

concept

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



CZ

SK

PL

EN

PODĚKOVÁNÍ

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

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

OBSAH

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

Technické parametry	
Napětí	230 V ~ 50 Hz
Max. příkon	3500 W
Příkon horního topného tělesa	1000 W
Příkon dolního topného tělesa	1200 W
Příkon kruhového zadního tělesa	2300 W
Příkon malého grilovacího tělesa	1200 W
Příkon velkého grilovacího tělesa	2200 W
Rozsah nastavení teploty	50 – 250 °C
Rozměry pro instalaci (š x h x v)	560 x 555 x 595 mm
Vnější rozměry (š x h x v)	594 x 594 x 556 mm
Vnitřní rozměry (š x h x v)	435 x 395 x 335 mm
Vnitřní objem	57 l
Hmotnost	45 kg
Hlučnost	< 63 dB(A)

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ:

Při dodání elektrické trouby

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

Při instalaci

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

V běžném provozu

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

Jsou-li v domácnosti děti

- Nedovolte dětem a nespěprávným osobám se spotřebičem manipulovat, použijte ho mimo jejich dosahu.
- Osoby se sníženou pohybovou schopností, se sníženým smyslovým vnímáním, s nedostatečnou duševní způsobilostí nebo osoby neseznámené s obsluhou musí používat spotřebič jen pod dozorem zodpovědné seznámené osoby.
- Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud je spotřebič používán v blízkosti dětí.

- Nedovolte, aby byl spotřebič používán jako hračka.
- Nepoužívejte jiné příslušenství, než je doporučeno výrobcem

POZOR!

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

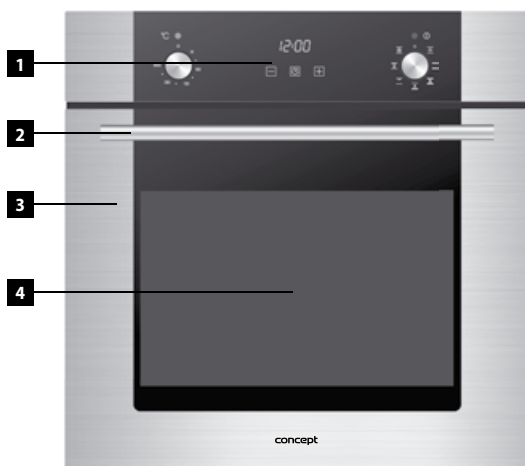
Případné závady

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

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

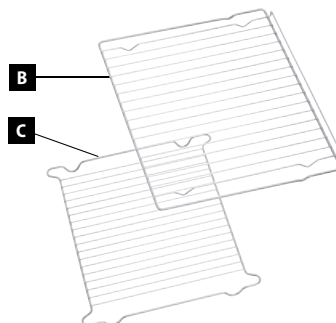
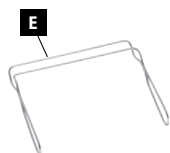
POPIS VÝROBKU

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



Příslušenství

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



POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

1. Volič teploty
2. Část pro nastavení doby a konce pečení
3. Volič funkcí pečení





NÁVOD K OBSLUZE

Před prvním použitím

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


Pak uveďte spotřebič do provozu bez vložených potravin s maximální nastavenou teplotou na dobu 20 minut (viz odstavec Návod k obsluze). Je možné, že spotřebič bude během této doby vydávat mírný zápach a kouř, které po krátké době zmizí. Během tohoto procesu dobře větrejte místnost.

Po zapojení do elektrické sítě



1. Po zapojení spotřebiče do elektrické sítě se na displeji bliká „0:00“ a symbol „AUTO“.
2. Stiskem symbolu  po dobu 3 vteřin aktivujete režim nastavení denního času. Zobrazí se symbol .
3. Opakovaným stiskem symbolů „-“, a „+“ nastavte na displeji denní čas. Pipnutí potvrdí nastavení denního času.








Pozn.: Pokud budete potřebovat upravit denní čas později, stiskněte po dobu 3 vteřin současně symbol „-“, a „+“. Tím aktivujete režim nastavení denního času.

Základní funkce spotřebiče

















1. Umístěte plech s pokrmem do zvolené zásuvné výšky (číslováno odspodu) .
 2. Stiskněte knoflíky regulátoru teploty a voliče funkcí pečení, aby se vysunuly.
 3. Otáčením voliče funkcí pečení zvolte požadovanou funkci pečení.
 4. Otáčením voliče teploty nastavte teplotu na požadovanou hodnotu (0-250 °C).
 5. Po dokončení pečení spotřebič vypněte otočením regulátoru teploty a voliče funkcí pečení do polohy „0“.
- Zbytkové teplo trouby se dá využít k ohřevu nebo k rozmrazování potravin.

















Jednotlivé funkce pečení

Symbol	Popis funkce
	Osvětlení vnitřního prostoru trouby.
	Ohřev trouby horním a dolním topným tělesem. Pokrm vkládejte až po předehřátí trouby na nastavenou teplotu. Dvířka trouby otevřete během pečení co nejméně.

Symbol	Popis funkce
	Teplu dodávané horním a dolním topným tělesem je rozváděno pomocí ventilátoru. Proudění vytváří rovnoměrnou teplotu v celém objemu trouby. Pozn.: Tato funkce je vhodná i pro pečení na dvou plechách současně, zejména těch druhů pokrmů, kdy je vhodná stejná teplota z obou stran pečícího plechu (používáme jej při pečení koláčů). Předehřívání trouby není nutné.
	Ohřev trouby pouze dolním topným tělesem. Pozn.: Tato funkce je vhodná pro dokončení pečení těch pokrmů, které vyžadují větší teplotu zespodu.
	Malý gril. Pozn.: Dvířka trouby otevřete během pečení co nejméně. Při grilování umístěte připravovaný pokrm co nejvýše.
	Velký gril - velká plocha grilu s využitím infračerveného záření.
	Grilování společně s funkcí ventilátoru. Teplota v troubě je vlivem proudění vzduchu vyšší v horní části trouby (nad roštem nebo pekáčem). Pozn.: Tato funkce je vhodná pro grilování či pečení objemných kusů masa při vyšší teplotě. Dvířka trouby nechte zavřená. Předehřívání trouby není nutné.
	Ohřev trouby kruhovým topným tělesem a funkce ventilátoru. Proudění vzduchu vytváří rovnoměrnou teplotu v celém prostoru trouby. Pozn.: Tato funkce je vhodná pro pečení pokrmů i na dvou plechách současně (vhodné pro pečení vyššího a objemnějšího typu pečiva, např. koláčů, nebo většího množství pokrmu). Předehřívání trouby není nutné.
	Ohřev trouby kruhovým topným tělesem, dolním topným tělesem a funkce ventilátoru. Pozn.: Tato funkce je vhodná pro pečení těch pokrmů, které vyžadují větší teplotu zespodu (pizza).

Orientační teploty, zásuvné výšky a časy pečení pro některé pokrmy

								
								
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30' - 50'	20' - 40'	10' - 40'	10' - 20'	45' - 60'	45' - 60'	60' - 70'	14' - 18'

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

Tipy k pečení


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

POZOR !

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

- **Při pečení s ventilátorem** není nutné troubu předehřívat, s výjimkou pečení pokrmů s velmi krátkou dobou pečení nebo při pečení pokrmů s velkým obsahem vody (např. ovocné koláče), aby nedošlo ke kondenzaci vodních par. V troubě lze připravovat různé pokrmy s blízkou teplotou pečení společně na dvou plechách zároveň, i když doba pečení je rozdílná. Vůně a chuť pokrmů se vzájemně neovlivní. Při vkládání nebo vyjímání pokrmů z trouby nedochází k velkým ztrátám tepla. Teplota je rychle vyrovnána prostřednictvím ventilátoru. Teploty pečení jsou nižší než teploty používané při klasickém režimu pečení (o 20 – 30° C pro pečivo a o 30 – 40°

C pro maso), doba pečení je delší (cca o 5 - 10 minut). Při pečení drobného pečiva na dvou plechách zároveň doporučujeme vyměnit vzájemně výšku obou plechů po 2/3 doby pečení, příp. vyjmutí více upečeného plechu dříve.



- **Při rozmrazování** zmrazené potraviny položte v obalu na misku, umístěte do středu trouby na rošt a zapněte troubu v režimu  s teplotou 0 °C. Dvířka trouby musí být zavřená.
- **Při grilování s ventilátorem** není nutné troubu přehřívát. Grilujte se zavřenými dvířky. Při tomto způsobu grilování nastavujeme termostat dle potřeby v rozmezí od 50 do 250 °C. Vzdálenost mezi pokrmem a topným tělesem grilu musí být úměrná požadovaným výsledkům:
 - menší vzdálenost pro hnědý povrch a krvavý vnitřek,
 - větší vzdálenost pro dokonalé propečení pokrmu.
 Pro zachycení odkapávající šťávy umístěte pod pokrm pekáč s trochou vody.

Pokročilé funkce spotřebiče

Pokročilé funkce rozšiřují možnosti pečení a nabízejí tak komfortnější používání spotřebiče. Časové funkce se nastavují ve střední části ovládacího panelu.

a) Funkce minutky

Funkce minutky funguje nezávisle na funkci pečení, tzn. že má pouze informativní funkci. Pečení pokračuje i po jejím vypnutí.

1. Dlouhým stiskem symbolu  aktivujete nastavení časovače – minutky. Na displeji se zobrazí symbol „“ (Obr. 1). Opakovaným stiskem symbolů „-“ nebo „+“ nastavte na displeji požadovanou dobu odpočítávání.





Obr. 1

2. Po uplynutí nastavené doby se spotřebič vypne a ozve se zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte libovolný symbol na ovládacím panelu.

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

b) Nastavení doby pečení

1. Dlouhým stiskem symbolu  aktivujete nastavení časovače – minutky. Dalším stiskem symbolu  aktivujete nastavení doby pečení. Na displeji se zobrazí nápis „dur“ (Obr. 2).





Obr. 2

- Opakovaným stiskem symbolů „-“ nebo „+“ nastavte na displeji požadovanou dobu pečení.
- Po uplynutí nastavené doby se spotřebič vypne a ozve se zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte libovolný symbol na ovládacím panelu.

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

c) Nastavení konce pečení

- Dlouhým stiskem symbolu  aktivujete nastavení časovače – minutky. Dalšími dvěma stisknutími symbolu  aktivujete nastavení času konce pečení. Na displeji se zobrazí nápis „End“ (Obr. 3).



Obr. 3

- Opakovaným stiskem symbolů „-“ nebo „+“ nastavte na displeji požadovaný čas konce pečení.

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


POZOR!

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

d) Nastavení zpožděného začátku a konce pečení


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

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

- Umístěte plech s pokrmem do zásuvné výšky 2.
- Nastavte požadovanou funkci pečení  a teplotu 165 °C.
- Nastavte délku pečení na hodnotu 01:10.
- Nastavte čas konce pečení na hodnotu 12:00.
- Po několika vteřinách se nastavení uloží a spotřebič přejde do stavu odpočítávání.
- V 10:50 hod. začne pečení a bude ukončeno ve 12:00 hod.


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

g) Nastavení hlasitosti pípní

- Stiskněte současně symboly „-“ a „+“ po dobu 3 vteřin. Potom stiskněte symbol  a vyčkejte, dokud se nezobrazí nápis „ton1“ (Obr. 4).



Obr. 4

2. Opakovaným stiskem symbolů „-“ nebo „+“ nastavte na displeji požadovanou hlasitost pípání („ton1“ – nejsilnější, „ton3“ – nejslabší).
3. Pro potvrzení volby stiskněte symbol .

Chladicí ventilátor

Ventilátor je umístěn na horní stěně trouby a vytváří cirkulaci chladného vzduchu uvnitř nábytku a přes dvířka pečící trouby. Ventilátor se zapíná automaticky, pokud teplota vnějšího pláště trouby přesáhne 60° C. Po zapnutí trouby a nastavení termostatu na 200 °C dojde k zapnutí ventilátoru asi po 10 minutách. Ventilátor se automaticky vypne, pokud teplota vnějšího pláště trouby poklesne pod 60° C. Při vypnutí trouby provozované při 200 °C dojde k vypnutí chladicího ventilátoru asi po 10 minutách.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Pro zachování dobrého vzhledu a spolehlivosti dbejte o čistotu spotřebiče.

Moderní konstrukce spotřebiče zjednodušuje údržbu na minimum.

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

- Před údržbou a čištěním vypojte přívodní kabel ze zásuvky elektrického napětí nebo vypněte jistič elektrické zásuvky spotřebiče.
- Všechny ovládací prvky nastavte do vypnuté polohy.
- Vyčkejte, až vnitřek spotřebiče nebude horký, ale bude mít vlažnou teplotu – čištění jde lépe než ve studeném stavu.
- Vnější povrch spotřebiče čistěte vlhkým hadříkem, jemným kartáčkem nebo jemnou houbou a potom vytřete do sucha.
- **Spotřebič je vybaven katalytickými panely na bocích vnitřního prostoru trouby.** Povrch těchto panelů je opatřen speciálními mikroporézním smaltem, který vstřebává odstříkující tuk a mastnotu vznikající při pečení. Jejich životnost je přibližně 4-6 let (v závislosti na používání trouby). Pokud chcete vyčistit usazenou mastnotu na povrchu katalytických panelů, vnitřek trouby vyhřejte na teplotu 250° C na dobu 1 hodiny. Při použití této funkce se zachycené nečistoty spálí na prášek, který lze snadno otřít vlhkou houbičkou. Po zchladnutí případné zbytky nečistot otřete velmi jemně vlhkým hadříkem nebo houbičkou, aby se nepoškodil porézní povrch.

POZOR !

Při použití této funkce nekládejte do trouby žádné pokrmy.

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

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

INSTALACE SPOTŘEBIČE

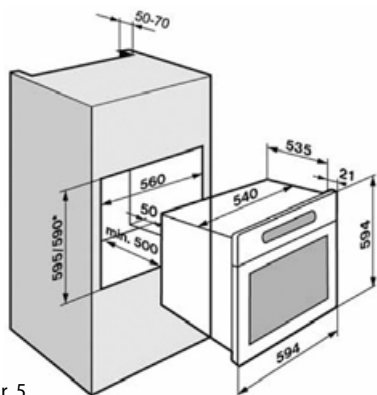
- Odpovědnost za instalaci spotřebiče má kupující, ne výrobce. Na závady způsobené nesprávnou instalací se nevztahuje záruka.
- **Nezvedejte spotřebič za držadlo dvířek!**
- Výrobce nenese jakoukoliv odpovědnost za škody způsobené na osobách, zvířatech a věcech v důsledku nesprávné instalace.
- Umístění spotřebiče do vhodného nábytku zajistí jeho správnou funkci.
- Spotřebič se instaluje do typizovaného kuchyňského nábytku, který je určen pro vestavné spotřebiče, nebo do vhodně upraveného nábytku, který má rozměry podle Obr. 5.
- Kuchyňský nábytek musí být vyroben z materiálu dostatečně tepelně odolného. Materiály a použítá lepidla musí odolávat oteplení spotřebiče odpovídající normě ČSN EN 60335-2-6. Materiály a lepidla, které neodpovídají uvedeným normám, se mohou deformovat nebo odlepit.

Připojení do elektrické sítě

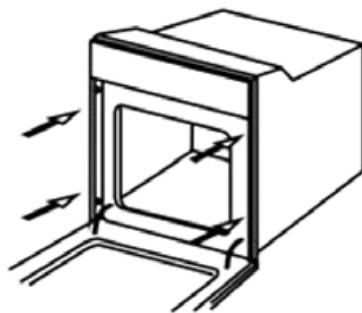
- Ověřte, zda připojované napětí a proudové jištění odpovídá hodnotám na typovém štítku spotřebiče. Doporučujeme použít samostatný zásuvkový obvod s jističem 16 A.
- Používejte pouze zásuvky elektrického napětí s uzemněním.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky, konektory ani prodlužovací kabely. Mohly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

Při instalaci spotřebiče dodržujte následující postup:

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



Obr. 5



Obr. 6

Demontáž

Pokud demontujete spotřebič, je důležité dodržet správné pořadí úkonů:

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

SERVIS

Výměna žárovky

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

Výměnu proveďte následujícím způsobem:

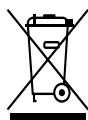
- Vypojte přívodní kabel ze zásuvky elektrického napětí nebo vypněte jistič elektrické zásuvky spotřebiče.
- Odšroubujte krycí sklo a proveďte výměnu žárovky za novou, stejného typu!
- Našroubujte krycí sklo zpět.

POZOR!

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

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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



Recyklace spotřebiče na konci jeho životnosti:

Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

POĎAKOVANIE

Ďakujeme vám, že ste si kúpili výrobok značky Concept a prajeme vám, aby ste boli s našim výrobkom spokojní po celú dobu jeho používania.

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

OBSAH

Technické parametre	12
Dôležité upozornenia	13
Popis výrobku	14
Popis ovládacieho panela.....	15
Návod na obsluhu	15
Základné funkcie spotrebiča	15
Jednotlivé funkcie pečenia	15
Orientačné teploty, zásuvné výšky a časy pečenia ..	16
Tipy na pečenie	17
Pokročilé funkcie pečenia	18
Čistenie a údržba	20
Inštalácia spotrebiča	21
Servis	22
Ochrana životného prostredia.....	22

Technické parametre	
Napätie	230 V ~ 50 Hz
Max. príkon	3500 W
Príkon horného výhrevného telesa	1000 W
Príkon dolného výhrevného telesa	1200 W
Príkon kruhového zadného telesa	2300 W
Príkon malého grilovacieho telesa	1200 W
Príkon veľkého grilovacieho telesa	2200 W
Rozsah nastavenia teploty	50 – 250 °C
Rozmery pre inštaláciu (š x h x v)	560 x 555 x 595 mm
Vonkajšie rozmery (š x h x v)	594 x 594 x 556 mm
Vnútorné rozmery (š x h x v)	435 x 395 x 335 mm
Vnútorný objem	57 l
Hmotnosť	45 kg
Hlučnosť	< 63 dB(A)

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

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA:

Pri dodaní spotrebiča

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

Pri inštalácii

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

V bežnej prevádzke

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

Ak sú v domácnosti deti

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

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

POZOR!

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

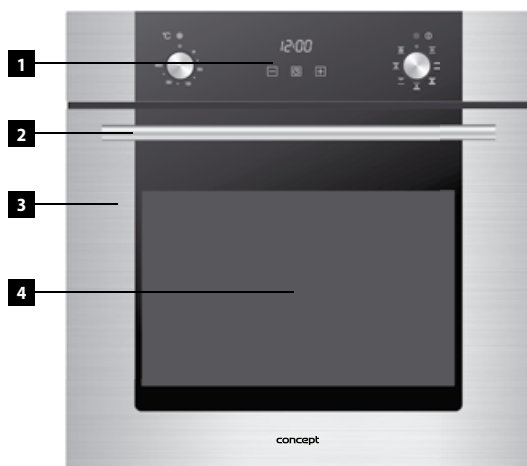
Prípadné poruchy

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

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

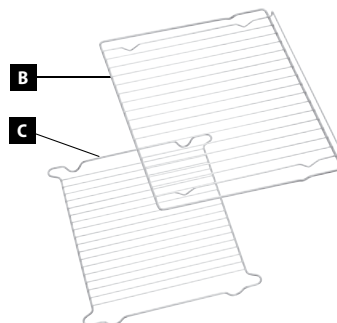
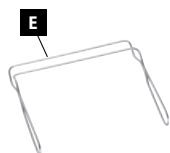
POPIS VÝROBKU

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



Príslušenstvo

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



POPIS OVLÁDACIEHO PANELA

1. Volič teploty
2. Časť pre nastavenie doby a konca pečenia
3. Volič funkcií pečenia





NÁVOD NA OBSLUHU

Pred prvým použitím


Než uvediete nový spotrebič do prevádzky, mali by ste ho z hygienických dôvodov zvnútra a zvonku utrieť vlhkou handričkou. Všetky odnímateľné časti umyte v teplej vode s prídavkom saponátu alebo v umývačke riadu. Potom uvedte spotrebič do prevádzky bez vložených potravín s maximálnou nastavenou teplotou na dobu 20 minút (viď odsek Návod na obsluhu). Je možné, že bude spotrebič počas tejto doby vydávať mierny zápach a dym, ktoré po krátkom čase zmiznú. Počas tohto procesu dobre vetrajte miestnosť.

Po zapojení do elektrickej siete



1. Po zapojení spotrebiča do elektrickej siete na displeji bliká „0:00“ a symbol „AUTO“.
2. Stlačením symbolu  po dobu 3 sekúnd aktivujete režim nastavenia denného času. Zobrazí sa symbol .
3. Opakovaným stlačením symbolov „-“ a „+“ nastavte na displeji denný čas. Pipnutie potvrdí nastavenie denného času.








Pozn.: Pokiaľ budete potrebovať upraviť denný čas neskôr, stlačte po dobu 3 sekúnd súčasne symbol „-“ a „+“. Tým aktivujete režim nastavenia denného času.

Základné funkcie spotrebiča



















1. Umiestnite plech s pokrmom do zvolenej zásuvnej výšky (číslované odspodu) .
2. Stlačte gombíky regulátora teploty a voliča funkcií pečenia, aby sa vysunuli.
3. Otáčaním voliča funkcií pečenia zvolte požadovanú funkciu pečenia.
4. Otáčaním voliča funkcií nastavte teplotu na požadovanú hodnotu (0-250 °C).
5. Po dokončení pečenia spotrebič vypnite otočením regulátora teploty a voliča funkcií pečenia do polohy „0“. Zvyškové teplo rúry sa dá využiť na ohrev alebo na rozmrazovanie potravín.













Jednotlivé funkcie pečenia

Symbol	Popis funkcie
	Osvetlenie vnútorného priestoru rúry.
	Ohrev rúry horným a dolným vykurovacím telesom. Pokrm vkladajte až po predhriatí rúry na nastavenú teplotu. Dvierka rúry otvárajte počas pečenia čo najmenej.

Symbol	Popis funkcie
	Teplu dodávané horným a dolným vykurovacím telesom je rozvádzané pomocou ventilátora. Prúdenie vytvára rovnomernú teplotu v celom objeme rúry. Pozn.: Táto funkcia je vhodná aj na pečenie na dvoch plechoch súčasne, predovšetkým tých druhov pokrmov, kedy je vhodná rovnaká teplota z oboch strán plechu na pečenie (používame ich pri pečení koláčov). Predhrievanie rúry nie je nutné.
	Ohrev rúry iba dolným vykurovacím telesom. Pozn.: Táto funkcia je vhodná na dokončenie pečenia tých pokrmov, ktoré vyžadujú väčšiu teplotu zospodu.
	Malý gril Pozn.: Dvierka rúry otvárajte počas pečenia čo najmenej. Pri grilovaní umiestnite pripravovaný pokrm čo najvyššie.
	Veľký gril – veľká plocha grilu s využitím infračerveného žiarenia.
	Grilovanie spoločne s funkciou ventilátora. Teplota v rúre je vplyvom prúdenia vzduchu vyššia v hornej časti rúry (nad roštom alebo pekáčom). Pozn.: Táto funkcia je vhodná na grilovanie alebo pečenie objemných kusov mäsa pri vyššej teplote. Dvierka rúry nechajte zatvorené. Predhrievanie rúry nie je nutné.
	Ohrev rúry kruhovým vykurovacím telesom a funkcia ventilátora. Prúdenie vzduchu vytvára rovnomernú teplotu v celom priestore rúry. Pozn.: Táto funkcia je vhodná na pečenie pokrmov aj na dvoch plechoch súčasne (vhodné na pečenie vyššieho a objemnejšieho typu pečiva, napr. koláčov alebo väčšieho množstva pokrmu). Predhrievanie rúry nie je nutné.
	Ohrev rúry kruhovým výhrevným telesom, dolným výhrevným telesom a funkcia ventilátora. Pozn.: Táto funkcia je vhodná na pečenie tých pokrmov, ktoré vyžadujú väčšiu teplotu zospodu (pizza).

Orientačné teploty, zásuvné výšky a časy pečenia pre niektoré pokrmy

								
								
	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

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

Tipy pre pečenie


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

POZOR!

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

- **Pri pečení s ventilátorom** nie je nutné rúru predhrievať, s výnimkou pečenia pokrmov s veľmi krátkou dobou pečenia alebo pri pečení pokrmov s veľkým obsahom vody (napr. ovocné koláče), aby nedošlo ku kondenzácii vodných pár. V rúre je možné pripravovať rôzne pokrmy s podobnou teplotou pečenia spoločne na dvoch plechoch zároveň, aj keď je doba pečenia rozdielna. Vôňa a chuť pokrmov sa vzájomne neovplyvnia. Pri vkladaní alebo vyberaní pokrmov z rúry nedochádza k veľkým stratám tepla. Teplota je rýchlo vyrovnaná prostredníctvom ventilátora. Teploty pečenia sú nižšie než teploty používané pri klasickom režime pečenia (o 20 – 30° C pre pečivo a o 30 – 40° C pre mäso), doba pečenia je dlhšia (cca o 5 - 10 minút). Pri pečení drobného pečiva na dvoch

plechoch zároveň odporúčame vymeniť vzájomne výšku oboch plechov po 2/3 doby pečenia, prípadne vybrať viac upečeného plechu skôr.

- Pri rozmrazovaní zmrazené potraviny položte v obale na misku, umiestnite do stredu rúry na rošt a zapnite rúru v režime  s teplotou 0 °C. Dvierka rúry musia byť zatvorené.
- **Pri grilovaní s ventilátorom** nie je nutné rúru predhrievať. Grilujte so zatvorenými dvierkami. Pri tomto spôsobe grilovania nastavujeme termostat podľa potreby v rozmedzí od 50 do 250 °C. Vzdialenosť medzi pokrmom a vykurovacím telesom grilu musí byť úmerná požadovaným výsledkom:
 - menšia vzdialenosť pre hnedý povrch a krvavé vnútro,
 - väčšia vzdialenosť pre dokonalé prepečenie pokrmu.



Na zachytenie odkvapkávajúcej šťavy umiestnite pod pokrm pekáč s troškou vody.

Pokročilé funkcie spotrebiča

Pokročilé funkcie rozširujú možnosti pečenia a ponúkajú tak komfortnejšie používanie spotrebiča. Časové funkcie sa nastavujú v strednej časti ovládacieho panela.

a) Funkcia minútky

Funkcia minútky funguje nezávisle od funkcie pečenia, tzn. že má iba informatívnu funkciu. Pečenie pokračuje aj po jej vypnutí.

1. Dlhým stlačením symbolu  aktivujete nastavenie časovača – minútky. Na displeji sa zobrazí symbol „“ (Obr. 1). Opakovaným stlačením symbolov „-“ alebo „+“ nastavte na displeji požadovanú dobu odpočítavania.





Obr. 1

2. Po uplynutí nastavenej doby sa spotrebič vypne a ozve sa zvukový signál. Pre vypnutie zvukového signálu stlačte ľubovoľný symbol na ovládacom paneli.

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

b) Nastavenie doby pečenia

1. Dlhým stlačením symbolu  aktivujete nastavenie časovača – minútky. Ďalším stlačením symbolu  aktivujete nastavenie doby pečenia. Na displeji sa zobrazí nápis „dur“ (Obr. 2).





Obr. 2

- Opakovaným stlačením symbolov „-“ alebo „+“ nastavte na displeji požadovanú dobu odpočítavania.
- Po uplynutí nastavenej doby sa spotrebič vypne a ozve sa zvukový signál. Pre vypnutie zvukového signálu stlačte ľubovoľný symbol na ovládacom paneli.

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

c) Nastavenie konca pečenia

- Dlhým stlačením symbolu  aktivujete nastavenie časovača – minútky. Ďalšími dvomi stlačeniami symbolu  aktivujete nastavenie času konca pečenia. Na displeji sa zobrazí nápis „End“ (Obr. 3).



Obr. 3

- Opakovaným stlačením symbolov „-“ alebo „+“ nastavte na displeji požadovaný čas konca pečenia.

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


POZOR!

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

d) Nastavenie oneskoreného začiatku a konca pečenia


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

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

- Umiestnite plech s pokrmom do zásuvnej výšky 2.
- Nastavte požadovanú funkciu pečenia  a teplotu 165 °C.
- Nastavte dĺžku pečenia na hodnotu 01:10.
- Nastavte čas konca pečenia na hodnotu 12:00.
- Po niekoľkých sekundách sa nastavenie uloží a spotrebič prejde do stavu odpočítavania.
- O 10:50 hod. sa spustí pečenie a bude ukončené o 12:00 hod.


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

g) Nastavenie hlasitosti pípania

- Stlačte súčasne symboly „-“ a „+“ počas 3 sekúnd. Potom stlačte symbol  a počkajte, pokiaľ sa nezobrazí nápis „ton1“ (Obr. 4).



Obr. 4

- Opakovaným stlačením symbolov „-“ alebo „+“ nastavte na displeji požadovanú hlasitosť pípania („tón1“ – najsilnejší, „tón3“ – najslabší).
- Na potvrdenie voľby stlačte symbol .

Chladiaci ventilátor

Ventilátor je umiestnený na hornej stene rúry a vytvára cirkuláciu chladného vzduchu vo vnútri nábytku a cez dvierka rúry. Ventilátor sa zapína automaticky, pokiaľ teplota vonkajšieho plášťa rúry presiahne 60° C. Po zapnutí rúry a nastavení termostatu na 200 °C dôjde k zapnutiu ventilátora asi po 10 minútach. Ventilátor sa automaticky vypne, pokiaľ teplota vonkajšieho plášťa rúry poklesne pod 60° C. Pri vypnutí rúry prevádzkovej pri 200 °C dôjde k vypnutiu chladiaceho ventilátora asi po 10 minútach.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Na zachovanie dobrého vzhľadu a spoľahlivosti dbajte na čistotu spotrebiča.

Moderná konštrukcia spotrebiča zjednodušuje údržbu na minimum.

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

- Nepoužívajte rozbočovacie zástrčky, konektory ani predlžovacie káble. Mohli by spôsobiť nebezpečenstvo požiaru z prehriatia.
- Zástrčka prívodného kábla spotrebiča musí byť voľne prístupná aj po jej inštalácii.
- Zmeny pripojenia môže vykonávať iba kvalifikovaný odborník.
- Elektrická bezpečnosť spotrebiča môže byť garantovaná iba vtedy, pokiaľ je ochranná svorka spotrebiča spojená s ochranným vodičom elektrickej rozvodnej siete.
- Výrobca nenesie zodpovednosť za poškodenie osôb alebo vecí v dôsledku chýbajúceho alebo nesprávneho ochranného spojenia.
- Prívodný kábel musí byť umiestnený tak, aby sa nedostal do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča, a aby nebol deformovaný a nadmerne ohýbaný.
- Pred údržbou a čistením vypojte prívodný kábel zo zásuvky elektrického napätia alebo vypnite istič elektrickej zásuvky spotrebiča.
- Všetky ovládacie prvky nastavte do vypnutej polohy.
- Počkajte, až vnútro spotrebiča nebude horúce, ale bude mať vlažnú teplotu – čistenie ide lepšie než v studenom stave.
- Vonkajší povrch spotrebiča čistite vlhkou handričkou, jemnou kefkou alebo jemnou špongiou a potom utrite dosucha.
- Spotrebič je vybavený katalytickými panelmi na bokoch vnútorného priestoru rúry.** Povrch týchto panelov je vybavený špeciálnym mikroporéznym smaltom, ktorý vstrebáva odstreknúci tuk a mastnotu vznikajúcu pri pečení. Ich životnosť je približne 4-6 rokov (v závislosti od používania rúry). Pokiaľ chcete vyčistiť usadenú mastnotu na povrchu katalytických panelov, vnútro rúry vyhrejte na teplotu 250° C počas 1 hodiny. Pri použití tejto funkcie sa zachytené nečistoty spália na prášok, ktorý je možné jednoducho utrieť vlhkou špongiou. Po vychladnutí prípadné zvyšky nečistôt utrite veľmi jemne vlhkou handričkou alebo špongiou, aby sa nepoškodil porézny povrch.

POZOR!

Pri použití tejto funkcie nekladajte do rúry žiadne pokrmy.

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

znehodnotil!

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

INŠTALÁCIA SPOTREBIČA

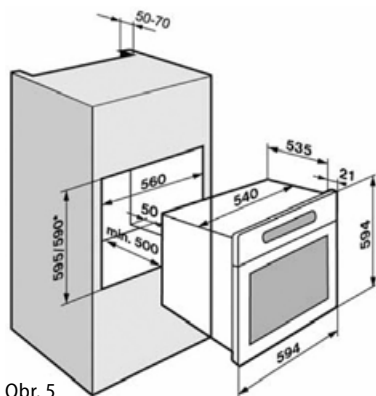
- Zodpovednosť za inštaláciu spotrebiča má kupujúci, nie výrobca. Na chyby spôsobené nesprávnou inštaláciou sa záruka nevzťahuje.
- **Nedvíhajte spotrebič za držadlo dvierok!**
- Výrobca nenesie akúkoľvek zodpovednosť za škody spôsobené na osobách, zvieratách a veciach v dôsledku nesprávnej inštalácie.
- Umiestnenie spotrebiča do vhodného nábytku zaistí jeho správnu funkciu.
- Spotrebič sa inštaluje do typizovaného kuchynského nábytku, ktorý je určený pre vstavané spotrebiče alebo do vhodne upraveného nábytku, ktorý má rozmery podľa Obr. 5.
- Kuchynský nábytok musí byť vyrobený z dostatočne tepelne odolného materiálu. Materiály a použité lepidlá musia odolávať ohriatiu spotrebiča zodpovedajúcemu norme ČSN EN 60335-2-6. Materiály a lepidlá, ktoré nezodpovedajú uvedenej norme, sa môžu zdeformovať alebo odlepiť.

Pripojenie do elektrickej siete

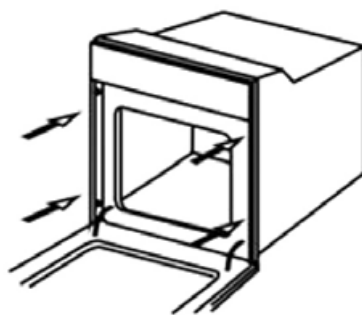
- Overte, či pripájané napätie a prúdové istenie zodpovedá hodnotám na typovom štítku spotrebiča. Odporúčame použiť samostatný zásuvkový obvod s ističom 16 A.
- Používajte iba zásuvky elektrického napätia s uzemnením.

Pri instalaci spotřebiče dodržujte následující postup:

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



Obr. 5



Obr. 6

Demontáž

Pokiaľ demontujete spotrebič, je dôležité dodržať správne poradie úkonov:

1. Najskôr odpojte privodný kábel od elektrickej siete (vytiahnite zástrčku alebo vypnite istič).
2. Uvoľnite upevňovacie skrutky.

SERVIS

Výmena žiarovky

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

Výmenu vykonajte nasledujúcim spôsobom:

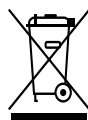
- Vypojte privodný kábel zo zásuvky elektrického napätia alebo vypnite istič elektrickej zásuvky spotrebiča.
- Odskrutkujte krycie sklo a vykonajte výmenu žiarovky za novú, rovnakého typu!
- Krycie sklo naskrutkujte späť.

POZOR!

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

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- Preferujte recykláciu obalových materiálov a starých spotrebičov.
- Škatuľa od spotrebiča môže byť daná do zberu triedeného odpadu.
- Plastové vrecká z polyetylénu (PE) odovzdajte do zberu materiálu na recykláciu.



Recyklácia spotrebiča na konci jeho životnosti:

Symbol na výrobku alebo jeho balení udáva, že tento výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Je nutné odnieť ho do zberného miesta pre recykláciu elektrického a elektronického zariadenia. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by inak boli spôsobené nevhodnou likvidáciou tohto výrobku. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku zistíte na príslušnom miestnom úrade, služby pre likvidáciu domáceho odpadu alebo v obchode, kde ste výrobok zakúpili.

PODZIĘKOWANIE

Dziękujemy za zakup produktu marki Concept i życzymy Państwu pełnej satysfakcji podczas jego użytkowania.

Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi, zachowując ją na przyszłość. Prosimy upewnić się, aby także pozostałe osoby, które będą posługiwały się urządzeniem, zapoznały się z niniejszą instrukcją.

SPIS TREŚCI

Parametry techniczne	23
Ostrzeżenia	24
Opis produktu	25
Opis panelu sterowania.....	26
Instrukcja obsługi	26
Podstawowe funkcje urządzenia	26
Poszczególne funkcje pieczenia	26
Orientacyjne temperatury, poziomy wsuwania i czasy pieczenia. .	27
Rady dotyczące pieczenia.....	28
Zaawansowane funkcje pieczenia	29
Czyszczenie i konserwacja	31
Instalacja urządzenia	32
Serwis.....	33
Ochrona środowiska	33

Parametry techniczne	
Napięcie	230 V ~ 50 Hz
Maks. pobór mocy	3500 W
Moc górnej płyty grzewczej	1000 W
Moc dolnej płyty grzewczej	1200 W
Moc tylnej grzałki okrągłej	2300 W
Moc małej grzałki grilla	1200 W
Moc dużej grzałki grilla	2200 W
Zakres ustawienia temperatury	50 – 250 °C
Rozmiary do instalacji (sz x gł x w)	560 x 555 x 595 mm
Wymiary zewnętrzne (sz x gł x w)	594 x 594 x 556 mm
Wymiary wewnętrzne (sz x gł x w)	435 x 395 x 335 mm
Objętość wewnętrzna	57 l
Ciężar	45 kg
Poziom hałasu	< 63 dB(A)

OSTRZEŻENIA:

Przy dostarczeniu urządzenia

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

Przy instalowaniu

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

W czasie normalnego użytkowania

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

Kiedy w domu są dzieci

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

- Nie należy używać akcesoriów innych niż zalecane przez producenta.

UWAGA!

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

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

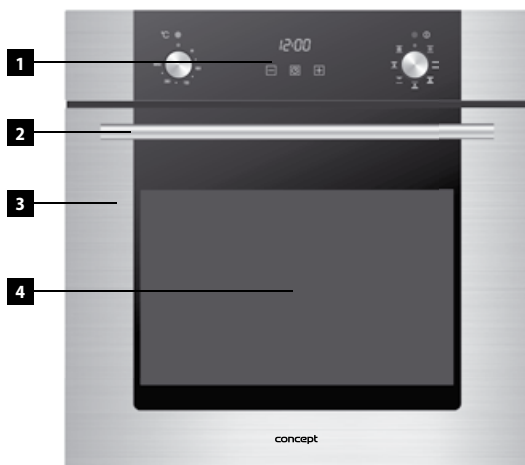
Ewentualne usterki

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

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

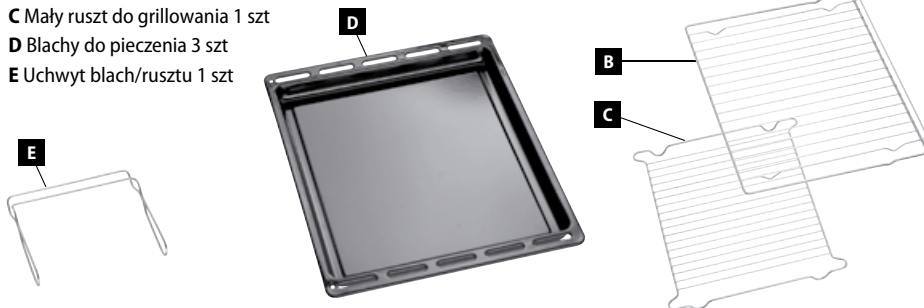
OPIS PRODUKTU

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



Akcesoria

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



OPIS PANELU STEROWANIA

1. Pole wyboru temperatury
2. Pole ustawiania czasu pieczenia i jego zakończenia
3. Pole wyboru funkcji pieczenia





INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed pierwszym uruchomieniem

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


Następnie należy włączyć urządzenie na 20 minut bez żywności, ustawiając temperaturę na maksimum (patrz Instrukcja obsługi). Możliwe, że piekarnik w tym czasie będzie wydzielał lekki swąd i dym, które jednak po krótkim czasie powinny zniknąć. W tym czasie należy dokładnie wietrzyć pomieszczenie.

Po podłączeniu do prądu



1. Po podłączeniu urządzenia do prądu na wyświetlaczu zaczną migać cyfry „0:00” i pojawi się symbol „AUTO”.
2. Poprzez wciśnięcie symbolu  po 3 sekundach zostanie zaktywizowany tryb ustawienia aktualnego czasu. Wyświetli się symbol .
3. Przez powtarzane wciśnięcie symboli „-” i „+” można ustawić na wyświetlaczu aktualny czas. Sygnał dźwiękowy potwierdzi ustawienie aktualnego czasu.








Uwaga: Jeżeli zajdzie potrzeba skorygowania aktualnego czasu, należy przez 3 sekundy jednocześnie wcisnąć i przytrzymać symbol „-” i „+”. Przez to zostanie zaktywizowany tryb ustawienia aktualnego czasu.

Podstawowe funkcje urządzenia


















1. Blachę z potrawą należy wsunąć na wybrany poziom (numerowanie od dołu) .
2. Następnie należy wcisnąć przyciski regulatora temperatury i wyboru funkcji pieczenia, aby się wysunęły.
3. Obracając pokrętkę funkcji pieczenia należy wybrać wymaganą funkcję pieczenia.
4. Obracając pokrętkę wyboru temperatury należy ustawić wymaganą wartość temperatury (0-250°C).
5. Po zakończeniu pieczenia urządzenie należy wyłączyć poprzez obrót regulatora temperatury i wyboru funkcji do położenia „0”. Ciepło pozostałe w piekarniku można wykorzystać do podgrzewania lub rozmrażania żywności.


















Poszczególne funkcje pieczenia

Symbol	Opis funkcji
	Oświetlenie wnętrza piekarnika.
	Ogrzewanie piekarnika górną i dolną płytą grzewczą. Potrawę należy wkładać po nagraniu się piekarnika do wymaganej temperatury. W czasie pieczenia nie zaleca się otwierać drzwiczek piekarnika.

Symbol	Opis funkcji
	Ciepło dostarczane przez górną i dolną płytę grzewczą jest rozprowadzane przy pomocy wentylatora. Przepływ powietrza wytwarza równomierną temperaturę w całym piekarniku. Uwaga: Funkcja ta jest odpowiednia również do pieczenia na dwóch blachach jednocześnie, zwłaszcza tych rodzajów potraw, które wymagają tej samej temperatury z obu stron blachy do pieczenia (używać jej należy do pieczenia ciast). Nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne.
	Ogrzewanie piekarnika tylko dolną płytą grzewczą. Uwaga: Funkcja ta jest zalecana do dopiekania potraw, które wymagają większej temperatury od spodu.
	Mały grill. Uwaga: W czasie pieczenia nie zaleca się otwierać drzwiczek piekarnika. W czasie grillowania przygotowywaną potrawę należy umieścić jak najwyżej.
	Duży grill – duża powierzchnia grilla z wykorzystaniem promieniowania podczerwonego.
	Grillowanie łącznie z funkcją wentylatora. Temperatura w piekarniku poprzez przepływ powietrza jest wyższa w górnej części piekarnika (nad rusztem lub opiekaczem). Uwaga: Funkcja ta jest odpowiednia do grillowania lub pieczenia dużych kawałków mięsa przy wyższej temperaturze. Drzwiczki piekarnika powinny być zamknięte. Nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne.
	Ogrzewanie piekarnika okrągłą płytą grzewczą oraz funkcją wentylatora. Przepływ powietrza wytwarza równomierną temperaturę w całym piekarniku. Uwaga: Funkcja ta jest zalecana do pieczenia potraw również na dwóch blachach jednocześnie (odpowiednia do pieczenia wyższego i objętościowo większego rodzaju pieczywa, np. ciasta lub większej ilości potraw). Nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne.
	Ogrzewanie piekarnika okrągłą płytą grzewczą, dolną płytą grzewczą oraz funkcją wentylatora. Uwaga: Funkcja ta jest zalecana do pieczenia tych potraw, które wymagają większej temperatury od spodu (pizza).

Orientacyjne temperatury, poziomy wsuwania i czasy pieczenia dla niektórych potraw

								
								
	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30' - 50'	20' - 40'	10' - 40'	10' - 20'	45' - 60'	45' - 60'	60' - 70'	14' - 18'

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

Rady dotyczące pieczenia


- Dokładną temperaturę pieczenia należy wypróbować dla każdego rodzaju potrawy i sposobu pieczenia.
- W czasie pieczenia nie zaleca się otwierania drzwiczek piekarnika. Zostałby naruszony reżim cieplny pieczenia, przedłużyłby się czas pieczenia, a potrawy mogłyby się przypalać.
- Mięso zamarynowane i bez kości piecze się szybciej niż mięso wcześniej nieprzygotowane. Stopień upieczenia mięsa można skontrolować przez jego naciśnięcie (np. widelcem). Jeżeli nie puszcza soków, jest dobrze upieczone.
- Jeżeli mięso jest naszpikowane lub pokryte słoniną nie może być pieczone w zbyt wysokiej temperaturze, aby nie doszło do rozpryskiwania się tłuszczu.
- W czasie pieczenia dużych kawałków mięsa dochodzi do wyparowywania cieczy i jej kondensacji na drzwiczkach piekarnika. Jest to sytuacja normalna i nie stanowi żadnego niebezpieczeństwa przy używaniu piekarnika. Po zakończeniu pieczenia, drzwiczki piekarnika i ich okolice należy wytrzeć do sucha.
- Pieczywo wyrasta dopiero po 2/3 określonego czasu pieczenia. Czas pieczenia zależy od rodzaju użytego nadzienia (owoce, marmolada).
- Ciasta ubijane nie powinny zawierać zbyt dużo wody, ponieważ przedłuża to czas pieczenia.
- Nie należy wkładać naczyń bezpośrednio na dno piekarnika, ponieważ ogranicza to rozprzestrzenianie się ciepła oraz może, w wyniku przegrzania, uszkodzić emalię.
- Przy pieczeniu na więcej niż jednej blasze gotowe potrawy nie muszą być wyjmowane w tym samym czasie.
- Blachy do pieczenia oraz opiekacze nie służą do długookresowego przechowywania produktów spożywczych (ponad 48 godzin). W celu dłuższego przechowywania potrawy należy przełożyć do odpowiednich naczyń.
- **Przy pieczeniu bez wentylatora** zaleca się nagrzewanie piekarnika przez około 10-15 minut. Nie należy w czasie pieczenia otwierać drzwiczek piekarnika bez potrzeby.
- **Przed grillowaniem**, grill należy nagrzać przez 5 minut (aż grzałka grilla będzie czerwona). Ruszt grilla z potrawą należy umieścić jak najbliżej grzałki grilla. Blachę z niewielką ilością wody należy umieścić pod rusztem, w celu wychwytywania skapujących soków. Przy pomocy grilla można na upieczonym mięsie stworzyć brązową, chrupiącą skórkę.

UWAGA!

W czasie używania grilla dostępne części piekarnika mogą się nadmiernie nagrzewać. Należy zabronić dzieciom dostępu do gorących elementów piekarnika.

- **Przy pieczeniu z wentylatorem** nie jest konieczne nagrzewanie, za wyjątkiem pieczenia potraw z bardzo krótkim czasem pieczenia lub przy pieczeniu potraw z dużą zawartością wody (np. ciasta z owocami), aby nie doszło do kondensacji pary wodnej. W piekarniku można przygotowywać różne potrawy z podobną temperaturą pieczenia lub na dwóch blachach jednocześnie również, kiedy czas pieczenia jest inny. Zapach i smak potraw

nie wpłynę na siebie wzajemnie. Przy wkładaniu i wyjmowaniu potraw z piekarnika nie dochodzi do dużych strat ciepła. Temperatura jest szybko wyrównywana za pomocą wentylatora. Temperatury pieczenia są niższe niż wykorzystywane w klasycznych funkcjach pieczenia (o 20-30°C dla pieczywa i o 30-40°C dla mięsa), czas pieczenia jest dłuższy (o około 5-10 minut). Przy pieczeniu drobnego pieczywa na dwóch blachach jednocześnie zaleca się zmianę wysokości obu blach po 2/3 czasu pieczenia, ewentualnie wyjęcie blachy z upieczonym już ciastem wcześniej.



- **Przy rozmrażaniu** zmrożone produkty należy położyć w opakowaniu do miski, umieścić w piekarniku na ruszcie i włączyć funkcję  z temperaturą 0°C. Drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
- **Przy grillowaniu z wentylatorem** nie jest konieczne nagrzewanie piekarnika. Podczas grillowania drzwiczki muszą być zamknięte. Przy tym sposobie grillowania termostat należy ustawić według potrzeby w zakresie od 50 do 250°C. Odległość pomiędzy potrawą a grzałką grilla musi być proporcjonalna do wymaganego celu:
 - mniejsza odległość – brązowa skórka i krwiste wnętrze,
 - większa odległość – dobrze wypieczona potrawa.
 W celu wychwycenia soków, pod potrawą należy umieścić opiekacz z niewielką ilością wody.

Zaawansowane funkcje urządzenia

Funkcje zaawansowane rozszerzają możliwości pieczenia, a tym samym zwiększają komfort pracy z urządzeniem. Funkcje czasu nastawia się w środkowej części panelu sterowania.

a) Funkcja minutnika

Funkcja minutnika działa niezależnie od funkcji pieczenia, tzn., że ma jedynie znaczenie informacyjne. Pieczenie trwa nadal również po jej wyłączeniu.

1. Długie wciśnięcie symbolu  aktywizuje nastawienie timera – minutnika. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „” (Rys. 1). Przez wielokrotne wciskanie symboli „-” lub „+” można nastawić na wyświetlaczu wymagany czas odliczania.





Rys. 1

2. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się i odezwie się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy należy wcisnąć dowolny symbol na panelu sterowania.

Uwaga: Aby korzystać z tej funkcji na urządzeniu musi być ustawiony aktualny czas.

b) Ustawienie czasu pieczenia

1. Długie wciśnięcie symbolu  aktywizuje nastawienie timera – minutnika. Następne wciśnięcie  symbolu aktywizuje nastawienie czasu pieczenia. Na wyświetlaczu pojawi się napis „dur” (Rys. 2).





Rys. 2

- Przez wielokrotne wciśnięcie symboli „-” lub „+” można nastawić na wyświetlaczu wymagany czas pieczenia.
- Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się i odezwie się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy należy wcisnąć dowolny symbol na panelu sterowania.

Uwaga: Aby korzystać z tej funkcji na urządzeniu musi być ustawiony aktualny czas.

c) Ustawianie końca pieczenia

- Długie wciśnięcie symbolu  aktywizuje nastawienie timera – minutnika. Następne dwa wciśnięcia symbolu  aktywizują nastawienie czasu końca pieczenia. Na wyświetlaczu pojawi się napis „End” (Rys. 3).



Rys. 3

- Przez wielokrotne wciśnięcie symboli „-” lub „+” można nastawić na wyświetlaczu wymagany czas końca pieczenia.

Uwaga: Aby korzystać z tej funkcji na urządzeniu musi być ustawiony aktualny czas.


UWAGA!

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

d) Nastawienie opóźnionego rozpoczęcia i końca pieczenia


Poprzez kombinację poprzednich funkcji czasowych można nastawić opóźnione rozpoczęcie i zakończenie pieczenia.

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

- Blachę z potrawą należy wsunąć na poziom 2.
- Nastawić wymaganą funkcję pieczenia  i temperaturę 165 °C.
- Nastawić długość pieczenia na wartość 01:10.
- Nastawić czas końca pieczenia na wartość 12:00.
- Po paru sekundach ustawienie zostanie zapamiętane, a urządzenie przejdzie w stan odliczania.
- O godz. 10:50 rozpocznie się pieczenie, a zakończy się o godz. 12:00.


Uwaga: Aby korzystać z tej funkcji na urządzeniu musi być ustawiony aktualny czas.

g) Nastawienie głośności sygnału dźwiękowego

- Wcisnąć jednocześnie symbole „-” i „+” na okres 3 sekund. Następnie wcisnąć symbol  i odczekać do wyświetlenia się napisu „ton1” (Rys. 4).



Rys. 4

- Przez wielokrotne wciskanie symboli „-” lub „+” można nastawić na wyświetlaczu wymaganą głośność sygnału dźwiękowego („ton1” – najgłośniejszy, „ton3” – najcichszy).
- W celu potwierdzenia należy wcisnąć symbol .

Wentylator chłodzący

Wentylator umieszczony jest na górnej ścianie piekarnika i wytwarza cyrkulację chłodnego powietrza wewnątrz zabudowy oraz przez drzwiczki piekarnika. Wentylator włącza się automatycznie, jeżeli temperatura zewnętrznej obudowy piekarnika przekroczy 60°C. Po włączeniu piekarnika i ustawieniu termostatu na 200°C wentylator włączy się po około 10 minutach. Wentylator wyłączy się automatycznie, jeżeli temperatura zewnętrznej obudowy piekarnika spadnie poniżej 60°C. Po wyłączeniu piekarnika używanego przy temperaturze 200°C dojdzie do wyłączenia wentylatora po około 10 minutach.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

Nowoczesna konstrukcja urządzenia znacznie ułatwia konserwację.

Części urządzenia stykające się z potrawami należy systematycznie czyścić.

- Przed konserwacją i czyszczeniem należy odłączyć kabel zasilający z gniazdka prądu elektrycznego lub wyłączyć zabezpieczenie elektryczne gniazdka urządzenia.
- Wszystkie elementy sterujące należy ustawić na wartości wyłączone.
- Odczekać aż wnętrze urządzenia nie będzie gorące, ale letnie – wówczas czyszczenie jest łatwiejsze niż wówczas, gdy urządzenie całkowicie wystygnie.
- Zewnętrzne powierzchnie urządzenia należy czyścić wilgotną szmatką, delikatną szczoteczką lub miękką gąbką, a następnie wytrzeć do sucha.
- Urządzenie wyposażone jest w panele katalityczne na bokach wnętrza piekarnika.** Powierzchnia tych paneli wykonana jest ze specjalnej mikroporowatej emalii, która wchłania przyskający tłuszcz oraz zatłuszczenia powstające przy pieczeniu. Ich żywotność wynosi w przybliżeniu 4-6 lat (w zależności od stopnia użytkowania piekarnika). Aby wyczyścić osadzone na powierzchni paneli katalitycznych zatłuszczenia, wnętrze piekarnika nagrzeje się do temperatury 250°C i pozostanie na tym poziomie przez 1 godzinę. Przy uruchomieniu tej funkcji wchłonięte zanieczyszczenia zostają spalone na proszek, który łatwo wytrzeć wilgotną szmatką. Po schłodzeniu ewentualne pozostałości zanieczyszczeń należy wytrzeć bardzo delikatną wilgotną szmatką lub gąbką tak, aby nie uszkodzić porowatej powierzchni.

UWAGA!

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

Do czyszczenia paneli katalitycznych nie wolno używać żadnych środków czyszczących, ponieważ doszłyby do uszkodzenia ich powierzchnie!

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

INSTALACJA URZĄDZENIA

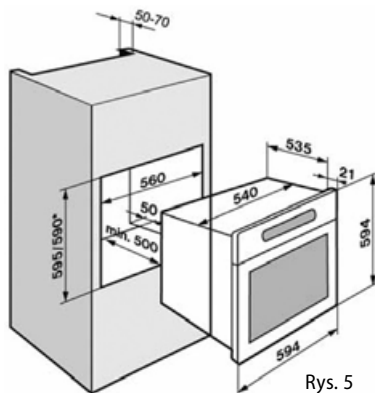
- Odpowiedzialność za zainstalowanie urządzenia spoczywa na kupującym, nie na producencie. Gwarancja nie obejmuje wad powstałych w wyniku nieprawidłowej instalacji.
- **Nie wolno podnosić urządzeń za uchwyt drzwiczek!**
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody poniesione przez osoby, zwierzęta i rzeczy, powstałe w wyniku nieprawidłowej instalacji.
- Umieszczenie urządzenia w odpowiedniej zabudowie zapewni jego prawidłowe funkcjonowanie.
- Urządzenie należy zainstalować w typowej zabudowie kuchennej, przeznaczonej do wbudowania urządzenia lub w odpowiednio przystosowanej zabudowie, która ma wymiary jak na Rys. 5.
- Zabudowa kuchenna musi być wykonana z materiału dostatecznie odpornego na temperaturę. Materiały i użyte kleje muszą wytrzymać ogrzanie urządzenia odpowiadające normie ČSN EN 60335-2-6. Materiały i kleje, które nie odpowiadają tej normie mogą się zdeformować lub odkleić.

Podłączenie do zasilania

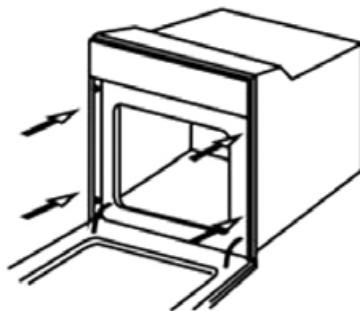
- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci oraz zabezpieczenie prądowe odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Zaleca się użycie samodzielnego obwodu elektrycznego z zabezpieczeniem 16 A.
- Należy korzystać wyłącznie z uziemionego gniazda elektrycznego.
- Nie należy używać rozgałęźników,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

Przy instalacji urządzenia należy postępować w następujący sposób:

1. Przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania i wyjąć materiały marketingowe.
2. Wymiary szafki do zabudowy urządzenia przedstawiono na Rys. 5. Z uwagi na konieczną cyrkulację powietrza urządzenie musi być umieszczone zgodnie z rozmiarami na rysunkach, a szafka musi mieć taką konstrukcję, aby do jej dolnej części mogło docierać powietrze. Za tylną ścianą piekarnika w stanie zabudowanym musi być przestrzeń, co najmniej 50 mm.
3. Urządzenie należy nasunąć na krawędź szafki i przełożyć kabel przez tylną ścianę szafki, tak, aby po zainstalowaniu był dostęp do wtyczki.
4. Następnie należy delikatnie wsunąć urządzenie do szafki. Należy uważać, aby nie doszło do przycięcia kabla zasilającego.
5. Urządzenie należy zamocować w szafce poprzez wkręcenie 4 śrub w otwory na ścianie przedniej. Otwory są widoczne po otwarciu drzwiczek. (Rys. 6).
6. Następnie należy podłączyć kabel zasilający do gniazdka elektrycznego.



Rys. 5



Rys. 6

Demontaż

Przy demontażu urządzenia ważna jest właściwa kolejność czynności:

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

SERWIS

Wymiana żarówki

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

Wymianę należy prowadzić w sposób następujący:

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

UWAGA!

Użytkownik może jedynie dokonywać wymiany żarówki. Konserwację o większym zakresie lub naprawy wymagające ingerencji w elementy wewnętrzne urządzenia należy zlecić profesjonalnemu serwisowi.

OCHRONA ŚRODOWISKA

- Preferuj odzysk materiałów opakowaniowych i starych urządzeń elektrycznych.
- Pudło urządzenia elektrycznego można oddać do punktu odbioru odpadów segregowanych.
- Torebki foliowe z polietylenu (PE) należy oddać do punkcie odbioru materiałów do odzysku.



Recykling urządzenia elektrycznego po upływie jego żywotności:

Symbol znajdujący się na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, iż urządzenia nie należy utylizować razem ze zwykłym odpadem domowym. Należy przekazać go do punktu odbioru urządzeń elektrycznych i elektronicznych, do recyklingu. Zapewniając właściwą utylizację urządzenia, pomagamy zapobiegać negatywnym oddziaływaniom na środowisko i zdrowie ludzkie, które mogłyby skutkować nieodpowiednią likwidacją produktu. Szczegółowe informacje o recyklingu urządzenia uzyskać można w odpowiednim urzędzie gminy, przedsiębiorstwie zapewniającym usługi utylizacji odpadu domowego lub w sklepie, w którym zakupiono produkt.

ACKNOWLEDGMENT

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

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

TABLE OF CONTENTS

Technical Parameters.....	34
Important Notices.....	35
Product Description.....	36
Description of the Control Panel.....	37
Operating Instructions.....	37
Basic Functions of the Unit.....	37
Individual Functions of Baking.....	37
Informative Values of Temperature, Position Heights and Times of Baking.....	38
Baking Tips.....	39
Advanced Functions of Baking.....	40
Cleaning and Maintenance.....	42
Installation of the Unit.....	43
Servicing.....	44
Environmental protection.....	44

TECHNICAL PARAMETERS	
Voltage	230 V ~ 50 Hz
Max. input	3500 W
Input of the upper heater	1000 W
Input of the lower heater	1200 W
Input of the rear circular heater	2300 W
Input of the small grill heater	1200 W
Input of the big grill heater	2200 W
Temperature setting range	50 – 250 °C
Installation dimensions (w x d x h):	560 x 555 x 595 mm
External dimensions (w x d x h):	594 x 594 x 556 mm
Internal dimensions (w x d x h):	435 x 395 x 335 mm
Internal volume	57 l
Weight	45 kg
Noise level	< 63 dB(A)

IMPORTANT NOTICES:

Upon delivery

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

During installation

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

During normal operation

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

If there are children in the household

- Do not allow children or unskilled people to handle the unit. Use the unit out of the reach of these individuals.
- Persons with limited movement capacities, reduced sensory perception, insufficient mental capacity or those who are unaware of the proper handling should use the product only under the supervision of a responsible, aware person.
- Take extra care when using the unit near children.
- Don't let anyone use the unit as a toy.
- Only use accessories recommended by the manufacturer.

WARNING!

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

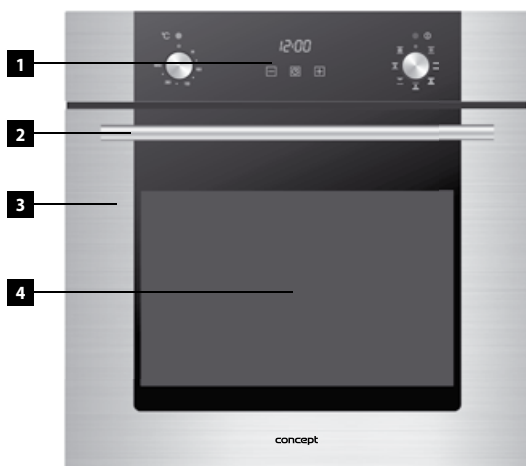
Possible defects

- Only a qualified technician may repair the unit. The unit shall be disconnected from the mains during repairs and other interventions. Switch off the circuit breaker, or disconnect the plug of the supply cable.
- When disconnecting the unit from the wall outlet, never pull the power cord. Grasp the plug and disconnect it by pulling.

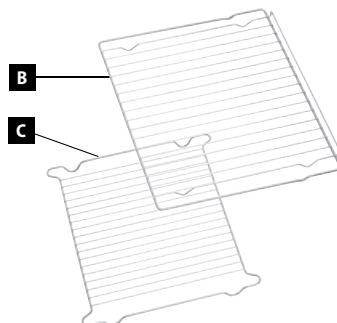
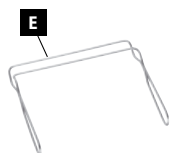
Failure to follow the manufacturer's instructions may lead to refusal of warranty repair.

PRODUCT DESCRIPTION

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

**Accessories**

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



DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

1. Temperature selector
2. Part for setting of time and end of baking
3. Baking function selector





OPERATING INSTRUCTIONS

Before the first use

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


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

After connecting in the mains



1. After connecting the unit in the mains the display shows "0:00" and the "AUTO" symbol.
2. Press and hold the  symbol for 3 seconds to activate the time of day setting mode. The  symbol appears.
3. Press the "-" and "+" symbols repeatedly to set the time of day on the display. Setting the time of day is confirmed by a beep.








Note: If you need to adjust the time of day later, press the "-" and "+" symbols simultaneously and hold them for 3 seconds. Thus the time of day setting mode is activated.

Basic Functions of the Unit


















1. Put the pan with food in the selected position height (numbered from the bottom) .
2. Push the temperature controller and baking function selector buttons to eject them.
3. Turn the baking function selector to select the required function.
4. Turn the temperature selector to set the required temperature value (0-250°C).
5. After the end of baking, switch off the unit by turning the temperature controller and baking function selector to the "0" position. Residual heat of the oven can be used for heating or defrosting food.

















Individual Functions of Baking

Symbol	Function description
	Lighting of the internal space of the oven.
	Heating of the oven by the upper and lower heater. Put in the food only after pre-heating the oven to the set temperature. During baking open the door as rarely as possible.

Symbol	Function description
	The heat provided by the upper and lower heaters is distributed by the fan. The air circulation makes an even temperature in the entire space of the oven. Note: This function is also suitable for baking on two pans simultaneously, especially for food where the same temperature on both sides of the pan is desirable (used for baking cakes). Pre-heating of the oven is not necessary.
	Heating of the oven by the lower heater only. Note: This function is suitable for the completion of baking foods which require a higher temperature from below.
	Small grill. Note: During baking open the door as rarely as possible. During grilling put the food in the highest possible position.
	Big grill - large area of the grill while utilising the infrared irradiation.
	Grilling together with the fan function. Because of the air circulation, the temperature in the oven is higher in its upper part (above the grill or pan). Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. Leave the oven door closed. Pre-heating the oven is not necessary.
	Heating of the oven by the circular heater and the fan function. The air circulation makes an even temperature in the entire space of the oven. Note: This function is also suitable for baking food on two pans simultaneously (suitable for baking higher and thicker pastry, such as cakes, or larger amounts of food). Pre-heating the oven is not necessary.
	Heating of the oven by the circular heater, lower heater and the fan function. Note: This function is suitable for baking foods which require higher temperatures from below (pizza).

Informative Values of Temperature, Position Heights and Times of Baking

								
								
	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

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

Baking Tips


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

WARNING!

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

- **When baking with the fan** it is not necessary to pre-heat the oven, except for baking foods with very short baking times, or in the case of baking foods with a high content of water (e.g. fruit cakes) to prevent condensation of water vapour. Various food with similar times of baking can be prepared in two pans simultaneously, even if the time of baking differs. The scent and taste of the foods do not influence mutually. Putting in and taking out of the food is not accompanied with too big heat losses. The temperature is quickly compensated by the fan. The baking temperatures are lower than those used in the standard baking mode (by 20 – 30°C for pastry and

by 30 – 40° C for meat), the time of baking is longer (by approx. 5 - 10 minutes). When baking small pastry in two pans, we recommend swapping the height of both pans after 2/3 of the baking time or taking the readier pan out earlier.

- **When defrosting**, lay the frozen food in the packing on a dish, put it on the grate in the centre of the oven and switch on the oven in the  mode at a temperature of 0°C. The oven door must be closed.
- **When grilling with the fan** it is not necessary to pre-heat the oven. Grill with the oven door closed. When grilling this way set the thermostat as needed within the range from 50 to 250°C. The distance between the food and the grill heater must correspond to the required results:
 - smaller distance for brown surface and underdone inside,
 - bigger distance for thorough roasting of the food.
 To collect the drippings, put a pan with a little water under the food.

Advanced Functions of Baking

The advanced functions extend the baking possibilities and thus provide a more comfortable use of the unit. Time functions are set in the central part of the control panel.

a) Countdown function

The countdown function works independently from the baking function, i.e. it is only for information. Baking continues even after the countdown is switched off.



1. Setting the countdown function is activated by a long pressing of the  symbol. The “” symbol appears on the display (Fig. 1). Press the “-” or “+” symbol repeatedly to set the required countdown time on the display.



Fig. 1

2. After the set time elapses, the unit switches off and a short sound signal is heard. To switch off the sound signal, press any symbol on the control panel.

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

b) Baking time adjustment



1. Setting of the countdown function is activated by a long pressing of the  symbol. To activate the baking time setting, press the  symbol again. The “dur” symbol appears on the display (Fig. 2).



Fig. 2

- Press the “-” or “+” symbol repeatedly to set the required baking time on the display.
- After the set time elapses, the unit switches off and a short sound signal is heard. To switch off the sound signal, press any symbol on the control panel.

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

c) Setting baking end time



- Setting the countdown function is activated by a long pressing of the  symbol. To activate the end of baking setting, press the  symbol twice more. The “End” symbol appears on the display (Fig. 3).



Fig. 3

- Press the “-” or “+” symbol repeatedly to set the required end of baking time on the display.

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


WARNING!

If you set the end of baking time to a value before the current time of day, baking will go on until the following day! To reset the set time, press the H and M symbols simultaneously.

d) Setting the delayed start and end of baking

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

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

- Put the pan with the food in the position height 2.
- Set the required baking function  and a temperature of 165°C.
- Set the length of roasting to 01:10.
- Set the time of end of roasting to 12:00.
- After several seconds the settings are saved and the unit switches to the countdown mode.
- At 10:50 a.m. the roasting starts and it will end at 12:00.

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

g) Setting of volume of beeping



- Press the “-” and “+” symbols simultaneously and hold them for 3 seconds. Then press the  symbol and wait until the message “ton1” appears (Fig. 4).



Fig. 4

2. Press the "-" or "+" symbol repeatedly to set the required beeping volume on the display ("ton1" - loudest, "ton3" - lowest)
3. To confirm the selection, press .

Cooling fan

The fan is located on the upper side of the oven and provides circulation of cool air in the furniture and through the baking oven door. The fan switches on automatically, once the temperature of the outer housing of the oven exceeds 60°C. After the oven is switched on and the thermostat is set to 200°C, the fan switches on after approximately 10 minutes. The fan switches off automatically, once the temperature of the outer housing of the oven drops below 60°C. After an oven run at a temperature of 200°C is switched off, the cooling fan switches off after approximately 10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

- Before any maintenance and cleaning disconnect the power cord from the mains or switch off the circuit breaker of the mains outlet of the unit.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot anymore but remains lukewarm - cleaning is easier than when it is cold.
- Clean the outer surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe it dry.
- **The unit is equipped with catalytic panels on the sides of the oven's interior.**

The surface of the panels is covered with special microporous enamel which absorbs splattering grease during baking. Their service life is approximately 4 - 6 years (depending on the use of the oven). If you want to clean the grease deposited on the surface of the catalytic panels, heat the inside of the oven to a temperature of 250°C for 1 hour. If this function is applied, the impurities caught are burned to ash, which can be wiped off easily using a wet sponge. After cooling, wipe any residues of impurities with a wet cloth or sponge very gently, so as not to damage the porous surface.

WARNING!

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

Do not use any cleaners for cleaning the catalytic panels, or their surface will be damaged.

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

INSTALLATION OF THE UNIT

- The installation of the unit is the customer's responsibility, not the manufacturers. Defects caused by incorrect installation are not covered by the warranty.
- **Do not lift the unit holding it by the handle of the door!**
- The manufacturer bears no responsibility for damages caused to people, animals and things as a result of incorrect installation.
- To ensure the correct function of the unit, place it in suitable furniture.
- The unit shall be installed in standardised kitchen furniture designed for built-in appliances or in properly adapted furniture of dimensions according to Fig. 5.
- The kitchen furniture must be made of a sufficiently heat-resistant material. The materials and used glues must be resistant to the warming of the unit according to the ČSN EN 60335-2-6 standard. Materials and glues which do not meet the stated standard may deform or unstick.

Connection in the mains

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

When installing the unit, follow these instructions:

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

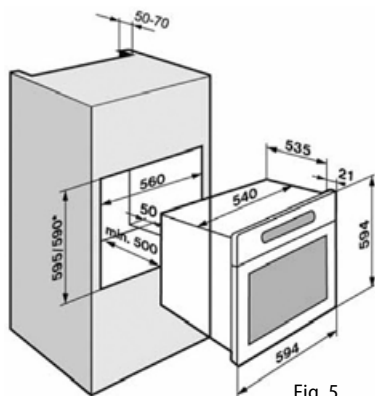


Fig. 5

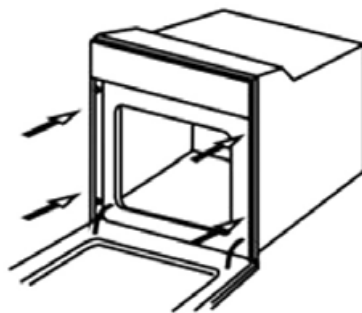


Fig. 6

Dismounting

If you are dismantling the unit, it is important to proceed correctly:

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

REPAIR & MAINTENANCE

Bulb replacement

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

For the replacement proceed as follows:

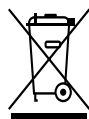
- Pull out the power cord from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
- Unscrew the covering glass and replace the bulb with a new one of the same type.
- Screw the covering glass back in place.

WARNING!

The customer may only perform the bulb replacement. Any extensive maintenance or repair that requires access to the inner parts of the product must be performed by an expert service centre.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

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



Appliance recycling at the end of its service life:

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

Jindřich Valenta - ELKO Valenta Czech Republic, Vysokomýtská 1800,
565 01 Choceň, Tel. +420 465 322 895, Fax: +420 465 473 304, www.my-concept.cz

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

Elko Valenta Polska Sp. Z. o. o., Ostrowskiego 30, 53-238 Wrocław
Tel.: +48 71 339 04 44, Fax: 71 339 04 14, www.my-concept.pl