

concept

Volně stojící sklokeramický sporák

Volne stojaci sklokeramický sporák

Brīvi stāvoša keramikas plīts

Free-standing ceramic cooker



SVE6550ss / SVE6550wh

CZ

SK

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
Popis výrobku
Rady a tipy k úspoře energie
Návod k obsluze
Čištění a údržba
Instalace spotřebiče
Řešení potíží

TECHNICKÉ PARAMETRY

Napětí		230/400 V	
Průměr a příkon	levé přední varné zóny	ø 120 mm	700 W
		ø 180 mm	1 700 W
	levé zadní varné zóny	ø 145 mm	1 200 W
	pravé zadní varné zóny	ø 140 x 140 mm	1 100 W
		ø 250 x 140 mm	2 000 W
	pravé přední varné zóny	ø 145 mm	1 200 W
Max. celkový tepelný výkon		9,7 kW	
Vnější rozměry (š x h x v)		500 x 600 x 850 mm	
Hmotnost		39 kg	

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

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

Při dodání

- 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 návodem.

Při instalaci

- Nepoužívejte spotřebič jinak, než je popsáno v tomto návodu.
- Při instalaci musí být spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Ověřte, zda připojované napětí a proudové jištění odpovídá hodnotám na typovém štítku spotřebiče. Používejte pouze přívod elektrického napětí s uzemněním.
- 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.
 - Přívodní kabely jiných elektrospotřebičů se nesmějí dotýkat horkých varných zón. Může se poškodit jak izolace kabelů, tak i samotná varná deska.
- Nedotýkejte se horkých varných zón. Nebezpečí popálení!
- Ke spotřebiči nepouštějte děti. Hrozí nebezpečí popálení!
- Nedotýkejte se horkých povrchů během použití, nebo krátce po použití spotřebiče.

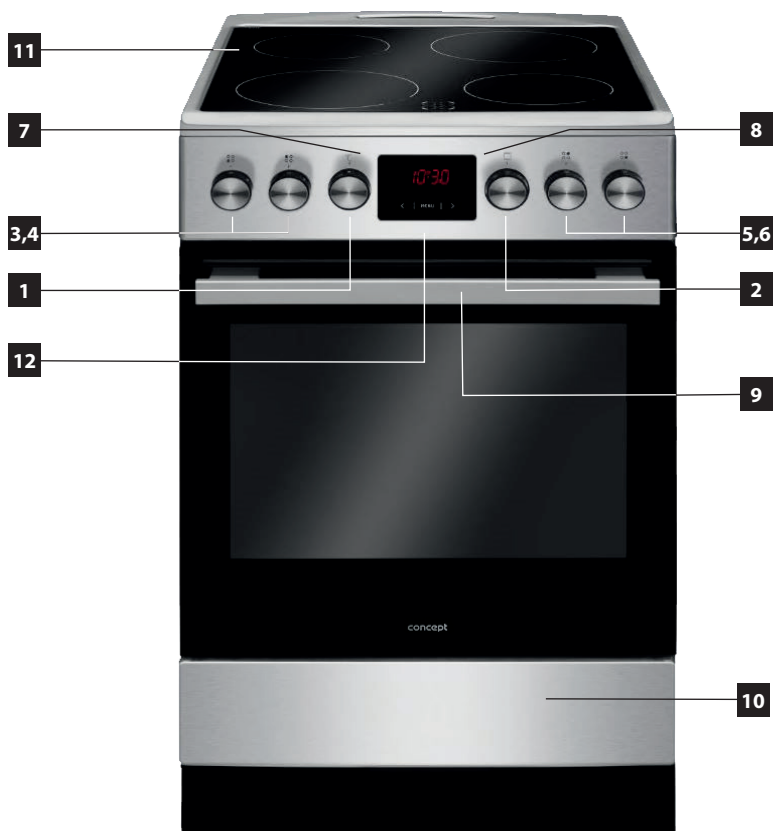
- Nesahejte na spotřebič vlhkýma, nebo mokřýma rukama.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud přijde do kontaktu s vodou.
- Pokud se pod spotřebičem nachází zásuvka, nesmějí se v ní uchovávat žádné hliníkové fólie, vznětlivé, nebo hořlavé předměty (např. spreje). Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu!
- Nedovolte dětem a nesvéprávným osobám se spotřebičem manipulovat, používejte ho mimo jejich dosah.
- Děti si nesmí hrát se spotřebičem.
- 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.
- V případě poruchy vypněte spotřebič a příslušný jistič.
- Neponořujte přívodní kabel do vody ani do jiné kapaliny.
- Pravidelně kontrolujte spotřebič i přívodní kabel z důvodu poškození.
- Nezapínejte poškozený spotřebič.
- Není-li spotřebič používán, dbejte na to, aby všechny jeho ovládací prvky byly vypnuté.
- Nepoužívejte varné nádoby s prohnutým dnem, nebo s menším průměrem dna, než je doporučeno. Snižovala by se tím tak účinnost vaření.
- Pokud se mezi dnem nádoby a varnou zónou nachází voda, může vzniknout tlak páry a varná nádoba by mohla tlakem páry nadskočit do výšky.
- **POZOR!** Hrozí nebezpečí poranění!
- Dbejte na to, aby varné zóny a dna nádob byly suché.
- Nepoužívejte nádobí s oprýskaným smaltem. V místě poškození smaltu vzniká vysoká teplota, která bodově ohřívá varnou desku. Hrozí poškození varné desky!
- Nestavte horké varné nádoby na ovládací panel, nebo na okraj spotřebiče. Mohlo by dojít k jeho poškození.

- Na spotřebiči nikdy nepoužívejte varné nádoby z plastu, nebo z hliníkové fólie.
- Na spotřebič neodkládejte hořlavé předměty. Hrozí nebezpečí požáru!
- Na spotřebič neodkládejte žádné kovové předměty. V případě, že by došlo k nechtěnému zapnutí spotřebiče, mohly by se tyto předměty velmi rychle zahřát a způsobit popálení!
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní plochu, nebo jako odkládací prostor!
- Udržujte spotřebič v čistotě. Zbytky jídla by se mohly při provozu vznítit a způsobit požár!
- V průběhu vaření se mohou pokrmy, jako polévky, omáčky nebo nápoje zahřát velmi rychle a přetéci. Proto doporučujeme vařit tyto druhy pokrmů opatrně, zvolit pro ně správné nastavení a míchat je v průběhu celé doby vaření.
- Při fritování nebo smažení pokrmů mějte tyto pokrmy stále pod dohledem. Při přehřátí oleje hrozí nebezpečí požáru!
- Tuk, nebo olej nikdy nezahřívejte bez dozoru. Přehřátý olej, nebo tuk se může rychle vznítit. Hrozí nebezpečí požáru!
- Kdyby došlo ke vznícení oleje, nikdy jej nehaste vodou. Nádobu ihned přikryjte pokličkou nebo talířem. Spotřebič vypněte a nádobu na něm nechte vychladnout.
- Nepoužívejte jiné příslušenství, než které je doporučeno výrobcem.
- Nepoužívejte příslušenství, které má poškozenou povrchovou úpravu, je opotřebované, případně má jiné defekty.
- Na čištění nepoužívejte korozivní čisticí prostředek. Pravidelnou údržbou a čištěním prodlužujete životnost spotřebiče.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.

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

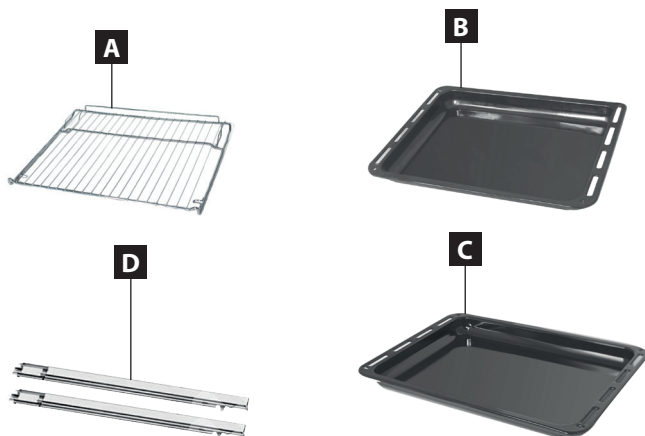
POPIS VÝROBKU

- 1 Otočný knoflík regulátoru teploty
- 2 Otočný knoflík pro volbu funkcí trouby
- 3-6 Otočné knoflíky pro ovládání varných ploch
- 7 Kontrolní lampička termostatu L
- 8 Kontrolní lampička provozu sporáku R
- 9 Úchyt dvířek trouby
- 10 Šuplík
- 11 Sklokeramická varná deska
- 12 Elektronický programátor



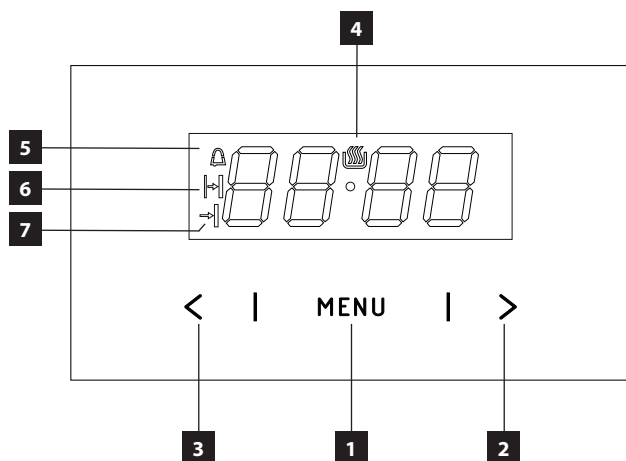
Příslušenství

- A Rošt
- B Hluboký pečící plech
- C Mělký pečící plech
- D Teleskopické výsuvy



Popis ovládacího panelu

- 1 Senzor volby režimu práce
- 2 Senzor Plus
- 3 Senzor Minus
- 4 Symbol připravenosti k práci
- 5 Symbol časovače
- 6 Symbol času délky trvání práce
- 7 Symbol času ukončení práce



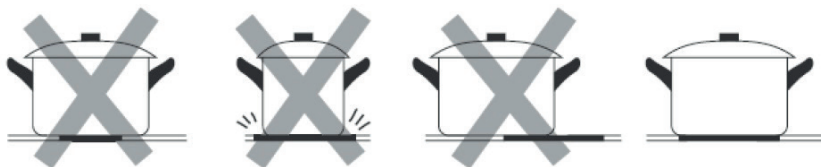
RADY A TIPY K ÚSPORĚ ENERGIE

- Nepoužívejte varné nádoby s prohnutým dnem (Obr. 1), snižuje se tím účinnost a prodlužuje se doba vaření.



Obr. 1

- Na každou varnou zónu použijte správnou velikost varné nádoby. Průměr dna hrnců a pánví by měl odpovídat velikosti varné zóny (Obr. 2).

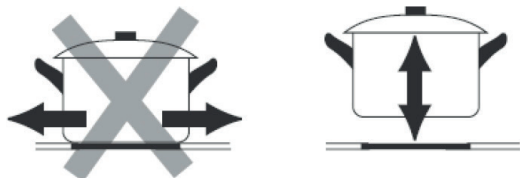


Obr. 2

- Na malé množství pokrmu používejte malý hrnec. Velký a jen zčásti naplněný hrnec vyžaduje hodně energie.
- Hrnce i pánve zakrývejte vždy vhodnou pokličkou. Při vaření bez pokličky spotřebujete mnohem více energie.
- Vařte pokrmy s malým množstvím vody nebo tuku. Ušetříte tak energii. Při vaření zeleniny zůstanou uchovány vitamíny a minerální látky.
- Na začátku vaření nastavte varnou zónu na nejvyšší stupeň výkonu a po zahřátí výkon varné zóny snižte.

Příklady možných poškození

- Drsná dna hrnců a pánví mohou varnou desku poškrábat. Kontrolujte proto dna varných nádob. Hrnce nebo pánve, které mají drsná dna, na varné desce nepřesouvejte, ale nadzvedněte je a následně umístíte na nové místo (Obr. 3). Zabráníte tím poškrábání varné desky.



Obr. 3

- Sůl, cukr a zrna písku (např. od čištění zeleniny) mohou varnou desku poškrábat. Nepoužívejte varnou desku jako pracovní plochu nebo odkládací prostor!
- Cukr a pokrmy s vysokým obsahem cukru poškozují při kontaktu varnou desku. Překypělé pokrmy tohoto druhu ihned odstraňujte škrabkou na sklo.

POZOR! Škrabka na sklo je ostrá a může dojít k poranění!

- Následující poškození neovlivňují funkčnost ani výkon varné desky.

**Skvrny**

Přípečené zbytky cukru nebo pokrmů s vysokým obsahem cukru.

**Zbarvení**

Kovově lesklá zbarvení vzniklá použitím nevhodných čisticích prostředků nebo oděrem dna varných nádob.

**Škrábance**

Škrábance způsobené zrnky soli, cukru nebo písku, případně drsnými dny nádob.

**Opotřebení dekoru**

Opotřebení způsobená použitím nevhodných čisticích prostředků.

- Tato poškození vznikla nevhodnou údržbou varné desky, a tudíž se na ně nevztahuje záruka. Nejedná se o technické problémy spotřebiče.

NÁVOD K OBSLUZE

Před prvním použitím

Než uvedete nový spotřebič do provozu, měli byste jej:

- otřít jej z hygienických důvodů vlhkým hadříkem
- vyprázdnit šuplík, očistit komoru trouby od prostředků tovární konzervace
- vyjmout příslušenství trouby a umýt v teplé vodě s přídavkem prostředku na mytí nádobí
- zapnout ventilaci v místnosti nebo otevřít okno
- nahřát troubu (při teplotě 250 °C, cca 30 min.), odstranit nečistoty a pečlivě omýt, topné plochy desky je třeba ohřívat po dobu asi 4 min. bez použití nádoby

Obsluha

Displej bude po zapojení do sítě ukazovat „0:00“. Je třeba nastavit aktuální čas programátoru. Neprovedení nastavení aktuálního času znemožňuje provoz trouby.

Displej je vybaven senzory ovládanými dotykem prstu na označených místech. Každá změna nastavení senzoru je potvrzována akustickým signálem. Je nutné udržovat povrch senzorů v čistotě.

Ovládání činnosti varných ploch sklokeramické desky

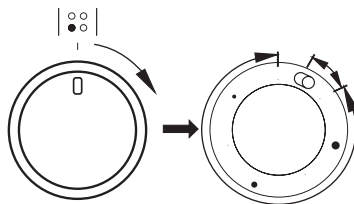
Volba varného výkonu

Varné plochy mají různý varný výkon. Výkon plotýnky lze regulovat postupným pootáčením knoflíku doprava nebo doleva.

Důležité!

Zapnutí varné plochy je dovoleno výhradně otočením knoflíku ve směru hodinových ručiček. Zapnutí opačným směrem může poškodit spínač.

V rozmezí otočného knoflíku „0 1 1 2 1 3“ pracuje vnitřní varná plocha a lze plynule regulovat množství tepla dodávaného nádobě. Okamžité přetočení otočného knoflíku do polohy  – způsobuje zapnutí vnější varné plochy (obr. 4). Od této chvíle lze plynule regulovat množství tepla dodávaného nádobě oběma varnými plochami (vnitřní a vnější), jelikož vnitřní vypínač vypne tyto plochy až po nastavení otočného knoflíku do polohy „0“.



Obr. 4

Ukazatel ohřevu plochy

Pokud teplota varné plochy překračuje 50°C, je to signalizováno svícením příslušné plochy ukazatele.

Svícení ukazatele ohřevu plochy varuje obsluhující osobu před náhodným dotekem horké varné plochy. Po vypnutí ohřevu varné plochy, po dobu asi 5 – 10 min. má plocha ještě nahromaděnou tepelnou energii, kterou lze důmyslně využít, např. k ohřátí nebo udržení pokrmů v teplém stavu bez nutnosti zapínání ohřevu plochy.

Nastavení aktuálního času

Po zapnutí nebo restartování po výpadku napájení se na displeji zobrazuje blikající čas 0.00.

- stiskněte a přidržte senzor MENU (nebo současně senzory < / >), dokud se na displeji neobjeví symbol tečka pod symbolem bude blikat,
- během 7 sekund nastavte aktuální čas pomocí senzorů < / >.

Po cca 7 sekundách od ukončení nastavení času, budou nové údaje uloženy a tečka pod symbolem (4) přestane blikat.

Změnu času lze provést později současným stisknutím senzorů < / >, když tečka pod symbolem (4) začne blikat, můžete změnit aktuální čas.

Pozor!

Troubu je možné zapnout, když se na displeji zobrazí symbol (4).

Časovač

Časovač lze kdykoliv aktivovat bez ohledu na stav aktivity dalších funkcí programátoru. Rozsah měřeného času je od 1 minuty do 23 hodin a 59 minut.

Aby bylo možné nastavit časovač, je potřeba:

- stisknout senzor MENU, na displeji začne blikat symbol (5)
- nastavit čas časovače pomocí senzorů < / >, na displeji se zobrazí nastavený čas časovače a aktivní funkce. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a začne blikat (5)
- stisknout a přidržet < / > nebo menu za účelem vypnutí zvukového signálu, symbol (5) zhasne a na displeji se po cca 7 sekundách objeví aktuální čas.

Pozor!

Pokud zvukový signál nebude vypnutý ručně, vypne se automaticky po cca 7 minutách.

Poloautomatický režim

Pokud se má trouba vypnout v určitém čase, je třeba:

- nastavit ovládací knoflík trouby a ovládací knoflík teploty do polohy, v jaké má trouba pracovat
- stisknout a přidržet senzor **MENU** až do momentu, kdy se na displeji zobrazí na chvíli dur a symbol (6) bude blikat
- nastavit požadovaný čas práce pomocí senzorů < / > v rozsahu od 1 minuty do 10 hodin

Nastavený čas bude uložen do paměti po cca 7 sekundách, displej znovu zobrazí aktuální čas během zapnutého symbolu (6).

Po uplynutí nastaveného času se trouba automaticky vypne, zapne se zvukový signál a budou blikat symboly (6) a (7)

- nastavte ovládací knoflíky trouby a ovládání teploty do polohy vypnuto
- stisknout a přidržet senzor < / > nebo **MENU** za účelem vypnutí zvukového signálu, symbol (6) a (7) zhasne a na displeji se po cca 7 sekundách objeví aktuální čas.

Automatický režim

Pokud se má trouba zapnout v určeném čase a v určeném čase vypnout, je třeba nastavit čas průběhu práce a čas ukončení práce.

- stisknout a přidržet senzor **MENU** až do momentu, kdy se na displeji zobrazí na chvíli dur a symbol (6) bude blikat,
- nastavit požadovaný čas práce pomocí senzorů < / > v rozsahu od 1 minuty do 10 hodin tak, jako pro poloautomatický režim
- stisknout a přidržet senzor **MENU** až do momentu, kdy se na displeji zobrazí na chvíli End a symbol (7) bude blikat
- nastavit čas vypnutí (ukončení práce) pomocí senzorů < / >, který je omezený na příští čas do 23 hodin a 59 minut
- nastavit ovládací knoflík trouby a ovládací knoflík teploty do polohy, v jaké má trouba pracovat, Symboly (6) a (7) a jsou aktivní, provoz trouby se spustí v okamžiku, který je důsledkem rozdílu mezi nastavenou dobou ukončení a nastavenou pracovní dobou (například nastavená pracovní doba je 1 hodina, nastavená doba ukončení je 14:00, trouba se automaticky zapne v 13:00).

Po dosažení konečného času se trouba automaticky vypne, zvuková signalizace se aktivuje a současně začnou pulzovat symboly (6) a (7).

- nastavte ovládací knoflíky trouby a ovládání teploty do polohy vypnuto,
- stisknout a přidržet senzor < / > nebo **MENU** za účelem vypnutí zvukového signálu, symbol (6) a (7) zhasne a na displeji se po cca 7 sekundách objeví aktuální čas.

Vymazání nastavení

Kdykoliv je možné vymazat nastavení časovače nebo funkce automatické práce.

Vymazání nastavení automatické práce:

- stisknout zároveň senzory < / > ,

Vymazání nastavení časovače:

- pomocí senzoru **MENU** zvolit funkci časovače,
- stisknout znovu senzory < / > ,

Změna tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu je možné změnit následujícím způsobem:

- stisknout zároveň senzory < / > ,
- senzorem **MENU** zvolit funkci ton, zobrazení na displeji začnou blikat:
- pomocí senzorů < / > zvolit příslušný tón v rozsahu od 1 do 3 pomocí senzoru >
- v rozsahu od 3 do 1 pomocí senzoru <

Změna jasu displeje

Je možná změna jasu displeje v rozsahu od 1 do 9, kde 1 znamená nejtmaší nastavení a 9 nejsvětější. Zadaná hodnota platí, když jsou hodiny neaktivní (tj. uživatel se nedotkl žádného senzoru po dobu nejméně 7 sekund).

Jas displeje je možné změnit následujícím způsobem:

- stisknout zároveň senzory < / > ,

I pomocí senzoru **MENU** zvolit funkci bri (první stisknutí způsobí přechod do funkce ton, druhé do bri).

I pomocí senzorů < / > zvolit příslušný jas:

- v rozsahu od 1 do 9 pomocí senzoru >
- v rozsahu od 9 do 1 pomocí senzoru < .

Pozor!

Když jsou hodiny aktivní (tj. uživatel stiskl senzor během posledních 7 sekund), je jas displeje maximální.

Noční režim

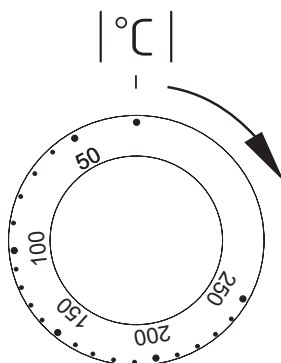
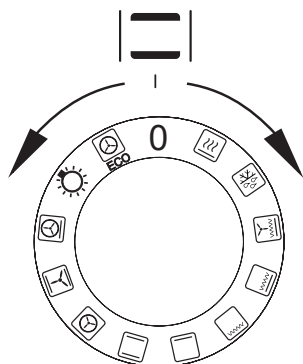
Od 22:00 do 6:00 hodiny automaticky snižují jas displeje.

Funkce pečící trouby a její obsluha

Trouba může být nahřívána pomocí dolního a horního topného tělesa, grilu a topného tělesa horkého vzduchu.

Ovládání činnosti této trouby se uskutečňuje pomocí otočného knoflíku pro volbu druhu činnosti trouby – nastavení se provádí otočením knoflíku (obr. 4) do polohy se zvolenou funkcí, a pomocí otočného knoflíku regulace teploty – nastavení se provádí otočením knoflíku do polohy se zvolenou teplotou.

K vypnutí dojde nastavením obou otočných knoflíků do polohy „-“ / „0“.

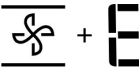


Pozor!

K zapnutí ohřevu (topného tělesa apod.) při zapnutí kterékoliv z funkcí trouby, dojde teprve po nastavení teploty.

Obr. 5

Jednotlivé funkce pečení

Symbol	Popis funkce
	Světlo: Nastavením ovládacího kolečka do této polohy získáme osvětlení pečicí trouby.
	Rozmrazování: Je zapnutý pouze ventilátor bez použití jakýchkoliv ohříváčů.
	Spodní ohřev: V této poloze ovládacího kolečka pečicí trouba realizuje ohřívání výlučně při použití dolního ohřevu. Dopékání pečiva zespodu (např. vlhké pečivo a nadívané ovocem).
	Spodní a horní ohřev: Nastavení ovládacího kolečka do této polohy umožňuje realizovat ohřívání pečicí trouby konvekčním způsobem. Výborně se hodí na pečení buchet, masa, ryb, chleba, pizzy.
	Horní a spodní ohřev s ventilátorem: Konvekční pečicí trouba s ventilátorem.
	ECO funkce: Pomocí této funkce lze aktivovat optimalizovaný způsob ohřevu, jehož účelem je úspora energie při přípravě pokrmů. Při této poloze otočného knoflíku je osvětlení trouby vypnuto.
	Grill ohřev: Povrchové „grilování“, se používá do opékání malých porcí masa: steky, řízky, ryby, tousty, klobásky, zapékaná jídla (tloušťka opékaných pokrmů by neměla být větší než 2-3 cm, v průběhu pečení je potřebné obrátit je na druhou stranu).
	Grill ohřev a horní ohřev: Zapnutí funkce „zesíleného grilu“ umožňuje provádět opékání při současně zapnutém horním ohřevu. Tato funkce umožňuje vyvinutí zvýšené teploty v horním pracovním prostoru pečicí trouby, což způsobuje silnější připečení pokrmů, umožňuje také opékání jejich větších porcí.
	Grill ohřev s ventilátorem: V této poloze ovládacího kolečka, pečicí trouba realizuje funkci grilu s ventilátorem. Využití této funkce v praxi umožňuje urychlení procesu opékání a zlepšení chuťových vlastností pokrmů.

	Horkovzduch Nastavení ovládacího kolečka v poloze „zapnutý horkovzduch“ umožňuje realizaci ohřívání pečicí trouby vynuceným způsobem pomocí termoventilátoru, umístěného v centrálním místě zadní stěny komory pečicí trouby. V porovnání s konvekčními pečicími troubami jsou používány nižší teploty pečení. Používání tohoto způsobu ohřevu umožňuje rovnoměrný oběh tepla kolem pokrmu umístěného v pečicí troubě.
	Zapnutý horkovzduch a dolní ohřev: V této poloze ovládacího kolečka pečicí trouba realizuje funkci termooběhu a zapnutého dolního ohřevu což způsobuje zvýšení teploty zespodu pečení. Velká část tepla dodávaná zespodu pečení je vhodná pro mokré pečivo nebo pizzu.
	Rychlý ohřev Zapnutý horkovzduch a topné těleso. Používá se pro vstupní ohřev pečicí trouby.

Kontrolní osvětlení trouby

Zapnutí trouby signalizuje rozsvícení dvou kontrolních lampiček, R a L. Svícení kontrolní lampičky R signalizuje činnost trouby. Zhasnutí L lampičky je signálem, že trouba dosáhla nastavené teploty. Pokud kuchařské recepty doporučují vkládání pokrmu do rozehráté trouby, je třeba učinit tak ne dříve, než po prvním zhasnutí L kontrolní lampičky. V průběhu pečení se bude L lampička periodicky zapínat a vypínat (udržování teploty uvnitř komory trouby). R kontrolní lampička může svítit také v poloze otočného knoflíku „osvětlení komory trouby“.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před údržbou a čišťením vypojte přívodní kabel ze zásuvky elektrického napětí nebo vypněte jistič elektrické zásuvky spotřebiče.
- Čištění spotřebiče provádějte až po úplném vychladnutí.
- Povrch spotřebiče čistěte vlhkým hadříkem, měkkým kartáčkem nebo měkkou houbičkou, následně vytřete do sucha.
- Na čišťení nepoužívejte hrubé abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky, může dojít k poškrábání povrchu spotřebiče.
- K čišťení spotřebiče nepoužívejte parní čistič ani jiné vysokotlaké čisticí zařízení!
- Čištění spotřebiče provádějte pravidelně, nejlépe po každém použití.

Čištění a údržba varné desky

- Doporučujeme používat čisticí nebo mycí prostředky s jemným působením, která obsahují příslušná doporučení, např. kapaliny a emulze odstraňující mastnotu. Pokud nejsou doporučené prostředky k dostání, radíme použít roztok teplé vody s přídavkem mycího prostředku na nádobí nebo neředěné čisticí prostředky.
- Pro mytí a čišťení povrchu používejte měkké, jemné hadříky, které dobře absorbují vlhkost.
- Sklokeramickou desku je třeba po umytí vždy vytřít dosucha.
- Zvláštní pozornost věnujte tomu, aby nedošlo k poškození sklokeramické desky, vzniku hlubokých rýh a úlomků způsobených úderem kovových pokliček nebo jiných předmětů s ostrými okraji.
- Desku čistěte po každém použití. Podle možností doporučujeme desku mýt v teplém stavu (poté, co zhasne ukazatel teploty pole). Je třeba zabránit silnému znečištění varné desky, zvláště připálení vzniklých překypěním.
- Nikdy nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky, jako jsou brusné prášky nebo pasty, mycí houby, pemzu, drátěnky apod., které by mohly poškrábat povrch desky a způsobit její neodstranitelné poškození.
- Silné nečistoty, které pevně ulpívají na desce, odstraňuje pomocí speciální ostré škrabky; dávejte přitom pozor, abyste nepoškodili rám sklokeramické desky.

Čištění pečicí trouby

- Troubu je třeba čistit po každém použití. Během čišťení trouby je třeba zapnout osvětlení umožňující dosažení lepší viditelnosti v pracovním prostoru.
- Komoru pečicí trouby umývejte pouze za použití teplé vody s přídavkem nevelkého množství tekutých prostředků na mytí nádobí.

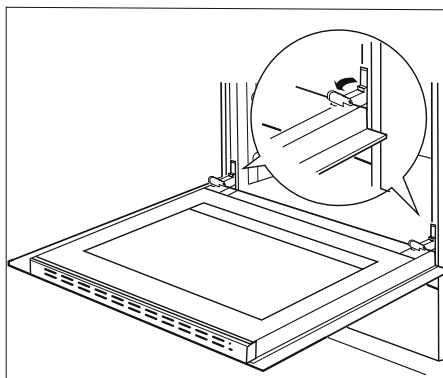
Čištění párou Aqua Clean

- do misky vložené do pečicí trouby na první úroveň odspodu nalijte 0,25 l vody (1 sklenice),
- uzavřete dvířka pečicí trouby
- ovládací kolečko regulátoru teploty nastavte na pozici 50°C, a ovládací kolečko funkce na pozici dolní ohřev
- nahřívejte komoru pečicí trouby cca 30 minut
- po zakončení procesu čišťení otevřete dvířka pečicí trouby, vnitřek komory vytřete houbičkou anebo utěrkou a poté umyjte teplou vodou s dodatkem přípravku na mytí nádobí

Pozor! K čištění a údržbě skleněných čelních stran nepoužívejte čisticí prostředky obsahující brusné látky.

Demontáž dvířek

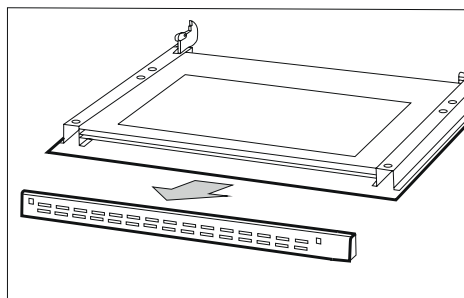
Kvůli dosažení lepšího přístupu ke komoře trouby a čištění je možné vytažení dvířek. Za tímto účelem je třeba otevřít dvířka, odklonit nahoru zajišťující prvek umístěný v pantu (obr.6). Dvířka lehce přivřete, nadzvedněte a vytáhněte směrem dopředu. Pro namonto-vání dvířek postupujte opačným způsobem. Při nasazování je třeba dát pozor, aby byl výřez na pantu správně osazen na výstupku držáku pantu. Po nasazení dvířek na sporák je třeba bezvýhradně sklopit zajišťující prvek a pečlivě jej přitlačit. Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek



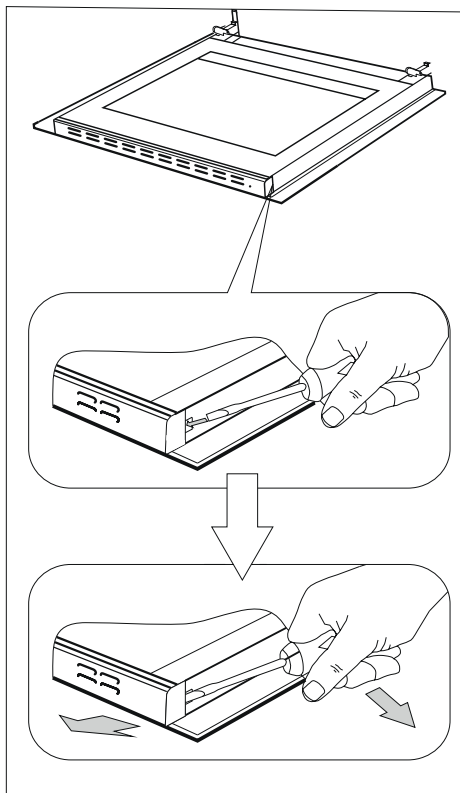
Obr. 6

Vymutí vnitřní skleněné tabule

1. Pomocí křížového šroubováku odšrou-bujte šroubky na bočních příchytkách (obr.7).
2. Příchytky vyjměte plochým šroubovákem a vyjměte horní lištu dvířek (obr. 8)



Obr. 7

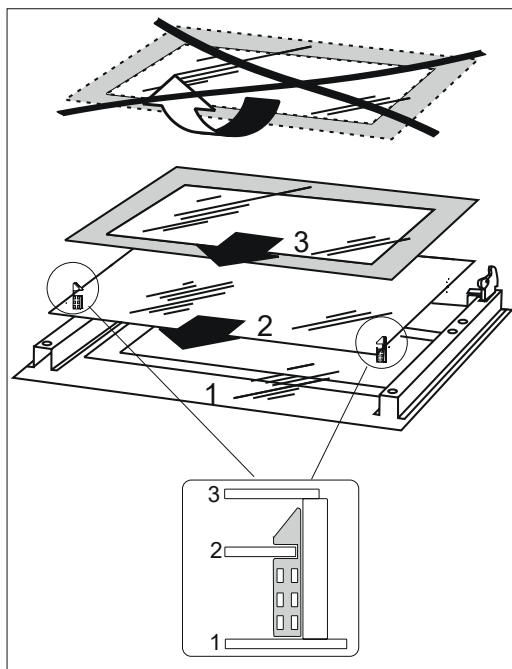


Obr. 8

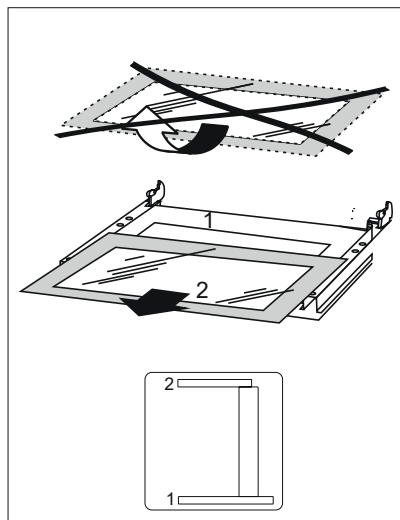
3. Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek. (obr.9,10).
4. Vyčistěte sklo teplou vodou s malým množstvím čistícího přípravku.

Při následné montáži postupujte v opačném pořadí. Hladká část skleněné tabule se musí nacházet v horní části.

Pozor! Nevlačujte horní lištu současně do obou stran dvířek. Pro správné osazení horní lišty dvířek, nejdříve přiložte levý konec lišty do dvířek, a pravý konec vtlačte do slyšitelného „kliknutí“. Poté přitlačte lištu z levé strany do slyšitelného „kliknutí“.



Obr. 9



Obr. 10

INSTALACE SPOTŘEBIČE

Pozor!

Připojení k rozvodu může provést pouze kvalifikovaný elektrikář s příslušným oprávněním. Zákaz svévolného provádění úprav nebo změn elektrického rozvodu.

Pokyny pro instalatéra

Sporák je výrobně přizpůsoben pro napájení trojfázovým střídavým proudem (400V 3N ~ 50 Hz). Jmenovité napětí topných prvků sporáku činí 230 V. Sporák je možné přizpůsobit napájení jednofázovým proudem (230 V) vhodným přemostěním na přípojovací pásku dle uvedeného schématu připojení. Schéma připojení je rovněž umístěno poblíž přípojky sporáku.

Přístup k pásku je možný po sundání krytky přípojky odblokováním úchytů plochým šroubovákem. Je třeba pamatovat na správnou volbu přípojovacího vodiče, zohledňující druh připojení a jmenovitý výkon sporáku. Přípojovací vodič je třeba upevnit v kotvě přípojky sporáku.

Pozor!

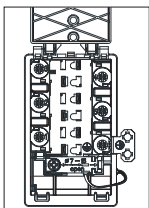
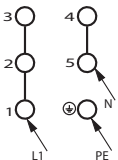
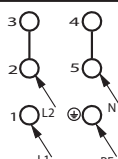
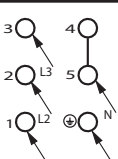
Je třeba pamatovat na nutnost připojení ochranného obvodu ke svorce přípojovacího pásku označené značkou. Elektrický rozvod napájející sporák by měl mít bezpečností vypínač umožňující přerušení přívodu proudu v nouzových situacích. Vzdálenost mezi pracovními kontakty bezpečnostního vypínače musí činit min. 3 mm.

Před připojením sporáku k elektrickému rozvodu je třeba se seznámit s informacemi uvedenými na továrním štítku a schématu připojení.

POZOR! I

Instalatér je povinen vydat uživateli „potvrzení o připojení sporáku k elektrickému rozvodu“.

Jiný způsob připojení sporáku, než je znázorněno na schématu, může způsobit jeho zničení.

		SCHÉMA MOŽNÝCH PŘÍPOJENÍ Pozor! Napětí topných součástí 230V Pozor! Ve všech případech připojení musí být ochranný vodič propojený se svorkou $\oplus$ PE		Doporučený druh připojovacího vodiče
1	V případě sítě 230 V jednofázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 1 - 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na $\oplus$	1N		H05VV-F3G4 3X 4 mm ²
2	V případě sítě 400 / 230 V dvoufázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na $\oplus$	2N		H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm ²
3	V případě sítě 400 / 230 V trojfázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 4 - 5, fázové vodiče připojené k 1. 2 a 3, neutrální vodič k 4 - 5, ochranný vodič $\oplus$	3N		H05VV-F5G1,5 5X 1,5 mm ²
Fázové vodiče – L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T; N – neutrální vodič; PE – ochranný vodič				

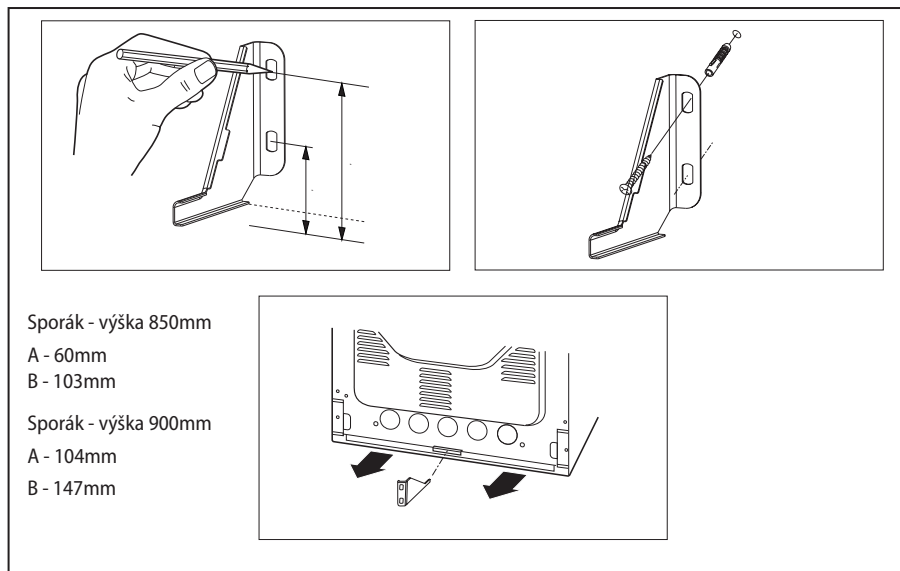
Ustavení sporáku

- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, a musí mít účinnou ventilaci v souladu s platnými technickými předpisy.
- Místnost by měla být vybavena ventilačním systémem odvádějícím zplodiny vzniklé během hoření. Tato instalace by měla obsahovat ventilační mřížku nebo digestoř. Digestoře je třeba montovat v souladu s pokyny uvedenými v návodech k obsluze, k nim přiložených. Ustavení sporáku by mělo zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům.
- Místnost by také měla mít zajištěn přísun vzduchu, který je nezbytný pro správné hoření (spalování) plynu. Prísun vzduchu by neměl být menší, než 2 m³/h na 1 kW výkonu hořáků. Vzduch může být přiváděn v důsledku přímého proudění z vnějšku kanálem o průřezu min. 100 cm², nebo přímo ze sousedních místností, které jsou vybaveny ventilačními kanály ústícími ven.
- Nábytek pro zástavbu musí mít obložení a lepidlo k jejímu lepení odolné teplotě 100°C. Nevyhovění této podmínce může způsobit deformaci povrchu nebo odlepení obložení. Pokud si nejsme jisti co do tepelné odolnosti nábytku, je třeba sporák zabudovat nábytkem při dodržení odstupu asi 2 cm. Stěna / zeď, která se nachází za sporákem musí být přizpůsobena tak, aby byla odolná vůči vysokým teplotám. Během používání sporáku se jeho zadní stěna může zahřát na teplotu asi o 50 °C vyšší než je teplota okolí.

- Sporák je třeba postavit na tvrdé, rovné podlaze (nestavět na podstavci).
- Před zahájením provozu je nutné sporák nastavit do vodorovné polohy, což má mimořádný vliv třeba na rovnoměrné roztékání se tuku na pánvi. K tomuto účelu slouží polohovací nožky, dostupné po vytažení šuplíku. Rozsah regulace + / - 5 mm.

Montování zajišťující blokády

Blokáda je montovaná takovým způsobem, aby předcházela převrácení se sporáku. Díky chránící blokádě před převrácením se sporáku, dítě nebude např. moci stoupnout na dveře trouby a tím způsobit převrácení sporáku.



Obr. 11

Připojení sporáku k elektrickému rozvodu

Pozor!

Po ukončení instalování sporáku je třeba zkontrolovat těsnost všech spojů.

Ke kontrole těsnosti nesmí být použit oheň.

- Připojovací zásuvka elektrického rozvodu musí být vybavena ochranným kolíkem a nesmí se nacházet nad sporákem. Je nutná, aby po ustavení sporáku byla připojovací zásuvka elektrického rozvodu uživateli dostupná.
- Před zapojením sporáku do zásuvky je třeba zkontrolovat, zda:
 - pojistka a elektrický rozvod vydrží zátěž sporáku,
 - je elektrický rozvod vybaven účinným uzemňovacím systémem splňujícím požadavky platných norem a předpisů,
 - je zásuvka snadno dostupná

Pozor!

Pokud se poškodí neodpojitelný napájecí vodič, měl by být kvůli předejití ohrožení vyměněn u výrobce, ve specializovaném opravárenském podniku nebo kvalifikovaným odborníkem.

Připojení do elektrické sítě

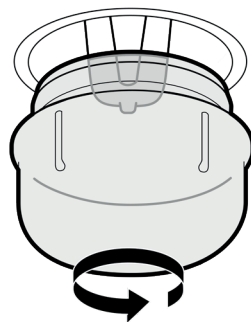
- Ověřte, zda připojované napětí a proudové jištění odpovídá hodnotám na typovém štítku spotřebiče.
- Používejte pouze zásuvky elektrického napětí s uzemněním.
- Nepoužívejte rozbočovací zásuvky, konektory ani prodlužovací kabely.
- Zástrčka přívodního kabelu spotřebiče musí být volně přístupná i po 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 nebo nadměrně ohýbán.
- Pokud je spotřebič připojován do svorkovnice nebo do rozvodné krabice elektrické instalace, dodržujte barevné značení příp. popis jednotlivých vodičů.

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.12 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. 12

ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

Spotřebič může opravovat a zásahy v něm provádět pouze kvalifikovaný odborník, nebo autorizovaný servis. Neodborné opravy a zásahy do spotřebiče mohou představovat vážné riziko pro Vás i pro vaše okolí.

Některé drobné závady, které se při používání plynové desky objeví, jste schopni odstranit sami pomocí následujícího přehledu.

Popis závady	Možná příčina	Řešení
Elektrická výbava nefunguje	Přerušení dodávky proudu	Zkontrolovat pojistku domácí instalace, spálenou vyměnit.
Nefunguje osvětlení trouby	Povolená nebo poškozená žárovka	Dotáhnout žárovku nebo poškozenou vyměnit.
Displej programátoru ukazuje čas 0:00	Zařízení bylo odpojené ze sítě nebo došlo k chvilkové ztrátě napětí	Nastavit aktuální čas (viz Obsluha).

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

POĎAKOVANIE

Ďakujeme vám, že ste si kúpili výrobok značky Concept a prajeme vám, aby ste boli s naším výrobkom spokojní po celý čas jeho používania.

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

OBSAH

Technické parametre

Dôležité upozornenia

Popis výrobku

Rady a tipy na úsporu energie

Návod na obsluhu

Čistenie a údržba

Inštalácia spotrebiča

Riešenie ťažkostí

TECHNICKÉ PARAMETRE

Napätie		230/400 V	
Priemer a prikon	Ľavej prednej varnej zóny	ø 120 mm	700 W
		ø 180 mm	1 700 W
	Ľavej zadnej varnej zóny	ø 145 mm	1 200 W
	Pravej zadnej varnej zóny	ø 140 x 140 mm	1 100 W
		ø 250 x 140 mm	2 000 W
	Pravej prednej varnej zóny	ø 145 mm	1 200 W
Max. celkový tepelný výkon		9,7 kW	
Vonkajšie rozmery (š x h x v)		500 x 600 x 850 mm	
Hmotnosť		39 kg	

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

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

Pri dodaní dosky

- Ihneď po dodaní skontrolujte obal a spotrebič, či počas prepravy nedošlo k poškodeniu.
- **POZOR!** Niektoré rohy a hrany spotrebiča, ktoré budú po inštalácii zakryté, môžu byť ostré! Buďte opatrní, aby ste zabránili poraneniu!
- Ak je prístroj poškodený, nezačnite ho používať. Čo najskôr sa obráťte na dodávateľa.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
- Obalový materiál odložte mimo dosahu detí alebo 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 prístroj inak, než je uvedené v tomto návode.
- Pri inštalácii musí byť spotrebič odpojený z elektrickej siete.
- Overte, či pripájané napätie a prúdové istenie zodpovedá hodnotám na typovom štítku spotrebiča. Používajte iba prívod elektrického napätia s uzemnením.
 - Tento spotrebič sa môže používať 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 zaisťujúcich nocľah s raňajkami.
 - Prívodné káble iných elektrospotrebičov sa nesmú dotýkať horúcich varných zón. Mohla by sa poškodiť izolácia káblov, aj samotná varná doska.
- Nedotýkajte sa horúcich varných zón. Nebezpečenstvo popálenia!
- Ukazovateľ zvyškového tepla „H“ zobrazuje, že varné zóny sú stále horúce. K spotrebiču nepúšťajte deti. Hrozí nebezpečenstvo popálenia.

- Nedotýkajte sa horúceho povrchu počas používania alebo tesne po použití spotrebiča.
- Nesiahajte na spotrebič vlhkými alebo mokrými rukami.
- Nepoužívajte spotrebič, ak príde do kontaktu s vodou.
- Ak sa pod spotrebičom nachádza zásuvka, nesmú sa v nej uchovávať žiadne hliníkové fólie, zápalné alebo horľavé materiály (napr. spreje). Hrozí nebezpečenstvo požiaru alebo výbuchu!
- Nedovoľte deťom a nesvojprávnym osobám so spotrebičom manipulovať, používajte ho mimo ich dosahu.
- Deti sa nesmú s prístrojom hrať.
- Dbajte na zvýšenú opatrnosť, ak sa prístroj používa v blízkosti detí.
- Nedovoľte, aby sa prístroj používal ako hračka.
- Tento spotrebič môžu používať deti od veku 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo bez príslušných skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo boli oboznámené s pokynmi o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú jeho rizikám.
- V prípade poruchy vypnite spotrebič a príslušný istič.
- Prívodný kábel neponárajte do vody ani do inej kvapaliny.
- Pravidelne kontrolujte spotrebič aj prívodný kábel, či nie sú poškodené.
- Poškodený spotrebič nezapínajte.
- Ak sa spotrebič nepoužíva, dbajte na to, aby všetky jeho ovládacie prvky boli vypnuté.
- Nepoužívajte varné nádoby s prehnutým dnom alebo s menším priemerom dna, než sa odporúča. Znížili by ste účinnosť varenia.
- Ak sa medzi dnom nádoby a varnou zónou nachádza voda, môže vzniknúť tlak pary a varná nádoba by mohla tlakom pary nadskočiť do výšky.
- **POZOR!** Hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- Dbajte na to, aby varné zóny a dna nádob boli suché.
- Nepoužívajte riad s poškodeným smaltom. Na mieste poškodenia smaltu vzniká vysoká teplota, ktorá bodovo ohrieva varnú dosku. Hrozí poškodenie varnej dosky!
- Horúce varné nádoby nepokladajte na ovládací panel ani na okraj spotrebiča. Spotrebič by sa mohol poškodiť.

- Na spotrebiči nikdy nepoužívajte varné nádoby z plastu ani z hliníkovej fólie.
- Na spotrebič nepokladajte horľavé predmety. Hrozí nebezpečenstvo požiaru!
- Na spotrebič nepokladajte žiadne kovové predmety. Ak by došlo k nechcenému zapnutiu spotrebiča, tieto predmety by sa mohli veľmi rýchlo zahriať a spôsobiť popálenie!
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovnú plochu ani ako odkladací priestor!
- Spotrebič udržiavajte v čistote. Zvyšky jedla by sa počas činnosti spotrebiča mohli vznietiť a spôsobiť požiar!
- Pokrmu ako polievky, omáčky a nápoje sa počas varenia môžu zahriať veľmi rýchlo a pretiecť. Preto sa odporúča variť tieto pokrmy opatrne, zvoliť pre ne správne nastavenie a počas varenia ich stále miešať.
- Pri fritovaní a vyprážaní majte pokrmy stále pod kontrolou. Pri prehriatí oleja hrozí nebezpečenstvo požiaru!
- Tuk a olej nikdy nezahrievajte bez dozoru. Prehriaty olej a tuk sa môže rýchlo vznietiť. Hrozí nebezpečenstvo požiaru!
- Keď sa olej vznieti, nikdy ho nehaste vodou. Nádobu ihneď prikryte pokrievkou alebo tanierom. Spotrebič vypnite a nádobu na ňom nechajte vychladnúť.
- Nepoužívajte iné príslušenstvo, než ktoré odporúča výrobca.
- Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré má poškodenú povrchovú úpravu, je opotrebované alebo má iné defekty.
- Na čistenie nepoužívajte korozívne čistiace prostriedky. Pravidelnou údržbou a čistením predĺžite životnosť spotrebiča.
- Čistenie a údržbu nesmú robiť deti, ak nedosiahli 8 rokov a nemajú nad sebou dozor.
- **POZOR!** Tento spotrebič spĺňa smernicu o bezpečnosti a elektromagnetickejkompatibilite, napriek tomu by sa v dosahu spotrebiča nemali pohybovať osoby s kardiostimulátorom. K nesprávnemu fungovaniu by mohlo dôjsť aj u ďalších prístrojov, ako sú napr. načúvacie prístroje.
- Ak je spotrebič zapnutý, nepribližujte k nemu magneticky citlivé predmety (kreditné karty, USB kľúče, pevné disky a pod.).

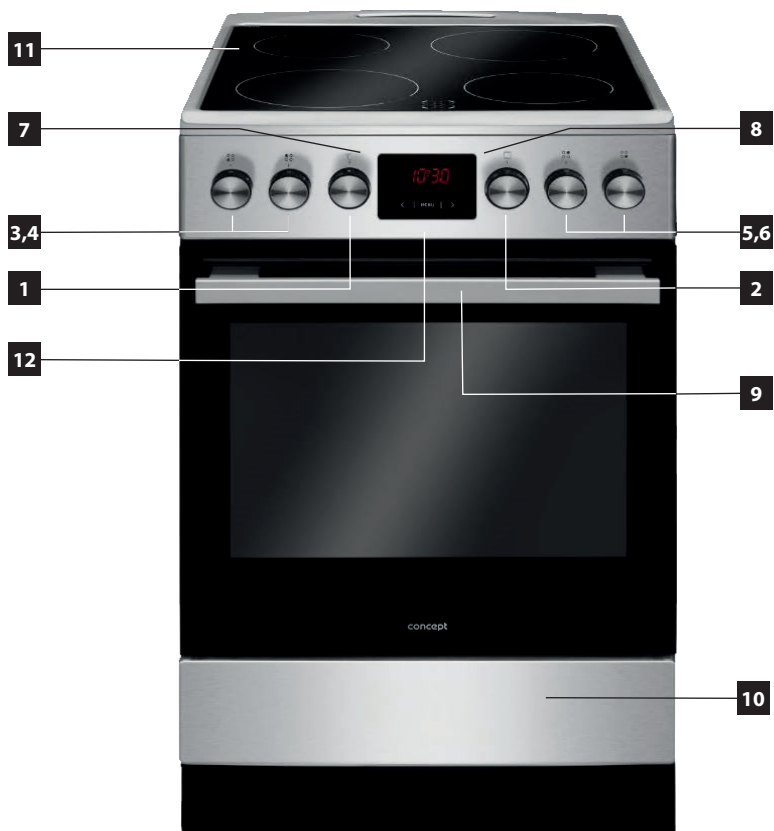
- **Prípadné poruchy**

- Spotrebič môže opravovať a robiť v ňom zásahy iba kvalifikovaný odborník.
- Pri opravách a zásahoch musí byť spotrebič odpojený z elektrickej siete. Vypnite príslušný istič.
- Ak sa poškodí prívodný kábel, obráťte sa na autorizovaný servis.

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

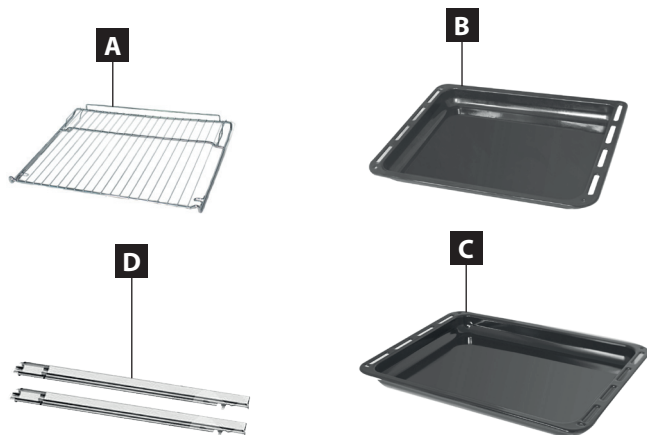
POPIS VÝROBKU

- 1 Otočný gombík regulátora teploty
- 2 Otočný gombík pre voľbu funkcií rúry
- 3-6 Otočné gombíky na ovládanie varných plôch
- 7 Kontrolná lampička termostatu L
- 8 Kontrolná lampička činnosti sporáka R
- 9 Úchytka dvierok rúry
- 10 Zasúvacia priehradka
- 11 Sklokeramická varná doska
- 12 Elektronický programátor



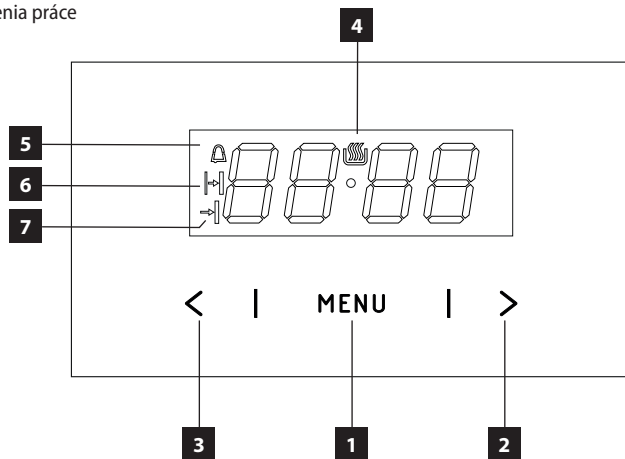
Príslušenstvo

- A** Rošt
- B** Hlboký plech na pečenie
- C** Plytký plech na pečenie
- D** Teleskopické výsuvy



Popis ovládacieho panela

- 1** Senzor voľby režimu práce
- 2** Senzor Plus
- 3** Senzor Mínus
- 4** Symbol pripravenosti na prácu
- 5** Symbol časovača
- 6** Symbol trvania práce
- 7** Symbol ukončenia práce



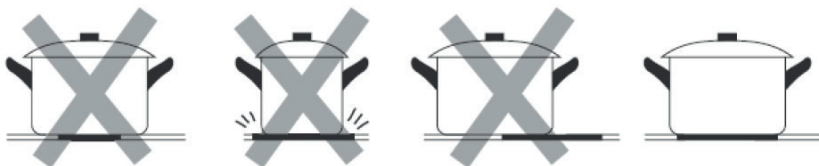
RADY A TIPY NA ÚSPORU ENERGIE

- Nepoužívajte varný riad s prehnutým dnom (Obr. 1), znižuje sa tým účinnosť a predlžuje čas varenia.



Obr. 1

- Na každú varnú zónu používajte varnú nádobu vhodnej veľkosti. Priemer dna hrncov a panvíc by mal zodpovedať veľkosti varnej zóny (Obr. 2).

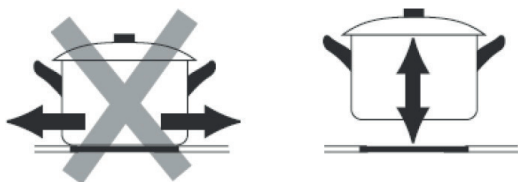


Obr. 2

- Na malé množstvo pokrmu použite malý hrniec. Veľký a iba čiastočne naplnený hrniec vyžaduje veľa energie.
- Hrnce aj panvice zakrývajte vždy vhodnou pokrievkou. Pri varení bez pokrievky sa spotrebujete oveľa viac energie.
- Varte pokrmy s malým množstvom vody alebo tuku. Ušetríte tak energiu. Pri varení zeleniny sa zachovávajú vitamíny a minerálne látky.
- Na začiatku varenia nastavte varnú zónu na najvyšší stupeň výkonu a po zahriatí výkon varnej zóny znížte.

Príklady možných poškodení

- Drsné dno hrncov a panvíc môžu poškrábať varnú dosku. Preto kontrolujte dno varných nádob. Hrnce a panvice, ktoré majú drsné dno, na varnej doske nepresúvajte, ale ich nadvihnite a premiestnite na iné miesto (Obr. 3). Zabráňte tak poškrábaniu varnej dosky.



Obr. 3

- Soľ, cukor a zrná piesku (napr. od čistenia zeleniny) môžu varnú dosku poškrábať. Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú plochu alebo odkladací priestor!
- Cukor a pokrmy s vysokým obsahom cukru poškodzujú pri kontakte varnú dosku. Vykypené pokrmy tohto druhu ihneď odstráňte škrabkou na sklo.

POZOR! Škrabka na sklo je ostrá a môže dôjsť k poraneniu!

- Nasledovné poškodenia neovplyvnia funkčnosť ani výkon varnej dosky.

**Škvrnny**

Pripečené zvyšky cukru alebo pokrmov s vysokým obsahom cukru.

**Sfarbenie**

Kovovolesklé sfarbenie vzniká použitím nevhodných čistiacich prostriedkov alebo odretím dnom varných nádob.

**Škrabance**

Škrabance spôsobené zrnkami soli, cukru alebo piesku, prípadne drsným dnom nádob.

**Opotrebenie dekoru**

Opotrebenie spôsobené použitím nevhodných čistiacich prostriedkov.

- Tieto poškodenia vznikla nevhodnou údržbou varnej dosky, a teda sa na ne nevzťahuje záruka. Nejedná sa o technické problémy spotrebiča.

NÁVOD NA OBSLUHU

Pred prvým použitím

Prv než nový spotrebič uvediete do činnosti, mali by ste:

- ho z hygienických dôvodov utrieť vlhkou handričkou
- vyprázdniť zásuvacu priehradku, vyčistiť komoru rúry od továrenských prípravkov,
- vybrať príslušenstvo rúry a umyť ho v teplej vode s prídavkom prípravku na umývanie riadu,
- zapnúť ventiláciu v miestnosti alebo otvoriť okno,
- nahriať rúru (pri teplote 250 °C cca 30 min.), odstrániť nečistoty a poriadne umyť, výhrevné plochy dosky treba ohrievať cca 4 min. bez použitia riadu.

Obsluha

Displej bude po zapojení do siete ukazovať „0:00“. Treba nastaviť aktuálny čas programátora. Nenastavenie aktuálneho času znemožňuje činnosť rúry.

Displej je vybavený senzormi ovládanými dotykom prsta na označených miestach. Každú zmenu nastavenia senzora potvrdí akustický signál. Povrch senzorov treba udržiavať v čistote.

Ovládanie činnosti varných plôch sklokeramickej dosky

Voľba varného výkonu

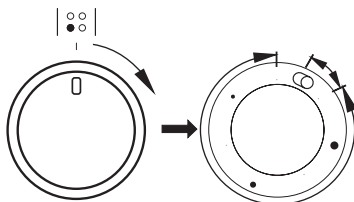
Varné plochy majú rôzny varný výkon. Výkon platničky možno regulovať postupným otáčaním gombíka doprava a doľava.

Dôležité!

Zapnutie varnej plochy je dovolené výhradne otočením gombíka v smere hodinových ručičiek. Zapnutie opačným smerom môže poškodiť spínač.

V rozmedzí otočného gombíka „011213“ pracuje vnútorná varná plocha a možno plynulo regulovať množstvo tepla dodávaného nádobe. Okamžité pretočenie otočného gombíka do polohy „ikona duo zony“ – 

(obr. 4) – spôsobí zapnutie vonkajšej varnej plochy. Od tejto chvíle možno plynulo regulovať množstvo tepla dodávaného nádobe oboma varnými plochami (vnútornou a vonkajšou), lebo vnútorný vypínač vypne tieto plochy až po nastavení otočného gombíka do polohy „0“.



Obr. 4

Nastavenie aktuálneho času

Po zapnutí alebo reštartovaní po výpadku napájania na displeji bliká 0.00:

- stlačte a pridržte senzor MENU (alebo súčasne senzory < / >), dokým sa na displeji neobjaví symbol bodka pod symbolom bude blikáť,
- do 7 sekúnd nastavte aktuálny čas pomocou senzorov < / >.

Po cca 7 sekundách od ukončenia nastavenia času budú nové údaje uložené a bodka pod symbolom (4) prestane blikáť.

Zmenu času možno urobiť neskôr súčasným stlačením senzorov < / >, keď bodka pod symbolom (4) začne blikáť, môžete zmeniť aktuálny čas.

Pozor!

Rúru je možné zapnúť, keď sa na displeji zobrazí symbol (4).

Časovač

Časovač možno kedykoľvek aktivovať, bez ohľadu na stav aktivity ďalších funkcií programátora. Rozsah meraného času je od 1 minúty do 23 hodín a 59 minút.

Ak chcete nastaviť časovač, treba:

- stlačiť senzor MENU, na displeji začne blikáť symbol (5):
- nastaviť čas na časovači pomocou senzorov < / >, na displeji sa zobrazí nastavený čas časovača a aktívne funkcie . Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a začne blikáť (5),
- stlačiť a pridržať < / > alebo menu za účelom vypnutia zvukového signálu, symbol (5) zhasne a na displeji sa po cca 7 sekundách objaví aktuálny čas.

Pozor!

Ak zvukový signál nebude vypnutý ručne, vypne sa automaticky po cca 7 minútach.

Poloautomatický režim

Ak sa má rúra vypnúť v určitom čase, treba:

- ovládací gombík rúry a ovládací gombík teploty nastaviť do polohy, v akej má rúra pracovať,
- stlačiť a pridržať senzor **MENU**, až dokým sa na displeji na chvíľu nezobrazí DUR a symbol (6) bude blikáť,

- nastaviť požadovaný čas práce pomocou senzorov < / > v rozsahu od 1 minúty do 10 hodín.

Nastavený čas sa po cca 7 sekundách uloží do pamäte a displej znova zobrazí aktuálny čas počas zapnutéh o symbolu (6)

Po uplynutí nastaveného času sa rúra automaticky vypne, zapne sa zvukový signál a budú blikať symboly (6) a (7)

- ovládacie gombíky rúry a ovládanie teploty nastavte do polohy vypnuté,
- stlačte a pridržte senzor < / > alebo **MENU** za účelom vypnutia zvukového signálu, symbol (6) a (7) zhasne a na displeji sa po cca 7 sekundách objaví aktuálny čas.

Automatický režim

Ak sa má rúra zapnúť a vypnúť v určenom čase, treba nastaviť čas priebehu práce a čas ukončenia práce.

- stlačte a pridržte senzor **MENU**, až dokým sa na displeji na chvíľu nezobrazí DUR a symbol (6) bude blikať,
- nastavte požadovanú dobu od 1 minúty po 10 hodín pomocou tlačidiel < / >, rovnako ako pri poloautomatickej práci,
- stlačte a pridržte senzor **MENU**, až dokým sa na displeji na chvíľu nezobrazí END a symbol (7) bude blikať,
- nastavte čas vypnutia (ukončenia práce) pomocou senzorov < / >, ktorý je obmedzený 23 hodinami a 59 minútami,
- ovládacie gombíky rúry a ovládacie gombíky teploty nastavte do polohy, v akej má rúra pracovať. Symboly (6) a (7) sú aktívne, činnosť rúry sa spustí v okamihu, ktorý je rozdielom medzi nastavenou dobou ukončenia a nastavenou pracovnou dobou (napríklad nastavená pracovná doba je 1 hodina, nastavená doba ukončenia je 14:00, rúra sa automaticky zapne o 13:00).

Po dosiahnutí konečného času sa rúra automaticky vypne, zvuková signalizácia sa aktivuje a zároveň začnú pulzovať symboly (6) a (7),

- ovládacie gombíky rúry a ovládanie teploty nastavte do polohy vypnuté,
- stlačte a pridržte senzor < / > alebo **MENU** za účelom vypnutia zvukového signálu, symbol (6) a (7) zhasne a na displeji sa po cca 7 sekundách objaví aktuálny čas.

Vymazanie nastavenia

- Kedykoľvek je možné vymazať nastavenie časovača alebo funkcie automatickej práce.
- Vymazanie nastavenia automatickej práce:
- stlačte zároveň senzory < / > ,

Vymazanie nastavenia časovača

- pomocou senzora MENU zvolte funkciu časovača,
- znova stlačte senzory < / > ,

Zmena tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu môžete zmeniť takto:

- stlačte zároveň senzory < / > ,
- senzorom MENU zvolte funkciu TON, zobrazenia na displeji začnú blikať:
- pomocou senzorov < / > zvolte príslušný tón v rozsahu od 1 do 3 pomocou senzora >

v rozsahu od 3 do 1 pomocou senzora <

Zmena jas displeja

Môžete zmeniť jas displeja v rozsahu od 1 do 9, kde 1 znamená najtmavšie nastavenie a 9 najsvetlejšie. Zadaná hodnota platí, ak sú hodiny neaktívne (t. j. používateľ sa aspoň 7 sekúnd nedotkol žiadneho senzora).

Jas displeja môžete zmeniť takto:

- stlačte zároveň senzory < / >,

Aj pomocou senzora **MENU** zvolíte funkciu BRI (prvé stlačenie spôsobí prechod do funkcie TON, druhé do BRI).

Aj pomocou senzorov < / > zvolíte príslušný jas:

- v rozsahu od 1 do 9 pomocou senzora >
- v rozsahu od 9 do 1 pomocou senzora <.

Pozor!

Ak sú hodiny aktívne (t. j. používateľ v posledných 7 sekundách stlačil senzor), jas displeja je maximálny.

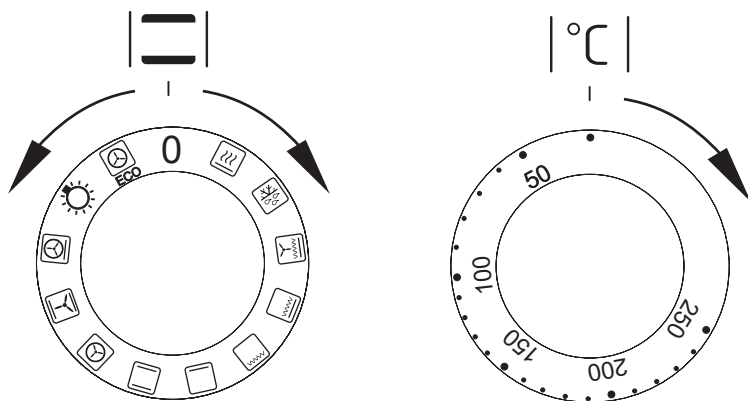
Nočný režim

Od 22:00 do 6:00 hodiny sa automaticky zníži jas displeja.

Funkcia rúry a jej obsluha

Rúra môže byť nahrievaná pomocou dolného a horného výhrevného telesa, grilu a výhrevného telesa horúceho vzduchu. Činnosť tejto rúry sa ovláda pomocou otočného gombíka pre voľbu činnosti rúry – nastavenie sa robí otočením gombíka (obr. 5) do polohy so zvolenou funkciou a pomocou otočného gombíka regulácie teploty – nastavenie sa robí otočením gombíka do polohy so zvolenou teplotou.

K vypnutiu dôjde po nastavení oboch otočných gombíkov do polohy „-“ / „0“.

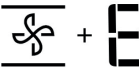


Obr. 5

Pozor!

K zapnutiu ohrevu (výhrevného telesa a pod.) pri zapnutí ktorejkoľvek funkcie rúry dôjde až po nastavení teploty.

Jednotlivé funkce pečení

Symbol	Popis funkce
	Samostatné osvetlenie rúry: Nastavením ovládacieho kolieska do tejto polohy osvetlíte komoru rúry.
	Rozmrazovanie Je zapnutý iba ventilátor, bez použitia akýchkoľvek ohrievačov
	Zapnutý dolný ohrev V tejto polohe ovládacieho kolieska rúra ohrieva výlučne pri použití dolného ohrevu. Dopekanie pečiva zospodu (napr. vlhké pečivo alebo plnené ovocím)
	Zapnutý dolný a horný ohrev Nastavenie ovládacieho kolieska do tejto polohy umožňuje rúru ohrievať konvekčným spôsobom. Výborne sa hodí na pečenie buchiet, mäsa, rýb, chleba, pizzy..
	Zapnutý ventilátor jak rovněž dolný a horný ohrev: Konvekčná rúra s ventilátorom.
	Termoobeh ECO: Pomocou tejto funkcie možno aktivovať optimalizovaný spôsob ohrevu, ktorého účelom je úspora energie pri príprave pokrmov. Pri tejto polohe otočného gombíka je osvetlenie rúry vypnuté.
	Zapnutý gril: Povrchové „grilovanie“ sa používa pri opekaní malých porcií mäsa: steakov, reznov, rýb, hriankov, klobások, zapekaných jedál (hrúbka opekaných pokrmov by nemala presiahnuť 2-3 cm, počas pečenia treba pokrm obracať na druhú stranu).
	Zosilnený gril (Supergril): Zapnutie funkcie „zosilneného grilu“ umožňuje opekať pri súčasne zapnutom hornom ohreve. Táto funkcia umožňuje vyvinúť zvýšenú teplotu v hornom pracovnom priestore rúry, čo spôsobí silnejšie pripečenie pokrmov a tiež umožňuje opekať väčšie porcie.
	Zosilnený gril (Supergril): V tejto polohe ovládacieho kolieska rúra funguje ako gril s ventilátorom. Využitie tejto funkcie v praxi umožňuje urýchliť proces opekania a zlepšiť chuťové vlastnosti pokrmov.

	Zapnutý horúci vzduch: Nastavenie ovládacieho kolieska v polohe „zapnutý horúci duch“ umožňuje ohrievať rúru vynúteným spôsobom pomocou termoventilátora umiestneného v centrálnej časti zadnej steny komory rúry. V porovnaní s konvekčnými rúrami sa pri pečení používa nižšia teplota. Používanie tohto spôsobu ohrevu umožňuje rovnomerný obeh tepla okolo pokrmu umiestneného v rúre.
	Zapnutý horkovzduch a dolný ohrev: V tejto poloze ovládacieho kolečka pečící trouba realizuje funkciu termooběhu a zapnutého dolního ohřevu což způsobuje zvýšení teploty zespodu pečení. Velká část tepla dodávaná zespodu pečení je vhodná pro mokré pečivo nebo pizzu.
	Rýchly ohrev Zapnutý termoobeh a opekač. Používa sa pre počiatočný ohrev rúry.

Kontrolné osvetlenie rúry

Zapnutie rúry signalizuje rozsvietenie dvoch kontrolných lampičiek, R a L. Svetlo kontrolnej lampičky R signalizuje činnosť rúry. Zhasnutie L lampičky je signálom, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Ak kuchárske recepty odporúčajú vkladať pokrm do rozohriatej rúry, tak pokrm do rúry vložte až po prvom zhasnutí L kontrolnej lampičky. Počas pečenia sa bude L lampička periodicky zapínať a vypínať (udržiavanie teploty v komore rúry). R kontrolná lampička môže svietiť aj pri polohe otočného gombíka „osvetlenie komory rúry“.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred údržbou a čistením vypojte prírodný kábel zo zásuvky elektrického napätia alebo vypnite istič elektrickej zásuvky spotrebiča.
- Čistenie spotrebiča vykonávajte až po úplnom vychladnutí.
- Povrch spotrebiča čistite vlhkou handričkou, mäkkou kefkou alebo mäkkou hubkou, následne vytrite do sucha.
- Na čistenie nepoužívajte hrubé abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, môže dôjsť k poškriabaniu povrchu spotrebiča.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič ani iné vysokotlakové čistiace zariadenia!
- Čistenie spotrebiča vykonávajte pravidelne, najlepšie po každom použití.

Čistenie a údržba varnej dosky

- Odporúčame používať jemné čistiace prípravky, na ktorých sú uvedené príslušné odporúčania, napr. kvapaliny a emulzie odstraňujúce masť. Ak odporúčané prípravky nemôžete kúpiť, radíme použiť roztok teplej vody s prídavkom čistiaceho prípravku na riad alebo neriedené čistiace prípravky.
- Na umývanie a čistenie povrchu používajte mäkké jemné handričky, ktoré dobre pohlčujú vlhkosť.
- Sklokeramicú dosku treba po umytí vždy vytrieť dosucha.
- Zvláštnu pozornosť venujte tomu, aby nedošlo k poškodeniu sklokeramickej dosky, vzniku hlbokých rýh a úlomkov spôsobených nárazom kovových pokrievok alebo iných predmetov s ostrými okrajmi.
- Dosku čistite po každom použití. Podľa možnosti odporúčame dosku umývať teplú (potom, čo zhasne ukazovateľ teploty). Treba zabrániť silnému znečisteniu varnej dosky, najmä pripáleninám vzniknutým z dôvodu vykypenia.

Čistenie rúry

- Troubu je treba čistiť po každom použití. Během čištění trouby je třeba zapnout osvětlení umožňující dosažení lepší viditelnosti v pracovním prostoru.
- Komoru pečící trouby umývejte pouze za použití teplé vody s přídavkem nevelkého množství tekutých prostředků na mytí nádobí.

Čistenie parou Aqua Clean

- do misky vlozenej do rúry na prvú úroveň odspodu nalejte 0,25 l vody (1 pohár),
- zatvorte dvierka rúry,
- ovládacie koliesko regulátora teploty nastavte na pozíciu 50 °C a ovládacie koliesko funkcie na pozíciu dolný ohrev,
- komoru rúry nahrievajte cca 30 minút,
- po skončení procesu čistenia otvorte dvierka rúry, vnútro komory vytrite špongiou alebo utierkou a potom umyte teplou vodou s prídavkom prípravku na umývanie riadu.

Pozor!

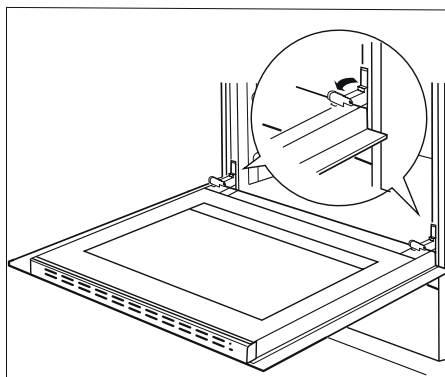
K čištění a údržbě skleněných čelních stran nepoužívejte čisticí prostředky obsahující brusné látky.

Demontáž dvířek

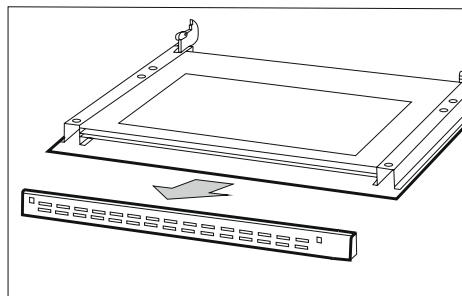
Na dosiahnutie lepšieho prístupu ku komore rúry a jednoduchšieho čistenia je možné vy-tiahnutie dvířek. Na vytiahnutie je potrebné otvoriť dvierka, odkloniť zaisťujúci prvok umiestnený v pánte smerom nahor (obr. 6). Dvierka zľahka privrite, naddvihnite a vy-tiahnite smerom dopredu. Pri namontovaní dvířek postupujte opačným spôsobom. Pri nasadzovaní treba dať pozor, aby bol výrez na pánte správne osadený na výstupku dr-žiaka pánta. Po nasadení dvířek na sporák je potrebné na doraz sklopiť zaisťujúci prvok a pozorne ho pritlačiť. Nesprávne nastavení zaisťujúceho prvku môže spôsobiť poškodenie pánta pri pokuse o zatvorenie dvířek

Vyberanie vnútorného skla

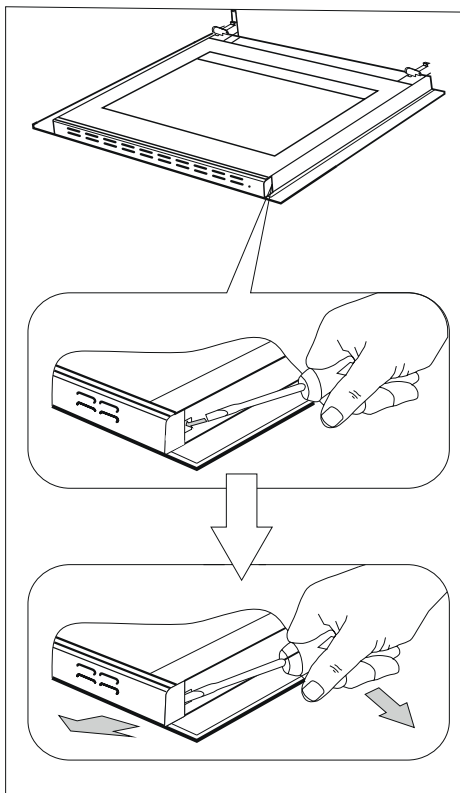
1. Pomocou krížového skrutkovača od-skutkujte skrutky nachádzajúce sa v bočných zámkoch (obr. 7).
2. Zámky ohnite pomocou plochého skrut-kovača a vyberte hornú lištu dvířek (obr. 8)



Obr. 6



Obr. 8



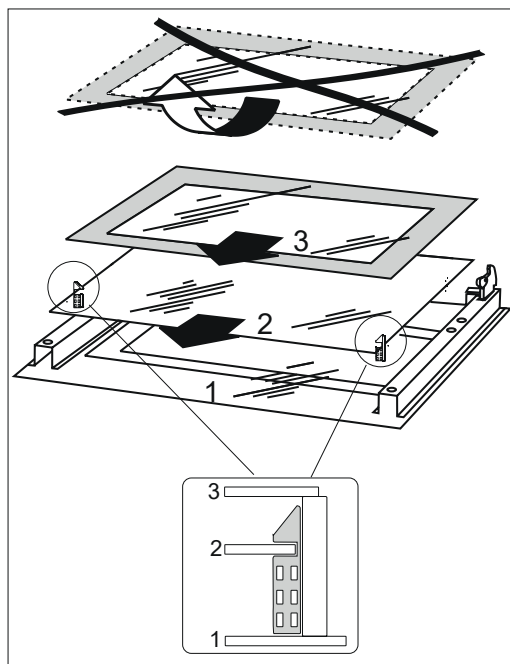
Obr. 7

3. Vnútročné sklo vytiahnite z úchytiak (v dolnej časti dvierok). obr. 9 a 10.
4. Umyte sklo teplou vodou s malým množstvom čistiacieho prostriedku.

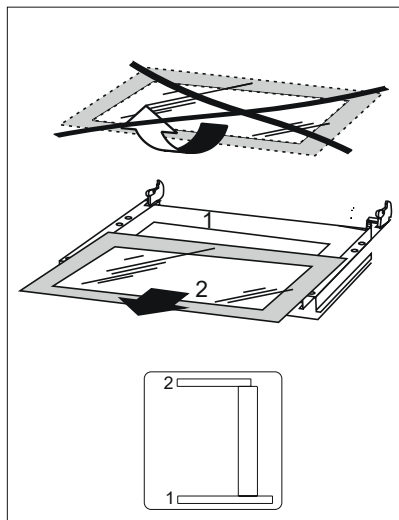
Pozor!

Nevtláčajte hornú lištu súčasne do oboch strán dvierok.

Pre správne nasadenie hornej lišty dvierok najprv priložte ľavý koniec lišty do dvierok a pravý koniec vtlačte až do počuteľného „kliknutia“. Potom pritlačte lištu z ľavej strany až do počuteľného „kliknutia“.



Obr. 9



Obr. 10

INŠTALÁCIA SPOTREBIČA

Pripojenie sporáka k elektrickému rozvodu

Pozor!

Pripojenie k rozvodu môže urobiť iba kvalifikovaný elektrikár s príslušným oprávnením. Zákaz svojvoľných úprav alebo zmien elektrického rozvodu.

Pokyny pre inštalatéra

Sporák je výrobne prispôsobený na napájanie trojfázovým striedavým prúdom (400 V 3 N ~ 50 Hz). Menovité napätie výhrevných prvkov sporáka je 230 V. Sporák možno prispôsobiť napájaniu jednofázovým prúdom (230 V) vhodným premostením na pripojovacej páske podľa uvedenej schémy pripojenia. Schéma pripojenia je umiestnená blízko prípojky sporáka.

Prístup k páske je možný po odstránení krytu prípojky odblokovaním úchytiak plochým skrutkovačom. Treba pamätať na správne zvolený pripojovací vodič, zohľadňujúci druh pripojenia a menovitý výkon sporáka.

Pripojovací vodič treba upevniť v kotve prípojky sporáka.

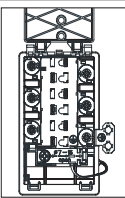
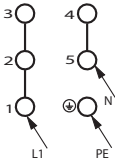
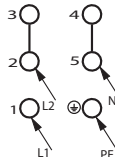
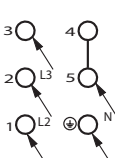
Pozor!

Treba pamätať na nutnosť pripojenia ochranného obvodu k svorke pripojovacej pásky označenej značkou. Elektrický rozvod napájajúci sporák by mal mať bezpečnostný vypínač umožňujúci prerušenie prívodu prúdu v núdzových situáciách. Vzdialenosť medzi pracovnými kontaktmi bezpečnostného vypínača musí byť min. 3 mm.

Pred pripojením sporáka k elektrickému rozvodu sa treba oboznámiť s informáciami uvedenými na továrenskom štítku a schéme pripojenia.

POZOR! Inštalatér je povinný používateľovi vydať „potvrdenie o pripojení sporáka k elektrickému rozvodu“.

Iný spôsob pripojenia sporáka, než ktorý je znázornený na schéme, môže spôsobiť jeho poškodenie.

 SCHÉMA MOŽNÝCH PRIPOJENÍ Pozor! Napätie vyhrievacích súčastí 230V Pozor! Vo všetkých prípadoch pripojenia musí byť ochranný vodič prepojený so svorkou $\oplus$ PE			Doporučený druh pripojovacieho vodiče	
1	V prípade siete 230 V jednofázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mos-tíky spájajú svorky 1 - 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na $\oplus$	1N		H05VV-F3G4 3X 4 mm ²
2	V prípade siete 400/230 V dvojfázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mostíky spájajú svorky 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na $\oplus$	2N		H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm ²
3	V prípade siete 400/230 V trojfázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mos-tíky spájajú svorky 4 - 5, fázové vodiče pripojené k 1. 2 a 3, neutrálny vodič k 4 - 5, ochranný vodič na $\oplus$	3N		H05VV-F5G1,5 5X 1,5 mm ²
Fázové vodiče - L1 = r, L2 = S, L3 = T, neutrální vodiš, PE - ochranný vodič				

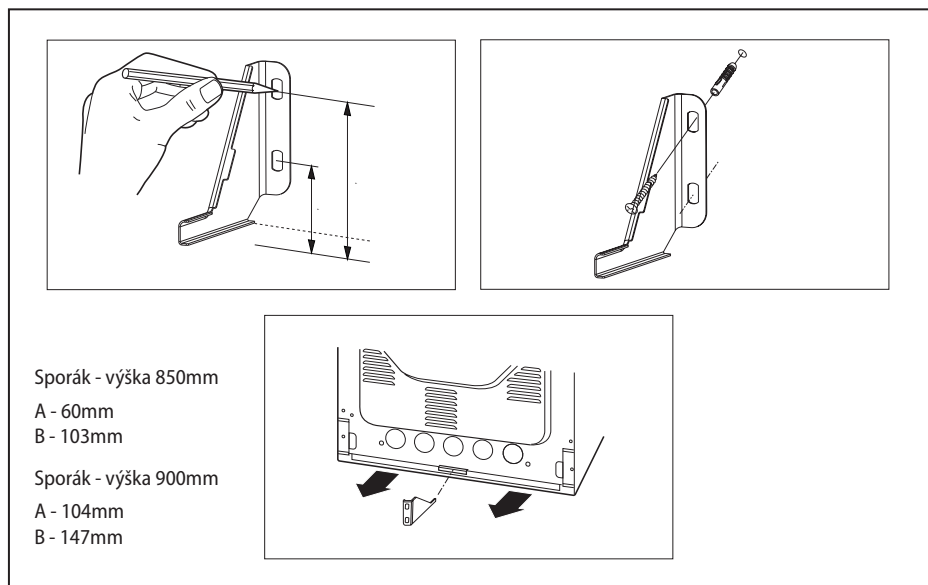
Montáž sporáka

- Kuchynská miestnosť musí byť suchá, vzdušná a musí mať účinnú ventiláciu v súlade s platnými technickými predpismi.
- Miestnosť by mala byť vybavená ventilačným systémom odvádzajúcim splodiny vzniknuté počas horenia. Tento systém by mal obsahovať ventilačnú mriežku alebo digestor. Digestor treba inštalovať v súlade s pokynmi uvedenými v návode na obsluhu priloženému k digestoru. Sporák by mal zaručovať voľný prístup k všetkým ovládacím prvkom.
- Miestnosť by mala mať zaistený aj prísun vzduchu, ktorý je nevyhnutný pre správne horenie (spaľovanie) plynu. Prísun vzduchu by nemal byť menší ako 2 m³/h na 1 kW výkon horákov. Vzduch možno privádzať priamym prúdením zvonka rúrkou s prierezom min. 100 cm² alebo priamo zo susedných miestností, ktoré sú vybavené ventilačnými rúrami ústiacimi von.
- Nábytok na zástavbu musí mať obloženie a použité lepidlo musí byť odolné teplote 100 °C. Nevyhovenie tejto podmienky môže spôsobiť deformáciu povrchu alebo odlepenie obloženia. Ak nemáte istotu ohľadom tepelnej odolnosti nábytku, možno sporák zabudovať nábytkom pri dodržaní odstavu cca 2 cm. Stena, ktorá sa nachádza za sporákom, musí byť prispôbena tak, aby bola odolná voči vysokým teplotám. Pri používaní sporáka sa jeho zadná časť môže zahriať na teplotu asi o 50 °C vyššiu, ako je teplota okolia.

- Sporák treba postaviť na rovnú tvrdú podlahu (nie na podstavec).
- Pred používaním sporáka ho treba nastaviť do vodorovnej polohy, čo je veľmi dôležité napr. pre rovnomerné roztekanie tuku na panvici. Na tento účel slúžia polohovacie nožičky dostupné po vytiahnutí šuplíka. Rozsah regulácie ± 5 mm.
- Montovanie istiacej blokády pred prevrátením sporáka.
- Blokáda je montovaná takým spôsobom, aby predchádzala prevráteniu sporáka. Vďaka blokáde chrániacej pred prevrátením sporáka dieťa nebude napr. môcť stúpať na dvere rúry a tak spôsobiť prevrátenie sporáka.

Montovanie zabezpečujúcej blokády pred prevrátením sporáka

Blokáda je montovaná takým spôsobom, aby predchádzala prevráteniu sa sporáka. Vďaka chrániacej blokáde pred prevrátením sa sporáka, dieťa nebude napr. môcť stúpnuť na dvere rúry a tým spôsobiť prevrátenie sporáka.



Obr. 11

Pripojenie sporáka k elektrickému rozvodu

Pozor!

Po ukončení inštalovanie sporáka je potrebné skontrolovať tesnosť všetkých spojov.

Ku kontrole tesnosti nesmie byť použitý oheň.

- Pripojovacie zásuvka elektrického rozvodu musí byť vybavená ochranným kolíkom a nesmie sa nachádzať nad sporákom. Je potrebná, aby po ustanovení sporáka bola pripojovací zásuvka elektrického rozvodu užívateľovi dostupná.
- Pred zapojením sporáka do zásuvky je potrebné skontrolovať, či:
 - poistka a elektrický rozvod vydržia záťaž sporáka,
 - je elektrický rozvod vybavený účinným uzemňovacím systémom spĺňajúcim požiadavky platných noriem a predpisov,
 - je zásuvka ľahko dostupná

Pozor!

Ak sa pokazí stály napájací vodič, mal by byť kvôli predídenu ohrozeniu vymenený u výrobcu, v špecializovanom opravárskom podniku alebo kvalifikovaným odborníkom

Pripojenie do elektrickej siete

- Overte, či pripájané napätie a prúdové istenie zodpovedá hodnotám na typovom štítku spotrebiča.
- Používajte iba zásuvky elektrického napätia s uzemnením.
- Nepoužívajte rozbočovacie zásuvky, konektory ani predlžovacie káble.
- Zástrčka prívodného kábla spotrebiča musí byť voľne prístupná aj po jej inštalácii.
- Zmeny pripojenia môže vykonávať len kvalifikovaný odborník.
- Elektrická bezpečnosť spotrebiča môže byť garantovaná iba vtedy, pokiaľ 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 alebo nadmerne ohýbaný.
- Pokiaľ sa spotrebič pripája do svorkovnice alebo do rozvodnej škatule elektrickej inštalácie, dodržujte farebné označenie, príp. popis jednotlivých vodičov.

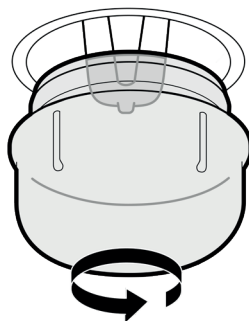
SERVIS

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. 12) 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. 12

RIEŠENIE ŤAŽKOSTÍ

Spotrebič môže opravovať a zásahy v ňom vykonávať iba kvalifikovaný odborník, alebo autorizovaný servis. Neodborné opravy a zásahy do spotrebiča môžu predstavovať vážne riziko pre vás i pre vaše okolie.

Niektoré drobné poruchy, ktoré sa pri používaní plynovej dosky objavia, ste schopní odstrániť sami pomocou nasledujúceho prehľadu.

Popis poruchy	Možná príčina	Riešenie
Elektrická výbava nefunguje	Prerušenie dodávky prúdu	Skontrolovať poistku domácej inštalácie, spálenie vymeniť.
Nefunguje osvetlenie rúry	Povolená alebo poškodená žiarovka	Dotiahnuť žiarovku alebo poškodenú vymeniť..
Displej programátora ukazuje čas 0.00	Zariadenie bolo odpojené od siete alebo došlo k chvilčkovej strate napätia	Nastaviť aktuálny čas (pozri Návod na obsluhu).

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- Preferujte recykláciu obalových materiálov a starých spotrebičov.
- Škatuľa od spotrebiča sa môže dať do zberu triedeného odpadu.
- Plastové vrecúška 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 balení udáva, že tento výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Je nutné odvieŕť ho na zberné miesto na recykláciu elektrického a elektronického zariadenia. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by inak boli spôsobené nevhodnou likvidáciou tohto výrobku. Likvidácia sa musí vykonať v súlade s predpismi na nakladanie s odpadmi. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku zistíte na príslušnom miestnom úrade, služby na likvidáciu domového odpadu alebo v obchode, kde ste výrobok zakúpili.

IPATEICĪBA

Paldies, ka iegādājāties Concept izstrādājumu! Mēs ceram, ka būsiat apmierināts ar mūsu izstrādājumu visā tā lietošanas laikā.

Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi izlasiet lietotāja rokasgrāmatu un pēc tam saglabājiet to. Nodrošiniet, lai šī izstrādājuma lietotāji būtu izlasījuši šo rokasgrāmatu.

SATURS

- Tehniskie parametri
- Svarīgi paziņojumi
- Izstrādājuma apraksts
- Ieteikumi un padomi par enerģijas taupīšanu
- Lietotāja rokasgrāmata
- Tīrīšana un apkope
- Ierīces uzstādīšana
- Problēmu novēršana

TEHNISKIE PARAMETRI

Spriegums		230/400 V	
Diametrs un jauda	Priekšējās kreisās puses vārišanas zonas	ø 120 mm	700 W
		ø 180 mm	1 700 W
	Aizmugurējās kreisās puses vārišanas zona	ø 145 mm	1 200 W
	Aizmugurējās labās puses vārišanas zonas	ø 140 x 140 mm	1 100 W
		ø 250 x 140 mm	2 000 W
	Priekšējās labās puses vārišanas zonas	ø 145 mm	1 200 W
Maks. kopējā siltuma atdeve		9,7 kW	
Uzstādīšanas vietas izmēri (P x Dz x A)		500 x 600 x 850 mm	
Vars		39 kg	

Ražotājs patur tiesības bez iepriekšēja brīdinājuma veikt jebkādas tehniskas izmaiņas, labot drukas kļūdas un attēlu atšķirības

SVARĪGI PAZIŅOJUMI

Pēc plīts virsmas piegādes

- Uzreiz pēc ierīces piegādes pārbaudiet, vai iepakojumam un ierīcei transportēšanas laikā nav radušies bojājumi.
- **UZMANĪBU!** Daži ierīces stūri un malas, kas pēc uzstādīšanas tiks paslēpti, var būt asi! Esiet piesardzīgi, lai izvairītos no ievainojumiem!
- Ja ierīce ir bojāta, nedarbiniet to. Cik ātri vien iespējams sazinieties ar tās piegādātāju.
- Pirms ierīces pirmās izmantošanas noņemiet visu iepakojumu un reklāmas materiālus.
- Uzglabājiet iepakojumu bērniem nepieejamā vietā vai iznīciniet to.
- Šī ierīce jāuzstāda saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem, un to drīkst izmantot tikai labi vēdināmā vietā. Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas izlasiet rokasgrāmatas.
- **Uzstādīšanas laikā**
 - Lietojiet šo ierīci tikai tā, kā izklāstīts šajā lietošanas instrukcijā.
 - Uzstādīšanas laikā ierīce jāatvieno no elektrotīkla.
 - Pārliedziniet, ka elektrotīkla spriegums un strāvas aizsardzība atbilst tam spriegumam, kas ir minēts uz tehnisko pamatdatu plāksnītes. Izmantojiet tikai iezemētas sienas kontaktrozetes.
 - Šo ierīci var izmantot mājāsaimniecībā un līdzīgās telpās, piemēram: veikalā, biroju un citu darba vietu virtuves stūrīšos; lauksaimniecībā izmantojamās iekārtās; iekārtās, ko izmanto viesi viesnīcās, moteļos un citur; iekārtās, ko izmanto naktsmāju un brokastu pakalpojumu uzņēmumi:
 - Citu elektroierīču vadi nedrīkst pieskarties karstajām vārīšanas zonām.
 - Var tikt bojāta vadu izolācija un plīts virsma.
 - Nepieskarieties karstajām vārīšanas zonām. Pastāv apdedzināšanās risks!
 - Atlikušā siltuma indikators "H" liecina, ka vārīšanas zona ir vēl karsta. Neļaujiet ierīces tuvumā darboties bērniem. Pastāv apdedzināšanās risks.

- Nepieskarieties karstai virsmai ierīces izmantošanas laikā vai īsi pēc tās lietošanas.
- Nepieskarieties ierīcei ar mitrām vai slapjām rokām.
- Neizmantojiet ierīci, ja ir notikusi saskare ar ūdeni.
- Ja zem virsmas ir atvilktnē, tajā nedrīkst uzglabāt alumīnija foliju un viegli uzliesmojošus priekšmetus (piemēram, aerosolus). Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.
- Neļaujiet ar ierīci darboties bērniem vai personām bez attiecīgām iemaņām.
- Izmantojiet to bērniem nepieejamā vietā.
- Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.
- Ja ierīces izmantošanas laikā tuvumā ir bērni, ievērojiet papildu piesardzību.
- Neļaujiet izmantot ierīci kā rotaļlietu.
- Šo ierīci bērni vecumā no 8 gadiem, personas ar samazinātām fiziskām, sensoriskām vai garīgām spējām un personas, kurām trūkst pieredzes un zināšanu, var izmantot tikai, ja viņi atrodas uzraudzībā, ir iepazinušies ar ierīces drošu lietošanu un apzinās riskus.
- Bojājumu gadījumā izslēdziet ierīci un tās drošinātāju.
- Nepieļaujiet elektrības vada vai kontaktdakšas nokļūšanu ūdenī vai citā šķidrumā.
- Regulāri pārbaudiet, vai ierīce un elektrības vads nav bojāti.
- Bojātu ierīci nedrīkst ieslēgt.
- Ja ierīci neizmantojat, pārliedziet, ka visi vadības elementi ir izslēgti.
- Neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar izliektu pamatni vai ar diametru, kas ir mazāks par ieteicamo. Šādi tiktu samazināta ēdiena gatavošanas efektivitāte.
- Ja starp trauka pamatni un vārīšanas zonu ir ūdens, var rasties tvaika spiediens, un spiediena dēļ trauks varētu pacelties gaisā. **UZMANĪBU!** Pastāv savainojuma risks!
- Pārliedziet, ka vārīšanas zona un trauku pamatne ir sausa.
- Nelietojiet katlus ar nodrupušu emalju. Emaljas bojājuma vietā rodas augsta temperatūra, kas noteiktās vietās karsē plīts virsmu. Plīts virsmas sabojāšanas risks!

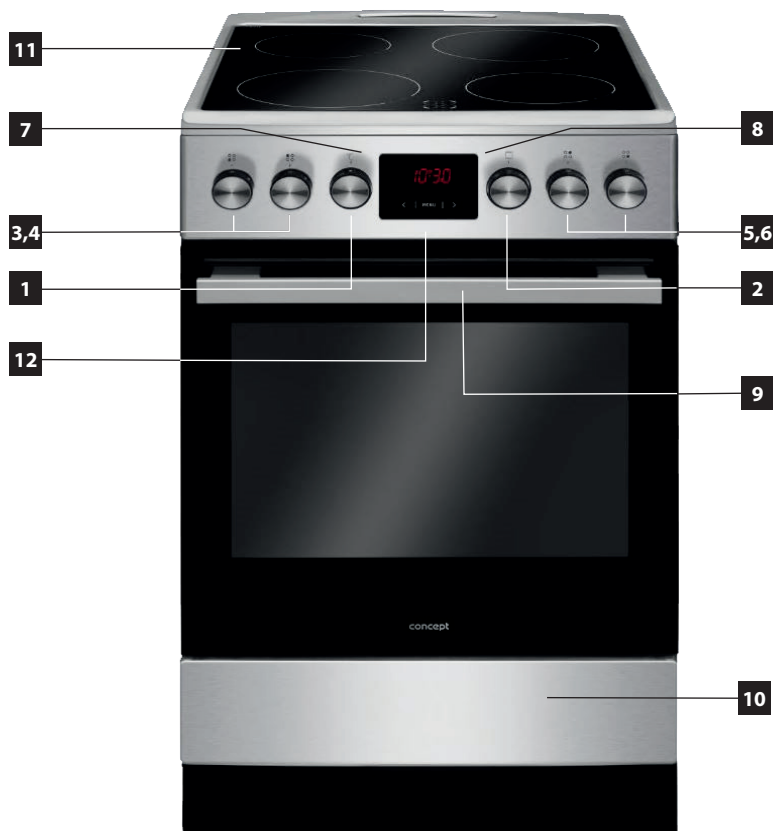
- Nenovietojiet karstus katlus vai pannas uz vadības paneļa vai plīts virsmas apmales. Tas varētu izraisīt ierīces bojājumus.
- Nekad nelietojiet uz ierīces ēdiena gatavošanas traukus no plastmasas vai alumīnija folijas.
- Nenovietojiet uz ierīces viegli uzliesmojošus priekšmetus. Pastāv ugunsgrēka risks!
- Nenovietojiet uz ierīces dažādus metāla priekšmetus. Ja ierīce tiks nejauši ieslēgta, šie priekšmeti varētu ļoti ātri uzkarst un izraisīt apdegumus.
- Neizmantojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanas vietu!
- Rūpējieties par ierīces tīrību. Ēdiena atliekas lietošanās laikā varētu aizdegties un izraisīt ugunsgrēku!
- Ēdiena gatavošanas laikā tādi ēdieni kā zupas, mērces vai dzērieni var uzsilt un ātri pārtecēt pāri malām. Tādēļ iesakām šādus ēdienus gatavot piesardzīgi, izvēlēties pareizos iestatījumus un apmaisīt tos visu gatavošanas laiku.
- Fritēšanas vai cepšanas laikā nepārtraukti uzraugiet produktus. Pārkarusi eļļa var pašai aizdegties!
- Nekad neatstājiet bez uzraudzības taukus vai eļļu. Pārkarusi eļļa vai tauki var ātri aizdegties. Pastāv ugunsgrēka risks!
- Ja aizdegas eļļa, nekad to nedzēsiet ūdeni. Nekavējoties pārsedziet trauku ar vāku vai šķīvi. Izslēdziet ierīci un ļaujiet traukam uz tās atdzist.
- Izmantojiet tikai ražotāja ieteiktos piederumus.
- Neizmantojiet piederumus, kam ir bojāta virsmas apdare, kas ir nolietoti vai kam ir citi defekti.
- Neizmantojiet tīrīšanai kodīgus tīrīšanas līdzekļus. Regulāra apkope un tīrīšana pagarina ierīces ekspluatācijas laiku.
- Lietotāja veikto ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kas jaunāki par 8 gadiem un neatrodas pieaugušo uzraudzībā.
- **UZMANĪBU!** Šī ierīce atbilst elektromagnētiskās saderības direktīvas prasībām, tomēr ierīces klātbūtnē nedrīkst atrasties cilvēki ar elektrokardiostimulatoriem. Funkcionalitātes traucējumus var izraisīt arī citas ierīces, piemēram, dzirdes aparāti.
- Ja ierīce ir ieslēgta, nenovietojiet tās tuvumā magnētiski jutīgus objektus (kredītkartes, USB zibatmiņas cietos diskus u. tml.). Iespējamie bojājumi

- Tikai kvalificēts speciālists drīkst labot ierīci un iejaukties tās darbībā.
- Remonta un iejaukšanās laikā ierīce jāatvieno no elektrotīkla. Atslēdziet attiecīgo drošinātāju.

Ja strāvas vads ir bojāts, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru. Ražotāja norādījumu neievērošanas dēļ var tikt atteikts garantijas remonts.

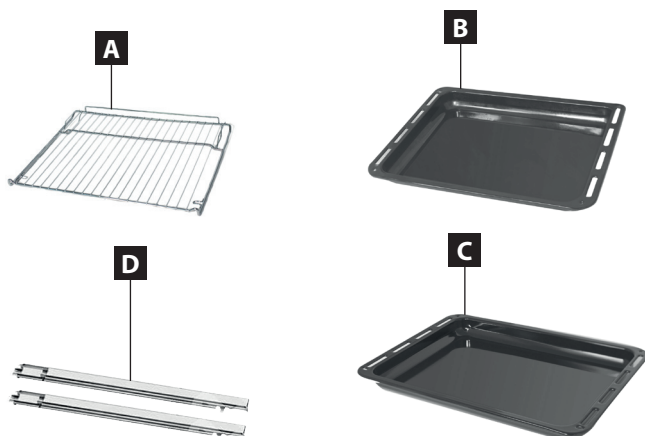
IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

- 1 Temperatūras regulatora grozāmpoga
- 2 Cepeškrāsns funkciju izvēles grozāmpoga
- 3-6 diena gatavošanas virsmu regulēšanas grozāmpogas
- 7 Termostata L kontrollampiņa
- 8 Virsmas R darbības kontrollampiņa
- 9 Cepeškrāsns durvju lodziņš
- 10 Atvilktnē
- 11 Stikla keramikas gatavošanas virsma
- 12 Elektroniskais programmators



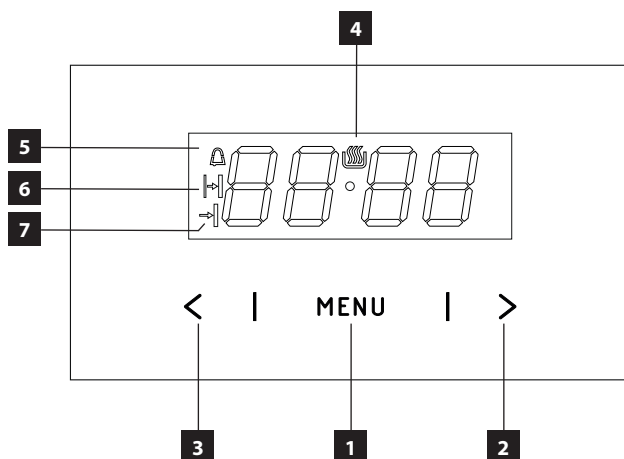
Piederumi

- A Režģis
- B Dzijā cepešpanna
- C Seklā cepešpanna
- D Teleskopiskie pagarinājumi



Vadības paneļa apraksts

- 1 Darba režīma izvēles sensors
- 2 Plus" sensors
- 3 Minus" sensors
- 4 Darba gatavības simbols
- 5 Taimera simbols
- 6 Darbības ilguma laika simbols
- 7 Darbības beigu laika simbols



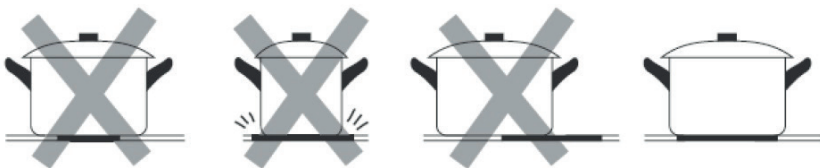
ELEKTROENERĢIJAS TAUPĪŠANAS PADOMI

- Neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar izliektu pamatni (1. att.), jo tas samazina efektivitāti un paildzina gatavošanas laiku



1. att

- Katrai vārīšanas zonai izmantojiet pareiza izmēra ēdiena gatavošanas trauku. Katrai vārīšanas zonai izmantojiet pareiza izmēra ēdiena gatavošanas trauku (2. att.).

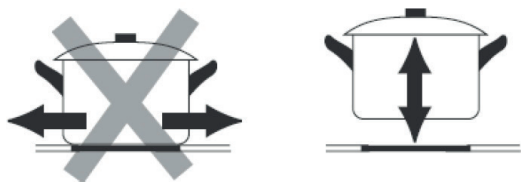


2. att

- Nelielam pārtikas daudzumam izmantojiet nelielu katlu. Liels un tikai daļēji aizpildīts katls patērē daudz elektroenerģijas.
- Vienmēr pārsedziet katlus un pannas ar piemērotu vāku. Gatavojot bez vāka, patērēsiet daudz vairāk enerģijas.
- Gatavojiet ēdienu ar nelielu ūdens vai taukvielu daudzumu. Tas ļaus ietaupīt elektroenerģiju. Gatavojot dārzeņus, šādi tiks saglabāti vitamīni un minerālvielas.
- Ēdiena gatavošanas sākumā iestatiet vārīšanas zonā visaugstāko jaudas līmeni, savukārt pēc uzsildīšanas vārīšanas zonas jaudu samaziniet.

Iespējamo bojājumu piemēri

- Nelīdzenas katlu un pannu pamatnes var saskrāpēt plīts virsmu. Tāpēc pārbaudiet katlu pamatnes. Katlus vai pannas ar nelīdzenu virsmu nestumiet, bet gan paceliet un pārvietojiet uz jauno atrašanās vietu (3. att.). Šādi izvairīsieties no plīts virsmas saskrāpēšana



3. att

- Sāls kurks un smilšu graudiņi (piemēram, no dārzeņu tīrīšanas) var saskrāpēt plīts virsmu. Neizmantojiet vārīšanas virsmu kā darba virsmu vai uzglabāšanas vietu!
- Cukurs un pārtikas produkti ar augstu cukura saturu bojājas pēc saskares ar plīts virsmu. Šādi piedeguši pārtikas produkti nekavējoties jānoņem ar stikla skrāpi.

UZMANĪBU! Stikla skrāpis ir ass un var izraisīt ievainojumu!

- Šādi bojājumi neietekmē plīts virsmas funkcionalitāti vai darbību.



Traipi

Piedegušas cukura vai pārtikas produktu ar augstu cukura saturu atliekas.



Iekrāsošanās

Metāliski spīdīgi iekrāsojumi rodas nepiemērotu tīrīšanas līdzekļu izmantošanas dēļ vai vārīšanas trauku nodiluma rezultātā.



Skrambas

Skrambas, ko izraisa sāls, cukura, smilšu graudiņi vai nevienmērīgas trauku pamatnes.



Dekoratīvā elementa nodilums

Nodilums rodas nepiemērotu tīrīšanas līdzekļu izmantošanas dēļ.

- Šos bojājumus rada nepareiza plīts apkope, tāpēc garantija uz tiem neattiecas. Tās nav ierīces tehniskas problēmas.

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

Rīcība pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms jaunas ierīces izmantošanas vajadzētu:

- higiēnas apsvērumu dēļ noslaucīt to ar mitru drāniņu;
- iztukšot atvilktni, notīrīt cepeškrāsns kameru no rūpnīcas konservēšanas līdzekļiem;
- izņemt cepeškrāsns piederumus un nomazgāt siltā ūdenī, pievienojot trauku mazgāšanas līdzekli;
- ieslēgt ventilāciju telpā vai atvērt logu;
- uzkarsēt cepeškrāsns (aptuveni 250 °C temperatūrā, aptuveni 30 minūtes), uzmanīgi noņemt netīrumus un izmazgāt cepeškrāsns; sildīšanas virsmas plāksnes jākarsē apmēram 4 minūtes, neizmantojot traukus.

Apkalpe

Pievienojoties elektrotīklam, displejā parādīsies „0:00”. Ir jāiestata programmatora pašreizējais laiks. Neiestatot pašreizējo laiku, cepeškrāsns darbība nav iespējama.

Displejs ir aprīkots ar skārienjutīgiem sensoriem marķētās vietās. Visas sensora iestatījumu izmaiņas apstiprina akustiskais signāls. Sensora virsma ir regulāri jātīra.

Keramikas plāksnes gatavošanas virsmu darbības kontrole

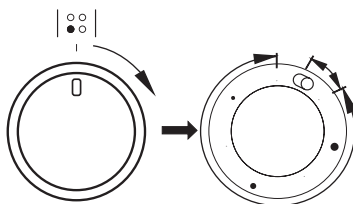
Ēdiena gatavošanas jaudas izvēle

Gatavošanas virsmām ir atšķirīga gatavošanas veiktspēja. Sildvirsmas jaudu var kontrolēt, pakāpeniski pagriežot pogu pa labi vai pa kreisi

Svarīgi!

Gatavošanas virsmas ieslēgšana ir atļauta, tikai pagriežot pogu pulksteņrādītāja kustības virzienā. Ieslēgšana pretējā virzienā var sabojāt slēdzi.

Grozāmpogas diapazonā **"0 1 1 2 1 3"** darbojas iekšējā ēdiena gatavošanas virsma un var regulēt traukam piegādāto siltuma daudzumu. Tūlītēja grozāmpogas pagriešana iezīmētajā stāvoklī "ikon adual zony" —  (4.att) izraisa ārējās gatavošanas virsmas ieslēgšanu. Turpmāk siltuma daudzumu, ko traukam piegādā abas gatavošanas virsmas (iekšējā un ārējā), var nepārtraukti regulēt, jo iekšējais slēdzis izslēdz šīs virsmas tikai pēc grozāmpogas iestatīšanas pozīcijā "0".



4. att

Pašreizējā laika iestatīšana

Ja strāvas padeve ir ieslēgta vai restartēta pēc strāvas padeves pārtraukuma, displejā parādās mirgojošs "0.00":

- nospiediet un turiet nospiešu **MENU** sensoru (vai vienlaikus $</>$ sensorus), līdz displejā zem simbola nesāks mirgot punkts;
- iestatiet pašreizējo laiku 7 sekunžu laikā, izmantojot $</>$ sensorus.

Apmēram 7 sekunžu laikā pēc laika iestatīšanas beigām tiks saglabāti jaunie dati un punkts zem simbola (4) pārtrauks mirgot.

Laika maiņu var veikt vēlāk, vienlaikus nospiežot $</>$. Kad punkts zem simbola (4) sāk mirgot, var mainīt pašreizējo laiku.

Uzmanību!

Cepeškrāsnī var ieslēgt, kad displejā parādās simbols (4).

Taimeris

Taimeris var aktivizēt jebkurā laikā neatkarīgi no citu programmatora funkciju aktivitātes statusa. Izmērāmā laika intervāls ir no 1 minūtes līdz 23 stundām un 59 minūtēm.

Lai iestatītu taimeris:

- nospiediet **MENU** sensoru, displejā mirgos simbols (5);
- iestatiet taimera laiku, izmantojot $</>$ sensorus, displejā parādīsies iestatītais taimera laiks un aktivās funkcijas; pēc iestatītā laika atskanēs pikstiens un displejs sāks mirgot (5);

- piespiediet un turiet $\langle / \rangle$ vai izvēlni, lai izslēgtu pikstienu. Simbols (5) nodziest, un displejā pēc apmēram 7 sekundēm parādīsies pašreizējais laiks.

Uzmanību!

Ja pikstienu neizslēdz manuāli, tas automātiski izslēgsies pēc apmēram 7 minūtēm.

Pusautomātiskais režīms

Ja cepeškrāsns ir jāizslēdz noteiktā laikā:

- iestatiet cepeškrāsns vadības pogu un temperatūras regulēšanas pogu režīmā, kurā krāsnij būtu jādarbojas;
- piespiediet un turiet **MENU** sensoru, līdz displejā parādās "dur" un mirgo simbols (6);
- iestatiet vēlamo darbības laiku, izmantojot $\langle / \rangle$ sensorus intervālā no 1 minūtes līdz 10 stundām.

Iestatītais laiks saglabāsies atmiņā pēc apmēram 7 sekundēm; displejs atkal parādīs pašreizējo laiku ieslēgta simbola (6) laikā.

Pēc iestatītā laika cepeškrāsns automātiski izslēgsies, ieslēgsies skaņas signāls un mirgos simboli (6) un (7) a.

- iestatiet cepeškrāsns vadības un temperatūras regulēšanas grozāmpogas izslēgtā pozīcijā;
- piespiediet un turiet $\langle / \rangle$ vai **MENU**, lai izslēgtu pikstienu. Simbols)6) a(7) nodzisis, un displejā pēc apmēram 7 sekundēm parādīsies pašreizējais laiks.

Automātiskais režīms

Ja vēlaties, lai cepeškrāsns ieslēgtos un izslēgtos norādītajā laikā, jāiestata darbības laiks un beigu laiks.

- piespiediet un turiet **MENU** sensoru, līdz displejā parādās "dur" un mirgo simbols (6);
- iestatiet vēlamo laiku no 1 minūtes līdz 10 stundām, izmantojot $\langle / \rangle$ pogas, līdzīgi kā pusautomātiskajai darbībai;
- piespiediet un turiet **MENU** sensoru, līdz displejā uz brīdi parādās mirgo simbols (7) "End";
- iestatiet izslēgšanas laiku (darbības beigas), izmantojot $\langle / \rangle$ sensorus, kas ir ierobežots līdz nākamajai reizei 23 stundu un 59 minūšu laikā;
- iestatiet cepeškrāsns vadības un temperatūras regulēšanas grozāmpogu pozīcijā, kurā cepeškrāsns darbosies. Simboli (6) un (7) a ir aktīvi, cepeškrāsns sāks darboties brīdī, kas ir starpība starp iestatīto beigu laiku un iestatīto darbības laiku (piemēram, iestatītais darbības laiks ir 1 stunda, iestatītais beigu laiks ir 14:00, līdz ar to cepeškrāsns automātiski ieslēgsies plkst. 13:00).

Kad pienāks beigu laiks, cepeškrāsns automātiski izslēgsies, aktivizēsies skaņas signāls tiek aktivizēts un vienlaikus sāks pulsēt simboli (6) un (7) a;

- iestatiet cepeškrāsns vadības un temperatūras regulēšanas grozāmpogas izslēgtā pozīcijā;
- piespiediet un turiet $\langle / \rangle$ vai **MENU**, lai izslēgtu pikstienu. Simbols a nodzisis, un displejā pēc apmēram 7 sekundēm parādīsies pašreizējais laiks.

Iestatījumu atcelšana

Taimera vai automātiskās darbības iestatījumus var atcelt jebkurā laikā.

Lai atceltu automātiskās darbības iestatījumus:

- vienlaikus nospiediet sensorus $\langle / \rangle$.

Lai atceltu taimera iestatījumus:

- izmantojiet **MENU** sensoru, lai izvēlētos taimera funkciju;
- vēlreiz nospiediet sensorus < / >.

Skaņas signāla toņa maiņa

Skaņas signāla toni var mainīt šādi:

- vienlaikus nospiediet sensorus < / >;
- izmantojot **MENU** sensoru, izvēlieties toņa funkciju, tā sāks mirgot displejā;
- izmantojiet < / > sensorus, lai izvēlētos atbilstīgu toni no 1 līdz 3, izmantojot sensoru >, un no 3 līdz 1, izmantojot sensoru <.

Displeja spilgtuma maiņa

Displeja spilgtumu var mainīt diapazonā no 1 līdz 9, kur 1 ir tumšākais iestatījums, bet 9 – gaišākais. Norādīto vērtību var iestatīt, ja pulkstenis ir neaktīvs (t. i., lietotājs vismaz 7 sekundes nav pieskāries nevienam sensoram).

Displeja spilgtumu var mainīt šādi:

- vienlaikus nospiediet sensorus < / >.
- un, izmantojiet **MENU** sensoru, izvēlieties "bri" funkciju (pirmā nospiešana pāriet uz "ton", otrā – uz "bri" funkciju). Izmantojot sensorus < / >, izvēlieties atbilstīgu spilgtumu:
- no 1 līdz 9, izmantojot sensoru >.
 - diapazonā no 9 līdz 1, izmantojot sensoru <.

Uzmanību!

Kad pulkstenis ir aktīvs (t. i., lietotājs ir nospiedis sensoru pēdējās 7 sekundēs), displeja spilgtums ir maksimāls.

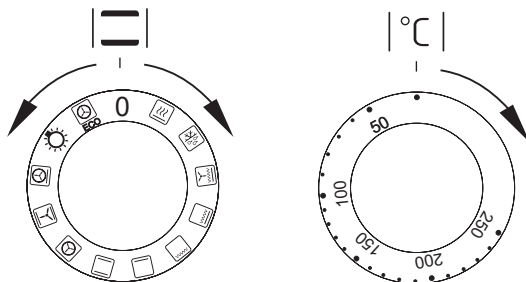
Nakts režīms

No pulksten 22:00 līdz 6:00 automātiski samazinās displeja spilgtums.

Krāsns funkcijas un tās apkalpe

Cepeškrāsnī var sildīt, izmantojot apakšējo un augšējo sildelementu, grilu un karstā gaisa sildītāju. Šīs cepeškrāsns darbības kontroli veic ar grozāmpogu, lai izvēlētos cepeškrāsns darbības veidu – iestatīšana notiek, pagriežot pogu pozīcijā (5.att) ar izvēlēto funkciju un izmantojot temperatūras kontroles pogu – regulēšana tiek veikta, pagriežot pogu pozīcijā ar izvēlēto temperatūru.

Izslēgšanu veic, iestatot abas pogas pozīcijā "•"/"0".

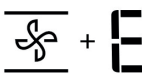


5.att

Uzmanību!

Sildīšana (sildelements utt.), kad ir iedarbināta kāda no cepeškrāsns funkcijām, tiek ieslēgta tikai pēc temperatūras iestatišanas.

Individuālas cepšanas funkcijas

Symbol	Popis funkce
	Neatkarīgs cepeškrāsns apgaismojums By setting the control knob to this position, we turn on the lighting of the oven chamber
	Atkausēšana Ja ieslēgts tikai ventilators, neizmantojot sildītāju
	Apakšējā sildīšana Šajā grozāmpogas pozīcijā cepeškrāsns silda tikai tad, ja izmanto apakšējo sildīšanu. Konditorejas izstrādājumu cepšana no apakšas (piemēram, maize un izstrādājumi ar augļu pildījumu).
	Apakšējā un augšējā sildīšana: Vadības grozāmpogas iestatišana šajā stāvoklī ļauj sildīt cepeškrāsni konvekcijas veidā. Tā ir lieliski piemērota smalkmaizīšu, gaļas, zivju, maizes, pīcas cepšanai.
	Ventilators un ieslēgta apakšējā un augšējā apsildē: Konvekcijas krāsns ar ventilatoru.
	Karstā gaisa cirkulācija Eco: With this function, an optimized heating method can be activated, the purpose of which is to save energy when preparing food. In this position of the rotary knob, the oven lighting is switched off.
	Ieslēgts grils: Virsmas grilēšanu izmanto nelielu gaļas porciju apcepšanai: steikiem, karbonādēm, zivīm, grauzdiņiem, desiņām, krāsni ceptiem ēdieniem (cepto ēdiena biezums nedrīkst pārsniegt 2–3 cm, cepšanas laikā tie ir jāapgriež).
	Spēcīgs grils (Supergrill): Ieslēdzot "spēcīgā grila" funkciju, varat apcept ar vienlaikus ieslēgtu augšējo sildīšanu. Šī funkcija ļauj paaugstināt temperatūru cepeškrāsns augšējā darba zonā, kas izraisa spēcīgāku ēdiena cepšanu, kā arī ļauj apcept lielākas porcijas.
	Ieslēgts ventilators, un grils: Šajā grozāmpogas pozīcijā cepeškrāsns veic grila funkciju ar ventilatoru. Šīs funkcijas izmantošana ļauj paātrināt apcepšanas procesu un uzlabot ēdiena garšas īpašības.

	Ieslēgts karstā gaisa cirkulācijas režīms: Grozāmpogas iestatīšana "karstā gaisa cirkulācijas režīmā" ļauj uzsildīt cepeškrāsi, izmantojot termoventilatoru, kas atrodas cepeškrāsns kameras aizmugurējās sienas vidusdaļā. Salīdzinot ar konvekcijas krāsnīm, tiek izmantota zemāka cepšanas temperatūra.
	Zapnleslēgts karstā gaisa cirkulācijas režīms un apakšējā apsilde: Šajā grozāmpogas pozīcijā cepeškrāsns veic karstā gaisa cirkulācijas un apakšējās sildīšanas funkciju, kas izraisa temperatūras paaugstināšanos no apakšas. Liela daļa siltuma, ko nodrošina apakšējā sildīšana, ir piemērota konditorejas izstrādājumiem vai picai.
	Ātrā sildīšana Ieslēgta karstā gaisa cirkulācija un cepeškrāsns. To izmanto cepeškrāsns sākotnēja uzsildīšanai.

Cepeškrāsnis kontrolapgaismojums

Cepeškrāsnī ieslēdzot, iedegas divas kontrollampiņas – R un L. Kontrollampiņas R degšana norāda uz cepeškrāsns darbību. L lampiņas izslēgšanās signalizē, ka ir sasniegta cepeškrāsns iestatītā temperatūra. Ja ēdiena pagatavošanas receptē ir norādīts ievietot ēdienu sakarsētā cepeškrāsnī, tas ir jādara ne agrāk kā pēc kontrollampiņas L pirmās nodzišanas. Cepšanas laikā kontrollampiņa L periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras uzturēšana cepeškrāsns kamerā). R kontrollampiņa var degt arī grozāmpogas pozīcijā "cepeškrāsns kameras apgaismojums".

TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Pirms apkopes un tīrīšanas atvienojiet strāvas vadu no elektrības rozetes vai izslēdziet ierīci izmantotās elektrības rozetes jaudas slēdži.
- Netīriet ierīci, kamēr tā nav pilnībā atdzisusi.
- Tīriet ierīces virsmu ar mitru drānu, mikstu suku vai sūkli un pēc tam noslaukiet to sausu.
- Netīriet ierīci, izmantojot abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, lai nesaskrāpētu ierīces virsmu.
- Netīriet ierīci, izmantojot tvaika tīrītāju vai jebkādu citu augstspiediena tīrīšanas ierīci.
- Regulāri tīriet ierīci — ieteicams pēc katras lietošanas reizes.

Gatavošanas virsmas tīrīšana un apkope

- Ieteicams lietot maigus mazgāšanas līdzekļus vai mazgāšanas līdzekļus, kas ietverti ieteikumos, piemēram, šķidrums un emulsijas, kas noņem taukus. Ja ieteicamie līdzekļi nav pieejami, iesakām izmantot karsta ūdens šķīdumu, pievienojot trauku mazgāšanas līdzekli vai neatšķaidītus mazgāšanas līdzekļus.
- Virsmas mazgāšanai un tīrīšanai izmantojiet mikstas drāniņas, kas labi absorbē mitrumu.
- Keramikas plāksne pēc mazgāšanas vienmēr rūpīgi jānoslauka.
- Pievērsiet īpašu uzmanību tam, lai nesabojātu keramikas plāksni, kad veidojas dziļas rievas un plisumi, ko izraisa metāla vāki vai citu priekšmeti ar asām malām.
- Pēc katras lietošanas notīriet plāksni. Ja iespējams, iesakām mazgāt plāksni, kad tā vēl ir silta (pēc temperatūras indikatora laukuma nodzišanas). Jāizvairās no spēcīga plīts piesārņojuma, jo īpaši apdegumiem, ko izraisa piedegums.

Cepečkrāsns tīrīšana

- Cepečkrāsns jātīra pēc katras lietošanas. Cepečkrāsns tīrīšanas laikā ir iespējams ieslēgt apgaismojumu, lai iegūtu labāku redzamību darba zonā.
- Cepečkrāsns kameru mazgā tikai ar siltu ūdeni, pievienojot nelielu daudzumu šķidrā trauku mazgāšanas līdzekļa.

Tīrīšana ar tvaiku Aqua Clean

- Ielejiet 0,25 l (1 glāzi) ūdens blīdīnā, kas ievietota cepečkrāsnī, pirmajā līmenī no apakšas;
- aizveriet cepečkrāsns durvis;
- iestatiet temperatūras kontroles grozāmpogu uz 50 °C, bet funkciju vadības grozāmpogu – zemākajā sildīšanas pozīcijā;
- karsējiet cepečkrāsns kameru apmēram 30 minūtes;
- pēc tīrīšanas atveriet cepečkrāsns durvis, noslaukiet kameras iekšpusi ar sūkli vai drāniņu un pēc tam nomazgājiet ar siltu ūdeni, pievienojot trauku mazgāšanas līdzekli.

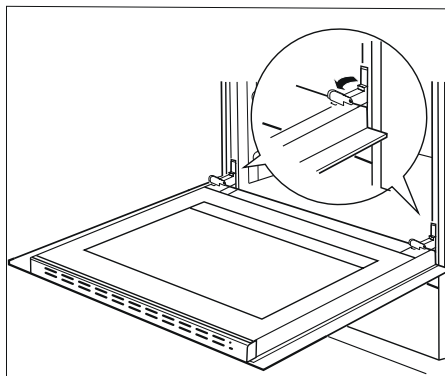
Uzmanību!

Stikla priekšpuses tīrīšanai un uzturēšanai neizmantojiet abrazīvus mazgāšanas līdzekļus. Ierīces uztādišana

Durvju demontāža

Lai labāk piekļūtu cepeškrāsns kamerai un tīrīšanai, ir iespējams izņemt durvis. Lai to izdarītu, jāatver durvis, jāpavelk augšup stiprinājuma elements, kas atrodas eņģē (6.att.). Nedaudz aizveriet durvis, paceliet tās augšup un velciet uz priekšu. Lai uzstādītu durvis, rikojieties pretēji. Uzstādot jārūpējas, lai izgriezums uz eņģes būtu pareizi piestiprināts eņģes turētāja izvīzījumam. Pēc durvju piestiprināšanas plītij ir nepieciešams pilnībā salocīt stiprinājuma elementu un viegli to piespiest.

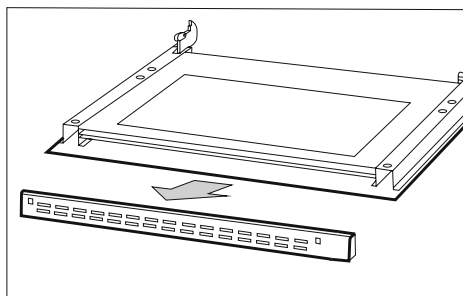
Nepareiza stiprinājuma elementa regulēšana var izraisīt eņģes bojājumus, mēģinot aizvērt durvis.



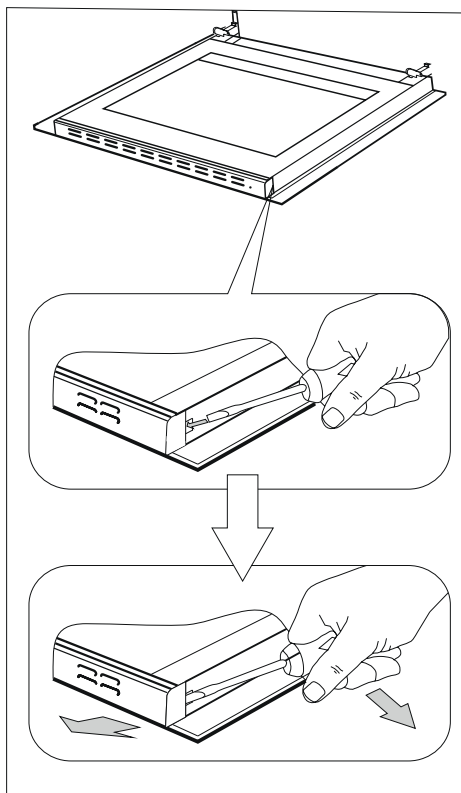
6.att.

Iekšējās stikla rūts noņemšana

1. Izmantojiet krustveida skrūvgriezi, lai atskrūvētu skrūves sānu stiprinājumos (7.att.).
2. Noņemiet stiprinājums ar plakanu skrūvgriezi un izņemiet durvju augšējo līsti (8.att.).



7.att



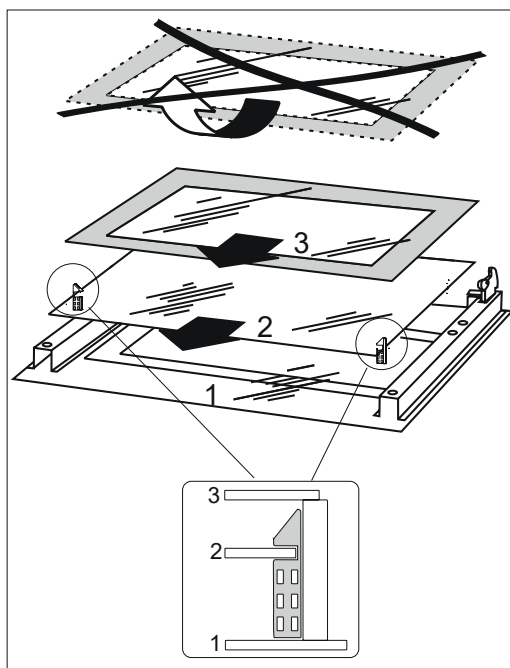
8.att

3. Izņemiet iekšējo stiklu no stiprinājumiem durvju apakšdaļā. (9 un 10 att.).
4. Nomazgājiet stiklu ar siltu ūdeni, kam pievienots mazgāšanas līdzekļa. nedaudz Uztādot rīkojieties pretējā secībā. Stikla rūts gludajai daļai jāatrodas augšpusē.

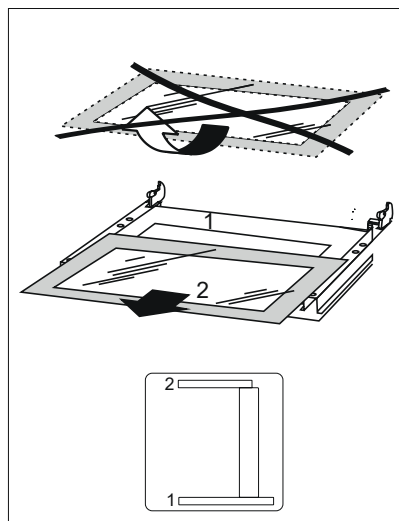
Nedarbojas elektroiekārta – elektroapgādes pārtraukums – pārbaudiet elektroinstalācijas drošinātāju, nomainiet sadegušo.

Nedarbojas cepeškrāsns apgaismojums – valīgi ieskrūvēta vai bojāta spuldze – pievelciet vai nomainiet spuldzi (skat. nodaļu "Tīrīšana un apkope").

Uzmanību! Nespiediet augšējo listi abās durvju pusēs vienlaikus. Lai pareizi ievietotu durvju augšējo listi, vispirms ievietojiet līstes kreiso galu durvīs un piespiediet labo galu, līdz atskan klikšķis. Pēc tam piespiediet listi kreisajā pusēs, līdz atskan klikšķis.



9.att



10.att

UZSTĀDĪŠANA

Plīts uzstādīšana

Uzmanību!

Tikai kvalificēts tehniķis ar atbilstošu licenci var izveidot savienojumu ar sadales tīklu. Aizliegts patvaļīgi mainīt vai labot elektroinstalāciju.

Norādījumi tehniķim

Plīts rūpnīcā tika pielāgota trīsfāžu maiņstrāvas barošanai (400 V 3 N ~ 50 Hz). Plīts sildelementu nominālais spriegums ir 230 V. Plīti var pielāgot barošanas avotam ar vienfāzes strāvu (230 V) ar piemērotu regulēšanas iekārtu pie pieslēguma lentes saskaņā ar norādīto pieslēguma diagrammu. Pieslēguma shēma atrodas arī pie plīts savienojuma.

Piekluve lentei ir iespējama pēc savienojuma vāciņa noņemšanas, atbloķējot stiprinājumus ar plakanu skrūvgriezi. Jāatceras pareiza savienojošā vada izvēle, ņemot vērā savienojuma veidu un plīts nominālo jaudu.

Savienojuma vads jāpiestiprina pie plīts savienojuma enkura.

Uzmanību!

Jāatceras, ka aizsargsavienojums jāpievieno savienojuma lentes spaiļei, kas marķēta ar atzīmi. Elektrosadales avotam, kas nodrošina plīts barošanu, jābūt aprīkotam ar drošības slēdzi, kas ļauj pārtraukt elektropadevi ārkārtas situācijās. Attālums starp drošības slēdža darba kontaktiem ir min. 3 mm.

Pirms plīts pievienošanas elektrosadalei jāiepazīstas ar informāciju uz rūpnīcas etiķetes un savienojuma diagrammas.

UZMANĪBU! Tehniķim ir pienākums izsniegt lietotājam "apstiprinājumu par plīts pieslēgšanu elektroinstalācijai".

Citi plīts savienošanas veidi, nekā tie, kas parādīti diagrammā, var izraisīt tās sabojāšanu.

		IESPĒJAMO SAVIENOJUMU DIAGRAMMA Uzmanību! Sildelementu spriegums 230 V Uzmanību! Visos gadījumos savienojums aizsargvadītājam jābūt savienotam ar spaili (⊕) PE		leteicamais savienojuma vadu veids
1	Ja ir 230 V vienfāzes savienojums ar neitrālu vadītāju, tiltiņi savieno 1.–2–3. un 4.–5. spaili, aizsargvadu uz PE. (⊕)	1N		H05VV-F3G4 3X 4 mm ²
2	Ja divfāžu savienojums ir 400/230 V ar neitrālu vadītāju, tiltiņi savieno 2.–3. un 4.–5. spaili, aizsargvadu ar PE (⊕)	2N		H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm ²
3	Ja ir 400/230 V trīsfāžu savienojums ar neitrālu vadītāju, tiltiņi savieno 4.–5. spaili, fāzes vadītāji, kas savienoti ar 1., 2. un 3., neitrāls vadītājs ar 4.–5., aizsargvads PE. (⊕)	3N		H05VV-F5G1,5 5X 1,5 mm ²
Fāzes vadītāji - L1 = r, L2 = S, L3 = T, neitrāls vadītājs, PE - aizsargvadītājs				

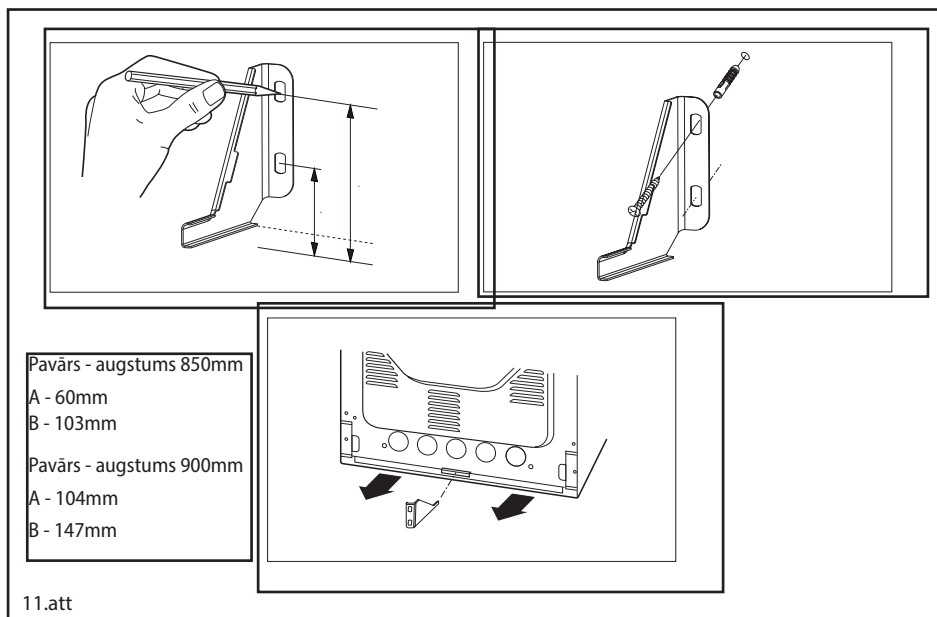
Plīts uzstādīšana

- Virtuves telpai jābūt sausai un ar labu ventilāciju saskaņā ar spēkā esošajiem tehniskajiem noteikumiem.
- Telpai jābūt aprīkotai ar ventilācijas sistēmu, kas degšanas laikā novada radušos dūmus. Šai iekārtai jāietver ventilācijas režģis vai tvaika nosūcējs. Tvaika nosūcējs jāuzstāda saskaņā ar norādījumiem tām pievienotajā lietošanas instrukcijās. Uzstādot plīti, jānodrošina brīva piekļuve visiem vadības elementiem.
- Telpā jābūt nodrošinātai arī gaisa padevei, kas nepieciešama pareizai gāzes sadedzināšanai. Gaisa padeve nedrīkst būt mazāka par 2 m³/h uz 1 kW degļa jaudas. Gaisu var padot tiešas plūsmas rezultātā no ārpusē pa kanālu ar šķersgriezumu vismaz 100 cm² vai tieši no blakus telpām, kas aprīkotas ar ventilācijas kanāliem virzienā uz āru.
- Iebūvēšanas mēbelēm jābūt ar apdari un limi tās pielīmēšanai, kas iztur 100 °C temperatūru. Šā nosacījuma neievērošana var izraisīt virsmas deformēšanos vai apdares nolobīšanos. Ja neesat pārliecināti par mēbeļu termisko pretestību, plīts jāiebūvē mēbelēs, ievērojot apmēram 2 cm attālumu no tām. Sienai, kas atrodas aiz plīts, jābūt pielāgotai, lai tā būtu izturīga pret augstu temperatūru. Plīts lietošanas laikā tās aizmugurējā siena var uzkarst līdz temperatūrai, kas ir par aptuveni 50 °C augstāka nekā apkārtējā temperatūra.
- Plīts jānovieto uz cietas, līdzsvaras grīdas (neuzstādiat uz pamatnes).

- Pirms darba uzsākšanas plīts jāuzstāda horizontāli, kam ir nozīmīga ietekme, piemēram, uz taukvielu vienmērīgu izplūšanu pa pannu. Šim nolūkam izmantoto pozicionēšanas balstus, kas pieejami pēc atvilktnes izvilkšanas. Regulēšanas diapazons +/- 5 mm.
- Atdures nodrošina aizsardzību pret plīts apgāšanos. Atduri uzstāda tā, lai novērstu plīts apgāšanos. Pateicoties atdures aizsardzībai pret plīts apgāšanos, bērni, piemēram, nevarēs nostāties uz cepeškrāsns durvīm, šādi izraisot plīts apgāšanos.

Atdures nodrošina aizsardzību pret plīts apgāšanos.

Atduri uzstāda tā, lai novērstu plīts apgāšanos. Pateicoties atdures aizsardzībai pret plīts apgāšanos, bērni, piemēram, nevarēs nostāties uz cepeškrāsns durvīm, šādi izraisot plīts apgāšanos.



Plīts pievienošana elektroinstalācijai

Uzmanību!

Pēc krāsns uzstādīšanas pabeigšanas ir jāpārbauda visu savienojumu blīvums.

Noplūdes pārbaudei nedrīkst izmantot uguni.

- Elektrības pieslēguma kontaktligzdai jābūt aprīkotai ar drošības tapu, un tā nedrīkst atrasties virs plīts. Ir nepieciešams, lai pēc plīts pievienošanas elektriskā pieslēguma kontaktligzda būtu pieejama lietotājam.
- Pirms pievienojat plīti, pārliedzieties, ka:
 - drošinātājs un elektriskais sadalījums var izturēt plīts slodzi,
 - elektriskā sadale ir aprīkota ar efektīvu zemējuma sistēmu, kas atbilst piemērojamo standartu un noteikumu prasībām,
 - kontaktligzda ir viegli pieejama

Uzmanību!

Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no briesmām.

Elektrības padeves pievienošana

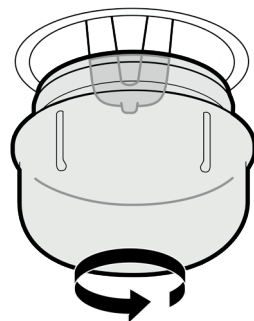
- Pārbaudiet, vai pievienotais spriegums un strāvas aizsardzība atbilst datu plāksnītē norādītajiem parametriem.
- Lietojiet tikai iezemētas elektrības rozetes.
- Nelietojiet sadalīšanas rozetes, savienotājus vai pagarinājuma vadus.
- Strāvas vada kontaktdakšai ir jābūt viegli pieejamai pat pēc uzstādīšanas.
- Savienojuma izmaiņas drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Ierīces elektrodrošību var garantēt tikai tad, ja ierīces aizsargspaide ir pievienota strāvas sadales tīkla aizsargvadam.
- Ražotājs neuzņemas atbildību par savainojumiem vai bojājumiem, kas ir radušies tāpēc, ka nav izveidots aizsargsavienojums vai tas ir izveidots nepareizi.
- Strāvas vads ir jānovieto tā, lai tas nesaskartos ar ierīces karstajām daļām un nebūtu deformēts vai pārmērīgi salocīts.
- Ja ierīce tiek pievienota spaiļu blokam vai sadales kārbai, pievērsiet uzmanību atsevišķu vadu kodēšanas krāsai vai aprakstam.

SERVISS**Spuldzītes nomaiņa**

Ierīces kameras apgaismošanai ir izmantota halogēnu spuldzīte ar lielu termozturību (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 pulkstenrādītāju kustības virzienam atbilstoši 12. att., un nomainiet spuldzīti ar tāda paša veida un parametru spuldzīti.
3. Skrūvējot jauno spuldzīti, spuldzes satveršanai izmantojiet drāniņu vai papīra salveti.
4. Uzskrūvējiet atpakaļ stikla uzliktni.



12.att

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Ierīci drīkst remontēt un pārveidot tikai kvalificēts speciālists vai pilnvarota apkalpes centra darbinieks. Nepareizs ierīces remonts vai pārveidošana var radīt nopietnu apdraudējumu jums un jūsu tuvumā esošajiem cilvēkiem un priekšmetiem.

Izmantojot tālāk sniegto informāciju, lietotājs var novērst dažas nenozīmīgas problēmas, kas ir radušās gāzes plīts virsmas lietošanas laikā.

Problēmas apraksts	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Elektriskā iekārta nedarbojas	Strāvas padeves pārtraukums	Sadzīves instalāciju, izņemot
Krāsns gaismas nedarbojas	Vaļīga vai bojāta spuldze	Pievelciet spuldzi vai nomainiet bojāto.
Displeja programmatore rāda laiku 0.00	Ierīce ir atvienota no elektrotīkla, vai ir noticis īslaicīgs sprieguma zudums	Iestatīt pašreizējo laiku (sk. "Programmatore lietošanas instrukcija")

VIDES AIZSARDŽĪBA

- Iepakojuma materiālus un vecās ierīces ir ieteicams pārstrādāt.
- No ierīces kārbas var atbrīvoties kā no šķīrotajiem atkritumiem.
- Nododiet plastmasas polietilēna (PE) maisus savākšanas centrā, kur tiek nodrošināta pārstrāde.

Ierīces pārstrāde pēc tās kalpošanas laika beigām



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas Direktīvai 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Uz izstrādājuma vai tā iepakojuma esošais simbols norāda, ka no šī izstrādājuma nedrīkst atbrīvoties kopā ar mājāsaimniecības atkritumiem. Tas ir jānogādā savākšanas centrā, kur tiek nodrošināta elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrāde. Pienācīgā veidā atbrīvojoties no šī izstrādājuma, jūs palīdzat novērst jebkādu negatīvu ietekmi uz vidi un cilvēku veselību, ko pretējā gadījumā izraisītu nepareiza atbrīvošanās no šī izstrādājuma. No izstrādājuma ir jāatbrīvojas saskaņā ar atkritumu pārvaldības noteikumiem. Lai saņemtu papildinformāciju par šī izstrādājuma pārstrādi, sazinieties ar vietējo uzraudzības iestādi, mājāsaimniecības atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzēju vai veikalu, kur nopirkāt izstrādājumu.

ACKNOWLEDGEMENT

Thank you for purchasing a Concept product and we wish you to be satisfied with our product throughout its use.

Carefully read the entire user manual before first use and keep it. Ensure that other people handling this product are familiar with this manual.

CONTENTS

- Technical parameters
- Important notices
- Product description
- Advice and tips for saving energy
- User manual
- Cleaning and maintenance
- Installation of the appliance
- Troubleshooting

TECHNICAL PARAMETERS

Voltage		230/400 V	
Diameter and input	Left front cooking zone	ø 120 mm	700 W
		ø 180 mm	1 700 W
	Left rear cooking zone	ø 145 mm	1 200 W
	Right rear cooking zone	ø 140 x 140 mm	1 100 W
		ø 250 x 140 mm	2 000 W
	Right front cooking zone	ø 145 mm	1 200 W
Max. total heat output		9,7 kW	
Dimensions for installation (W x D x H		500 x 600 x 850 mm	
Weight		39 kg	

The manufacturer reserves the right to make any technical changes, printing errors and differences in the representation without prior notice

IMPORTANT NOTICES

Upon delivery of the appliance

- Check the package and unit immediately after the delivery for any damage that may have occurred during shipping.
- **CAUTION!** Some corners and edges of this appliance that will be hidden after installation can be sharp! Take care to avoid injury!
- If the unit is damaged, do not operate it. Contact the supplier as soon as possible.
- Remove all the covering and marketing materials from the appliance before the first use.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- 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.

• Installation

- Use the unit only as described in this instruction manual.
- The appliance has to be disconnected from the power supply during installation.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the main power supply. Use only correct electricity mains cable that is earthed.
- This appliance can be used in households and similar areas such as:
- Kitchen areas in shops, offices and other workplaces.
 - Appliances used in agriculture.
 - Appliances used by guests in hotels and other areas in a hotel environment.
 - Appliances used in a Bed and Breakfast environment.
- Make sure the mains cables of other electrical appliances do not touch the hot cooking zones. Otherwise both the insulation of the cables and the hob may be damaged.
- Never touch hot cooking zones. Risk of burns!
- The indicator of residual heat "H" shows that the cooking zones are still hot.
- Keep children away from the appliance. Risk of serious burns!
- Do not touch the hot surfaces when using the appliance or shortly after.

- Do not operate the appliance with wet or damp hands.
- Do not operate the appliance when it has contact with water.
- If there is a drawer under the appliance, do not keep flammable or inflammable objects, aluminium foil or sprays in it. Risk of fire or explosion!
- Use the appliance out of reach of children and do not allow the children and unauthorised individuals to operate the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- Care should be taken when using the appliance near children.
- Do not use the appliance as a toy.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- In case of any failure turn off the appliance and disconnect it from the mains outlet or switch off the circuit breaker from the power supply.
- Do not immerse the mains cable in water or any other liquid.
- Check the appliance and the mains cable for damage regularly.
- Never switch on a damaged appliance.
- Make sure that all controls are in the OFF position when the appliance is not in use.
- Do not use cookware with bulging or irregular bottoms or with a smaller diameter than recommended. Otherwise the cooking effectiveness could be reduced.
- If there is water between the cookware bottom and the cooking zone, vapour pressure may arise. The vapour pressure could make the cookware jump up.
- **CAUTION!** Risk of injury!
- Make sure that the cooking zones and cookware bottom are dry.
- Do not use cookware with cracked enamel. High temperature occurs in the point of enamel damage, which heats the corresponding spot on the hob. Risk of damage to the hob!
- Do not put cookware on the control panel or the frame or edge of the hob. Risk of damage to the hob!

- Never use plastic or aluminium foil cookware on the appliance.
- Do not lay flammable things on the hob. Risk of fire!
- Do not lay any metal objects on the induction hob. If the appliance has been switched on accidentally, these objects could heat up very quickly and cause burns!
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface!
- Keep the appliance clean at all times. Food remnants could ignite during operation and cause fire!
- Food such as soups, sauces or beverages may heat up and overflow very quickly during cooking. Proceed carefully, use the appropriate settings and stir the food as often as necessary.
- While deep frying or frying food observe this it at all times. In the case of oil overheating, there is a risk of fire!
- Never heat up grease or oil unattended. Overheated oil or grease may ignite rapidly. Risk of fire!
- Never try to extinguish a fire with water. Immediately cover the flame in the cookware with a lid or a plate. Switch off the appliance and let the cookware cool down.
- Use manufacturer-recommended accessories only.
- Do not use accessories which have a damaged surface, are worn or have other defects.
- Do not use any corrosive cleaning agent for cleaning. With regular maintenance and cleaning you extend the lifetime of the appliance.
- Children aged under 8 years shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.
- **WARNING!** This appliance complies with the directive of safety and electromagnetic compatibility; nevertheless, individuals with an implanted pacemaker should keep away from the appliance. In some other devices, such as hearing aids, etc., malfunction may occur.
- If the unit is switched on, do not bring magnet sensitive things (e.g. credit cards, USB, hard discs, etc.) near it.
- Possible malfunctions
- Only an authorised service technician can install, connect or repair this appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply before maintenance or repair.

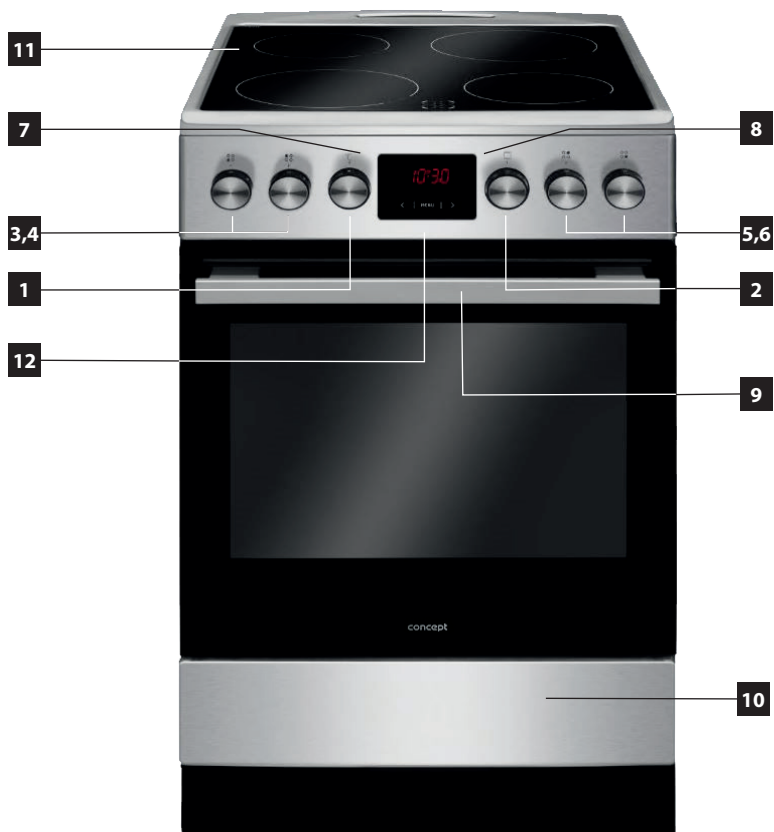
- Turn off the relevant circuit breaker.

If the mains cable is damaged, contact an authorized service centre.

Damages from failure to follow the manufacturer's instructions are not covered by the warranty

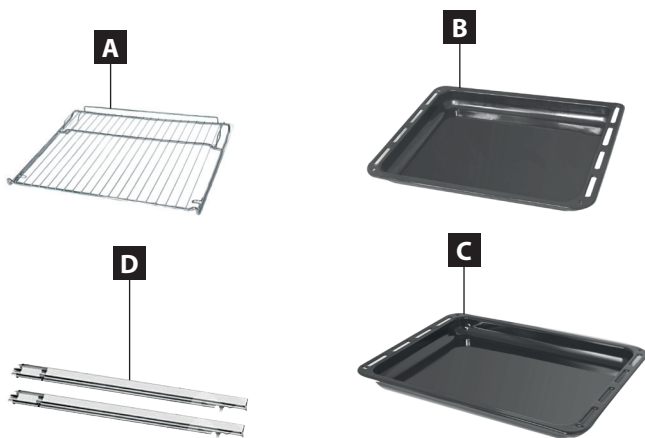
PRODUCT DESCRIPTION

- 1 Temperature control knob
- 2 Knob for selecting oven functions
- 3-6 Knobs for controlling the cooking
- 7 Thermostat control lamp L
- 8 Cooker operation control lamp R
- 9 Oven door handle
- 10 Drawer
- 11 Ceramic glass hob
- 12 Electronic programmer



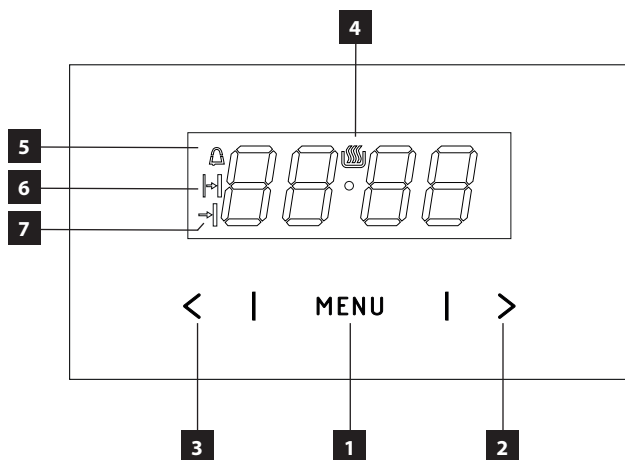
Accessories

- A Oven rack
- B Deep baking tray
- C Shallow baking tray
- D Telescopic pull-outs



Control panel layout

- 1 Operating mode selection sensor
- 2 Plus sensor
- 3 Minus sensor
- 4 Readiness for work symbol
- 5 Timer symbol
- 6 Work duration time symbol
- 7 Work termination time symbol



ADVICE AND TIPS FOR SAVING ENERGY

- Do not use cookware with bulging or irregular bottoms (Fig. 1) or otherwise the cooking effectiveness could be reduced and may result in extension of the cooking time.



Fig. 1

- For each cooking zone, use the correct cookware size. The diameter of the cookware bottom should correspond to the size of the cooking zone (Fig. 2).

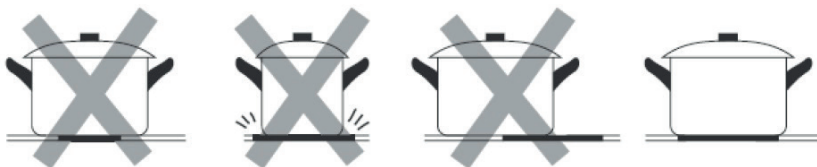


Fig. 2

- Use small cookware for small amount of food. A big and only partially filled up cookware requires a lot of energy.
- Always cover the cookware with a suitable lid. When cooking without a lid, you consume much more energy.
- Always cook food with a small amount of water or fat. You save energy. This way vitamins and minerals will be preserved when cooking vegetables.
- At the beginning of the cooking, set the cooking zone to the highest power level and reduce the cooking zone power level after it is heated up.

Examples of possible damage

- Coarse bottoms of cookware could scratch the ceramic glass plate. Check the cookware bottom regularly. Cookware with coarse bottom can cause scratches of the hob. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface (Fig. 3). To protect the hob from being scratched.

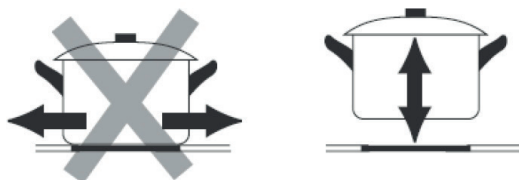


Fig. 3

- Salt, sugar and sand grains (e.g. from cleaning vegetables) can scratch the hob. Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface!
- Sugar, as well as food with high sugar content, damages the hob when in contact with it. Immediately remove the overcooked food of this kind using a glass scraper.

CAUTION! The ceramic glass scraper is sharp and can cause injuries!

- The following damages do not negatively affect the function or performance of the hob.

**Stains**

Burnt remains of sugar or food with high sugar content.

**Colouring**

Metallic-gloss colouring caused by the use of unsuitable cleaning agents or abrasions from the cookware bottom.

**Scratches**

Scratches caused by grains of salt, sugar or sand or by the coarse cookware bottom.

**Wear of the decoration**

Wear caused by the use of unsuitable cleaning agents.

- This damage has been caused by inappropriate maintenance of the hob and hence is not subject to warranty. These are not technical problems with the appliance.

USER MANUAL

Before first use

Before putting a new appliance into operation, you should:

- wipe it with a damp cloth for hygienic reasons,
- empty the drawer, clean the oven chamber of factory preservatives,
- remove the oven accessories and wash them in warm water with detergent,
- switch on the ventilation in the room or open a window,
- heat the oven (at a temperature of 250 °C, approx. 30 min.), remove the dirt and wash thoroughly, the heating surfaces of the hob must be heated for about 4 min. without using dishes.

Operation

The display will show "0:00" when connected to the mains. The current programmer time must be set.

Failure to set the current time will prevent the oven from operating.

The display is equipped with finger-operated sensors at marked spots. Each change of the sensor settings is confirmed by an acoustic signal. It is necessary to keep the surface of the sensors clean.

Controlling the operation of the cooking areas of the ceramic glass hob.

Selecting the cooking power

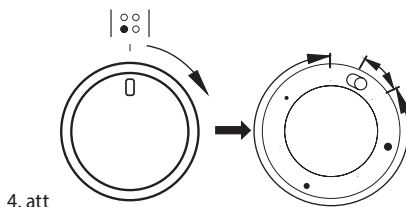
Cooking areas have different cooking powers. The power of the hob can be adjusted by gradually turning the knob to the right/left.

Important!

The hob must be switched on only by turning the knob clockwise. Turning the knob counterclockwise may damage the switch.

When the knob is in the "0 1 1 2 1 3" positions, the internal cooking area operates and the amount of heat supplied to the container can be controlled. If you immediately turn the knob to the "ikona dual zony"

–  (Fig.4) position, you switch on the external cooking area. From now on, you can continuously control the amount of heat supplied to both cooking areas (internal and external) as the internal switch only switches off these areas when the knob is in the "0" position.



Setting the current time

After switching on or restarting after a power failure, the display shows a flashing 0.00:

- press and hold the **MENU** sensor (or the $\langle / \rangle$ sensors at the same time) until the symbol appears on the display and the dot below the symbol flashes,
- within 7 seconds, set the current time using the sensors $\langle / \rangle$.

After approx. 7 seconds from the end of the time setting, the new data will be saved and the dot under the symbol will stop flashing.

You can change the time later by pressing the sensors $\langle / \rangle$ at the same time, when the dot below the symbol starts flashing, you can change the current time.

Caution!

The oven can be switched on when the symbol appears on the display

Timer

The timer can be activated at any time, regardless of the activity status of other programmer functions. The measured time range is from 1 minute to 23 hours and 59 minutes.

To set the timer it's necessary to:

- press the **MENU** sensor, the following symbol (5) will start flashing on the display:
- set the timer time using the sensors $\langle / \rangle$, the display will show the set timer time and active functions. After the set time has elapsed, an acoustic signal sounds and the following symbol (5) starts flashing,
- press and hold $\langle / \rangle$ or the menu to turn off the acoustic signal, the symbol (5) will go out and the current time will appear on the display after about 7 seconds.

Caution!

If the acoustic signal is not switched off manually, it switches off automatically after approx. 7 minutes

Semi-automatic mode

If the oven is to be switched off at a certain time, it is necessary to:

- set the oven control knob and the temperature control knob to the position in which the oven is to operate,
- press and hold the **MENU** sensor until the moment dur appears on the display and the symbol (6) flashes,
- set the required operating time using the sensors $\langle / \rangle$ in the range from 1 minute to 10 hours.

The set time will be saved in the memory after approx. 7 seconds, the display will show the current time again while the symbol (6) and (7) is on.

When the set time has elapsed, the oven switches off automatically, an acoustic signal sounds and the symbols and flash (6).

- set the oven control knobs and temperature control knob to the off position, (6) and (7)
- press and hold the sensor $\langle / \rangle$ or **MENU** to turn off the acoustic signal, the symbol (6) and (7) will go out and the current time will appear on the display after about 7 seconds.

Automatic mode

If the oven is to be switched on at the specified time and switched off at the specified time, the work duration time and the work termination time must be set.

- press and hold the **MENU** sensor until the moment dur appears on the display and the symbol (6) flashes,
- set the required time from 1 minute to 10 hours using the </> buttons, as for semi-automatic work,
- press and hold the **MENU** sensor until the moment End appears on the display and the symbol (7) flashes,
- set the switch-off time (termination of work) using sensors </>, which is limited to the time up to 23 hours and 59 minutes,
- set the oven control knob and the temperature control knob to the position in which the oven is to operate, Symbols (6) and (7) are active, oven operation starts at the moment which is the difference between the set termination time and the set working time (for example the set working time is 1 hour, the set termination time is 14:00, the oven switches on automatically at 13:00).
- When the termination time is reached, the oven switches off automatically, the acoustic signal is activated and the symbols (6) and (7) start flashing at the same time,
- set the oven control knobs and temperature control knob to the off position,
- press and hold the sensor </> or **MENU** to turn off the acoustic signal, the symbol (6) and (7) will go out and the current time will appear on the display after about 7 seconds.

Clearing settings

You can clear the timer settings or the automatic work function at any time.

Clearing the automatic work settings:

- press sensors </> at the same time,

Clearing the timer settings:

- use the **MENU** sensor to select the timer function,
- press sensors </> again,

Changing the tone of the acoustic signal

The tone of the acoustic signal can be changed as follows:

- press sensors </> at the same time,
- select the tone function with the **MENU** sensor, the display will start flashing:
- use sensors </> to select the appropriate tone in the range from 1 to 3 using sensor > in the range from 3 to 1 using sensor <

Changing the display brightness

It is possible to change the brightness of the display in the range from 1 to 9, where 1 means the darkest setting and 9 the lightest. The entered value is valid when the clock is inactive (i.e. the user has not touched any sensor for at least 7 seconds).

The brightness of the display can be changed as follows:

- press sensors </> at the same time,

Use the **MENU** sensor to select the bri function (the first press will switch to the ton function, the second to bri).

Use the sensors $\langle / \rangle$ to select the appropriate brightness:

in the range from 1 to 9 using sensor $\rangle$

in the range from 9 to 1 using sensor $\langle$.

Caution!

When the clock is active (i.e. the user has pressed the sensor during the last 7 seconds), the brightness of the display is maximum.

Night mode

From 22:00 to 06:00, the clock automatically decreases the brightness of the display.

Oven function and operation

The oven can be heated using the lower and upper heating element, the grill and the hot air heating element. The operation of this oven is controlled by means of the rotary knob for selecting the type of oven operation - the setting is performed by turning the knob (Fig. 5) to the position with the selected function, and by means of the temperature control knob - the setting is performed by turning the knob to the position with the selected temperature.

To switch off, set both rotary knobs to position "0"/"0".

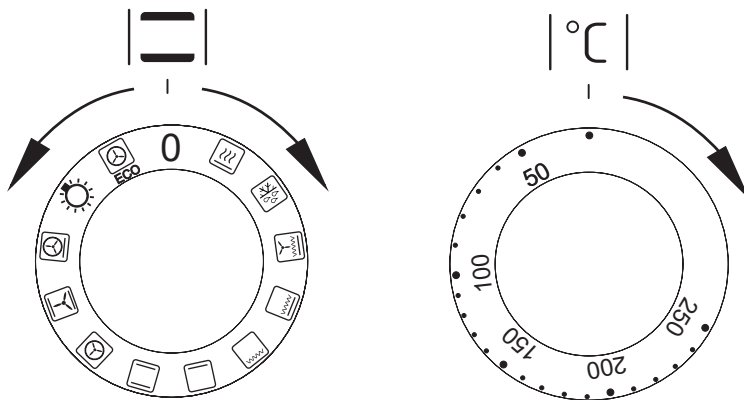
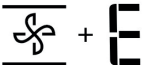


Fig. 5

Caution!

The heating (heating element, etc.) will not be switched on when any of the oven functions are switched on until the temperature has been set.

Individual baking functions

	Independent oven lighting: By setting the control knob to this position, we turn on the lighting of the oven chamber.
	Defrosting: Only the fan is switched on, without the use of any heaters.
	Lower heating switched on In this position of the control knob, the oven performs heating using only the lower heating. Finishing baking the pastry from below (e.g. wet pastry and pastry stuffed with fruit).
	Lower and upper heating switched on Setting the control knob to this position makes it possible to heat the oven in a convection manner. Great for baking cakes, meat, fish, bread, pizza.
	The fan as well as lower and upper heating switched on: Convection oven with a fan.
	Eco thermal circulation: With this function, an optimized heating method can be activated, the purpose of which is to save energy when preparing food. In this position of the rotary knob, the oven lighting is switched off.
	Grill switched on: Surface "grilling" is used for roasting small portions of meat: steaks, fillets, fish, toasts, sausages, baked food (the thickness of roasted food should not exceed 2-3 cm, during roasting it is necessary to turn them to the other side)
	Super grill: Switching on the "super grill" function allows you to perform roasting while the upper heating is switched on. This function allows the development of an increased temperature in the upper working space of the oven, which causes stronger roasting of the food, it also allows you to roast larger portions.
	The fan as well as the grill switched on: In this position of the control knob, the oven performs the function of a grill with a fan. The use of this function in practice makes it possible to speed up the roasting process and improve the taste properties of the food.

	Hot air switched on: Setting the control knob to the "hot air" position allows the oven to be heated in a forced manner by means of a thermal fan located in the central part of the rear wall of the oven chamber. Compared to convection ovens, lower baking temperatures are used. The use of this method of heating allows heat to be evenly distributed around the food placed in the oven.
	Hot air and lower heating switched on: In this position of the control knob, the oven performs the function of thermal circulation and lower heating, which causes an increase in the baking temperature from below. Much of the heat supplied from below is suitable for wet pastry or pizza.
	Fast heating Thermal circulation and roasting switched on. Used for initial heating of the oven.

Oven control lighting

Switching on the oven is signalled by the lighting of two control lamps, R and L. The lighting of the R control lamp signals the operation of the oven. When the L lamp goes out, it is a signal that the oven has reached the set temperature. If the cooking recipes recommend placing the food in a preheated oven, this must be done no sooner than after the L control lamp has gone out for the first time. During baking, the L lamp will switch on and off periodically (maintaining the temperature inside the oven chamber). The R control lamp can also light up when the rotary knob is in the "oven chamber lighting" position.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before maintenance and cleaning, disconnect the power cord from the electrical socket or switch off the circuit breaker of the electrical socket of the appliance.
- Do not clean the appliance until it has completely cooled down.
- Clean the surface of the appliance with a damp cloth, soft brush or soft sponge, then wipe dry.
- Do not clean the appliance using coarse abrasive cleaners or sharp metal scrapers so as not to scratch the surface of the appliance.
- Do not clean the appliance using a steam cleaner or any other high-pressure cleaning device!
- Clean the appliance regularly, preferably after each use.

Cleaning and maintenance of the hob

- We recommend to use mild cleaning or washing-up liquids the label of which contain appropriate recommendations, such as liquids and emulsions that remove grease. If there are no recommended cleaning agents available, we recommend to use a solution of warm water with added dishwashing detergent or undiluted cleaning agents.
- To wash and clean the surface of the appliance, use soft, gentle and absorbent cloths.
- Always wipe the ceramic glass hob dry after cleaning.
- Take special care to avoid dropping metal lids or other sharp-edged objects on the hob as it may damage the ceramic glass surface, create deep scratches and shards.
- Clean the hob after each use. If possible, we recommend to wash the hob when it is warm (after the area heat indicator goes out). Heavy soiling of the hob, especially soiling caused by food boiling over, must be avoided.
- Never use abrasive or aggressive cleaning agents such as abrasive powders or pastes, scouring sponges, pumice, scourers, etc. that could scratch the surface of the hob and irreversibly damage it.
- Use a special sharp scraper to remove dirt that sticks firmly to the hob, taking care not to damage the frame of the ceramic glass hob.

Cleaning the oven

- The oven must be cleaned after each use. While cleaning the oven, it is possible to turn on the lighting to achieve better visibility in the work area.
- Wash the oven chamber only with warm water and a small amount of liquid dish-washing detergent.

Aqua Clean

- - pour 0.25 l of water (1 glass) into the bowl placed in the oven on the first level from the bottom,
- - close the oven door,
- - set the temperature control knob to the position 50 °C, and the knob for selecting oven functions to the position bottom heating,
- - heat the oven chamber for about 30 minutes,
- - at the end of the cleaning process, open the oven door, wipe the inside of the chamber with a sponge or cloth and then wash with warm water with a small amount of dish-washing detergent.

Caution!

Do not use abrasive cleaners to clean and maintain the glass fronts.

REMOVING THE OVEN DOOR

To achieve better access to the oven chamber and for better cleaning, it is possible to pull out the oven door. For this purpose, it is necessary to open the door, tilt upwards the securing element located in the hinge (Fig. 6). Slightly close the door, lift it and pull it forward. To place the door back, proceed in the opposite way. When placing back, make sure that the notch on the hinge is correctly fitted on the protrusion of the hinge holder. After attaching the door to the oven, the securing element must be lowered and pressed carefully.

Improper adjustment of the securing element can cause damage to the hinge when trying to close the door.

Removing the inner glass pane

1. Use a Phillips screwdriver to remove the screws on the side clamps (Fig. 7).
2. Remove the clamps with a flat screwdriver and remove the upper door bar (Fig. 8).

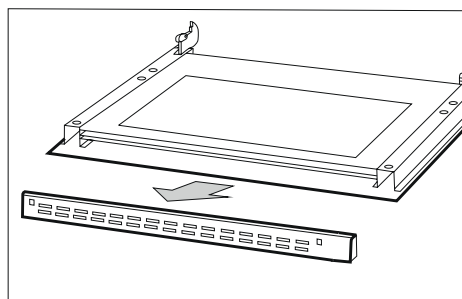


Fig. 7

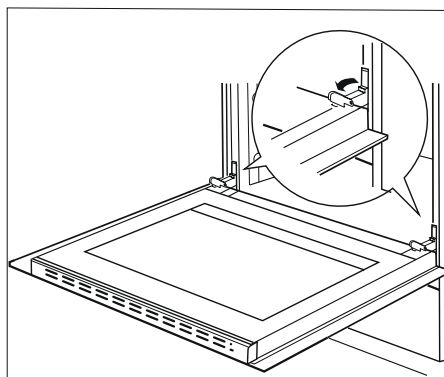


Fig. 6

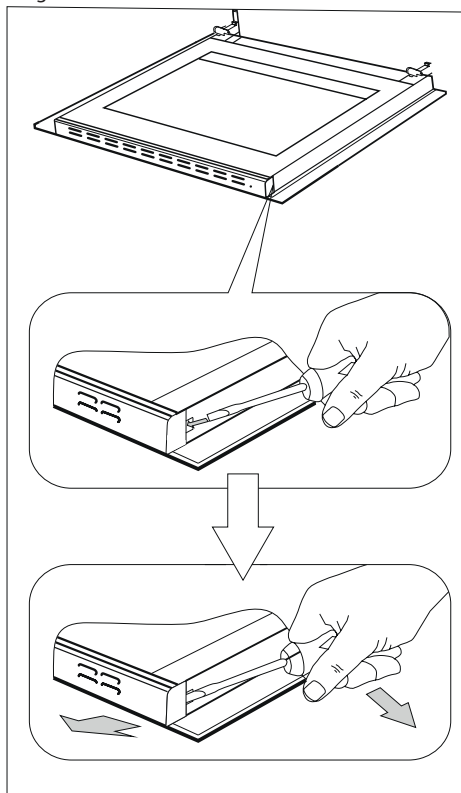


Fig.8

3. Remove the inner glass from the clips at the bottom of the oven door (Fig.9 and 10).
4. Clean the glass with warm water and a small amount of detergent.

To place the glass back, proceed in the opposite way. The smooth part of the glass pane must be at the top.

Electrical equipment does not work - power failure - check home installation fuse, replace blown fuse

Oven lighting does not work - loose or damaged bulb - tighten bulb or replace damaged bulb (see chapter Cleaning and maintenance)

Caution! Do not push the top bar into both sides of the door at the same time. To fit the top door bar correctly, first place the left end of the door bar into the door, and push the right end until you hear a "click". Then push the bar from the left side until you hear a "click".

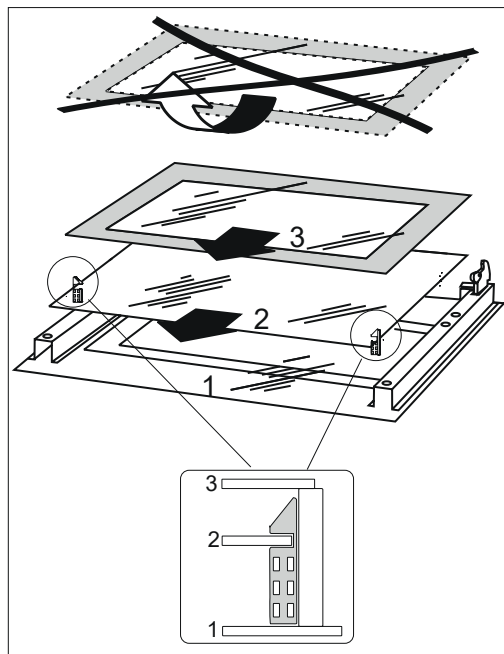


Fig9

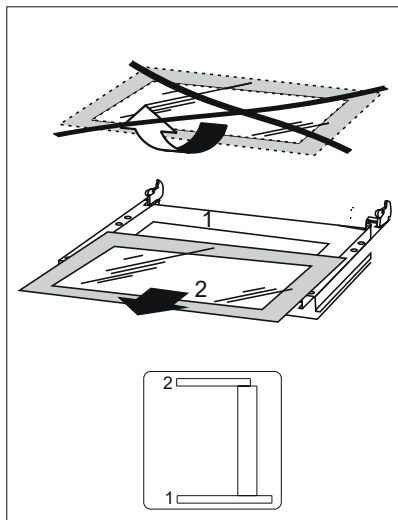


Fig. 10

INSTALLATION OF THE APPLIANCE

Connecting the cooker to the electric power system

Caution!

Only a qualified and licensed electrician can connect the appliance to the electric power system. It is forbidden to arbitrarily modify or change the electric power system.

Instructions for the electrician

The cooker is factory adapted for three-phase AC power supply (400 V 3 N ~ 50 Hz). The rated voltage of the heating elements of the cooker is 230 V. It is possible to adapt the cooker to a single-phase supply (230 V) by suitable bridging on the connection strip according to the connection diagram. The connection diagram is also located near the cooker connection.

You can also access the strip after removing the connection cover by unlocking the handles with a flat-head screwdriver. It is important to choose the correct connecting conductor, taking into account the type of connection and the rated power of the cooker.

The connecting conductor must be fixed in the anchor of the cooker connection.

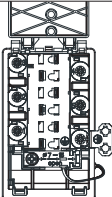
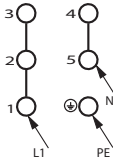
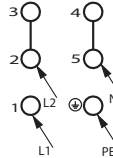
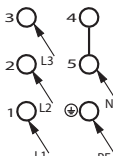
Caution!

It is necessary to connect the protection circuit to the marked terminal of the connection strip. The electric power system supplying the cooker should have a safety switch allowing cutting off the power supply in case of an emergency. The distance between the operating contacts of the safety switch must be at least 3 mm.

Before connecting the cooker to the electric power system, it is important to read the information on the factory label and connection diagram.

CAUTION! The electrician is obliged to issue the user with "a certificate of connection of the cooker to the electric power system".

Connecting the cooker in a different way than shown in the diagram may destroy the cooker

 DIAGRAM OF POSSIBLE CONNECTIONS Attention! Voltage of heating components 230V Attention! In all cases connection the protective conductor must be connected to the terminal $\oplus$ PE			Recommended type of connecting wire	
1	In the case of a 230 V mains single-phase connection with a neutral conductor, the jumpers connect terminals 1 - 2 - 3 and 4 - 5, protective conductor on $\oplus$	1N 	H05VV-F3G4 3X 4 mm ²	
2	In the case of a 230 V mains single-phase connection with a neutral conductor, the jumpers connect terminals 1 - 2 - 3 and 4 - 5, protective conductor on $\oplus$	2N 	H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm ²	
3	In the case of a 400/230 V mains three-phase connection with a neutral conductor, the jumpers connect terminals 4 - 5, the phase conductors connected to 1. 2 and 3, the neutral conductor to 4 - 5, protective conductor $\oplus$	3N 	H05VV-F5G1,5 5X 1,5 mm ²	
Shock conductors - L1 = r, L2 = S, L3 = T, neutral conductor, PE - protective conductor				

Positioning the cooker

- The kitchen room must be dry and airy, and must have effective ventilation in accordance with the applicable technical regulations.
- The room should be equipped with a ventilation system to remove fumes generated during burning. This installation should include a ventilation grille or hood. Hoods must be installed in accordance with the operating instructions supplied with them. The position of the cooker should guarantee free access to all controls.
- The room should also have a supply of air, which is necessary for proper burning (combustion) of the gas. The air supply should not be less than 2 m³/h per 1 kW of burner output. Air can be supplied by direct flow from the outside through a duct with a cross section of min. 100 cm², or directly from adjacent rooms, which are equipped with ventilation ducts leading outwards.
- The furniture around the cooker must have a lining and an adhesive for gluing it resistant to a temperature of 100 °C. Failure to comply with this condition may cause the surface to deform or the lining to peel off. If we are not sure about the heat resistance of the furniture, it is necessary to install the cooker with furniture at a distance of about 2 cm. The wall behind the cooker must be adapted to withstand high temperatures. During use of the cooker, its rear wall may heat up to a temperature about 50 °C higher than the ambient temperature.

- The cooker must be placed on a hard, flat floor (not on a pedestal).
- Before starting operation, it is necessary to set the cooker to a perfect horizontal position, which has an extraordinary effect, for example, on the even spreading of the fat in the pan. For this purpose, there are positioning feet, accessible after pulling out the drawer. Regulation range of ± 5 mm.

Installation ensures blockage against overturning the cooker.

The blockage is installed in such a way as to prevent the cooker from overturning. Thanks to the protective blockage against overturning the cooker, a child will not be able to step on the oven door, for example, and thus cause the cooker to overturn.

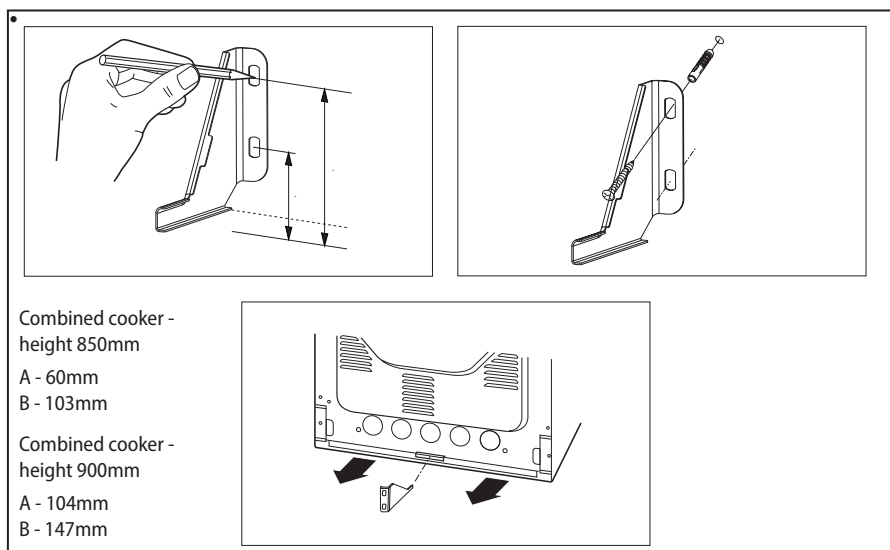


Fig.11

Connecting the stove to electrical wiring

Attention!

After completing the installation of the stove, it is necessary to check the tightness of all connections.

No fire may be used to check for leaks.

- The electrical connection socket must be equipped with a safety pin and must not be located above the stove. It is necessary that after connecting the stove, the electrical connection socket is accessible to the user.
- Before plugging in the hob, make sure that:
 - the fuse and electrical distribution can withstand the load of the stove,
 - the electrical distribution is equipped with an efficient earthing system meeting the requirements of applicable standards and regulations,
 - the socket is easily accessible

Attention!

If the mains lead is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Electrical connection

- Verify that the connected voltage and current protection correspond to the data on the nameplate.
- Only use electrical sockets with earthing.
- Do not use splitter sockets, connectors or extension cords.
- The plug of the power cord must be freely accessible even after its installation.
- Changes to the connection may only be made by a qualified professional.
- 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 power distribution network.
- The manufacturer is not responsible for damage to persons or objects due to missing or incorrect protective connection.
- The power cord must be positioned so that it does not come into contact with the hot parts of the appliance and is not deformed or excessively bent.
- If the appliance is connected to a terminal block or to a distribution box, observe the colour coding or description of individual conductors.

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. 12 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.

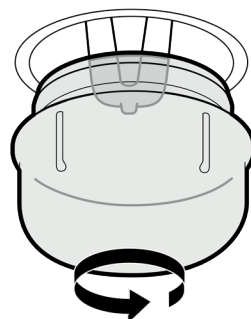


Fig.12

TROUBLESHOOTING

The appliance may only be repaired and interfered with by a qualified professional or authorized service centre. Improper repairs and interference with the appliance may pose a serious risk to you and your surroundings.

Some minor defects that appear when using the gas hob can be removed by the user with the help of the following overview.

Description of the defect	Possible cause	Solution
The electrical equipment does not work	Power outage	Check the fuse of the home installation, replace the blown one
The oven light does not work	Loose or damaged light bulb	Tighten bulb or replace damaged one.
The programmer display shows 0.00	The device was disconnected from the mains or there was a momentary loss of voltage	Set the current time (see Programmer

ENVIRONMENTAL PROTECTION

- Prefer recycling of packaging materials and old appliances.
- The box from the appliance can be disposed of as sorted waste.
- Hand over the plastic polyethylene (PE) bags to a collection point for recycling.

Recycling of the appliance at the end of its life:



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The symbol on the product or its packaging indicates that this product does not belong to household waste. It must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic equipment. By ensuring proper disposal of this product, you will help prevent any negative consequences for the environment and human health that would otherwise be resulting from improper disposal of this product. The disposal must be in accordance with the waste management regulations. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local authority, household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

CZ

Seznam servisních míst

SK

Zoznam servisných stredísk

Česká republika

Název	Ulice	PSČ	Město	Telefon	E-mail
Jindřich Valenta CONCEPT	Vysokomýtská 1800	565 01	Choceň	+420 465 471 400	servis@my-concept.cz

Slovenská republika

Názov	Ulica	PSČ	Mesto	Telefón	E-mail
ELKO Valenta Slovakia, s.r.o.	Hurbanova 1563/23	911 01	Trenčín	+421 326 583 465	info@my-concept.sk

concept

CZ

Jindřich Valenta – Concept

Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň

Tel. +420 465 471 400

www.my-concept.cz

SK

CONCEPT Slovensko s.r.o.

Hurbanova 1563/23, 911 01 Trenčín

Tel.: +421 326 583 465

www.my-concept.sk

LV

Verners VT Ltd.

Piedrujas iela 5a, Rīga, Latvia

Tel. +371 67021021

e-pasts: info@verners.lv, www.verners.lv