

Elektrická trouba vestavná
Elektrická rúra vstavaná
Piekarnik elektryczny do zabudowy
Built-in Electric Oven



ETV2160

CZ

SK

PL

EN

PODĚKOVÁNÍ

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

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

OBSAH

Technické parametry	1
Důležitá upozornění	2
Popis výrobku	3
Popis ovládacího panelu	4
Návod k obsluze	4
Základní funkce spotřebiče	4
Jednotlivé funkce pečení	5
Orientační teploty, zásuvné výšky a časy pečení	5
Tipy k pečení	6
Pokročilé funkce pečení	7
Čištění a údržba	7
Instalace spotřebiče	8
Servis	9
Ochrana životního prostředí	10

Technické parametry	
Napětí	220-240 V ~ 50/60 Hz
Příkon	3100 W
Příkon horního topného tělesa	950 W
Příkon dolního topného tělesa	1100 W
Příkon infračerveného grilovacího tělesa	2100 W
Rozsah nastavení teploty	0 – 250 °C
Rozměry pro instalaci (š x v x h)	565 x 595 x 560 mm
Vnější rozměry (š x v x h)	595 x 595 x 620 mm
Vnitřní rozměry (š x v x h)	428 x 418 x 313 mm
Vnitřní objem	56 l
Hmotnost	38 kg
Hlučnost	< 63 dB(A)

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ:

Při dodání spotřebiče

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

Při instalaci

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

V běžném provozu

- Nepoužívejte spotřebič jinak, než je popsáno v tomto návodu.
- Spotřebič užívejte jen v domácnosti a pouze k pečení pokrmů.
- Nepoužívejte spotřebič, jste-li bosí.
- Do vnitřního prostoru spotřebiče nekládejte nadměrně velké potraviny nebo kovové předměty. Mohly by způsobit požár.
- Nesedejte si a nestoupejte na otevřená dvířka spotřebiče.
- POZOR! Při otvírání dvířek se může uvolnit velké množství páry nebo může vystříknout omastek. Dbejte opatrnosti. Nebezpečí opaření!
- Nedotýkejte se horkých povrchů a topných těles během použití nebo krátce po použití spotřebiče.
- Před vyjmutím pokrmů se přesvědčte, že je spotřebič vypnutý. Tzn. všechny ovládací prvky jsou v poloze 0.
- Ve vnitřním prostoru spotřebiče nic neskladujte.
- Nesahejte na spotřebič vlhkýma nebo mokřýma rukama.
- V případě poruchy vypněte spotřebič a vytáhněte zástrčku ze zásuvky elektrického napětí.
- Při vypořádání spotřebiče ze zásuvky elektrického napětí nikdy netahejte za přívodní kabel, ale uchopte zástrčku a tahem ji vypojte.
- Pravidelně kontrolujte spotřebič i přívodní kabel z důvodu poškození. Nezapínejte poškozený spotřebič.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozené. Nechte je opravit v autorizovaném servisu.
- Neponořujte přívodní kabel nebo zástrčku do vody ani do jiné kapaliny.
- Není-li spotřebič v provozu, dbejte na to, aby byly všechny jeho ovládací prvky ve vypnuté poloze.
- Je-li spotřebič v provozu, nenechávejte dvířka skříňek nad ním otevřená, mohou se poškodit uvolněnou párou a teplem, např. při otevření dvířek.
- Nepoužívejte příslušenství, které má poškozenou povrchovou úpravu, je opotřebované, případně má jiné defekty.

Jsou-li v domácnosti děti

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

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

POZOR!

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

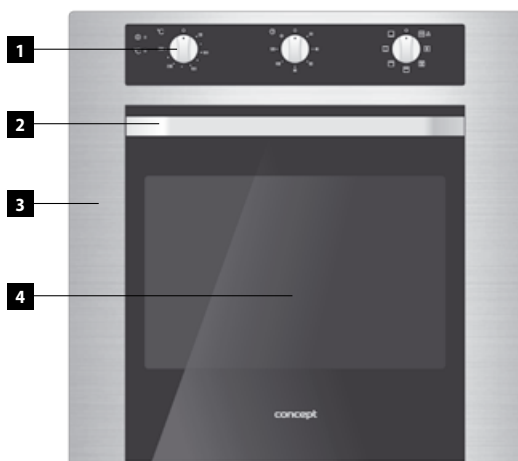
Případné závady

- Spotřebič může opravovat a zásahy v něm provádět jen kvalifikovaný odborník.
- Při opravách a zásazích musí být spotřebič odpojen od elektrické sítě. Vypněte jistič nebo vytáhněte zástrčku 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.

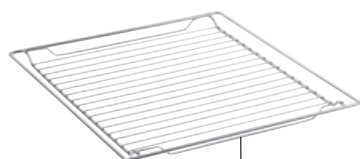
POPIS VÝROBKU

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

**Příslušenství**

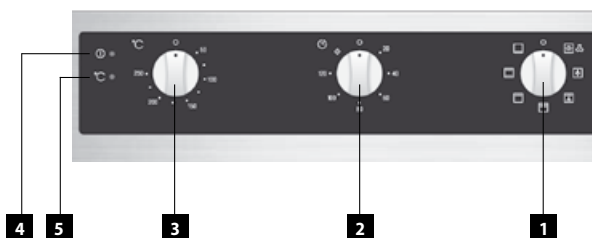
A Rošt 1 ks

B Pečicí plech mělký (hloubka 19 mm) 1 ks

**A****B**

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

1. Volič funkcí
2. Volič pro nastavení doby pečení
(nebo minutka)
3. Volič teploty
4. Kontrolka provozu
5. Kontrolka ohřevu



NÁVOD K OBSLUZE

Před prvním použitím

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

Pak uveďte spotřebič do provozu bez vložených potravin s maximální nastavenou teplotou na dobu 20-ti minut se zapnutou funkcí ohřevu trouby horním a dolním topným tělesem (viz odstavec Základní funkce spotřebiče). Je možné, že spotřebič bude během této doby vydávat mírný zápach a kouř, které po krátké době zmizí. Během tohoto procesu dobře větrejte místnost.

Základní funkce spotřebiče

1. Umístěte plech s pokrmem do zvolené zásuvné výšky (číslováno odspodu).
2. Voličem funkcí (1) zvolte požadovanou funkci pečení.
3. Voličem teploty (3) nastavte teplotu na požadovanou hodnotu.
4. Voličem pro nastavení doby pečení (2) nastavte požadovanou dobu pečení.
Pozn.: Při volbě doby pečení kratší než 60 minut nejdříve nastavte voličem pro nastavení doby pečení (3) delší čas, a pak otočte zpět, abyste nastavili požadovanou dobu pečení.
Otočením voliče pro nastavení doby pečení (2) vlevo do polohy  zapnete pečení bez časového omezení.
5. Spotřebič se zapne a kontrolka provozu (4) se rozsvítí.
6. Až spotřebič dosáhne nastavené teploty, kontrolka ohřevu (5) zhasne.
Pozn.: Teplotu i dobu pečení můžete v průběhu pečení upravovat podle potřeby.
7. Po dokončení pečení se spotřebič vypne a ozve se zvukový signál.
Pokud je zvolena poloha , vypněte spotřebič ručně nastavením voliče pro nastavení doby pečení (2) do polohy O.
8. Nastavte volič teploty (3) a volič funkcí (1) do polohy O.
9. Vyjměte hotový pokrm.

POZOR!

Při pečení s voličem pro nastavení doby pečení (2) v poloze  (neomezená doba pečení) je nutné průběžně hlídat připravovaný pokrm.

Pokud by byl čas pečení příliš dlouhý, mohl by se připravovaný pokrm vznítit.

Jednotlivé funkce pečení

Symbol	Popis funkce
	Osvětlení vnitřního prostoru trouby + chladicí ventilátor.
	Tento režim nastavení funkce trouby slouží pro zvláště šetrné rozmrazování potravin. Vzduch o pokojové teplotě se vhání do vnitřního prostoru trouby. Pozn.: Tato funkce je vhodná k rozmrazování pokrmů či polotovarů před finální přípravou.
	Grilování společně s funkcí ventilátoru. Teplota v troubě je vlivem proudění vzduchu vyšší v horní části trouby (nad roštem nebo pekáčem). Touto funkcí lze ušetřit 30-40% energie a výsledný pokrm je podobný, jako při použití rožně. Pozn.: Dvířka trouby nechte zavřená. Předehřívání trouby není nutné.
	Velký gril - horní topné těleso s využitím infračerveného záření. Pozn.: Pro větší kusy masa. Dvířka trouby otevírejte během pečení co nejméně. Při grilování umístěte připravovaný pokrm co nejvýše.
	Infračervený gril. V činnosti je pouze malé infračervené topné těleso. Pozn.: Pro menší nebo tenké kusy masa. Dvířka trouby otevírejte během pečení co nejméně. Při grilování umístěte připravovaný pokrm co nejvýše.
	Ohřev trouby horním a dolním topným tělesem. Pokrm vkládejte až po předehřátí trouby na nastavenou teplotu. Dvířka trouby otevírejte během pečení co nejméně.
	Ohřev trouby pouze dolním topným tělesem. Pozn.: Tato funkce je vhodná pro dokončení pečení těch pokrmů, které vyžadují větší teplotu zespodu (pizza).

Orientační teploty, zásuvné výšky a časy pečení pro některé pokrmy

Pokrm	Váha (g)	Zásuvná výška	Funkce pečení	Doporučená teplota (°C)	Čas pečení (min.)		Použité nádobí
					1. str.	2. str.	
Koláče	-	3		160	20-30	-	Plech
Jablečný koláč	-	2		190	50-70	-	Plech
Švýcarská rolka	-	3		200	10-18	-	Plech
Klobásy, párky	400 g	4		240	5-10	3-6	Rošt

Pokrm	Váha (g)	Zásuvná výška	Funkce pečení	Doporučená teplota (°C)	Čas pečení (min.)		Použité nádobí
					1. str.	2. str.	
Hovězí maso	1000 g	2		210	10-20	5-15	Rošt*
Vepřové maso	1000 g	2		190	19-30	11-21	Rošt*
Kuře	1300 g	2		180	35-45	15-25	Rošt
Hamburgery	1000 g	4		240	10-20	5-10	Rošt*
Vepřové kousky	1000 g	4		240	15-25	10-20	Rošt*
Hovězí kousky	1000 g	4		240	10-20	5-15	Rošt*

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

Tipy k pečení

- Přesnou hodnotu teplot je nutné pro každý druh pokrmu a způsob pečení vyzkoušet.
- Dvířka trouby v průběhu pečení otvírejte co nejméně. Narušil by se tím tepelný režim pečení, prodloužila by se doba pečení a pokrm by se mohl připalovat.
- Marinované maso a maso bez kostí se peče rychleji než neupravené. Propečení masa je možno zkontrolovat stlačením masa (např. vidličkou). Pokud nepouští šťávu je dobře upečené.
- Pokud je maso prošípané nebo pokryté slaninou, nesmí být pečeno při příliš vysoké teplotě, aby nedocházelo k prskání omastku.
- Při pečení velkých kusů masa dochází k vypařování tekutin a jejich kondenzování na dvířkách trouby. Tento stav je přirozený a nevzniká žádné nebezpečí při používání spotřebiče. Dvířka trouby a přilehlý prostor trouby po ukončení pečení utřete do sucha.
- Pečivo nabyde až po 2/3 uvedené pečící doby. Doba pečení závisí na druhu použité náplně (ovoce, marmeláda).
- Šlehaná těsta by neměla obsahovat mnoho vody, prodlužuje to dobu pečení.
- 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 plechách najednou nemusí být současně vsunuté pokrmy hotové ve stejnou dobu.
- Pečící plechy a pekáče nejsou určeny pro dlouhodobé skladování potravin (delší než 48 hodin). Pro delší skladování pokrm přemístěte do vhodné nádoby.
- **Při pečení bez ventilátoru** doporučujeme předehřívat troubu po dobu asi 10 – 15-ti minut. Dvířka trouby během pečení zbytečně neotvírejte.
- **Před grilováním** předehřívejte gril po dobu 5-ti minut (dokud není těleso grilu červené). Grilovací rošt s pokrmem umístěte co nejbližší k tělesu grilu. Plech s trochou vody umístěte pod rošt k zachycení odkapávající šťávy. Pomocí grilování můžete vytvořit na upečeném mase hnědý a křupavý povrch.

POZOR !

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

- **Při pečení s ventilátorem** není nutné troubu předehřívát, s výjimkou pečení pokrmů s velmi krátkou dobou

pečení nebo při pečení pokrmů s velkým obsahem vody (např. ovocné koláče), aby nedošlo ke kondenzaci vodních par. V troubě lze připravovat různé pokrmy s blízkou teplotou pečení společně na dvou plechách zároveň, i když doba pečení je rozdílná. Vůně a chuť pokrmů se vzájemně neovlivní. Při vkládání nebo vyjímání pokrmů z trouby nedochází k velkým ztrátám tepla. Teplota je rychle vyrovnána prostřednictvím ventilátoru. Teploty pečení jsou nižší než teploty používané při klasickém režimu pečení (o 20 – 30° C pro pečivo a o 30 – 40° C pro maso), doba pečení je delší (cca o 5 - 10 minut). Při pečení drobného pečiva na dvou plechách zároveň doporučujeme vyměnit vzájemně výšku obou plechů po 2/3 doby pečení, příp. vyjmutí více upečeného plechu dříve.

- **Při rozmrazování** zmrazené potraviny položte v obalu na misku, umístěte do středu trouby na rošt a zapněte troubu v režimu . Dvířka trouby musí být zavřená.
- **Při grilování s ventilátorem** není nutné troubu předehřívat. Grilujte se zavřenými dvířky. Při tomto způsobu grilování nastavujeme termostat dle potřeby v rozmezí od 50 do 200 °C. Vzdálenost mezi pokrmem a topným tělesem grilu musí být úměrná požadovaným výsledkům:
 - menší vzdálenost pro hnědý povrch a krvavý vnitřek,
 - větší vzdálenost pro dokonalé propečení pokrmu.Pro zachycení odkapávající šťávy umístěte pod pokrm pekáč s trochou vody.

Pokročilé funkce spotřebiče

a) Funkce minutky

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

1. Volič funkcí (1) nechte v poloze O (vypnuto).
2. Voličem pro nastavení doby pečení (2) nastavte požadovaný čas odpočítávání.
Pozn.: Při volbě doby odpočítávání kratší než 60 minut nejdříve nastavte voličem pro nastavení doby pečení (3) delší čas, a pak otočte zpět, abyste nastavili požadovanou dobu odpočítávání. Dobu odpočítávání můžete v průběhu odpočítávání upravovat podle potřeby.
3. Po dokončení odpočítávání se ozve zvukový signál.

b) Chladicí ventilátor

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

Pozn.: Při pečení pokrmů s vyšším obsahem vody může docházet po vypnutí trouby a chladicího ventilátoru ke srážení par na ovládacím panelu. V tomto případě zapněte na několik minut ručně chladicí ventilátor otočením voliče funkcí (1) do polohy   (osvětlení vnitřního prostoru trouby + chladicí ventilátor) a nastavením požadovaného času voličem doby pečení (2).

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.
- Vnitřek 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.
- 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. 1a, 1b.
- 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 deformovat nebo odlepit.

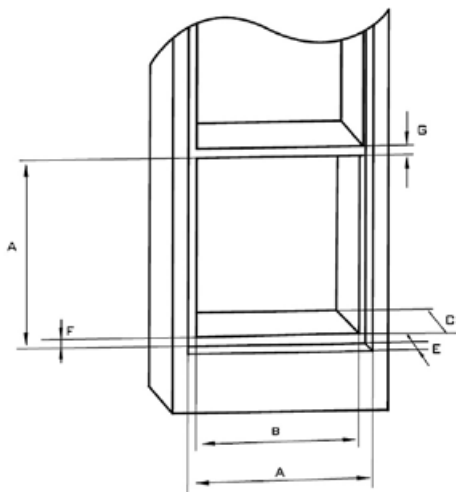
Připojení do elektrické sítě

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

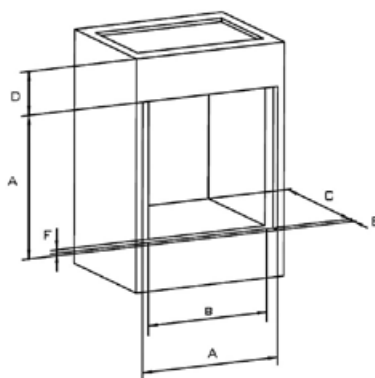
Při instalaci spotřebiče dodržujte následující postup:

1. Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly a marketingové materiály.
2. Požadované rozměry skříňky pro vestavbu jsou na Obr. 1a, 1b. 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.

3. Spotřebič nasuňte na kraj skříňky a prostrčte přívodní kabel skrz zadní stěnu skříňky tak, aby byla po instalaci přístupná jeho zástrčka.
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 bočních stěnách spotřebiče. Otvory jsou viditelné po otevření dvířek.
6. Připojte přívodní kabel do zásuvky elektrického napětí.



Obr. 1a



Obr. 1b

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

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.

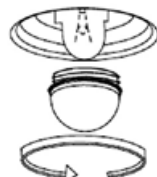
SERVIS

Výměna žárovky

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

Výměnu proveďte následujícím způsobem (Obr. 2):

- 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.



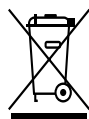
Obr. 2

POZOR!

Spotřebitel smí provádět pouze výměnu žárovky. 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	11
Dôležité upozornenie	12
Popis výrobku	13
Popis ovládacieho panela.....	14
Návod na obsluhu	14
Základné funkcie spotrebiča	14
Jednotlivé funkcie pečenia	14
Orientačné teploty, zásuvné výšky a časy pečenia ..	15
Tipy na pečenie	16
Pokročilé funkcie spotrebiča	17
Čistenie a údržba	17
Inštalácia spotrebiča	18
Servis	19
Ochrana životného prostredia.....	20

Technické parametry	
Napätie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Príkon	3100 W
Príkon horného výhrevného telesa	950 W
Príkon dolného výhrevného telesa	1100 W
Príkon infračerveného grilovacieho telesa	2100 W
Rozsah nastavenia teploty	0 – 250 °C
Rozmery pre inštaláciu (š x v x h)	565 x 595 x 560 mm
Vonkajšie rozmery (š x v x h)	595 x 595 x 620 mm
Vnútorne rozmery (š x v x h)	428 x 418 x 313 mm
Vnútorný objem	56 l
Hmotnosť	38 kg
Hlučnosť	< 63 dB(A)

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

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

Pri dodaní spotrebiča

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

Pri inštalácii

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

V bežnej prevádzke

- Nepoužívajte spotrebič inak, ako je opísané v tomto návode.
- Spotrebič používajte iba v domácnosti a iba na pečenie pokrmov.
- Nepoužívajte spotrebič, ak ste bosí.
- Do vnútorného priestoru spotrebiča nevkladajte nadmerne veľké potraviny alebo kovové predmety. Mohli by spôsobiť požiar.
- Nesadajte si a nestúpajte na otvorené dvierka spotrebiča.
- POZOR! Pri otváraní dvierok sa môže uvoľniť veľké množstvo pary alebo môže vystreknúť šťava. Buďte opatrní. Nebezpečenstvo oparenia!
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov a vykurovacích telies počas používania alebo krátko po použití spotrebiča.
- Pred vybratím pokrmov skontrolujte, či je spotrebič vypnutý. T. j., že všetky ovládače sú v polohe O.
- Vo vnútornom priestore spotrebiča nič neskladujte.
- Nedotýkajte sa spotrebiča vlhkými alebo mokrymi rukami.
- V prípade poruchy vypnite spotrebič a vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrického napätia.
- Pri vypájaní spotrebiča zo zásuvky elektrického napätia 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 nie je spotrebič v prevádzke, dbajte na to, aby boli všetky ovládacie prvky vo vypnutej polohe.
- Ak je spotrebič v prevádzke, nenechávajte dvierka skriniek nad ním otvorené, môžu sa poškodiť uvoľnenou parou a teplom, napr. pri otvorení dvierok.
- Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré má poškodenú povrchovú úpravu, je opotrebované, prípadne má iné defekty.

Ak sú v domácnosti deti

- Nedovoľte deťom a nesvojprávnym osobám so spotrebičom manipulovať, používajte ho mimo ich dosahu.
- Osoby so zníženou pohybovou schopnosťou, so zníženým zmyslovým vnímaním, s nedostatočnou duševnou spôsobilosťou alebo osoby neoboznámené s obsluhou musia používať spotrebič iba pod dozorom zodpovednej oboznámenej osoby.

- Dbajte na zvýšenú opatnosť, pokiaľ je spotrebič používaný v blízkosti detí.
- Nedovoľte, aby bol spotrebič používaný ako hračka.
- Nepoužívajte iné príslušenstvo, než je odporúčané výrobcom.

POZOR!

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

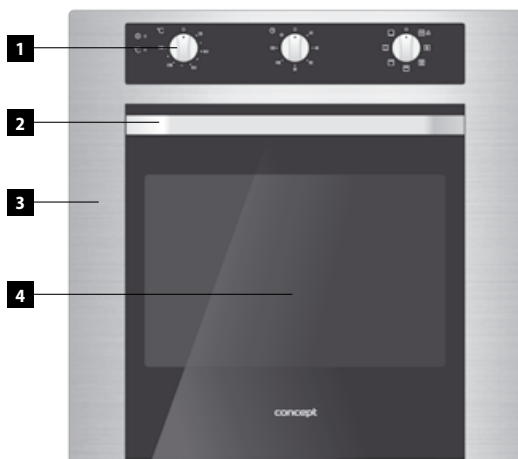
Prípadné poruchy

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

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

POPIS VÝROBKU

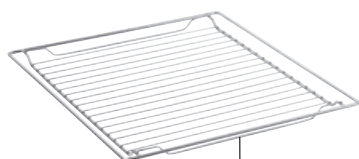
1. Ovládací panel
2. Držadlo dvierok
3. Dvierka
4. Okno dvierok s trojitým sklom



Príslušenstvo

A Rošt 1 ks

B Plech na pečenie plytký (hĺbka 19 mm) 1 ks



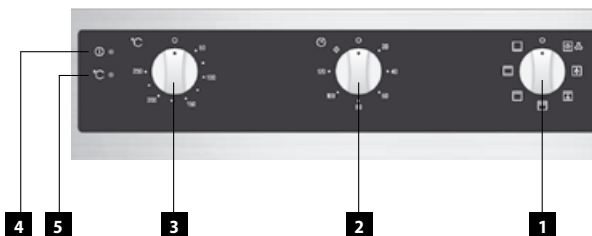
A



B

POPIS OVLÁDACIEHO PANELA

1. Volič funkcií
2. Volič na nastavenie doby pečenia (alebo minútka)
3. Volič teploty
4. Signalizátor prevádzky
5. Signalizátor ohrevu



NÁVOD NA OBSLUHU

Pred prvým použitím

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

Potom zapnite funkciu ohrevu horným a dolným výhrevným telesom pri maximálnej nastavenej teplote a nechajte spotrebič zapnutý 20 minút bez toho, aby ste dovnútra vložili potraviny (pozri odsek Základné funkcie spotrebiča).

Je možné, že bude spotrebič počas tejto doby vydávať mierny zápach a dym, ktoré po krátkom čase zmiznú. Počas tohto procesu dobre vetrajte miestnosť.

Základné funkcie spotrebiča

1. Umiestnite plech s pokrmom do zvolenej zásuvnej výšky (číslované odspodu).
2. Voličom funkcií (1) zvolte požadovanú funkciu pečenia.
3. Voličom teploty (3) nastavte teplotu na požadovanú hodnotu.
4. Voličom pre nastavenie doby pečenia (2) nastavte požadovanú dobu pečenia.

Pozn.: Ak chcete nastaviť kratšiu dobu pečenia ako 60 minút, pomocou voliča nastavenia doby pečenia (2) najskôr nastavte dlhší čas a potom ho otočte späť a nastavte požadovanú dobu pečenia. Počas pečenia môžete meniť dobu pečenia podľa potreby.

Poloha  = neobmedzená doba pečenia.

5. Spotrebič sa zapne a rozsvieti sa signalizátor prevádzky (4).
6. Až spotrebič dosiahne nastavenú teplotu, signalizátor ohrevu (5) zhasne.

Pozn.: Dobu pečenia môžete v priebehu pečenia upravovať podľa potreby.

7. Po dokončení pečenia sa spotrebič vypne a ozve sa zvukový signál.

Ak je poloha nastavená , vypnite spotrebič ručne, otočením voliča nastavenia doby pečenia (2) do polohy O.

8. Nastavte volič teploty (3) a volič funkcií (1) do polohy O.
9. Vyberte hotový pokrm.

POZOR!

Pri pečení s voličom nastavenia doby pečenia (2) v polohe  (neobmedzená doba pečenia) je potrebné priebežne kontrolovať pripravovaný pokrm.

Pri príliš dlhom pečení by sa pripravovaný pokrm mohol vznietiť.

Jednotlivé funkcie pečenia

Symbol	Popis funkcie
	Osvetlenie vnútorného priestoru rúry + chladiaci ventilátor.
	Tento režim nastavenia funkcie rúry slúži na obzvlášť šetrné rozmrazovanie potravín. Vzduch s izbovou teplotou je vháňaný do vnútorného priestoru rúry. Pozn.: Táto funkcia je vhodná na rozmrazovanie pokrmov alebo polotovarov pred finálnou prípravou.
	Grilovanie spoločne s funkciou ventilátora. Teplota v rúre je vplyvom prúdenia vzduchu vyššia v hornej časti rúry (nad roštom alebo pekáčom). Táto funkcia ušetrí 30–40 % energie a výsledný pokrm je podobný ako pri použití ražňa. Pozn.: Dvierka rúry nechajte zatvorené. Predhrievanie rúry nie je nutné.
	Veľký gril – horné vykurovacie teleso s využitím infračerveného žiarenia. Pozn.: Pre väčšie kusy mäsa. Dvierka rúry otvárajte počas pečenia čo najmenej. Pri grilovaní umiestnite pripravovaný pokrm čo najvyššie.
	Infračervený gril. Pozn.: Pre menšie alebo tenké kusy mäsa. Dvierka rúry otvárajte počas pečenia čo najmenej. Pri grilovaní umiestnite pripravovaný pokrm čo najvyššie.
	Ohrev rúry horným a dolným vykurovacím telesom. Pokrm vkladajte až po predhriatí rúry na nastavenú teplotu. Dvierka rúry otvárajte počas pečenia čo najmenej.
	Ohrev rúry iba dolným vykurovacím telesom. Pozn.: Táto funkcia je vhodná na dokončenie pečenia tých pokrmov, ktoré vyžadujú väčšiu teplotu zospodu (pizza).

Orientačné teploty, zásuvné výšky a časy pečenia pre niektoré pokrmy

Pokrm	Váha (g)	Zásuvná výška	Funkcia pečenia	Odporúčaná teplota (°C)	Čas pečenia (min.)		Použitý riad
					1. str.	2. str.	
Koláče	-	3		160	20-30	-	Plech
Jablkový koláč	-	2		190	50-70	-	Plech
Švajčiarska rolka	-	3		200	10-18	-	Plech
Klobásky, párky	400 g	4		240	5-10	3-6	Rošt

Pokrm	Váha (g)	Zásuvná výška	Funkcia pečenia	Odporúčaná teplota (°C)	Čas pečenia (min.)		Použitý riad
					1. str.	2. str.	
Hovädzie mäso	1000 g	2		210	10-20	5-15	Rošt*
Bravčové mäso	1000 g	2		190	19-30	11-21	Rošt*
Kura	1300 g	2		180	35-45	15-25	Rošt
Hamburgery	1000 g	4		240	10-20	5-10	Rošt*
Bravčové kúsky	1000 g	4		240	15-25	10-20	Rošt*
Hovädzie kúsky	1000 g	4		240	10-20	5-15	Rošt*

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

Tipy na pečenie

- Presnú hodnotu teplôt je nutné pre každý druh pokrmu a spôsob pečenia vyskúšať.
- Dvierka rúry v priebehu pečenia otvárajte čo najmenej. Narušil by sa tým tepelný režim pečenia, predĺžila by sa doba pečenia a pokrm by sa mohol pripaľovať.
- Marinované mäso a mäso bez kostí sa peče rýchlejšie než neupravené. Prepečenie mäsa je možné skontrolovať stlačením mäsa (napr. vidličkou). Pokiaľ nepúšťa šťavu, je dobre upečené.
- Pokiaľ je mäso prešpikované alebo pokryté slaninou, nesmie byť pečené pri príliš vysokej teplote, aby nedochádzalo k prskaniu šťavy.
- Pri pečení veľkých kusov mäsa dochádza k vyparovaniu tekutín a k ich kondenzovaniu na dvierkach rúry. Tento stav je prirodzený a nevzniká žiadne nebezpečenstvo pri používaní spotrebiča. Dvierka rúry a príslušný priestor rúry po ukončení pečenia utrite do sucha.
- Pečivo nakysne až po 2/3 uvedenej doby pečenia. Doba pečenia závisí od druhu použitej náplne (ovocie, marmeláda).
- Šľahané cestá by nemali obsahovať priveľa vody, predlžuje to dobu pečenia.
- Neukladajte nádoby priamo na dno rúry, pretože by zabránili šíreniu tepla a mohli by tým spôsobiť poškodenie smaltu z dôvodu prehriatia.
- Pri pečení na viacerých plechoch naraz nemusia byť súčasne vsunuté pokrmy hotové v rovnakom čase.
- Plechy na pečenie a pekáče nie sú určené na dlhodobé skladovanie potravín (dlhšie než 48 hodín). Na dlhšie skladovanie pokrm premiestnite do vhodnej nádoby.
- **Pri pečení bez ventilátora** odporúčame predhrievať rúru počas 10-15 minút. Dvierka rúry počas pečenia zbytočne neotvárajte.
- **Pri grilovaní** predhrievajte gril počas 5 minút (pokiaľ nie je teleso grilu červené). Grilovací rošt s pokrmom umiestnite čo najbližšie k telesu grilu. Plech s troškou vody umiestnite pod rošt pre zachytenie odkvapávajúcej šťavy. Pomocou grilovania môžete vytvoriť na upečenom mäse hnedý a chrumkavý povrch.

POZOR!

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

- **Pri pečení s ventilátorom** nie je nutné rúru predhrievať, s výnimkou pečenia pokrmov s veľmi krátkou dobou

pečenia alebo pri pečení pokrmov s veľkým obsahom vody (napr. ovocné koláče), aby nedošlo ku kondenzácii vodných pár. V rúre je možné pripravovať rôzne pokrmy s podobnou teplotou pečenia spoločne na dvoch plechoch zároveň, aj keď je doba pečenia rozdielna. Vôňa a chuť pokrmov sa vzájomne neovplyvnia. Pri vkladaní alebo vyberaní pokrmov z rúry nedochádza k veľkým stratám tepla. Teplota je rýchlo vyrovnaná prostredníctvom ventilátora. Teploty pečenia sú nižšie než teploty používané pri klasickom režime pečenia (o 20 – 30° C pre pečivo a o 30 – 40° C pre mäso), doba pečenia je dlhšia (cca o 5 - 10 minút). Pri pečení drobného pečiva na dvoch plechoch zároveň odporúčame vymeniť vzájomne výšku oboch plechov po 2/3 doby pečenia, prípadne vybrať viac upečeného plechu skôr.

- **Pri rozmrazovaní** zmrazené potraviny položte v obale na misku, umiestnite do stredu rúry na rošt a zapnite rúru v režime . Dvierka rúry musia byť zatvorené.
- **Pri grilovaní s ventilátorom** nie je nutné rúru predhrievať. Grilujte so zatvorenými dvierkami. Pri tomto spôsobe grilovania nastavujeme termostat podľa potreby v rozmedzí od 50 do 200 °C. Vzdialenosť medzi pokrmom a vykurovacím telesom grilu musí byť úmerná požadovaným výsledkom:
 - menšia vzdialenosť pre 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

a) Funkcia minútky

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

1. Voliť funkcií (1) nechajte v polohe vypnuté.
2. Voliťom pre nastavenie doby pečenia (2) nastavte požadovaný čas odpočítavania.

Pozn.: Ak chcete nastaviť kratšiu dobu odpočítavania ako 60 minút, pomocou voliča nastavenia doby pečenia (3) najskôr nastavte dlhší čas a potom ho otočte späť a nastavte požadovanú dobu odpočítavania. Počas odpočítavania môžete meniť dobu odpočítavania podľa potreby.

3. Po ukončení odpočítavania sa ozve zvukový signál.

b) Chladiaci ventilátor

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

Pozn.: Pri pečení pokrmov s vyšším obsahom vody môže dochádzať po vypnutí rúry a chladiaceho ventilátora k zrážaniu pár na ovládacom paneli. V tom prípade na niekoľko minút ručne zapnite chladiaci ventilátor otočením voliča funkcií (1) do polohy   (osvetlenie vnútorného priestoru rúry + chladiaci ventilátor) a nastavením požadovaného času voličom doby pečenia (2).

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 prírodný kábel zo zásuvky elektrického napätia alebo vypnite istič elektrickej zásuvky spotrebiča.

- Všetky ovládacie prvky nastavte do vypnutej polohy.
- Počkajte, až vnútro spotrebiča nebude horúce, ale bude mať vlažnú teplotu – čistenie ide lepšie než v studenom stave.
- Vonkajší povrch spotrebiča čistite vlhkou handričkou, jemnou kefkou alebo jemnou špongiou a potom utrite dosucha.
- Vnútro rúry môžete utrieť vlhkou handričkou, mäkkou kefkou alebo špongiou. Pri silnom znečistení použite teplú vodu s neagresívnym saponátom.
- Nepoužívajte hrubé abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie skiel dvierok rúry, pretože môžu poškrabať povrch alebo môže dôjsť k rozbitiu skla.
- Nenechávajte nikdy agresívne alebo kyslé látky (citronová šťava, ocot) na smaltovaných, lakovaných alebo nereзовých častiach.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič!
- Plechy na pečenie je možné umývať v umývačke riadu.

INŠTALÁCIA SPOTREBIČA

- Zodpovednosť za inštaláciu spotrebiča má kupujúci, nie výrobca. Na chyby spôsobené nesprávnou inštaláciou sa záruka nevzťahuje.
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené na osobách, zvieratách a veciach v dôsledku nesprávnej inštalácie.
- Umiestnenie spotrebiča do vhodného nábytku zaistí jeho správnu funkciu.
- Spotrebič sa inštaluje do typizovaného kuchynského nábytku, ktorý je určený pre vstavané spotrebiče alebo do vhodne upraveného nábytku, ktorý má rozmery podľa Obr. 1a, 1b.
- Kuchynský nábytok musí byť vyrobený z dostatočne tepelne odolného materiálu. Materiály a použité lepidlá musia odolávať ohriatiu spotrebiča zodpovedajúcemu norme ČSN EN 60335-2-6. Materiály a lepidlá, ktoré nezodpovedajú uvedenej norme, sa môžu zdeformovať alebo odlepiť.

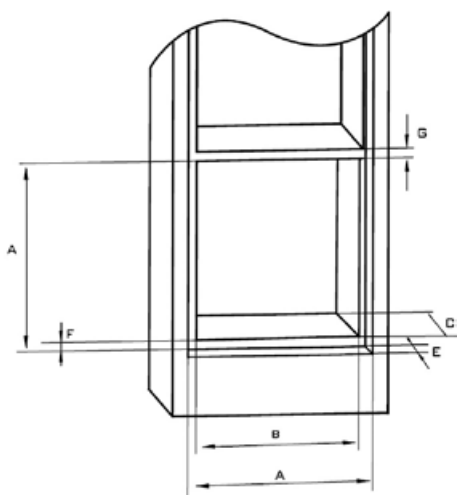
Pripojenie do elektrickej siete

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

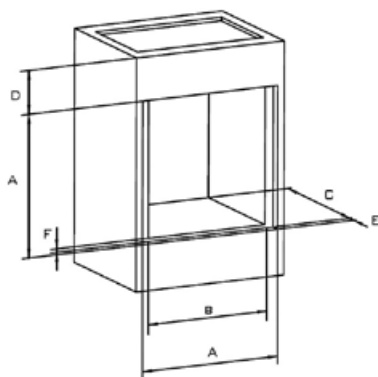
Pri inštalácii spotrebiča dodržiavajte nasledujúci postup:

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

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



Obr. 1a



Obr. 1b

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

Demontáž

Pokiaľ demontujete spotrebič, je dôležité dodržať správne poradie úkonov:

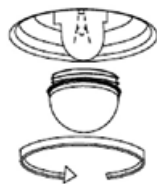
1. Najskôr odpojte prívodný kábel od elektrickej siete (vytiahnite zástrčku alebo vypnite istič).
2. Uvoľnite upevňovacie skrutky.
3. Vysuňte spotrebič a pritom opatrne vytiahnite prívodný kábel.

SERVIS

Výmena žiarovky

Výmenu vykonajte nasledujúcim spôsobom (Obr. 2):

- 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.



Obr. 2

POZOR!

Spotrebiteľ smie vykonávať iba výmenu žiarovky. 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	21
Ważne ostrzeżenia	22
Opis produktu	23
Opis panelu sterowania	24
Instrukcja obsługi	24
Podstawowe funkcje urządzenia	24
Poszczególne funkcje pieczenia	25
Orientacyjne temperatury, poziomy wsuwania i czasy pieczenia.	25
Rady dotyczące pieczenia	26
Zaawansowane funkcje urządzenia	27
Czyszczenie i konserwacja	27
Instalacja urządzenia	28
Serwis	29
Ochrona środowiska	30

Parametry techniczne	
Napięcie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Pobór mocy	3100 W
Pobór mocy górnego elementu grzewczego	950 W
Pobór mocy dolnego elementu grzewczego	1100 W
Pobór mocy elementu grzewczego do grillowania	2100 W
Zakres ustawienia temperatury	0 – 250 °C
Wymiary do instalacji (sz x w x gł)	565 x 595 x 560 mm
Wymiary zewnętrzne (sz x w x gł)	595 x 595 x 620 mm
Wymiary wewnętrzne (sz x w x gł)	428 x 418 x 313 mm
Objętość wewnętrzna	56 l
Ciężar	38 kg
Poziom hałasu	< 63 dB(A)

WAŻNE OSTRZEŻENIA:

Dostawa

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

Instalacja

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

Użytkowanie urządzenia

- Nie należy używać urządzenia w sposób inny, niż podano w niniejszej instrukcji.
- Urządzenia należy używać tylko w gospodarstwie domowym i tylko do pieczenia żywności.
- Urządzenie nie może być używane przez osoby bose.
- Do wnętrza urządzenia nie wolno wkładać potraw o zbyt dużej objętości oraz metalowych przedmiotów. Mogą one spowodować pożar.
- Nie wolno siadać ani stawać na otwartych drzwiczkach urządzenia.
- UWAGA! Przy otwieraniu drzwiczek, z urządzenia może wydostać się duża ilość pary lub może 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.
- Przed wyjęciem potraw z piekarnika należy zawsze upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, tzn. wszystkie elementy sterujące jego pracą znajdują się na pozycji 0.
- Nie należy używać urządzenia jako schowka.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi lub mokrymi rękami.
- W przypadku awarii należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- Wyłączając urządzenie z gniazda, nie wolno szarpać za przewód zasilający, należy chwycić wtyczkę i pociągnąć za nią.
- Należy regularnie kontrolować urządzenie i przewód zasilający pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Nie wolno włączać uszkodzonego urządzenia elektrycznego.
- Nie należy używać urządzenia, jeżeli drzwiczki lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone. Należy zlecić naprawę autoryzowanemu serwisowi.
- Nie należy zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- Jeżeli urządzenie nie jest używane, wszystkie elementy sterowania powinny być w położeniu „wyłączone”.
- Jeżeli urządzenie jest używane, nie należy zostawiać otwartych drzwiczek szafek znajdujących się nad nim, ponieważ mogą ulec uszkodzeniu w wyniku oddziaływania pary i ciepła, np. w czasie otwierania drzwiczek urządzenia.
- Nie należy używać sprzętu z uszkodzoną powierzchnią, zużytego lub posiadającego inne wady.

Kiedy w domu są dzieci

- Urządzenia należy używać w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób nieodpowiedzialnych. Nie należy pozwolić im na posługiwanie się urządzeniem.

- Osoby niepełnosprawne ruchowo lub umysłowo, osoby nieodpowiedzialne lub osoby, które nie zapoznały się z niniejszą instrukcją, mogą używać urządzenia tylko pod nadzorem odpowiedzialnej, poinformowanej osoby.
- Jeżeli w trakcie pracy urządzenia w pobliżu znajdują się dzieci, należy zachować szczególną ostrożność.
- Nie należy pozwolić na to, aby urządzenie służyło dzieciom do zabawy.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż zalecane przez producenta.

UWAGA!

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

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

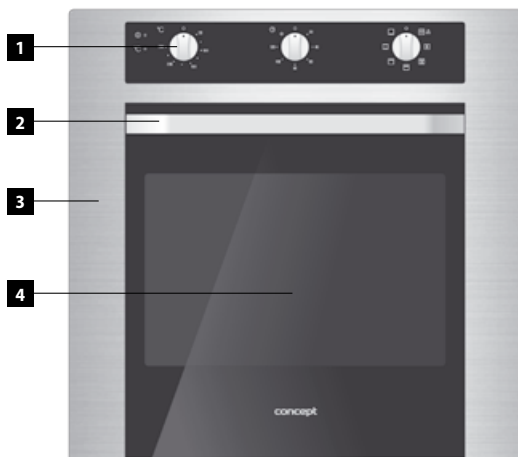
Ewentualne usterki

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

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

OPIS PRODUKTU

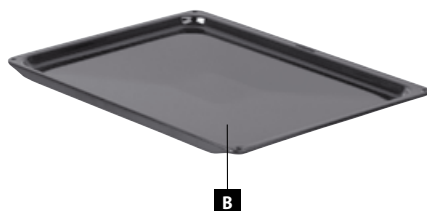
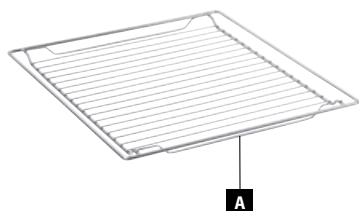
1. Panel sterowania
2. Uchwyt drzwiczek
3. Drzwiczki
4. Okno drzwiczek z potrójną szybą



Akcesoria

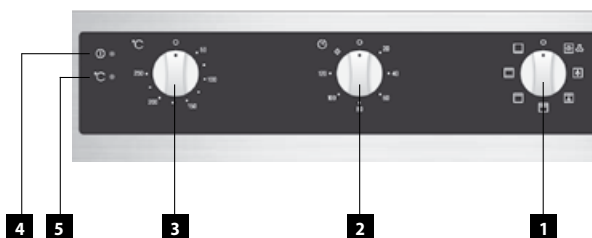
A Ruszt 1 szt.

B Blacha do pieczenia płytką (głębokość 19 mm) 1 szt.



OPIS PANELU STEROWANIA

1. Pokrętko wyboru funkcji
2. Pokrętko ustawiania czasu pieczenia (lub minutnik)
3. Pokrętko wyboru temperatury
4. Kontrolka pracy
5. Kontrolka grzania



INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed pierwszym uruchomieniem

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie należy, ze względów higienicznych, przetrzeć z zewnątrz i od wewnątrz wilgotną ściereczką. Akcesoria należy wymyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce. Następnie należy uruchomić urządzenie bez umieszczania w nim pokarmów, z ustawioną temperaturą maksymalną, na okres 20 minut, przy włączonej funkcji ogrzewania piekarnika górnym i dolnym elementem grzewczym (patrz rozdział „Podstawowe funkcje urządzenia”).

Możliwe, że urządzenie w tym czasie będzie wydzygotało lekki śwąd i dym, które jednak po krótkim czasie powinny zniknąć. W tym czasie należy dokładnie wietrzyć pomieszczenie.

Podstawowe funkcje urządzenia

1. Blachę z potrawą należy wsunąć na wybrany poziom (numerowanie od dołu).
2. Obracając pokrętkę wyboru funkcji (1) należy wybrać wymaganą funkcję pieczenia.
3. Obracając pokrętkę wyboru temperatury (3), należy ustawić wymaganą wartość temperatury.
4. Obracając pokrętkę ustawienia czasu pieczenia (2) należy ustawić wymagany czas pieczenia.

Uwaga: W sytuacji wybrania czasu pieczenia krótszego niż 60 minut należy najpierw ustawić przy pomocy pokrętki wyboru czasu pieczenia (3) dłuższy czas, a następnie przekręcić z powrotem, tak aby ustawić żądany czas pieczenia.

5. Urządzenie włączy się, przy czym zapali się kontrolka pracy (4).
6. Po osiągnięciu ustawionej temperatury kontrolka grzania (5) zgaśnie.

Uwaga: Czas pieczenia można, według potrzeby, na bieżąco modyfikować.

7. Po zakończeniu pieczenia urządzenie wyłączy się i odezwie się sygnał dźwiękowy.
Jeśli wybrana została pozycja  należy ręcznie wyłączyć urządzenie przestawiając pokrętkę wyboru czasu pieczenia (2) na pozycję O.
8. Proszę przestawić pokrętkę wyboru temperatury (3) i pokrętkę wyboru funkcji (1) na pozycję O.
9. Wyjąć gotową potrawę.

UWAGA!

Podczas pieczenia z pokrętkę wyboru czasu pieczenia (2) ustawionym na pozycję  (nieograniczony czas pieczenia) należy regularnie kontrolować stan przygotowywanej potrawy.

Gdyby czas pieczenia był zbyt długi, mogło by dojść do zapalenia się przygotowywanej potrawy.

Poszczególne funkcje pieczenia

Symbol	Opis funkcji
	Oświetlenie wnętrza piekarnika + wentylator.
	Ta funkcja piekarnika służy do szczególnie oszczędnego rozmrażania produktów spożywczych. Powietrze o temperaturze pokojowej jest wdmuchiwane do wnętrza piekarnika. Uwaga: Funkcja ta jest odpowiednia do rozmrażania potraw i półproduktów przed ich finalnym przygotowaniem.
	Grillowanie łącznie z funkcją wentylatora. Temperatura w piekarniku w wyniku przepływu powietrza jest wyższa w górnej części piekarnika (nad rusztem lub brytfanną). Dzięki zastosowaniu tej funkcji można zaoszczędzić 30-40 % energii, a gotowa potrawa będzie przypominała przygotowaną na rożnie. Uwaga: Drzwiczki piekarnika powinny być zamknięte. Wstępne nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne.
	Duży grill - górny element grzewczy z wykorzystaniem promieniowania podczerwonego. Uwaga: Do większych kawałków mięsa. W czasie pieczenia nie zaleca się otwierania drzwiczek piekarnika. W czasie grillowania przygotowywaną potrawę należy umieścić jak najwyżej.
	Grill na promieniowanie podczerwone. Uwaga: Do mniejszych lub cieńszych kawałków mięsa. W czasie pieczenia nie zaleca się otwierania drzwiczek piekarnika. W czasie grillowania należy umieścić przygotowywaną potrawę jak najwyżej.
	Ogrzewanie piekarnika górnym i dolnym elementem grzewczym. Potrawę należy wkładać do piekarnika po jego nagrzanu się do wymaganej temperatury. W czasie pieczenia nie zaleca się otwierania drzwiczek piekarnika.
	Ogrzewanie piekarnika tylko dolnym elementem grzewczym. Uwaga: Funkcja ta jest zalecana do dopiekania tych potraw, które wymagają od spodu wyższej temperatury (pizza).

Orientacyjne temperatury, poziomy pieczenia i czasy pieczenia dla niektórych potraw

Potrawa	Ciężar (g)	Poziom wsunięcia	Funkcja pieczenia	Zalecana temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)		Użyte naczynie
					1. str.	2. str.	
Ciasto	-	3		160	20-30	-	Blacha
Jabłecznik	-	2		190	50-70	-	Blacha
Rolada szwajcarska	-	3		200	10-18	-	Blacha
Kiełbasa, parówki	400 g	4		240	5-10	3-6	Ruszt

Potrawa	Ciężar (g)	Poziom wsunięcia	Funkcja pieczenia	Zalecana temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)		Użyte naczynie
					1. str.	2. str.	
Mięso wołowe	1000 g	2		210	10-20	5-15	Ruszt*
Mięso wieprzowe	1000 g	2		190	19-30	11-21	Ruszt*
Kurczak	1300 g	2		180	35-45	15-25	Ruszt
Hamburgery	1000 g	4		240	10-20	5-10	Ruszt*
Wieprzowina w awałkach	1000 g	4		240	15-25	10-20	Ruszt*
Wołowina w kawałkach	1000 g	4		240	10-20	5-15	Ruszt*

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

Radę dotyczącą pieczenia

- Dokładną temperaturę pieczenia należy wypróbować dla każdego rodzaju potrawy i sposobu pieczenia.
- W czasie pieczenia nie zaleca się otwierania drzwiczek piekarnika. Powoduje to przedłużenie czasu pieczenia i przypalanie się potraw.
- Mięso zamarynowane i bez kości piecze się szybciej niż mięso wcześniej nieprzygotowane. Stopień upieczenia mięsa można skontrolować przez jego naciśnięcie (np. widelcem). Jeżeli nie puszcza soków, jest dobrze upieczone.
- 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.
- Pieczyno zaczyna rosnąć dopiero po 2/3 określonego czasu pieczenia. Czas pieczenia zależy od rodzaju użytego nadzienia (owoce, marmolada).
- Ciasta ubijane nie powinny zawierać zbyt dużo wody, ponieważ przedłuża to czas pieczenia.
- Nie należy wkładać naczyń bezpośrednio na dno piekarnika, ponieważ ogranicza to rozprzestrzenianie się ciepła oraz może uszkodzić emalię w wyniku przegrzania.
- Przy pieczeniu na więcej niż jednej blasze potrawy włożone do piekarnika jednocześnie, niekoniecznie będą gotowe w tym samym momencie.
- Blachy do pieczenia oraz brytfanny nie służą do długiego przechowywania produktów spożywczych (ponad 48 godzin). W celu dłuższego przechowywania należy przełożyć potrawy do odpowiednich naczyń.
- Przy pieczeniu bez wentylatora** zaleca się wstępne nagrzewanie piekarnika przez około 10-15 minut. Nie należy w czasie pieczenia otwierać drzwiczek piekarnika bez potrzeby.
- Przed grillowaniem** należy nagrząć grill przez 5 minut (dopóki element grzewczy grilla nie zrobi się czerwony). Ruszt grilla z potrawą należy umieścić jak najbliżej elementu grzewczego grilla. Blachę z niewielką ilością wody należy umieścić pod rusztem w celu wychwytywania skapujących soków. Przy pomocy grilla można na upieczonym mięsie uzyskać brązową, chrupiącą skórkę.

UWAGA!

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

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

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

Zaawansowane funkcje urządzenia

a) Funkcja minutnika

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

1. Pokrętlą wyboru funkcji (1) należy pozostawić w pozycji „wyłączony”.
2. Przy pomocy elementu sterującego ustawienia czasu pieczenia (2) należy ustawić wymagany czas do odliczania.
Uwaga: W sytuacji wybrania czasu odliczania krótszego niż 60 minut należy najpierw ustawić przy pomocy pokrętła wyboru czasu pieczenia (3) dłuższy czas, a następnie przekreślić z powrotem, tak aby ustawić żądany czas odliczania. Czas odliczania można na bieżąco modyfikować według potrzeby.
3. Po zakończeniu odliczania odezwie się sygnał dźwiękowy.

b) Wentylator

Wentylator znajduje się na górnej ścianie piekarnika i zapewnia cyrkulację chłodnego powietrza wewnątrz szafki. Wentylator włącza się automatycznie w momencie włączenia piekarnika. Przy wyłączeniu piekarnika wentylator zostaje wyłączony.

Uwaga: W czasie pieczenia potraw z wyższą zawartością wody może dochodzić, po wyłączeniu piekarnika i wentylatora, do skraplania się oparów na panelu sterowania. W tej sytuacji należy ręcznie włączyć na kilka minut wentylator chłodzenia przekręcając pokrętlą wyboru funkcji (1) na pozycję   (oświetlenie wnętrza piekarnika + wentylator chłodzenia), jednocześnie ustawiając pokrętlą wyboru czasu pieczenia (2) na żądany okres czasu.

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.
- Wnętrze 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 czyszczyków parowych!
- Blachy do pieczenia można myć w zmywarce do naczyń.

INSTALACJA URZĄDZENIA

- Odpowiedzialność za instalację urządzenia ponosi nabywca, nie producent. Gwarancja nie obejmuje wad powstałych w wyniku nieprawidłowej instalacji.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody dotyczące osoby, zwierzęta i rzeczy powstałe w wyniku nieprawidłowej instalacji.
- Umieszczenie urządzenia w odpowiedniej zabudowie zapewni jego prawidłowe funkcjonowanie.
- Urządzenie należy zainstalować w typowej zabudowie kuchennej, przeznaczonej do wbudowania urządzenia lub w odpowiednio przystosowanej zabudowie, posiadającej wymiary jak na Ryc. 1a, 1b.
- Meble kuchenne muszą być wykonane z materiału o odpowiedniej odporności termicznej. Zastosowane materiały i kleje muszą wytrzymywać ogrzanie urządzenia zgodnie z normą ČSN EN 60335-2-6. Materiały i kleje, które nie odpowiadają tej normie, mogą się zdeformować lub odkleić.

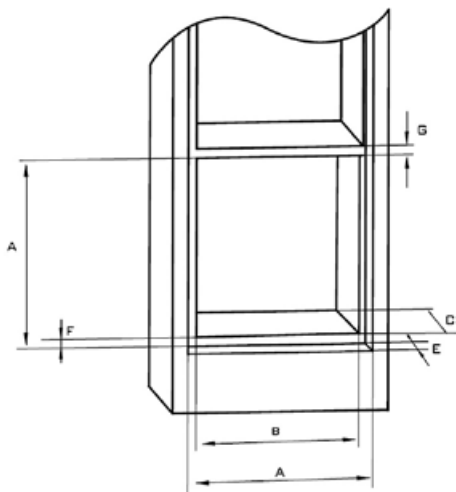
Podłączenie do zasilania

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

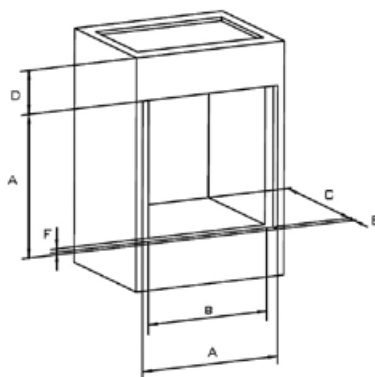
Instalację urządzenia należy wykonać w następujący sposób:

1. Przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania i wyjąć materiały marketingowe.
2. Wymiary szafki do zabudowy urządzenia przedstawiono na Rys. 1a, 1b. 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.

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



Rys. 1a



Rys. 1b

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

Demontaż

Przy demontażu urządzenia ważna jest właściwa kolejność czynności:

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

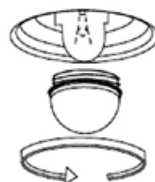
SERWIS

Wymiana żarówki

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

Wymianę należy przeprowadzić w sposób następujący (Ryc. 2):

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



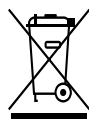
Rys. 2

UWAGA!

Użytkownik może jedynie dokonywać wymiany żarówki. 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 urządzenia, pomagamy zapobiegać negatywnym oddziaływaniom na środowisko i zdrowie ludzkie, które mogłyby skutkować nieodpowiednią likwidacją produktu. Szczegółowe informacje o recyklingu urządzenia uzyskać można w odpowiednim urzędzie gminy, przedsiębiorstwie zapewniającym usługi utylizacji odpadu domowego lub w sklepie, w którym zakupiono produkt.

ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing a Concept product. We hope you will be satisfied with our product throughout its service life.

Please study the entire Operating Manual carefully before you start using the product. Keep the manual in a safe place for future reference. Make sure other people using the product are familiar with these instructions.

TABLE OF CONTENTS

Technical Parameters	31
Importance notices	32
Product Description	33
Description of the Control Panel	34
Operating Instructions	34
Basic Functions of the Unit	34
Individual Functions of Baking	35
Informative Values of Temperature, Position Heights and Times of Baking	35
Baking Tips	36
Advanced Functions of Baking	37
Cleaning and Maintenance	37
Unit installation	38
Service	39
Environmental protection	40

Technical parameters	
Voltage	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power input	3100 W
Input of the upper heater	950 W
Input of the lower heater	1100 W
Input of the infrared grill heater	2100 W
Temperature setting range	0 – 250 °C
Installation dimensions (w x h x d)	565 x 595 x 560 mm
External dimensions (w x h x d)	595 x 595 x 620 mm
Internal dimensions (w x h x d):	428 x 418 x 313 mm
Internal volume	56 l
Weight	38 kg
Noise level	< 63 dB(A)

IMPORTANT NOTICES:

Upon delivery

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

During installation

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

Normal operation

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

Children in the household

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

WARNING!

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

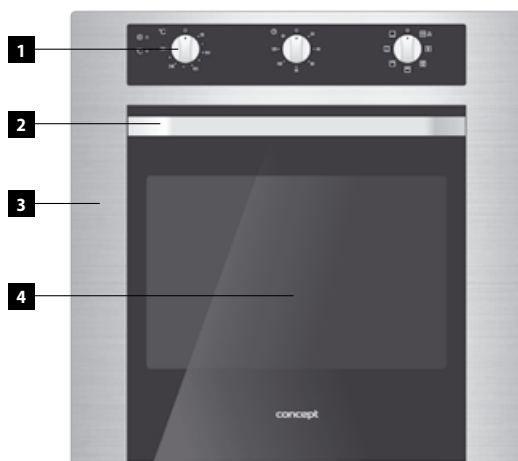
Possible defects

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

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

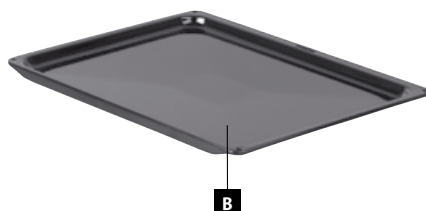
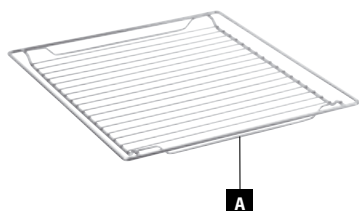
PRODUCT DESCRIPTION

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

**Accessories**

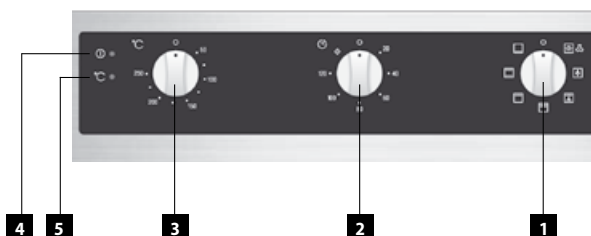
A Grill 1 piece

B Shallow baking pan (depth 19 mm) 1 piece



DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

1. Mode selector
2. Baking time setting button
(or minute clock)
3. Temperature selector
4. Operating light
5. Heating indicator



OPERATING INSTRUCTIONS

Before first use

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

Then, turn the appliance on with no dishes at the maximum set temperature for 20 minutes with the upper and lower oven heater sections on (Refer to „Basic Functions of the Unit“).

The unit may emit a slight smell and smoke, which should disappear after a while. Air the room well during this process.

Basic Functions of the Unit

1. Put the pan with food in the selected position height (numbered from below).

2. Turn the function selector (1) to select the required baking function.

3. Turn the temperature controller (3) to set the required temperature value.

4. Use the baking time selector (2) to set the required time of baking.

Note: When the baking time less than 60 minutes is selected, first set a longer time using the baking time selector (3), and then turn it back to set the baking time you need. You may adjust the baking time during the baking as needed.

Position  = Unlimited baking time.

5. The unit will switch on, and the operating light (4) will be illuminated.

6. When the unit reaches the set temperature, the heating light (5) will go off.

Note: You may adjust the baking time during the baking as necessary.

7. After the end of baking, the unit will switch off and a short sound signal will be heard.

If the  position is selected, turn the appliance off manually by setting the baking time selector (2) to the O position.

8. Set both the temperature selector (3) and the function selector (1) to the O position.

9. Remove the baked dish from the oven.

WARNING!

While baking with the baking time selector (2) in the  position (Unlimited baking time), you must regularly watch the dish in the oven.

If the baking time is too long, the dish in the oven could ignite.

Individual Functions of Baking

Symbol	Function
	Lighting of the internal space of the oven + cooling fan.
	This mode of oven function setting serves for particularly careful defrosting of food. Air at room temperature is forced into the internal space of the oven. Note: This function is suitable for defrosting food or raw products before final preparation.
	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). Using this function can save you between 30 and 40% energy, and the finished dish looks like it has been roasted. Note: Leave the oven door closed. Pre-heating the oven is not necessary.
	Big grill – large area of the grill while utilizing infrared irradiation. Note: For bigger pieces of meat. During baking open the door as rarely as possible. During grilling put the food in the highest possible position.
	Infrared grill. The temperature can be set within the range of 180 – 240 °C. Note: For smaller or thin pieces of meat. During baking open the door as rarely as possible. During grilling put the food in the highest possible position.
	Heating of the oven by the upper and lower heater. Put in the food only after pre-heating the oven to the set temperature. During baking open the door as rarely as possible.
	Heating of the oven by the lower heater only. Preset temperature 60 °C. Note: Thus function is suitable for the completion of baking foods which require a higher temperature from below (pizza).

Informative Values of Temperature, Position Heights and Times of Baking

Food	Weight (g)	Position height	Baking function	Recommended temperature (°C)	Baking time (min.)		Dishes used
					1st side	2nd side	
Cakes	-	3		160	20-30	-	Pan
Apple pie	-	2		190	50-70	-	Pan
Swiss roll	-	3		200	10-18	-	Pan
Sausages	400 g	4		240	5-10	3-6	Grill

Food	Weight (g)	Position height	Baking function	Recommended temperature (°C)	Baking time (min.)		Dishes used
					1st side	2nd side	
Beef	1000 g	2		210	10-20	5-15	Grill*
Pork	1000 g	2		190	19-30	11-21	Grill*
Chicken	1300 g	2		180	35-45	15-25	Grill
Hamburgers	1000 g	4		240	10-20	5-10	Grill*
Pork slices	1000 g	4		240	15-25	10-20	Grill*
Beef slices	1000 g	4		240	10-20	5-15	Grill*

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

Baking Tips

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

WARNING!

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

- **When baking with the fan** it is not necessary to pre-heat the oven, except for baking foods with very short

baking times, or in the case of baking foods with a high content of water (e.g. fruit cakes) to prevent condensation of water vapour. Various food with similar times of baking can be prepared in two pans simultaneously, even if the time of baking differs. The scent and taste of the foods do not influence each other. Putting in and taking out of the food does not involve great heat losses. The temperature is quickly compensated by the fan. The baking temperatures are lower than those used in the standard baking mode (by 20 – 30°C for pastry and by 30 – 40° C for meat); the time of baking is longer (by approx. 5 – 10 minutes). When baking small pastries in two pans, we recommend swapping the height of both pans after 2/3 of the baking time or taking the pan that is ready sooner out earlier.

- **When defrosting**, lay the frozen food in the packing on a dish, put it on the grill in the centre of the oven and switch on the oven in the  mode at a temperature of °C. The oven door must be closed.
- **When grilling with the fan** it is not necessary to pre-heat the oven. Grill with the oven door closed. When grilling this way set the thermostat as needed within the range from 50 to 200°C. The distance between the food and the grill heater must correspond to the required results:
 - smaller distance for a brown surface and underdone inside,
 - bigger distance for thorough roasting of the food.

To collect the drippings, put a pan with a little water under the food.

Advanced Functions of Baking

a) Countdown function

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

1. Leave the function selector (1) in O position.
2. Use the baking time selector (2) to set the required time of countdown.

Note: When a countdown time less than 60 minutes is selected, first set a longer time using the baking time selector (3), and then turn it back to set the countdown time you need. You may adjust the countdown time during the countdown as needed.

3. After the end of countdown, the unit will switch off and a short sound signal will be heard.

b) Cooling fan

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

Note: When baking food with a higher water content, steam may condense on the control panel after the oven and fan have been switched off. If this is the case, turn on the cooling fan manually for a couple of minutes by setting the function selector (1) to the  position (Baking space illumination + Cooling fan), and set the baking time you need using the baking time selector (2).

CLEANING AND MAINTENANCE

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

The modern design of the unit keeps the maintenance to a 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 no longer hot 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 inside of the oven can be wiped with a damp cloth, soft brush or sponge. In the case of heavy dirt, use hot water with a non-aggressive detergent.
- To clean the glass of the oven door do not use coarse abrasive cleaners or sharp metal scrapers, since they can scratch the surface or the glass can be broken.
- Never leave aggressive or acidic substances (lemon juice, vinegar) on the enamelled, varnished or stainless parts.
- Do not use an autoclave to clean the unit!
- The baking pans may be washed in a dishwasher.

UNIT INSTALLATION

- Only the customer is responsible for installation in situ. Defects caused by incorrect installation are not covered by the warranty.
- The manufacturer bears no responsibility for damage caused to people, animals or objects as a result of incorrect installation.
- To ensure the correct function of the unit, place it in suitable furniture.
- The unit should be installed in standardised kitchen furniture designed for built-in appliances or in properly adapted furniture of dimensions according to Fig. 1a, 1b.
- The kitchen furniture must be made of sufficiently heat-resistant material. The materials and adhesives used must be resistant to heating of the unit according to standard ČSN EN 60335-2-6. Materials and adhesives that do not meet the stated standard may deform or loosen.

Connecting to the mains

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

Follow the installation instructions:

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

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

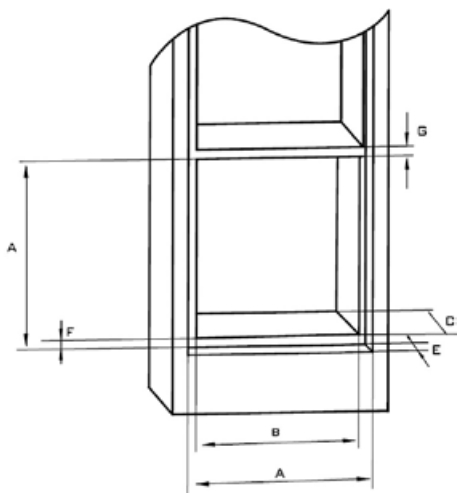


Fig. 1a

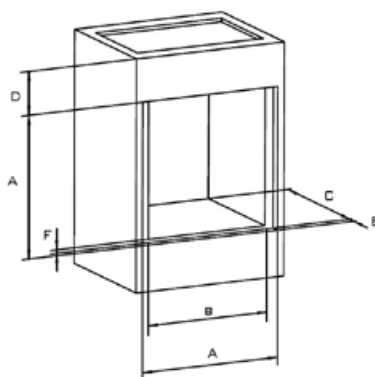


Fig. 1b

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

Removal

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

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

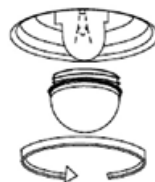
SERVIS

Bulb replacement

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

To replace it, proceed as follows (Fig. 2):

- 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.

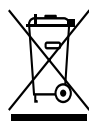


WARNING!

The customer may only perform the bulb replacement. 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