

concept

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



ETV6260

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	3
Návod k obsluze	4
Základní funkce spotřebiče	4
Jednotlivé funkce pečení	4
Orientační teploty, zásuvné výšky a časy pečení	5
Tipy k pečení	5
Pokročilé funkce spotřebiče	6
Čištění a údržba	8
Instalace spotřebiče	9
Servis	10
Ochrana životního prostředí	11

Technické parametry	
Napětí	230 V ~ 50 Hz
Max. příkon	2400 W
Příkon horního topného tělesa	1000 W
Příkon dolního topného tělesa	1200 W
Příkon kruhového zadního tělesa	2300 W
Příkon malého 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	38 kg
Hlučnost	< 63 dB(A)

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ:

Při dodání spotřebiče

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

Při instalaci

- Při instalaci a připojení se řiďte montážním návodem.
- Při instalaci nezvedejte spotřebič za držadlo dvířek.
- Při instalaci musí být spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Ověřte, zda připojované napětí a proudové 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 neskládujte.
- 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 nesvéprávným osobám se spotřebičem manipulovat, používejte ho mimo jejich dosahu.
- Osoby se sníženou pohybovou schopností, se sníženým smyslovým vnímáním, s nedostatečnou duševní způsobilostí nebo osoby neseznámené s obsluhou musí používat spotřebič jen pod dozorem zodpovědné seznámené osoby.
- Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud je spotřebič používán v blízkosti dětí.

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

POZOR!

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

Případné závady

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

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

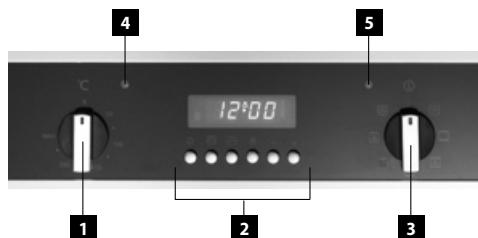
POPIS VÝROBKU

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



POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

1. Volič teploty
2. Část pro nastavení doby a konce pečení
3. Volič funkcí pečení
4. Kontrolka ohřevu
5. Kontrolka provozu



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 přidávkem saponátu nebo v myčce nádobí.

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

Po zapojení do elektrické sítě

1. Po zapojení spotřebiče do elektrické sítě se na displeji rozbliká „0:00“ a symbol „AUTO“.

2. Opakovaným stiskem tlačítek „-“ a „+“ nastavte na displeji denní čas. Zobrazí se symbol .

Pozn.: Pokud budete potřebovat upravit denní čas později, stiskněte tlačítko manuálního režimu  a opakovaným stiskem tlačítek „-“ a „+“ nastavte na displeji denní čas.

Základní funkce spotřebiče



1. Umístěte plech s pokrmem do zvolené zásuvné výšky (číslováno odspodu)

2. Otáčením voliče funkcí pečení zvolte požadovanou funkci pečení.

3. Otáčením voliče teploty nastavte teplotu na požadovanou hodnotu (0-MAX = 0-250 °C).

4. Po dokončení pečení spotřebič vypněte otočením voliče 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. Teplotu lze nastavit v rozsahu 50 – 250 °C. Pokrm vkládejte až po přehřátí trouby na nastavenou teplotu. Dvířka trouby otevírejte během pečení co nejméně.
	Teplo dodávané horním a dolním topným tělesem je rozváděno pomocí ventilátoru. Proudění vytváří rovnoměrnou teplotu v celém objemu trouby. Teplotu lze nastavit v rozsahu 50 – 250 °C. Pozn.: Tato funkce je vhodná i pro pečení na dvou plechách současně, zejména těch druhů pokrmů, kdy je vhodná stejná teplota z obou stran pečicího plechu (např. při pečení koláčů). Předehřívání trouby není nutné.
	Vzduch ohřátý spodním topným tělesem je ventilátorem rozváděn kolem připravovaných potravin. Tento režim lze využívat pro sterilování potravin při teplotě 50 – 250 °C. Předehřívání trouby není nutné.
	Malý gril. Teplotu lze nastavit v rozsahu 50 – 200 °C. Pozn.: Dvířka trouby otevírejte během pečení co nejméně. Při grilování umístěte připravovaný pokrm co nejvýše.

Jednotlivé funkce pečení

Symbol	Popis funkce
	Grilování společně s funkcí ventilátoru. Teplota v troubě je vlivem proudění vzduchu vyšší v horní části trouby (nad roštem nebo pekáčem). Teplotu lze nastavit v rozsahu 50 – 200 °C. 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. Teplotu lze nastavit v rozsahu 50 – 250 °C. Pozn.: Tato funkce je vhodná pro pečení pokrmů i na dvou plechách současně (vhodné pro pečení vyššího a objemnějšího typu pečiva, např. koláčů, nebo většího množství pokrmu). Předehřívání trouby není nutné.

Orientační teploty, zásuvné výšky a časy pečení pro některé pokrmy

								
F								
°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'

									
F									
°C	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 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 prošípkované 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 5 – 10-ti minut. Dvířka trouby během pečení zbytečně neotvírejte.
- **Před grilováním** předehřívejte gril po dobu 5-ti minut (dokud není těleso grilu červené). Grilovací rošt s pokrmem umístěte co nejbližší k tělesu grilu. Plech s trochou vody umístěte pod rošt k zachycení odkapávající šťávy. Pomocí grilování můžete vytvořit na upečeném mase hnědý a křupavý povrch.

POZOR !

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

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

Pokročilé funkce spotřebiče

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.

Při vypnutém spotřebiči:

1. Stiskem tlačítka  aktivujete nastavení časovače – minutky. Na displeji se zobrazí symbol „“. Opakovaným stiskem tlačítek „-“ nebo „+“ nastavte na displeji požadovanou dobu odpočítávání.
2. Po několika vteřinách se na displeji zobrazí denní čas. Pro krátké zobrazení zbývajících času odpočítávání stiskněte krátce tlačítko .
3. Po uplynutí nastavené doby se ozve 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. Stiskem tlačítka  aktivujete nastavení doby pečení.
2. Opakovaným stiskem tlačítek „-“ nebo „+“ nastavte na displeji požadovanou dobu pečení. Na displeji se rozsvítí nápis AUTO.
3. Po několika vteřinách se na displeji zobrazí denní čas. Pro krátké zobrazení zbývajících času pečení stiskněte krátce tlačítko .
4. Po uplynutí nastavené doby se spotřebič vypne a ozve se zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte libovolný symbol na ovládacím panelu.
5. Nastavte voliče teploty a voliče funkcí pečení do polohy „0“. Zbytkové teplo trouby se dá využít k ohřevu nebo k rozmrazování potravin.

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

c) Nastavení konce pečení

1. Stiskem tlačítka  aktivujete nastavení času konce pečení.
2. Opakovaným stiskem tlačítek „-“ nebo „+“ nastavte na displeji požadovaný čas konce pečení. Na displeji se rozsvítí nápis AUTO.
3. Po několika vteřinách se na displeji zobrazí denní čas. Pro krátké zobrazení času konce pečení stiskněte krátce tlačítko .
4. V nastavený čas se spotřebič vypne a ozve se zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte libovolný symbol na ovládacím panelu.
5. Nastavte voliče teploty a voliče funkcí pečení do polohy „0“. Zbytkové teplo trouby se dá využít k ohřevu nebo k rozmrazování potravin.

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

d) Nastavení zpožděného začátku a konce pečení

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

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

1. Umístíte plech s pokrmem do zásuvné výšky 2.
2. Nastavte požadovanou funkci pečení  a teplotu 165 °C.
3. Nastavte délku pečení na hodnotu 01:10.
4. Nastavte čas konce pečení na hodnotu 12:00.
5. Nastavení se uloží a spotřebič přejde do stavu odpočítávání. Na displeji svítí nápis AUTO.
6. V 10:50 hod. začne pečení a bude ukončeno ve 12:00 hod.
7. V nastavený čas se spotřebič vypne, ozve se zvukový signál a na displeji bliká nápis AUTO. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte libovolný symbol na ovládacím panelu.
8. Nastavte voliče teploty a voliče funkcí pečení do polohy „0“. Zbytkové teplo trouby se dá využít k ohřevu nebo k rozmrazování potravin.

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

POZOR !

Pokud nastavíte čas pro ukončení pečení na hodnotu před aktuálním denním časem, ozve se zvukový signál a na displeji zabliká nápis AUTO. Zadejte správné údaje.

Stiskem tlačítka  zrušíte funkci zpožděného začátku a konce pečení, vynulujete nastavený čas a spotřebič přejde do manuálního režimu.

Manuální režim pečení

Chcete-li zrušit funkci zpožděného pečení nebo zpožděného konce pečení, stiskněte tlačítko manuálního režimu pečení . Nápis AUTO na displeji zhasne.

Chladicí ventilátor (podle modelu)

Ventilátor je umístěn na horní stěně trouby a vytváří cirkulaci chladného vzduchu uvnitř nábytku a přes dvířka pečicí trouby. Ventilátor se zapíná automaticky, pokud teplota vnějšího pláště trouby přesáhne 60° C. Po zapnutí trouby dojde k zapnutí ventilátoru. Při vypnutí trouby dojde k vypnutí chladicího ventilátoru.

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 kyselé látky (citronová šťáva, ocet) na smaltovaných, lakovaných nebo nerezových částech.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič!
- Plechy na pečení je možné umývat v myčce nádobí.

INSTALACE SPOTŘEBIČE

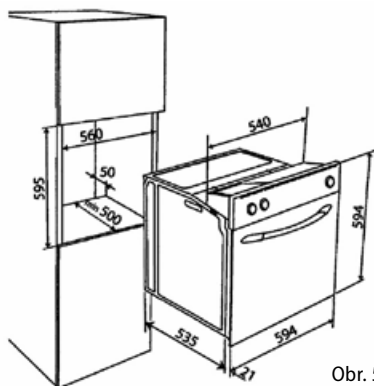
- Odpovědnost za instalaci spotřebiče má kupující, ne výrobce. Na závady způsobené nesprávnou instalací se nevztahuje záruka.
- **Nezvedejte spotřebič za držadlo dvířek!**
- Výrobce nenese jakoukoliv odpovědnost za škody způsobené na osobách, zvířatech a věcech v důsledku nesprávné instalace.
- Umístění 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 použitá lepidla musí odolávat oteplení spotřebiče odpovídající normě ČSN EN 60335-2-6. Materiály a lepidla, které neodpovídají uvedeným normám, se mohou zdeformovat nebo odlepit.

Připojení do elektrické sítě

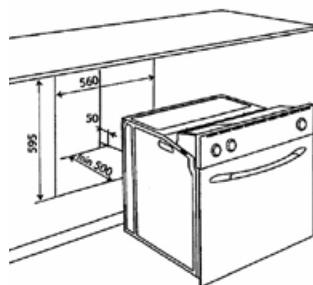
- Ověřte, zda připojované napětí a proudové jištění odpovídá hodnotám na typovém štítku spotřebiče. Doporučujeme použít samostatný zásuvkový obvod s jističem 16 A.
- Používejte pouze zásuvky elektrického napětí s uzemněním.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky, konektory ani prodlužovací kabely. Mohly 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 nebyl deformován ani 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. 5a, 5b. 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 50 mm.

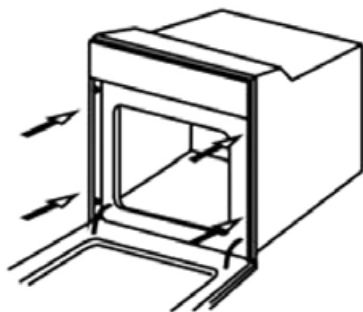


Obr. 5a



Obr. 5b

3. Spotřebič nasuňte na kraj skříňky a prostrčte přívodní kabel skrz zadní stěnu skříňky tak, aby byla po instalaci přístupná jeho zástrčka.
4. Opatrně zasuněte spotřebič do skříňky na zvolené místo. Dbejte, aby nedošlo ke skřípnutí přívodního kabelu.
5. Upevněte spotřebič ke skříňce 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. 6

Demontáž

Pokud demontujete spotřebič, je důležité dodržet správné pořadí úkonů:

1. Nejprve 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 polyethylénu (PE) odevzdejte do sběru materiálu k recyklaci.

**Recyklace spotřebiče na konci jeho životnosti:**

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

POĎAKOVANIE

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

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

OBSAH

Technické parametre	1
Dôležité upozornenie	2
Popis výrobku	3
Popis ovládacieho panela.....	3
Návod na obsluhu	4
Základné funkcie spotrebiča	4
Jednotlivé funkcie pečenia	4
Orientačné teploty, zásuvné výšky a časy pečenia ..	5
Tipy na pečenie	5
Pokročilé funkcie spotrebiča	6
Čistenie a údržba	8
Inštalácia spotrebiča	9
Servis	10
Ochrana životného prostredia	11

Technické parametry	
Napätie	230 V ~ 50 Hz
Max. príkon	2400 W
Príkon horného výhrevného telesa	1000 W
Príkon dolného výhrevného telesa	1200 W
Príkon kruhového zadného telesa	2300 W
Príkon malého 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	38 kg
Hlučnosť	< 63 dB(A)

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

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA:

Pri dodaní spotrebiča

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

Pri inštalácii

- Pri inštalácii a pripojení sa riaďte montážnym návodom.
- Pri inštalácii nedvíhajte spotrebič za držadlo dvierok.
- Pri inštalácii musí byť spotrebič odpojený od elektrickej siete.
- Overte, či pripájané napätie a prúdové istenie zodpovedá hodnotám 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 šťava. Buďte opatrní. Nebezpečenstvo oparenia!
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov a vykurovacích telies počas používania alebo krátko po použití spotrebiča.
- Vo vnútornom priestore spotrebiča nič neskladujte.
- Nedotýkajte sa spotrebiča vlhkými alebo mokрыmi rukami.
- V prípade poruchy vypnite spotrebič a vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrického napätia.
- Pri 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 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 rúry.
- 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, než je odporúčané výrobcom.

POZOR!

Spotrebič otvárajte iba krátkodobo kvôli vloženiu alebo vybratiu pokrmov, aby nedošlo k zraneniu, napr. zakopnutím.

Deti by sa mohli do spotrebiča zatvoriť (nebezpečenstvo udusenía) alebo byť vystavené inému nebezpečenstvu.

Prípadné poruchy

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

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

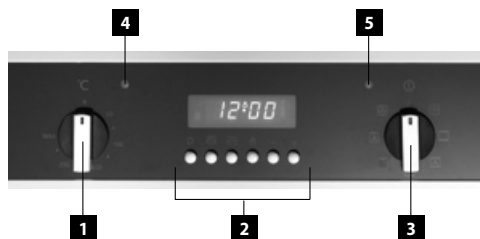
OPIS VÝROBKU

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



POPIS OVLÁDACIEHO PANELA

1. Volič teploty
2. Časť pre nastavenie doby a konca pečenia
3. Volič funkcií pečenia
4. Signalizátor ohrevu
5. Signalizátor prevádzky



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-ti 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 sa na displeji rozblíka „0:00“ a symbol „AUTO“.

2. Opakovaným stlačením tlačidiel „-“ a „+“ nastavte na displeji denný čas. Zobrazí sa symbol 🕒.

Pozn.: Pokiaľ budete potrebovať upraviť denný čas neskôr, stlačte tlačidlo manuálneho režimu 🕒 a opakovaným stlačením tlačidiel „-“ a „+“ nastavte na displeji denný čas.

Základné funkcie spotrebiča

1. Umiestnite plech s pokrmom do zvolenej zásuvnej výšky (číslované odspodu) .

2. Otáčaním voliča funkcií pečenia zvolte požadovanú funkciu pečenia.

3. Otáčaním voliča teploty nastavte teplotu na požadovanú hodnotu (0-MAX = 0-250 °C).

4. Po dokončení pečenia spotrebič vypnite otočením voliča 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. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 50 – 250 °C. Pokrm vkladajte až po predhriatí rúry na nastavenú teplotu. Dvierka rúry otvárajte počas pečenia čo najmenej.
	Teplo dodávané horným a dolným vykurovacím telesom je rozvádzané pomocou ventilátora. Prúdenie vytvára rovnomernú teplotu v celom objeme rúry. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 50 – 250 °C. Pozn.: Táto funkcia je vhodná aj na pečenie na dvoch plechoch súčasne, predovšetkým tých druhov pokrmov, kedy je vhodná rovnaká teplota z oboch strán plechu na pečenie (napr. pri pečení koláčov). Predhrievanie rúry nie je nutné.
	Vzduch ohriaty spodným vykurovacím telesom je ventilátorom rozvádzaný okolo pripravovaných potravín. Tento režim je možné využívať na sterilizovanie potravín pri teplote 50 – 250 °C. Predhrievanie rúry nie je nutné.
	Malý gril Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 50 – 200 °C. Pozn.: Dvierka rúry otvárajte počas pečenia čo najmenej. Pri grilovaní umiestnite pripravovaný pokrm čo najvyššie.

Jednotlivé funkce pečeni

Symbol	Popis funkcie
	Grilovanie spoločne s funkciou ventilátora. Teplota v rúre je vplyvom prúdenia vzduchu vyššia v hornej časti rúry (nad roštom alebo pekáčom). Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 50 – 200 °C. Pozn.: Táto funkcia je vhodná na pečenie pokrmov 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. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 50 – 250 °C. Pozn.: Táto funkcia je vhodná na pečenie pokrmov aj na dvoch plechoch súčasne (vhodné na pečenie vyššieho a objemnejšieho typu pečiva, napr. koláčov alebo väčšieho množstva pokrmu). Predhrievanie rúry nie je nutné.

Orientačné teploty, zásuvné výšky a časy pečenia pre niektoré pokrmy

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

F					
°C	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220
	2	2	2	2	2-3
	120' - 150'	120' - 160'	90' - 120'	90' - 120'	50' - 60'

Tipy na pečenie

- Presnú hodnotu teplôt je nutné pre každý druh pokrmu a spôsob pečenia vyskúšať.
- Dvierka rúry v priebehu pečenia otvárajte čo najmenej. Narušil by sa tým tepelný režim pečenia, predĺžila by sa doba pečenia a pokrm by sa mohol pripaľovať.
- Marinované mäso a mäso bez kostí sa 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 nakysie až po 2/3 uvedenej doby pečenia. Doba pečenia závisí od druhu použitej náplne (ovocie, marmeláda).
- Šľahané cestá by nemali obsahovať priveľa vody, predlžuje to dobu pečenia.
- Neukladajte nádoby priamo na dno rúry, pretože by zabránili šíreniu tepla a mohli by tým spôsobiť poškodenie smaltu z dôvodu prehriatia.
- Pri pečení na viacerých plechoch naraz nemusia byť súčasne vsunuté pokrmy hotové v rovnakom čase.
- Plechy na pečenie a pekáče nie sú určené na dlhodobé skladovanie potravín (dlhšie než 48 hodín). Na dlhšie skladovanie pokrm premiestnite do vhodnej nádoby.
- **Pri pečení bez ventilátora** odporúčame predhrievať rúru počas 5 - 10-tich minút. Dvierka rúry počas pečenia zbytočne neotvárajte.
- **Pri grilovaní** predhrievajte gril počas 5-tich 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 200 °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 trochou 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. Stlačením tlačidla  aktivujete nastavenie časovača – minútky. Na displeji sa zobrazí symbol „“. Opakovaným stlačením tlačidiel „-“ alebo „+“ nastavte na displeji požadovanú dobu odpočítavania.
2. Po niekoľkých sekundách sa na displeji zobrazí denný čas. Pre krátke zobrazenie zvyšného času odpočítavania stlačte krátko tlačidlo .
3. Po uplynutí nastavenej doby sa ozve 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. Stlačením tlačidla  aktivujete nastavenie doby pečenia.
2. Opakovaným stlačením tlačidiel „-“ alebo „+“ nastavte na displeji požadovanú dobu pečenia. Na displeji sa rozsvieti nápis AUTO.
3. Po niekoľkých sekundách sa na displeji zobrazí denný čas. Pre krátke zobrazenie zvyšného času odpočítavania stlačte krátko tlačidlo .
4. Po uplynutí nastavenej doby sa spotrebič vypne a ozve sa zvukový signál. Pre vypnutie zvukového signálu stlačte ľubovoľný symbol na ovládacom paneli.
5. Nastavte voliče teploty a voliče funkcií pečenia do polohy „0“. Zvyškové teplo rúry sa dá využiť na ohrev alebo na rozmrazovanie potravín.

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

c) Nastavenie konca pečenia

1. Stlačením tlačidla  aktivujete nastavenie doby konca pečenia.
2. Opakovaným stlačením tlačidiel „-“ alebo „+“ nastavte na displeji požadovaný čas konca pečenia. Na displeji sa rozsvieti nápis AUTO.
3. Po niekoľkých sekundách sa na displeji zobrazí denný čas. Pre krátke zobrazenie času konca pečenia stlačte krátko tlačidlo .
4. V nastavenom čase sa spotrebič vypne a ozve sa zvukový signál. Pre vypnutie zvukového signálu stlačte ľubovoľný symbol na ovládacom paneli.
5. Nastavte voliče teploty a voliče funkcií pečenia do polohy „0“. Zvyškové teplo rúry sa dá využiť na ohrev alebo na rozmrazovanie potravín.

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

d) Nastavenie oneskoreného začiatku a konca pečenia

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

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

1. Umiestnite plech s pokrmom do zásuvnej výšky 2.
2. Nastavte požadovanú funkciu pečenia  a teplotu 165 °C.
3. Nastavte dĺžku pečenia na hodnotu 01:10.
4. Nastavte čas konca pečenia na hodnotu 12:00.
5. Nastavenie sa uloží a spotrebič prejde do stavu odpočítavania. Na displeji svieti nápis AUTO.
6. O 10:50 hod. začne pečenie a bude ukončené o 12:00 hod.
7. V nastavenom čase sa spotrebič vypne, ozve sa zvukový signál a na displeji bliká nápis AUTO. Pre vypnutie zvukového signálu stlačte ľubovoľný symbol na ovládacom paneli.
8. Nastavte voliče teploty a voliče funkcií pečenia do polohy „0“. Zvyškové teplo rúry sa dá využiť na ohrev alebo na rozmrazovanie potravín.

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

POZOR !

Pokiaľ nastavíte čas na ukončenie pečenia na hodnotu pred aktuálnym denným časom, ozve sa zvukový signál a na displeji zabliká nápis AUTO. Zadaťte správne údaje.

Stlačením tlačidla  zrušíte funkciu oneskoreného začiatku a konca pečenia, vynulujete nastavený čas a spotrebič prejde do manuálneho režimu.

Manuálny režim pečenia

Ak chcete zrušiť funkciu oneskoreného pečenia alebo oneskoreného konca pečenia, stlačte tlačidlo manuálneho režimu pečenia . Nápis AUTO na displeji zhasne.

Chladiaci ventilátor (podľa modelu spotrebiča)

Ventilátor je umiestnený na hornej stene rúry a vytvára cirkuláciu chladného vzduchu vo vnútri nábytku a cez dvierka rúry na pečenie. Ventilátor sa zapína automaticky, pokiaľ teplota vonkajšieho pláštia rúry presiahne 60° C. Po zapnutí rúry dôjde k zapnutiu ventilátora. Pri vypnutí rúry dôjde k vypnutiu chladiaceho ventilátora.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Na zachovanie dobrého vzhľadu a spoľahlivosti dbajte na čistotu spotrebiča.

Moderná konštrukcia spotrebiča zjednodušuje údržbu na minimum.

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

- Pred údržbou a čistením vypojte prírodný kábel zo zásuvky elektrického napätia alebo vypnite istič elektrickej zásuvky spotrebiča.
- Všetky ovládacie prvky nastavte do vypnutej polohy.
- Počkajte, až vnútro spotrebiča nebude horúce, ale bude mať vlažnú teplotu – čistenie ide lepšie než v studenom stave.
- Vonkajší povrch spotrebiča čistite vlhkou handričkou, jemnou kefkou alebo jemnou špongiou a potom utrite dosucha.
- **Spotrebič je vybavený katalytickými panelmi na bokoch vnútorného priestoru rúry.** Povrch týchto panelov je vybavený špeciálnym mikroporéznym smaltom, ktorý vstrebáva odstrekujúci tuk a masťnotu vznikajúcu pri pečení. Ich životnosť je približne 4-6 rokov (v závislosti od používania rúry). Pokiaľ chcete vyčistiť usadenú masťnotu na povrchu katalytických panelov, vnútrajšok rúry vyhrejte na teplotu 250° C na dobu 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 nevkladajte do rúry žiadne pokrm.

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

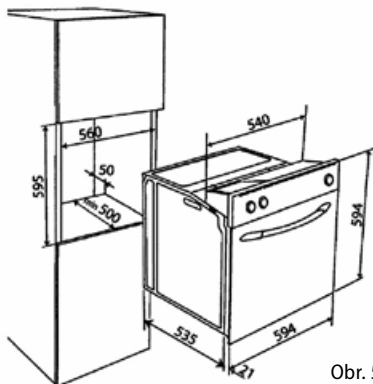
- Zodpovednosť za inštaláciu spotrebiča má kupujúci, nie výrobca. Na chyby spôsobené nesprávnou inštaláciou sa záruka nevzťahuje.
- **Nedvíhajte spotrebič za držadlo dvierok!**
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené na osobách, zvieratách a veciach v dôsledku nesprávnej inštalácie.
- Umiestnenie spotrebiča do vhodného nábytku zaistí jeho správnu funkciu.
- Spotrebič sa inštaluje do typizovaného kuchynského nábytku, ktorý je určený pre vstavané spotrebiče alebo do vhodne upraveného nábytku, ktorý má rozmery podľa Obr. 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

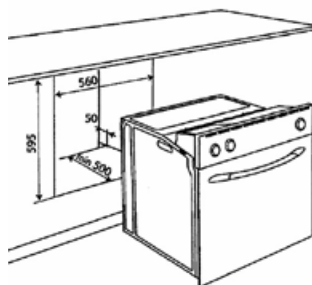
- Overta, či pripájané napätie a prúdové istenie zodpovedá hodnotám na typovom štítku spotrebiča. Odporúčame použiť samostatný zásuvkový obvod s ističom 16 A.
- Používajte iba zásuvky elektrického napätia s uzemnením.
- Nepoužívajte rozbočovacie zástrčky, konektory ani predĺžovacie káble. Mohli by spôsobiť 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 ani nadmerne ohýbaný.

Pri inštalácii spotrebiča dodržiavajte nasledujúci postup:

1. Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
2. Požadované rozmery skrinky na vstavanie sú na Obr. 5a, 5b. 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.

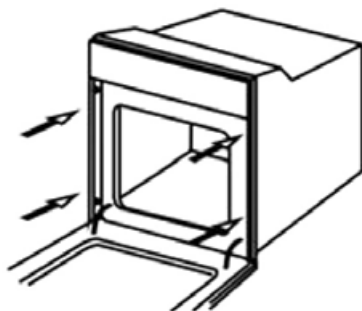


Obr. 5a



Obr. 5b

3. Spotrebič nasuňte na kraj skrinky a prestrčte prívodný kábel cez zadnú stenu skrinky tak, aby bola po inštalácii prístupná jeho zástrčka.
4. Opatrne zasuniete spotrebič do skrinky na zvolené miesto. Dbajte na to, aby nedošlo k priškripnutiu prírodného kábla.
5. Upevníte spotrebič k skrinke zaskrutkovaním 4 skrutiek do otvorov v prednej stene. Otvory sú viditeľné po otvorení dvierok (Obr. 6).



Obr. 6

Demontáž

Pokiaľ demontujete spotrebič, je dôležité dodržať správne poradie úkonov:

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

SERVIS

Výmena žiarovky

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

Výmenu vykonajte nasledujúcim spôsobom:

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

POZOR!

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

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

**Recyklácia spotrebiča na konci jeho životnosti:**

Symbol na výrobku alebo jeho balení udáva, že tento výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Je nutné 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	1
Ważne ostrzeżenia	2
Opis produktu	3
Opis panelu sterowania.....	3
Instrukcja obsługi	4
Podstawowe funkcje urządzenia	4
Poszczególne funkcje pieczenia	4
Orientacyjne temperatury, poziomy wsuwania i czasy pieczenia.	5
Rady dotyczące pieczenia.....	5
Zaawansowane funkcje pieczenia	6
Czyszczenie i konserwacja	8
Instalacja urządzenia	9
Serwis.....	10
Ochrona środowiska naturalnego	11

Parametry techniczne	
Napięcie	230 V ~ 50 Hz
Maks. pobór mocy	2400 W
Moc górnej płyty grzewczej	1000 W
Moc dolnej płyty grzewczej	1200 W
Moc tylnej grzałki okrągłej	2300 W
Moc małej 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	38 kg
Poziom hałasu	< 63 dB(A)

WAŻNE 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 postępowanie 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 poranienia, na przykład w skutek potknięcia się.

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

Ewentualne usterki

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

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

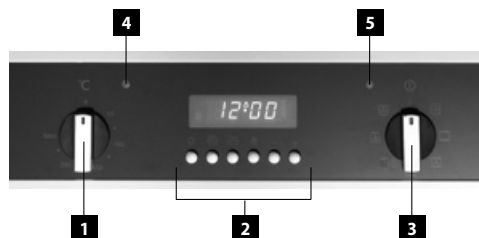
OPIS PRODUKTU

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



OPIS PANELU STEROWANIA

1. Wybór temperatury
2. Pole ustawiania czasu pieczenia i jego zakończenia
3. Pole wyboru funkcji pieczenia
4. Kontrolka grzania
5. Kontrolka pracy



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 symbol „AUTO”.
2. Przez powtarzane wciskanie przycisków „-” i „+” można ustawić na wyświetlaczu aktualny czas. Wyświetli się symbol .

Uwaga: Jeżeli zajdzie potrzeba skorygowania aktualnego czasu należy wcisnąć przycisk trybu manualnego  i poprzez powtarzane wciskanie przycisków „-” i „+” nastawić na wyświetlaczu aktualny czas.

Podstawowe funkcje urządzenia

1. Błachę z potrawą należy wsunąć na wybrany poziom (numerowanie od dołu) .
2. Obracając pokrętkę funkcji pieczenia należy wybrać wymaganą funkcję pieczenia.
3. Obracając pokrętkę wyboru temperatury należy ustawić wymaganą wartość temperatury (0-MAX = 0-250°C).
4. 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. Temperaturę można ustawić w zakresie 50—250 °C. Potrawę należy wkładać po nagrzaniu się piekarnika do wymaganej temperatury. W czasie pieczenia nie zaleca się otwierać drzwiczek piekarnika.
	Ciepło dostarczane przez górną i dolną płytę grzewczą jest rozprowadzane przy pomocy wentylatora. Przepływ powietrza wytwarza równomierną temperaturę w całym piekarniku. Temperaturę można ustawić w zakresie 50—250 °C. Uwaga: Funkcja ta jest odpowiednia również do pieczenia na dwóch blachach jednocześnie, zwłaszcza tych rodzajów potraw, które wymagają tej samej temperatury z obu stron blachy do pieczenia (np. do pieczenia ciast). Nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne.
	Powietrze ogrzane przez dolną płytę grzewczą jest rozprowadzane przez wentylator wokół przygotowywanych potraw. Funkcję tę należy wykorzystywać do sterylizacji potraw przy temperaturze 50 – 250 °C. Nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne.
	Mały grill. Temperaturę można ustawić w zakresie 50—200 °C. Uwaga: W czasie pieczenia nie zaleca się otwierania drzwiczek piekarnika. W czasie grillowania przygotowywaną potrawę należy umieścić jak najwyżej.

Poszczególne funkcje pieczenia

Symbol	Opis funkcji
	Grillowanie łącznie z funkcją wentylatora. Temperatura w piekarniku poprzez przepływ powietrza jest wyższa w górnej części piekarnika (nad rusztem lub opiekaczem). Temperaturę można ustawić w zakresie 50—200 °C. 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 zapewnia równomierną temperaturę w całym piekarniku. Temperaturę można ustawić w zakresie 50—250 °C. Uwaga: Funkcja ta jest zalecana do pieczenia potraw również na dwóch blachach jednocześnie (odpowiednia do pieczenia wyższego i objętościowo większego rodzaju pieczywa, np. ciasta lub większej ilości potraw). Nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne.

Orientacyjne temperatury, poziomy wsuwania i czasy pieczenia dla niektórych potraw

								
F								
°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'

									
F									
°C	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 nieprzygotowane wcześniej. 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 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 wpłynie 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 200 °C. Odległość pomiędzy potrawą a grzałką grilla musi być proporcjonalna do wymaganego celu:
 - mniejsza odległość – brązowa skórka i krwisty środek,
 - większa odległość – dobrze wypieczona potrawa.W celu wychwytywania 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. Wciśnięcie przycisku  aktywizuje ustawienie timera – minutnika. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „”. Przez powtarzane wciskanie przycisków „-” lub „+” można nastawić na wyświetlaczu wymagany czas odliczania.
2. Po paru sekundach wyświetli się aktualny czas. W celu krótkotrwałego wyświetlenia pozostałego, odliczanego czasu należy na krótko wcisnąć przycisk .
3. Po upływie ustawionego czasu 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. Wciśnięcie przycisku  aktywizuje ustawienie czasu pieczenia.
2. Przez powtarzane wciskanie przycisków „-” lub „+” można nastawić na wyświetlaczu wymagany czas pieczenia. Na wyświetlaczu pojawi się napis AUTO.
3. Po paru sekundach wyświetli się aktualny czas. W celu krótkotrwałego wyświetlenia pozostałego czasu pieczenia należy na krótko wcisnąć przycisk .
4. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się i odezwie się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy należy wcisnąć dowolny symbol na panelu sterowania.
5. Następnie regulator temperatury i funkcji pieczenia należy nastawić na „0”. Ciepło pozostałe w piekarniku można wykorzystać do podgrzewania lub rozmrażania żywności.

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

c) Ustawianie końca pieczenia

1. Wciśnięcie przycisku  aktywizuje ustawienie czasu końca pieczenia.
2. Przez wielokrotne wciskanie przycisków „-” lub „+” można nastawić na wyświetlaczu wymagany czas końca pieczenia. Na wyświetlaczu pojawi się napis AUTO.
3. Po paru sekundach wyświetli się aktualny czas. W celu krótkotrwałego wyświetlenia czasu końca pieczenia należy na krótko wcisnąć przycisk .
4. Po osiągnięciu ustawionego czasu urządzenie wyłączy się i odezwie się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy należy wcisnąć dowolny symbol na panelu sterowania.
5. Następnie regulator temperatury i funkcji pieczenia należy nastawić na „0”. Ciepło pozostałe w piekarniku można wykorzystać do podgrzewania lub rozmrażania żywności.

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

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.

1. Blachę z potrawą należy wsunąć na poziom 2.
2. Nastawić wymaganą funkcję pieczenia  i temperaturę 165 °C.
3. Nastawić długość pieczenia na wartość 01:10.
4. Nastawić czas końca pieczenia na wartość 12:00.
5. Ustawienie zostanie zapisane, a urządzenie przejdzie w stan odliczania. Na wyświetlaczu świeci się napis AUTO.
6. O godz. 10:50 rozpocznie się pieczenie, a zakończy się o godz. 12:00.
7. W ustawionym czasie urządzenie się wyłączy, odezwie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zacznie migać napis AUTO. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy należy wcisnąć dowolny symbol na panelu sterowania.
8. Następnie regulator temperatury i funkcji pieczenia należy nastawić na „0”. Ciepło pozostałe w piekarniku można wykorzystać do podgrzewania lub rozmrażania żywności.

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

UWAGA!

Jeżeli czas zakończenia pieczenia zostanie nastawiony na wartość przed aktualnym czasem, odezwie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zacznie migać napis AUTO. Należy wprowadzić poprawne dane.

Wciśnięcie przycisku  anuluje funkcję opóźnionego początku i końca pieczenia, wyzeruje nastawiony czas, a urządzenie przejdzie do trybu manualnego.

Manualny tryb pieczenia

Aby anulować funkcję opóźnionego pieczenia lub opóźnionego końca pieczenia należy wcisnąć przycisk manualnego trybu pieczenia . Napis AUTO na wyświetlaczu zgaśnie.

Wentylator chłodzący (według modelu urządzenia)

Wentylator umieszczony jest na górnej ścianie piekarnika i wytwarza cyrkulację chłodnego powietrza wewnątrz zabudowy oraz przez drzwiczki piekarnika. Wentylator włącza się automatycznie, kiedy temperatura zewnętrznej obudowy piekarnika przekroczy 60° C. Po włączeniu piekarnika dojdzie do włączenia wentylatora. Przy wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący się wyłączy.

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). Jeżeli chce się wyczyścić tłuszcz osadzony na powierzchni paneli katalitycznych, wewnątrz piekarnika należy nagrzewać w temperaturze 250° C przez okres 1 godziny. 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 doszłoby do uszkodzenia ich powierzchni!

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

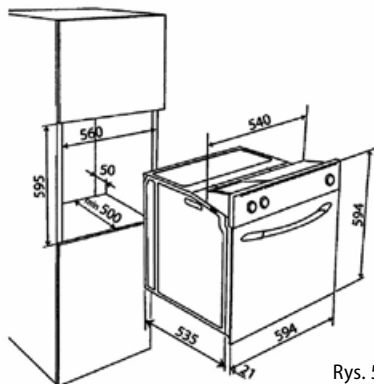
- Odpowiedzialność za zainstalowanie urządzenia spoczywa na kupującym, nie na producencie. Gwarancja nie obejmuje wad powstałych w wyniku nieprawidłowej instalacji.
- **Nie wolno podnosić urządzenia za uchwyt drzwiczek!**
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody poniesione przez osoby, zwierzęta 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

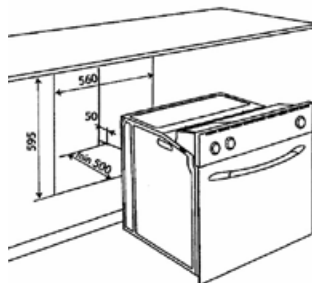
- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci oraz zabezpieczenie prądowe odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Zaleca się użycie samodzielnego obwodu elektrycznego z zabezpieczeniem 16 A.
- Należy korzystać wyłącznie z uziemionego gniazda elektrycznego.
- Nie należy używać rozgałęźników, 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. 5a, 5b. 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.

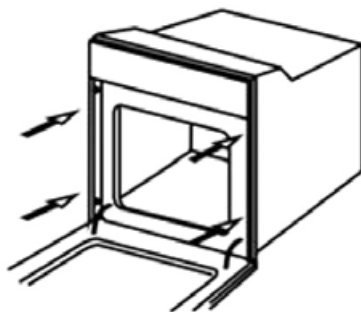


Rys. 5a



Rys. 5b

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 do szafki 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. 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 szybkę osłonową i dokonać wymiany żarówki na nową, tego samego typu!
- Przykręcić z powrotem szybkę 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.

CONTENTS

Technical Parameters.....	1
Important Notes	2
Product Description	3
Description of the Control Panel	3
Operating Instructions	4
Basic Functions of the Unit	4
Individual Functions of Baking	4
Informative Values of Temperature, Position Heights and Times of Baking	5
Cooking Tips	5
Advanced Functions	6
Cleaning and Maintenance	8
Installation of the Unit	9
Service	10
Environmental Protection	11

Technical parameters	
Voltage	230 V ~ 50 Hz
Max. input	2400 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	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	38 kg
Noise level	< 63 dB(A)

IMPORTANT NOTICES:

Delivery

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

Installation

- Follow the instructions for the appliance connection and installation.
- Do not lift the unit by 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.

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.
- Never operate the appliance with wet hands
- Turn off the unit and disconnect the plug from the mains outlet in case of any failure.
- Never pull the cord to disconnect the plug from the wall outlet; hold the plug instead.
- Check the appliance and power cord for damage regularly. Never switch on a damaged appliance.
- Do not use the unit if the door or packing is damaged. Have the unit repaired in an authorised service centre.
- Do not immerse the power cord, plug, or appliance in water or any other liquid.
- Make sure that all controls are in the OFF position when the appliance is not in use.
- When the unit is in operation, do not leave the doors of cupboards 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.

Children in the household

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

WARNING!

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

Possible defects

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

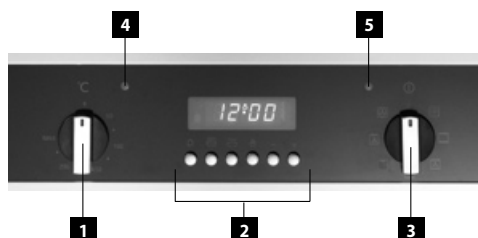
Failure to follow the manufacturer's instructions may invalidate the warranty.

PRODUCT DESCRIPTION

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

**DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL**

1. Temperature selector
2. Part for setting of time and end of baking
3. Baking function selector
4. Heating indicator
5. Operating light



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). The unit may 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 the „-“ and „+“ buttons repeatedly to set the time of day on the display. The symbol  will be displayed.
Note: If you will need to set the time later, press the manual mode button, and set the time by repeatedly pressing the „-“ and „+“ buttons.

Basic Functions of the Unit

1. Put the pan with food in the selected position height (numbered from below) .
2. Turn the baking function selector to select the required function.
3. Turn the temperature controller to set the required temperature value (0-MAX = 0-250°C).
4. 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. The temperature can be set within the range of 50 – 250 °C. Put in the food only after pre-heating the oven to the set temperature. During baking open the door as infrequently as possible.
	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. The temperature can be set within the range of 50 – 250 °C. Note: This function is also suitable for baking on two pans simultaneously, especially for food where the same temperature on both sides of the pan is desirable (e.g. for baking cakes). Pre-heating the oven is not necessary.
	The air heated by the lower heater is distributed by the fan around the food. This mode can also be used for preserving food at a temperature of 50 – 250 °C. Pre-heating the oven is not necessary.
	Small grill. The temperature can be set within the range of 50 – 200 °C. Note: During grilling put the food in the highest possible position.

Individual Functions of Baking

Symbol	Popis funkce
	Grilling together with the fan function. Because of the air circulation, the temperature in the oven is higher in its upper part (above the grill or pan). The temperature can be set within the range of 50 – 200 °C. Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. Leave the oven door closed. Pre-heating the oven is not necessary.
	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. The temperature can be set within the range of 50 – 250 °C. Note: This function is also suitable for baking food on two pans simultaneously (suitable for baking higher and thicker baked foods, such as cakes, or larger amounts of food). Pre-heating the oven is not necessary.

Informative Values of Temperature, Position Heights and Times of Baking

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

	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220
	2	2	2	2	2-3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'

Baking Tips

- The exact values of temperature for each kind of food and each way of baking have to be tried out.
- During baking open the oven door as rarely as possible. Otherwise the temperature regime of baking would be disturbed, the time of baking would extend and the food could be burned.
- Marinated meat and meat without bones roast faster than unprepared meat. To check thorough roasting of meat, press it e.g. with a fork. If it does not release 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 filling (fruits, marmalade).
- Whipped dough should not contain too much water, which extends the time of baking.
- Do not put utensils directly on the bottom of the oven, otherwise they would prevent the spreading of heat and thus could cause damage to the enamel because of overheating.
- When baking in several 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 unnecessarily during baking.
- **Before grilling** pre-heat the grill for approx. 5 minutes (until the grill heater is red). The grill with food should be placed as close as possible to the heater. To collect the drippings, put a pan with a little water under the grill. Grilling will enable browning and a crispy surface on the roasted meat.

WARNING!!!

When using the grill, the accessible parts of the oven may become too hot. Prevent children from gaining 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 vapours. Various foods with similar times of baking can be prepared in two pans simultaneously, even if the time of baking differs. The smell and taste of the foods do not influence each other. Putting in and taking out of the food does not involve great heat losses. The temperature is quickly compensated by the fan. The baking temperatures are lower than those used in the standard baking mode (by 20 – 30°C for pastry and by 30 – 40° C for meat), the time of baking is longer (by approx. 5 - 10 minutes). When baking small pastries in two pans, we recommend swapping the height of both pans after 2/3 of the baking time or taking the 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 0 °C temperature. The oven door must be closed.
- **When grilling with the fan** it is not necessary to pre-heat the oven. Grill with the oven door closed. When grilling this way set the thermostat as needed within the range from 50 to 200°C. The distance between the food and the grill heater must correspond to the required results:
 - smaller distance for 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 more convenient 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. Set the countdown function after activating it by pressing the  symbol. The symbol  will be displayed. Press the „-“ or „+“ symbol repeatedly to set the required countdown time on the display.
2. The time of day appears on the display after several seconds. To display the remaining time briefly press the  button.
3. After the set time elapses, a 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. To activate the baking time setting, press the  symbol.
2. Press the „-“ or „+“ symbol repeatedly to set the required baking time on the display. The „Auto“ symbol will be displayed.
3. The time of day appears on the display after several seconds. To display the remaining time of baking briefly press the  button.
4. 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.
5. Set the temperature controller and function selector to position „0“. Residual heat of the oven can be used for heating or defrosting food.

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

c) Setting baking end time

1. To activate the end of baking time setting, press the  symbol.
2. Press the „-“ or „+“ symbol repeatedly to set the required end of baking time on the display. The „Auto“ symbol will be displayed.
3. The time of day appears on the display after several seconds. To display the time of end of baking briefly press the  button.
4. After the set time elapses, the unit switches off, and a sound signal is heard. To switch off the sound signal, press any symbol on the control panel.
5. Set the temperature controller and function selector to position „0“. Residual heat of the oven can be used for heating or defrosting food.

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

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 upon your return at noon you want to have a roast chicken ready. The recommended way of roasting of chicken is 70 minutes at 165°C, using the function of the circular heater and fan, in the position height 2.

1. Put the pan with the food in the position height 2.
2. Set the required baking function  and temperature 165°C.
3. Set the length of roasting to 01:10.
4. Set the time of end of roasting to 12:00.
5. After several seconds the settings are saved and the unit switches to the countdown mode. The „Auto“ symbol will be displayed.
6. At 10:50 a.m. the roasting starts and it will end at 12:00.
7. After the set time elapses, the unit switches off, a sound signal is heard and the AUTO message is blinking. To switch off the sound signal, press any symbol on the control panel.
8. Set the temperature controller and function selector to position „0“. Residual heat of the oven can be used for heating or defrosting food.

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

WARNING!!!

In case you set the baking end time to a value earlier than the current time, a sound signal will be heard, and AUTO message will blink. Enter correct values.

Cancel the delayed ON and baking end functions by pressing the  button, reset the time – the unit will switch to manual mode.

Manual baking mode

If you want to cancel the delayed ON or delayed end function, press the manual baking mode button . The AUTO message will disappear.

Cooling fan (by model)

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 when the temperature of the external shell of the oven exceeds 60°C. After the oven is switched on, the fan is activated. When the oven is switched off, the cooling fan is deactivated.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

The modern design of the unit facilitates minimum maintenance.

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 stuck to the surface of catalytic panels, heat the inside of the oven to 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, otherwise their surface would be damaged.

- The bottom and ceiling of the oven can be wiped with a damp cloth, soft brush or sponge. In the case of heavy dirt, use hot water with a non-aggressive detergent.
- 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.

UNIT INSTALLATION

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

Connecting to the mains

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

Follow the installation instructions:

1. Remove all the covering and marketing materials from the unit before the first use.
2. For the required built-in box dimensions see Fig. 5a, 5b. 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.

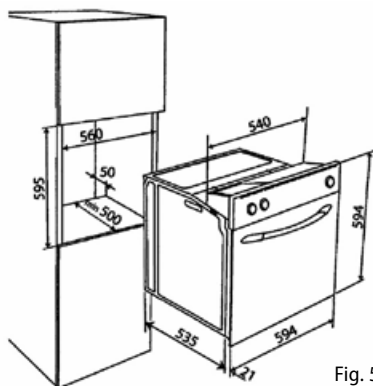


Fig. 5a

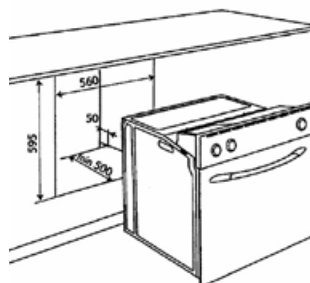


Fig. 5b

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.

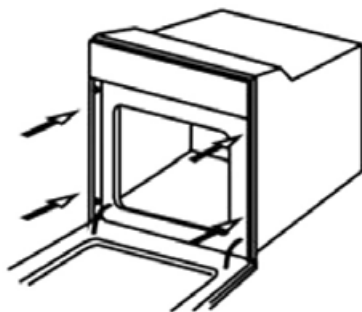


Fig. 6

Removal

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

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

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: 465 473 304, www.elkovalenta.cz

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