

concept

Elektrická multifunkční trouba vestavná

Elektrická multifunkčná rúra vstavaná

Elektryczny piekarnik wielofunkcyjny do zabudowy

Iebūvējama elektriskā vairākfunkciju krāsns

Built-in multifunctional electric oven



ETV9760ds

CZ

SK

PL

LV

EN

PODĚKOVÁNÍ

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

Před prvním použitím prostudujte pozorně celý návod k obsluze a potom si jej uschovejte.

Zajistěte, aby i ostatní osoby, které budou s výrobkem manipulovat, byly seznámeny s tímto návodem.

OBSAH

Technické parametry

Důležitá upozornění

Kondenzace vody

Popis výrobku

Popis ovládacího panelu

Jednotlivé funkce pečení

Tipy k pečení

Návod k obsluze

Základní funkce spotřebiče

Pokročilé funkce spotřebiče

Správné umístění roštu nebo plechu do spotřebiče

Teleskopické výsuvy

Čistění a údržba

Instalace spotřebiče

Servis

Ochrana životního prostředí

TECHNICKÉ PARAMETRY	
Napětí	220–240 V ~ 50–60 Hz
Max. příkon	2900–3400 W
Příkon horního topného tělesa	1100 W
Příkon dolního topného tělesa	1 000 W
Příkon kruhového tělesa	1 800 W
Příkon grilovacího tělesa	1 300 W
Rozsah nastavení teploty	30–260 °C
Rozměry pro instalaci (š x h x v)	560 x 550 x 594 mm
Vnější rozměry (š x h x v)	594 x 558 x 594 mm
Vnitřní rozměry (š x h x v)	485 x 440 x 377 mm
Vnitřní objem	80 l
Hmotnost	32 kg

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

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

Při dodání elektrické trouby

- Ihned po dodání zkontrolujte obal a spotřebič, zda nedošlo během přepravy k poškození.
- **POZOR!** Některé rohy a hrany spotřebiče, které budou po instalaci skryté, mohou být ostré! Dbejte opatrnosti, abyste zabránili poranění!
- Pokud je spotřebič poškozen, nezprovozňujte ho. Co nejdříve se obraťte na dodavatele.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly a marketingové materiály.
- Obalový materiál uchovejte mimo dosah dětí, nebo řádně zlikvidujte.
- **Tento spotřebič musí být instalován v souladu s platnými předpisy a jeho použití se připouští pouze v dobře větraném prostoru. Před instalováním a používáním spotřebiče se seznamte s návody.**

Při instalaci

- Nepoužívejte spotřebič jinak, než je popsáno v tomto návodu.
- Tento spotřebič může být používán v domácnostech a podobných prostorech, jako jsou:
 - Kuchyňské kouty v obchodech, kancelářích a ostatních pracovištích.
 - Spotřebiče používané v zemědělství.
 - Spotřebiče používané hosty v hotelích, motelech a jiných oblastech.
 - Spotřebiče používané v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní.
- Nepoužívejte spotřebič, jste-li bosí.
- Nesahejte na spotřebič vlhkýma nebo mokřýma rukama.
- Do vnitřního prostoru spotřebiče nevkládejte nadměrně velké potraviny nebo kovové předměty. Mohly by způsobit požár.
- Ve vnitřním prostoru spotřebiče nic neskladujte.
- Nesedejte a nestoupejte na otevřená dvířka spotřebiče.

- Nedovolte dětem a nesvéprávným osobám se spotřebičem manipulovat, používejte ho mimo jejich dosahu.
- Děti si nesmí se spotřebičem hrát.
- Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud je spotřebič používán v blízkosti dětí.
- Nedovolte, aby byl spotřebič používán jako hračka.
- Tento spotřebič může být používán dětmi ve věku od 8 let výše a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly seznámeny s pokyny k použití spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí jeho rizikům.
- **POZOR!** Při otevírání dvířek se může uvolnit velké množství páry nebo může vystříknout omastek. Dbejte zvýšené opatrnosti. Nebezpečí opaření!
- Nedotýkejte se horkých povrchů a topných těles během použití nebo krátce po použití spotřebiče.
- V případě poruchy vypněte spotřebič a vytáhněte zástrčku ze zásuvky elektrického napětí.
- Při vypořádání spotřebiče ze zásuvky elektrického napětí nikdy netahejte za přívodní kabel, ale uchopte zástrčku a tahem ji vypojte.
- Neponořujte přívodní kabel nebo zástrčku do vody ani do jiné kapaliny.
- Pravidelně kontrolujte spotřebič i přívodní kabel z důvodu poškození.
- Nezapínejte poškozený spotřebič.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným přívodním kabelem nebo zástrčkou, závadu nechte okamžitě odstranit v autorizovaném servisním středisku.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozené. Nchte je opravit v autorizovaném servisu.
- Nepoužívejte jiné příslušenství, než které je doporučeno výrobcem.
- Nepoužívejte příslušenství, které má poškozenou povrchovou úpravu, je opotřebované, případně má jiné defekty.

- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Před výměnou žárovky, údržbou a čištěním vypojte přívodní kabel ze zásuvky elektrického napětí nebo vypněte jistič elektrické zásuvky spotřebiče.

POZOR!

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

Kondenzace vody

Při pečení pokrmů s větším obsahem vody, dbejte opatrnosti při otevírání dvířek spotřebiče. Dochází ke střetu horkého vzduchu se studeným a na dvířkách může zkondenzovat pára, která se přemění na vodu a následně může stékat do spodní části spotřebiče. Tento jev omezíte méně častým otevíráním dvířek spotřebiče. Případnou zkondenzovanou vodu je potřeba otřít hadříkem nebo papírovou utěrkou, aby nedošlo k poškození nábytku pod spotřebičem.

Případné závady

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

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

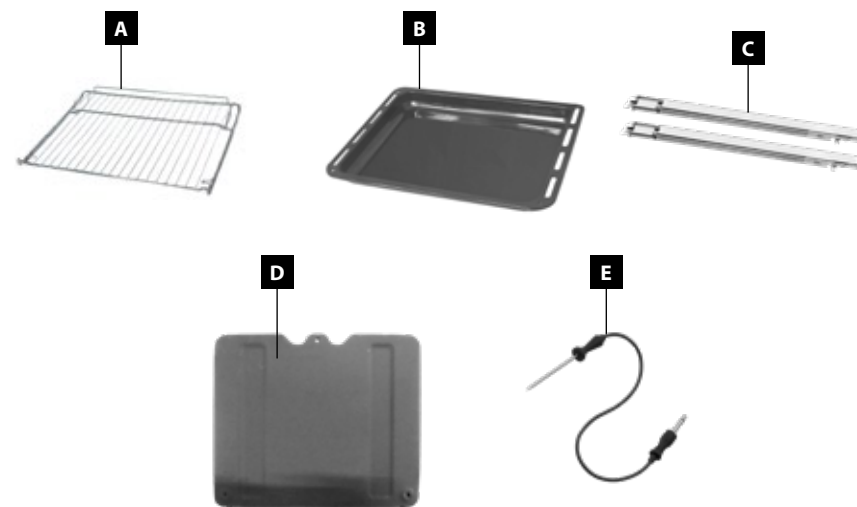
POPIS VÝROBKU

- 1 Ovládací panel
- 2 Madlo dvířek
- 3 Dvířka
- 4 Okno dvířek s trojitým sklem



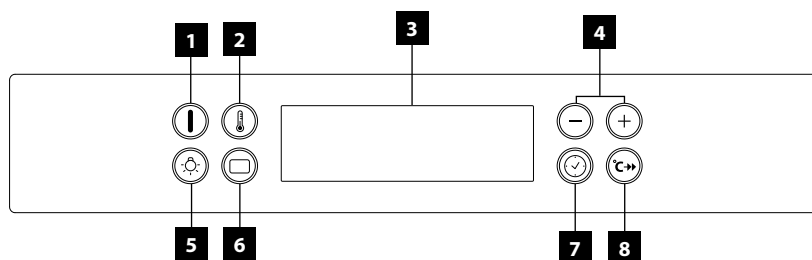
Příslušenství

- A Rošt
- B Plech univerzální
- C 2x Teleskopické výsuvy
- D Katalytické desky
- E Pečící sonda



Popis ovládacího panelu

- 1 Tlačítko vypnutí a zapnutí spotřebiče
- 2 Tlačítko pro nastavení teploty
- 3 Displej
- 4 Tlačítko +/- pro úpravu času, teploty nebo výběr funkce
- 5 Tlačítko pro vypnutí a zapnutí osvětlení
- 6 Tlačítko funkce trouby
- 7 Tlačítko pro nastavení času
- 8 Tlačítko pro rychlý předehřev



Ikony

- 1 Doba pečení
- 2 Koncový čas pečení
- 3 Připomenutí
- 4 Dětský zámek
- 5 Rychlý předehřev
- 6 Teplotní sonda
- 7 MEMO+

Jednotlivé funkce pečení

Symbol	Popis funkce
	Horní a spodní ohřev Pro konvenční pečení je zapnuté zároveň spodní i horní těleso. Vhodné zejména pro pečení masa a těst. Pro rovnoměrné rozložení tepla je vhodné pečení na jedné úrovni. Doporučená úroveň: 3.
	Gril ohřev a horní ohřev Horní a grilovací topné těleso je zapnuté zároveň. Vhodné zejména pro přípravu steaků, kotlet, ryb, klobás, grilované zeleniny. Doporučená úroveň: 4.

Symbol	Popis funkce
	Kruhový ohřev s ventilátorem Kruhové topné těleso společně s ventilátorem zlepšuje cirkulaci vzduchu uvnitř spotřebiče a vytváří rovnoměrný rozvod tepla po spotřebiči. Vhodné zejména pro pečení koláčů na několika úrovních současně.
	Pizza Je aktivován spodní ohřev v kombinaci s ohřevem kruhovým a ventilátorem. Vhodné pro pečení pizzy na jedné úrovni, pokud na více, je třeba v polovině pečení vyměnit. Doporučená úroveň: 2.
	Horní a spodní ohřev s ventilátorem Spodní a horní těleso společně s ventilátorem zlepšuje cirkulaci vzduchu uvnitř spotřebiče a vytváří rovnoměrný rozvod tepla po spotřebiči. Není nutný předehřev. Vhodné pro mražené potraviny, polotovary, lasagne, ovocné koláče. Doporučená úroveň: 2.
	Rozmrazování Cirkulace vzduchu umožňuje rychlejší rozmrazování jídla. Jedná se o šetrný, ale rychlý způsob rozmrazování potravin. Vzduch o pokojové teplotě se vhná do vnitřního prostoru spotřebiče. Pozn.: Tato funkce je vhodná k rozmrazování pokrmů či polotovarů před finální přípravou.
	Easy Clean K jednoduššímu a efektivnějšímu čištění můžete využít pomocnou sílu vlhkosti z odpařené vody. Do studené trouby na pečicí plech nalijte 200ml vody a zavřete dvířka trouby. Spusťte program. Teplota je přednastavena na 130 °C na 20 minut. Po ukončení programu otevřete dvířka trouby, nechte trochu vychladnout a poté orosenou část trouby otřete navlhčeným měkkým hadříkem nebo houbičkou.
	Gril ohřev s ventilátorem a horní ohřev Při této funkci se využívá horní a grilovací topné těleso společně s ventilátorem. Vhodné pro kotlety, žebírka, rybí filety, nebo na závěr přípravy zapečených těstovin. Doporučená úroveň: 2-3.
	Gril ohřev Grilovací topné těleso je zapínáno a vypínáno dle potřeby, pro udržování teploty uvnitř spotřebiče. Vhodné zejména pro přípravu steaků, kotlet, ryb, klobás. Doporučená úroveň: 4.
	Horní, spodní a kruhový ohřev s ventilátorem Střídavé zapínání horního, kruhového a spodního topného tělesa a ventilátoru pro rovnoměrnější pečení. Vynikající rozložení tepla umožňuje používat při pečení nižší teploty – křehčí maso, menší ztráta šťávy. V tomto režimu lze také připravovat různé pokrmy na několika úrovních současně (při stejné teplotě). Vhodné zejména pro lasagne, pečené kuře a brambory, jehněčí, koláče, cukety, lilek. Doporučená úroveň: 2-4 (př. pečené maso na úroveň 2, ostatní na úroveň 4).

Symbol	Popis funkce
	Horní a kruhový ohřev s ventilátorem Horní a kruhové topné těleso s ventilátorem je aktivováno. Zajišťuje rychlou a rovnoměrnou distribuci tepla a horkého vzduchu, s výsledným křupavým povrchem pokrmu. Vhodné pro hranolky, americké brambory, kuřecí křídélka, nugety. Doporučená úroveň: 3.
	Spodní ohřev s ventilátorem Zapne se spodní topné těleso a ventilátor. Vhodné pro pečení moučníků, dortů. Doporučená úroveň: 1-2.
 ECO	ECO funkce Energeticky úsporné pečení. Zapne se zadní topné těleso a ventilátor pro rovnoměrnější rozložení tepla v celé troubě. Vhodné např. pro pečení kynutých koláčů.

Přednastavené programy

Funkce	Přednastavená teplota (°C)	Volitelná teplota (°C)
Horní a spodní ohřev	170	30-260
Gril ohřev a horní ohřev	200	80-230
Kruhový ohřev s ventilátorem	160	30-260
Pizza	200	50-260
Horní a spodní ohřev s ventilátorem	170	30-260
Rozmrazování	40	40-60
Easy Clean	130	/
Gril ohřev s ventilátorem a horní ohřev	180	80-230
Gril ohřev	180	80-230
Horní, spodní a kruhový ohřev s ventilátorem	180	50-260
Horní a kruhový ohřev s ventilátorem	230	150-230
Spodní ohřev s ventilátorem	150	50-230
ECO funkce	160	40-230

TIPY K PEČENÍ

- Přesnou hodnotu teplot je nutné pro každý druh pokrmu a způsob pečení vyzkoušet.
- Dvířka spotřebiče v průběhu pečení otvírejte co nejméně. Narušil by se tím tepelný režim pečení, prodloužila by se doba pečení a pokrm by se mohl připalovat.
- Marinované maso a maso bez kostí se peče rychleji než neupravené. Propečení masa je možno zkontrolovat stlačením masa (např. vidličkou). Pokud nepouští šťávu, je dobře upečené.
- Pokud je maso prošípované nebo pokryté slaninou, nesmí být pečeno při vysoké teplotě, aby nedocházelo k prskání omastku.
- Při pečení velkých kusů masa dochází k vypařování tekutin a jejich kondenzování na dvířkách spotřebiče. Tento stav je přirozený a nevzniká žádné nebezpečí při používání spotřebiče. Dvířka spotřebiče a přilehlý prostor spotřebiče po ukončení pečení utřete do sucha.
- Pečivo nabyde až po 2/3 pečicí doby. Doba pečení závisí na druhu použité náplně (ovoce, marmeláda).
- Pokud je pečivo na povrchu příliš tmavé, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení, případně umístěte plech na nižší úroveň.
- Pokud je pečivo přilepené k plechu, použijte pečicí papír nebo vymazaný a moukou vysypaný plech.
- Šlehaná těsta by neměla obsahovat mnoho vody, prodlužuje to dobu pečení.
- Nepokládejte nádoby přímo na dno spotřebiče, protože by zabránily šíření tepla a mohly by tím způsobit poškození smaltu z důvodu přehřátí.
- Při pečení na více plechách najednou nemusí být současně vsunuté pokrmy hotové ve stejnou dobu.
- 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 předehřívát spotřebič po dobu asi 10 – 15-ti minut. Dvířka spotřebiče během pečení zbytečně neotvírejte.
- **Před grilováním** předehřejte gril na 5 minut (dokud není těleso grilu červené). Grilovací rošt s pokrmem umístěte co 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 spotřebiče nadměrně ohřát. Zabraňte dětem v přístupu k horkým částem spotřebiče.
- **Při pečení s ventilátorem** není nutné spotřebič 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. Ve spotřebiči lze připravovat různé pokrmy s blízkou teplotou pečení společně na dvou plechách zároveň, i když doba pečení je rozdílná. Vůně a chuť pokrmů se vzájemně neovlivní. Při vkládání nebo vyjímání pokrmů ze spotřebiče nedochází k velkým ztrátám tepla. Teplota je rychle vyrovnána prostřednictvím ventilátoru. Teploty pečení jsou nižší než teploty používané při klasickém režimu pečení (o 20 – 30 °C pro pečivo a o 30 – 40 °C pro maso), doba pečení je delší (cca o 5 – 10 minut). Při pečení drobného pečiva na dvou plechách zároveň doporučujeme vyměnit vzájemnou výšku obou plechů po 2/3 doby pečení, příp. vyjmutí více upečeného plechu dříve.
- **Při rozmrazování** zmrazené potraviny položte do vhodné nádoby, umístěte do středu spotřebiče na rošt a zapněte spotřebič v režimu Rozmrazování. Dvířka spotřebiče musí být zavřená.
- **Gril ohřev s ventilátorem a horní ohřev** není nutné spotřebič předehřívát. Grilujeme se zavřenými dvířky. Při tomto způsobu grilování nastavujeme termostat dle potřeby v rozmezí od 80 do 230 °C. Vzdálenost mezi pokrmem a topným tělesem grilu musí být úměrná požadovaným výsledkům:
 - menší vzdálenost pro hnědý povrch a krvavý vnitřek,
 - větší vzdálenost pro dokonalé propečení pokrmu.

Pro zachycení odkapávající šťávy umístěte pod pokrm plech s trochou vody - doporučeno do úrovně 1 (funkce gril, gril s ventilátorem).

NÁVOD K OBSLUZE

Před prvním použitím

Než uvedete nový spotřebič do provozu, měli byste jej z hygienických důvodů otřít i uvnitř vlhkým hadříkem. Všechny odnímatelné části umyjte v teplé vodě s přidavkem saponátu nebo v myčce nádobí. Pak uveďte spotřebič do provozu bez vložených potravin s maximální nastavenou teplotou (260°C) na dobu 30 minut. Nastavení teploty a doby ohřevu naleznete v odstavci Základní funkce spotřebiče. Je možné, že spotřebič bude během této doby vydávat mírný zápach a kouř, který po krátké době zmizí. Během tohoto procesu dobře větrejte místnost.

Po vychladnutí spotřebiče omyjte všechny hladké povrchy a dveře vodou se saponátem a osušte.

Nastavení denního času

- Po zapojení spotřebiče do elektrické sítě se na displeji rozsvítí 00:00.
- Stisknutím a podržením na 3 sekundy tlačítka (7) aktivujete režim nastavení denního času (čísllice hodin začne blikat).
- Pomocí tlačítek PLUS a MÍNUS nastavíte čas v hodinách (v rozmezí od 0 do 23).
- Stisknutím tlačítka (7) začnou číslice minut blikat.
- Pomocí tlačítek PLUS a MÍNUS nastavíte čas v minutách (v rozmezí od 0 do 59).
- Stisknutím tlačítka (7) ukončíte režim nastavení denního času. Nebo vyčkejte 5s, číslice minut přestane blikat. Tím je čas aktivován a nastavený čas je zobrazen na displeji.

Změna nastavení denního času

- V pohotovostním režimu podržte na 3 sekundy tlačítko (7), objeví se číslice ve dvou řádcích, poté tlačítko znovu stiskněte pro nastavení denního času (čísllice hodin ve spodním řádku začne blikat).
- Pomocí tlačítek PLUS a MÍNUS nastavíte čas v hodinách (v rozmezí od 0 do 23).
- Stisknutím tlačítka (7) začnou číslice minut blikat.
- Pomocí tlačítek PLUS a MÍNUS nastavíte čas v minutách (v rozmezí od 0 do 59).
- Stisknutím tlačítka (7) ukončíte režim nastavení denního času. Nebo vyčkejte 5s, číslice minut přestane blikat. Tím je čas aktivován a nastavený čas je zobrazen na displeji.

Základní funkce spotřebiče

- Umístěte pečicí plech s pokrmem do zvolené výšky. Úrovně jsou číslovány zespoda nahoru, úrovně 4 a 5 se používají především pro funkci grilu.
 - Pro zapnutí trouby stiskněte a podržte cca na 3 sekundy tlačítko (1).
 - Na displeji bude blikat ikona první funkce s přednastavenou teplotou. Pokud během 5 sekund neprovedete žádné další nastavení nebo stisknete tlačítko pro výběr funkcí (6), trouba se automaticky spustí v dané funkci (ikona bude trvale svítit).
 - Pokud ikona funkce bliká, pomocí tlačítek +/- procházejte funkce pečení. Pokud během 5 sekund neprovedete žádné další nastavení, trouba se spustí ve zvolené funkci. Stiskem tlačítka (6) otevřete výběr funkcí a poté tlačítky +/- procházíte menu funkcí.
 - Pro nastavení teploty stiskněte a podržte tlačítko (2) po dobu 3 sekund - teplota na displeji začne blikat.
 - Stiskem tlačítka +/- nastavujete teplotu v intervalech po 5 °C.
- Poznámka:** Teplotu lze upravovat také v průběhu pečení.
- Stisknutím a podržením na 3 sekundy tlačítka pro vypnutí a zapnutí spotřebiče (1) můžete kdykoliv během pečení zvolený program ukončit.

Poznámka: Pro tuto základní funkci není nutné mít nastavený denní čas. Funkce Pauza je aktivována při otevření dvířek trouby. Po zavření dvířek trouba automaticky pokračuje v programu.

POKROČILÉ FUNKCE SPOTŘEBIČE

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

Rychlý přehřev

- Nastavte požadovanou funkci pečení, případně upravte přednastavenou teplotu.
- Stiskněte krátce tlačítko (8) pro rychlý přehřev. Ozve se zvukový signál a na displeji bude zobrazena ikona přehřevu. **Poznámka:** Rychlý přehřev je určen pro prázdnou troubu.
- Po dosažení teploty se ozve zvukový signál. Nyní vložte jídlo do trouby, trouba bude pokračovat v nastavené funkci pečení.

Poznámka: Pro zrušení rychlého přehřevu stiskněte znovu krátce tlačítko (8), ozve se zvukový signál a z displeje zmizí ikona přehřevu.

Rozsvícení světla ve spotřebiči

Stiskem tlačítka pro zapnutí/vypnutí osvětlení (5) zapnete nebo vypnete světlo uvnitř spotřebiče.

Funkce nastavení času pečení

- Po nastavení funkce a teploty lze nastavit dobu pečení.
- Stiskněte a podržte tlačítko pro nastavení času (7), dokud nebude na displeji blikat čas s ikonou času pečení.
- Pomocí tlačítek +/- nastavte čas pečení.
- Pro uložení času pečení vyčkejte cca 5 sekund nebo potvrďte stiskem tlačítka (7).
- Po uplynutí doby pečení se ozve 3x zvukový signál a na displeji bude zobrazeno End.

Funkce nastavení koncového času pečení

- Během pečení lze nastavit koncový čas pečení.
- Stiskněte a podržte tlačítko pro nastavení času (7) - na displeji bude blikat čas pečení s ikonou času pečení, stiskněte znovu tlačítko (7) - na displeji bude blikat čas s ikonou koncového času pečení.
- Pomocí tlačítek +/- nastavte koncový čas pečení.
- Pro uložení koncového času vyčkejte cca 5 sekund nebo potvrďte stiskem tlačítka (7).
- Po uplynutí doby pečení se ozve 3x zvukový signál a na displeji bude zobrazeno End.

Funkce připomenutí

Díky funkci minutky můžete nastavit požadovaný čas připomenutí. Jakmile nastavíte zvolený čas, začne se odpočítávat a na konci se ozve připomenutí v podobě opakovaného pípnutí. **Poznámka:** nastavujte před volbou programu.

- Dlouze stiskněte tlačítko pro nastavení času (7), dokud nebude na displeji blikat ikona připomenutí a v horním řádku 00:00.
- Pomocí tlačítek +/- nastavte požadovaný čas připomenutí.
- Potvrďte stiskem tlačítka (7) nebo vyčkejte cca 5 sekund, čas se uloží a začne se odpočítávat.
- Po uplynutí nastaveného času se bude 1 minutu ozývat zvukový signál.
- Pokud během funkce připomenutí chcete funkci připomenutí zrušit, dlouze stiskněte tlačítko (7) a čas připomenutí nastavte na 00:00, ikona připomenutí z displeje zmizí.

Funkce dětský zámek

1. Pro uzamknutí spotřebiče stiskněte současně tlačítko pro nastavení času (7) a tlačítko funkce trouby (6) po dobu 3 sekund.
2. Po této době se ozve zvukový signál a na displeji se zobrazí ikona , která označuje uzamknutí spotřebiče.
3. Pro odemknutí spotřebiče stiskněte současně tlačítko pro nastavení času (7) a tlačítko funkce trouby (6) po dobu 3 sekund.
4. Po této době se ozve zvukový signál a z displeje zmizí ikona .

Funkce MEMO+

Tuto funkci lze využít k uložení často používaného nastavení.

1. Nastavte funkci pečení, teplotu a čas pečení.
2. Stiskněte a podržte cca 2 sekundy tlačítko (8), dokud se neozve zvukový signál. Oblíbené nastavení je uloženo.

Poznámka: Chcete-li uložit jiné nastavení, stiskněte tlačítko (8) na cca 2 sekundy. Ozve se zvukový signál a dříve uložené nastavení se nahradí novým.

Spuštění uložené funkce MEMO+

1. Trouba je v pohotovostním režimu, stiskněte a podržte po dobu cca 3 sekund tlačítko (8), na displeji bude blikat prázdný čtverec.
2. Pro zapnutí uloženého nastavení MEMO+ stiskněte a podržte po dobu cca 3 sekund znovu tlačítko (8).
3. Vyčkejte cca 5 sekund, trouba se spustí v uloženém režimu.

Teplotní sonda

Vhodná především pro přípravu masa.

1. Delší konec teplotní sondy zapíchněte do středu pokrmu.
2. Kratší konec zapojte do zásuvky trouby a zavřete dvířka.
3. Zvolte funkci pečení, v horním řádku je zobrazena teplota pečení a ikona teplotní sondy. Ve spodním řádku je zobrazena přednastavená teplota sondy 80 °C (zobrazeno jako 80C).
4. Pro úpravu teploty pečení stiskněte tlačítko pro úpravu teploty (2) a poté teplotu nastavte pomocí tlačítek +/-.
5. Pro úpravu teploty teplotní sondy znovu stiskněte tlačítko (2) a teplotu nastavte pomocí tlačítek +/-.
6. Po dosažení nastavené teploty teplotní sondy se ozve zvukový signál a na displeji bude zobrazeno End.

Poznámka: Nastavená teplota pečení nesmí být nižší než nastavení teploty sondy na pečení.

Měkké zavírání dveří (Soft closing doors)

1. Pokud jsou otevřeny dveře spotřebiče v úhlu >30°, dveře drží v každé pozici.
2. Pokud jsou otevřeny dveře spotřebiče v úhlu ≤30°, za pomoci tlumiče se dveře pomalu zavírají.

Upozornění: Nezavírejte dveře spotřebiče příliš prudce, může dojít k poškození spotřebiče.

Správné umístění roštu nebo plechu do spotřebiče

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



Teleskopické výsuvy

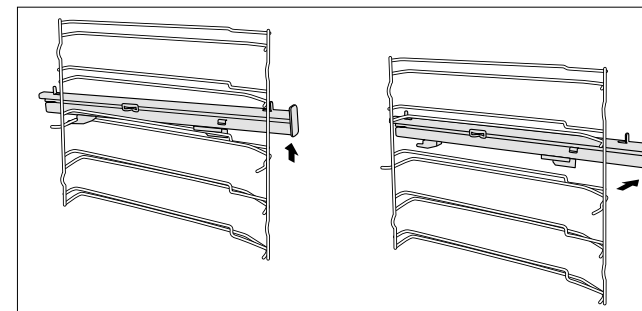
Teleskopické výsuvy umožňují vysunutí pečicích plechů, a tím usnadňují přístup při vkládání a vyjímání pečicích plechů nebo při kontrole pokrmů během pečení (Obr. 1).

POZOR!

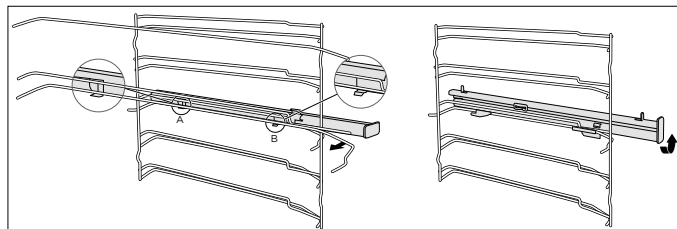
Během provozu spotřebiče se teleskopické výsuvy ohřejí na vysokou teplotu. Nebezpečí popálení! Při vkládání nasadte pečicí plechy na výstupky na koncích teleskopických výsuvů.

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

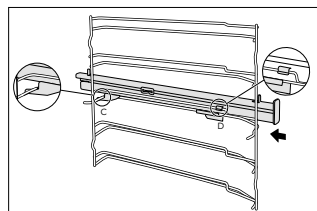
1. Vyjměte pečicí plechy a rošt z vnitřku spotřebiče.
2. Silou nadzvedněte jeden konec teleskopického výsuvu obr. č. 1.
3. Vyjměte teleskopické výsuvy ven z bočních mřížek, směrem dozadu.
4. Položte body A a B teleskopických výsuvů vodorovně na vnější drát boční mřížky obr. č. 2.
5. Otáčejte výsuvem proti směru hodinových ručiček (pro levou stranu) a po směru hodinových ručiček (pro pravou stranu) o 90°.
6. Zatlačte, aby bod C zapadl na spodní drát a bod D se vzepřel o horní drát obr. č. 3.



Obr. 1



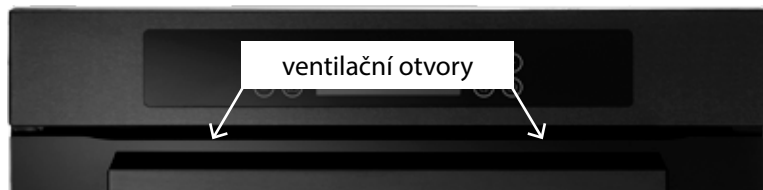
Obr. 2



Obr. 3

Ochlazovací ventilátor

Ventilátor je umístěn na horní stěně spotřebiče a vytváří cirkulaci chladného vzduchu uvnitř nábytku. Ventilátor se zapíná automaticky se zapnutím spotřebiče. Pokud je program pečení dokončen, ochlazovací ventilátor je stále aktivní do té doby, než teplota spotřebiče klesne pod bezpečnou mez.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Pro zachování dobrého vzhledu a spolehlivosti dbejte o čistotu spotřebiče. Moderní konstrukce spotřebiče zjednodušuje údržbu na minimum. Části spotřebiče, které přicházejí do styku s potravinami, je potřeba pravidelně čistit.

- Před údržbou a čištěním vypojte přírodní kabel ze zásuvky elektrického napětí nebo vypněte jistič elektrické zásuvky spotřebiče.
- Vyčkejte, až vnitřek spotřebiče nebude horký, ale bude mít vlažnou teplotu – čištění jde lépe než ve studeném stavu.
- Vnější povrch spotřebiče čistěte vlhkým hadříkem nebo jemnou houbou namočenou ve vodě s jemným čistícím prostředkem a potom vytřete do sucha.
- Dno a strop spotřebiče můžete otřít vlhkým hadříkem, měkkým kartáčkem nebo houbičkou. Při silném znečištění použijte teplou vodu s neagresivním saponátem.
- Nepoužívejte hrubé abrazivní čistící prostředky nebo ostré kovové škrabky na čištění skel dvířek spotřebiče, protože mohou poškrábat povrch nebo může dojít k rozbití skla.
- Nenechávejte nikdy agresivní nebo kyselé látky (citronová šťáva, ocet) na smaltovaných, lakovaných nebo nerezových částech.

- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič!
- Plechy na pečení je možné umývat v myčce nádobí.
- Na katalytické povrchy nepoužívejte spreje na čištění trouby.
- Katalytické desky zabraňují usazování nečistot na bočních stranách trouby. Samočištění probíhá během pečení (při vyšších teplotách), po vychladnutí stačí dno a stěny vytřít vlhkým hadříkem. Pro hloubkové čištění je doporučeno čas od času zapnout troubu na 250 °C, na cca 60 minut spodní a horní ohřev. Pokud se nečistoty usazují, už je na čase katalytické desky vyměnit, kdy, závisí na četnosti používání trouby.

ČIŠTĚNÍ SKEL

V případě, že budete potřebovat vyčistit skla ve dvířkách, postupujte dle následujících instrukcí:

ODEJMUTÍ DVEŘÍ

1. Otevřete dvířka trouby do maximální možné polohy (Obr. 1).
2. Odklopte páčky (zámký) vlevo i vpravo, jako je znázorněno na Obr. 2.
3. Dveře přivřete do úhlu jako je znázorněno na Obr. 3.
4. Vytáhněte dveře ve směru šipky (Obr. 4).
5. Pro vrácení dveří, opakujte kroky v opačném pořadí.



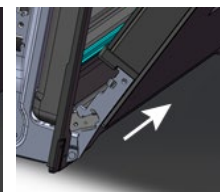
Obr. 1



Obr. 2



Obr. 3



Obr. 4

VYJMUTÍ VNITŘNÍHO SKLA DVEŘÍ

1. Odšroubujte šroubky z vrchního krytu skel a odejměte ho (Obr. 5).
2. Opatrně vysuňte vnitřní sklo (Obr. 6).



Obr. 5



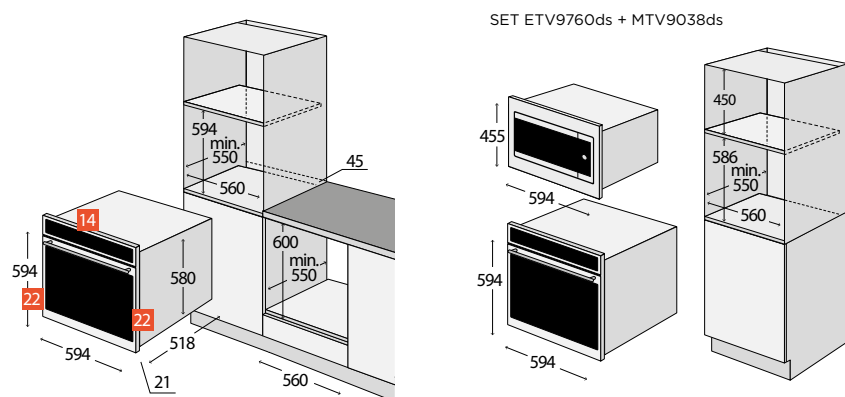
Obr. 6

Poznámka:

1. Pro mytí skel použijte jemnou houbičku a saponát proti mastnotám, následně opláchněte pod tekoucí vodou. Nikdy nemyjte skla v myčce nádobí! Skla před vrácením vysušte.
2. Prostřední sklo má u pantů v rozích nasazeny gumové podložky. Při vyjmutí dbejte na to, aby nedošlo k jejich ztrátě. Tyto gumové podložky zabraňují nepříjemným vibracím (rezonanci) při zapnuté funkci pečení s ventilátorem.

INSTALACE SPOTŘEBIČE

- **Nezvedejte spotřebič za držadlo dvířek!**
- **Na závady způsobené nesprávnou instalací se nevztahuje záruka.**
- Odpovědnost za instalaci spotřebiče má kupující, ne výrobce.
- Výrobce nenese jakoukoliv odpovědnost za škody způsobené na osobách, zvířatech a věcech v důsledku nesprávné instalace.
- Umístění spotřebiče do vhodného nábytku zajistí jeho správnou funkci.
- Spotřebič se instaluje do typizovaného kuchyňského nábytku, který je určen pro vestavné spotřebiče, nebo do vhodně upraveného nábytku, který má rozměry dle Obr. 7.
- Spotřebič může být umístěn jak pod kuchyňskou linkou, tak i ve stojaté skříňce (Obr. 7).
- Kuchyňský nábytek musí být vyroben z tepelně odolného materiálu odolávající teplotám nejméně 120°C. Materiály a použítá lepidla musí odolávat oteplení spotřebiče odpovídající normě ČSN EN 60335-2-6. Materiály a lepidla, které neodpovídají uvedeným normám, se mohou deformovat nebo odlepit.
- Všechny ochranné kryty musí být umístěny pevně na svém místě tak, aby je nebylo možné odstranit bez speciálního nářadí.
- Zadní deska kuchyňské linky musí být odstraněna, aby byla zajištěna vhodná cirkulace vzduchu kolem spotřebiče.
- Pokud je umístěna nad spotřebičem varná deska, musí být mezi těmito dvěma spotřebiči mezera alespoň 50 mm.



Obr. 7

Připojení do elektrické sítě

- Ověřte, zda připojované napětí a proudové jištění odpovídá hodnotám na typovém štítku spotřebiče. Doporučujeme použít samostatný zásuvkový obvod s jističem 16A.
- Používejte pouze zásuvky elektrického napětí s uzemněním.
- Nepoužívejte rozbočovací zásuvky, konektory ani prodlužovací kabely. Mohly by způsobit nebezpečí z přehřátí.
- Zástrčka přívodního kabelu spotřebiče musí být volně přístupná i po její instalaci.
- Změny připojení může provádět jen kvalifikovaný odborník.
- Elektrická bezpečnost spotřebiče může být garantována pouze tehdy, pokud je ochranná svorka spotřebiče spojena s ochranným vodičem elektrické rozvodové sítě.

- Výrobce nenese odpovědnost za poškození osob nebo věcí v důsledku chybějícího nebo špatného ochranného spojení.
- Přívodní kabel musí být umístěn tak, aby se nedostal do kontaktu s horkými částmi spotřebiče a aby nebyl deformován a nadměrně ohýbán.

Při instalaci spotřebiče dodržujte následující postup:

1. Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly a marketingové materiály.
2. Požadované rozměry skříňky pro vestavbu jsou na Obr. 6. Z důvodu účinné cirkulace vzduchu musí být spotřebič umístěn podle rozměrů na obrázcích a skříňka musí být konstruována tak, aby do její spodní části mohl proudit vzduch. Za zadní stěnou spotřebiče v zabudovaném stavu musí být mezera minimálně 50 mm.
3. Spotřebič zasuňte na kraj skříňky a prostrčte přívodní kabel skrz zadní stěnu skříňky tak, aby byla po instalaci přístupná jeho zástrčka.
4. Opatrně zasuňte spotřebič do skříňky na zvolené místo. Dbejte, aby nedošlo ke skřípnutí přívodního kabelu.
5. Upevněte spotřebič ke skříňce zašroubováním 2 šroubů do otvorů v přední stěně rámu spotřebiče. Otvory jsou viditelné po otevření dvířek.
6. Připojte přívodní kabel do zásuvky elektrického napětí.

Demontáž

Pokud demontujete spotřebič, je důležité dodržet správné pořadí úkonů:

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

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Trouba není zapnutá.	Zapněte troubu a nastavte program.
	Denní čas nebyl nastaven.	Nastavte čas.
Nesvítí displej.	V elektrické zásuvce není elektrická energie.	Zkontrolujte jističe a elektrickou zásuvku.
Po skončení programu trouba vydává hluk.	Chladicí ventilátor zůstane po skončení programu ještě chvíli zapnutý.	Nejedná se o závadu.
Světlo nefunguje.	Žárovka je prasklá.	Vyměňte žárovku viz návod k obsluze.
Chyba HE1.	Chyba teplotního čidla.	Obraťte se na autorizovaný servis.
Chyba HE2.	Chyba teplotního čida teplotní sondy.	Obraťte se na autorizovaný servis.

Produkt se standby režimem:

Příkon v pohotovostním režimu je menší než <0.97 W.

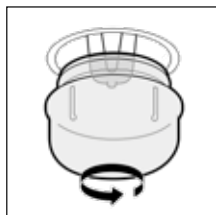
SERVIS

Výměna žárovky

Pro osvětlení vnitřního prostoru spotřebiče je použita **halogenová** žárovka s vysokou tepelnou odolností (25–40 W/220–240 V, T300 °C).

Při výměně žárovky postupujte následovně:

1. Odpojte spotřebič od napájecí sítě, nebo vypněte příslušný jistič.
2. Odšroubujte skleněný kryt **proti** směru hodinových ručiček dle Obr. 8 a nahradte žárovku stejného typu a hodnot.
3. Při montování nové žárovky použijte hadřík nebo papírovou utěrku pro uchycení žárovky.
4. Našroubujte zpátky skleněný kryt.



Obr. 8

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- Preferujte recyklaci obalových materiálů a starých spotřebičů.
- Krabice od spotřebiče může být dána do sběru tříděného odpadu.
- Plastové sáčky z polyethylénu (PE) odevzdejte do sběru materiálu k recyklaci.

Recyklace spotřebiče na konci jeho životnosti:



Tento spotřebič je označen v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EU o elektrickém odpadu a elektrických zařízeních (WEEE). Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné 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. Likvidace musí být provedena v souladu s předpisy pro nakládání s odpady. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU, které se na něj vztahují.

Změny v textu, designu a technických specifikacích se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazuje si právo na jejich změnu.

PODĚKOVÁNÍ

Ďakujeme vám, že jste si koupili výrobek značky Concept a prajeme vám, aby ste boli s naším výrobkom spokojní po celú dobu jeho používania.

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

OBSAH

Technické parametre
Dôležité upozornenie
Kondenzácia vody
Opis výrobku
Opis ovládacieho panela
Jednotlivé funkcie pečenia
Tipy na pečenie
Návod na obsluhu
Základné funkcie spotrebiča
Pokročilé funkcie spotrebiča
Správne umiestnenie roštu alebo plechu do spotrebiča
Teleskopické výsuvy
Čistenie a údržba
Inštalácia spotrebiča
Servis
Ochrana životného prostredia

TECHNICKÉ PARAMETRE	
Napätie	220–240 V ~ 50–60 Hz
Max. príkon	2900–3400 W
Príkon horného výhrevného telesa	1 100 W
Príkon dolného výhrevného telesa	1 000 W
Príkon kruhového telesa	1 800 W
Príkon grilovacieho telesa	1 300 W
Rozsah nastavenia teploty	30–260 °C
Rozmery pre inštaláciu (š x h x v)	560 x 550 x 594 mm
Vonkajšie rozmery (š x h x v)	594 x 558 x 594 mm
Vnútorne rozmery (š x h x v)	485 x 440 x 377 mm
Vnútorň objem	80 l
Hmotnosť	32 kg

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

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE

Pri dodaní elektrickej rúry

- Ihneď po dodaní skontrolujte obal a spotrebič, či nedošlo počas prepravy k poškodeniu.
- **POZOR!** Niektoré rohy a hrany spotrebiča, ktoré budú po inštalácii skryté, môžu byť ostré! Dbajte na opatrnosť, aby ste zabránili poraneniu!
- Ak je spotrebič poškodený, neuvádzajte ho do prevádzky. Čo najskôr sa obráťte na dodávateľa.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
- Obalový materiál uchovajte mimo dosahu detí alebo riadne zlikvidujte.
- **Tento spotrebič musí byť inštalovaný v súlade s platnými predpismi a jeho použitie sa pripúšťa len v dobre vetranom priestore. Pred inštalovaním a používaním spotrebiča sa zoznamte s návodmi.**

Pri inštalácii

- Nepoužívajte spotrebič inak, než je opísané v tomto návode.
- Tento spotrebič môže byť používaný v domácnostiach a podobných priestoroch, ako sú:
 - Kuchynské kúty v obchodoch, kanceláriách a ostatných pracoviskách.
 - Spotrebiče používané v poľnohospodárstve.
 - Spotrebiče používané hosťami v hoteloch, motelloch a iných oblastiach.
 - Spotrebiče používané v podnikoch zabezpečujúcich nocľah s raňajkami.
- Nepoužívajte spotrebič, ak ste bosí.
- Nesiahajte na spotrebič vlhkými alebo mokrými rukami.
- Do vnútorného priestoru spotrebiča nevkladajte nadmerne veľké potraviny alebo kovové predmety. Mohli by spôsobiť požiar.
- Vo vnútornom priestore spotrebiča nič neskladujte.

- Nesadajte a nestúpajte na otvorené dvierka spotrebiča.
- Nedovoľte deťom a nesvojprávnym osobám so spotrebičom manipulovať, používajte ho mimo ich dosahu.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Dbajte na zvýšenú opatrnosť, ak je spotrebič používaný v blízkosti detí.
- Nedovoľte, aby bol spotrebič používaný ako hračka.
- Tento spotrebič môže byť používaný deťmi vo veku od 8 rokov a staršími a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo bez potrebných skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo boli oboznámené s pokynmi na použitie spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú jeho rizikám.
- **POZOR!** Pri otváraní dvierok sa môže uvoľniť veľké množstvo pary alebo môže vystreknúť štava. Dbajte na zvýšenú opatrnosť. Nebezpečenstvo oparenia!
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov a vykurovacích telies počas použitia alebo krátko po použití spotrebiča.
- V prípade poruchy vypnite spotrebič a vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrického napätia.
- Pri vypájaní zo zásuvky elektrického napätia spotrebič nikdy neťahajte za prívodný kábel, ale uchopte zástrčku a ťahom ju vypojte.
- Neponárajte prívodný kábel alebo zástrčku do vody ani do inej kvapaliny.
- Pravidelne kontrolujte spotrebič aj prívodný kábel z dôvodu poškodenia.
- Nezapínajte poškodený spotrebič.
- Nepoužívajte spotrebič s poškodeným napájacím káblom alebo zástrčkou; poruchu okamžite nechajte odstrániť v autorizovanom servisnom stredisku.
- Nepoužívajte spotrebič, ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené. Nechajte ich opraviť v autorizovanom servise.
- Nepoužívajte iné príslušenstvo, než ktoré je odporúčané výrobcom.

- Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré má poškodenú povrchovú úpravu, je opotrebované, prípadne má iné defekty.
- Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
- **Pred výmenou žiarovky, údržbou a čistením odpojte napájací kábel zo zásuvky alebo vypnite istič elektrickej zásuvky spotrebiča.**

POZOR!

Spotrebič otvárajte iba krátkodobo na vloženie alebo vybratie pokrmov, aby nedošlo k zraneniu, napríklad zakopnutiu. Deti by sa mohli do spotrebiča zatvoriť (nebezpečenstvo udusenía) alebo byť vystavené inému nebezpečenstvu.

Kondenzácia vody

Pri pečení pokrmov s väčším obsahom vody, dávajte pozor pri otváraní dvierok spotrebiča. Dochádza k stretu horúceho vzduchu so studeným a na dvierkach môže skondenzovať para, ktorá sa premení na vodu a následne môže stekať do spodnej časti spotrebiča. Tento jav obmedzíte menej častým otváraním dvierok spotrebiča. Prípadnú skondenzovanú vodu je potrebné utrieť handričkou alebo papierovou utierkou, aby nedošlo k poškodeniu nábytku pod spotrebičom.

Prípadné poruchy

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

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

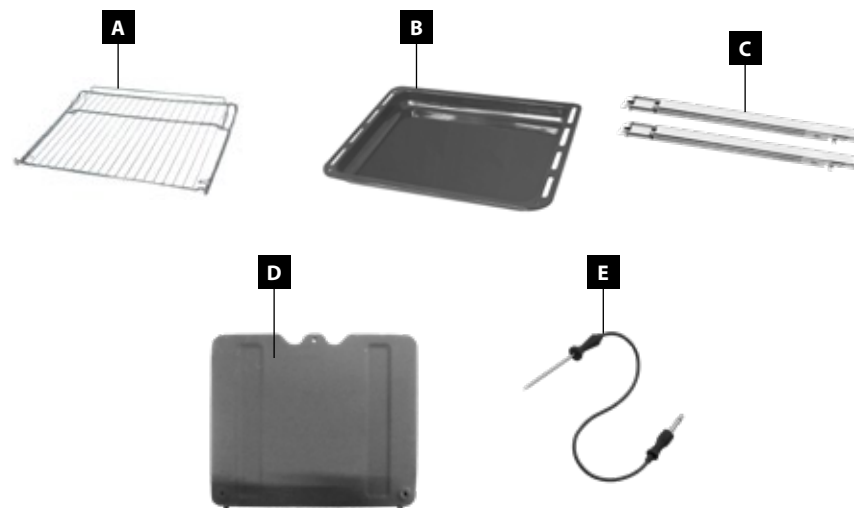
OPIS VÝROBKU

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



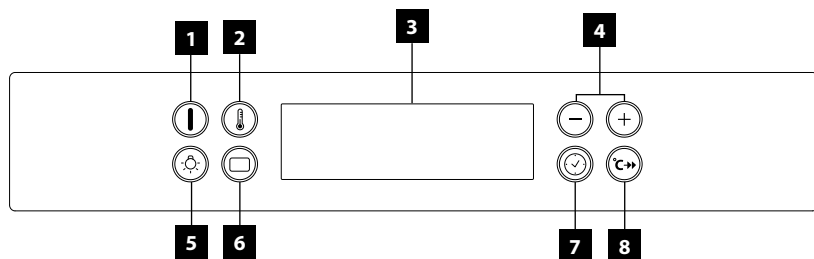
Príslušenství

- A Rošt
- B Univerzálny plech
- C 2x Teleskopické vysuvy
- D Katalytické dosky
- E Sonda na pečenie



Opis ovládacieho panela

- 1 Tlačidlo vypnutie a zapnutie spotrebiča
- 2 Tlačidlo na nastavenie teploty
- 3 Displej
- 4 Tlačidlo -/+ na nastavenie času, teploty alebo výber funkcie
- 5 Tlačidlo na vypnutie a zapnutie osvetlenia
- 6 Tlačidlo funkcie rúry
- 7 Tlačidlo na nastavenie času
- 8 Tlačidlo rýchleho predohrevu



Ikony

- 1 Čas pečenia
- 2 Čas ukončenia pečenia
- 3 Pripomienka
- 4 Detský zámok
- 5 Rýchly predohrev
- 6 Teplotná sonda
- 7 MEMO+

Jednotlivé funkcie pečenia

Symbol	Popis funkcie
	Horný a dolný ohrev Pri bežnom pečení sa spodné aj horné teleso zapínajú súčasne. Vhodné najmä na pečenie mäsa a cesta. Na rovnomerné rozloženie tepla je vhodné pečenie na jednej úrovni. Odporúčaná úroveň: 3.
	Vykurovanie grilu a horný ohrev Horné a grilovacie výhrevné teleso sa zapínajú súčasne. Vhodné najmä na steaky, kotlety, ryby, klobásy, grilovanú zeleninu. Odporúčaná úroveň: 4.
	Kruhové vykurovanie s ventilátorom Kruhové vykurovacie teleso spolu s ventilátorom zlepšuje cirkuláciu vzduchu vo vnútri a vytvára rovnomernú distribúciu tepla v celom spotrebiči. Vhodné najmä na pečenie koláčov na viacerých úrovniach súčasne.

Symbol	Popis funkcie
	Pizza Spodný ohrev sa aktivuje v kombinácii s kruhovým ohrevom a ventilátorom. Vhodné na pečenie pizze na jednej úrovni, ak na viacerých, je potrebné ho v polovici pečenia vymeniť. Odporúčaná úroveň: 2.
	Horné a dolné vyhrievanie s ventilátorom Spodná a horná časť tela spolu s ventilátorom zlepšuje cirkuláciu vzduchu vo vnútri spotrebiča a vytvára rovnomernú distribúciu tepla v celom spotrebiči. Nie je potrebný žiadny predohrev. Vhodné pre mrazené potraviny, polotovary, lasagne, ovocné koláče. Odporúčaná úroveň: 2.
	Rozmrazovanie Cirkulácia vzduchu umožňuje rýchlejšie rozmrazovanie potravín. Je to šetrné, ale rýchle spôsob rozmrazovania potravín. Do vnútra spotrebiča sa vháňa vzduch izbovej teploty. Poznámka: Táto funkcia je vhodná na rozmrazovanie potravín alebo polotovarov pred konečnou prípravou.
	Easy Clean Pomocnú silu vlhkosti môžete využiť na jednoduchšie a účinnejšie čistenie z odparenej vody. Nalejte 200 ml vody do studenej rúry na plech a zatvorte dverka rúry. Spustíte program. Teplota je prednastavená na 130 °C na 20 minút. Po skončení programu otvorte dverka rúry, nechajte ju trochu vychladnúť a potom poškriabanú časť rúry utrite vlhkou mäkkou handričkou alebo špongiou.
	Vykurovanie grilu s ventilátorom a horným ohrevom Táto funkcia využíva horný a grilovací ohrev spolu s ventilátorom. Vhodné pre kotlety, rebrá, rybie filé alebo na záver prípravy zapečených cestovín. Odporúčaná úroveň: 2-3.
	Ohrev grilu Vykurovacie teleso grilu sa zapína a vypína podľa potreby, aby sa udržala teplota vo vnútri spotrebiča. Vhodné najmä na prípravu steakov, kotlet, rýb, klobás. Odporúčaná úroveň: 4.
	Horný, spodný a kruhový ohrev s ventilátorom Striedavé zapínanie horného, kruhového a dolného výhrevného telesa a ventilátora pre rovnomernejšie varenie. Vynikajúce rozloženie tepla umožňuje používať nižšie teploty pri pečení - jemnejšie mäso, menšia strata šťavy. Tento režim možno použiť aj na prípravu rôznych jedál na viacerých úrovniach súčasne (pri rovnakej teplote). Vhodné najmä na lasagne, pečené kurča a zemiaky, jahňacie mäso, koláče, cukety, baklažány. Odporúčaná úroveň: 2-4 (napr. pečené mäso pre úroveň 2, ostatné pre úroveň 4).

Symbol	Popis funkcie
	Horné a kruhové vykurovanie s ventilátorom Aktivuje sa horné a kruhové vykurovacie teleso s ventilátorom. Zabezpečuje rýchlu a rovnomernú distribúciu tepla a horúceho vzduchu s výsledným chrumkavým povrchom potravín. Vhodný na hranolky, americké zemiaky, kuracie krídla, nugetky. Odporúčaná úroveň: 3.
	Spodný ohrev s ventilátorom Spodné vykurovacie teleso a ventilátor sú zapnuté. Vhodné na pečenie dezertov, koláčov. Odporúčaná úroveň: 1-2.
 ECO	ECO funkcie Energeticky úsporné pečenie. Zadné výhrevné teleso a ventilátor sú zapnuté pre rovnomernejšie rozloženie tepla v celej rúre. Vhodné napríklad na pečenie kysnutých koláčov.

Prednastavené programy

Funkcie	Prednastavená teplota (°C)	Voliteľná teplota (°C)
Horný a dolný ohrev	170	30-260
Vyhrievanie grilu a horné vyhrievanie	200	80-230
Kruhový ohrev s ventilátorom	160	30-260
Pizza	200	50-260
Horný a spodný ohrev s ventilátorom	170	30-260
Rozmrazovanie	40	40-60
Easy Clean	130	/
Gril s ventilátorom a horným ohrevom	180	80-230
Ohrev grilu	180	80-230
Horný, spodný a kruhový ohrev s ventilátorom	180	50-260
Horný a kruhový ohrev s ventilátorom	230	150-230
Spodný ohrev s ventilátorom	150	50-230
Funkcia ECO	160	40-230

TIPY NA PEČENIE

- Presnú hodnotu teplôt je vhodné pre každý druh jedla a spôsob pečenia vyskúšať.
- Dvierka spotrebiča v priebehu pečenia otvárajte čo najmenej. Narušil by sa tým tepelný režim pečenia, predĺžila by sa doba pečenia a pokrm by sa mohol pripaľovať.
- Marinované mäso a mäso bez kostí sa pečie rýchlejšie než neupravené. Prepečenie mäsa je možné skontrolovať stlačením mäsa (napr. vidličkou). Ak nepúšťa šťavu, je dobre upečené.
- Ak je mäso prešpikované alebo pokryté slaninou, nesmie byť pečené pri vysokej teplote, aby nedochádzalo k prskaniu šťavy.
- Pri pečení veľkých kusov mäsa dochádza k vyparovaniu tekutín a ich kondenzovaniu na dvierkach spotrebiča. Tento stav je prirodzený a nevzniká žiadne nebezpečenstvo pri používaní spotrebiča. Dvierka spotrebiča a príslušný priestor spotrebiča po ukončení pečenia utrite do sucha.
- Pečivo sa zväčší až po 2/3 doby pečenia. Čas pečenia závisí od druhu použitej náplne (ovocie, marmeláda).
- Ak je cesto na povrchu príliš tmavé, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia alebo umiestnite plech na nižšiu úroveň.
- Ak sa cesto prilepí na plech, použite papier na pečenie alebo vymastený a múkou vysypaný plech.
- Šľahané cestá by nemali obsahovať priveľa vody, predlžuje to čas pečenia.
- Nekládte nádoby priamo na dno spotrebiča, pretože by zabránili šíreniu tepla a mohli by tým spôsobiť poškodenie smaltu z dôvodu prehriatia.
- Pri pečení na viacerých plechoch naraz nemusia byť súčasne vsunuté pokrmy hotové v rovnakom čase.
- Plechy na pečenie a pekáče nie sú určené na dlhodobé skladovanie potravín (dlhšie ako 48 hodín). Na dlhšie skladovanie pokrmu premiestnite do vhodnej nádoby.
- **Pri pečení bez ventilátora** odporúčame predhrievať spotrebič po dobu asi 10 – 15 minút. Dvierka spotrebiča počas pečenia zbytočne neotvárajte.
- **Pri grilovaní** predhrejte gril na 5 minút (kým nie je teleso grilu červené). Grilovací rošt s pokrmom umiestnite čo najbližšie k telesu grilu. Plech s troškou vody umiestnite pod rošt na zachytenie odkvapkávajúcej šťavy. Pomocou grilovania môžete vytvoriť na upečenom mäse hnedý a chrumkavý povrch.
POZOR!
Pri používaní grilu sa môžu prístupné časti spotrebiča nadmerne ohriať. Zabráňte deťom v prístupe k horúcim častiam spotrebiča.
- **Pri pečení s ventilátorom** nie je nutné spotrebič predhrievať, s výnimkou pečenia pokrmov s veľmi krátkou dobou pečenia alebo pri pečení pokrmov s veľkým obsahom vody (napr. ovocné koláče), aby nedošlo ku kondenzácii vodných pár. V spotrebiči je možné pripravovať rôzne pokrmy s blízkou teplotou pečenia spoločne na dvoch plechoch zároveň, aj keď doba pečenia je rozdielna. Vôňa a chuť pokrmov sa vzájomne neovplyvnia. Pri vkladaní alebo vyberaní pokrmov zo spotrebiča nedochádza k veľkým stratám tepla. Teplota sa rýchlo vyrovná prostredníctvom ventilátora. Teploty pečenia sú nižšie ako teploty používané pri klasickom režime pečenia (o 20 – 30 °C pre pečivo a o 30 – 40 °C pre mäso), doba pečenia je dlhšia (cca o 5 – 10 minút). Pri pečení drobného pečiva na dvoch plechoch zároveň odporúčame vymeniť vzájomnú výšku oboch plechov po 2/3 doby pečenia, prípadne vybrať viac upečený plech skôr.
- **Pri rozmrazovaní** zmrazené potraviny vložte do vhodnej nádoby, umiestnite ich do stredu spotrebiča na rošt a zapnite spotrebič v režime rozmrazovania. Dvierka spotrebiča musia byť zatvorené.
- **Gril ohrev s ventilátorom a horný ohrev** nie je nutné spotrebič predhrievať. Grilujeme so zatvorenými dvierkami. Pri tomto spôsobe grilovania nastavujeme termostat podľa potreby v rozmedzí od 80 do 230 °C. Vzdialenosť medzi pokrmom a vykurovacím telesom grilu musí byť úmerná požadovaným výsledkom:
 - menšia vzdialenosť pre hnedý povrch a krvavé vnútro,
 - väčšia vzdialenosť pre dokonalé prepečenie pokrmu.

Na zachytenie odkvapkávajúcej šťavy umiestnite pod pokrm plech s malým množstvom vody - odporúča sa až do úrovne 1 (funkcia grilu, gril s ventilátorom).

NÁVOD NA OBSLUHU

Pred prvým použitím

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

Potom uvedte spotrebič do prevádzky bez vložených potravín s maximálnou nastavenou teplotou (260 °C) na dobu 30 minút. Nastavenie teploty a doby ohrevu nájdete v odseku Základné funkcie spotrebiča. Je možné, že spotrebič bude počas tejto doby vydávať mierny zápach a dym, ktorý po krátkej dobe zmizne. Počas tohto procesu miestnosť dobre vetrajte.

Po vychladnutí spotrebiča umyte všetky hladké povrchy a dvere vodou so saponátom a osušte.

Nastavenie denného času

1. Po zapojení spotrebiča do elektrickej siete sa na displeji rozsvieti 00:00.
2. Stlačte a podržte tlačidlo (7) na 3 sekundy, aktivujete režim nastavenia denného času (číslca hodín začne blikať).
3. Použitie tlačidiel PLUS a MÍNUS nastavíte čas v hodinách (v rozmedzí od 0 do 23).
4. Stlačením tlačidla (7) začnú číslice minút blikať.
5. Použitie tlačidiel PLUS a MÍNUS nastavíte čas v minútach (v rozmedzí od 0 do 59).
6. Stlačením tlačidla (7) ukončíte režim nastavenia denného času. Alebo počkajte 5 sekúnd, číslica minút prestane blikať. Tým je čas aktivovaný a nastavený čas je zobrazený na displeji.

Zmena nastavenia denného času

1. V pohotovostnom režime podržte tlačidlo (7) stlačené 3 sekundy, zobrazia sa číslice v dvoch riadkoch, potom opätovným stlačením tlačidla nastavíte denný čas (číslca hodín v spodnom riadku začnú blikať).
2. Použitie tlačidiel PLUS a MÍNUS nastavíte čas v hodinách (v rozmedzí od 0 do 23).
3. Stlačením tlačidla (7) začnú číslice minút blikať.
4. Použitie tlačidiel PLUS a MÍNUS nastavíte čas v minútach (v rozmedzí od 0 do 59).
5. Stlačením tlačidla (7) ukončíte režim nastavenia denného času. Alebo počkajte 5 sekúnd, číslica minút prestane blikať. Tým je čas aktivovaný a nastavený čas sa zobrazí na displeji.

Základné funkcie spotrebiča

1. Umiestnite plech s pokrmom do zvolenej výšky. Úrovne sú číslované zdola nahor, úrovne 4 a 5 sa používajú najmä na funkciu grilu.
2. Ak chcete rúru zapnúť, stlačte a podržte tlačidlo (1) približne 3 sekundy.
3. Na displeji začne blikať prvá ikona funkcie s prednastavenou teplotou. Ak do 5 sekúnd nevykonáte žiadne ďalšie nastavenia alebo nestlačíte tlačidlo voľby funkcie (6), rúra sa automaticky spustí v danej funkcii (ikona bude trvalo svietiť). Ak ikona funkcie blika, pomocou tlačidiel +/- môžete prechádzať funkciami pečenia. Ak do 5 sekúnd nevykonáte žiadne ďalšie nastavenia, rúra sa spustí vo zvolenej funkcii.
4. Stlačením tlačidla (6) otvorte výber funkcie a potom pomocou tlačidiel +/- prechádzajte ponukou funkcii. Ak do 5 sekúnd nevykonáte žiadne ďalšie nastavenia, rúra sa spustí vo zvolenej funkcii. Stlačením tlačidla (6) otvorte výber funkcie a potom pomocou tlačidiel +/- prechádzajte ponukou funkcii.
5. Ak chcete nastaviť teplotu, stlačte a podržte tlačidlo (2) po dobu 3 sekúnd - teplota bude na displeji blikať.
6. Stlačením tlačidla +/- nastavte teplotu v intervaloch po 5 °C.

Poznámka: Teplotu možno nastaviť aj počas pečenia.

7. Stlačením a podržaním tlačidla vypnutia/zapnutia spotrebiča (1) na 3 sekundy ukončíte zvolený program kedykoľvek počas varenia.

Poznámka: Pre túto základnú funkciu nie je nutné mať nastavený denný čas. Funkcia Pauza sa aktivuje, keď sa otvoria dvierka rúry. Po zatvorení dvierok rúra automaticky pokračuje v programe.

POKROČILÉ FUNKCIE SPOTREBIČA

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

Rýchle predhrievanie

1. Nastavte požadovanú funkciu pečenia alebo upravte prednastavenú teplotu.
2. Krátko stlačte tlačidlo (8) pre rýchle predhriatie. Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí ikona predhrievania. **Poznámka:** Rýchly predohrev je určený pre prázdnu rúru.
3. Po dosiahnutí teploty zaznie zvukový signál. Teraz vložte jedlo do rúry, rúra bude pokračovať v nastavenej funkcii pečenia.

Poznámka: Ak chcete zrušiť rýchly predohrev, znova krátko stlačte tlačidlo (8), zaznie zvukový signál a ikona predohrevu zmizne z displeja.

Rozsvietenie svetla v spotrebiči

Stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia osvetlenia (5) zapnete alebo vypnete svetlo vnútri spotrebiča.

Funkcia nastavenia času pečenia

1. Po nastavení funkcie a teploty môžete nastaviť čas pečenia.
2. Stlačte a podržte tlačidlo nastavenia času (7), kým na displeji nezačne blikať čas s ikonou času pečenia.
3. Pomocou tlačidiel +/- nastavte čas pečenia.
4. Ak chcete uložiť čas pečenia, počkajte približne 5 sekúnd alebo ho potvrdte stlačením tlačidla (7).
5. Po uplynutí času pečenia zaznie 3-krát zvukový signál a na displeji sa zobrazí End.

Funkcia nastavenia času ukončenia

1. Čas ukončenia možno nastaviť počas pečenia.
2. Stlačte a podržte tlačidlo nastavenia času (7) - na displeji bude blikať čas pečenia s ikonou času pečenia, opätovne stlačte tlačidlo (7) - na displeji bude blikať čas s ikonou času ukončenia pečenia.
3. Pomocou tlačidiel +/- nastavte čas ukončenia pečenia.
4. Ak chcete uložiť čas ukončenia pečenia, počkajte približne 5 sekúnd alebo ho potvrdte stlačením tlačidla (7).
5. Po uplynutí času pečenia zaznie 3-krát zvukový signál a na displeji sa zobrazí End.

Funkcia pripomenutia

Vďaka funkcii Minútka môžete nastaviť požadovaný čas pripomenutia. Keď nastavíte zvolený čas, začne sa odpočítavať a na konci sa ozve pripomenutie v podobe opakovaného pípania. **Poznámka:** nastavte pred výberom programu.

1. Dlhو stláčajte tlačidlo nastavenia času (7), kým na displeji nezačne blikať ikona pripomenutia a v hornom riadku sa nezobrazí 00:00.
2. Pomocou tlačidiel +/- nastavte požadovaný čas pripomenutia.
3. Potvrdte stlačením tlačidla (7) alebo počkajte približne 5 sekúnd, čas sa uloží a spustí sa odpočítavanie.
4. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál po dobu 1 minúty.
5. Ak chcete zrušiť funkciu pripomenutia počas funkcie pripomenutia, dlhо stlačte tlačidlo (7) a nastavte čas pripomenutia na 00:00, ikona pripomenutia zmizne z displeja.

Funkcia detský zámok

1. Ak chcete spotrebič zablokovať, stlačte súčasne tlačidlo nastavenia času (7) a tlačidlo funkcie rúry (6) na 3 sekundy.
2. Po tejto dobe sa ozve zvukový signál a na displeji sa zobrazí ikona , ktorá označuje uzamknutie spotrebiča.
3. Ak chcete spotrebič odblokovať, stlačte súčasne tlačidlo nastavenia času (7) a tlačidlo funkcie rúry (6) na 3 sekundy.
4. Po tejto dobe sa ozve zvukový signál a na displeji sa prestane zobrazovať ikona .

Funkcia MEMO+

Túto funkciu možno použiť na uloženie často používaného nastavenia.

1. Nastavte funkciu pečenia, teplotu a čas pečenia.
2. Stlačte a podržte tlačidlo (8) približne 2 sekundy, kým nezaznie zvukový signál. Oblíbené nastavenie sa uloží.

Poznámka: Ak chcete uložiť iné nastavenie, stlačte tlačidlo (8) na približne 2 sekundy. Zaznie zvukový signál a predtým uložené nastavenie sa nahradí novým.

Spustenie uloženej funkcie MEMO+

1. Rúra je v pohotovostnom režime, stlačte a podržte tlačidlo (8) približne 3 sekundy, na displeji bude blikať prázdny štvorček.
2. Ak chcete zapnúť uložené nastavenie MEMO+, znova stlačte a podržte tlačidlo (8) približne 3 sekundy.
3. Počkajte približne 5 sekúnd, rúra sa spustí v uloženom režime.

Teplotná sonda

Vhodná najmä na prípravu mäsa.

1. Dlhší koniec teplotnej sondy zapichnete do stredu potraviny.
2. Kratší koniec zasunúť do zásuvky rúry a zatvorte dvierka.
3. Vyberte funkciu pečenia, v hornom riadku sa zobrazí teplota pečenia a ikona teplotnej sondy. Spodný riadok zobrazuje teplotnú sondu prednastavenú na 80 °C (zobrazené ako 80C).
4. Ak chcete nastaviť teplotu pečenia, stlačte tlačidlo nastavenia teploty (2) a potom pomocou tlačidiel +/- nastavte teplotu.
5. Ak chcete nastaviť teplotu teplotnej sondy, stlačte opäť tlačidlo teplotnej sondy (2) a pomocou tlačidiel +/- nastavte teplotu. Teplotu je možné nastaviť v rozmedzí od 40 °C do 95 °C, na uloženie nastavenia počkajte približne 5 s.
6. Po dosiahnutí nastavenej teploty teplotnej sondy zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí End.

Poznámka: Nastavenie teploty pečenia nesmie byť nižšie ako nastavenie teploty pečúcej sondy.

Mäkké zatváranie dverí (Soft closing doors)

1. Ak sú otvorené dvere spotrebiča v uhle >30 °, dvere držia v každej pozícii.
2. Ak sú dvere spotrebiča otvorené v uhle ≤30 °, dvere sa za pomoci tlmiča pomaly zatvárajú.

Upozornenie: Nezatvárajte dvere spotrebiča príliš prudko, môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

Správne umiestnenie roštu alebo plechu do spotrebiča

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



Teleskopické výsuvy

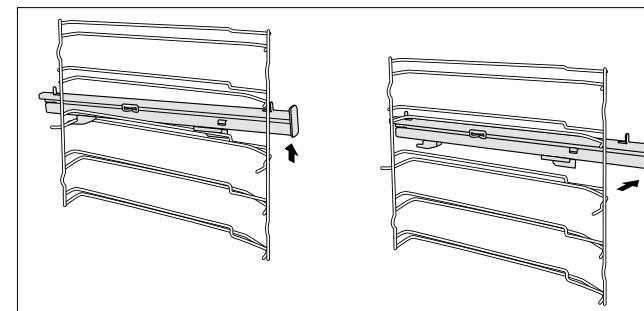
Teleskopické výsuvy umožňujú vysunutie pečúcich plechov, a tým uľahčujú prístup pri vkladaní a vyberaní plechov na pečenie alebo pri kontrole pokrmov počas pečenia (Obr. 1).

POZOR!

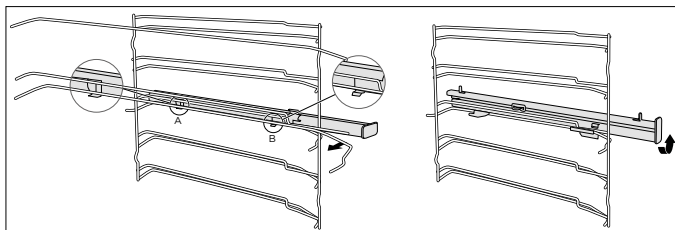
Počas prevádzky spotrebiča sa teleskopické výsuvy ohrejú na vysokú teplotu. Nebezpečenstvo popálenia! Pri vkladaní nasadte plechy na pečenie na výstupky na koncoch teleskopických výsuvov.

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

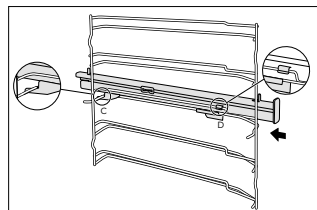
1. Vyberte plechy na pečenie a rošt z vnútra spotrebiča.
2. Silou nadvihnite jeden koniec teleskopického výsuvu obr. 1.
3. Vytiahnite teleskopické výsuvy von z bočných mriežok, smerom dozadu.
4. Položte body A a B teleskopických výsuvov vodorovne na vonkajšej drôť bočnej mriežky obr. 2.
5. Otáčajte výsuvu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



Obr. 1



Obr. 2



Obr. 3

Ochladzovací ventilátor

Ventilátor je umiestnený na hornej stene spotrebiča a vytvára cirkuláciu chladného vzduchu vo vnútri nábytku. Ventilátor sa zapína automaticky so zapnutím spotrebiča. Ak je program pečenia dokončený, ochladzovací ventilátor je stále aktívny dovtedy, kým teplota spotrebiča neklesne pod bezpečnú hranicu.



ČISTENIE A ÚDRŽBA

Aby ste zachovali pekný vzhľad a spoľahlivosť spotrebiča, dbajte na jeho čistotu. Moderná konštrukcia spotrebiča zjednodušuje údržbu na minimum. Časti spotrebiča, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, je potrebné pravidelne čistiť.

- Pred údržbou a čistením vypojte prírodný kábel zo zásuvky elektrického napätia alebo vypnite istič elektrickej zásuvky spotrebiča.
- Počkajte, až vnútro spotrebiča nebude horúce, ale bude mať vlažnú teplotu – čistenie ide lepšie ako v studenom stave.
- Vonkajší povrch spotrebiča vyčistite vlhkou handričkou alebo mäkkou špongiou namočenou vo vode s jemným čistiacim prostriedkom a potom ho utrite do sucha.
- Dno a strop spotrebiča môžete utrieť vlhkou handričkou, mäkkou kefkou alebo špongiou. Pri silnom znečistení použite teplú vodu s neagresívnym saponátom.
- Nepoužívajte na čistenie skiel dvierok spotrebiča hrubé abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch alebo môže dôjsť k rozbitiu skla.
- Nenechávajte nikdy agresívne alebo kyslé látky (citronová šťava, ocot) na smaltovaných, lakovaných alebo nerezových častiach.

- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič!
- Plechy na pečenie je možné umývať v umývačke riadu.
- Nepoužívajte spreje na čistenie rúr na pečenie na katalytické povrchy.
- Katalytické dosky zabráňujú usadzovaniu nečistôt na stenách rúry. Samočistenie prebieha počas pečenia (pri vyšších teplotách), po vychladnutí stačí dno a boky utrieť vlhkou handričkou. Na hĺbkové čistenie sa odporúča rúru z času na čas zapnúť na 250 °C, približne na 60 minút na spodnom a hornom ohreve. Ak sa nečistoty nahromadia, je čas vymeniť katalytické platne, kedy závisí od toho, ako často sa rúra používa.

ČISTENIE SKIEL

Ak budete potrebovať vyčistiť sklá v dvierkach, postupujte podľa nasledovných inštrukcií:

DEMONTÁŽ DVERÍ

1. Otvorte dvierka rúry do maximálnej možnej polohy (Obr. 1).
2. Otvorte páčky (zámkové) na ľavej a pravej strane, ako je znázornené na obr. 2.
3. Zatvorte dvie pod uhlom, ako je znázornené na obr. 3.
4. Potiahnite dvie v smere šípky (obr. 4).
5. Ak chcete dvierka zasunúť, zopakujte kroky v opačnom poradí.



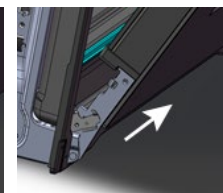
Obr. 1



Obr. 2



Obr. 3



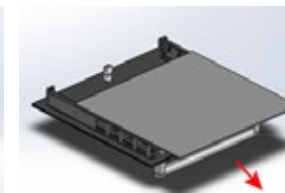
Obr. 4

DEMONTÁŽ VNÚTORNÉHO SKLA DVERÍ

1. Odskrutkujte skrutky z horného krytu a odstráňte ho (obr. 5).
2. Opatrne vysuňte vnútorné sklo (obr. 6).



Obr. 5



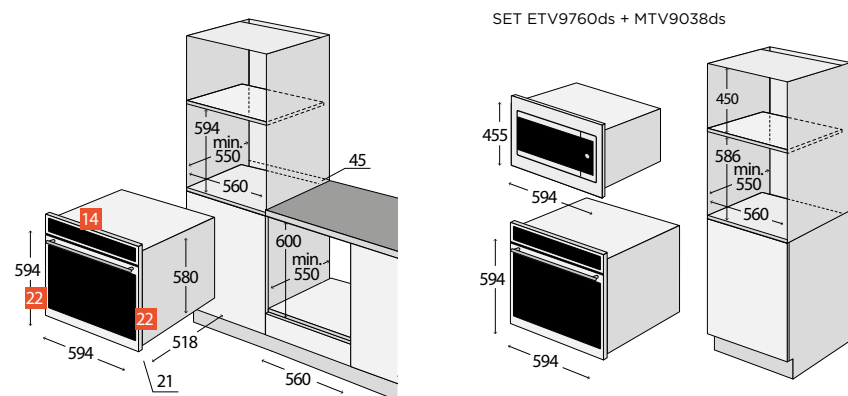
Obr. 6

Poznámka:

1. Na čistenie skiel používajte jemnú špongiu a saponát odstraňujúci masť, nakoniec sklo opláchnite pod tečúcou vodou. Sklá nikdy neumývajte v umývačke riadu! Pred vrátením pohárov ich vysušte.
2. Prostredné sklo má v rohoch pri pántoch gumené podložky. Pri vyberaní dbajte na to, aby nedošlo k ich strate. Tieto gumené podložky zabráňujú nepríjemným vibráciám (rezonancii) pri zapnutej funkcii pečenia s ventilátorom.

INŠTALÁCIA SPOTREBIČA

- Nedvíhajte spotrebič za držadlo dvierok!
- Na poruchy spôsobené nesprávnou inštaláciou sa nevzťahuje záruka.
- Zodpovednosť za inštaláciu spotrebiča má kupujúci, nie výrobca.
- Výrobca nenesie akúkoľvek zodpovednosť za škody spôsobené na osobách, zvieratách a veciach v dôsledku nesprávnej inštalácie.
- Umiestnenie spotrebiča do vhodného nábytku zaistí jeho správnu funkciu.
- Spotrebič sa inštaluje do typizovaného kuchynského nábytku, ktorý je určený pre vstavané spotrebiče alebo do vhodne upraveného nábytku, ktorý má rozmery podľa Obr. 7.
- Spotrebič môže byť umiestnený pod kuchynskou linkou aj v stojatej skrinke (Obr. 7).
- Kuchynský nábytok musí byť vyrobený z tepelne odolného materiálu odolávajúceho teplotám najmenej 120 °C. Materiály a použité lepidlá musia odolávať otepleniu spotrebiča zodpovedajúce norme STN EN 60335-2-6. Materiály a lepidlá, ktoré nezodpovedajú uvedenej norme, sa môžu zdeformovať alebo odlepiť.
- Všetky ochranné kryty musia byť umiestnené pevne na svojom mieste tak, aby ich nebolo možné odstrániť bez špeciálneho náradia.
- Zadná doska kuchynskej linky musí byť odstránená, aby bola zaistená vhodná cirkulácia vzduchu okolo spotrebiča.
- Ak je nad spotrebičom umiestnená varná doska, musí byť medzi týmito dvoma spotrebičmi medzera aspoň 50 mm.



Obr. 7

Pripojenie do elektrickej siete

- Overte, či pripájané napätie a prúdová ochrana zodpovedajú hodnotám uvedeným na typovom štítku spotrebiča. Odporúčame použiť samostatný zásuvkový obvod s ističom 16 A.
- Používajte iba zásuvky elektrického napätia s uzemnením.
- Nepoužívajte rozbočovacie zásuvky, konektory a predlžovacie káble. Mohli by spôsobiť nebezpečenstvo z prehriatia.
- Zástrčka prírodného kábla spotrebiča musí byť voľne prístupná aj po jej inštalácii.
- Zmeny pripojenia môže vykonávať iba kvalifikovaný odborník.
- Elektrická bezpečnosť spotrebiča môže byť garantovaná iba vtedy, ak je ochranná svorka spotrebiča spojená s ochranným vodičom elektrickej rozvodovej siete.

- Výrobca nenesie zodpovednosť za poškodenie osôb alebo vecí v dôsledku chýbajúceho alebo zlého ochranného spojenia.
- Prívodný kábel musí byť umiestnený tak, aby sa nedostal do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča a aby nebol deformovaný a nadmerne ohýbaný.

Pri inštalácii spotrebiča dodržiavajte nasledujúci postup:

1. Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
2. Požadované rozmery skrinky na vstavanie sú na Obr. 6. Z dôvodu účinnej cirkulácie vzduchu musí byť spotrebič umiestnený podľa rozmerov na obrázkoch a skrinka musí byť skonštruovaná tak, aby do jej spodnej časti mohol prúdiť vzduch. Za zadnou stenou spotrebiča vo vstavanom stave musí byť medzera minimálne 50 mm.
3. Spotrebič zasuňte na kraj skrinky a prestrčte prírodný kábel cez zadnú stenu skrinky tak, aby bola po inštalácii prístupná jeho zástrčka.
4. Opatrne zasuňte spotrebič do skrinky na zvolené miesto. Dbajte, aby nedošlo k priškripeniu prírodného kábla.
5. Upevnite spotrebič ku skrinke zaskrutkovaním 2 skrutiek do otvorov v prednej stene rámu spotrebiča. Otvory sú viditeľné po otvorení dvierok.
6. Pripojte prírodný kábel do zásuvky elektrického napätia.

Demontáž

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

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

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Rúra nie je zapnutá.	Zapnite rúru a nastavte program.
	Denný čas nebol stanovený.	Nastavte čas.
Displej nesvieti.	V elektrickej zásuvke nie je elektrina.	Zkontrolujte jističe a elektrickou zásuvku.
Po skončení programu trouba vydáva hluk.	Chladiaci ventilátor zostane zapnutý ešte chvíľu po skončení programu.	Nie je to chyba.
Svetlo nefunguje.	Žiarovka je prasknutá.	Vymeňte žiarovku, pozri pokyny návod na obsluhu.
Chyba HE1.	Chyba snímača teploty.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Chyba HE2.	Chyba snímača teploty teplotnej sondy.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Produkt so standby režimom:

Príkon v pohotovostnom režime je menší ako <0.97 W.

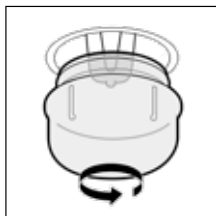
SERVIS

Výmena žiarovky

Na osvetlenie vnútorného priestoru spotrebiča je použitá **halogénová žiarovka** s vysokou tepelnou odolnosťou (25–40 W/220–240 V, T300 °C).

Pri výmene žiarovky postupujte takto:

1. Odpojte spotrebič od napájacej siete alebo vypnite príslušný istič.
2. Odskrutkujte sklenený kryt proti smeru hodinových ručičiek podľa Obr. 8 a nahradte žiarovku za žiarovku rovnakého typu a parametrov.
3. Pri montovaní novej žiarovky držte žiarovku v handričke alebo papierovej utierke.
4. Naskrutkujte späť sklenený kryt.



Obr. 8

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- Preferujte recykláciu obalových materiálov a starých spotrebičov.
- Škatuľu od spotrebiča môžete odovzdať do zberu triedeného odpadu.
- Plastové vrecká z polyetylénu (PE) odovzdajte do zberného materiálu na recykláciu.

Recyklácia spotrebiča na konci jeho životnosti:



Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou 2012/19/EU o elektrickom odpade a elektrických zariadeniach (WEEE). Symbol na výrobku alebo jeho obale znamená, že tento výrobok nepatrí do komunálneho odpadu. Je ho nutné odvieť na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť negatívnym dôsledkom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by inak boli spôsobené nevhodnou likvidáciou tohto výrobku. Likvidácia musí byť vykonaná v súlade s predpismi na nakladanie s odpadmi. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku zistíte na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste výrobok zakúpili.



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EU, ktoré sa naň vzťahujú.

Zmeny v texte, vzhľade a technických špecifikáciách môžu nastať bez predošlého upozornenia a na tieto zmeny si vyhradujeme právo.

PODZIĘKOWANIE

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

Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość. Należy również zadbać o to, aby pozostałe osoby, które będą korzystały z urządzenia, zapoznały się z niniejszą instrukcją.

SPIS TREŚCI

Parametry techniczne
Ostrzeżenia
Kondensacja wody
Opis produktu
Opis panelu sterowania
Poszczególne funkcje pieczenia
Rady dotyczące pieczenia
Instrukcja obsługi
Podstawowe funkcje urządzenia
Zaawansowane funkcje urządzenia
Prawidłowe umieszczenie rusztu lub blachy w urządzeniu
Prowadnice teleskopowe
Czyszczenie i konserwacja
Montaż urządzenia
Serwis
Ochrona środowiska

PARAMETRY TECHNICZNE	
Napięcie	220–240 V - 50-60 Hz
Maks. pobór mocy	2900-3400 W
Pobór mocy górnego elementu grzewczego	1 100 W
Pobór mocy dolnego elementu grzewczego	1 000 W
Pobór mocy okrągłego elementu grzewczego	1 800 W
Pobór mocy elementu grzewczego do grillowania	1 300 W
Zakres ustawienia temperatury	30-260 °C
Wymiary do montażu (szer. x gł. x wys.)	560 x 550 x 594 mm
Wymiary zewnętrzne (szer. x gł. x wys.)	594 x 558 x 594 mm
Wymiary wewnętrzne (szer. x gł. x wys.)	485 x 440 x 377 mm
Objętość wewnętrzna	80 l
Masa	32 kg

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

WAŻNE INFORMACJE

Podczas dostawy piekarnika elektrycznego

- Niezwłocznie po dostarczeniu należy sprawdzić, czy opakowanie i urządzenie nie uległy uszkodzeniu podczas transportu.
- **UWAGA!** Niektóre rogi i krawędzie urządzenia, które po zainstalowaniu będą ukryte, mogą być ostre! Należy uważać, aby nie doszło do zranienia!
- Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, nie należy go używać. Należy niezwłocznie skontaktować się z dostawcą.
- Przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania i wyjąć materiały marketingowe.
- Opakowanie przechowywać poza zasięgiem dzieci lub utylizować we właściwy sposób.
- **Urządzenie to musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami, może być używane tylko w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Przed instalacją i użytkowaniem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi.**

Podczas montażu

- Nie należy używać urządzenia w inny sposób, niż podano w niniejszej instrukcji.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz miejscach pełniących podobną funkcję np.:
 - Aneksy kuchenne w sklepach, biurach i w innych miejscach pracy.
 - Urządzenia używane w rolnictwie.
 - Urządzenia przeznaczone do użytku gości w hotelach, motelach i w innych obszarach.
 - Urządzenia używane w działalności usługowej świadczącej noclegi ze śniadaniem.
- Nie obsługiwać urządzenia na boso.
- Nie dotykać urządzenia wilgotnymi lub mokrymi rękami.

- Do wnętrza urządzenia nie wolno wkładać potraw o zbyt dużej objętości oraz metalowych przedmiotów. Mogą one spowodować pożar.
- Nie należy używać wnętrza urządzenia jako schowka.
- Nie siadać i nie stawać na otwartych drzwiczkach urządzenia.
- Należy korzystać z urządzenia w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób nieodpowiedzialnych oraz nie pozwolić im na posługiwanie się urządzeniem.
- Nie pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Należy zachować szczególną ostrożność, jeśli podczas korzystania z urządzenia w pobliżu znajdują się dzieci.
- Nie zezwalać na używanie urządzenia jako zabawki.
- Dzieci w wieku od 8 lat, osoby o zredukowanej sprawności fizycznej, sensorycznej lub mentalnej oraz osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia pod nadzorem lub po odpowiednim przeszkoleniu z zakresu użytkowania w bezpieczny sposób oraz po zapoznaniu się z potencjalnymi zagrożeniami.
- **UWAGA!** Podczas otwierania drzwiczek z urządzenia może wydostać się duża ilość pary lub wytrysnąć tłuszcz. Należy zachować szczególną ostrożność. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Nie należy dotykać gorących powierzchni i elementów grzewczych w trakcie pracy urządzenia oraz przez pewien czas po jej zakończeniu.
- W przypadku awarii należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Wyłączając urządzenie z gniazdka, nie wolno szarpać za przewód zasilający, należy chwycić wtyczkę i pociągnąć za nią.
- Nie należy zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- Należy regularnie kontrolować urządzenie i przewód zasilający pod kątem ewentualnych uszkodzeń.
- Nie należy włączać uszkodzonego urządzenia.

- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką; niezwłocznie zleć naprawę usterki autoryzowanemu serwisowi.
- Nie należy używać urządzenia, jeżeli drzwiczki lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone. Należy zlecić naprawę autoryzowanemu serwisowi.
- Należy używać wyłącznie akcesoriów zalecanych przez producenta.
- Nie należy używać akcesoriów z uszkodzoną powierzchnią, zużytych lub mających inne wady.
- Czyszczenie i konserwacja wykonywana przez dzieci od 8 roku życia jest dopuszczalna wyłącznie pod nadzorem.
- Przed wymianą żarówki, konserwacją i czyszczeniem należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka elektrycznego lub wyłączyć wyłącznik automatyczny w gniazdku elektrycznym urządzenia.

UWAGA!

Urządzenie należy otwierać tylko na krótko, w celu włożenia i wyjęcia potraw, w przeciwnym razie istnieje ryzyko poranienia, na przykład w skutek potknięcia się. Dzieci mogłyby zamknąć się w urządzeniu (niebezpieczeństwo uduszenia) lub narazić się na innego rodzaju niebezpieczeństwa.

Kondensacja wody

Podczas pieczenia potraw zawierających większą ilość wody należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek urządzenia. Dochodzi wtedy do kontaktu gorącego powietrza z zimnym i na drzwiczkach może kondensować się para, która następnie przekształca się w wodę i może ściekać do dolnej części urządzenia. Zjawisko to można ograniczyć poprzez rzadsze otwieranie drzwiczek urządzenia. Ewentualną skroploną wodę należy wytrzeć szmatką lub ręcznikiem papierowym, aby uniknąć uszkodzenia mebli znajdujących się pod urządzeniem.

Ewentualne usterki

- Naprawy i modyfikacje urządzenia mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego specjalistę.
- W trakcie napraw i różnych czynności urządzenie musi być odłączone od sieci elektrycznej. Należy wyłączyć bezpiecznik lub wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Wyłączając urządzenie z gniazdka, nie wolno szarpać za przewód zasilający, należy chwycić wtyczkę i pociągnąć za nią.

W przypadku nieprzestrzegania instrukcji obsługi ewentualne naprawy nie będą uznawane za gwarancyjne.

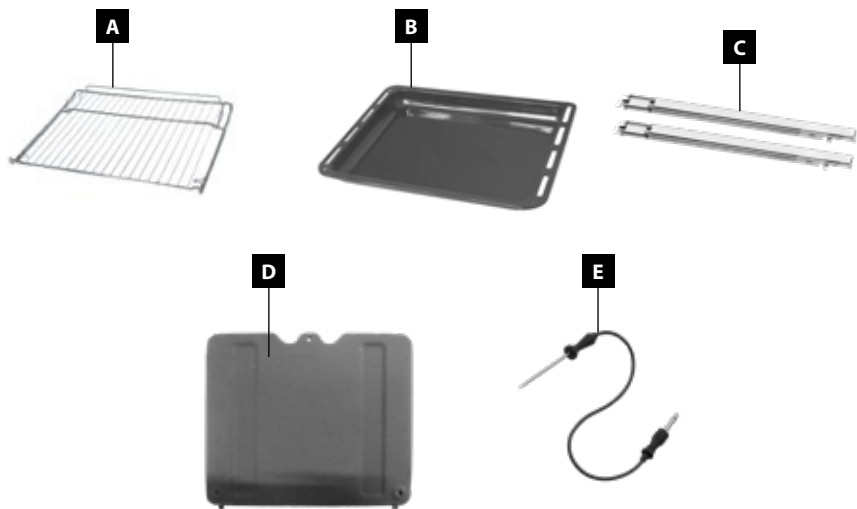
OPIS PRODUKTU

- 1 Panel sterowania
- 2 Uchwyt drzwi
- 3 Drzwiczki
- 4 Szyba w drzwiczkach z potrójną szybą



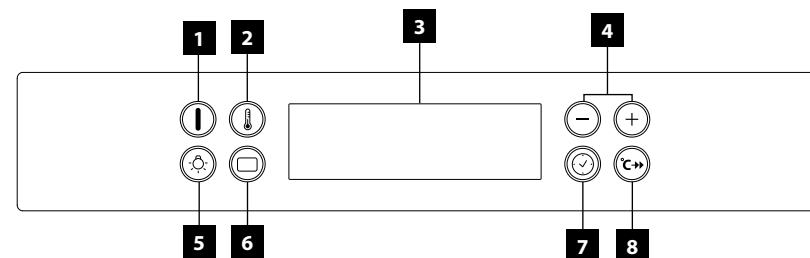
Akcesoria

- A Siatka
- B Uniwersalna blacha
- C 2x Prowadnice teleskopowe
- D Wkłady katalityczne
- E Sonda do pieczenia



Opis panelu sterowania

- 1 Przycisk do włączania i wyłączania urządzenia
- 2 Przycisk do ustawiania temperatury
- 3 Wyświetlacz
- 4 Przycisk +/- do regulacji czasu, temperatury lub wyboru funkcji
- 5 Przycisk wyłączania i włączania oświetlenia
- 6 Przycisk funkcji piekarnika
- 7 Przycisk ustawiania czasu
- 8 Przycisk szybkiego podgrzewania



Ikony

- 1 Czas pieczenia |>|
- 2 Koniec czasu pieczenia ->|
- 3 Przypomnienie 🔔
- 4 Blokada przed dziećmi 🛡️
- 5 Szybkie podgrzewanie ⬆️⬆️
- 6 Sonda temperatury 🍴
- 7 MEMO+ 📝

Indywidualne funkcje pieczenia

Symbol	Opis funkcji
	Górna i dolna grzałka W przypadku konwencjonalnego pieczenia zarówno dolny, jak i górny element grzewczy są włączane w tym samym czasie. Szczególnie nadaje się do pieczenia mięsa i ciasta. W celu równomiernego rozprowadzenia ciepła zaleca się pieczenie na jednym poziomie. Zalecany poziom: 3.
	Ogrzewanie grilla i ogrzewanie górne Górne i grillowe elementy grzewcze są włączone w tym samym czasie. Szczególnie nadaje się do przygotowywania steków, kotletów, ryb, kiełbasek, grillowanych warzyw. Zalecany poziom: 4.
	Ogrzewanie kołowe z wentylatorem Okrągły element grzewczy wraz z wentylatorem poprawia cyrkulację powietrza wewnątrz i zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła w całym urządzeniu. Szczególnie nadaje się do pieczenia ciast na kilku poziomach jednocześnie.

Symbol	Opis funkcji
	Pizza Ogrzewanie dolne jest aktywowane w połączeniu z ogrzewaniem kołowym i wentylatorem. Nadaje się do pieczenia pizzy na jednym poziomie, jeśli na więcej niż jednym, należy go wymienić w połowie pieczenia. Zalecany poziom: 2.
	Górne i dolne ogrzewanie z wentylatorem Dolny i górny korpus wraz z wentylatorem poprawia cyrkulację powietrza wewnątrz i zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła w całym urządzeniu. Wstępne podgrzewanie nie jest wymagane. Nadaje się do mrożonek, półproduktów, lasagne, ciast owocowych. Zalecany poziom: 2.
	Rozmrażanie Cyrkulacja powietrza umożliwia szybsze rozmrażanie żywności. Jest to delikatny, ale szybki sposób rozmrażania żywności. Powietrze o temperaturze pokojowej jest wdmuchiwane do wnętrza urządzenia. Uwaga: Funkcja ta jest odpowiednia do rozmrażania żywności lub półproduktów przed ich ostatecznym przygotowaniem.
	Easy Clean Aby czyszczenie było łatwiejsze i skuteczniejsze, można wykorzystać dodatkową moc wilgoci z odparowanej wody. Wlej 200 ml wody na zimną blachę do pieczenia i zamknij drzwiczki piekarnika. Uruchom program. Temperatura jest wstępnie ustawiona na 130°C przez 20 minut. Po zakończeniu programu otwórz drzwiczki piekarnika, pozwól mu nieco ostygnąć, a następnie przetrzyj zarysowaną część piekarnika wilgotną miękką ściereczką lub gąbką.
	Ogrzewanie grilla z wentylatorem i ogrzewaniem górnym Funkcja ta wykorzystuje górny i grillowy element grzejny wraz z wentylatorem. Nadaje się do kotletów, żeberk, filetów rybnych lub pod koniec przygotowywania zapiekanego makaronu. Zalecany poziom: 2-3.
	Ogrzewanie grilla Element grzejny grilla jest włączany i wyłączany w zależności od potrzeb, aby utrzymać temperaturę wewnątrz urządzenia. Szczególnie nadaje się do przygotowywania steków, kotletów, ryb, kielbasek. Zalecany poziom: 4.
	Górne, dolne i okrągłe ogrzewanie z wentylatorem Naprzemienne przełączanie górnych, okrągłych i dolnych elementów grzejnych oraz wentylatora zapewnia bardziej równomierne gotowanie. Doskonała dystrybucja ciepła pozwala na stosowanie niższych temperatur podczas pieczenia - delikatniejsze mięso, mniejsza utrata soków. Tryb ten może być również używany do przygotowywania różnych potraw na kilku poziomach jednocześnie (w tej samej temperaturze). Szczególnie nadaje się do lasagne, pieczonego kurczaka i ziemniaków, jagnięciny, placków, cukinii, bakłażanów. Zalecane poziomy: 2-4 (np. pieczone mięso dla poziomu 2, inne dla poziomu 4).

Symbol	Opis funkcji
	Ogrzewanie górne i okrągłe z wentylatorem Górna i okrągła grzałka z wentylatorem jest aktywna. Zapewnia szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła i gorącego powietrza, dzięki czemu powierzchnia potraw jest chrupiąca. Nadaje się do frytek, ziemniaków amerykańskich, skrzydełek kurczaka, nuggetsów. Zalecany poziom: 3.
	Ogrzewanie dolne z wentylatorem Dolny element grzejny i wentylator są włączone. Nadaje się do pieczenia deserów, ciast. Zalecany poziom: 1-2.
	Funkcja ECO Energooszczędne pieczenie. Tylny element grzejny i wentylator są włączone, aby zapewnić bardziej równomierne rozprowadzanie ciepła w całym piekarniku. Nadaje się na przykład do pieczenia ciast drożdżowych.

Wstępnie ustawione programy

Funkcje	Temperatura zadana (°C)	Wybieralna temperatura (°C)
Ogrzewanie górne i dolne	170	30-260
Ogrzewanie grilla i ogrzewanie górne	200	80-230
Ogrzewanie obwodowe z wentylatorem	160	30-260
Pizza	200	50-260
Ogrzewanie górne i dolne z wentylatorem	170	30-260
Rozmrażanie	40	40-60
Easy Clean	130	/
Grill z wentylatorem i ogrzewanie górne	180	80-230
Ogrzewanie grilla	180	80-230
Ogrzewanie górne, dolne i okrągłe wspomagane wentylatorem	180	50-260
Ogrzewanie górne i wspomagane wentylatorem	230	150-230
Ogrzewanie dolne z wentylatorem	150	50-230
Funkcja ECO	160	40-230

RADY DOTYCZĄCE PIECZENIA

- Dokładną temperaturę pieczenia należy wypróbować dla każdego rodzaju potrawy i sposobu pieczenia.
- W trakcie pieczenia należy ograniczyć częstotliwość otwierania drzwiczek urządzenia. Powoduje to przedłużenie czasu pieczenia i przypalanie się potraw.
- Mięso zamarynowane i bez kości piecze się szybciej niż mięso wcześniej nieprzygotowane. Stopień upieczenia mięsa można skontrolować przez jego naciśnięcie (np. widelcem). Jeżeli nie puszcza soków, jest dobrze upieczone.
- Nie należy piec w zbyt wysokiej temperaturze mięsa ponakłuwanego lub pokrytego słoniną, aby uniknąć rozpryskiwania się tłuszczu.
- Podczas pieczenia dużych kawałków mięsa dochodzi do wyparowywania cieczy i jej skraplania się na drzwiczkach urządzenia. Jest to sytuacja normalna i nie stanowi żadnego niebezpieczeństwa podczas użytkowania piekarnika. Po zakończeniu pieczenia należy wytrzeć do sucha drzwiczki piekarnika i okolice mające styczność z urządzeniem.
- Pieczywo zaczyna rosnąć dopiero po upływie 2/3 czasu pieczenia. Czas pieczenia zależy od rodzaju użytego nadzienia (owoce, marmolada).
- Jeśli ciasto jest zbyt ciemne na powierzchni, zmniejsz temperaturę i wydłuż czas pieczenia lub umieść blachę do pieczenia na niższym poziomie.
- Jeśli ciasto przykleja się do blachy, użyj papieru do pieczenia lub natłuszczonej i posypanej mąką blachy do pieczenia.
- Ciasta ubijane nie powinny zawierać zbyt dużo wody, ponieważ przedłuża to czas pieczenia.
- Nie należy wkładać naczyń bezpośrednio na dno urządzenia, ponieważ ogranicza to rozprzestrzenianie się ciepła oraz może spowodować uszkodzenie emalii w wyniku przegrzania.
- Podczas równoczesnego pieczenia na większej liczbie blach potrawy włożone do piekarnika jednocześnie nie zawsze będą gotowe w tym samym momencie.
- Blachy do pieczenia oraz brytfanny nie służą do długiego przechowywania produktów spożywczych (ponad 48 godzin). W celu dłuższego przechowywania należy przełożyć potrawy do odpowiednich naczyń.
- **W przypadku pieczenia bez wentylatora** zaleca się wstępne nagrzewanie piekarnika przez około 10–15 minut. Należy unikać otwierania drzwiczek urządzenia bez potrzeby.
- **Przed grillowaniem** należy nagrzać grill przez 5 minut (aż grzałka grilla będzie czerwona). Ruszt grilla z potrawą należy umieścić jak najbliżej elementu grzewczego grilla. Blachę z niewielką ilością wody należy umieścić pod rusztem w celu wychwytywania skapujących soków. Przy pomocy grilla można na upieczonym mięsie uzyskać brązową, chrupiącą skórkę.
- **UWAGA!** Podczas korzystania z grilla dostępne części piekarnika mogą się nadmiernie nagrzewać. Należy uniemożliwić dzieciom dostęp do gorących elementów urządzenia.
- **W przypadku pieczenia z wentylatorem** nie jest konieczne wstępne nagrzewanie piekarnika, za wyjątkiem pieczenia potraw z bardzo krótkim czasem pieczenia lub podczas pieczenia potraw z dużą zawartością wody (np. ciasta z owocami), aby nie doszło do skraplania się pary wodnej. W urządzeniu można przygotowywać różne potrawy o podobnej temperaturze pieczenia jednocześnie na dwóch blachach, także wtedy, gdy czas pieczenia jest inny. Zapach i smak potraw nie przenikają się wzajemnie podczas pieczenia. Podczas wkładania i wyjmowania potraw z piekarnika nie dochodzi do dużych strat ciepła. Temperatura zostaje szybko wyrównana dzięki wentylatorowi. Temperatury pieczenia są niższe niż wykorzystywane w klasycznych funkcjach pieczenia (o 20–30°C dla pieczywa i o 30–40°C dla mięsa), czas pieczenia jest dłuższy (o około 5–10 minut). Podczas pieczenia drobnego pieczywa na dwóch blachach jednocześnie zaleca się zmianę wysokości obu blach po upływie 2/3 czasu pieczenia, ewentualnie wcześniejsze wyjęcie blachy z wcześniej upieczonym ciastem.
- **Podczas rozmrażania** Umieść zamrożoną żywność w odpowiednim pojemniku, umieść ją na środku urządzenia na ruszcie i włącz urządzenie w trybie rozmrażania. Drzwiczki urządzenia muszą być zamknięte.
- **Grill z wentylatorem oraz górne podgrzewanie** – nie ma konieczności wcześniejszego nagrzewania urządzenia. Podczas grillowania drzwiczki są zamknięte. Korzystając z tego sposobu grillowania, należy ustawić termostat w zależności od potrzeb w zakresie od 80 do 230°C. Odległość między potrawą i elementem grzewczym grilla zależna jest od rezultatów, jakie chcemy osiągnąć:

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

Aby wyłapać ściekające soki, należy umieścić pod potrawą płytę z niewielką ilością wody - zalecane do poziomu 1 (funkcja grilla, grill z wentylatorem).

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed pierwszym uruchomieniem

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie należy ze względów higienicznych przetrzeć wewnątrz wilgotną ściereczką. Wszystkie zdejmowane części urządzenia należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.

Następnie należy włączyć na 30 minut puste urządzenie, ustawiając temperaturę na maksimum (260°C). Ustawienia temperatury i czasu nagrzewania znajdują się w akapicie Podstawowe funkcje urządzenia. W trakcie z urządzenia może wydzielać się lekki swąd i dym, które jednak po krótkim czasie powinny zniknąć. W tym czasie należy dokładnie wietrzyć pomieszczenie.

Po schłodzeniu urządzenia elektrycznego umyj wszystkie gładkie powierzchnie i drzwi wodą z detergentem i wysusz.

Ustawienie aktualnego czasu

1. Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej na wyświetlaczu pojawi się 00:00.
2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk (7) przez 3 sekundy, należy wywołać menu ustawień aktualnego czasu (cyfry godzin zaczną migać).
3. Używanie przycisków PLUS i MINUS (w zakresie od 0 do 23).
4. Po wciśnięciu przycisku (7) zaczną migać cyfry wartości minut.
5. Używanie przycisków PLUS i MINUS (w zakresie od 0 do 59).
6. Zakończyć ustawianie aktualnej godziny, wciskając przycisk (7). Po odczekaniu 5 sekund cyfra minut przestanie migać. W ten sposób zegar jest aktywowany, a ustawiona godzina wyświetla się na wyświetlaczu.

Zmiana ustawień aktualnego czasu

1. W trybie czuwania przytrzymaj przycisk (7) przez 3 sekundy, pojawią się cyfry w dwóch wierszach, a następnie naciśnij przycisk ponownie, aby ustawić godzinę (cyfry zegara w dolnym wierszu zaczną migać).
2. Używanie przycisków PLUS i MINUS (w zakresie od 0 do 23).
3. Po wciśnięciu przycisku (7) zaczną migać cyfry minut.
4. Używanie przycisków PLUS i MINUS (w zakresie od 0 do 59).
5. Zakończyć ustawianie aktualnej godziny, wciskając przycisk (7). Po odczekaniu 5 sekund cyfra minut przestanie migać. W ten sposób zegar jest aktywowany, a ustawioną godzinę widać na wyświetlaczu.

Podstawowe funkcje urządzenia

1. Umieść blachę do pieczenia z potrawą na wybranej wysokości. Poziomy są ponumerowane od dołu do góry, poziomy 4 i 5 są używane głównie do funkcji grillowania.
2. Aby włączyć piekarnik, naciśnij i przytrzymaj przycisk (1) przez około 3 sekundy.
3. Na wyświetlaczu zacznie migać pierwszy symbol funkcji z ustawioną temperaturą. Jeśli w ciągu 5 sekund nie dokonasz żadnych dalszych ustawień lub nie naciśniesz przycisku wyboru funkcji (6), piekarnik automatycznie uruchomi się w tej funkcji (symbol będzie świecił się stale).
4. Jeśli symbol funkcji miga, użyj przycisków +/-, aby przewijać funkcje pieczenia. Jeśli w ciągu 5 sekund nie zostaną wprowadzone żadne dodatkowe ustawienia, piekarnik uruchomi się w wybranej funkcji. Naciśnij przycisk (6), aby utworzyć wybór funkcji, a następnie użyj przycisków +/-, aby przewijać menu funkcji.
5. Aby ustawić temperaturę, naciśnij i przytrzymaj przycisk (2) przez 3 sekundy - temperatura będzie migać na wyświetlaczu.

- Naciśnij przycisk +/-, aby ustawić temperaturę w odstępach co 5°C.

Uwaga: Temperaturę można również regulować podczas pieczenia.

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk wyłączenia/włączenia urządzenia (1) przez 3 sekundy, aby wyjść z wybranego programu w dowolnym momencie pieczenia.

Uwaga: Do korzystania z podstawowych funkcji urządzenia nie ma konieczności ustawiania aktualnego czasu. Funkcja pauzy jest aktywowana po otwarciu drzwiczek piekarnika. Po zamknięciu drzwiczek piekarnik automatycznie wznowia program.

ZAAWANSOWANE FUNKCJE URZĄDZENIA

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

Szybkie podgrzewanie wstępne

- Ustaw żadaną funkcję pieczenia lub wyreguluj wstępnie ustawioną temperaturę.
- Naciśnij krótko przycisk (8), aby szybko nagrzać urządzenie. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się ikona szybkiego nagrzewania. **Uwaga:** Szybkie nagrzewanie dotyczy pustego piekarnika.
- Gdy temperatura zostanie osiągnięta, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Teraz umieść potrawę w piekarniku, a piekarnik będzie kontynuował ustawioną funkcję pieczenia.

Uwaga: Aby anulować szybkie podgrzewanie, należy ponownie krótko nacisnąć przycisk (8), po czym rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a ikona podgrzewania zniknie z wyświetlacza.

Włączenie oświetlenia w urządzeniu

Wciśnięcie przycisku włączenia/wyłączenia oświetlenia (5) włączy lub wyłączy światło wewnątrz urządzenia.

Funkcja ustawiania czasu pieczenia

- Po ustawieniu funkcji i temperatury można dostosować czas pieczenia.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk ustawiania czasu (7), aż na wyświetlaczu zacznie migać czas z ikoną czasu pieczenia.
- Za pomocą przycisków +/- ustaw czas pieczenia.
- Aby zapisać czas pieczenia, odczekaj około 5 sekund lub potwierdź, naciskając przycisk (7).
- Po upływie czasu pieczenia rozlegnie się 3-krotny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat End.

Funkcja ustawiania czasu zakończenia

- Czas zakończenia można ustawić podczas pieczenia.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk ustawiania czasu (7) - na wyświetlaczu będzie migać czas pieczenia z ikoną czasu pieczenia, naciśnij ponownie przycisk (7) - na wyświetlaczu będzie migać czas z ikoną czasu zakończenia pieczenia.
- Za pomocą przycisków +/- ustaw czas zakończenia pieczenia.
- Aby zapisać czas zakończenia, odczekaj około 5 sekund lub potwierdź, naciskając przycisk (7).
- Po upływie czasu pieczenia rozlegnie się 3-krotny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat End.

Funkcja przypomnienia

Dzięki funkcji możesz ustawić wymagany czas przypomnienia. Kiedy ustawisz wybrany czas, rozpocznie się odliczanie, a pod koniec włączy się przypomnienie w postaci powtarzające się sygnały dźwiękowe.

Uwaga: ustaw przed wybraniem programu.

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk ustawiania czasu (7), aż na wyświetlaczu zacznie migać ikona przypomnienia, a w górnym wierszu pojawi się 00:00.
- Za pomocą przycisków +/- ustaw żądany czas przypomnienia.
- Potwierdź, naciskając przycisk (7) lub odczekaj około 5 sekund, czas zostanie zapisany i rozpocznie się odliczanie.
- Po upływie ustawionego czasu przez 1 minutę rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Jeśli chcesz anulować funkcję przypomnienia podczas jej trwania, naciśnij i przytrzymaj przycisk (7) i ustaw czas przypomnienia na 00:00, ikona przypomnienia zniknie z wyświetlacza.

Funkcja blokady zabezpieczającej dla dzieci

- Aby zablokować urządzenie, naciśnij jednocześnie przycisk ustawiania czasu (7) i przycisk funkcji piekarnika (6) przez 3 sekundy.
- Po tym czasie rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się ikona  oznaczająca zamknięcie urządzenia.
- Aby odblokować urządzenie, naciśnij jednocześnie przycisk ustawiania czasu (7) i przycisk funkcji piekarnika (6) przez 3 sekundy.
- Po tym czasie rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a z wyświetlacza zniknie ikona .

Funkcja MEMO+

Funkcji tej można użyć do zapisania często używanego ustawienia.

- Ustaw funkcję pieczenia, temperaturę i czas pieczenia.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk (8) przez około 2 sekundy, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Ulubione ustawienie zostanie zapisane.

Uwaga: Aby zapisać inne ustawienie, naciśnij przycisk (8) na około 2 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy a poprzednio zapisane ustawienie zostanie zastąpione nowym.

Uruchamianie zapisanej funkcji MEMO+

- Piekarnik znajduje się w trybie gotowości, naciśnij i przytrzymaj przycisk (8) przez około 3 sekundy, na wyświetlaczu zacznie migać pusty kwadrat.
- Aby włączyć zapisane ustawienie MEMO+, ponownie naciśnij i przytrzymaj przycisk (8) przez około 3 sekundy.
- Odczekaj około 5 sekund, piekarnik uruchomi się w zapisanym trybie.

Sonda temperatury

Szczególnie nadaje się do przygotowywania mięsa.

- Włóż dłuższą końcówkę sondy temperatury do środka potrawy.
- Podłącz krótszy koniec do gniazda w piekarniku i zamknij drzwiczki.
- Wybierz funkcję pieczenia, górna linia pokazuje temperaturę pieczenia i ikonę sondy temperatury. Dolna linia pokazuje temperaturę sondy ustawioną na 80°C (pokazaną jako 80C).
- Aby wyregulować temperaturę pieczenia, naciśnij przycisk regulacji temperatury (2), a następnie użyj przycisków +/-, aby wyregulować temperaturę.

5. Aby wyregulować temperaturę sondy temperatury, ponownie naciśnij przycisk sondy temperatury (2), a następnie użyj przycisków +/-, aby wyregulować temperaturę. Temperaturę można regulować w zakresie od 40 °C do 95 °C. Odczekaj około 5 sekund, aby zapisać ustawienie.
6. Gdy ustawiona temperatura sondy temperatury zostanie osiągnięta, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się End.

Uwaga: Ustawienie temperatury pieczenia nie może być niższe niż ustawienie temperatury sondy pieczenia.

Miękkie zamykanie drzwi (Soft closing doors)

1. W przypadku otwarcia pod kątem > 30° drzwiczki urządzenia zatrzymują się w każdej wybranej pozycji.
2. W przypadku otwarcia drzwiczek pod kątem ≤ 30° drzwiczki zaczną się powoli zamykać za pomocą amortyzatorów.

Uwaga: Nie należy zamykać drzwiczek zbyt szybko, ponieważ może dojść do uszkodzenia urządzenia.

Prawidłowe umieszczenie rusztu lub blachy w urządzeniu

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



Prowadnice teleskopowe

Prowadnice teleskopowe umożliwiają wysunięcie blachy do pieczenia, co ułatwia dostęp podczas wkładania i wyjmowania blach lub podczas sprawdzania potraw podczas pieczenia (Rys. 1).

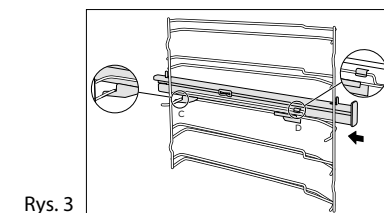
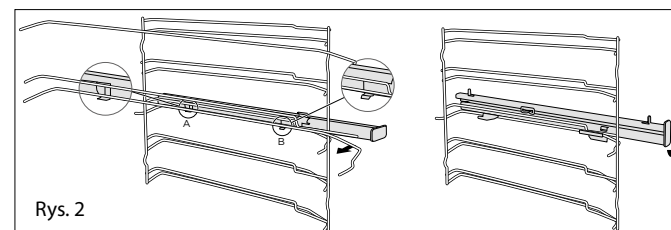
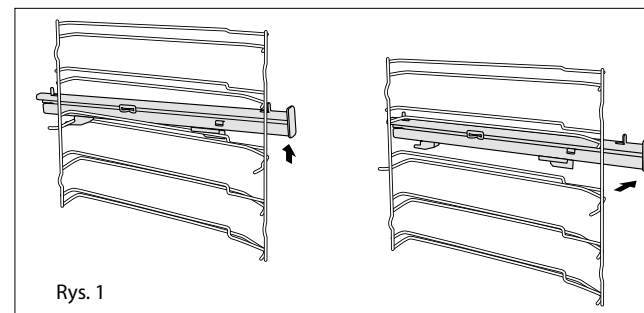
UWAGA!

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

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

1. Wyjmij blachy do pieczenia i ruszt z wnętrza urządzenia.
2. Podnieś jeden koniec przedłużenia teleskopowego Rys. 1 siłą.
3. Wyjmij teleskopowe przedłużenia z bocznych kratek w kierunku tyłu.
4. Umieść punkty A i B przedłużeń teleskopowych poziomo na zewnętrznym drucie kratki bocznej Rys. 2.

5. Obróć przedłużenie przeciwnie do ruchu wskazówek zegara (po lewej stronie) i zgodnie z ruchem wskazówek zegara (po prawej stronie) o 90°.
6. Popchnij tak, aby punkt C znalazł się na dolnym drucie, a punkt D oparł się na górnym drucie Rys. 3



Wentylator chłodzący

Wentylator znajduje się na górnej ścianie urządzenia i zapewnia cyrkulację chłodnego powietrza wewnątrz szafki. Wentylator włącza się automatycznie w momencie włączenia urządzenia. Wentylator uruchamia się również po zakończeniu programu gotowania i wyłącza się, gdy temperatura urządzenia spadnie do bezpiecznego poziomu.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

W celu zachowania dobrego wyglądu i niezawodności urządzenia należy dbać o jego czystość. Nowoczesna konstrukcja urządzenia znacznie ułatwia konserwację. Części urządzenia stykające się z żywnością należy systematycznie czyścić.

- Przed konserwacją i czyszczeniem należy odłączyć przewód zasilający z gniazdka lub wyłączyć bezpiecznik właściwy dla gniazdka elektrycznego urządzenia.
- Odczekać aż wnętrze urządzenia nie będzie gorące, ale letnie – wówczas czyszczenie jest łatwiejsze niż po całkowitym wystygnięciu urządzenia.
- Wyczyścić zewnętrzną powierzchnię urządzenia wilgotną szmatką lub miękką gąbką nasączoną wodą i łagodnym detergentem, a następnie wytrzeć do sucha.
- Dno i górną część piekarnika można wycierać wilgotną szmatką, miękką szczoteczką lub gąbką. Przy silnym zabrudzeniu należy użyć wody z nieagresywnym środkiem myjącym.
- Do czyszczenia szyb drzwiczek urządzenia nie należy używać szorstkich, ściernych środków czyszczących lub ostrych metalowych skrobaczek, ponieważ mogą porysować lub rozbić szkło.
- Nie wolno nigdy zostawiać substancji agresywnych lub kwaśnych (sok z cytryny, ocet) na elementach emaliowanych, lakierowanych lub z blachy nierdzewnej.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą!
- Blachy do pieczenia można myć w zmywarce do naczyń.
- Nie używaj sprayów do czyszczenia piekarników na powierzchniach katalitycznych.
- Płyty katalityczne zapobiegają osadzaniu się brudu na bokach piekarnika. Samoczyszczenie odbywa się podczas pieczenia (w wyższych temperaturach), po ostygnięciu wystarczy przetrzeć dno i boki wilgotną szmatką. W celu dokładnego wyczyszczenia zaleca się od czasu do czasu włączyć piekarnik na 250°C na około 60 minut na dolnej i górnej grzałce. Jeśli nagromadzi się brud, nadszedł czas na wymianę płyt katalitycznych, kiedy należy to od częstotliwości używania piekarnika.

CZYSZCZENIE SZKIEŁ

Jeśli konieczne jest wyczyszczenie szyby w drzwiach, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

OTWIERANIE DRZWI

1. Otworzyć drzwiczki piekarnika do maksymalnego położenia (Rys. 1).
2. Otworzyć dźwignie (blokadę) po lewej i prawej stronie, jak pokazano na Rys. 2.
3. Zamknąć drzwiczki pod kątem pokazanym na Rys. 3.
4. Pociągnij drzwi w kierunku wskazanym strzałką (Rys. 4).
5. Aby przywrócić drzwi, powtórz czynności w odwrotnej kolejności.



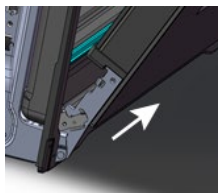
Rys. 1



Rys. 2



Rys. 3



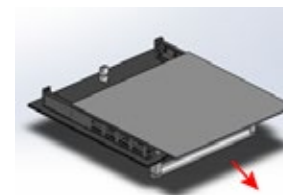
Rys. 4

DEMONTAŻ WEWNĘTRZNEJ SZYBY DRZWI

1. Odkręć śruby z górnej pokrywy szyby i zdejmij ją (Rys. 5).
2. Ostrożnie wysuń wewnętrzną szybę (Rys. 6).



Rys. 5



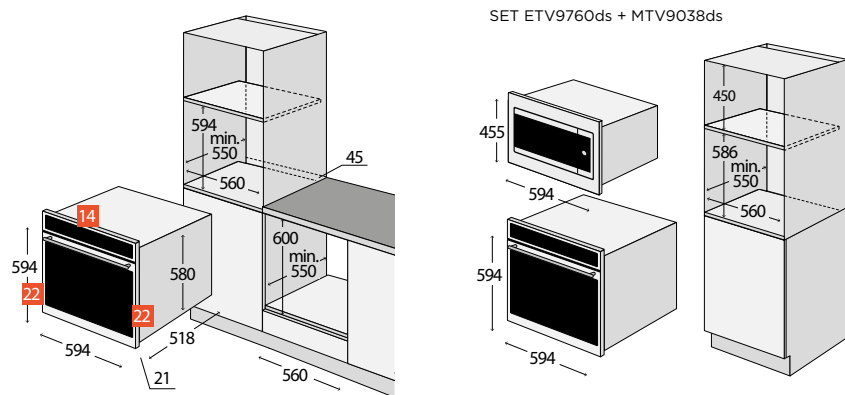
Rys. 6

Pamiętaj:

1. Do mycia szkła używaj delikatnej gąbki i detergent do zmywania tłuszczów, a następnie opłukaj je pod bieżącą wodą. Nigdy nie myj szkła w zmywarce do naczyń! Wysuszyć okulary przed ich zwrotem.
2. Środkowe szkło ma przy zawiasach w rogach zamocowane gumowe podkładki. Podczas wyjmowania należy uważać, aby uniknąć ich utraty. Te podkładki gumowe zapobiegają nieprzyjemnym drganiom (rezonansom) podczas włączonej funkcji pieczenia z wentylatorem.

MONTAŻ URZĄDZENIA

- **Nie wolno podnosić urządzenia za uchwyt drzwiczek!**
- **Gwarancja nie obejmuje wad powstałych w wyniku nieprawidłowego montażu.**
- Odpowiedzialność za montaż urządzenia ponosi nabywca, nie producent.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody i obrażenia osób oraz zwierząt i uszkodzenia przedmiotów powstałe w wyniku nieprawidłowego montażu.
- Umieszczenie urządzenia w odpowiedniej zabudowie zapewni jego prawidłowe funkcjonowanie.
- Urządzenie należy zamontować w typowej zabudowie kuchennej, przeznaczonej do wbudowania urządzenia lub w odpowiednio przystosowanej zabudowie o wymiarach jak na Rys. 7.
- Urządzenie można umieścić zarówno pod płytą kuchenną, jak i w stojącej szafce (Rys. 7).
- Meble kuchenne muszą być wykonane z materiału odpornego na działanie temperatury o wysokości co najmniej 120°C. Zastosowane materiały i kleje muszą wytrzymywać nagrzewanie się urządzenia zgodnie z normą ČSN EN 60335-2-6. Materiały i kleje, które nie odpowiadają tej normie, mogą się deformować lub odklejać.
- Wszystkie osłony zabezpieczające muszą być umieszczone na swoim miejscu w taki sposób, aby umożliwić ich usunięcie bez użycia specjalnych narzędzi.
- Należy usunąć tylną ściankę zabudowy kuchennej, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza wokół urządzenia.
- Jeżeli nad urządzeniem znajduje się płyta kuchenna, należy zachować co najmniej 50 mm odstępu pomiędzy urządzeniami.



Rys. 7

Podłączenie do sieci elektrycznej

- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci oraz zabezpieczenie elektryczne odpowiadają wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Zaleca się użycie samodzielnego obwodu elektrycznego z bezpiecznikiem 16 A.
- Należy korzystać wyłącznie z uziemionego gniazda elektrycznego.
- Nie należy używać rozgałęźników, złączy ani przedłużaczy. Mogą one spowodować zagrożenie wynikające z przegrzania.
- Należy zapewnić swobodny dostęp do wtyczki przewodu zasilającego urządzenia, również po jego zainstalowaniu.
- Zmiany w zakresie połączeń elektrycznych mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego specjalistę.
- Bezpieczeństwo urządzenia pod względem elektrycznym może być zagwarantowane jedynie w przypadku gdy zacisk ochronny urządzenia jest połączony z przewodem ochronnym sieci elektrycznej.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody dotyczące osób i rzeczy powstałe w wyniku wadliwego lub błędnego połączenia ochronnego.
- Przewód zasilający musi być umieszczony w taki sposób, aby nie stykał się z gorącymi elementami urządzenia oraz aby nie był zdeformowany i nadmiernie zgięty.

Instalację urządzenia należy wykonać w następujący sposób:

- Przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania i wyjąć materiały marketingowe.
- Wymagane wymiary szafki do zabudowy znajdują się na Rys. 6. Ze względu na konieczną cyrkulację powietrza urządzenie musi zostać umieszczone zgodnie z wymiarami na rysunkach, a szafka musi mieć taką konstrukcję, aby do jej dolnej części mogło docierać powietrze. Za tylną ścianą urządzenia w stanie zabudowanym musi znajdować się co najmniej 50 mm odstępu.
- Urządzenie należy nasunąć na krawędź szafki i przełożyć przewód przez tylną ścianę szafki tak, aby po zamontowaniu umożliwić dostęp do wtyczki.
- Następnie należy delikatnie wsunąć urządzenie do szafki. Należy uważać, aby nie doszło do przycięcia kabla zasilającego.

- Urządzenie należy przymocować do szafki poprzez wkręcenie 2 śrub w otwory na ścianie przedniej ramy urządzenia. Otwory są widoczne po otwarciu drzwiczek.
- Następnie należy podłączyć kabel zasilający do gniazdka elektrycznego.

Demontaż

Podczas demontażu urządzenia należy zachować właściwą kolejność wykonywania czynności:

- Najpierw należy odłączyć kabel zasilający od sieci elektrycznej (wyciągnąć wtyczkę lub wyłączyć bezpiecznik).
- Odkręcić śruby mocujące.
- Wysunąć urządzenie, jednocześnie ostrożnie wyciągając kabel zasilający.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Piekarnik nie jest włączony.	Włącz piekarnik i ustaw program.
	Pora dnia nie została ustawiona.	Ustaw czas.
Wyświetlacz nie jest podświetlony.	W gniazdku elektrycznym nie ma prądu.	Sprawdź wyłączniki automatyczne i gniazdka elektryczne.
Piekarnik wydaje dźwięk po zakończeniu programu.	Wentylator chłodzący pozostanie włączony przez chwilę po zakończeniu programu.	To nie jest usterka.
Światło nie działa.	Żarówka jest pęknięta.	Wymień żarówkę, patrz instrukcje obsługi.
Błąd HE1.	Błąd czujnika temperatury.	Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Błąd HE2.	Błąd czujnika temperatury sondy.	Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Produkt z trybem czuwania:

Pobór mocy w trybie czuwania jest mniejszy niż <0,97 W.

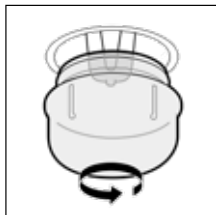
SERVIS

Wymiana żarówki

Do oświetlania wnętrza urządzenia użyto **żarówki halogenowej** o wysokiej odporności na temperaturę (25–40 W/220–240 V, T300 °C).

Aby wymienić żarówkę, należy:

1. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego lub wyłączyć odpowiedni bezpiecznik.
2. Odkręcić szklaną obudowę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara zgodnie z Rys. 8 i zastąpić żarówkę nową tego samego typu i o tych samych wartościach.
3. Podczas montażu nowej żarówki należy do jej chwytania użyć szmatki lub ręcznika papierowego.
4. Przykręcić z powrotem szklaną obudowę.

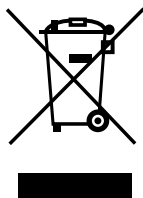


Rys. 8

OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO

- Jeżeli tylko jest to możliwe, materiały opakowaniowe i stare urządzenia elektryczne powinny być oddawane do recyklingu.
- Pudło po urządzeniu można oddać do punktu selektywnej zbiórki odpadów.
- Torebki foliowe z polietylenu (PE) należy oddać do punktu zbiórki materiałów do recyklingu.

Recykling urządzenia po upływie jego żywotności:



Urządzenie ma oznaczenia zgodne z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Symbol znajdujący się na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do domowych pojemników na odpady. Należy przekazać produkt do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych do recyklingu. Zapewniając właściwą utylizację urządzenia, zapobiegają Państwo negatywnym skutkom oddziałującym na środowisko i zdrowie ludzkie, które mogłyby wynikać z nieodpowiedniej utylizacji produktu. Utylizację urządzenia należy przeprowadzić zgodnie z przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Szczegółowe informacje dotyczące recyklingu tego urządzenia można uzyskać w odpowiednim urzędzie gminy, przedsiębiorstwie świadczącym usługi utylizacji odpadów domowych lub w sklepie, w którym zakupiono produkt.



Produkt spełnia wszystkie stosowne wymagania podstawowe, nakładane na niego przez dyrektywę EU.

Tekst, wygląd i specyfikacja techniczna mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia, do czego zastrzegamy sobie prawo.

PATEICĪBA

Pateicamies Jums par to, ka iegādājāties Concept zīmola produktu, un novēlam, lai Jūs būtu apmierināti ar mūsu produktu visā tā izmantošanas laikā.

Pirms pirmās lietošanas rūpīgi izlasiet visu lietošanas instrukciju un pēc tam to saglabāiet. Nodrošiniet, lai arī citas personas, kas darbosies ar produktu, būtu iepazinušas ar šo instrukciju.

SATURS

Tehniskie parametri
Būtiski norādījumi
Ūdens kondensācija
Produkta apraksts
Vadības panela apraksts
Atsevišķas cepšanas funkcijas
Cepšanas ieteikumi
Lietošanas pamācība
Ierīces pamatfunkcijas
Sarežģītākas ierīces funkcijas
Pareiza režģa vai cepšanas plātnes novietošana ierīcē
Teleskopiskās vadotnes
Tīrīšana un apkope
Ierīces uzstādīšana
Serviss
Apkārtējās vides aizsardzība

TEHNISKIE PARAMETRI	
Spriegums	220–240 V ~ 50–60 Hz
Maks. pievadītā jauda	2900–3400 W
Augšējam sildķermenim pievadītā jauda	1 100 W
Apakšējam sildķermenim pievadītā jauda	1 000 W
Apļveida sildķermenim pievadītā jauda	1 800 W
Grilēšanas spirālei pievadītā jauda	1 300 W
Temperatūras iestatīšanas diapazons	30–260 °C
Uzstādīšanas izmēri (p x d x a)	560 x 550 x 594 mm
Ārējie izmēri (p x d x a)	594 x 558 x 594 mm
Iekšējie izmēri (p x d x a)	485 x 440 x 377 mm
Iekšējais tilpums	80 l
Svars	32 kg

Ražotājs patur tiesības veikt tehniskas izmaiņas, pielaut drukas kļūdas un atšķirības attēlos bez iepriekšēja brīdinājuma.

BŪTISKI NORĀDĪJUMI

Piegādājot elektrisko krāsni

- Uzreiz pēc piegādes pārbaudiet iepakojumu un ierīci, vai tie transportēšanas laikā nav bojāti.
- **UZMANĪBU!** Daži ierīces stūri un malas, kas pēc uzstādīšanas nebūs redzamas, var būt asas! Uzmanieties, lai novērstu savaināšanos!
- Ja ierīce ir bojāta, neizmantojiet to. Nekavējoties vērsieties pie piegādātāja.
- Pirms pirmās lietošanas noņemiet no ierīces visu iepakojumu un mārketinga materiālus.
- Iepakojuma materiālu novietojiet bērniem nepieejamā vietā vai atbilstoši likvidējiet.
- **Šī ierīce jāuzstāda saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem, un to drīkst izmantot tikai labi vēdināmā vietā. Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas izlasiet rokasgrāmatas.**

Uzstādot

- Neizmantojiet ierīci citādi, nekā aprakstīts šajā pamācībā.
- Šo ierīci ir atļauts izmantot mājāsaimniecībās un līdzīgos apstākļos, piemēram:
 - veikalu, biroju un citu darbavietu virtuvēs;
 - zemnieku saimniecībās;
 - viesnīcās, moteļos un citur kā ierīci, ko var izmantot viesi;
 - iestādījumos, kas nodrošina viesus ar naktsmitni un brokastīm.
- Neizmantojiet ierīci, ja jums ir basas kājas.
- Nepieskarieties ierīcei ar mitrām vai slapjām rokām.
- Nelieciet ierīces kamerā pārmērīgi lielus produktus vai metāla priekšmetus. Tie var izraisīt ugunsgrēku.
- Ierīces kamerā neko neuzglabājiet.
- Nesēdieties un nekāpiet uz atvērtām ierīces durtiņām.
- Neļaujiet bērniem un rīcībnespējīgām personām darboties ar ierīci, uzstādiet ierīci šīm personām nepieejamā vietā.
- Bērniem ir aizliegts rotaļāties ar ierīci.
- Ievērojiet īpašu piesardzību, ja izmantojat ierīci bērnu tuvumā.
- Nepieļaujiet, lai ierīce tiktu izmantota kā rotaļlieta.
- Šo ierīci ir atļauts izmantot bērniem no 8 gadu vecuma un personām ar pazeminātām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai personām bez pietiekamas pieredzes un zināšanām, ja tās tiek uzraudzītas vai ir drošā veidā iepazīstinātas ar ierīces lietošanas norādījumiem un saprot ar to saistīto risku.

UZMANĪBU! Atverot durtiņas, var izplūst liels daudzums tvaika vai izšļakstīties tauki. Esiet ļoti piesardzīgi!. Iespējama applaucēšanās!

- Lietošanas laikā vai īsi pēc lietošanas nepieskarieties ne karstajām virsmām, ne sildķermeņiem.
- Defekta gadījumā izslēdziet ierīci un izvelciet kontaktdakšu no elektrotīkla kontaktligzdas.
- Atvienojot ierīci no elektrotīkla kontaktligzdas, nekad nevelciet aiz barošanas kabeļa, bet atvienojiet to, satverot un velkot kontaktdakšu.
- Neiegremdējiet barošanas kabeli vai kontaktdakšu ūdenī vai citā šķidrumā.
- Regulāri pārbaudiet, vai ierīce un barošanas kabelis nav bojāti.
- Neieslēdziet bojātu ierīci.
- Neizmantojiet ierīci ar bojātu strāvas vadu vai kontaktdakšu; bojājumu nekavējoties novērsiet pilnvarotā servisa centrā.
- Neizmantojiet ierīci, ja durtiņas vai durtiņu blīvējums ir bojāts. Nododiet ierīci remontam autorizētā servisā.
- Neizmantojiet citus piederumus, izņemot tos, ko ieteicis ražotājs.
- Neizmantojiet piederumus, kam ir bojāts virsmas pārklājums, kas ir nolietoti vai kam ir citi defekti.
- Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, ja tie nav sasnieguši 8 gadu vecumu un ja tie netiek uzraudzīti.
- Pirms spuldzes nomaiņas, apkopes un tīrīšanas atvienojiet strāvas vadu no strāvas kontaktligzdas vai izslēdziet ierīces strāvas kontaktligzdas slēdzi.

UZMANĪBU!

Lai izvairītos no savainojumiem, piemēram, pakļūpot, ierīci atveriet tikai uz īsu brīdi, kas nepieciešams ēdienu ievietošanai vai izņemšanai. Bērni ierīcē var iekāpt (nosmakšanas risks) vai tikt pakļauti citiem riskiem.

Ūdens kondensācija

Cepot produktu ar lielāku ūdens saturu, ierīces durtiņas atveriet piesardzīgi. Saskaroties karstajam un aukstajam gaisam, uz durtiņām var kondensēties tvaiki, veidojot ūdeni, kurš pēc tam var uzkrāties ierīces apakšējā daļā. Šo parādību var ierobežot, retāk atverot ierīces durtiņas. Iespējamo kondensēto ūdeni jānoslauka ar drāniņu vai papīra salveti, lai nebojātu zem ierīces esošās mēbeles.

Iespējamie defekti.

- Remontēt ierīci un veikt ar to līdzīgas darbības atļauts tikai kvalificētam speciālistam.
- Veicot ierīces remontu un līdzīgas darbības, ierīcei jābūt atvienotai no elektriskā tīkla. Izslēdziet drošinātāju vai izvelciet kontaktdakšu no elektrotīkla kontaktligzdas.
- Atvienojot ierīci no elektrotīkla kontaktligzdas, nekad nevelciet aiz barošanas kabeļa, bet atvienojiet ierīci, satverot un velkot kontaktdakšu.

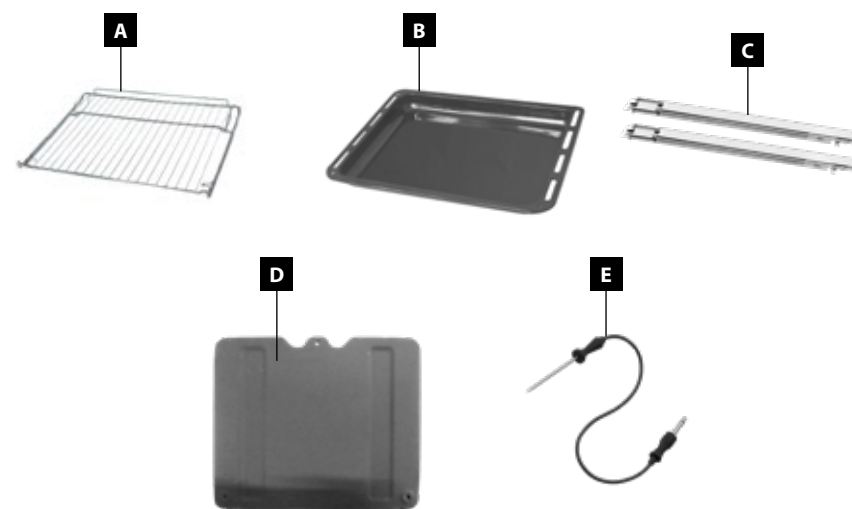
Ja netiek ievēroti ražotāja norādījumi, iespējamais remonts netiek veikts garantijas ietvaros.

PRODUKTA APRAKSTS

- 1 Vadības panelis
- 2 Durvju rokturis
- 3 Durtiņas
- 4 Durtiņu logs ar trīskāršu stiklu

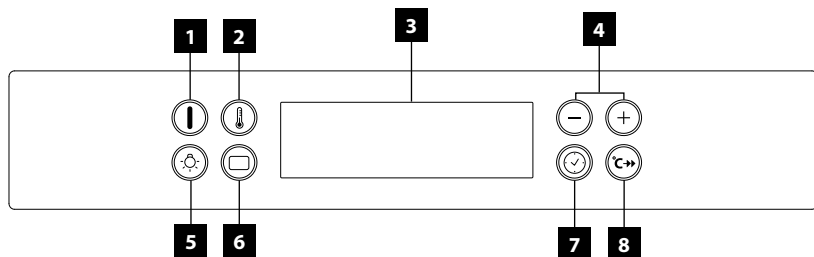
**Piederumi**

- A Ruszt
- B Universāls lokšņu metāls
- C 2x Prowadnice teleskopowe
- D Katalītiskās plāksnes
- E Cepšanas zonde



Vadības paneļa apraksts

- 1 Poga, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci
- 2 Temperatūras iestatīšanas poga
- 3 Displejs
- 4 +/- poga, lai regulētu laiku, temperatūru vai izvēlētos funkciju
- 5 Poga apgaismojuma izslēgšanai un ieslēgšanai
- 6 Krāsns funkciju poga
- 7 Poga laika iestatīšanai
- 8 Ātrā uzsildīšanas poga



Ikonas

- 1 Cepšanas laiks |→|
- 2 Cepšanas beigu laiks →|
- 3 Atgādinājums 🔔
- 4 Bērnu bloķēšana 🗑️
- 5 Ātra priekšsildīšana ⬆️⬇️
- 6 Temperatūras zonde 🍴
- 7 MEMO+ 📝

Individuālas cepšanas funkcijas

Simbols	Funkcijas apraksts
	Augšējā un apakšējā apkure Tradicionālās cepšanas gadījumā vienlaikus tiek ieslēgts gan apakšējais, gan augšējais sildelements. Īpaši piemērots gaļas un mīklas cepšanai. Lai nodrošinātu vienmērīgu karstuma sadalījumu, ieteicams cept vienā līmenī. Ieteicamais līmenis: 3.
	Grīla sildīšana un augšējā sildīšana Augšējā un grīla sildīšanas elementi tiek ieslēgti vienlaicīgi. Īpaši piemērots steiku, kotlešu, zivju, desu, desiņu, grilētu dārzeņu pagatavošanai. Ieteicamais līmenis: 4.
	Apļveida apsilde ar ventilatoru Cirkulārais sildelements kopā ar ventilatoru uzlabo gaisa cirkulāciju iekšpusē, un rada vienmērīgu siltuma sadalījumu visā ierīcē. Īpaši piemērots kūku cepšanai vairākos līmeņos vienlaicīgi.

Simbols	Funkcijas apraksts
	Pizza Apakšējā sildīšana tiek aktivizēta kopā ar apļveida sildīšanu un ventilatoru. Piemērots picu cepšanai vienā līmenī, ja vairāk nekā vienā, tas jānomaina cepšanas vidū. Ieteicamais līmenis: 2.
	Augšējā un apakšējā apsilde ar ventilatoru Apakšējā un augšējā daļa kopā ar ventilatoru uzlabo gaisa cirkulāciju iekšpusē ierīci un nodrošina vienmērīgu siltuma sadalījumu visā ierīcē. Iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama. Piemērots saldētiem pārtikas produktiem, pusfabrikātiem, lazanjai, augļu pīrāgiem. Ieteicamais līmenis: 2.
	Atkausēšana Gaisa cirkulācija nodrošina ātrāku pārtikas produktu atkausēšanu. Tā ir maiga, bet ātra veids, kā atkausēt pārtiku. Ierīces iekšpusē tiek iepūsts istabas temperatūras gaiss. Piezīme: Šī funkcija ir piemērota pārtikas produktu vai pusfabrikātu atkausēšanai pirms galīgās sagatavošanas.
	Easy Clean Varat izmantot mitruma papildu spēku, lai tīrīšanu padarītu vieglāku un efektīvāku, no iztvaikojušā ūdens. Ielejiet 200 ml ūdens aukstā cepeškrāsnī uz cepšanas paplātes un aizveriet cepeškrāsns durvis. Palaidiet programmu. Temperatūra ir iepriekš iestatīta 130 °C uz 20 minūtēm. Kad programma ir pabeigta, atveriet cepeškrāsns durvis, ļaujiet tai nedaudz atdzist un pēc tam noslaukiet noskrāpēto cepeškrāsns daļu ar mitru mikstu drānu vai sūkli.
	Grīla apsilde ar ventilatoru un augšējo apsildi Šī funkcija izmanto augšējo un grīla sildelementu kopā ar ventilatoru. Piemērots kotletēm, ribiņām, zivju filejām vai ceptu makaronu pagatavošanas beigās. Ieteicamais līmenis: 2-3.
	Grīla sildīšana Grīla sildelements tiek ieslēgts un izslēgts pēc vajadzības, lai uzturētu temperatūru ierīces iekšpusē. Īpaši piemērots steiku, kotlešu, zivju, desu, desiņu pagatavošanai. Ieteicamais līmenis: 4.
	Augšējā, apakšējā un apļveida apsilde ar ventilatoru Augšējā, apaļā un apakšējā sildelementa un ventilatora pārmaiņus ieslēgšana, lai nodrošinātu vienmērīgāku gatavošanu. Lielisks siltuma sadalījums ļauj izmantot zemāku temperatūru cepšanas laikā - maigāka gaļa, mazāk sulu zudumu. Šo režīmu var izmantot arī dažādu ēdienu pagatavošanai vairākos līmeņos vienlaicīgi (vienā temperatūrā). Īpaši piemērots lazanjai, ceptai vistai un kartupeļiem, jēra gaļai, pīrāgiem, kabačiem, baklažāniem. Ieteicamie līmeņi: 2-4 (piemēram, ceptai gaļai - 2. līmenis, citiem ēdieniem - 4. līmenis).

Simbols	Funkcijas apraksts
	Augšējā un apļveida apsilde ar ventilatoru Tiek aktivizēts augšējais un apaļais sildelements ar ventilatoru. Tas nodrošina ātru un vienmērīgu karstuma un karstā gaisa sadali, kā rezultātā ēdiena virsma kļūst kraukšķīga. Piemērots fri kartupeļiem, amerikāņu kartupeļiem, vistas spārniņiem, nugetēm. Ieteicamais līmenis: 3.
	Apakšējā sildīšana ar ventilatoru Ir ieslēgts apakšējais sildelements un ventilators. Piemērots desertu, kūku cepšanai. Ieteicamais līmenis: 1-2.
 ECO	ECO funkcija Energoefektīva cepšana. Ieslēgts aizmugurējais sildelements un ventilators, kas nodrošina vienmērīgāku siltuma sadalījumu visā cepeškrāsnī. Piemērots, piemēram, rauga kūku cepšanai.

Iepriekš iestatītas programmas

Funkcijas	Iepriekš iestatītā temperatūra (°C)	Izvēlētā temperatūra (°C)
Augšējā un apakšējā apkure	170	30-260
Grīla apsilde un augšējā apsilde	200	80-230
Apļveida apsilde ar ventilatoru	160	30-260
Pizza	200	50-260
Augšējā un apakšējā sildīšana ar ventilatoru	170	30-260
Atkausēšana	40	40-60
Easy Clean	130	/
Grīls ar ventilatoru un augšējais sildītājs	180	80-230
Grīla sildīšana	180	80-230
Augšējā, apakšējā un apļveida apsilde ar ventilatoru	180	50-260
Augšējā un ventilatora atbalstītā apļveida sildīšana	230	150-230
Apakšējā sildīšana ar ventilatoru	150	50-230
ECO funkcija	160	40-230

CEPŠANAS IETEIKUMI

- Precīzas temperatūras vērtības katram produktam un cepšanas veidam var noteikt izmēģinot.
 - Jāizvairās no nevajadzīgas ierīces durtiņu virināšanas cepšanas laikā. Virinot durtiņas, tiek traucēts cepšanas temperatūras režīms, tiek paildzināts cepšanas laiks, un produkts var piedegt.
 - Marinēta gaļa un gaļa bez kauliem izcepas ātrāk nekā neapstrādāta gaļa. To, vai gaļa ir izcepusies, var pārbaudīt saspiežot gaļu (piemēram, ar dakšiņu). Ja no gaļas netek sula, tā ir labi izcepusies.
 - Ja gaļa ir speķota vai aplāta ar speķi, to nedrīkst cept augstā temperatūrā, lai neizšakstītos tauki.
 - Cepot lielus gaļas gabalus, iztvaiko šķidrums, un tas kondensējas uz ierīces durtiņām. Šis ir dabisks process un nerada nekādu apdraudējumu, lietojot ierīci. Ierīces durtiņas un tām pieguļošā ierīces telpa pēc cepšanas jānoslauka sausas.
 - Miltu izstrādājumi paceļas pēc 2/3 cepšanas laika. Cepšanas laiks ir atkarīgs no izmantotā pildījuma (augļi, ievārijums).
 - Ja konditorejas izstrādājuma virsma ir pārāk tumša, pazeminiet temperatūru un pagariniet cepšanas laiku vai novietojiet cepšanas paplāti zemākā līmenī.
 - Ja mīkla ir pielipusi pie cepamās plātnes, izmantojiet cepamo papīru vai ietaukotu un miltiem paberzētu cepamo plātni.
 - Putotām mīklām nevajadzētu saturēt daudz ūdens, jo šādi paildzinās cepšanas laiku.
 - Nenovietojiet traukus tieši uz ierīces pamatnes, jo tas aizkavē siltuma izplatīšanos un pārkaršanas dēļ var sabojāt emalju.
 - Cepot uz vairākām plātnēm vienlaicīgi, nav jācep produkti, kas būs gatavi vienā laikā.
 - Cepšanas plātnes un cepešpannas nav paredzētas ilgstošai pārtikas uzglabāšanai (ilgākai par 48 stundām). Ilgākai uzglabāšanai ielieciet produktu piemērotā traukā.
 - Cepot bez ventilatora**, iesakām ierīci iepriekš 10 - 15 minūtes uzsildīt. Ierīces durtiņas cepšanas laikā lieki neviriniet.
 - Pirms grilēšanas** iepriekš 5 minūtes uzsildiet grilu (līdz grīla sildķermenis kļūst sarkans). Grilēšanas režīgā ar produktu novietojiet iespējami tuvu grīla sildķermenim. Plātni ar nelielu ūdens daudzumu novietojiet zem režģa, lai uztvertu pilošos taukus. Izmantojot grilēšanu, ceptajai gaļai var izveidot brūnu un kraukšķīgu virspusi.
 - UZMANĪBU!**
Izmantojot grilu, ierīces pieejamās daļas var ievērojami uzkarst. Neļaujiet bērniem piekļūt ierīces karstajām daļām.
 - Cepot ar ventilatoru**, ierīce nav iepriekš jāuzsilda, izņemot gadījumus, kad gatavojat produktu, kam ir ļoti īss cepšanas laiks, vai produktu ar lielu ūdens saturu (piem., augļu kūkas), lai nekondensētos ūdens tvaiki. Ierīcē ir iespējams gatavot dažādus produktus ar līdzīgu cepšanas temperatūru vienlaicīgi uz divām plātnēm, kaut arī cepšanas laiks ir atšķirīgs. Produktu smarža un garša savstarpēji neietekmēsies. Ieliekot un izņemot produktus ierīcē, nav lielu siltuma zudumu. Ventilators ātri izlīdzina temperatūru. Cepšanas temperatūras ir zemākas par temperatūrām, ko izmanto klasiskajā cepšanas režīmā (par 20 – 30°C miltu izstrādājumiem un par 30 – 40°C gaļai), cepšanas laiks ir ilgāks (apm. par 5 – 10 minūtēm). Cepot mazus miltu izstrādājumus vienlaicīgi uz divām plātnēm, iesakām apmainīt abu plātņu savstarpējo augstumu pēc 2/3 cepšanas laika vai agrāk izņemt plātni ar produktu, kas ir vairāk izcepies.
 - Atkausēšanas** laikā sasaldētos produktus ievietojiet piemērotā traukā, novietojiet to ierīces centrā uz režģa un ieslēdziet ierīci atkausēšanas režīmā. Ierīces durvīm jābūt aizvērtām.
 - Grīla karsēšanai ar ventilatoru un augšējai karsēšanai** ierīce nav iepriekš jāuzsilda. Grilēšanas laikā durtiņām jābūt aizvērtām. Izmantojot šo grilēšanas režīmu, termostatu iestata pēc vajadzības 80 līdz 230°C diapazonā. Attālums starp produktu un grīla sildķermeni ir atkarīgs no vēlamā rezultāta:
 - mazāks attālums, lai iegūtu brūnai virspusi un asiņainu iekšpusi;
 - lielāks attālums, lai pilnībā izceptu produktu.
- Lai uztvertu pilošos taukus, novietojiet zem produkta plātni ar nelielu daudzumu ūdens - ieteicams līdz 1. līmenim (grīla funkcija, grīls ar ventilatoru).

LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

Pirms pirmās lietošanas

Pirms jaunas ierīces ekspluatācijas sākšanas higiēnas iemeslu dēļ izslaukiet tās iekšpusi ar mitru drāniņu. Visas noņemamās daļas nomazgājiet ar siltu ūdeni, kam pievienots mazgājamais līdzeklis, vai arī trauku mazgājamajā mašīnā.

Pēc tam uz 30 minūtēm ieslēdziet ierīci, neieliekot tajā produktus, maksimālajā temperatūrā (260°C). Informāciju par temperatūras iestatīšanu un sildīšanas laiku skatiet sadaļā „Ierīces pamatfunkcijas”. Ir iespējams, ka šajā laikā no krāsns var izplatīties smaka un dūmi, kas pēc īsa brīža pazudīs. Šī procesa laikā telpa ir labi jāizvēdina.

Pēc tam, kad ierīce ir atdzisusi, nomazgājiet visas gludās virsmas un durvis ar ūdeni un mazgāšanas līdzekli un noslaukiet.

Diennakts laika iestatīšana

1. Pēc ierīces pieslēgšanas elektrotīklam displejā iedegsies rādījums 00:00.
2. Nospiediet un turiet pogu (7) 3 sekundes, aktivējiet diennakts laika iestatīšanas režīmu (sāks mirgot stundu cipari).
3. Pogū izmantošana vai plus un mīnus pogas, lai iestatītu laiku stundās (no 0 līdz 23).
4. Nospiežot taustiņu (7), sāks mirgot minūšu cipari.
5. Pogū izmantošana vai plus un mīnus pogas, lai iestatītu laiku minūtēs (no 0 līdz 59).
6. Nospiežot taustiņu (7), pabeidziet diennakts laika iestatīšanu. Vai arī pagaidiet 5 sekundes, un minūšu cipars pārtrauks mirgot. Tādējādi diennakts laika iestatījums ir aktivizēts, un iestatītais laiks tiek attēlots displejā.

Diennakts laika iestatījumu maiņa

1. Gaidīšanas režīmā turiet nospiestu pogu (7) 3 sekundes, parādīsies cipari divās rindīnās, pēc tam vēlreiz nospiediet pogu, lai iestatītu diennakts laiku (pulksteņa cipari apakšējā rindīnā sāk mirgot).
2. Pogū izmantošana vai plus un mīnus pogas, lai iestatītu laiku stundās (diapazonā no 0 līdz 23).
3. Nospiežot pogu (7), minūšu cipari sāks mirgot.
4. Pogū izmantošana vai plus un mīnus pogas, lai iestatītu laiku minūtēs (diapazonā no 0 līdz 59).
5. Nospiežot pogu (7), aizveriet diennakts laika iestatīšanas režīmu. Vai arī pagaidiet 5 sekundes, un minūšu cipars pārtrauks mirgot. Laiks ir iestatīts, un tas ir redzams displejā.

Ierīces pamatfunkcijas

1. Novietojiet plātni ar produktu nepieciešamajā augstumā. Līmeņi ir numurēti no apakšas uz augšu, 4. un 5. līmenis galvenokārt tiek izmantots grila funkcijai.
2. Lai ieslēgtu cepeškrāni, nospiediet un turiet pogu (1) aptuveni 3 sekundes.
3. Displejā mirgo pirmā funkcijas ikona ar iestatīto temperatūru. Ja 5 sekunžu laikā neveicat nekādus citus iestatījumus vai nepiespiežat funkciju izvēles pogu (6), cepeškrāns automātiski ieslēdzas šajā funkcijā (ikona pastāvīgi degs).
4. Ja funkcijas ikona mirgo, izmantojiet pogas +/-, lai ritinātu gatavošanas funkcijas. Ja 5 sekunžu laikā netiek veikti nekādi citi iestatījumi, cepeškrāns sāks darboties izvēlētajā funkcijā. Nospiediet pogu (6), lai atvērtu funkciju izvēli, un pēc tam ar +/- pogām ritiniet funkciju izvēlni.
5. Lai iestatītu temperatūru, nospiediet un 3 sekundes turiet nospiestu pogu (2) - displejā mirgo temperatūra.
6. Nospiediet +/- pogu, lai regulētu temperatūru ar 5 °C intervālu.

Piezīme: temperatūru var regulēt arī cepšanas laikā.

7. Nospiediet un 3 sekundes turiet nospiestu ierīces izslēgšanas/ieslēgšanas pogu (1), lai jebkurā cepšanas laikā izietu no izvēlētas programmas.

Piezīme: Šai pamatfunkcijai nav jābūt iestatītam dienas laikam. Pauzes funkcija tiek aktivizēta, kad tiek atvērtas cepeškrāns durvis. Kad durvis tiek aizvērtas, cepeškrāns automātiski atsāk programmas darbību.

SAREŽĢITĀKAS IERĪCES FUNKCIJAS

Sarežģītākās funkcijas paplašina cepšanas iespējas un nodrošina ērtāku ierīces izmantošanu.

Ātrā sildīšana

1. Iestatiet vēlamo cepšanas funkciju vai noregulējiet iepriekš iestatīto temperatūru.
2. Lai ātri uzsildītu cepeškrāni, īsi nospiediet pogu (8). Izskanēs skaņas signāls, un displejā parādīsies priekšsildīšanas ikona. **Piezīme:** Ātrā priekšsildīšana ir paredzēta tukšai cepeškrāsnij.
3. Kad temperatūra ir sasniegta, atskanēs skaņas signāls. Tagad ievietojiet ēdīnu cepeškrāsnī, cepeškrāns turpinās iestatīto cepšanas funkciju.

Piezīme: Lai atceltu ātro priekšsildīšanu, vēlreiz īsi nospiediet pogu (8), atskanēs skaņas signāls un priekšsildīšanas ikona pazudīs no displeja.

Gaismas iedegšana ierīcē

Nospiediet apgaismojuma ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu (5), lai ieslēgtu vai izslēgtu gaismu ierīces iekšpusē.

Cepšanas laika iestatīšanas funkcija

1. Kad funkcija un temperatūra ir iestatīta, var pielāgot cepšanas laiku.
2. Nospiediet un turiet nospiestu laika iestatīšanas pogu (7), līdz displejā mirgo laiks ar cepšanas laika ikonu.
3. Izmantojiet pogas +/-, lai iestatītu cepšanas laiku.
4. Lai saglabātu cepšanas laiku, pagaidiet aptuveni 5 sekundes vai apstipriniet, nospiežot pogu (7).
5. Kad cepšanas laiks ir pagājis, 3 reizes atskanēs skaņas signāls un displejā parādīsies End.

Beigu laika iestatīšanas funkcija

1. Beigu laiku var iestatīt cepšanas laikā.
2. Nospiediet un turiet nospiestu laika iestatīšanas pogu (7) - displejā mirgo cepšanas laiks ar cepšanas laika ikonu, vēlreiz nospiediet pogu (7) - displejā mirgo laiks ar cepšanas beigu laika ikonu.
3. Izmantojiet pogas +/-, lai iestatītu cepšanas beigu laiku.
4. Lai saglabātu beigu laiku, pagaidiet aptuveni 5 sekundes vai apstipriniet, nospiežot pogu (7).
5. Kad cepšanas laiks būs pagājis, 3 reizes atskanēs skaņas signāls un displejā parādīsies End.

Atgādinājuma funkcija

Pateicoties taimera funkcijai, varat iestatīt vēlamo atgādinājuma laiku. Tiklīdz tiks iestatīts izvēlētais laiks, sāksies atpakaļskaitīšana un beigās atskanēs atkārtotais pikstieni. **Piezīme:** iestatiet pirms programmas izvēles.

1. Ilgi nospiediet laika iestatīšanas pogu (7), līdz displejā mirgo atgādinājuma ikona un augšējā rindā parādās 00:00.
2. Izmantojiet pogas +/-, lai iestatītu vēlamo atgādinājuma laiku.
3. Apstipriniet, nospiežot pogu (7), vai pagaidiet aptuveni 5 sekundes, laiks tiks saglabāts un sāksies atpakaļskaitīšana.
4. Pēc tam, kad iestatītais laiks būs pagājis, atskanēs skaņas signāls uz 1 minūti.
5. Ja atgādinājuma funkcijas laikā vēlaties atcelt atgādinājuma funkciju, ilgi nospiediet pogu (7) un iestatiet atgādinājuma laiku uz 00:00, atgādinājuma ikona pazudīs no displeja.

Atslēgas funkcija bērnu drošībai

1. Lai bloķētu ierīci, vienlaicīgi uz 3 sekundēm nospiediet laika iestatīšanas pogu (7) un cepeškrāns funkciju pogu (6).
2. Pēc šī laika atskanēs skaņas signāls, un displejā tiks attēlota indikācija , kas norāda, ka ierīce ir aizslēgta.
3. Lai atbloķētu ierīci, vienlaicīgi uz 3 sekundēm nospiediet laika iestatīšanas pogu (7) un cepeškrāns funkciju pogu (6).
4. Pēc šī laika atskanēs skaņas signāls, un displejā vairs nebūs redzama indikācija .

MEMO+ funkcija

Šo funkciju var izmantot, lai saglabātu bieži izmantotos iestatījumus.

1. Iestatiet cepšanas funkciju, temperatūru un cepšanas laiku.
2. Nospiediet un turiet pogu (8) aptuveni 2 sekundes, līdz atskan skaņas signāls. Izvēlētais iestatījums tiek saglabāts.

Piezīme: Lai saglabātu citu iestatījumu, nospiediet pogu (8) uz aptuveni 2 sekundēm. Izskanēs skaņas signāls un iepriekš saglabātie iestatījumi tiek aizstāti ar jaunajiem.

Saglabātas MEMO+ funkcijas palaišana

1. Cepeškrāsns ir gaidīšanas režīmā, nospiediet un turiet pogu (8) aptuveni 3 sekundes, displejā mirgo tukšs kvadrāts.
2. Lai ieslēgtu saglabāto MEMO+ iestatījumu, vēlreiz nospiediet un turiet pogu (8) aptuveni 3 sekundes.
3. Pagaidiet aptuveni 5 sekundes, un cepeškrāsns ieslēgsies saglabātajā režīmā.

Temperatūras zonde

Īpaši piemērots gaļas pagatavošanai.

1. Iespraudiet temperatūras zondes garāko galu ēdiena centrā.
2. Iespraudiet īsāko galu cepeškrāsns kontaktligzdā un aizveriet durvis.
3. Izvēlieties cepšanas funkciju, augšējā rindiņā parādās cepšanas temperatūra un temperatūras zondes ikona. Apakšējā rindā ir redzams, ka temperatūras zonde ir iestatīta uz 80 °C (attēlots kā 80C).
4. Lai regulētu cepšanas temperatūru, nospiediet temperatūras regulēšanas pogu (2) un pēc tam ar +/- pogām regulējiet temperatūru.
5. Lai noregulētu temperatūras zondes temperatūru, vēlreiz nospiediet temperatūras zondes pogu (2) un ar +/- pogām noregulējiet temperatūru. Temperatūru var iestatīt no 40 °C līdz 95 °C, pagaidiet aptuveni 5 s, lai saglabātu iestatījumu.
6. Kad temperatūras zondes iestatītā temperatūra ir sasniegta, atskanēs skaņas signāls un displejā parādīsies End.

Piezīme: Cepšanas temperatūras iestatījums nedrīkst būt zemāks par cepšanas zondes temperatūras iestatījumu.

Lēnā durvju aizvēršana (Soft closing doors)

1. Ja ierīces durvis ir atvērtas >30° leņķī, tās tiek fiksētas katrā pozīcijā.
2. Ja ierīces durvis ir atvērtas ≤30° leņķī, tās tiek lēnām aizvērtas ar amortizatoru palīdzību.

Bīdīnājums: neaizveriet ierīces durvis pārāk strauji, jo tas var sabojāt ierīci.

Pareiza režģa vai cepšanas plātnes novietošana ierīcē

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



Teleskopiskās vadotnes

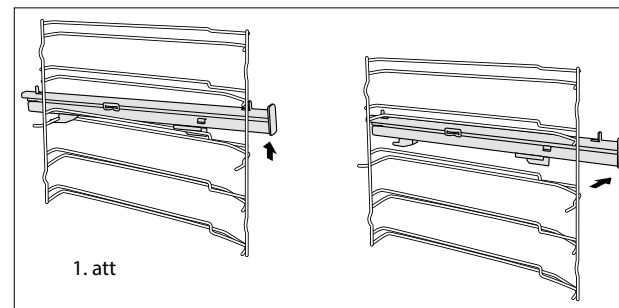
Teleskopiskās vadotnes ļauj izbīdīt cepamplātnes, šādi atvieglojot plātņu ielikšanu un izņemšanu, kā arī ēdienu pārbaudīšanu cepšanas laikā. (1. att.)

UZMANĪBU!

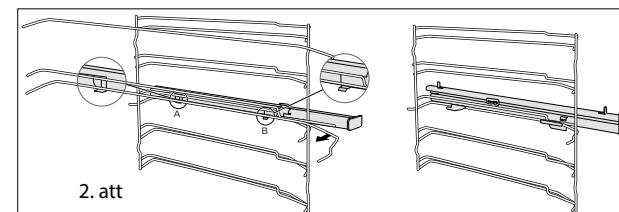
Ierīces ekspluatācijas laikā teleskopiskās vadotnes uzkarst līdz augstai temperatūrai. Apdegumu risks! Ievietojot uzlieciet cepamplātnes uz izcīļņiem teleskopisko vadotņu galos.

Ievietojot vai izņemot plātnes no teleskopiskajām vadotnēm, esiet uzmanīgs, lai plātnes nenoslīdētu no vadotnēm. Teleskopiskās vadotnes ir iespējams izmantot visos iebīdīšanas augstumos. Lai mainītu teleskopisko vadotņu augstumu, rīkojieties šādi:

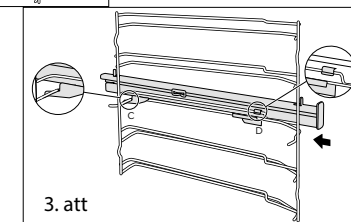
1. Noņemiet cepšanas paplātes un režģi no ierīces iekšpuses.
2. Ar spēku paceliet teleskopiskā pagarinājuma 1. att.
3. Noņemiet teleskopiskos pagarinājumus no sānu režģiem uz aizmuguri.
4. Novietojiet punktus A un B no teleskopiskajiem pagarinājumiem horizontāli uz sānu režģa ārējās stieples 2. att.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



1. att



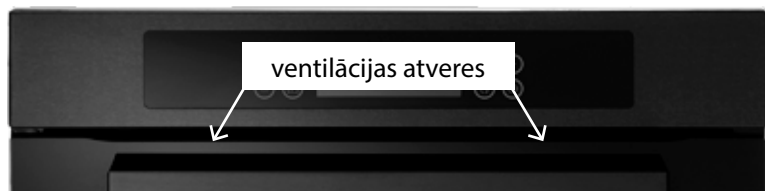
2. att



3. att

Dzesēšanas ventilators

Ventilators atrodas ierīces augšējā sienā, un tas rada vēsa gaisa cirkulāciju mēbeles iekšpusē. Ventilators ieslēdzas automātiski, ieslēdzot ierīci. Kad cepšanas programma ir pabeigta, dzesēšanas ventilators darbojas, līdz ierīces temperatūra nokrīt zem drošas robežas.



TĪRĪŠANA UN APKOPE

Lai saglabātu ierīces labu izskatu un uzticamu darbību, rūpējieties par tās tīrību. Ierīces modernā konstrukcija vienkāršo apkopi līdz minimumam. Tās ierīces daļas, kas nonāk saskarē ar pārtikas produktiem, regulāri jātīra.

- Pirms apkopes un tīrīšanas atvienojiet barošanas kabeli no elektrotīkla kontaktligzdas vai izslēdziet ierīces kontaktligzdas drošinātāju.
- Nogaidiet, līdz ierīces kamera ir atdzisusi, taču temperatūra ir remdēna - tad ierīces tīrīšana veiksies labāk nekā aukstā stāvoklī.
- Notīriet ierīces ārējo virsmu ar mitru drānu vai mikstu sūkli, kas samērcēts ūdenī un maigā mazgāšanas līdzeklī, pēc tam noslaukiet to sausu.
- Ierīces apakšdaļu un augšpusi varat noslaucīt ar mitru drāniņu, mikstu suku vai sūkli. Lielu netīrumu gadījumā izmantojiet siltu ūdeni, kam pievienots neagresīvs mazgāšanas līdzeklis.
- Nelietojiet rupjus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asas metāla suku, lai tīrītu ierīces durvju stiklus, jo tā var saskrāpēt virsmu vai saplēt stiklu.
- Nekad neatstājiet uz emaljētām, lakotām vai nerūsējošā tērauda daļām agresīvas vai skābas vielas (citronu sulu, etiķi).
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Cepamplātni var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
- Neizmantojiet krāsns tīrīšanas aerosolus uz katalītiskajām virsmām.
- Katalītiskās virsmas neļauj netīrumiem nosēties uz cepeškrāsns malām. Pašattīrīšanās notiek cepšanas laikā (augstākā temperatūrā), pēc atdzesēšanas vienkārši noslaukiet pamatni un sānus ar mitru drānu. Dziļai tīrīšanai ieteicams laiku pa laikam ieslēgt cepeškrāsni 250 °C temperatūrā uz aptuveni 60 minūtēm uz apakšējo un augšējo karstumu. Ja uzkrājas netīrumi, ir pienācis laiks nomainīt katalītiskās plātnes, kad tas ir atkarīgs no tā, cik bieži cepeškrāsns tiek izmantots.

STIKLA TĪRĪŠANA

Ja jānotīra stikla durvis, ievērojiet šādus norādījumus:

DURVJU ATVĒRŠANA

1. Atveriet cepeškrāsns durvis līdz maksimālajam stāvoklim (1. attēls).
2. Atveriet sviras (slēdzenes) kreisajā un labajā pusē, kā parādīts 2. attēlā.
3. Aizveriet durvju leņķi, kā parādīts 3. attēlā.
4. Velciet durvju bultiņas virzienā (4. attēls).
5. Lai atgrieztu durvis atpakaļ, atkārtējiet darbības apgrieztā secībā.



1. att.

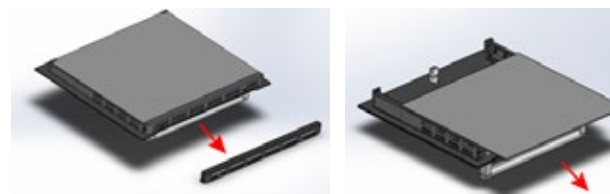
2. att.

3. att.

4. att.

IEKŠĒJO DURVJU STIKLA NOŅĒMŠANA

1. Atskrūvējiet skrūves no augšējā stikla vāka un noņemiet to (5. attēls).
2. Uzmanīgi izslīdēt ārā iekšējo stiklu (6. attēls).



5. att.

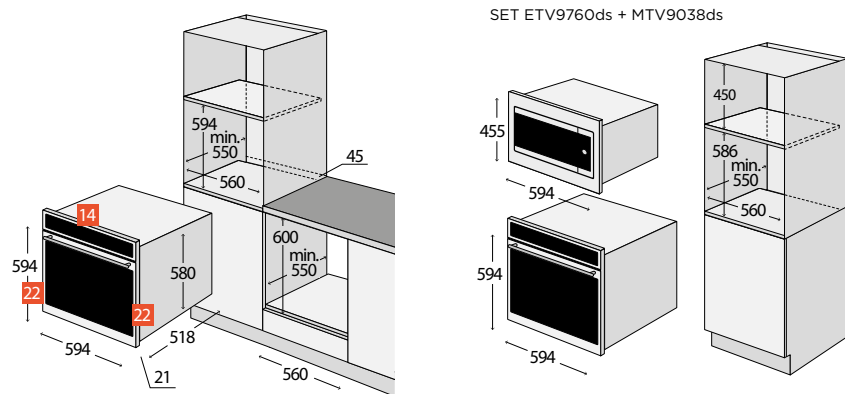
6. att.

Piezīme:

1. Stiklu mazgāšanai izmantojiet mikstu sūkli un ziepjūdeni, lai nomazgātu taukus, un pēc tam izskalojiet tekošā ūdenī. Nekad nemazgājiet stiklus trauku mazgājamajā mašīnā! Izžāvējiet brilles, pirms tās atdodāt atpakaļ.
2. Vidējam stiklam stūros pie engēm ir gumijas uzlikas. Pēc stikla izņemšanas pārļiecinieties, lai tās nepazūd. Šīs gumijas uzlikas novērš nepatīkamas vibrācijas (rezonansi), kad ieslēgta ventilatora karsēšana.

IERĪCES UZSTĀDĪŠANA

- **Neceliet ierīci aiz durvju roktura!**
- **Uz defektiem, kas radušies nepareizas uzstādīšanas dēļ, garantija neattiecas.**
- Par ierīces uzstādīšanu ir atbildīgs pircējs, nevis ražotājs.
- Ražotājs nenes nekādu atbildību par zaudējumiem, kas nodarīti personām, dzīvniekiem un lietām nepareizas uzstādīšanas dēļ.
- Ierīces novietošana piemērotā mēbelē nodrošina tās pareizu darbību.
- Ierīci uzstāda tipizētā virtuves mēbelē, kas ir paredzēta iebūvētajām ierīcēm, vai attiecīgi pielāgotā mēbelē, kuras izmēri atbilst 7. att.
- Ierīci var novietot gan zem virtuves darbvirsmas, gan augstajā skapīti (7. att.).
- Virtuves mēbelēm jābūt izgatavotām no karstumizturīga materiāla, kas iztur vismaz 120°C. Materiāliem un limes, kas izmantotajām līmēm jāiztur ierīces uzkaršana atbilstoši standartam LVS EN 60335-2-6. Materiāli un limes, kas neatbilst minētajam standartam, var deformēties vai atlīmēties.
- Visiem aizsargapvalkiem jābūt nostiprinātiem savā vietā tā, lai tos nebūtu iespējams noņemt bez īpašiem instrumentiem.
- Virtuves iekārtas aizmugurējā plāksne jānoņem, lai ap ierīci nodrošinātu atbilstošu gaisa cirkulāciju.
- Ja virs ierīces ir novietota plīts virsma, starp abām ierīcēm jābūt vismaz 50 mm atstarpei.



Att. 7

Pieslēgšana elektrotīklam

- Pārbaudiet, vai pieslēdzamais spriegums un drošinātāji atbilst vērtībām, kas norādītas uz ierīces identifikācijas plāksnītes. Iesakām izmantot patstāvīgu kontaktligzdas kontūru ar 16 A drošinātāju.
- Izmantojiet tikai elektriskā sprieguma kontaktligzdas ar zemējumu.
- Neizmantojiet ne sadalitājus, ne konektorus, ne pagarinātājus. Tie var radīt apdraudējumu pārkaršanas dēļ.
- Ierīces barošanas kabeļa kontaktdakšai jābūt brīvi pieejamai arī pēc ierīces uzstādīšanas.
- Pārveidot pieslēgumu ir atļauts tikai kvalificētam speciālistam.
- Ierīces elektrodrošību ir iespējams garantēt tikai tad, ja ierīces kontaktdakša ir pareizi iezemēta.
- Ražotājs neatbild par personām vai lietām nodarīto kaitējumu neesoša vai nepareiza zemējuma gadījumā.
- Barošanas kabelis jānovieto tā, lai tas nenonāktu saskarē ar ierīces karstajām daļām, netiktu deformēts vai pārmērīgi liekts.

Uzstādot ierīci, ievērojiet šādus norādījumus:

1. Pirms pirmās lietošanas noņemiet no ierīces visu iepakojumu un mārketinga materiālus.
2. Nepieciešamie skapiša izmēri iebūvēšanai ir parādīti 6. att. Efektīvas gaisa cirkulācijas nodrošināšanai ierīce jāuzstāda atbilstoši attēlos parādītajiem izmēriem, bet skapītim jābūt konstruētam tā, lai tā apakšdaļā cirkulētu gaiss. Aiz iebūvētas ierīces aizmugurējās sienas jābūt vismaz 50 mm platai atstarpei.
3. Ierīci uzbidiet uz skapiša malas un izvelciet barošanas kabeli caur skapiša aizmugurējo sienīti tā, lai pēc uzstādīšanas būtu pieejama ierīces kontaktdakša.
4. Uzmanīgi iebīdiet ierīci skapīti izvēlētajā vietā. Uzmanieties, lai netiktu iespiesti barošanas kabelis.
5. Nostipriniet ierīci skapīti, ieskrūvējot 2 skrūves atverēs, kas atrodas ierīces rāmja priekšējā sienīnā. Atveres ir redzamas pēc durvīņu atvēršanas.
6. Pievienojiet barošanas kabeli elektrotīkla kontaktligzdai.

Demontāža

Ja ierīci demontējat, ir svarīgi ievērot darbību pareizu secību:

1. Vispirms atvienojiet barošanas kabeli no elektrotīkla (izvelciet kontaktdakšu vai izslēdziet drošinātāju).
2. Izskrūvējiet stiprināšanas skrūves.
3. Izvelciet ierīci un uzmanīgi izvelciet barošanas kabeli.

PROBLĒMU RISINĀŠANA

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Cepeškrāsns nedarbojas.	Cepeškrāsns nav ieslēgta.	Ieslēdziet cepeškrāsns un iestatiet programmu.
	Dienas laiks nav noteikts.	Iestatiet laiku.
Displejs nav ieslēgts.	Elektrības kontaktligzdā nav elektrības.	Pārbaudiet slēdžus un elektrības kontaktligzdas.
Kad programma ir pabeigta, cepeškrāsns izdod troksni.	Pēc programmas pabeigšanas dzesēšanas ventilators vēl kādu laiku būs ieslēgts.	Tā nav kļūda.
Gaisma nedarbojas.	Spuldzīte ir saplaisājusi.	Nomainiet spuldzīti, skatīt instrukcijas lietošanas instrukcija.
Kļūda HE1.	Temperatūras sensora kļūda.	Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Kļūda HE2.	Temperatūras zondes temperatūras sensora kļūda.	Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

Produkts ar gaidīšanas režīmu:

Jaudas patēriņš gaidstāves režīmā ir mazāks par <0,97 W.

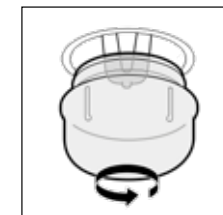
SERVISS

Spuldzītes nomaiņa

Ierīces kameras apgaismošanai ir izmantota **halogēnu** spuldzīte ar lielu termoiszturību (25–40 W/220–240 V, T300 °C).

Lai nomainītu spuldzīti, jārikojas šādi:

1. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla vai izslēdziet attiecīgo drošinātāju.
2. Noskrūvējiet stikla uzliktni, griežot to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam atbilstoši 8. att., un nomainiet spuldzīti ar tāda paša veida un parametru spuldzīti.
3. Skrūvējot jauno spuldzīti, spuldzītes satveršanai izmantojiet drāniņu vai papīra salveti.
4. Uzskrūvējiet atpakaļ stikla uzliktni.

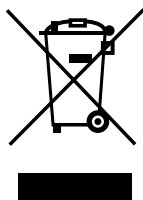


Att. 8

APKĀRTĒJĀS VIDES AIZSARDZĪBA

- Izmantojiet iepakojuma materiālu un nolietoto ierīču pārstrādes iespējas.
- Ierīces kārbu ir iespējams izmest šķīrotajos atkritumos.
- Polietilēna (PE) maisiņu nododiet materiālu pārstrādei.

Ierīces utilizācija tās darbmūža beigās:



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvai 2012/19/EU par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (WEEE). Simbols uz izstrādājuma vai uz tā iepakojuma norāda, ka šo ierīci nedrīkst likvidēt sadzīves atkritumos. Tā ir jāaizved uz savākšanas punktu elektrisko un elektronisko ierīču pārstrādei. Nodrošinot pareizu šī produkta utilizāciju, jūs palīdzat novērst negatīvo ietekmi uz vidi un cilvēku veselību, ko radītu nepareiza ierīces utilizācija. Likvidēšana veicama saskaņā ar tiesību aktiem par atkritumu apsaimniekošanu. Plašāku informāciju par šī produkta likvidēšanu varat vaicāt vietējā pašvaldībā, uzņēmumā, kas nodarbojas ar mājāsaimniecības atkritumu likvidēšanu, vai veikalā, kur jūs šo ierīci iegādājāties.



Šis izstrādājums atbilst visām piemērojamo EU direktīvu pamatprasībām.

Izmaiņas tekstā, konstrukcijā un tehniskajās specifikācijās var tikt veiktas bez iepriekšēja brīdinājuma, un mēs paturam tiesības veikt šīs izmaiņas.

ACKNOWLEDGEMENTS

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

Please study the entire Operating Manual carefully before you start using the product. Keep the manual in a safe place for future reference. Make sure that all other people using the appliance are familiar with the contents of the instruction manual.

TABLE OF CONTENTS

Technical Features
Important Notices
Condensation
Product Description
Control Panel Description
Individual Baking Functions
Baking Tips
Operating Instructions
Basic Functions of the Unit
Advanced Functions of Baking
Correct Positioning of the Grills or Pans in the Appliance
Telescopic Rails
Cleaning and Maintenance
Installation of the appliance
Servicing
Protection of the Environment

TECHNICAL FEATURES	
Voltage	220–240 V ~ 50–60 Hz
Maximum input	2900–3400 W
Input of the upper heater	1 100 W
Input of the lower heater	1 000 W
Input of the circular heater	1 800 W
Input of the grill heater	1 300 W
Temperature setting range	30–260 °C
Installation dimensions (w x d x h)	560 x 550 x 594 mm
External dimensions (w x d x h)	594 x 558 x 594 mm
Internal dimensions (w x d x h):	485 x 440 x 377 mm
Internal volume	80 l
Weight	32 kg

The manufacturer reserves the right to make possible technical changes and to correct print errors and differences in the illustrations without previous notice.

IMPORTANT NOTICES

Upon delivery of the electric appliance

- Check the package and unit immediately after delivery for any damage that may have occurred during shipping.
- **CAUTION!** Some edges of the unit that are hidden after installation may be sharp! Proceed with caution to prevent injury!
- If the appliance is damaged, do not operate it. Contact the supplier as soon as possible.
- Remove all the packaging and marketing materials from the unit before the first use.
- Keep the packaging material out of the reach of children or dispose of it properly.
- **This appliance must be installed in accordance with the regulations in force and should only be used in a well-ventilated area. Read the manuals before installing and using the appliance.**

During installation

- Use the unit only as described in this operating manual.
- This unit may be used in households and similar places, for instance:
 - Kitchenettes in shops/stores, offices and other workplaces.
 - Appliances used in agriculture.
 - Appliances used by guests in hotels, motels and other places.
 - Appliances used in bed-and-breakfast establishments.
- Do not use the unit if you are barefoot.
- Do not touch the appliance with damp or wet hands.
- Do not put oversized food or metal objects inside the appliance. These could cause a fire.
- Do not store anything inside the appliance.
- Do not sit or stand on the open door of the appliance.
- Do not allow children or irresponsible people to handle the appliance. Use the appliance out of the reach of such people.
- Children should not play with the appliance.
- Take extra care when using the appliance near children.

- Do not let anyone use the appliance as a toy.
- This appliance may be used by children aged 8+ and people with reduced physical, sensory or mental capabilities, or without any appropriate experience and knowledge only if they are under supervision or were acquainted with the operating instructions for safe usage of the appliance and understand its risks.
- **CAUTION!** A large volume of steam may be released or grease may splash out when you open the door. Be very cautious. There is a risk of scalding!
- Do not touch hot surfaces or heaters during use or shortly after use of the unit.
- Turn off the appliance and disconnect the plug from the mains outlet in the event of any failure.
- When disconnecting the unit from the wall outlet, never pull the power cord. Grasp the plug and disconnect it by pulling.
- Do not immerse the power cord or plug in water or any other liquid.
- Check the appliance and the supply cable regularly for any damage.
- Never turn the appliance on if damaged.
- Do not use the appliance with a damaged power cord or plug; have the fault repaired immediately by an authorised service centre.
- Do not use the unit if the door or packing is damaged. Have the unit repaired in an authorised service centre.
- Do not use any accessories other than those recommended by the manufacturer.
- Do not use accessories that have a damaged surface finish, are worn, or have other defects.
- Cleaning and maintenance by the user may not be done by children under the aged of 8 and only under supervision.
- Disconnect the power cord from the power outlet or turn off the circuit breaker of the appliance electrical outlet before changing the bulb, maintenance and cleaning.

CAUTION!

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

Condensation

When baking foods with a high content of water, cautiously open the door. Hot air comes into contact with cold air and steam may condense on the door, which turns to water and may subsequently trickle into the lower section of the appliance. You reduce this phenomenon by opening the door less frequently. Wipe off any condensed water with a cloth or kitchen paper to prevent damage to the furniture below the appliance.

Possible failures

- Only qualified personnel may repair and intervene in the unit.
- The unit should be disconnected from the electric network during repairs and interventions. Turn off the circuit-breaker and disconnect the plug from the mains socket.
- When disconnecting the unit from the wall outlet, never pull the power cord. Grasp the plug and disconnect it by pulling.

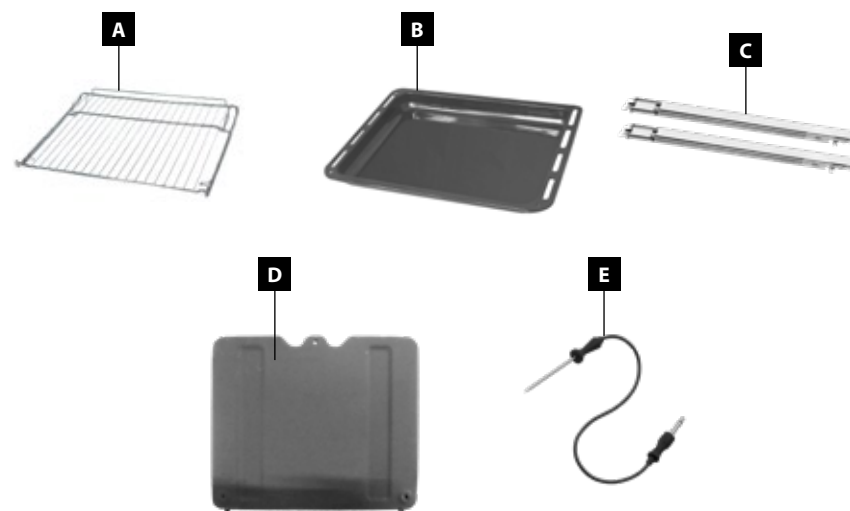
Failure to follow the manufacturer's instructions invalidates the warranty.

PRODUCT DESCRIPTION

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

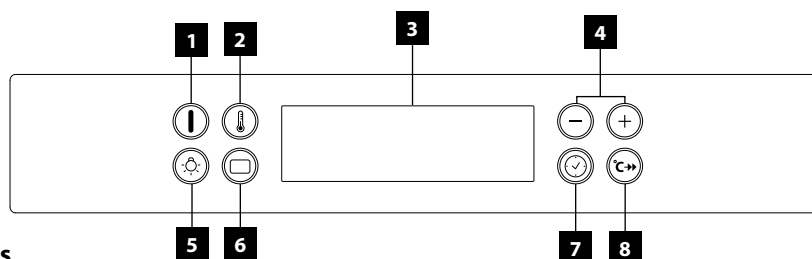
**Accessories**

- A Rack
- B Universal sheet metal
- C 2x Telescopic Rails
- D Catalytic plates
- E Meat probe



Control Panel Description

- 1 Switch ON/OFF button
- 2 Button for temperature setting
- 3 Display
- 4 +/- button to adjust time, temperature or select function
- 5 Button to turn the lighting off and on
- 6 Oven function button
- 7 Button for setting the time
- 8 Quick preheat button



Icons

- 1 Baking time
- 2 End baking time
- 3 Reminder
- 4 Child lock
- 5 Quick preheat
- 6 Temperature probe
- 7 MEMO+

Individual baking functions

Symbol	Function description
	Upper and lower heating For conventional baking, both the lower and upper heating elements are switched on at the same time. Particularly suitable for roasting meat and dough. For even heat distribution, single level baking is recommended. Recommended level: 3.
	Grill heating and top heating The top and grill heating elements are switched on at the same time. Particularly suitable for preparing steaks, chops, fish, sausages, grilled vegetables. Recommended level: 4.
	Circular heating with fan The circular heating element together with the fan improves air circulation inside appliance and creates an even distribution of heat throughout the appliance. Especially suitable for baking cakes on several levels simultaneously.

Symbol	Function description
	Pizza The bottom heating is activated in combination with the circular heating and the fan. Suitable for baking pizzas on one level, if on more than one, it needs to be replaced halfway through baking. Recommended level: 2.
	Top and bottom heating with fan Lower and upper body together with fan improves air circulation inside appliance and creates an even distribution of heat throughout the appliance. No preheating is required. Suitable for frozen foods, semi-finished products, lasagne, fruit pies. Recommended level: 2.
	Defrosting Air circulation allows food to defrost faster. It is a gentle but fast way of defrosting food. Room temperature air is blown into the interior of the appliance. Note: This function is suitable for defrosting food or semi-finished products before final preparation.
	Easy Clean You can use the auxiliary power of moisture to make cleaning easier and more effective from evaporated water. Pour 200ml of water into a cold oven on a baking tray and close the oven door. Start the programme. The temperature is pre-set at 130 °C for 20 minutes. When the programme is finished, open the oven door, let it cool down a little and then wipe the scratched part of the oven with a damp soft cloth or sponge.
	Grill heating with fan and top heating Grill heating with fan and top heating This function uses the top and grill heating element together with a fan. Suitable for chops, ribs, fish fillets, or at the end of the preparation of baked pasta. Recommended level: 2-3.
	Grill heating The grill heating element is switched on and off as required to maintain the temperature inside the appliance. Particularly suitable for preparing steaks, chops, fish, sausages. Recommended level: 4.
	Top, bottom and circular heating with fan Alternating switching of the upper, circular and lower heating elements and fan for more even cooking. Excellent heat distribution allows you to use lower temperatures when roasting - more tender meat, less loss of juices. This mode can also be used to prepare different dishes on several levels simultaneously (at the same temperature). Particularly suitable for lasagne, roast chicken and potatoes, lamb, pies, courgettes, aubergines. Recommended levels: 2-4 (e.g. roast meat for level 2, others for level 4).

Symbol	Function description
	Top and circular heating with fan The upper and circular heating element with fan is activated. It ensures a fast and even distribution of heat and hot air, with a resulting crispy food surface. Suitable for French fries, American potatoes, chicken wings, nuggets. Recommended level: 3.
	Bottom heating with fan The lower heating element and fan are switched on. Suitable for baking desserts, cakes. Recommended level: 1-2.
 ECO	ECO function Energy-saving baking. The rear heating element and fan are switched on for more even heat distribution throughout the oven. Suitable for baking yeast cakes, for example.

Preset programs

Functions	Preset temperature (°C)	Selectable temperature (°C)
Upper and lower heating	170	30-260
Grill heating and top heating	200	80-230
Circular heating with fan	160	30-260
Pizza	200	50-260
Top and bottom heating with fan	170	30-260
Defrosting	40	40-60
Easy Clean	130	/
Fan Grill and Top Heat	180	80-230
Grill heating	180	80-230
Top, bottom and fan-assisted circular heating	180	50-260
Top and fan-assisted circle heating	230	150-230
Bottom heating with fan	150	50-230
ECO function	160	40-230

BAKING TIPS

- The exact values of temperature for each kind of dish and the different ways of baking have to be tried out.
- During baking open the door of the appliance as infrequently as possible. Otherwise the temperature mode of baking would be disturbed, the time of baking would extend and the food could be burnt.
- Marinated meat and meat without bones roast faster than unprepared meat. To check thorough roasting of meat, press it (e.g. with a fork). If it does not release juices it is done.
- Meat which is larded or covered with bacon must not be roasted at high temperature, so that the grease does not sputter.
- When roasting big pieces of meat juices evaporate, which then condense on the appliance door. This is natural and it does not imply any danger to the use of the appliance. After the end of baking, wipe the appliance door and the surrounding space in the appliance dry.
- The pastry will swell only after 2/3 of the stated baking time has elapsed. The time of baking depends on the type of filling (fruits, jam).
- If the pastry is too dark on the surface, lower the temperature and increase the baking time or place the baking tray on a lower level.
- If the pastry is stuck to the baking sheet, use baking paper or a greased and floured baking sheet.
- Whipped dough should not contain too much water, which extends the time of baking.
- Do not put utensils directly on the bottom of the appliance, otherwise they would prevent the spreading of heat and thus could cause damage to the enamel because of overheating.
- When baking in several pans, different dishes put into the oven at the same time may not be ready at the same time.
- Baking pans are not designed for long-term storage of food (more than 48 hours). For longer storage transfer the food to a suitable utensil.
- When baking without the fan** we recommend pre-heating the appliance for approximately 10 – 15 minutes. Do not open the appliance door unnecessarily during baking.
- Before grilling**, preheat the grill for about 5 minutes (until the grill heater is red-hot). The grill grid with food should be placed as close as possible to the heater. To collect the drippings, put a pan with a little water under the grill. Grilling will enable browning and a crispy surface on the roasted meat. **CAUTION!** When using the grill, the accessible parts of the appliance may become too hot. Prevent children from accessing the hot parts of the appliance.
- When baking with the fan** it is not necessary to pre-heat the appliance, except for baking food with very short baking times, or in the case of baking food with a high water content (e.g. fruit cakes) to prevent condensation of water vapours. In this appliance, various foods with similar baking/roasting times can be prepared in two trays simultaneously, even if the baking/roasting time differs. The scent and taste of the foods do not influence each other. Putting in and taking food out of the appliance does not result in huge heat losses. The temperature is quickly compensated by the fan. The baking temperatures are lower than those used in the standard baking mode (by 20 – 30°C for pastry and by 30 – 40° C for meat); the time of baking is longer (by approx. 5 – 10 minutes). When baking small pastries in two pans, we recommend swapping the height of both pans after 2/3 of the baking time or taking the pan that is ready sooner out earlier.
- When defrosting**, place the frozen food in a suitable container, place in the centre of the appliance on the grill and switch on the appliance in Defrost mode. The appliance door must be closed.
- When grilling with the fan and upper heater** it is not necessary to pre-heat the appliance. Grill with the appliance door closed. When grilling this way set the thermostat as needed within the range from 80 to 230°C. The distance between the food and the grill heater must correspond to the required results:
 - smaller distance for a brown surface and underdone inside,
 - bigger distance for thorough roasting of the food.

For catching the dripping gravy, place a plate with a little water under the meal - recommended up to level 1 (grill function, grill with fan).

OPERATING INSTRUCTIONS

Before the first use

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

Then, heat the unit without food at maximum temperature (260°C) for 30 minutes. You can find the information related to the temperature and heating time adjustment in the paragraph Appliance Fundamental Functions. The unit may emit a slight smell and smoke, which should disappear after a while. Air the room well during this process.

After the appliance has cooled down, wash all smooth surfaces and doors with soap and water and dry them.

Daytime setting

1. After connecting the appliance to the mains, the symbol 00:00 will appear on the display.
2. Press and hold the button (7) for 3 seconds to activate the mode of setting the time of day (the hour position starts blinking).
3. Using the buttons plus and minus buttons to set the time in hours (in the range 0 to 23).
4. Upon pressing button (7) the numbers start blinking.
5. Using the buttons plus and minus buttons to set the time in minutes (in the range 0 to 59).
6. Press button (7) to end the setting of the time of day. Or wait 5s, the minutes digit will stop flashing. This activates the time and it is shown on the display.

Daytime setting change

1. In standby mode, hold down the button (7) for 3 seconds, the digits in two lines will appear, then press the button again to set the time of day (clock digits in the bottom line starts flashing).
2. Using the buttons plus and minus buttons to set the time in hours (in the range 0 to 23).
3. Upon pressing button (7) the numbers start blinking.
4. Using the buttons plus and minus buttons to set the time in minutes (in the range 0 to 59).
5. Press button (7) to end the setting of the time of day. Or wait 5s, the minutes digit will stop flashing. This activates the time and it is shown on the display.

Appliance Basic Functions

1. Place the pan with the food in the selected position. The levels are numbered from bottom to top, levels 4 and 5 are mainly used for the grill function.
2. To switch on the oven, press and hold the button (1) for approx. 3 seconds.
3. The first function icon with the preset temperature will flash on the display. If you do not make any further settings within 5 seconds or press the function selection button (6), the oven will automatically start in that function (the icon will be permanently lit).
4. If the function icon is flashing, use the +/- buttons to scroll through the cooking functions. If no further settings are made within 5 seconds, the oven will start in the selected function. Press the button (6) to open the function selection and then use the +/- buttons to scroll through the function menu.
5. To set the temperature, press and hold button (2) for 3 seconds - the temperature will flash on the display.
6. Press the +/- button to adjust the temperature at 5 °C intervals.

Note: The temperature can also be adjusted during baking.

7. Press and hold the appliance off/on button (1) for 3 seconds to exit the selected program at any time during baking.

Note: For this basic function, it is not necessary to have the time of day set. The Pause function is activated when the oven door is opened. When the door is closed, the oven automatically resumes the programme.

ADVANCED BAKING FUNCTIONS

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

Quick preheating

1. Set the desired baking function or adjust the preset temperature.
2. Press the button (8) briefly for quick preheating. An audible signal will sound and the preheat icon will appear on the display. **Note:** Rapid preheat is for an empty oven.
3. When the temperature is reached, an audible signal will sound. Now place the food in the oven, the oven will continue with the set baking function.

Note: To cancel rapid preheat, press the button (8) again briefly, an audible signal will sound and the preheat icon will disappear from the display.

Activation of the light in the appliance

Press the light on/off button (5) to switch the light on or off inside the appliance.

Baking time setting function

1. Once the function and temperature have been set, the baking time can be adjusted.
2. Press and hold the time setting button (7) until the time with the baking time icon flashes on the display.
3. Use the +/- buttons to set the baking time.
4. To save the baking time, wait approx. 5 seconds or confirm by pressing the button (7).
5. When the baking time has elapsed, an audible signal will sound 3 times and the display will show End.

End time setting function

1. The end time can be set during baking.
2. Press and hold the time setting button (7) - the display will flash the baking time with the baking time icon, press the button (7) again - the display will flash the time with the end baking time icon.
3. Use the +/- buttons to set the end baking time.
4. To save the end time, wait approx. 5 seconds or confirm by pressing button (7).
5. When the baking time has elapsed, an audible signal will sound 3 times and the display will show End.

Reminder function

With the timer function, you can set the desired reminder time. Once you have set the selected time, the countdown will start and a repeated beeps. **Note:** set before selecting a program.

1. Long press the time setting button (7) until the reminder icon flashes on the display and 00:00 appears in the top line.
2. Use the +/- buttons to set the desired reminder time.
3. Confirm by pressing the button (7) or wait for approx. 5 seconds, the time will be saved and the countdown will start.
4. After the set time has elapsed, an audible signal will sound for 1 minute.
5. If you want to cancel the reminder function during the reminder function, long press the button (7) and set the reminder time to 00:00, the reminder icon will disappear from the display.

Child lock function

1. To lock the appliance, press the time setting button (7) and the oven function button (6) simultaneously for 3 seconds.
2. After this period an audible signal is heard and the display shows icon , which indicates that the appliance is locked.
3. To unlock the appliance, press the time setting button (7) and the oven function button (6) simultaneously for 3 seconds.

4. After this period an audible signal is heard and icon  disappears from the display.

MEMO+ function

This function can be used to save frequently used setting.

1. Set the baking function, temperature and baking time.
 2. Press and hold the button (8) for approx. 2 seconds until the beep sounds. The favourite setting is stored.
- Note:** To save a different setting, press the button (8) for approx. 2 seconds. An audible signal will sound and the previously saved setting is replaced by the new one.

Starting a saved MEMO+ function

1. The oven is in standby mode, press and hold the button (8) for approx. 3 seconds, a blank square will flash on the display.
2. To switch on the stored MEMO+ setting, press and hold the button (8) again for approx. 3 seconds.
3. Wait approx. 5 seconds, the oven will start in the stored mode.

Temperature probe

Especially suitable for meat preparation.

1. Stick the longer end of the temperature probe into the centre of the food.
2. Plug the shorter end into the oven socket and close the door.
3. Select the baking function, the top line shows the baking temperature and the temperature probe icon. The bottom line shows the probe temperature preset to 80 °C (shown as 80C).
4. To adjust the baking temperature, press the temperature adjustment button (2) and then use the +/- buttons to adjust the temperature.
5. To adjust the temperature probe temperature, press the temperature probe button (2) again and adjust the temperature using the +/- buttons. The temperature can be set between 40 °C and 95 °C, wait approx. 5 s to save the setting.
6. When the set temperature of the temperature probe is reached, an audible signal will sound and the display will show End.

Note: The baking temperature setting must not be lower than the temperature setting of the baking probe.

Soft closing doors

1. If the appliance door is open at an angle $>30^\circ$, the door is still at any position.
2. If the appliance door is open at an angle $\leq 30^\circ$, the door closes slowly by means of the damper.

Caution: Do not close the appliance door too quickly, it could cause damage to the appliance.

Correct positioning of the grill or pan in the appliance

The grill or pan must be positioned correctly (at the same height) in the side racks.



Telescopic rails

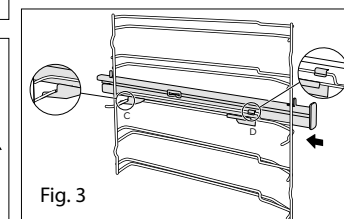
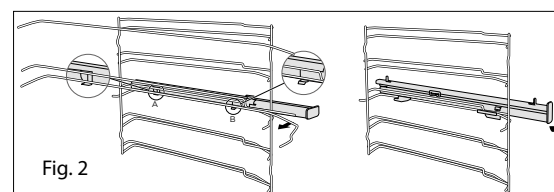
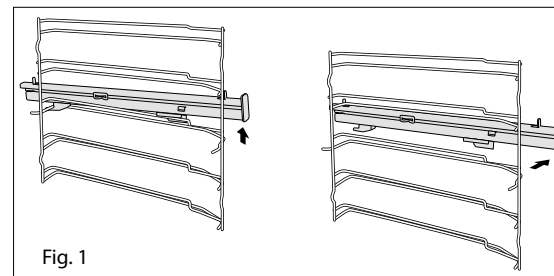
The telescopic rails allows detraction of the baking pans, and hence ease access when inserting or removing baking pans or when checking food during baking (Fig. 1).

CAUTION!

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

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

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



Cooling fan

The fan is located on the upper side of the appliance and provides the circulation of cool air in the equipment. The fan switches on automatically when the appliance is switched on. If the baking program ends the cooling fan remains active until the temperature of the appliance drops below the safe limit.



CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of good appearance and reliability, keep the appliance clean. The modern design of the unit facilitates the maintenance to the minimum. The parts of the appliance that come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Prior to any maintenance or cleaning, disconnect the power cord from the mains or switch off the circuit breaker of the appliance mains outlet.
- Wait until the inside of the appliance is no longer hot but is still lukewarm – cleaning is easier than when it is cold.
- Clean the outer surface of the appliance with a damp cloth or a soft sponge soaked in water and mild detergent, then wipe dry.
- The bottom and ceiling of the appliance can be wiped with a damp cloth, soft brush or sponge. In the case of heavy dirt, use hot water with a non-aggressive detergent.
- Do not use coarse abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the door glass of the appliance, since they can scratch the glass surface or the glass may break.
- Never leave aggressive or acidic substances (lemon juice, vinegar) on the enamelled, varnished or stainless parts.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance!
- The baking pans may be washed in a dishwasher.
- Do not use oven cleaning sprays on catalytic surfaces.
- Catalytic plates prevent dirt from settling on the sides of the oven. Self-cleaning takes place during baking (at higher temperatures), once cooled simply wipe the base and sides with a damp cloth. For deep cleaning, it is recommended to turn the oven on at 250 °C from time to time, for about 60 minutes on the lower and upper heat. If dirt builds up, it is time to replace the catalytic plates, when depends on how often the oven is used.

CLEANING GLASS PARTS

If the door glass needs cleaning, follow the instructions below:

REMOVAL OF THE DOOR

1. Open the oven door to its maximum position (Fig. 1).
2. Open the levers (locks) on the left and right as shown in Fig. 2.
3. Close the door to the angle as shown in Fig. 3.
4. Pull the door in the direction of the arrow (Fig. 4).
5. To return the door, repeat the steps in reverse order.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

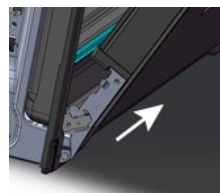


Fig. 4

REMOVING THE INNER DOOR GLASS

1. Unscrew the screws from the top glass cover and remove it (Fig. 5).
2. Carefully slide out the inner glass (Fig. 6).



Fig. 5

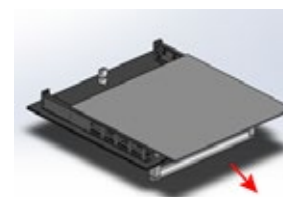


Fig. 6

Note:

1. For cleaning the glass panes, use a soft sponge and anti-grease detergent and then rinse them under running water. Never wash the glass panes in a dishwasher! Dry the glasses before returning them.
2. The middle glass is fitted with rubber pads at the corners. When removing, be careful not to lose them. These rubber pads prevent unpleasant vibrations when the fan function is turned on.

APPLIANCE INSTALLATION

- **Do not lift the appliance by holding it by the handle of the door!**
- **Defects caused by incorrect installation are not covered by the warranty.**
- Only the customer, not the manufacturer, is responsible for the appliance installation.
- The manufacturer bears no responsibility for damage caused to people, animals or objects as a result of incorrect installation.
- To ensure correct function of the appliance, install it in suitable furniture.
- The unit should be installed in standardised kitchen furniture designed for built-in appliances or in properly adapted furniture of dimensions according to Fig. 7.
- The appliance may be located either under a kitchen cabinet or in a stand-alone cabinet (Fig. 7).
- The kitchen furniture must be made of heat-resistant material (at least 120 °C). The materials and used glues must be resistant to the warming of the unit according to the ČSN EN 60335-2-6 standard. Materials and glues which do not meet the stated standard may deform or come unstuck.
- All the protective covers must be fixed at their positions so that it is not possible to remove them without using a special tool.
- The rear board of the kitchen unit must be removed to ensure proper circulation of air around the appliance.
- If a cook top is above the appliance, a gap of at least 50 mm must be between them.

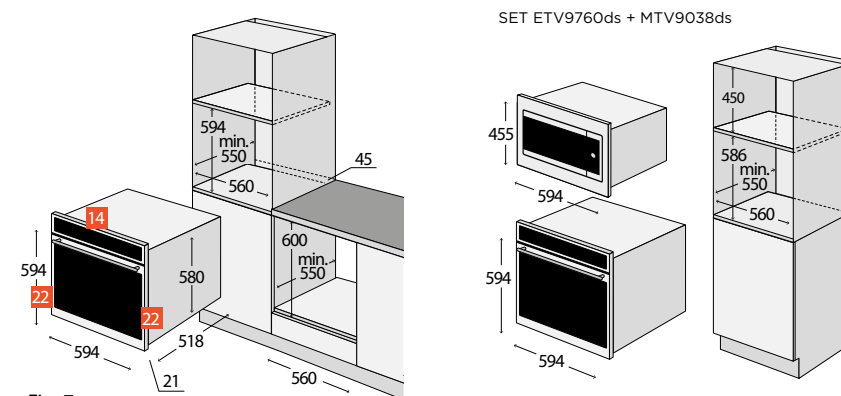


Fig. 7

Connecting to the mains

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

Follow the installation instructions below:

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

Removal

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

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

PROBLEM SOLVING

Problem	Possible cause	Solution
The oven's not working.	The oven's not on.	Switch on the oven and set the programme.
	The time of day has not been set.	Set the time.
The display is not lit.	There is no electricity in the electrical outlet.	Check the circuit breakers and electrical outlet.
The oven makes a noise when the programme is finished.	The cooling fan will remain on for a while after the programme has finished.	It's not a glitch.
The light's not working.	The bulb is cracked.	Replace the bulb see instructions operating instructions.

Problem	Possible cause	Solution
Error HE1.	Temperature sensor error.	Contact an authorised service centre.
Error HE2.	Temperature probe temperature sensor error.	Contact an authorised service centre.

Product with standby mode:

Power consumption in standby mode is less than <0.97 W.

SERVICING

Replacing a bulb

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

To remove the bulb proceed as follows:

1. Disconnect the appliance from the power supply, or switch off the appropriate circuit breaker.
2. Unscrew the glass cover in the anti-clockwise direction according to Fig. 8 and replace the bulb with a bulb of the same type and parameters.
3. When installing a new bulb, use a rag or paper wipe to hold the bulb.
4. Re-install the glass cover.

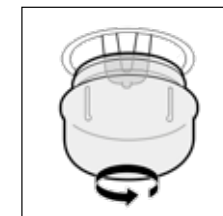


Fig. 8

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

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

Appliance end-of-service-life recycling:



This appliance is marked in compliance with Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council on waste electrical and electronic equipment (WEEE). A symbol on the product or its packaging indicates that this product should not go into household waste. It must be taken to the collection point of an electric and electronic equipment recycling facility. By making sure this product is disposed of properly, you will help prevent the negative effects on the environment and human health that would otherwise result from inappropriate disposal of this product. Disposal must be done according to the waste management regulations. You can learn more about recycling this product from your local authorities, a household waste disposal service or in the shop where you bought this product.



The product meets all the necessary requirements of the EU directives applicable to the specific product.

Changes in text, design, and technical specifications are subject to change without prior notice and we reserve the right to change them.