

concept

Elektrická multifunkční trouba vestavná

Elektrická multifunkčná rúra vstavaná

Elektryczny piekarnik wielofunkcyjny do zabudowy

Iebūvējama elektriskā vairākfunkciju krāsns

Built-in multifunctional electric oven



ETV9360bc

CZ

SK

PL

LV

EN

PODĚKOVÁNÍ

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

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

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

OBSAH

Technické parametry

Důležitá upozornění

Kondenzace vody

Popis výrobku

Popis ovládacího panelu

Jednotlivé funkce pečení

Tipy k pečení

Návod k obsluze

Základní funkce spotřebiče

Pokročilé funkce spotřebiče

Správné umístění roštu nebo plechu do spotřebiče

Teleskopické výsuvy

Čistění a údržba

Instalace spotřebiče

Servis

Ochrana životního prostředí

Technické parametry	
Napětí	220–240 V ~ 50 - 60 Hz
Max. příkon	3 200 W
Příkon horního topného tělesa	900 W
Příkon dolního topného tělesa	1 000 W
Příkon kruhového tělesa	1 800 W
Příkon grilovacího tělesa	1 300 W
Rozsah nastavení teploty	30–250 °C
Rozměry pro instalaci (š x h x v)	560 x 550 x 600 mm
Vnější rozměry (š x h x v)	595 x 566 x 596 mm
Vnitřní rozměry (š x h x v)	497 x 393 x 361 mm
Vnitřní objem	72 l
Hmotnost	42 kg
Index Energetické Účinnosti	81.2
Třída energetické účinnosti	A+
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční režim	1.10 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním	0.69 kWh/cyklus
Pohotovostní režim	0.8 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby trouba automaticky dosáhla použitelného režimu nebo stavu nízké spotřeby energie.	20 minut

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

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

Při dodání elektrické trouby

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

Při instalaci

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

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

POZOR!

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

Kondenzace vody

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

Případné závady

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

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

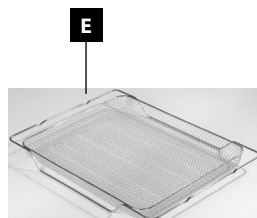
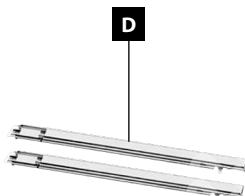
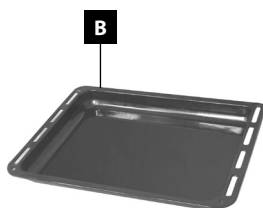
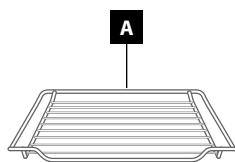
POPIS VÝROBKU

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



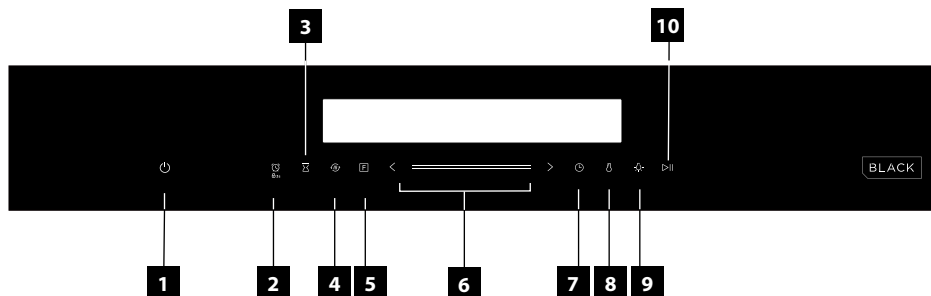
Příslušenství

- A Rošt
- B Hluboký pečící plech
- C Pečící sonda
- D 1x Teleskopické výsuvy
- E Fritovací koš



POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Tlačítko vypnutí a zapnutí spotřebiče | 6 | Slider pro plynulé nastavení času a stupně teploty |
| 2 | Tlačítko časovače a dětského zámku | 7 | Tlačítko nastavení času |
| 3 | Tlačítko nastavení koncového času pečení | 8 | Tlačítko pro nastavení teploty |
| 4 | Tlačítko pro rychlý předehřev | 9 | Zapnutí/vypnutí osvětlení |
| 5 | Tlačítko pro změnu funkcí | 10 | Tlačítko Start/Pause |



JEDNOTLIVÉ FUNKCE PEČENÍ

Symbol	Popis funkce
	Světlo: Umožňuje uživateli sledovat průběh pečení bez nutnosti otevření dveří. Světlo je aktivováno při volbě jakékoliv funkce (kromě funkce ECO).
	Rozmrazování: Cirkulace vzduchu umožňuje rychlejší rozmrazování jídla. Jedná se o šetrný, ale rychlý způsob rozmrazování potravin. Vzduch o pokojové teplotě se vhání do vnitřního prostoru spotřebiče. Pozn.: Tato funkce je vhodná k rozmrazování pokrmů či polotovarů před finální přípravou.
	Spodní ohřev: Spodní topné těleso umístěné ve spodní části spotřebiče poskytuje koncentrovanější rozvod tepla po spotřebiči. Teplotu lze nastavit v rozsahu od 30 °C do 220 °C (po 5 °C). Pozn.: Tato funkce je vhodná pro pomalé pečení pokrmů, jako je dušené maso, pečivo, pizza, kde je důležité mít křupavý základ.
	Spodní a horní ohřev: Pro konvenční pečení je zapnuté zároveň spodní i horní těleso. Teplotu lze nastavit v rozsahu od 30 °C - 250 °C (po 5 °C).
	Pečící sonda: Měří teplotu ve středu pokrmu. Vhodná hlavně pro přípravu masa. Teplotu lze nastavit v rozmezí od 40 °C do 99 °C.

Symbol	Popis funkce
	Horní a spodní ohřev s ventilátorem: Kombinace horního a spodního topného tělesa společně s ventilátorem umožňuje rovnoměrnější pečení. Tato funkce pečení ušetří 30–40 % energie. Pokrmý jsou lehce opečené na vnější straně, ale stále vláčné uvnitř. Teplotu lze nastavit v rozsahu od 50 °C do 250 °C (po 5 °C). Pozn.: Tato funkce je vhodná pro grilování nebo pečení velkých kusů masa při vysoké teplotě.
	ECO funkce: Energeticky úsporné pečení. Při zvolení této funkce se na displeji zobrazí symbol E. Teplotu lze nastavit v rozsahu od 140 °C do 240 °C. Pozn.: Tato funkce je speciálně určena pro určitý typ pečení, kdy se pokrm peče při nižší teplotě, ale po delší dobu, než tomu je u použití funkce horního a spodního ohřevu společně s ventilátorem.
	Grill ohřev: Grilovací topné těleso je zapínáno a vypínáno dle potřeby, pro udržování teploty uvnitř spotřebiče. Teplota je přednastavena na 180 °C. Teplotu lze nastavit v rozsahu od 150 °C do 250 °C (po 30 °C).
	Grill ohřev a horní ohřev: Horní a grilovací topné těleso je zapnuté zároveň. Teplota je přednastavena na 180 °C. Teplotu lze nastavit v rozsahu od 150 °C do 250 °C (po 30 °C).
	Grill ohřev s ventilátorem a horní ohřev: Při této funkci se využívá horní a grilovací topné těleso společně s ventilátorem. Teplota je přednastavena na 180 °C. Teplotu lze nastavit v rozsahu od 50 °C do 250 °C (po 30 °C).
	Kruhový ohřev s ventilátorem: Kruhové topné těleso společně s ventilátorem zlepšuje cirkulaci vzduchu uvnitř spotřebiče a vytváří rovnoměrný rozvod tepla po spotřebiči. Teplota je přednastavena na 160 °C. Teplotu lze nastavit v rozsahu od 50 °C do 250 °C (po 5 °C).
	Pizza program: Tento program je vhodný pro pečení pizzy. Teplota je nastavitelná od 50 °C do 250 °C. V rámci programu je aktivován spodní ohřev v kombinaci s ohřevem kruhovým.
	Kynutí těsta: Poskytuje optimální podmínky pro kynutí těsta a výrobu jogurtů. Teplotu lze nastavit v rozmezí od 30 °C do 45 °C. Pro tuto funkci není možné nastavit rychlý předehřev.
	Pyrolytické samočištění: Teplota programu až 450 °C., délka čištění 2 hodiny. Díky zahřátí na vysokou teplotu dojde k odstranění nečistot uvnitř spotřebiče

TIPY K PEČENÍ

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

POZORI

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

- **Při pečení s ventilátorem** není nutné spotřebič předehřívát, s výjimkou pečení pokrmů s velmi krátkou dobou pečení nebo při pečení pokrmů s velkým obsahem vody (např. ovocné koláče), aby nedošlo ke kondenzaci vodních par. Ve spotřebiči lze připravovat různé pokrmy s blízkou teplotou pečení společně na dvou plechách zároveň, i když doba pečení je rozdílná. Vůně a chuť pokrmů se vzájemně neovlivní. Při vkládání nebo vyjímání pokrmů ze spotřebiče nedochází k velkým ztrátám tepla. Teplota je rychle vyrovnána prostřednictvím ventilátoru. Teploty pečení jsou nižší než teploty používané při klasickém režimu pečení (o 20 – 30 °C pro pečivo a o 30 – 40 °C pro maso), doba pečení je delší (cca o 5 – 10 minut). Při pečení drobného pečiva na dvou plechách zároveň doporučujeme vyměnit vzájemnou výšku obou plechů po 2/3 doby pečení, příp. vyjmutí více upečeného plechu dříve.
- **Při rozmrazování** zmrazené potraviny položte do obalu na misku, umístěte do středu spotřebiče na rošt a zapněte spotřebič v režimu Rozmrazování. Dvířka spotřebiče musí být zavřena.
- **Gril ohřev s ventilátorem a horní ohřev** není nutné spotřebič předehřívát. Grilujeme se zavřenými dvířky. Při tomto způsobu grilování nastavujeme termostat dle potřeby v rozmezí od 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 plech s trochou vody.

NÁVOD K OBSLUZE

Před prvním použitím

Než uvedete nový spotřebič do provozu, měli byste jej z hygienických důvodů otřít i uvnitř vlhkým hadříkem. Všechny odnímatelné části umyjte v teplé vodě s přídatkem saponátu nebo v myčce nádobí. Pak uvedte spotřebič do provozu bez vložených potravin s maximální nastavenou teplotou (250°C) na dobu 30 minut. Nastavení teploty a doby ohřevu naleznete v odstavci Základní funkce spotřebiče (str. 11). Je možné, že spotřebič bude během této doby vydávat mírný zápach a kouř, který po krátké době zmizí. Během tohoto procesu dobře větrejte místnost.

Po vychladnutí spotřebiče omyjte všechny hladké povrchy a dveře vodou se saponátem a osušte. Poté nainstalujte boční rošty (viz. Příslušenství).

Nastavení denního času

1. Po zapojení spotřebiče do elektrické sítě se na displeji rozsvítí 0:00.
2. Stisknutím tlačítka (7) aktivujete režim nastavení denního času (číslíce hodin začne blikat).
3. Pomocí slideru pro plynulé nastavení času a stupně teploty (6) nebo tlačítek PLUS a MÍNUS nastavíte čas v hodinách (v rozmezí od 0 do 23).
4. Stisknutím tlačítka (7) začnou číslice minut blikat.
5. Pomocí slideru pro plynulé nastavení času a stupně teploty (6) nebo tlačítek PLUS a MÍNUS nastavíte čas v minutách (v rozmezí od 0 do 59).
6. Stisknutím tlačítka (7) ukončíte režim nastavení denního času.
Tím je čas aktivován a nastavený čas je zobrazen na displeji.

Změna nastavení denního času

1. V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko (7), aktivujete režim nastavení denního času (číslíce hodin začne blikat).
2. Pomocí slideru pro plynulé nastavení času a stupně teploty (6) nebo tlačítek PLUS a MÍNUS nastavíte čas v hodinách (v rozmezí od 0 do 23).
3. Stisknutím tlačítka (7) začnou číslice minut blikat.
4. Pomocí slideru pro plynulé nastavení času a stupně teploty (6) nebo tlačítek PLUS a MÍNUS nastavíte čas v minutách (v rozmezí od 0 do 59).
5. Stisknutím tlačítka (7) ukončíte režim nastavení denního času.
Tím je čas aktivován a nastavený čas je zobrazen na displeji.

Poznámka:

Pokud není nastaven čas, spotřebič nebude funkční, přestože je připojen k napájení.

ZÁKLADNÍ FUNKCE SPOTŘEBIČE

1. Umístěte pečicí plech s pokrmem do zvolené výšky.
2. Stiskem tlačítka pro výběr funkcí (5) vyberte požadovanou funkci pečení.
3. Pomocí slideru pro plynulé nastavení času a stupně teploty (6) nebo tlačítek PLUS a MÍNUS nastavíte požadovanou teplotu.
4. Stisknutím tlačítka Start/Pause (10) potvrdíte začátek pečení.
5. Stisknutím tlačítka pro vypnutí a zapnutí spotřebiče (1) můžete kdykoliv během pečení zvolený program ukončit.

Poznámka:

Pro tuto základní funkci není nutné mít nastavený denní čas.

Pyrolytické čištění

Tato trouba je vybavena funkcí pyrolytické samočištění. Tuto funkci můžete využít k vyčištění varného prostoru bez námahy.

Varný prostor je rozpálen na velmi vysokou teplotu (až 450 °C) a zbytky z pečení a grilování jsou tímto způsobem spáleny. Následně stačí pouze provést úklid těchto zbytků. Pro Vaši bezpečnost nelze nastavovat teplotu a čas během tohoto programu.

Poznámka:

Pro Vaši bezpečnost má varný prostor automaticky uzamčené dveře. Dveře nemohou být odemčeny, dokud teplota neklesne na takovou míru, která je relativně bezpečná. Vnitřní osvětlení zůstává vypnuté po celou dobu čištění.

UPOZORNĚNÍ

Riziko popálení!

1. Varný prostor je během pyrolytického programu extrémně horký. Nikdy neotvírejte dveře spotřebiče, dokud spotřebič opět nevychladne.
2. Spotřebič je během čistícího programu i z venku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dveří. Nechte spotřebič nejprve vychladnout.

Riziko poškození zdraví!

Při procesu pyrolýzy se uvolňují výpary, které mohou dráždit sliznice. Zatímco čistící funkce běží, je potřeba v kuchyni dostatečně větrat. Nezůstávejte v místnosti po dlouhou dobu. Udržujte děti a domácí mazlíčky dále a vždy postupujte podle návodu nebo instrukcí od odborníka.

Než spustíte program pyrolýza

POZOR!

1. Vždy vyjměte z trouby všechno příslušenství včetně nádobí a vyjímatelných výsuvů, než spustíte program pyrolýza. Uvnitř varného prostoru by neměla zůstat nadměrně rozlitá tekutina. Tímto způsobem dosáhnete toho, že zajistíte dobré vyčištění celého varného prostoru a také delší životnost příslušenství.
2. Než spustíte čistící funkci, odstraňte nejhorší zbytky jídla manuálně.
3. Očistěte vnitřní dveře spotřebiče podél okrajů trouby a těsnění.
4. Zatímco takto pracujete, ujistěte se, že je trouba vypnutá.

VAROVÁNÍ

Riziko požáru!

1. Velké množství zbytků z jídla, tuků a šťáv z masa může při pyrolytickém programu vzplanout. Než spustíte tento program, vždy odstraňte nejhorší kousky jídla a zbytky z varného prostoru. Nepoužívejte pyrolytické čištění na příslušenství.
2. Spotřebič může být z vnější strany velmi horký při pyrolytickém čištění. Nikdy nevěste na madlo žádné hořlavé materiály, např. kuchyňské utěrky. Neumísťujte nic v blízkém okolí spotřebiče. Držte děti dál od spotřebiče.
3. Pokud je těsnění dveří poškozeno, bude v okolí trouby produkováno velké množství tepla. Těsnění netrhejte ani neodstraňujte! Nikdy neobsluhujte spotřebič, který má poškozené nebo chybějící těsnění

Nastavení programu pyrolytické samo-čištění

1. Zapněte troubu pomocí tlačítka č. 1

2. Vyberte „Pyrolýza“ program stisknutím tlačítka č. 5, když se funkce změní na ikonu , znamená to funkci pyrolýza
3. Ujistěte se, že všechno příslušenství a jídlo je vyjmuté z trouby a že jsou dveře dobře uzavřeny
4. Stiskněte tlačítko Start/Pause (č. 10), tím spustíte čisticí proces

Větrejte dostatečně kuchyň, během čistícího programu. Krátce po spuštění jsou dveře spotřebiče uzamčeny. Varný prostor nemůže být otevřen dříve, než teplota klesne na relativně bezpečnou míru.

Jakmile zapnete čištění, není možné změnit nastavení ani tento proces pozastavit.

Signál ukončení programu pyrolýza

Jakmile skončí čistící program, zazní nepřetržitý zvukový signál a trouba přestane ohřívat. Můžete stisknout tlačítko č. 10 a tím zvuk vypnete nebo se vypne sám později.

Na displeji se rozsvítí nápis End, pro zhasnutí nápisu je potřeba na 3 s podržet tlačítko č. 3 a tento nápis zmizí.

Jakmile spotřebič vychladne, setřete vlhkým hadříkem zbytky popele z vnitřku trouby a okolo dveří.

Po čištění vraťte vše na své místo, podle instrukcí v manuálu.

Poznámka

Během pyrolytického čištění může rám uvnitř spotřebiče vyblednout. Tento jev je normální a neovlivňuje výkon spotřebiče. Vyblednutí může být odstraněno pomocí čistícího prostředku na nerez.

Silné znečištění může způsobit, že zůstanou bílé skvrny na povrchu smaltu. To jsou usazeniny z jídla a jsou neškodné – nemají vliv na výkon spotřebiče. Tyto usazeniny můžete odstranit pomocí citronové šťávy nebo jiným druhem čističe.

POKROČILÉ FUNKCE SPOTŘEBIČE

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

Rychlý předehřev

1. Tuto funkci aktivujete stisknutím tlačítka pro rychlý předehřev (4).
2. Rychlý předehřev nelze nastavit v kombinaci s programem Rozmrazování a Kynutí těsta. Pokud zvolíte jeden z těchto dvou programů ozve se pípnutí.

Funkce Start/Pause/Storno

1. Po výběru funkce pečení (5) a nastavení požadované teploty pro pečení pomocí slideru (6) nebo PLUS a MÍNUS, stiskněte tlačítko (10) pro začátek pečení.
2. Pro přerušení pečení stiskněte tlačítko tlačítko Start/Pause (10) **jednou**.
3. Pro zrušení pečení stiskněte tlačítko tlačítko Start/Pause (10) **dvakrát**.

Rozsvícení světla ve spotřebiči

Stiskem tlačítka pro zapnutí/vypnutí osvětlení (9) zapnete nebo vypneme světlo uvnitř spotřebiče.

Funkce opožděný začátek pečení

Pro nastavení této funkce musí být nastaven denní čas. Pro nastavení funkce opožděného startu pečení postupujte následovně:

1. Stiskněte tlačítko nastavení koncového času pečení (3).
2. Pomocí slideru (6) nebo tlačítek PLUS a MÍNUS nastavte koncový čas pečení.

3. Pomocí slideru pro plynulé nastavení času a stupně teploty (6) nebo tlačítek PLUS a MÍNUS nastavíte čas v hodinách. Potvrďte tlačítkem (3).
4. Pomocí slideru pro plynulé nastavení času a stupně teploty (6) nebo tlačítek PLUS a MÍNUS nastavíte čas v hodinách. Potvrďte tlačítkem (3).
5. Nyní nastavte dobu samotného pečení. Stiskněte tlačítko nastavení časovače (2) a pomocí slideru (6) nebo tlačítek PLUS a MÍNUS nastavte zvolený čas pečení.

Příklad:

Pokud nastavíte naplánovaný konec pečení za deset hodin a doba samotného pečení bude nastavena na jednu hodinu, spotřebiče automaticky zahájí program po devíti hodinách od nastavení času.

Funkce připomenutí

Díky funkci minutky můžete nastavit požadovaný čas připomenutí. Jakmile nastavíte zvolený čas, začne se odpočítávat a na konci se ozve připomenutí v podobě pípnutí.

1. Stiskněte tlačítko časovače a dětského zámku (2).
2. Pomocí slideru pro plynulé nastavení času a stupně teploty (6) nebo tlačítek PLUS a MÍNUS nastavíte čas v hodinách.
3. Znovu stiskněte tlačítko časovače a dětského zámku (2).
4. Pomocí slideru pro plynulé nastavení času a stupně teploty (6) nebo tlačítek PLUS a MÍNUS nastavíte čas v minutách.
5. Stiskněte tlačítko (2) pro potvrzení nastaveného času. Čas se bude odpočítávat.

Poznámka:

1. Po dokončení odpočtu nastaveného času dojde k deseti-násobnému pípnutí.
2. Při nastavování funkce připomenutí můžete tuto funkci zrušit stisknutím tlačítka (2).
3. Pro zrušení nastaveného času funkce připomenutí stiskněte tlačítko (2) **dvakrát**.

Funkce dětský zámek

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

Sonda na pečení

1. Jakmile pečící sondu připojíte a zapíchnete do pokrmu, na displeji se rozsvítí ikona pečící sondy .
2. Na displeji se místo hodin zobrazí nastavení teploty pečící sondy.
3. Stiskem tlačítka pro výběr funkcí (5) vyberte požadovanou funkci pečení.
4. Pomocí slideru (6) a tlačítek PLUS a MÍNUS nastavíte teplotu.
5. Stiskem tlačítka Start/Pause (10) potvrdíte začátek pečení.

Měkké zavírání dveří (Soft closing doors)

1. Pokud jsou otevřeny dveře spotřebiče v úhlu $>30^\circ$, dveře drží v každé pozici.
2. Pokud jsou otevřeny dveře spotřebiče v úhlu $\leq 30^\circ$, za pomoci tlumiče se dveře pomalu zavírají.

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

Správné umístění roštu nebo plechu do spotřebiče

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



Air Fry

Zajišťuje rychlou a rovnoměrnou distribuci tepla a horkého vzduchu, také odvádí vlhkost z povrchu jídla, což vytváří křupavou kůrku na povrchu.

1. K funkci air fry využijte horní a spodní ohřev s ventilátorem.
2. Poté nastavte teplotu, stiskněte tlačítko (7) a nastavte čas. Stiskněte tlačítko (10) a spusťte program.
3. K této funkci využijte Air fry koš, který umístíte do středu trouby.

Číslo	Potravina	Váha	Čas	Teplota	Symbol	Předhřátí
1	Hranolky	350 g/750 g	19/23 min	200°/230°		ANO
2	Kuřecí stripsy	180 g	11 min	250°		ANO
3	Obalovaný sýr	120 g	10 min	250°		ANO
4	Cibulové kroužky	160g	11,5 min	220°		ANO
5	Obalované houby	125/150 g	13/13 min	230°		ANO

TELESKOPICKÉ VÝSUVY

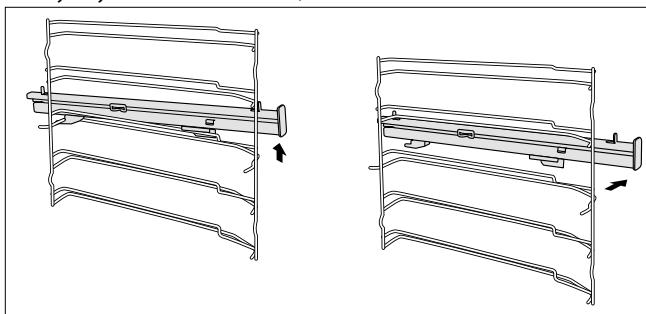
Teleskopické výsuvy umožňují vysunutí pečicích plechů, a tím usnadňují přístup při vkládání a vyjímání pečicích plechů nebo při kontrole pokrmů během pečení.

POZOR!

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

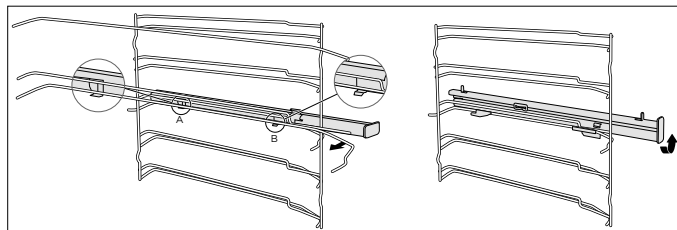
Při vkládání nebo vyjímání pečicích plechů z teleskopických výsuvů dbejte opatrnosti, aby nedošlo ke sklouznutí pečicích plechů z teleskopických výsuvů. Teleskopické výsuvy je možné použít ve všech zásuvných výškách. Pro změnu výšky teleskopických výsuvů postupujte následovně:

1. Vyjměte pečicí plechy a rošt z vnitřku spotřebiče.
2. Silou nadzvedněte jeden konec teleskopického výsuvu obr. č. 1
3. Vyjměte teleskopické výsuvy ven z bočních mřížek, směrem dozadu

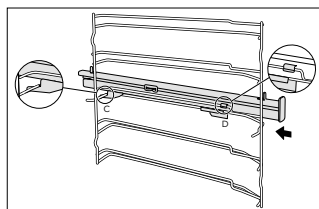


Obr. 1

4. Položte body A a B teleskopických výsuvů vodorovně na vnější drát boční mřížky obr. 2
5. Otáčejte výsuvem proti směru hodinových ručiček (pro levou stranu) a po směru hodinových ručiček (pro pravou stranu) o 90°
6. Zatláchte, aby bod C zapadl na spodní drát a bod D se vzepřel o horní drát obr. 3



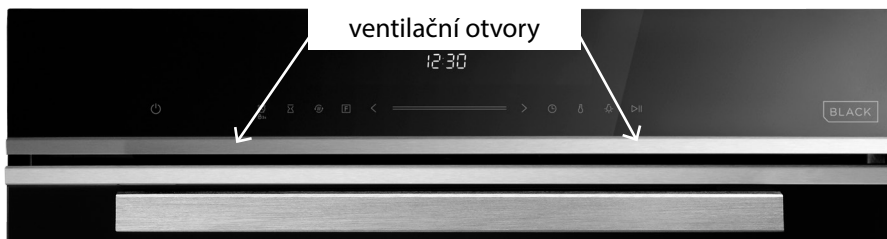
Obr. 2



Obr. 3

Ochlazovací ventilátor

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



ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

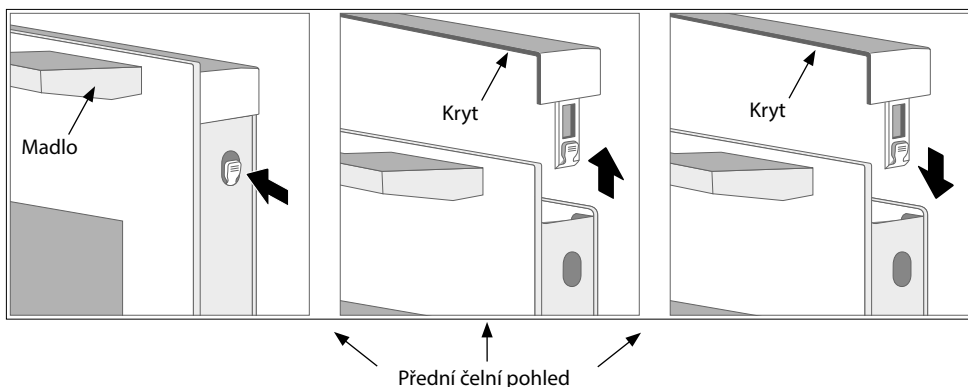
Pro zachování dobrého vzhledu a spolehlivosti dbejte o čistotu spotřebiče. Moderní konstrukce spotřebiče zjednodušuje údržbu na minimum. Části spotřebiče, které přicházejí do styku s potravinami, je potřeba pravidelně čistit.

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

Čištění skel

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

1. Otevřete dvířka trouby do maximální možné polohy.
2. Stiskněte pravou a levou stranu krytu na „tlačítkách“ a vyjměte kryt směrem ven
3. Při vyjmutí, přizvedněte a následně vytáhněte sklo směrem k sobě. Pokud zvednete sklo příliš vysoko, může dojít k prasknutí některé plastové části horního plastového krytu.
4. Po očištění vložte skla zpět opačným způsobem, než jakým proběhlo vyjmutí.
5. Skla musí být správně umístěna do výřezů v horním plastovém krytu.
6. Po umístění skel nasadte zpět horní kryt a zacvakněte



POZOR!

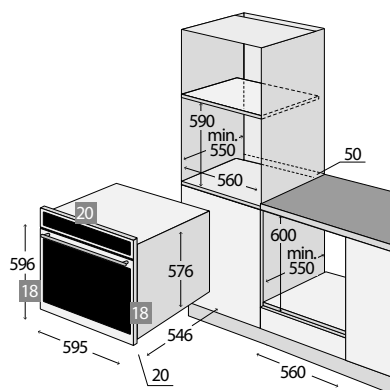
Při čištění dejte pozor na zavírání dveří. Panty jsou přizpůsobeny na váhu všech 3 skel. V případě, že vyjmete jedno nebo obě skla, dojde ke snížení váhy a po puštění dveří může dojít k nechtěnému zavření dveří a tím i k případnému poškození dveří nebo skel.

Poznámka:

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

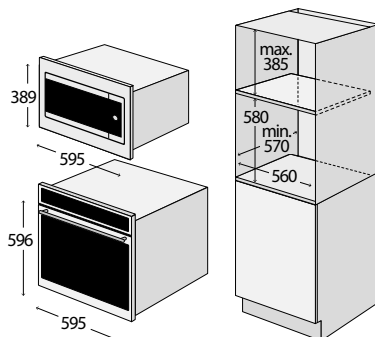
INSTALACE SPOTŘEBIČE

- **Nezvedejte spotřebič za držadlo dvířek!**
- **Na závady způsobené nesprávnou instalací se nevztahuje záruka.**
- Odpovědnost za instalaci spotřebiče má kupující, ne výrobce.
- Výrobce nenese jakoukoliv odpovědnost za škody způsobené na osobách, zvířatech a věcech v důsledku nesprávné instalace.
- Umístění spotřebiče do vhodného nábytku zajistí jeho správnou funkci.
- Spotřebič se instaluje do typizovaného kuchyňského nábytku, který je určen pro vestavné spotřebiče, nebo do vhodně upraveného nábytku, který má rozměry dle Obr. 5.
- Spotřebič může být umístěn jak pod kuchyňskou linkou, tak i ve stojaté skříňce (Obr. 5).
- Kuchyňský nábytek musí být vyroben z tepelně odolného materiálu odolávajícím teplotám nejméně 120°C. Materiály a použitá lepidla musí odolávat oteplení spotřebiče odpovídající normě ČSN EN 60335-2-6. Materiály a lepidla, které neodpovídají uvedené normě, se mohou zdeformovat nebo odlepit.
- Všechny ochranné kryty musí být umístěny pevně na svém místě tak, aby je nebylo možné odstranit bez speciálního nářadí.
- Zadní deska kuchyňské linky musí být odstraněna, aby byla zajištěna vhodná cirkulace vzduchu kolem spotřebiče.
- Pokud je umístěna nad spotřebičem varná deska, musí být mezi těmito dvěma spotřebiči mezera alespoň 50 mm.



Obr. 5

SET 8x60ds + MTV6925bc



Připojení do elektrické sítě

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

Při instalaci spotřebiče dodržujte následující postup:

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

Demontáž

Pokud demontujete spotřebič, je důležité dodržet správné pořadí úkonů:

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

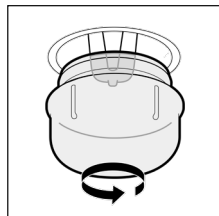
SERVIS

Výměna žárovky

Pro osvětlení vnitřního prostoru spotřebiče je použita **halogenová** žárovka s vysokou tepelnou odolností (25 W/230 V, T300 °C).

Při výměně žárovky postupujte následovně:

1. Odpojte spotřebič od napájecí sítě, nebo vypněte příslušný jistič.
2. Odšroubujte skleněný kryt **proti** směru hodinových ručiček dle Obr. 6 a nahraďte žárovku stejného typu a hodnot.
3. Při montování nové žárovky použijte hadřík nebo papírovou utěrku pro uchycení žárovky
4. Našroubujte zpátky skleněný kryt.



Obr. 6

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

Recyklace spotřebiče na konci jeho životnosti:



Tento spotřebič je označen v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EU o elektrickém odpadu a elektrických zařízeních (WEEE). Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvést ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Likvidace musí být provedena v souladu s předpisy pro nakládání s odpady. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

PODĚKOVÁNÍ

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

Obsah

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

Technické parametre	
Napätie	220–240 V ~ 50 - 60Hz
Max. príkon	3 200 W
Príkon horného výhrevného telesa	900 W
Príkon dolného výhrevného telesa	1 000 W
Príkon kruhového telesa	1 800 W
Príkon grilovacieho telesa	1 300 W
Rozsah nastavenia teploty	30–250°C
Rozmery pre inštaláciu (š x h x v)	560 x 550 x 600 mm
Vonkajšie rozmery (š x h x v)	595 x 566 x 596 mm
Vnútorne rozmery (š x h x v)	497 x 393 x 361 mm
Vnútorný objem	72 l
Hmotnosť	42 kg
Index Energetickej Efektívnosti	81.2
Trieda energetickej účinnosti	A+
Energetická spotreba pri štandardnom zaťažení, konvenčný režim	1.10 kWh/cyklus
Energetická spotreba pri štandardnom zaťažení, s ventilátorom	0.69 kWh/cyklus
Pohotovostný režim	0.8 W
Maximálny čas potrebný na to, aby rúra automaticky dosiahla použiteľný režim alebo stav nízkej spotreby energie.	20 minút

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

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE

Pri dodaní elektrickej rúry

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

Pri inštalácii

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

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

POZOR!

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

Kondenzácia vody

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

Prípadné poruchy

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

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

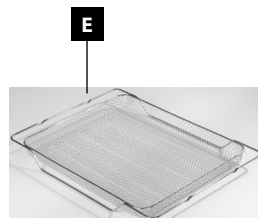
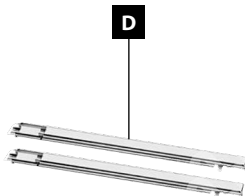
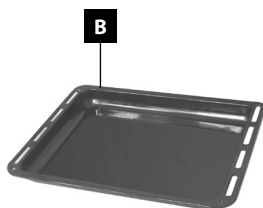
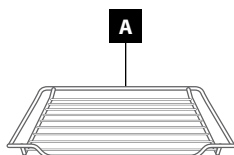
OPIS VÝROBKU

- 1 Ovládací panel
- 2 Držadlo dvírek
- 3 Dvíerka
- 4 Okno dvírek s trojitým sklom



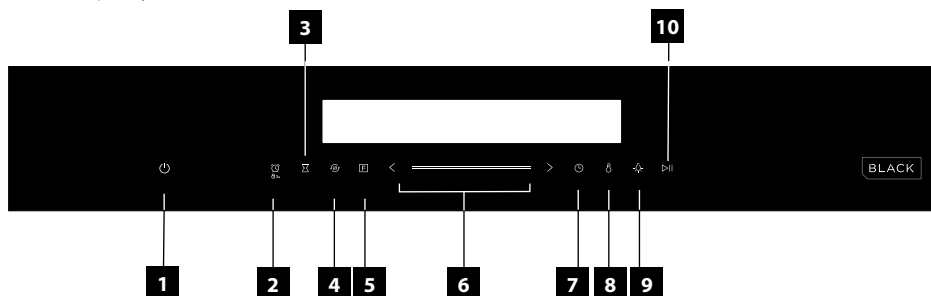
Příslušenství

- A Rošt
- B Hluboký pečící plech
- C Sonda na pečení
- D 1x Teleskopické vysuvy
- E Fritovací kôš



OPIS OVLÁDACIEHO PANELA

- 1 Tlačidlo vypnutie a zapnutie spotrebiča
- 2 Tlačidlo časovača a detského zámku
- 3 Tlačidlo nastavenie koncového času pečenia
- 4 Tlačidlo pre rýchle predhriatie
- 5 Tlačidlo pre výber funkcií
- 6 Slider pre plynulé nastavenie času a stupňa teploty
- 7 Tlačidlo nastavenie času
- 8 Tlačidlo pre nastavenie teploty
- 9 Zapnutie / vypnutie osvetlenia
- 10 Tlačidlo Start / Pause



Jednotlivé funkcie pečenia

Symbol	Opis funkcie
	Svetlo: Umožňuje používateľovi sledovať priebeh pečenia bez nutnosti otvorenia dverí. Svetlo je aktivované pri voľbe akejkoľvek funkcie (okrem funkcie ECO).
	Rozmrazovanie: Cirkulácia vzduchu umožňuje rýchlejšie rozmrazovanie jedla. Ide o šetrný, ale rýchly spôsob rozmrazovania potravín. Vzduch s izbovou teplotou sa vŕhá do vnútorného priestoru spotrebiča. Pozn.: Táto funkcia je vhodná na rozmrazovanie pokrmov alebo polotovarov pred finálnou prípravou.
	Spodný ohrev: Spodné výhrevné teleso umiestnené v spodnej časti spotrebiča poskytuje koncentrovanejší rozvod tepla po spotrebiči. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu od 30 do 220 °C (s krokom 5 °C). Pozn.: Táto funkcia je vhodná pre pomalé pečenie pokrmov, ako je dusené mäso, pečivo, pizza, kde je dôležité mať chrumkavý základ.
	Spodný a horný ohrev: Pre konvenčné pečenie je zapnuté zároveň spodné aj horné teleso. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu od 30 - 250 °C (s krokom 5 °C).
	Horný a spodný ohrev s ventilátorom: Kombinácia horného a spodného vykurovacieho telesa spolu s ventilátorom umožňuje rovnomernejšie pečenie. Táto funkcia pečenia ušetrí 30 – 40 % energie. Pokrmý sú z vonkajšej strany zľahka opečené, ale vnútri stále vláčne. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu od 50 do 250 °C (s krokom 5 °C). Pozn.: Táto funkcia je vhodná na grilovanie alebo pečenie veľkých kusov mäsa pri vysokej teplote.

Symbol	Opis funkcie
	ECO funkcia: Energeticky úsporné pečenie. Pri zvolení tejto funkcie sa na displeji zobrazí symbol E. Pozn.: Táto funkcia je špeciálne určená pre určitý typ pečenie, kedy sa pokrm pečie pri nižšej teplote, ale po dlhšiu dobu, než tomu je u použitia funkcie horného a spodného ohrevu spolu s ventilátorom. Teplotu lze nastaviť v rozsahu od 140 °C do 240 °C
	Gril ohrev: Grilovacie výhrevné teleso sa zapína a vypína podľa potreby na udržiavanie teploty vo vnútri spotrebiča. Teplota je prednastavená na 180 °C. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu od 150 do 250 °C (s krokom 30 °C).
	Gril ohrev a horný ohrev: Horné a grilovacie vykurovacie teleso sú zapnuté zároveň. Teplota je prednastavená na 180 °C. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu od 150 do 250 °C (s krokom 30 °C).
	Gril ohrev s ventilátorom a horný ohrev: Pri tejto funkcii sa využíva horné a grilovacie vykurovacie teleso spolu s ventilátorom. Teplota je prednastavená na 180 °C. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu od 50 do 250 °C (s krokom 30 °C).
	Kruhový ohrev s ventilátorom: Kruhové výhrevné teleso spolu s ventilátorom zlepšuje cirkuláciu vzduchu vnútri spotrebiča a vytvára rovnomerný rozvod tepla po spotrebiči. Teplota je prednastavená na 160 °C. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu od 50 do 250 °C (s krokom 5 °C).
	Pizza program: Tento program je vhodný na pečenie pizze. Teplota je nastaviteľná od 50 °C do 250 °C. V rámci programu je aktivovaný spodný ohrev v kombinácii s kruhovým ohrevom.
	Kysnutie cesta: Poskytuje optimálne podmienky na kysnutie cesta a výrobu jogurtov. Teplotu možno nastaviť v rozmedzí od 30 °C do 45 °C. Pre túto funkciu nie je možné nastaviť rýchle predhrievanie.
	Pyrolytické samočistenie: Teplota programu až 450 °C., Dĺžka čistenia 2 hodiny. Vďaka zahriatí na vysokú teplotu dôjde k odstráneniu nečistôt vo vnútri spotrebiča
	Sonda na pečenie: Meria teplotu v strede pokrmu. Vhodná hlavne pre prípravu mäsa. Teplotu možno nastaviť v rozmedzí od 40 °C do 99 °C.

TIPY NA PEČENIE

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

POZORI!

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

- **Pri pečení s ventilátorom** nie je nutné spotrebič predhrievať, s výnimkou pečenia pokrmov s veľmi krátkou dobou pečenia alebo pri pečení pokrmov s veľkým obsahom vody (napr. ovocné koláče), aby nedošlo ku kondenzácii vodných pár. V spotrebiči je možné pripravovať rôzne pokrmy s blízkou teplotou pečenia spoločne na dvoch plechoch zároveň, aj keď doba pečenia je rozdielna. Vôňa a chuť pokrmov sa vzájomne neovplyvnia. Pri vkladaní alebo vyberaní pokrmov zo spotrebiča nedochádza k veľkým stratám tepla. Teplota sa rýchlo vyrovná prostredníctvom ventilátora. Teploty pečenia sú nižšie ako teploty používané pri klasickom režime pečenia (o 20 – 30 °C pre pečivo a o 30 – 40 °C pre mäso), doba pečenia je dlhšia (cca o 5 – 10 minút). Pri pečení drobného pečiva na dvoch plechoch zároveň odporúčame vymeniť vzájomnú výšku oboch plechov po 2/3 doby pečenia, prípadne vybrať viac upečený plech skôr.
- **Pri rozmrazovaní** položte zmrazené potraviny do obalu na misku, umiestnite do stredu spotrebiča na rošt a zapnite spotrebiča v režime Rozmrazovanie. Dvierka spotrebiča musia byť zatvorené.
- **Gril ohrev s ventilátorom a horný ohrev** nie je nutné spotrebič predhrievať. Grilujeme so zatvorenými dvierkami. Pri tomto spôsobe grilovania nastavujeme termostat podľa potreby v rozmedzí od 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 plech s malým množstvom vody.

NÁVOD NA OBSLUHU

Pred prvým použitím

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

Potom uvedte spotrebič do prevádzky bez vložených potravín s maximálnou nastavenou teplotou (250 °C) na dobu 30 minút. Nastavenie teploty a doby ohrevu nájdete v odseku Základné funkcie spotrebiča (str. 31). Je možné, že spotrebič bude počas tejto doby vydávať mierny zápach a dym, ktorý po krátkej dobe zmizne. Počas tohto procesu miestnosť dobre vetrajte.

Po vychladnutí spotrebiča umyte všetky hladké povrchy a dvere vodou so saponátom a osušte. Potom nainštalujte bočné rošty (pozri Príslušenstvo).

Nastavenie denného času

1. Po zapojení spotrebiča do elektrickej siete sa na displeji rozsvieti 0:00.
2. Stlačením tlačidla (7) aktivujete režim nastavenia denného času (číslica hodín začne blikať).
3. Pomocou slideru pre plynulé nastavenie času a stupňa teploty (6) alebo tlačidiel PLUS a MÍNUS nastavíte čas v hodinách (v rozmedzí od 0 do 23).
4. Stlačením tlačidla (7) začnú číslice minút blikať.
5. Pomocou slideru pre plynulé nastavenie času a stupňa teploty (6) alebo tlačidiel PLUS a MÍNUS nastavíte čas v minútach (v rozmedzí od 0 do 59).
6. Stlačením tlačidla (7) ukončíte režim nastavenia denného času.
Tým je čas aktivovaný a nastavený čas je zobrazený na displeji.

Zmena nastavenia denného času

1. V pohotovostnom režime stlačením tlačidla nastavenia času (7), aktivujete režim nastavenia denného času (číslica hodín začne blikať).
2. Pomocou slideru pre plynulé nastavenie času a stupňa teploty (6) alebo tlačidiel PLUS a MÍNUS nastavíte čas v hodinách (v rozmedzí od 0 do 23).
3. Stlačením tlačidla (7) začnú číslice minút blikať.
4. Pomocou slideru pre plynulé nastavenie času a stupňa teploty (6) alebo tlačidiel PLUS a MÍNUS nastavíte čas v minútach (v rozmedzí od 0 do 59).
5. Stlačením tlačidla (7) ukončíte režim nastavenia denného času.
Tým je čas aktivovaný a nastavený čas sa zobrazí na displeji.

Poznámka:

Ak čas nie je nastavený, spotrebič nebude fungovať, aj keď je pripojený k napájaniu.

ZÁKLADNÉ FUNKCIE SPOTREBIČA

1. Umiestnite plech s pokrmom do zvolenej výšky.
2. Stlačením tlačidla pre výber funkcií (5) vyberte požadovanú funkciu pečenia.
3. Pomocou slideru pre plynulé nastavenie času a stupňa teploty (6) alebo tlačidiel PLUS a MÍNUS nastavíte požadovanú teplotu.
4. Stlačením tlačidla Start/Pause (10) potvrdíte začiatok pečenia.
5. Stlačením tlačidla vypnutia a zapnutia spotrebiča (1) môžete zvolený program kedykoľvek ukončiť počas pečenia.

Poznámka:

Pre túto základnú funkciu nie je nutné mať nastavený denný čas.

Pyrolytické čistenie

Táto rúra je vybavená funkciou pyrolytického samočistenia. Túto funkciu môžete použiť na vyčistenie varného priestoru bez námahy.

Varný priestor je rozpálený na veľmi vysokú teplotu a zvyšky z pečenia a grilovania sa takýmto spôsobom spália. Potom stačí iba odstrániť tieto zvyšky. Z dôvodu bezpečnosti nemožno nastaviť teplotu a čas počas tohto programu.

Poznámka

Z dôvodu bezpečnosti má varný priestor automaticky uzamknuté dvere. Dvere nemožno odomknúť, dokým teplota neklesne na takú mieru, ktorá je relatívne bezpečná. Vnútorne osvetlenie zostáva vypnuté počas celého čistenia.

UPOZORNENIE

Riziko popálenia!

1. Varný priestor je pri pyrolytickom programe extrémne horúci. Nikdy neotvárajte dvere spotrebiča, dokým spotrebič opäť nevychladne.
2. Spotrebič je počas čistiaceho programu veľmi horúci aj zvonka, nikdy sa nedotýkajte dverí. Najprv nechajte spotrebič vychladnúť.

Riziko poškodenia zdravia!

Pri procese pyrolýzy sa uvoľňujú výpary, ktoré môžu podráždiť sliznicu. Počas používania čistiacej funkcie treba v kuchyni dobre vetrať. Nezostávajú v miestnosti dlhší čas. Deti a domáce zvieratá udržiajte mimo a vždy postupujte podľa návodu alebo inštrukcií odborníka.

Prv než spustíte program pyrolýza

POZOR!

1. Z rúry najprv vyberte všetko príslušenstvo vrátane riadu a vyberateľných výsuvov, prv než spustíte program pyrolýza. Vnútri varného priestoru by nemalo zostať veľa rozliatej tekutiny. Týmto spôsobom dobre vyčistíte celý varný priestor a zvýšite životnosť príslušenstva.
2. Než spustíte čistiacu funkciu, najväčšie zvyšky jedla odstráňte ručne.
3. Vyčistite vnútorné dvere spotrebiča pozdĺž okrajov rúry a tesnenia.
4. Počas práce sa uistite, že rúra je vypnutá.

VAROVANIE

Riziko požiaru!

1. Veľké množstvo zvyškov z jedla, tukov a šťavy z mäsa môže pri pyrolytickom programe vzplanúť. Prv než spustíte tento program, z varného priestoru odstráňte najväčšie kúsky jedla a zvyšky. Pyrolytické čistenie nepoužívajte na príslušenstvo.
2. Spotrebič môže byť pri pyrolytickom čistení z vonkajšej strany veľmi horúci. Nikdy nevesajte na držiadlo žiadne horľavé materiály, napr. kuchynské utierky. Neumiestňujte nič blízko spotrebiča. Deti udržujte mimo spotrebiča.
3. Ak je tesnenie dverí poškodené, v okolí rúry sa bude vytvárať veľké množstvo tepla. Tesnenie netrhajte ani neodstraňujte! Nikdy neobsluhujte spotrebič, ktorý má poškodené alebo chýbajúce tesnenie

Riziko vážneho poškodenia zdravia!

Spotrebič je počas procesu pyrolýzy veľmi horúci. Nikdy nečistite plechy ani formy na pečenie pomocou pyrolytického čistenia, ich povrch by sa vplyvom veľkého tepla mohol narušiť, pričom by sa uvoľnili nebezpečné plyny. Všeobecne nepoužívajte toto čistenie na príslušenstvo.

Nastavenie programu pyrolytické samočistenie

1. Zapnite rúru pomocou tlačidla č. 1
2. Vyberte program „Pyrolýza“ stlačením tlačidla č. 5, keď sa funkcia zmení na ikonu , znamená to funkciu pyrolýza
3. Uistite sa, že všetko príslušenstvo a jedlo je vybraté z rúry a dvere sú dobre zavreté
4. Stlačte tlačidlo Start/Pause (č. 10), čím spustíte čistiaci proces.
Kuchyňu počas čistiaceho programu dobre vetrajte. Krátko po spustení sa dvere spotrebiča uzamknú. Varný priestor nemožno otvoriť skôr, než teplota klesne na relatívne bezpečnú mieru.

Po zapnutí čistenia nie je možné zmeniť nastavenie, ani tento proces pozastaviť.

Signál ukončenia programu pyrolýza

Po skončení čistiaceho programu zaznie nepretržitý zvukový signál a rúra prestane ohrievať. Môžete stlačiť tlačidlo č. 10, čím vypnete zvuk alebo sa neskôr vypne sám.

Na displeji sa rozsvieti nápis End, pre zhasnutie nápisu treba na 3 s podržať tlačidlo č. 3 a nápis zmizne. Po vychladnutí spotrebiča zotrite vlhkou handričkou zvyšky popola zvnútra rúry a z okolia dverí.

Po vyčistení všetko vráťte na svoje miesto, podľa inštrukcií v manuáli.

Poznámka

Pri pyrolytickom čistení môže rám vnútri spotrebiča vyblednúť. Tento jav je normálny a neovplyvňuje výkon spotrebiča. Vyblednutie možno odstrániť pomocou čistiaceho prípravku na hrdzu.

Silné znečistenie môže spôsobiť, že na povrchu smaltu zostanú biele škvrny. To sú usadeniny z jedla a sú neškodné – nemajú vplyv na výkon spotrebiča. Tieto usadeniny môžete odstrániť citrónovou šťavou alebo iným čistiacim prípravkom.

POKROČILÉ FUNKCIE SPOTREBIČA

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

Rýchle predhrievanie

1. Túto funkciu aktivujete stlačením tlačidla rýchleho predhrievania (4).
2. Rýchle predhrievanie nemožno nastaviť v kombinácii s programom Rozmrazovanie a Kysnutie cesta. Ak zvolíte jeden z týchto dvoch programov, ozve sa pípnutie.

Funkcia Štart/Pause/Zrušiť

1. Po výbere funkcie pečenia (5) a nastavenie požadovanej teploty na pečenie pomocou slideru (6) alebo PLUS a MÍNUS, stlačte tlačidlo (10) pre začiatok pečenia.
2. Pečenie prerušíte stlačením tlačidla Start/Pause (10) **raz**.
3. Pečenie zrušíte stlačením tlačidla Start/Pause (10) **dvakrát**.

Rozsvietenie svetla v spotrebiči

Stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia osvetlenia (9) zapnete alebo vypnete svetlo vnútri spotrebiča.

Funkcia oneskorený začiatok pečenia

Ak chcete nastaviť túto funkciu, musí byť nastavený denný čas. Ak chcete nastaviť funkciu oneskoreného štartu pečenia, postupujte takto:

1. Stlačte tlačidlo nastavenia koncového času pečenia (3).
2. Pomocou slideru (6) alebo tlačidiel PLUS a MÍNUS nastavte koncový čas pečenia.
3. Pomocou slideru pre plynulé nastavenie času a stupňa teploty (6) alebo tlačidiel PLUS a MÍNUS nastavíte čas v hodinách. Potvrďte tlačidlom (3).
4. Pomocou slideru pre plynulé nastavenie času a stupňa teploty (6) alebo tlačidiel PLUS a MÍNUS nastavíte čas v minútach. Potvrďte tlačidlom (3).
5. Teraz nastavte dobu samotného pečenia. Stlačte tlačidlo nastavenia časovača (2) a pomocou slideru (6) alebo tlačidiel PLUS a MÍNUS nastavte zvolený čas pečenia.

Príklad:

Ak plánovaný koniec pečenia nastavíte o desať hodín a trvanie samotného pečenia nastavíte na jednu hodinu, spotrebič automaticky začnú program po deviatich hodinách od nastavenia času.

Funkcia pripomenutia

Vďaka funkcii Minútka môžete nastaviť požadovaný čas pripomenutia. Keď nastavíte zvolený čas, začne sa odpočítavať a na konci sa ozve pripomenutie v podobe pípnutia.

1. Stlačte tlačidlo časovača a detského zámku (2).
2. Pomocou slideru pre plynulé nastavenie času a stupňa teploty (6) alebo tlačidiel PLUS a MÍNUS nastavíte čas v hodinách.
3. Znova stlačte tlačidlo časovača a detského zámku (2).
4. Pomocou slideru pre plynulé nastavenie času a stupňa teploty (6) alebo tlačidiel PLUS a MÍNUS nastavíte čas v minútach.
5. Stlačením tlačidla (2) potvrdíte nastavený čas. Čas sa bude odpočítavať.

Poznámka:

1. Po dokončení odpočtu nastaveného času sa ozve desať pípnutí.
2. Pri nastavovaní funkcie pripomenutia môžete túto funkciu zrušiť stlačením tlačidla (2).
3. Ak chcete zrušiť nastavený čas funkcie pripomenutia, stlačte tlačidlo (2) **dvakrát**.

Funkcia detský zámok

1. Ak chcete spotrebič uzamknúť, stlačte tlačidlo (2) na 3 sekundy.
2. Po tejto dobe sa ozve zvukový signál a na displeji sa zobrazí ikona , ktorá označuje uzamknutie spotrebiča.
3. Ak chcete spotrebič odomknúť, stlačte tlačidlo (2) na 3 sekundy.
4. Po tejto dobe sa ozve zvukový signál a na displeji sa prestane zobrazovať ikona .

Sonda na pečenie

1. Akonáhle pečenie sondy pripojíte a zapichnete do pokrmu, na displeji sa rozsvieti ikona sondy pečenia .
2. Na displeji sa namiesto hodín zobrazí nastavenie teploty sondy pečenia.
3. Stlačením tlačidla pre výber funkcií (5) vyberte požadovanú funkciu pečenia.
4. Na nastavenie teploty použite posuvník (6) a tlačidlá PLUS a MÍNUS.
5. Stlačením tlačidla Start / Pause (10) potvrdíte začiatok pečenia.

Mäkké zatváranie dverí (Soft closing doors)

1. Ak sú otvorené dvere spotrebiča v uhle $>30^\circ$, dvere držia v každej pozícii.
2. Ak sú dvere spotrebiča otvorené v uhle $\leq 30^\circ$, dvere sa za pomoci tlmiča pomaly zatvárajú

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

Správne umiestnenie roštu alebo plechu do spotrebiča

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



Air Fry

Zaisťuje rýchle a rovnomerné rozloženie tepla a horúceho vzduchu, tiež odstraňuje vlhkosť z povrchu jedla, čím sa na povrchu vytvorí chrumkavá kôra.

1. Na fungovanie vzduchového poteru použite horné a dolné vykurovanie ventilátorom.
2. Potom nastavte teplotu, stlačte tlačidlo (7) a nastavte čas. Stlačením tlačidla (10) spustíte program.
3. Na tento účel použite kôš na smaženie vzduchu a umiestnite ho do stredu rúry.

Číslo	Potraviny	Hmotnosť	c	Teplota	Symbol	Predhrievanie
1	Hranolky	350 g/750 g	19/23 min	200°/230°		ANO
2	Kuracie stripsy	180 g	11 min	250°		ANO
3	Obaľovaný syr	120 g	10 min	250°		ANO
4	Cibuľové krúžky	160g	11,5 min	220°		ANO
5	Obalované huby	125/150 g	13/13 min	230°		ANO

TELESKOPICKÉ VÝSUVY

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

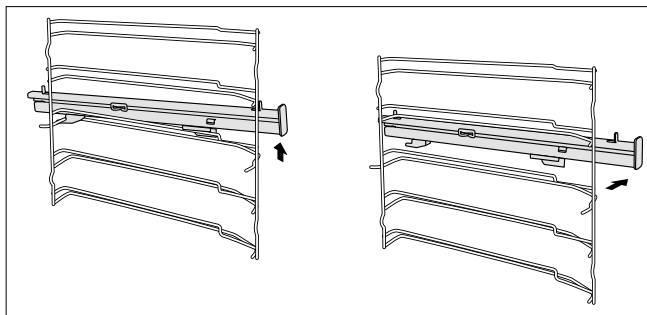
POZOR!

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

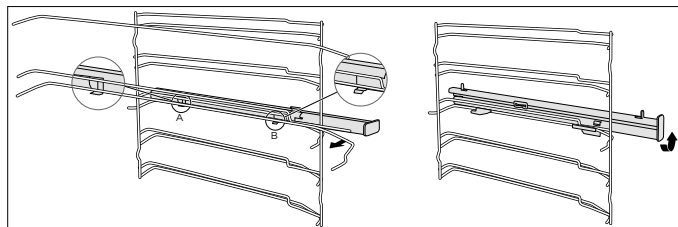
Pri vkladaní alebo vyberaní plechov z teleskopických výsuvov dbajte na opatnosť, aby nedošlo ku skĺznutiu plechov z výsuvov. Teleskopické výsuvy je možné použiť vo všetkých zásuvných výškach. Ak chcete zmeniť výšku teleskopických výsuvov, postupujte takto:

1. Vyberte plechy na pečenie a rošt z vnútra spotrebiča.
2. Silou nadvihnite jeden koniec teleskopického výsuvu obr. 1
3. Vytiahnite teleskopické výsuvy von z bočných mriežok, smerom dozadu

Obr. 1

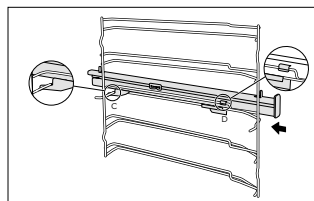


4. Položte body A a B teleskopických výsuvov vodorovne na vonkajšej drôť bočnej mriežky obr. 2
5. Otáčajte výsuvu proti smeru hodinových ručičiek (pre ľavú stranu) a po smere hodinových ručičiek (pre pravú stranu) o 90°
6. Zatlačte, aby bod C zapadol na spodnej drôť a bod D sa vzoprel o hornú drôť obr. 3



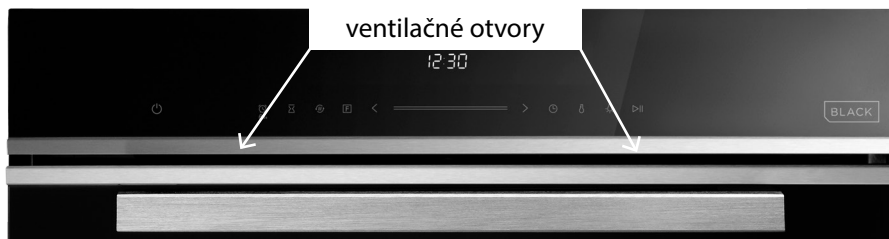
Obr. 2

Obr. 3



Ochladzovací ventilátor

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



ČISTENIE A ÚDRŽBA

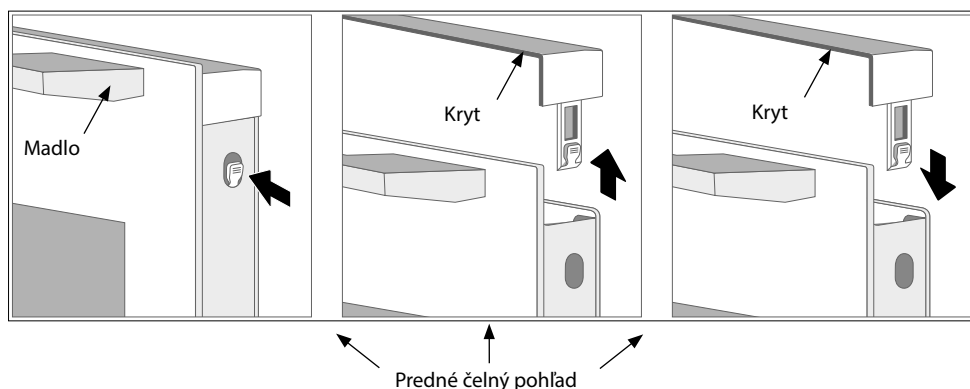
Aby ste zachovali pekný vzhľad a spoľahlivosť spotrebiča, dbajte na jeho čistotu. Moderná konštrukcia spotrebiča zjednodušuje údržbu na minimum. Časti spotrebiča, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, je potrebné pravidelne čistiť.

- Pred údržbou a čistením vypojte prívodný kábel zo zásuvky elektrického napätia alebo vypnite istič elektrickej zásuvky spotrebiča.
- Počkajte, až vnútro spotrebiča nebude horúce, ale bude mať vlažnú teplotu – čistenie ide lepšie ako v studenom stave.
- Vonkajší povrch spotrebiča čistíte vlhkou handričkou, jemnou kefkou alebo jemnou špongiou a potom utrite do sucha.
- Dno a strop spotrebiča môžete utrieť vlhkou handričkou, mäkkou kefkou alebo špongiou. Pri silnom znečistení použijete teplú vodu s neagresívnym saponátom.
- Nepoužívajte na čistenie skiel dvierok spotrebiča hrubé abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch alebo môže dôjsť k rozbitiu skla.
- Nenechávajte nikdy agresívne alebo kyslé látky (citronová šťava, ocot) na smaltovaných, lakovaných alebo nerezových častiach.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič!
- Plechy na pečenie je možné umývať v umývačke riadu.

Čistenie skiel

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

1. Otvorte dverka rúry do maximálnej možnej polohy.
2. Stlačte pravú a ľavú stranu krytu na „tlačidlách“ a vyberte kryt smerom von.
3. Pri vybratí, pridvihnite a následne vytiahnite sklo smerom k sebe. Pokiaľ zdvihnete sklo príliš vysoko, môže dôjsť k prasknutiu niektoré plastové časti horného plastového krytu.
4. Po očistení vložte skla späť opačným spôsobom, než akým prebehlo vybratie.
5. Sklá musí byť správne umiestnená do výrezov v hornom plastovom kryte.
6. Po umiestnení skiel nasadte späť horný kryt a zacvaknite



POZOR!

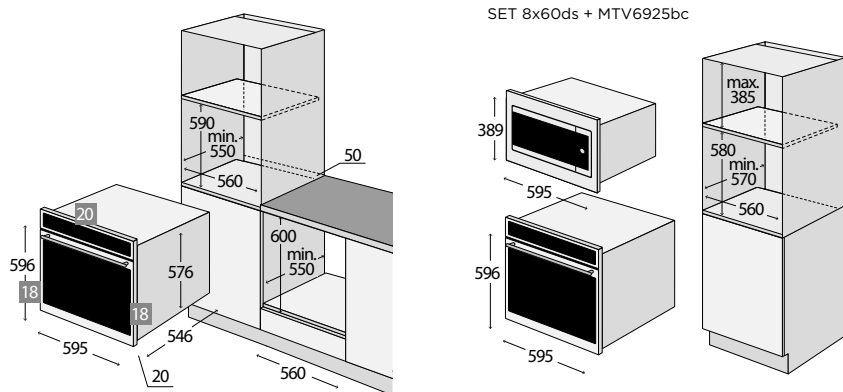
Pri čistení dajte pozor na zatváranie dverí. Pánty sú prispôbené hmotnosti všetkých 3 skiel. V prípade, že vyberiete jedno alebo obe sklá, dôjde k zníženiu hmotnosti a po pustení dverí môže dôjsť k nechcenému zatvoreniu dverí, a tým aj k možnému poškodeniu dverí alebo skiel.

Poznámka:

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

INŠTALÁCIA SPOTREBIČA

- Nedvíhajte spotrebič za držadlo dvierok!
- Na poruchy spôsobené nesprávnou inštaláciou sa nevzťahuje záruka.
- Zodpovednosť za inštaláciu spotrebiča má kupujúci, nie výrobca.
- Výrobca nenesie akúkoľvek zodpovednosť za škody spôsobené na osobách, zvieratách a veciach v dôsledku nesprávnej inštalácie.
- Umiestnenie spotrebiča do vhodného nábytku zaisťuje 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.
- Spotrebič môže byť umiestnený pod kuchynskou linkou aj v stojatej skrinke (Obr. 5).
- Kuchynský nábytok musí byť vyrobený z tepelne odolného materiálu odolávajúceho teplotám najmenej 120 °C. Materiály a použité lepidlá musia odolávať otepleniu spotrebiča zodpovedajúce norme STN EN 60335-2-6. Materiály a lepidlá, ktoré nezodpovedajú uvedenej norme, sa môžu zdeformovať alebo odlepiť.
- Všetky ochranné kryty musia byť umiestnené pevne na svojom mieste tak, aby ich nebolo možné odstrániť bez špeciálneho náradia.
- Zadná doska kuchynskej linky musí byť odstránená, aby bola zaistená vhodná cirkulácia vzduchu okolo spotrebiča.
- Ak je nad spotrebičom umiestnená varná doska, musí byť medzi týmito dvoma spotrebičmi medzera aspoň 50 mm.



Obr. 5

Pripojenie do elektrickej siete

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

Pri inštalácii spotrebiča dodržiavajte nasledujúci postup:

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

Demontáž

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

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

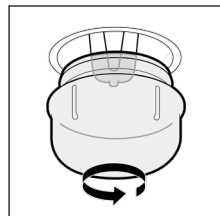
SERVIS

Výmena žiarovky

Na osvetlenie vnútorného priestoru spotrebiča je použitá **halogénová žiarovka** s vysokou tepelnou odolnosťou (25 W/230 V, T300 °C).

Pri výmene žiarovky postupujte takto:

1. Odpojte spotrebič od napájacej siete alebo vypnite príslušný istič.
2. Odskrutkujte sklenený kryt proti smeru hodinových ručičiek podľa Obr. 6 a nahraďte žiarovku za žiarovku rovnakého typu a parametrov.
3. Pri montovaní novej žiarovky držte žiarovku v handričke alebo papierovej utierke.
4. Naskrutkujte späť sklenený kryt.



Obr. 6

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

Recyklácia spotrebiča na konci jeho životnosti:



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

PODZIĘKOWANIE

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

Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość.

Należy również zadbać o to, aby pozostałe osoby, które będą korzystały z urządzenia, zapoznały się z niniejszą instrukcją.

SPIS TREŚCI

Parametry techniczne

Ostrzeżenia

Kondensacja wody

Opis produktu

Opis panelu sterowania

Poszczególne funkcje pieczenia

Rady dotyczące pieczenia

Instrukcja obsługi

Podstawowe funkcje urządzenia

Zaawansowane funkcje urządzenia

Prawidłowe umieszczenie rusztu lub blachy w urządzeniu

Prowadnice teleskopowe

Czyszczenie i konserwacja

Montaż urządzenia

Serwis

Ochrona środowiska

Parametry techniczne	
Napięcie	220–240 V ~ 50 - 60Hz
Maks. pobór mocy	3200 W
Pobór mocy górnego elementu grzewczego	900 W
Pobór mocy dolnego elementu grzewczego	1 000 W
Pobór mocy okrągłego elementu grzewczego	1 800 W
Pobór mocy elementu grzewczego do grillowania	1 300 W
Zakres ustawienia temperatury	30–250°C
Wymiary do montażu (szer. × gł. × wys.)	560 x 550 x 600 mm
Wymiary zewnętrzne (szer. × gł. × wys.)	595 x 566 x 596 mm
Wymiary wewnętrzne (szer. × gł. × wys.)	497 x 393 x 361 mm
Objętość wewnętrzna	72 l
Masa	42 kg
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2
Klasa efektywności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	1.10 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb z wymuszonym obiegiem powietrza	0.69 kWh/cykl
Tryb gotowości	0.8 W
Maksymalny czas potrzebny do automatycznego przejścia kuchenki w odpowiedni tryb lub stan niskiego poboru mocy.	20 minut

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

WAŻNE INFORMACJE

Podczas dostawy piekarnika elektrycznego

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

Podczas montażu

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

- Do wnętrza urządzenia nie wolno wkładać potraw o zbyt dużej objętości oraz metalowych przedmiotów. Mogą one spowodować pożar.
- Nie należy używać wnętrza urządzenia jako schowka.
- Nie siadać i nie stawać na otwartych drzwiczkach urządzenia.
- Należy korzystać z urządzenia w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób nieodpowiedzialnych oraz nie pozwolić im na posługiwanie się urządzeniem.
- Nie pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Należy zachować szczególną ostrożność, jeśli podczas korzystania z urządzenia w pobliżu znajdują się dzieci.
- Nie zezwalać na używanie urządzenia jako zabawki.
- Dzieci w wieku od 8 lat, osoby o zredukowanej sprawności fizycznej, sensorycznej lub mentalnej oraz osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia pod nadzorem lub po odpowiednim przeszkoleniu z zakresu użytkowania w bezpieczny sposób oraz po zapoznaniu się z potencjalnymi zagrożeniami.

UWAGA! Podczas otwierania drzwiczek z urządzenia może wydostać się duża ilość pary lub wytrysnąć tłuszcz. Należy zachować szczególną ostrożność. Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Nie należy dotykać gorących powierzchni i elementów grzewczych w trakcie pracy urządzenia oraz przez pewien czas po jej zakończeniu.
- W przypadku awarii należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Wyłączając urządzenie z gniazdka, nie wolno szarpać za przewód zasilający, należy chwycić wtyczkę i pociągnąć za nią.
- Nie należy zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- Należy regularnie kontrolować urządzenie i przewód zasilający pod kątem ewentualnych uszkodzeń.
- Nie należy włączać uszkodzonego urządzenia.
- Nie należy używać urządzenia, jeżeli drzwiczki lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone. Należy zlecić naprawę autoryzowanemu serwisowi.

- Należy używać wyłącznie akcesoriów zalecanych przez producenta.
- Nie należy używać akcesoriów z uszkodzoną powierzchnią, zużytych lub mających inne wady.
- Czyszczenie i konserwacja wykonywana przez dzieci od 8 roku życia jest dopuszczalna wyłącznie pod nadzorem.

UWAGA!

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

Kondensacja wody

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

Ewentualne usterki

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

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

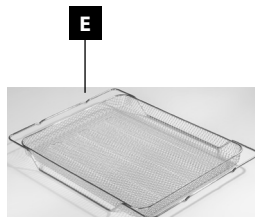
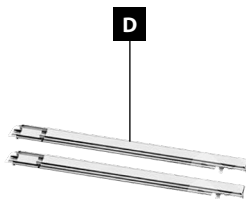
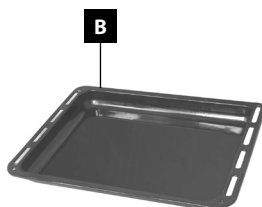
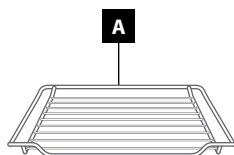
OPIS PRODUKTU

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



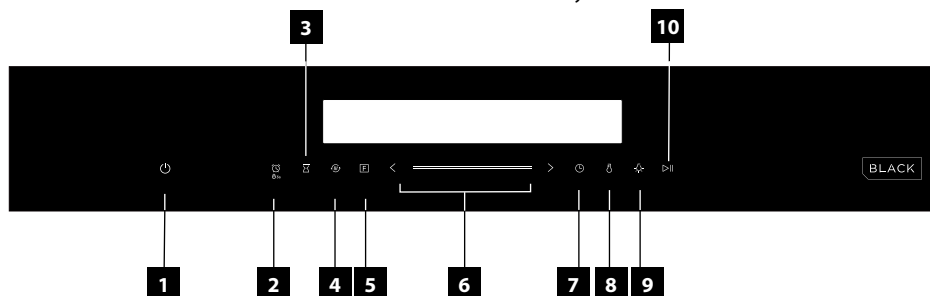
Akcesoria

- A Ruszt
- B Hlboký plech na pečenie
- C Sonda do pieczenia
- D 1x Przedłużenia teleskopowe
- E Kosz do smażenia



OPIS PANELU STEROWANIA

- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Przycisk włączania i wyłączania urządzenia | 6 | Suwak do ciągłego ustawiania czasu i temperatury |
| 2 | Przycisk timera i blokady dziecięcej | 7 | Przycisk ustawiania czasu |
| 3 | Przycisk do ustawiania czasu zakończenia pieczenia | 8 | Przycisk ustawiania temperatury |
| 4 | Przycisk szybkiego podgrzewania | 9 | Oświetlenie włączone / wyłączone |
| 5 | Przycisk wyboru funkcji | 10 | Przycisk Start/Pauza |



Poszczególne funkcje pieczenia

Symbol	Opis działania
	Oświetlenie: Oświetlenie umożliwia użytkownikowi kontrolę procesu pieczenia bez konieczności otwierania drzwiczek. Oświetlenie włącza się po wybraniu jakiejkolwiek funkcji (z wyjątkiem ECO funkcje).
	Rozmrażanie Cyrkulacja powietrza umożliwia szybsze rozmrażanie żywności. Jest to oszczędny i równocześnie szybki sposób rozmrażania produktów spożywczych. Powietrze o temperaturze pokojowej jest wdmuchiwane do komory wewnętrznej urządzenia. Uwaga: Funkcja ta jest przeznaczona do rozmrażania potraw i półproduktów przed ich finalnym przygotowaniem.
	Podgrzewanie od dołu: Dolny element grzewczy umieszczony w dolnej części urządzenia zapewnia bardziej skoncentrowane rozpraszanie ciepła po urządzeniu. Temperaturę można ustawić w zakresie od 30°C do 220°C (co 5°C). Uwaga: Ta funkcja jest odpowiednia do powolnego pieczenia potraw takich jak duszone mięso, pieczywo, pizza, gdzie istotne jest uzyskanie chrupiącego spodu.
	Podgrzewanie dolne i górne Podczas pieczenia konwencjonalnego jest włączony dolny i górny grzejnik. Temperaturę można ustawić w zakresie od 30°C - 250°C (co 5°C).
	Sonda do pieczenia: Mierzy temperaturę w środku potrawy. Szczególnie nadaje się do przygotowywania mięsa. Temperaturę można ustawić w zakresie od 40 °C do 99 °C.

Symbol	Opis działania
	Podgrzewanie dolne i górne z wentylatorem Kombinacja górnego i dolnego grzejnika wraz z wentylatorem pozwala na bardziej równomierne pieczenie. Ta funkcja pieczenia pozwala oszczędzić 30–40% energii. Pokarmy są lekko opieczone po stronie zewnętrznej, ale wewnątrz ciągle wilgne. Temperatura została domyślnie ustawiona na 220°C. Temperaturę można ustawić w zakresie od 50°C do 250°C (co 5°C). Uwaga: Funkcja ta jest odpowiednia do grillowania lub pieczenia dużych kawałków mięsa w wysokiej temperaturze.
	Funkcje ECO: Oszczędność energii podczas pieczenia. Po wybraniu tej funkcji na wyświetlaczu pojawia się E. Uwaga: Ta funkcja jest specjalnie zaprojektowana do określonego rodzaju pieczenia, w której żywność gotuje się w niższej temperaturze, ale przez dłuższy czas niż przy użyciu funkcji podgrzewania dolnego i górnego razem z wentylatorem.
	Grill Element grzewczy Grill jest włączany i wyłączany w zależności od potrzeb w celu utrzymania temperatury wewnątrz urządzenia. Temperatura została domyślnie ustawiona na 180. Temperaturę można ustawić w zakresie od 150°C do 250°C (co 30°C).
	Grill i górne podgrzewanie Górny grzejnik i grzejnik grilla są włączone równocześnie. Temperatura została domyślnie ustawiona na 180. Temperaturę można ustawić w zakresie od 150°C do 250°C (co 30°)
	Grill z wentylatorem i górne podgrzewanie: Funkcja ta korzysta z górnego grzejnika i grzejnika grilla wraz z wentylatorem. Temperatura została domyślnie ustawiona na 180. Temperaturę można ustawić w zakresie od 50°C do 250°C (co 30°C).
	Termoobiegi z wentylatorem Okrągły element grzewczy wraz z wentylatorem poprawia cyrkulację powietrza wewnątrz urządzenia i zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła w urządzeniu. Temperatura została domyślnie ustawiona na 160. Temperaturę można ustawić w zakresie od 50°C do 240°C (co 5°C).
	Program pizza: Ten program jest odpowiedni do pieczenia pizzy. Temperatura jest regulowana od 50 °C do 250 °C. W ramach programu aktywuje się dolne ogrzewanie w połączeniu z ogrzewaniem okrężnym.
	Wyrastanie ciasta: Zapewnia idealne warunki do wyrastania ciasta i produkcja jogurtu. Temperaturę można ustawić w zakresie od 30 °C do 45 °C. Dla tej funkcji nie można ustawić szybkiego ogrzewania wstępnego.
	Czyszczenie pirolityczne: Temperatura programu do 450°C. Czas czyszczenia 2 godz. Dzięki nagraniu do wysokiej temperatury zabrudzenia wewnątrz urządzenia zostaną usunięte

RADY DOTYCZĄCE PIECZENIA

- Dokładną temperaturę pieczenia należy wypróbować dla każdego rodzaju potrawy i sposobu pieczenia.
- W trakcie pieczenia należy ograniczyć częstotliwość otwierania drzwiczek urządzenia. Powoduje to przedłużenie czasu pieczenia i przypalanie się potraw.
- Mięso zamarynowane i bez kości piecze się szybciej niż mięso wcześniej nieprzygotowane. Stopień upieczenia mięsa można skontrolować przez jego naciśnięcie (np. widelcem). Jeżeli nie puszcza soków, jest dobrze upieczone.
- Nie należy piec w zbyt wysokiej temperaturze mięsa ponakłuwanego lub pokrytego słoniną, aby uniknąć rozpryskiwania się tłuszczu.
- Podczas pieczenia dużych kawałków mięsa dochodzi do wyparowywania cieczy i jej skraplania się na drzwiczkach urządzenia. Jest to sytuacja normalna i nie stanowi żadnego niebezpieczeństwa podczas użytkowania piekarnika. Po zakończeniu pieczenia należy wytrzeć do sucha drzwiczki piekarnika i okolice mające styczność z urządzeniem.
- Pieczywo zaczyna rosnąć dopiero po upływie 2/3 czasu pieczenia. Czas pieczenia zależy od rodzaju użytego nadzienia (owoce, marmolada).
- Ciasta ubijane nie powinny zawierać zbyt dużo wody, ponieważ przedłuża to czas pieczenia.
- Nie należy wkładać naczyń bezpośrednio na dno urządzenia, ponieważ ogranicza to rozprzestrzenianie się ciepła oraz może spowodować uszkodzenie emalii w wyniku przegrzania.
- Podczas równoczesnego pieczenia na większej liczbie blach potrawy włożone do piekarnika jednocześnie nie zawsze będą gotowe w tym samym momencie.
- Blachy do pieczenia oraz brytfanny nie służą do długiego przechowywania produktów spożywczych (ponad 48 godzin). W celu dłuższego przechowywania należy przełożyć potrawy do odpowiednich naczyń.
- **W przypadku pieczenia bez wentylatora** zaleca się wstępne nagrzewanie piekarnika przez około 10–15 minut. Należy unikać otwierania drzwiczek urządzenia bez potrzeby.
- **Przed grillowaniem** należy nagrzać grill przez 5 minut (aż grzałka grilla będzie czerwona). Ruszt grilla z potrawą należy umieścić jak najbliżej elementu grzewczego grilla. Blachę z niewielką ilością wody należy umieścić pod rusztem w celu wychwytywania skapujących soków. Przy pomocy grilla można na upieczonym mięsie uzyskać brązową, chrupiącą skórkę.

UWAGA!

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

- **W przypadku pieczenia z wentylatorem** nie jest konieczne wstępne nagrzewanie piekarnika, za wyjątkiem pieczenia potraw z bardzo krótkim czasem pieczenia lub podczas pieczenia potraw z dużą zawartością wody (np. ciasta z owocami), aby nie doszło do skraplania się pary wodnej. W urządzeniu można przygotowywać różne potrawy o podobnej temperaturze pieczenia jednocześnie na dwóch blachach, także wtedy, gdy czas pieczenia jest inny. Zapach i smak potraw nie przenikają się wzajemnie podczas pieczenia. Podczas wkładania i wyjmowania potraw z piekarnika nie dochodzi do dużych strat ciepła. Temperatura zostaje szybko wyrównana dzięki wentylatorowi. Temperatury pieczenia są niższe niż wykorzystywane w klasycznych funkcjach pieczenia (o 20–30°C dla pieczywa i o 30–40°C dla mięsa), czas pieczenia jest dłuższy (o około 5–10 minut). Podczas pieczenia drobnego pieczywa na dwóch blachach jednocześnie zaleca się zmianę wysokości obu blach po upływie 2/3 czasu pieczenia, ewentualnie wcześniejsze wyjęcie blachy z wcześniej upieczonym ciastem.
- **Podczas rozmrażania** należy położyć zamrożone produkty w opakowaniu do miski, umieścić w środku urządzenia na ruszcie i włączyć funkcję Rozmrażania. Drzwiczki urządzenia muszą być zamknięte.
- **Grill z wentylatorem oraz górne podgrzewanie** – nie ma konieczności wcześniejszego nagrzewania urządzenia. Podczas grillowania drzwiczki są zamknięte. Korzystając z tego sposobu grillowania, należy ustawić termostat w zależności od potrzeb w zakresie od 50 do 200°C. Odległość między potrawą i elementem grzewczym grilla zależy od rezultatów, jakie chcemy osiągnąć:
 - mniejsza odległość – brązowa skórka i krwiste wnętrze,
 - większa odległość – dobrze wypieczona potrawa.

Aby wypaść ściekające soki, należy umieścić pod potrawą płytę z niewielką ilością wody.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed pierwszym uruchomieniem

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

Następnie należy włączyć na 30 minut puste urządzenie, ustawiając temperaturę na maksimum (250°C). Ustawienia temperatury i czasu nagrzewania znajdują się w akapicie Podstawowe funkcje urządzenia (str. 50). W trakcie z urządzenia może wydzielać się lekki swąd i dym, które jednak po krótkim czasie powinny zniknąć. W tym czasie należy dokładnie wietrzyć pomieszczenie.

Po schłodzeniu urządzenia elektrycznego umyj wszystkie gładkie powierzchnie i drzwi wodą z detergentem i wysusz. Później zainstaluj boczne ruszty (patrz Akcesoria).

Ustawienie aktualnego czasu

1. Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej na wyświetlaczu pojawi się 0:00.
 2. Naciskając przycisk (7), należy wywołać menu ustawień aktualnego czasu (cyfry godzin zaczną migać).
 3. Ustaw czas w godzinach za pomocą suwaka czasu i temperatury (6) lub przycisków PLUS i MINUS (w zakresie od 0 do 23).
 4. Po wciśnięciu przycisku (7) zaczną migać cyfry wartości minut.
 5. Ustaw czas w minutach za pomocą suwaka czasu i temperatury (6) lub przycisków PLUS i MINUS (w zakresie od 0 do 59).
 6. Zakończyć ustawianie aktualnej godziny, wciskając przycisk (7).
- W ten sposób zegar jest aktywowany, a ustawiona godzina wyświetla się na wyświetlaczu.

Zmiana ustawień aktualnego czasu

1. W trybie czuwania wciśnięcie przycisku ustawienia czasu (7), wywołując tryb ustawiania aktualnego czasu (cyfry godzin zaczną migać).
 2. Ustaw czas w godzinach za pomocą suwaka czasu i temperatury (6) lub przycisków PLUS i MINUS (w zakresie od 0 do 23).
 3. Po wciśnięciu przycisku (7) zaczną migać cyfry minut.
 4. Ustaw czas w minutach za pomocą suwaka czasu i temperatury (6) lub przycisków PLUS i MINUS (w zakresie od 0 do 59).
 5. Zakończyć ustawianie aktualnej godziny, wciskając przycisk (7).
- W ten sposób zegar jest aktywowany, a ustawioną godzinę widać na wyświetlaczu.

Uwaga:

Zegar musi być ustawiony, w przeciwnym razie urządzenie nie będzie działało, mimo iż będzie podłączone do zasilania..

PODSTAWOWE FUNKCJE URZĄDZENIA

1. Błachę z potrawą należy wsunąć na wybrany poziom.
2. Naciśnij przycisk wyboru funkcji (5), aby wybrać żądaną funkcję gotowania.
3. Ustaw żądaną temperaturę za pomocą suwaka czasu i temperatury (6) lub przycisków PLUS i MINUS.
4. Za pomocą wciśnięcie przycisku Start/Pause (10) należy zatwierdzić rozpoczęcie pieczenia.
5. Wciśnięcie przycisku wyłączenia i włączenia (1) umożliwia zakończenie wybranego programu w dowolnym momencie pieczenia.

Uwaga:

Do korzystania z podstawowych funkcji urządzenia nie ma konieczności ustawiania aktualnego czasu.

Czyszczenie pirolityczne

Piekarnik posiada funkcję samooczyszczenia pirolitycznego. Z tej funkcji można skorzystać, aby oczyścić strefę gotowania bez trudu.

Strefa gotowania jest rozgrzana do bardzo wysokiej temperatury, co powoduje spalenie się resztek z pieczenia i grillowania. Następnie wystarczy tylko posprzątać te resztki.

Dla Twojego bezpieczeństwa, w trakcie trwania tego programu nie można ustawiać temperatury ani czasu.

Pamiętaj

Dla Twojego bezpieczeństwa, drzwi strefy gotowania są automatycznie zablokowane. Drzwi można odblokować dopiero w momencie, kiedy temperatura spadnie do poziomu, który jest stosunkowo bezpieczny. Oświetlenie wewnętrzne pozostaje wyłączone przez cały czas trwania czyszczenia.

OSTRZEŻENIE

Ryzyko poparzeń!

1. W trakcie trwania programu pirolitycznego strefa gotowania jest ekstremalnie gorąca. Nigdy nie otwieraj drzwi urządzenia, dopóki urządzenie znowu nie ostygnie.
2. W trakcie trwania programu czyszczenia urządzenie jest bardzo gorące również od zewnątrz – nigdy nie dotykaj drzwi. Najpierw zaczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Zagrożenie dla zdrowia!

Proces pirolizy powoduje ulatnianie się oparów, które mogą uszkodzić błony śluzowe. W trakcie trwania procesu czyszczenia należy zapewnić wystarczającą wentylację kuchni. Nie przebywaj w pomieszczeniu przez długi czas. Trzymaj dzieci oraz domowe pupile z dala, a zawsze postępuj zgodnie z instrukcją lub wskazówkami specjalisty.

Zanim włączysz program pirolizy

UWAGA!

1. Zawsze wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria, naczynia i wyjmowane półki, zanim włączysz program pirolizy. We wnętrzu piekarnika nie powinna w nadmiarze zalegać rozlana ciecz. Przestrzegając powyższe wskazówki, można zapewnić dobre oczyszczenie całej strefy gotowania, a także przedłużyć żywotność akcesoriów.
2. Zanim włączysz funkcję czyszczenia, usuń ręcznie najgorsze resztki jedzenia.
3. Na drzwiach urządzenia od wewnątrz oczyść krawędzie piekarnika i uszczelki.
4. Przed rozpoczęciem upewnij się, że piekarnik jest wyłączony.

OSTRZEŻENIE

Zagrożenie pożarem!

1. Duże ilości resztek jedzenia, tłuszczów i soków z mięsa mogą zapalić się w czasie pracy programu pirolitycznego. Zanim włączysz program czyszczenia, zawsze usuń ze strefy gotowania największe kawałki jedzenia i resztki. Nie poddawaj akcesoriów czyszczeniu pirolitycznemu.
2. W czasie czyszczenia pirolitycznego urządzenie może być bardzo gorące od strony zewnętrznej. Nigdy nie zawieszaj na uchwycie żadnych materiałów łatwopalnych, takich jak ręczniki kuchenne. Nie umieszczaj niczego w bliskim otoczeniu urządzenia. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
3. W przypadku uszkodzenia uszczelki drzwi, w otoczeniu piekarnika będzie powstawało dużo ciepła. Nie odrywaj ani nie usuwaj uszczelki! Nigdy nie obsługuj urządzenia z uszkodzoną lub brakującą uszczelką

Poważne zagrożenie dla zdrowia!

W trakcie trwania procesu pirolitycznego urządzenie jest bardzo gorące. Nigdy nie wolno czyścić blach i form do pieczenia za pomocą czyszczenia pirolitycznego – mogłoby to spowodować uszkodzenie ich powierzchni w wyniku działania wysokich temperatur, co prowadziłoby do ulatniania się niebezpiecznych gazów z nich. W żadnym wypadku nie wolno poddawać akcesoriów czyszczeniu w taki sposób.

Ustawienie programu samooczyszczania pirolitycznego

1. Włącz piekarnik za pomocą przycisku nr 1
2. Wybierz program „Piroliza” naciśnięciem przycisku nr 5 – kiedy funkcja zmieni się w ikonę , oznacza to funkcję pirolizy
3. Upewnij się, że wszystkie akcesoria i jedzenia są wyjęte z piekarnika oraz że drzwi są należycie zamknięte
4. Naciśnij przycisk Start/Pause (nr 10) – proces czyszczenia rozpoczyna się

W trakcie trwania programu czyszczenia kuchnię należy odpowiednio wietrzyć. Niedługo po rozpoczęciu czyszczenia drzwi urządzenia zablokują się. Strefy gotowania nie można otworzyć, dopóki temperatura nie spadnie do stosunkowo bezpiecznego poziomu.

Gdy tylko włączysz czyszczenie, to nie można już zmienić ustawień ani powstrzymać tego procesu.

Sygnalizacja zakończenia programu pirolizy

Gdy tylko zakończy się program czyszczenia, zabrzmi ciągły sygnał dźwiękowy, a piekarnik przestaje nagrzewać się. Można nacisnąć przycisk nr 10, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy – albo wyłączyć się on sam później. Na wyświetlaczu zapala się komunikat End – aby zgasić wyświetlany napis, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk nr 3, a komunikat zniknie.

Gdy tylko urządzenie ostygnie, wytrzyj wilgotną ściereczką resztki popiołu we wnętrzu piekarnika i w okolicach drzwi.

Po oczyszczeniu umieść wszystko z powrotem w swoim miejscu, zgodnie ze wskazówkami w instrukcji.

Pamiętaj

W trakcie czyszczenia pirolitycznego rama wewnątrz urządzenia może wyblaknąć. Jest to normalne zjawisko, które nie ma wpływu na działanie urządzenia. Wyblaknięcie można usunąć za pomocą środka do czyszczenia stali nierdzewnej.

Silne zanieczyszczenie może spowodować utrzymanie się białych plam na powierzchni emalii. Chodzi o osady z jedzenia, a nie są one szkodliwe – nie mają wpływu na działanie urządzenia. Można usunąć takie osady za pomocą soku z cytryny lub innego typu środka czyszczącego.

ZAAWANSOWANE FUNKCJE URZĄDZENIA

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

Szybkie podgrzewanie wstępne

1. Niniejszą funkcję aktywuje się wciskając przycisk do szybkiego podgrzewania wstępnego (4).
2. Szybkiego podgrzewania wstępnego nie można ustawić w kombinacji z programem Rozmrażanie i Wyrastanie ciasta. Jeśli wybierzesz jeden z tych dwóch programów rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Funkcja Start/Pauza/Anulowanie

1. Po wybraniu funkcji gotowania (5) i ustawieniu żądanej temperatury gotowania za pomocą suwaka (6) lub PLUS i MINUS, naciśnij przycisk (10), aby rozpocząć gotowanie.

2. Aby przerwać pieczenie, należy wciśnij przycisk Start/Pause (10) **jeden raz**.
3. Aby anulować pieczenie, należy Wciśnij przycisk Start/Pause (10) **dwa razy**.

Włączenie oświetlenia w urządzeniu

Wciśnięcie przycisku włączenia/wyłączenia oświetlenia (9) włączy lub wyłączy światło wewnątrz urządzenia.

Funkcja opóźnienia rozpoczęcia pieczenia

Aby możliwe było ustawienie funkcji opóźnienia, musi być ustawiona aktualna godzina. Aby ustawić funkcję opóźnienia rozpoczęcia pieczenia, należy:

1. Wciśnij przycisk ustawienia czasu końca pieczenia (3).
2. Użyj suwaka (6) lub przycisków PLUS i MINUS, aby ustawić czas zakończenia pieczenia.
3. Ustaw czas w godzinach za pomocą suwaka czasu i temperatury (6) lub przycisków PLUS i MINUS. Potwierdź za pomocą (3).
4. Ustaw czas w minutach za pomocą suwaka czasu i temperatury (6) lub przycisków PLUS i MINUS. Potwierdź za pomocą (3).
5. Teraz ustaw czas samego pieczenia. Wciśnij przycisku ustawienia timera (2) i użyj suwaka (6) lub przycisków PLUS i MINUS, aby ustawić wybrany czas gotowania.

Przykład:

Jeśli ustawisz planowany koniec pieczenia za dziesięć godzin, a czas samego pieczenia zostanie ustawiony na jedną godzinę, urządzenie automatycznie rozpocznie program po dziewięciu godzinach od ustawienia czasu.

Funkcja przypomnienia

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

1. Wciśnij przycisk timera i blokady child-lock (2).
2. Ustaw czas w godzinach za pomocą suwaka czasu i temperatury (6) lub przycisków PLUS i MINUS.
3. Ponownie wciśnij przycisk timera i blokady child-lock (2).
4. Ustaw czas w minutach za pomocą suwaka czasu i temperatury (6) lub przycisków PLUS i MINUS.
5. Wcisnąć przycisk (2) w celu zatwierdzenia ustawionego czasu. Rozpocznie się odliczanie czasu.

Uwaga:

1. Po zakończeniu odliczania ustawionego czasu rozlegnie się dziesięciokrotny sygnał dźwiękowy.
2. Podczas ustawiania funkcji przypomnienia można również anulować tę funkcję, wciskając przycisk (2).
3. Aby anulować ustawiony czas funkcji przypomnienia, należy wcisnąć przycisk (2) **dwa razy**.

Funkcja blokady zabezpieczającej dla dzieci

1. W celu zamknięcia urządzenia wcisnąć przycisk (2) przez 3 sekundy.
2. Po tym czasie rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się ikona  oznaczająca zamknięcie urządzenia.
3. W celu otwarcia urządzenia wcisnąć przycisk (2) przez 3 sekundy.
4. Po tym czasie rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a z wyświetlacza zniknie ikona .

Sonda do pieczenia

1. Po podłączeniu sondy do pieczenia i utknięciu w żywności ikona sondy do pieczenia zaświeci się na wyświetlaczu .
2. Wyświetlacz pokazuje ustawienie temperatury sondy do pieczenia zamiast zegara.
3. Naciśnij przycisk wyboru funkcji (5), aby wybrać żądaną funkcję gotowania.

4. Użyj suwaka (6) oraz przycisków PLUS i MINUS, aby wyregulować temperaturę.
5. Naciśnij przycisk Start / Pauza (10), aby potwierdzić rozpoczęcie gotowania.

Miękkie zamykanie drzwi (Soft closing doors)

1. W przypadku otwarcia pod kątem $> 30^\circ$ drzwiczki urządzenia zatrzymują się w każdej wybranej pozycji.
2. W przypadku otwarcia drzwiczek pod kątem $\leq 30^\circ$ drzwiczki zaczną się powoli zamykać za pomocą amortyzatorów.

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

Prawidłowe umieszczenie rusztu lub blachy w urządzeniu

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



Air Fry

Zapewnia szybką i równomierną dystrybucję ciepła i gorącego powietrza, a także usuwa wilgoć z powierzchni żywności, tworząc chrupiącą skórkę na powierzchni.

1. W przypadku funkcji smażenia w powietrzu należy użyć grzania górnego i dolnego z wentylatorem.
2. Następnie ustaw temperaturę, naciśnij przycisk (7) i ustaw czas. Naciśnij przycisk (10) i uruchom program.
3. Do tej funkcji należy używać kosza do smażenia w powietrzu, który jest umieszczony na środku piekarnika.

Liczba	Żywność	Waga	Czas	Temperatura	Symbol	Podgrzewanie
1	Frytki	350 g/750 g	19/23 min	200°/230°		TAK
2	Ser panierowany	180 g	11 min	250°		TAK
3	Frytki z mozzarellą	120 g	10 min	250°		TAK
4	Krążki cebuli	160g	11,5 min	220°		TAK
5	Pieczarki panierowane	125/150 g	13/13 min	230°		TAK

PROWADNICE TELESKOPOWE

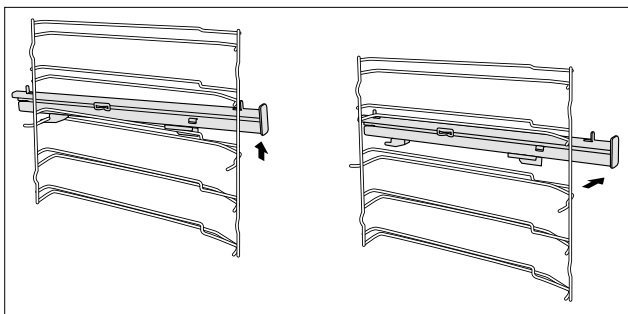
Prowadnice teleskopowe umożliwiają wysunięcie blachy do pieczenia, co ułatwia dostęp podczas wkładania i wyjmowania blach lub podczas sprawdzania potraw podczas pieczenia

UWAGA!

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

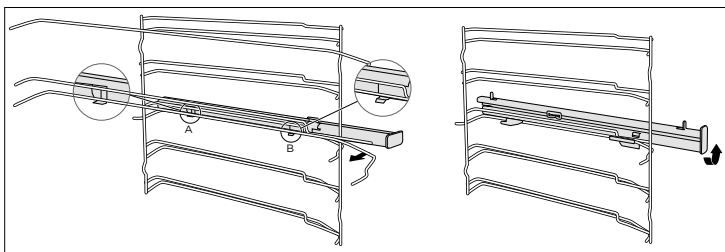
Podczas wkładania lub wyjmowania blach z prowadnic teleskopowych należy zachować ostrożność, aby nie doszło do ześlizgnięcia się blach z prowadnic. Prowadnice teleskopowe mogą być używane na wszystkich wysokościach. Aby zmienić wysokość prowadnic teleskopowych, należy:

1. Wyjmij blachy do pieczenia i rusz z wnętrza urządzenia.
2. Podnieś jeden koniec przedłużenia teleskopowego Rys. 1 siłą
3. Wyjmij teleskopowe przedłużenia z bocznych kratek w kierunku tył

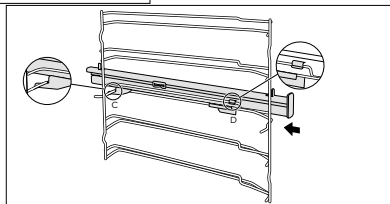


Rys. 1

4. Umieść punkty A i B przedłużeń teleskopowych poziomo na zewnętrznym drucie kratki bocznej Rys. nr
5. Obróć przedłużenie przeciwnie do ruchu wskazówek zegara (po lewej stronie) i zgodnie z ruchem wskazówek zegara (po prawej stronie) o 90
6. Popchnij tak, aby punkt C znalazł się na dolnym drucie, a punkt D oparł się na górnym drucie Rys. 3



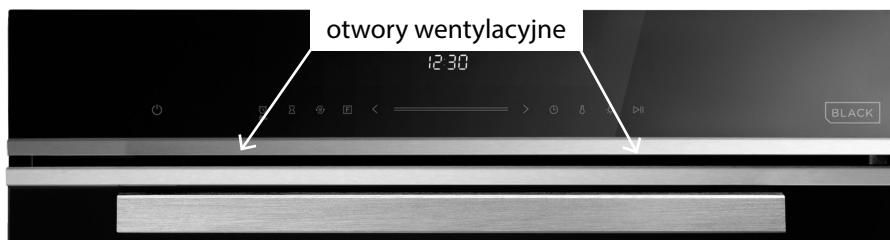
Rys. 2



Rys. 3

Wentylator chłodzący

Wentylator znajduje się na górnej ścianie urządzenia i zapewnia cyrkulację chłodnego powietrza wewnątrz szafki. Wentylator włącza się automatycznie w momencie włączenia urządzenia. Wentylator działa również po zakończeniu programu pieczenia lub po jego przerwaniu i wyłączy się, kiedy temperatura urządzenia spadnie do bezpiecznego poziomu.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

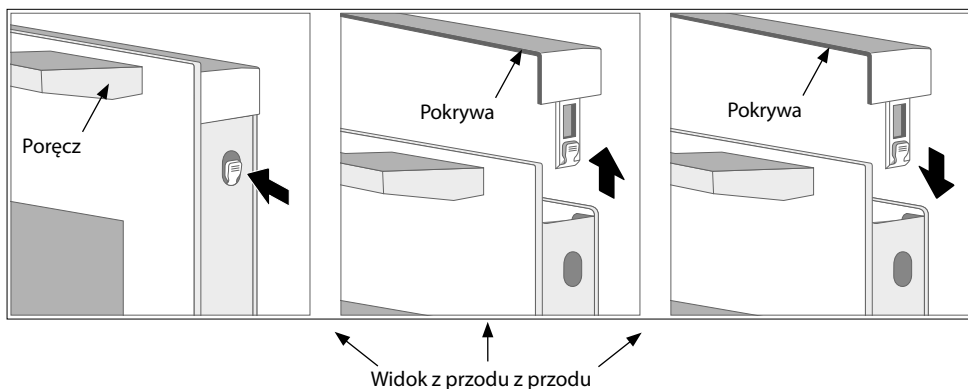
W celu zachowania dobrego wyglądu i niezawodności urządzenia należy dbać o jego czystość. Nowoczesna konstrukcja urządzenia znacznie ułatwia konserwację. Części urządzenia stykające się z żywnością należy systematycznie czyścić.

- Przed konserwacją i czyszczeniem należy odłączyć przewód zasilający z gniazdka lub wyłączyć bezpiecznik właściwy dla gniazdka elektrycznego urządzenia.
- Odczekać aż wnętrze urządzenia nie będzie gorące, ale letnie – wówczas czyszczenie jest łatwiejsze niż po całkowitym wystygnięciu urządzenia.
- Zewnętrzne powierzchnie urządzenia należy czyścić wilgotną szmatką, delikatną szczoteczką lub miękką gąbką, a następnie wytrzeć do sucha.
- Dno i górną część piekarnika można wycierać wilgotną szmatką, miękką szczoteczką lub gąbką. Przy silnym zabrudzeniu należy użyć wody z nieagresywnym środkiem myjącym.
- Do czyszczenia szyb drzwiczek urządzenia nie należy używać szorstkich, ściernych środków czyszczących lub ostrych metalowych skrobaczek, ponieważ mogą porysować lub rozbić szkło.
- Nie wolno nigdy zostawiać substancji agresywnych lub kwaśnych (sok z cytryny, ocet) na elementach emaliowanych, lakierowanych lub z blachy nierdzewnej.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą!
- Blachy do pieczenia można myć w zmywarce do naczyń.

Czyszczenie szkieł

W przypadku, gdy trzeba wyczyścić szybę w drzwiczkach, należy postępować zgodnie z instrukcjami:

1. Otworzyć drzwi piekarnika do maksymalnej możliwej pozycji.
2. Naciśnij prawą i lewą stronę pokrywy na „przyciskach” i zdejmij pokrywę na zewnątrz
3. Podczas wyjmowania podnieś, a następnie pociągnij szklankę do siebie. Jeśli podniesiesz szybę zbyt wysoko, niektóre plastikowe części górnej plastikowej osłony mogą pęknąć.
4. Po wyczyszczeniu włóż ponownie szkło w odwrotnej kolejności wyjmowania.
5. Szyba musi być prawidłowo umieszczona w wycięciach w górnej plastikowej osłonie.
6. Po umieszczeniu szkła załóż górną pokrywę i zatrzasknij ją na swoim miejscu



UWAGA!

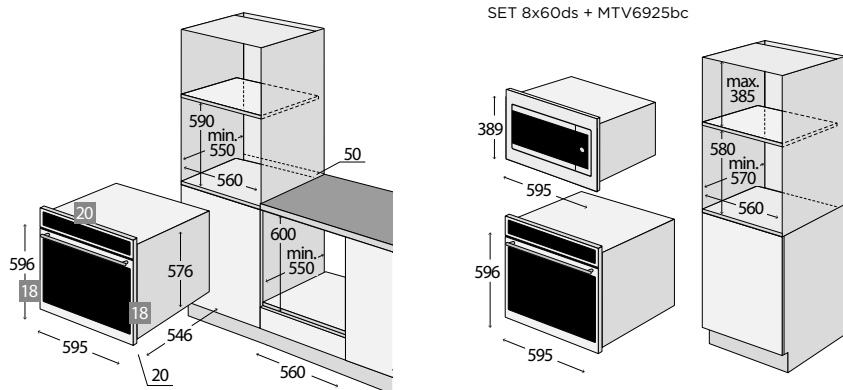
Podczas czyszczenia należy uważać na zamykanie drzwi. Zawiasy są przystosowane do masy wszystkich 3 szkieł. W przypadku, że wyjmiesz jedno lub oba szkła, masa obniży się i po zwolnieniu drzwi może nastąpić przypadkowe zamknięcie drzwi, i tym samym ewentualne uszkodzenie drzwi lub szkieł.

Pamiętaj:

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

MONTAŻ URZĄDZENIA

- **Nie wolno podnosić urządzenia za uchwyt drzwiczek!**
- **Gwarancja nie obejmuje wad powstałych w wyniku nieprawidłowego montażu.**
- Odpowiedzialność za montaż urządzenia ponosi nabywca, nie producent.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody i obrażenia osób oraz zwierząt i uszkodzenia przedmiotów powstałe w wyniku nieprawidłowego montażu.
- Umieszczenie urządzenia w odpowiedniej zabudowie zapewni jego prawidłowe funkcjonowanie.
- Urządzenie należy zamontować w typowej zabudowie kuchennej, przeznaczonej do wbudowania urządzenia lub w odpowiednio przystosowanej zabudowie o wymiarach jak na Rys. 5.
- Urządzenie można umieścić zarówno pod płytą kuchenną, jak i w stojącej szafce (Rys. 5).
- Meble kuchenne muszą być wykonane z materiału odpornego na działanie temperatury o wysokości co najmniej 120°C. Zastosowane materiały i kleje muszą wytrzymać nagrzewanie się urządzenia zgodnie z normą ČSN EN 60335-2-6. Materiały i kleje, które nie odpowiadają tej normie, mogą się deformować lub odklejać.
- Wszystkie osłony zabezpieczające muszą być umieszczone na swoim miejscu w taki sposób, aby umożliwić ich usunięcie bez użycia specjalnych narzędzi.
- Należy usunąć tylną ściankę zabudowy kuchennej, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza wokół urządzenia.
- Jeżeli nad urządzeniem znajduje się płyta kuchenna, należy zachować co najmniej 50 mm odstępu pomiędzy urządzeniami.



Rys. 5

Podłączenie do sieci elektrycznej

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

Instalację urządzenia należy wykonać w następujący sposób:

1. Przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania i wyjąć materiały marketingowe.
2. Wymagane wymiary szafki do zabudowy znajdują się na Rys. 6. Ze względu na konieczną cyrkulację powietrza urządzenie musi zostać umieszczone zgodnie z wymiarami na rysunkach, a szafka musi mieć taką konstrukcję, aby do jej dolnej części mogło docierać powietrze. Za tylną ścianą urządzenia w stanie zabudowanym musi znajdować się co najmniej 50 mm odstępu.
3. Urządzenie należy nasunąć na krawędź szafki i przełożyć przewód przez tylną ścianę szafki tak, aby po zamontowaniu umożliwić dostęp do wtyczki.
4. Następnie należy delikatnie wsunąć urządzenie do szafki. Należy uważać, aby nie doszło do przycięcia kabla zasilającego.
5. Urządzenie należy przymocować do szafki poprzez wkręcenie 2 śrub w otwory na ścianie przedniej ramy urządzenia. Otwory są widoczne po otwarciu drzwiczek.
6. Następnie należy podłączyć kabel zasilający do gniazdka elektrycznego.

Demontaż

Podczas demontażu urządzenia należy zachować właściwą kolejność wykonywania czynności:

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

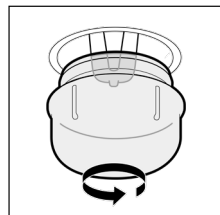
SERVIS

Wymiana żarówki

Do oświetlania wnętrza urządzenia użyto **żarówki halogenowej** o wysokiej odporności na temperaturę (25 W/230 V, T300 °C).

Aby wymienić żarówkę, należy:

1. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego lub wyłączyć odpowiedni bezpiecznik.
2. Odkręcić szklaną obudowę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara zgodnie z Rys. 6 i zastąpić żarówkę nową tego samego typu i o tych samych wartościach.
3. Podczas montażu nowej żarówki należy do jej chwytania użyć szmatki lub ręcznika papierowego.
4. Przykręcić z powrotem szklaną obudowę.



Rys. 6

OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO

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

Recykling urządzenia po upływie jego żywotności:



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

PATEICĪBA

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

Pirms pirmās lietošanas rūpīgi izlasiet visu lietošanas instrukciju un pēc tam to saglabāji. Nodrošini, lai arī citas personas, kas darbosies ar produktu, būtu iepazīnušās ar šo instrukciju.

SATURS

Tehniskie parametri

Būtiski norādījumi

Ūdens kondensācija

Produkta apraksts

Vadības paneļa apraksts

Atsevišķas cepšanas funkcijas

Cepšanas ieteikumi

Lietošanas pamācība

Ierīces pamatfunkcijas

Sarežģītākas ierīces funkcijas

Lēnā durvju aizvēršana (Soft closing doors)

Pareiza režģa vai cepšanas plātnes novietošana ierīcē

Teleskopiskās vadotnes

Tīrīšana un apkope

Ierīces uzstādīšana

Serviss

Apkārtējās vides aizsardzība

Tehniskie parametri	
Spriegums	220–240 V ~ 50 - 60Hz
Maks. pievadītā jauda	3 200 W
Augšējam sildķermenim pievadītā jauda	900 W
Apakšējam sildķermenim pievadītā jauda	1 000 W
Aplveida sildķermenim pievadītā jauda	1 800 W
Grilēšanas spirālei pievadītā jauda	1 300 W
Temperatūras iestatīšanas diapazons	30–250°C
Uzstādīšanas izmēri (p x d x a)	560 x 550 x 600 mm
Ārējie izmēri (p x d x a)	595 x 566 x 596 mm
Iekšējie izmēri (p x d x a)	497 x 393 x 361 mm
Iekšējais tilpums	72 l
Svars	42 kg
Energoefektivitātes Indekss	81.2
Energoefektivitātes klase	A+
Enerģijas patēriņš pie standarta slodzes, parastajā režīmā	1.10 kWh/ciklu
Enerģijas patēriņš pie standarta slodzes, ventilatora piespiedu režīms	0.69 kWh/ciklu
Gaidīšanas režīms	0.8 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai krāsns automātiski sasniegtu piemērojamo mazjaudas režīmu vai stāvokli.	20 minūtes

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

BŪTISKI NORĀDĪJUMI

Piegādājot elektrisko krāsni

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

Uzstādot

- Neizmantojiet ierīci citādi, nekā aprakstīts šajā pamācībā.
- Šo ierīci ir atļauts izmantot mājāsaimniecībās un līdzīgos apstākļos, piemēram:
 - veikalu, biroju un citu darbavietu virtuvēs;
 - zemnieku saimniecībās;
 - viesnīcās, moteļos un citur kā ierīci, ko var izmantot viesi;
 - iestādījumos, kas nodrošina viesus ar naktsmītni un brokastīm.
- Neizmantojiet ierīci, ja jums ir basas kājas.
- Nepieskarieties ierīcei ar mitrām vai slapjām rokām.
- Nelieciet ierīces kamerā pārmērīgi lielus produktus vai metāla priekšmetus. Tie var izraisīt ugunsgrēku.
- Ierīces kamerā neko neuzglabājiet.
- Nesēdieties un nekāpiet uz atvērtām ierīces durtiņām.
- Neļaujiet bērniem un rīcībnespējīgām personām darboties ar ierīci, uzstādiet ierīci šīm personām nepieejamā vietā.

- Bērniem ir aizliegts rotaļāties ar ierīci.
- Ievērojiet īpašu piesardzību, ja izmantojat ierīci bērnu tuvumā.
- Nepieļaujiet, lai ierīce tiktu izmantota kā rotaļlieta.
- Šo ierīci ir atļauts izmantot bērniem no 8 gadu vecuma un personām ar pazeminātām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai personām bez pietiekamas pieredzes un zināšanām, ja tās tiek uzraudzītas vai ir drošā veidā iepazīstinātas ar ierīces lietošanas norādījumiem un saprot ar to saistīto risku.

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

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

UZMANĪBU!

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

Ūdens kondensācija

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

Iespējamie defekti.

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

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

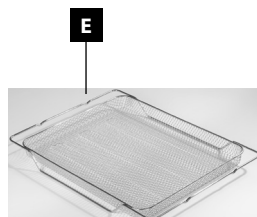
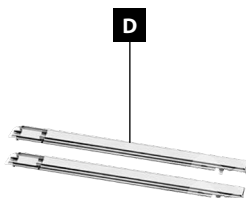
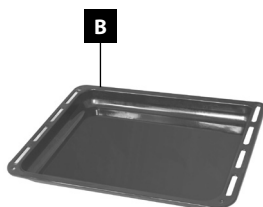
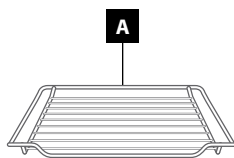
PRODUKTA APRAKSTS

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



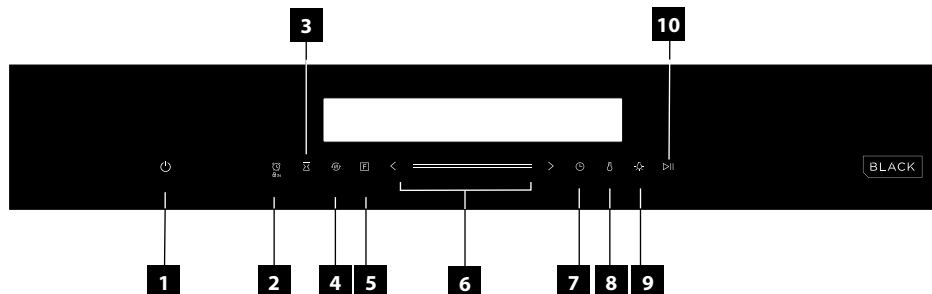
Piederumi

- A Sarīvē
- B Universāla panna
- C Cepšanas zonde
- D 1x teleskopiskās vadotnes
- E Fritēšanas grozs



Vadības paneļa apraksts

- 1 Ierīces ieslēgšanas un izslēgšanas poga
- 2 Taimeris un bērnu bloķēšanas poga
- 3 Poga cepšanas beigu laika iestatīšanai
- 4 Poga ātrai priekšsildīšanai
- 5 Funkciju izvēles poga
- 6 Slidnis nepārtrauktai laika un temperatūras līmeņa iestatīšanai
- 7 Laika iestatīšanas poga
- 8 Temperatūras iestatīšanas poga
- 9 Apgaismojums ieslēgts / izslēgts
- 10 Poga Sākt / Pauze



Atsevišķas cepšanas funkcijas

Simbols	Funkcijas apraksts
	Gaisma: Ļauj lietotājam sekot cepšanas norisei, neatverot durvītas. Gaisma tiek aktivizēta, atlasot jebkādu funkciju (izņemot ECO funkcijas).
	Atkausēšana: Gaisa cirkulācija ļauj produktus ātrāk atkausēt. Tas ir saudzīgs, bet ātrs produktu atkausēšanas paņēmiens. Gaisa istabas temperatūrā tiek dzīts ierīces kamerā. Piezīme. Šī funkcija ir piemērota produktam vai pusfabrikātu atkausēšanai pirms galīgās pagatavošanas.
	Apakšējā karsēšana: Apakšējais sildķermenis, kas atrodas ierīces apakšdaļā, nodrošina koncentrētāku siltuma sadali ierīcē. Temperatūru ir iespējams iestatīt 30°C līdz 220°C diapazonā (pa 5°C). Piezīme. Šī funkcija ir piemērota produktam lēnai cepšanai, piemēram, gaļas sautēšanai, miltu izstrādājumiem, picai, kam nepieciešama kraukšķīga pamatne.
	Apakšējā un augšējā karsēšana: Vienlaikus ir ieslēgts gan apakšējais, gan augšējais sildelements. Temperatūru ir iespējams iestatīt 30°C - 250°C diapazonā (pa 5°C).
	Cepšanas zonde: Tas mēra temperatūru ēdiena centrā. Īpaši piemērots gaļas pagatavošanai. Temperatūru var iestatīt no 40 °C līdz 99 °C.

Simbols	Funkcijas apraksts
	Augšējā un apakšējā karsēšana ar ventilatoru: Augšējā un apakšējā sildelementa, kā arī ventilatora apvienojums nodrošina vienmēri- gu cepšanu. Šī cepšanas funkcija ietaupa 30-40 % enerģijas. Pārtikas produkti ir viegli apbrūnināti no ārpuses, bet iekšpusē joprojām miksti. Temperatūru ir iespējams iestatīt 50°C līdz 250°C diapazonā (pa 5°C). Piezīme: Šī funkcija ir piemērot grilēšanai vai lielu gaļas gabalu cepšanai augstā temperatūrā.
	ECO funkcijas: Enerģijas taupīšanas cepšana. Kad šī funkcija ir atlasīta, displejā tiek parādīts E. Piezīme: Šī funkcija ir īpaši izstrādāta konkrētam cepšanas veidam, kur ēdiens tiek gatavots zemākā temperatūrā, bet ilgākā laika periodā, nekā izmantojot augšējās un apakšējās sildīšanas kopā ar ventilatoru funkcijas. Temperatūru var iestatīt no 140 °C līdz 240 °C
	Grīla karsēšana: Grilēšanas sildķermenis tiek ieslēgts un izslēgts pēc vajadzības, lai uzturētu tempe- ratūru ierīces kamerā. Temperatūra ir iepriekš iestatīta uz 180°C. Temperatūru ir iespējams iestatīt 150°C līdz 250°C diapazonā (pa 30°C).
	Grīla un augšējā karsēšana: Augšējais un grilēšanas sildelements ir ieslēgti vienlaicīgi. Temperatūra ir iepriekš iestatīta uz 180°C. Temperatūru ir iespējams iestatīt 150°C līdz 250°C diapazonā (pa 30°C).
	Grīla karsēšana ar ventilatoru un augšējā karsēšana: Šī funkcija izmanto augšējo sildķermeni kopā ar infrasarkanā starojuma un ventilatoru. Temperatūra ir iepriekš iestatīta uz 180°C. Temperatūru ir iespējams iestatīt 50°C līdz 250°C diapazonā (pa 30°C).
	Apļa karsēšana ar ventilatoru: Apļveida sildķermenis kopā ar ventilatoru uzlabo gaisa cirkulāciju ierīces kamerā un vienmērīgi sadala temperatūru visā ierīcē. Temperatūra ir iepriekš iestatīta uz 160°C. Temperatūru ir iespējams iestatīt 50°C līdz 250°C diapazonā (pa 5°C).
	Pīcas programma: Šī programma ir piemērota pīcas cepšanai. Temperatūru var regulēt no 50 °C līdz 250 °C. Programmas ietvaros tiek aktivizēta apakšējā karsēšana apvienojumā ar apaļveida karsēšanu.
	Miklas raudzēšana: Nodrošina vislabākos apstākļus miklas raudzēšanai un jogurta ražošanai. Temperatūru var iestatīt no 30 °C līdz 45 °C. Šai funkcijai nav iespējams iestatīt ātro sildīšanu.
	Pirolītiskā pašattīrīšanās: Temperatūra programmu do 450°C. Czas czyszczenia 2 godz. Dzięki nagraniu do wysokiej temperatury zabrudzenia wewnątrz urządzenia zostaną usunęte

CEPŠANAS IETEIKUMI

- Precīzas temperatūras vērtības katram produktam un cepšanas veidam var noteikt izmēģinot.
- Jāizvairās no nevajadzīgas ierīces durtiņu virināšanas cepšanas laikā. Virinot durtiņas, tiek traucēts cepšanas temperatūras režīms, tiek paildzināts cepšanas laiks, un produkts var pdegt.
- Marinēta gaļa un gaļa bez kauliem izcepas ātrāk nekā neapstrādāta gaļa. To, vai gaļa ir izcepusies, var pārbaudīt spiežot gaļu (piemēram, ar dakšīņu). Ja no gaļas netek sula, tā ir labi izcepusies.
- Ja gaļa ir speķota vai aplāta ar speķi, to nedrīkst cept augstā temperatūrā, lai neizšakstītos tauki.
- Cepot lielus gaļas gabalus, iztvaiko šķidrums, un tas kondensējas uz ierīces durtiņām. Šis ir dabiskais process un nerada nekādu apdraudējumu, lietojot ierīci. Ierīces durtiņas un tām pieguļošā ierīces telpa pēc cepšanas jānoslauka sausas.
- Miltu izstrādājumi paceļas pēc 2/3 cepšanas laika. Cepšanas laiks ir atkarīgs no izmantotā pildījuma (augļi, ievārijums).
- Putotām mīklām nevajadzētu saturēt daudz ūdens, jo šādi paildzinās cepšanas laiks.
- Nenovietojiet traukus tieši uz ierīces pamatnes, jo tas aizkavē siltuma izplatīšanos un pārkaršanas dēļ var sabojāt emalju.
- Cepot uz vairākām plātnēm vienlaicīgi, nav jācep produkti, kas būs gatavi vienā laikā.
- Cepšanas plātnes un cepešpannas nav paredzētas ilgstošai pārtikas uzglabāšanai (ilgākai par 48 stundām). Ilgākai uzglabāšanai ielieciet produktu piemērotā traukā.
- **Cepot bez ventilatora**, iesakām ierīci iepriekš 10 - 15 minūtes uzsildīt. Ierīces durtiņas cepšanas laikā lieki neviriniet.
- **Pirms grilēšanas** iepriekš 5 minūtes uzsildiet grilu (līdz grila sildķermenis kļūst sarkans). Grilēšanas režģi ar produktu novietojiet iespējami tuvu grila sildķermenim. Plātni ar nelielu ūdens daudzumu novietojiet zem režģa, lai uztvertu pilošos taukus. Izmantojot grilēšanu, ceptajai gaļai var izveidot brūnu un kraukšķīgu virspusi.

UZMANĪBU!

Izmantojot grilu, ierīces pieejamās daļas var ievērojami uzkarst. Neļaujiet bērniem piekļūt ierīces karstajām daļām.

- **Cepot ar ventilatoru**, ierīce nav iepriekš jāuzsilda, izņemot gadījumus, kad gatavojat produktu, kam ir ļoti īss cepšanas laiks, vai produktu ar lielu ūdens saturu (piem., augļu kūkas), lai nekondensētos ūdens tvaiki. Ierīcē ir iespējams gatavot dažādus produktus ar līdzīgu cepšanas temperatūru vienlaicīgi uz divām plātnēm, kaut arī cepšanas laiks ir atšķirīgs. Produktu smarža un garša savstarpēji neietekmēsies. Ieliekot un izņemot produktus ierīcē, nav lielu siltuma zudumu. Ventilators ātri izlīdzina temperatūru. Cepšanas temperatūras ir zemākas par temperatūrām, ko izmanto klasiskajā cepšanas režīmā (par 20 – 30°C miltu izstrādājumiem un par 30 – 40°C gaļai), cepšanas laiks ir ilgāks (apm. par 5 – 10 minūtēm). Cepot mazus miltu izstrādājumus vienlaicīgi uz divām plātnēm, iesakām apmainīt abu plātņu savstarpējo augstumu pēc 2/3 cepšanas laika vai agrāk izņemt plātni ar produktu, kas ir vairāk izcepies.
- Atkausējot saldētu produktu, ielieciet saldētu produktu ar iepakojumu blīdīnā, novietojiet to uz režģa un ieslēdziet ierīcē režīmu Atkausēšana. Ierīces durtiņām jābūt aizvērtām.
- **Grila karsēšanai ar ventilatoru un augšējai karsēšanai** ierīce nav iepriekš jāuzsilda. Grilēšanas laikā durtiņām jābūt aizvērtām. Izmantojot šo grilēšanas režīmu, termostatu iestata pēc vajadzības 50 līdz 200°C diapazonā. Attālums starp produktu un grila sildķermeni ir atkarīgs no vēlamā rezultāta:
 - mazāks attālums, lai iegūtu brūnai virspusi un asiņainu iekšpusi;
 - lielāks attālums, lai pilnībā izceptu produktu.

Lai uztvertu pilošos taukus, novietojiet zem produkta plātni ar nelielu daudzumu ūdens.

LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

Pirms pirmās lietošanas

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

Pēc tam uz 30 minūtēm ieslēdziet ierīci, neieliekot tajā produktus, maksimālajā temperatūrā (250°C). Informāciju par temperatūras iestatīšanu un sildīšanas laiku skatiet sadaļā „Ierīces pamatfunkcijas” (lpp. 70).

Ir iespējams, ka šajā laikā no krāsns var izplatīties smaka un dūmi, kas pēc īsa brīža pazudīs. Šī procesa laikā telpa ir ļoti jāizvēdina.

Pēc tam, kad ierīce ir atdzisusi, nomazgājiet visas gludās virsmas un durvis ar ūdeni un mazgāšanas līdzekli un noslaukiet. Pēc tam uzstādiet sānu restes (sk. “Piederumi”).

Diennakts laika iestatīšana

1. Pēc ierīces pieslēgšanas elektrotīklam displejā iedegsies rādījums 0:00.
2. Nospiežot taustiņu (7), aktivējiet diennakts laika iestatīšanas režīmu (sāks mirgot stundu cipari).
3. Izmantojiet slidni nepārtrauktas korekcijas laika un temperatūras klasei (6), vai plus un minus pogas, lai iestatītu laiku stundās (no 0 līdz 23).
4. Nospiežot taustiņu (7), sāks mirgot minūšu cipari.
5. Izmantojiet slidni nepārtrauktas korekcijas laika un temperatūras klasei (6), vai plus un minus pogas, lai iestatītu laiku minūtēs (no 0 līdz 59).
6. Nospiežot taustiņu (7), pabeidziet diennakts laika iestatīšanu.
Tādējādi diennakts laika iestatījums ir aktivizēts, un iestatītais laiks tiek attēlots displejā.

Diennakts laika iestatījumu maiņa

1. Gaidīšanas režīmā nospiediet laika iestatīšanas taustiņu (7), lai aktivizētu diennakts laika iestatījumu režīmu (stundu cipari sāks mirgot).
2. Izmantojiet slidni nepārtrauktas korekcijas laika un temperatūras klasei (6), vai plus un minus pogas, lai iestatītu laiku stundās (diapazonā no 0 līdz 23).
3. Nospiežot pogu (7), minūšu cipari sāks mirgot.
4. Izmantojiet slidni nepārtrauktas korekcijas laika un temperatūras klasei (6), vai plus un minus pogas, lai iestatītu laiku minūtēs (diapazonā no 0 līdz 59).
5. Nospiežot pogu (7), aizveriet diennakts laika iestatīšanas režīmu.
Laiks ir iestatīts, un tas ir redzams displejā.

Piezīme:

Ja laiks nav iestatīts, ierīce nedarbosies, pat, ja tā ir savienota ar barošanas avotu.

IERĪCES PAMATFUNKCIJAS

1. Novietojiet plātni ar produktu nepieciešamajā augstumā.
2. Nospiediet funkciju izvēles pogu (5), lai izvēlētos vēlamo gatavošanas funkciju.
3. Lai pielāgotu temperatūru, izmantojiet slidni nepārtrauktas korekcijas laika un temperatūras klasei (6) vai plus un minus pogas.
4. Nospiediet Start/Pause poga (10), apstipriniet cepšanas sākumu.
5. Jūs varat apturēt izvēlēto programmu jebkurā cepšanas brīdī, nospiežot izslēgšanas un ieslēgšanas taustiņu (1).

Piezīme:

Šai pamatfunkcijai nav jābūt iestatītam dienas laikam.

Pirolitiskā tīrīšana

Šī cepeškrāsns ir aprīkota ar pirolitisko pašattīrīšanās funkciju. Varat izmantot šo funkciju, lai bez piepūles notīrītu gatavošanas zonu.

Gatavošanas zona uzkarst līdz ļoti augstai temperatūrai, šādi sadedzinot cepšanas un grilēšanas paliekas. Pēc tam atliek viens notīrīt šīs atliekas. Jūsu drošībai šīs programmas laikā nav iespējams iestatīt temperatūru un laiku.

Piezīme

Jūsu drošībai ēdiena gatavošanas zonā tiek automātiski aizslēgtas durvis. Durvis nevar atslēgt, kamēr temperatūra nav samazinājusies līdz salīdzinoši drošam līmenim. Tīrīšanas laikā iekšējais apgaismojums ir izslēgts.

BRĪDINĀJUMS

Apdegumu risks!

1. Pirolitiskās programmas laikā gatavošanas zona ir ļoti karsta. Nekad neatveriet ierīces durvis, līdz ierīce neatdzīsīs.
2. Tīrīšanas programmas laikā un no ārpuses ierīce ir ļoti karsta. Nekad nepieskarieties durvim. Vispirms ļaujiet ierīcei atdzist.

Traumu risks!

Pirolizes procesā izdalās izgarojumi, kas var kairināt gļotādu. Tīrīšanas funkcija darbības laikā virtuve ir pietiekami jāvēdina. Neuzturieties šajā telpā ilgstoši. Pārliecinieties, ka bērni un mājdzīvnieki nav tuvumā un vienmēr ievērojiet speciālista norādījumus vai instrukcijas.

Pirms pirolizes programmas uzsākšanas

UZMANĪBU!

1. Pirms pirolizes programmas uzsākšanas vienmēr izņemiet no krāsns visus piederumus, tostarp traukus un izņemamas detaļas. Gatavošanas zonā nedrīkst būt izlijis šķidrums. Tādā veidā nodrošināsiet labu visas gatavošanas zonas tīrīšanu, kā arī ilgāku piederumu kalpošanas laiku.
2. Pirms tīrīšanas funkcijas izmantošanas manuāli izņemiet lielākas ēdiena atliekas.
3. Notīriet ierīces iekšdurvis gar malām un blīvējumu.
4. Pirms to darāt, pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir izslēgta.

UZMANĪBU

Pastāv ugunsgrēka risks!

1. Pirolitiskās programmas laikā var uzliesmot ēdiena atliekas, tauki un gaļas sula. Pirms šīs programmas palaišanas vienmēr izņemiet vislielākos ēdiena gabalus un pārpalikumus no gatavošanas zonas. Neizmantojiet pirolitisko tīrīšanu ar piederumiem.
2. Pirolitiskās tīrīšanas laikā ierīce var būt ļoti karsta no ārpuses. Nekad nekarīet uz roktura nekādus uzliesmojošus materiālus, piemēram, virtuves dvieļus. Nenovietojiet neko ierīces tuvumā. Sargiet bērnus no ierīces.
3. Ja durvju blīvējums ir bojāts, ap cepeškrāsni radīsies liels siltuma daudzums. Neplēšiet un nenoņemiet blīvējumu! Nekad nedarbiniet ierīci, kurai ir bojāts blīvējums vai tā nav.

Pastāv nopietnu traumu risks!

Kad notiek pirolīzes process, ierīce ir ļoti karsta. Nekad netīriet cepešpannas un cepšanas veidnes, izmantojot pirolīzi, jo to virsma var sabojāties lielā karstuma dēļ, turklāt no tām izdalīsies bīstamas gāzes. Neizmantojiet šo tīrīšanas veidu šiem piederumiem.

Pirolītiskās pašattīrīšanās programmas iestatījumi

1. eslēdziet cepeškrāsni, izmantojot 1. taustiņu.
2. Izvēlieties programmu "Pirolīze", nospiežot 5. taustiņu. Kad parādās funkcijas ikona , pirolīzes funkcija ir aktivēta.
3. Pārļiecinieties, ka visi piederumi un pārtika ir izņemti no krāsns un ka durvis ir labi aizvērtas.
4. Nospiediet taustiņu "Start/Pause" (10), lai sāktu tīrīšanas procesu.

Tīrīšanas programmas laikā pietiekami vēdiniet virtuvi. Neilgi pēc programmas palaišanas ierīces durvis tiek aizslēgtas. Gatavošanas zonu nevar atvērt, kamēr temperatūra nesamazinās līdz salīdzinoši drošam līmenim.

Kad tīrīšana tiek ieslēgta, vairs nevar mainīt iestatījumus, kā arī apturēt šo procesu.

Pirolīzes programmas beigu signāls

Tiklīdz tīrīšanas programma ir pabeigta, atskanēs nepārtraukts skaņas signāls, un cepeškrāsns pārtrauks sildīšanu. Varat nospiegt 10. taustiņu, lai izslēgtu skaņu, vai arī pagaidīt, kad tas izslēgsies automātiski. Displejā iedegas uzraksts "End". Lai to dzēstu, 3 sekundes turiet nospiegtu 3. taustiņu, un uzraksts pazudīs.

Kad ierīce atdzisis, ar mitru drāniņu noslaukiet pelnu paliekas cepeškrāsni un ap durvīm.

Pēc tīrīšanas novietojiet visu vietā saskaņā ar instrukcijām rokasgrāmātā.

Piezīme

Pirolītiskās tīrīšanas laikā rāmīs ierīces iekšpusē var izbalēt. Šī parādība ir normāla un neietekmē ierīces darbību. Izbalējumu var noņemt ar nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli. Liels piesārņojums var izraisīt baltus plankumus uz emaljas virsmas. Tie ir ēdiena nosēdumi, un tie ir nekaitīgi un neietekmē ierīces darbību. Šos nosēdumus var noņemt ar citronu sulu vai citu tīrīšanas līdzekli.

SAREŽĢĪTĀKAS IERĪCES FUNKCIJAS

Sarežģītākās funkcijas paplašina cepšanas iespējas un nodrošina ērtāku ierīces izmantošanu.

Ātrā sildīšana

1. Lai aktivizētu šo funkciju, nospiediet ātrās sildīšanas taustiņu (4).
2. Ātro sildīšanu nevar iestatīt apvienojumā ar atkausēšanas un miklas raudzēšanas programmu. Ja izvēlēšies vienu no šīm divām programmām, atskanēs pikstiens.

Funkcijas Starts/Pauze/Atcelt

1. Pēc izvēles gatavošanas funkcijas (5), kā arī iestatīt vēlamu temperatūru cepšanai, izmantojot slīdni (6) un plus un mīnus preses (10), lai sāktu cepšanai.
2. Lai pārtrauktu cepšanu, **vienu reizi** nospiediet taustiņu "Start/Pause (10)".
3. Lai atceltu cepšanu, **divreiz** nospiediet taustiņu "Start/Pause (10)".

Gaismas iedegšana ierīcē

Nospiediet apgaismojuma ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu (9), lai ieslēgtu vai izslēgtu gaismu ierīces iekšpusē.

Atliktā cepšanas sākuma funkcija

Šīs funkcijas iestatīšanai jābūt iestatītam dienas laikam. Lai iestatītu atliktā cepšanas sākuma funkciju, rīkojieties šādi:

1. Nospiediet cepšanas beigu laika iestatīšanas taustiņu (3).
2. Izmantojiet slīdni (6) vai taustiņus PLUS un MINUS, lai iestatītu izvēlēto cepšanas beigu laiku.
3. Izmantojiet slīdni nepārtrauktas korekcijas laika un temperatūras klasei (6), vai plus un minus pogas, lai iestatītu laiku stundās. Apstipriniet pogu (3).
4. Izmantojiet slīdni nepārtrauktas korekcijas laika un temperatūras klasei (6), vai plus un minus pogas, lai iestatītu laiku minūtēs. Apstipriniet pogu (3).
5. Tagad iestatiet cepšanas laiku. Nospiediet taimera iestatījumu taustiņu (2) un izmantojiet slīdni (6) vai taustiņus PLUS un MINUS, lai iestatītu izvēlēto gatavošanas laiku.

Piemērs:

Ja iestatīsiet plānoto cepšanas beigu laiku pēc desmit stundām, bet cepšanas laiks tiks iestatīts uz vienu stundu, ierīce automātiski sāks programmu pēc deviņām stundām no laika iestatīšanas brīža.

Atgādinājuma funkcija

Pateicoties taimera funkcijai, varat iestatīt vēlamo atgādinājuma laiku. Tiklīdz tiks iestatīts izvēlētais laiks, sāksies atpakaļskaitīšana un beigās atskanēs atgādinājuma signāls.

1. Nospiediet taimera taustiņu un bērnu drošības slēdzi (2).
2. Izmantojiet slīdni nepārtrauktas korekcijas laika un temperatūras klasei (6), vai plus un minus pogas, lai iestatītu laiku stundās.
3. Vēlreiz nospiediet taimera taustiņu un bērnu drošības slēdzi (2).
4. Izmantojiet slīdni nepārtrauktas korekcijas laika un temperatūras klasei (6), vai plus un minus pogas, lai iestatītu laiku minūtēs.
5. Nospiediet taustiņu (2), lai apstiprinātu iestatīto laiku. Laiks tiks skaitīts atpakaļ.

Piezīme.

1. Pēc iestatītā laika atskaites beigām atskanēs desmit pikstieni.
2. Iestatot atgādinājuma funkciju, šo funkciju varat atcelt, nospiežot taustiņu (2).
3. Lai atceltu iestatīto atgādinājuma funkcijas laiku, **divas reizes** nospiediet taustiņu (2).

Atslēgas funkcija bērnu drošībai

1. Lai aizslēgtu ierīci, uz 3 sekundēm nospiediet pogu (2).
2. Pēc šī laika atskanēs skaņas signāls, un displejā tiks attēlota indikācija , kas norāda, ka ierīce ir aizslēgta.
3. Lai atslēgtu ierīci, uz 3 sekundēm nospiediet pogu (2).
4. Pēc šī laika atskanēs skaņas signāls, un displejā vairs nebūs redzama indikācija .

Cepšanas zonde

1. Kad cepšanas zonde ir savienota un iestrēgusi ēdienā, displejā iedegas cepšanas zondes ikona .
2. Displejā pulksteņa vietā tiek parādīts cepšanas zondes temperatūras iestatījums.
3. Nospiediet funkciju izvēles pogu (5), lai izvēlētos vēlamo gatavošanas funkciju.
4. Temperatūras regulēšanai izmantojiet slīdni (6) un PLUS un MINUS pogas.
5. Nospiediet Start / Pause pogu (10), lai apstiprinātu gatavošanas sākumu.

Lēnā durvju aizvēršana (Soft closing doors)

1. Ja ierīces durvis ir atvērtas $>30^\circ$ leņķī, tās tiek fiksētas katrā pozīcijā.
2. Ja ierīces durvis ir atvērtas $\leq 30^\circ$ leņķī, tās tiek lēnām aizvērtas ar amortizatoru palīdzību.

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

Pareiza režģa vai cepšanas plātnes novietošana ierīcē

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



Air Fry

Tas nodrošina ātru un vienmērīgu karstuma un karstā gaisa sadali, kā arī noņem mitrumu no ēdiena virsmas, veidojot kraukšķīgu garoziņu uz virsmas.

1. Lai izmantotu gaisa fritēšanas funkciju, izmantojiet augšējo un apakšējo sildīšanu ar ventilatoru.
2. Pēc tam iestatiet temperatūru, nospiediet pogu (7) un iestatiet laiku. Nospiediet pogu (10) un iedarbiniet programmu.
3. Šai funkcijai izmantojiet gaisa fritēšanas grozu, kas novietots cepeškrāsns centrā.

Numurs	Pārtika	Svars	Laiks	Temperatūra	Symbols	Priekšsildīšana
1	Gruzdintas bulvītēs	350 g/750 g	19/23 min	200°/230°		JĀ
2	Vistas sloksnes	180 g	11 min	250°		JĀ
3	Panēts siers	120 g	10 min	250°		JĀ
4	Svogūņu ziedai	160g	11,5 min	220°		JĀ
5	Duonos grybai	125/150 g	13/13 min	230°		JĀ

TELESKOPISKĀS VADOTNES

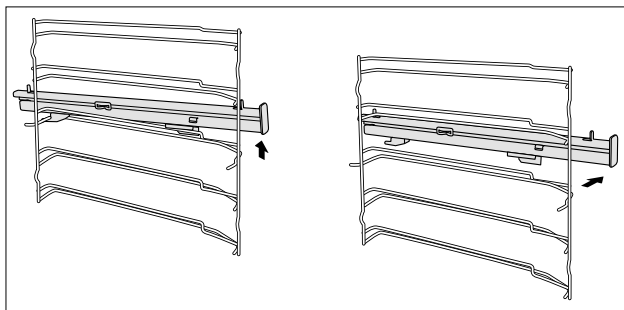
Teleskopiskās vadotnes ļauj izbīdīt cepamplātnes, šādi atvieglojot plātņu ielikšanu un izņemšanu, kā arī ēdienu pārbaudīšanu cepšanas laikā.

UZMANĪBU!

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

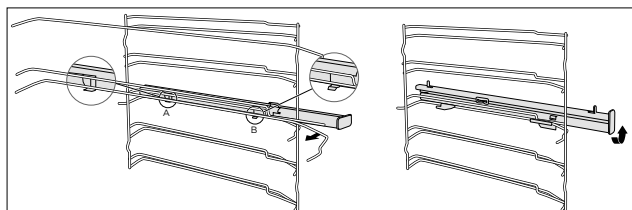
Ievietojot vai izņemot plātnes no teleskopiskajām vadotnēm, esiet uzmanīgs, lai plātnes nenoslīdētu no vadotnēm. Teleskopiskās vadotnes ir iespējams izmantot visos iebīdīšanas augstumos. Lai mainītu teleskopisko vadotņu augstumu, rīkojieties šādi:

1. Noņemiet cepšanas paplātnes un režģi no ierīces iekšpusēs.
2. Ar spēku paceliet teleskopiskā pagarinājuma 1. att
3. Noņemiet teleskopiskos pagarinājumus no sānu režģiem uz aizmuguri

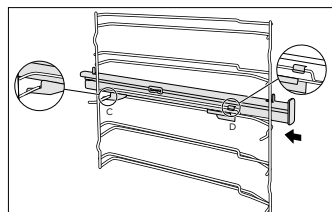


1. att

4. Novietojiet punktus A un B no teleskopiskajiem pagarinājumiem horizontāli uz sānu režģa ārējās stieples 2. att
5. Pagrieziet pagarinājumu pretēji pulksteņrādītāja virzienam (kreisajai pusei) un pulksteņrādītāja virzienam (labajai pusei) par 90°
6. Spiediet tā, lai punkts C iedarētos apakšējā vadā, bet punkts D - augšējā vadā 3. att



2. att



3. att

Dzesēšanas ventilators

Ventilators atrodas ierīces augšējā sienā, un tas rada vēsa gaisa cirkulāciju mēbeles iekšpusē. Ventilators ieslēdzas automātiski, ieslēdzot ierīci. Ja cepšanas programma ir pabeigta vai pārtraukta, dzesēšanas ventilators turpina darboties līdz brīdim, kad ierīces temperatūra nokrītas zem drošas robežas.



TĪRĪŠANA UN APKOPE

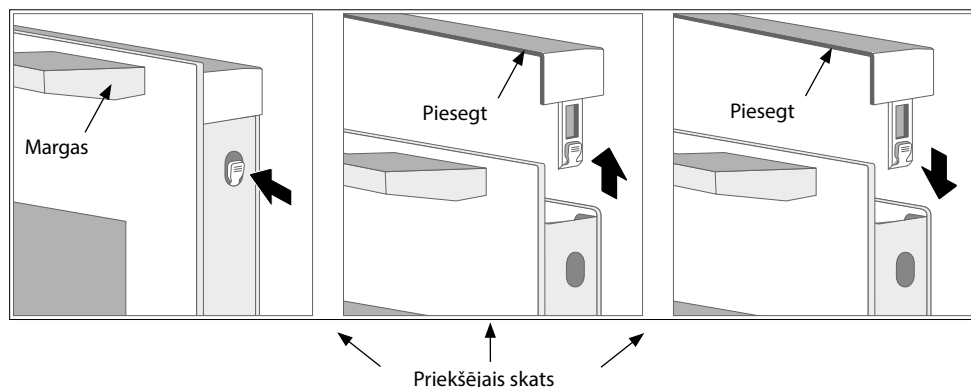
Lai saglabātu ierīces labu izskatu un uzticamu darbību, rūpējieties par tās tīrību. Ierīces modernā konstrukcija vienkāršo apkopi līdz minimumam. Tās ierīces daļas, kas nonāk saskarē ar pārtikas produktiem, regulāri jātīra.

- Pirms apkopes un tīrīšanas atvienojiet barošanas kabeli no elektrotīkla kontaktligzdas vai izslēdziet ierīces kontaktligzdas drošinātāju.
- Nogaidiet, līdz ierīces kamera ir atdzisusi, taču temperatūra ir remdēna - tad ierīces tīrīšana veiksies labāk nekā aukstā stāvoklī.
- Ierīces ārējo virsmu notīriet ar mitru drāniņu, smalku suku vai mīkstu sūkli un pēc tam noslaukiet to sausu.
- Ierīces apakšdaļu un augšpusi varat noslaucīt ar mitru drāniņu, mīkstu suku vai sūkli. Lielu netīrumu gadījumā izmantojiet siltu ūdeni, kam pievienots neagresīvs mazgāšanas līdzeklis.
- Nelietojiet rupjus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asas metāla suku, lai tīrītu ierīces durvīņu stiklus, jo tā var saskrāpēt virsmu vai saplēt stiklu.
- Nekad neatstājiet uz emaljētām, lakotām vai nerūsējošā tērauda daļām agresīvas vai skābas vielas (citronu sulu, etiķi).
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Cepamplātni var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Stikla tīrīšana

Ja jānotīra stikla durvis, ievērojiet šādus norādījumus:

1. Atveriet cepeškrāsns durvis maksimāli iespējamā stāvoklī.
2. Nospiediet vāku labo un kreiso pusi uz „pogām” un noņemiet pārsegu uz āru
3. Izņemot, paceliet un pēc tam velciet stiklu pret sevi. Ja pacelsit stiklu pārāk augstu, dažas plastmasas augšējā vāka plastmasas daļas var salūzt.
4. Pēc tīrīšanas ievietojiet stiklu atpakaļ pretējā noņemšanas secībā.
5. Stiklam jābūt pareizi novietotam izgriezumos augšējā plastmasas vāciņā.
6. Pēc stikla ievietošanas uzlieciet augšējo vāku un nofiksējiet to vietā



UZMANĪBU!

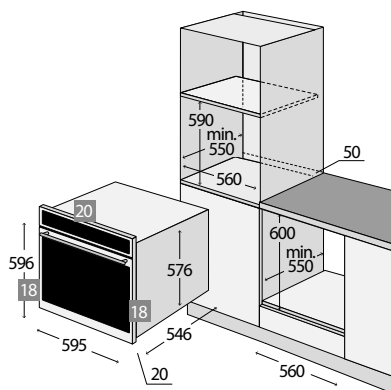
Tirot pievērsiet uzmanību durvju aizvēršanai. Enges ir pielāgotas visu trīs stiklu svaram. Ja izņemsiet vienu vai abus stiklus, samazināsies svars, un pēc durvju atbrīvošanas tās var nejauši aizvērties, izraisot iespējamus durvju vai stiklu bojājumus.

Piezīme:

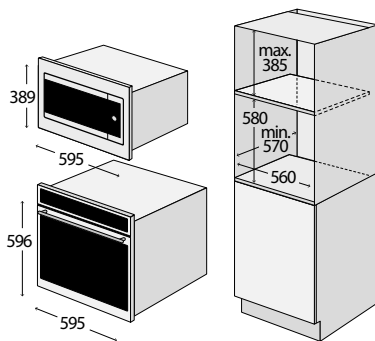
1. Stiklu mazgāšanai izmantojiet mikstu sūkli un ziepjūdeni, lai nomazgātu taukus, un pēc tam izskalojiet tekošā ūdenī. Nekad nemazgājiet stiklus trauku mazgājamajā mašīnā!
2. Vidējam stiklam stūros pie engēm ir gumijas uzlikas. Pēc stikla izņemšanas pārliecinieties, lai tās nepazūd. Šīs gumijas uzlikas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

IERĪCES UZSTĀDĪŠANA

- **Neceliet ierīci aiz durtiņu roktura!**
- **Uz defektiem, kas radušies nepareizas uzstādīšanas dēļ, garantija neattiecas.**
- Par ierīces uzstādīšanu ir atbildīgs pircējs, nevis ražotājs.
- Ražotājs nenes nekādu atbildību par zaudējumiem, kas nodarīti personām, dzīvniekiem un lietām nepareizas uzstādīšanas dēļ.
- Ierīces novietošana piemērotā mēbelē nodrošina tās pareizu darbību.
- Ierīci uzstāda tipizētā virtuves mēbelē, kas ir paredzēta iebūvētajām ierīcēm, vai attiecīgi pielāgotā mēbelē, kuras izmēri atbilst 5. att.
- Ierīci var novietot gan zem virtuves darbvirsmas, gan augstajā skapīti (5. att.).
- Virtuves mēbelēm jābūt izgatavotām no karstumizturīga materiāla, kas iztur vismaz 120°C. Materiāliem un izmantotajām līmēm jāiztur ierīces uzkaršana atbilstoši standartam LVS EN 60335-2-6. Materiāli un līmes, kas neatbilst minētajam standartam, var deformēties vai atlīmēties.
- Visiem aizsargapvalkiem jābūt nostiprinātiem savā vietā tā, lai tos nebūtu iespējams noņemt bez īpašiem instrumentiem.
- Virtuves iekārtas aizmugurējā plāksne jānoņem, lai ap ierīci nodrošinātu atbilstošu gaisa cirkulāciju.
- Ja virs ierīces ir novietota plīts virsma, starp abām ierīcēm jābūt vismaz 50 mm atstarpei.



SET 8x60ds + MTV6925bc



5. att

Pieslēgšana elektrotīklam

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

Uzstādot ierīci, ievērojiet šādus norādījumus:

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

Demontāža

Ja ierīci demontējat, ir svarīgi ievērot darbību pareizu secību:

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

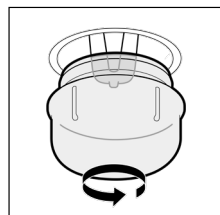
SERVISS

Spuldzītes nomaīņa

Ierīces kameras apgaismošanai ir izmantota **halogēnu** spuldzīte ar lielu termoizturību (25 W/230 V, T300 °C).

Lai nomainītu spuldzīti, jārikojas šādi:

1. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla vai izslēdziet attiecīgo drošinātāju.
2. Noskrūvējiet stikla uzliktni, griežot to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam atbilstoši 6. att., un nomainiet spuldzīti ar tāda paša veida un parametru spuldzīti.
3. Skrūvējot jauno spuldzīti, spuldzes satveršanai izmantojiet drāniņu vai papīra salveti.
4. Uzskrūvējiet atpakaļ stikla uzliktni.



Att. 6

APKĀRTĒJĀS VIDES AIZSARDZĪBA

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

Ierīces utilizācija tās darbмūža beigās:



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

ACKNOWLEDGEMENTS

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

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

TABLE OF CONTENTS

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

Technical Features	
Voltage	220–240 V - 50 - 60Hz
Maximum input	3 200 W
Input of the upper heater	900 W
Input of the lower heater	1 000 W
Input of the circular heater	1 800 W
Input of the grill heater	1 300 W
Temperature setting range	30–250°C
Installation dimensions (w x d x h)	560 x 550 x 600 mm
External dimensions (w x d x h)	595 x 566 x 596 mm
Internal dimensions (w x d x h):	497 x 393 x 361 mm
Internal volume	72 l
Weight	42 kg
Energy efficiency Index	81.2
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.10 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69kWh/cycle
Standby mode	0.8 W
The maximum time needed for the oven to automatically reach the applicable low power mode or condition.	20 minutes

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

IMPORTANT NOTICES

Upon delivery of the electric appliance

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

During installation

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

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

CAUTION!

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

Condensation

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

Possible failures

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

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

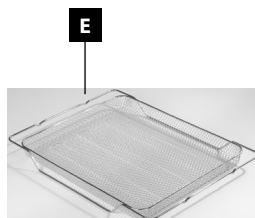
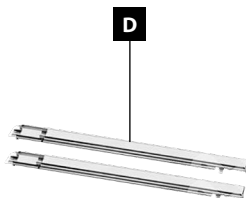
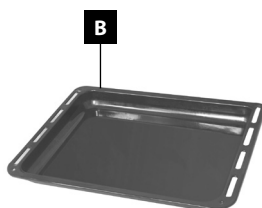
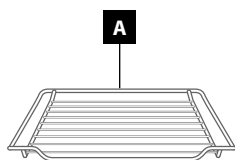
PRODUCT DESCRIPTION

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



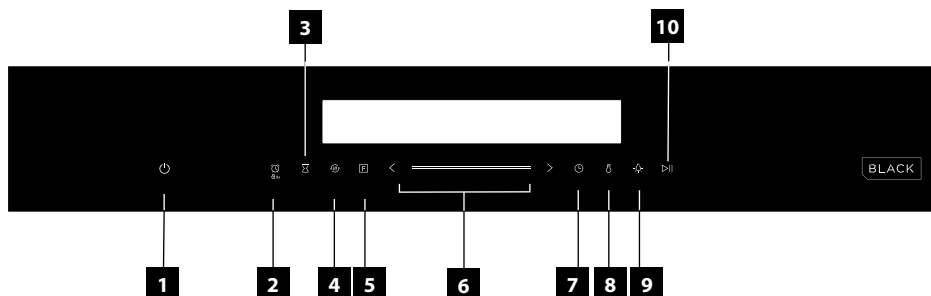
Accessories

- A Grill
- B Deep roasting sheet
- C Meat probe
- D 1x Telescopic Rails
- E Frying basket



Control Panel Description

- | | |
|---|---|
| 1 Appliance on and off button | 6 Slider for continuous setting of time and temperature level |
| 2 Timer and child lock button | 7 Time setting button |
| 3 Button for setting the end time of baking | 8 Temperature setting button |
| 4 Button for fast preheating | 9 Lighting on / off |
| 5 Function selection button | 10 Start / Pause button |



Individual Baking Functions

Symbol	Function description
	Light bulb: Enables the user to monitor the baking without the need to open the door. The light is activated upon selection of any function (except ECO function).
	Defrosting: Air circulation allows faster defrosting. This is a safe, but quick method for defrosting of foods. Air at room temperature is forced into the internal space of the appliance. Note: This function is suitable for defrosting food or raw products before final preparation.
	Lower heating: The lower heating body in the lower section of the appliance provides more concentrated distribution of heat within the appliance. The temperature can be set within the range of 30°C – 220 °C (in increments of 5°C). Note: This function is suitable for low baking of foods, such as pot roast, pastry, pizza, where it is important to get a crispy base.
	Upper and bottom heater: For conventional cooking both the bottom and the top heater are on. The temperature can be set within the range of 30°C – 250 °C (in increments of 5°C).
	Meat probe: Meat probe measures the temperature in the center of the food. Especially suitable for meat preparation. The temperature can be set in the range from 40 °C to 99 °C.

Symbol	Function description
	Upper and bottom heater with fan: Combination of the bottom and the top heater together with a fan produces more even cooking. This baking function saves 30-40% of energy. Prepared food is lightly browned on the outside but still moist and tender on the inside. The temperature can be set within the range of 50°C – 250 °C (in increments of 5°C). Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at high temperature.
	ECO function: Energy-saved cooking. When this function is selected, the display shows E. Note: This function is specially designed for a certain type of baking, where the food is cooked at a lower temperature but for a longer period of time than when using the upper and lower heating together with fan functions. The temperature can be set from 140 °C to 240 °C
	Grill heater: The grilling heater is switched on and off as necessary to maintain the temperature in the appliance. The default temperature is 180°C. The temperature can be set within the range of 150°C – 250 °C (in increments of 30°C).
	Grill heater and upper heater: The top and the grill heater are on simultaneously. The default temperature is 180°C. The temperature can be set within the range of 150°C – 250 °C (in increments of 30°C).
	Grill heater with fan and upper heater: The top heating and the grill with a fan operate simultaneously. The default temperature is 180°C. The temperature can be set within the range of 50°C – 250 °C (in increments of 30°C).
	Circular heater with fan: The circular heater together with the fan improves the air circulation in the appliance and evenly distributes the heat in the appliance. The default temperature is 160°C. The temperature can be set within the range of 50°C – 250 °C (in increments of 5°C).
	Pizza program: This program is suitable for baking pizza. The temperature can be set from 50 °C to 250 °C. During the program, the bottom heating is activated in combination with the circular heating.
	Dough rising: Provides optimal conditions for dough rising and yogurt production. The temperature can be set in the range from 30 °C do 45 °C. It is not possible to set the fast preheating for this function and yogurt production.
	Pyrolytic self-cleaning: Program temperature up to 450 °C., Cleaning time 2 hours. Due to heating to a high temperature, dirt inside the appliance will be removed

BAKING TIPS

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

CAUTION!

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

- **When baking with the fan** it is not necessary to pre-heat the appliance, except for baking food with very short baking times, or in the case of baking food with a high water content (e.g. fruit cakes) to prevent condensation of water vapours. In this appliance, various foods with similar baking/roasting times can be prepared in two trays simultaneously, even if the baking/roasting time differs. The scent and taste of the foods do not influence each other. Putting in and taking food out of the appliance does not result in huge heat losses. The temperature is quickly compensated by the fan. The baking temperatures are lower than those used in the standard baking mode (by 20 – 30°C for pastry and by 30 – 40° C for meat); the time of baking is longer (by approx. 5 – 10 minutes). When baking small pastries in two pans, we recommend swapping the height of both pans after 2/3 of the baking time or taking the pan that is ready sooner out earlier.
- **When defrosting**, lay the frozen food in the packaging on a dish, put it on the grill in the centre of the appliance and switch-on the appliance in Defrost mode. The appliance door must be closed.
- **When grilling with the fan and upper heater** it is not necessary to pre-heat the appliance. Grill with the appliance door closed. When grilling this way set the thermostat as needed within the range from 50 to 200°C. The distance between the food and the grill heater must correspond to the required results:
 - smaller distance for a brown surface and underdone inside,
 - bigger distance for thorough roasting of the food.

For catching the dripping gravy, place a plate with a little water under the meal.

OPERATING INSTRUCTIONS

Before the first use

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

Then, heat the unit without food at maximum temperature (250°C) for 30 minutes. You can find the information related to the temperature and heating time adjustment in the paragraph Appliance Basic Functions (page 90). The unit may emit a slight smell and smoke, which should disappear after a while. Air the room well during this process.

After the appliance has cooled down, wash all smooth surfaces and doors with soap and water and dry them. Then install the side grates (see Accessories).

Daytime setting

1. After connecting the appliance to the mains, the symbol 0:00 will appear on the display.
2. Press button (7) to activate the mode of setting the time of day (the hour position starts blinking).
3. Use the slider for continuous adjustment of time and temperature (6) or the plus and minus buttons to set the time in hours (in the range 0 to 23).
4. Upon pressing button (7) the numbers start blinking.
5. Use the slider for continuous adjustment of time and temperature (6) or the plus and minus buttons to set the time in minutes (in the range 0 to 59).
6. Press button (7) to end the setting of the time of day.
This activates the time and it is shown on the display.

Daytime setting change

1. Press the timer setting button (7) in the standby mode. It will activate the daytime setting (clock digit will start blinking).
2. Use the slider for continuous adjustment of time and temperature (6) or the plus and minus buttons to set the time in hours (in the range 0 to 23).
3. Upon pressing button (7) the numbers start blinking.
4. Use the slider for continuous adjustment of time and temperature (6) or the plus and minus buttons to set the time in minutes (in the range 0 to 59).
5. Press button (7) to end the setting of the time of day.
This activates the time and it is shown on the display.

Note:

If the time is not set, the appliance will not operate even though it is connected to the power supply.

APPLIANCE BASIC FUNCTIONS

1. Place the pan with the food in the selected position.
2. Press the function selection button (5) to confirm the requested cooking function.
3. Use the slider for continuous adjustment of time and temperature (6) or the plus and minus buttons to set the temperature.
4. Press the Start/Pause button (10) to confirm the start of baking.
5. You can exit the selected program at any time during the baking process by pressing the button (1).

Note:

For this basic function, it is not necessary to have the time of day set.

PYROLYTIC CLEANING

This oven is equipped with a pyrolytic self-cleaning function. You can use this function to easily clean the oven.

The oven is heated to a very high temperature and food residues from cooking and grilling are thus burnt. Then simply clean these residues. For your safety, the temperature and time cannot be set during this program.

Note

For your safety, the door of the oven is automatically locked. The door cannot be unlocked until the temperature drops to a relatively safe level. The interior lights are off during the entire cleaning process

NOTICE

Risk of burns!

1. The oven is extremely hot during the pyrolytic program. Never open the door of the appliance until the appliance has cooled down again.
2. During the cleaning program, the outside of the appliance is also hot, never touch the door. Allow the appliance to cool down first.

Risk of damage to health!!

During the pyrolytic process, vapours are released which can irritate mucous membranes. While the cleaning program is running, ventilate the kitchen sufficiently. Do not stay in the room for a long time. Keep children and pets away from the oven and always follow the instructions in the manual or instructions given to you by a professional.

Before starting the pyrolytic program

CAUTION!

1. Always remove all accessories, including dishes and removable runners, from the oven before starting the pyrolytic program. Do not leave an excessive amount of spilled liquid inside of the oven.
This way you will ensure proper cleaning of the entire oven and also longer lifetime of the appliance.
2. Before starting the cleaning program, remove the worst of the food residues manually.
3. Clean the inside door of the appliance along the edges of the oven and seal.
4. Make sure that the oven is switched off before you start cleaning it.

WARNING

Risk of fire!

1. Large amounts of food residues, fats and meat juices can ignite during the pyrolytic program. Before starting this program, always remove the worst of the food bits and residues from the oven. Do not use the pyrolytic cleaning to clean the accessories.
2. The outside of the appliance can become very hot during the pyrolytic cleaning. Never hang any flammable materials, such as kitchen towels, on the handle. Do not place any objects near the appliance. Keep children away from the appliance.
3. If the door seal is damaged, a large amount of heat will be released from the oven. Do not tear or remove the seal! Never use an appliance that has damaged or missing seal.

Risk of a serious damage to health!

The appliance is very hot during the pyrolytic process. Never clean baking sheets and baking moulds using the pyrolytic cleaning as the extreme heat could damage their surface and dangerous gases could be released from them. In general, do not use this cleaning program to clean any accessories.

Setting of the pyrolytic self-cleaning program

1. Press the button (1) to turn on the appliance.
2. Press the button (5) to select the "Pyrolysis" program – when the function icon  , changes to  , the pyrolytic function has been set.
3. Make sure that there are no accessories and dishes in the oven and that the door is properly closed.
4. Press the Start/Pause button (10) to start the cleaning process.

During the cleaning program, ventilate the kitchen sufficiently. The door of the appliance is locked shortly after the program starts. The oven cannot be opened until the temperature has dropped to a relatively safe level.

Once you start the cleaning program, you cannot change the settings or pause this process.

Pyrolytic program end signal

Once the cleaning program ends, you will hear a continuous beep sound and the oven will stop heating. You can press button (10) to turn it off or it will stop on its own later.

The message "End" will light up on the display, you need to press and hold the button (3) for 3 seconds to turn it off and it will disappear.

Once the appliance cools down, use a damp cloth to wipe off ash from the inside of the oven and around the door.

After cleaning, follow the instructions in the manual and place everything back in its place.

Note

During pyrolytic cleaning, the frame inside the appliance may fade. This is normal and it does not affect the performance of the appliance. You can use a stainless steel cleaner to remove the fading.

Heavy soiling can cause white stains to remain on the enamel surface. These are food deposits and they are harmless – they do not affect the performance of the appliance. You can use lemon juice or another cleaning agent to remove these deposits.

ADVANCED BAKING FUNCTIONS

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

Quick preheating

1. To activate this function, press the quick preheat button (4).
2. Quick preheating cannot be set in combination with the Defrost and Dough rising program. If you select one of these two programs, you will hear a beep.

Start/Pause/Cancel

1. After selecting the cooking function (5) and setting the desired cooking temperature using the slider (6) or PLUS and MINUS, press the button (10) to start cooking.
2. To interrupt baking, press the Start/Pause button (10) **once**.
3. To cancel baking, press the Start/Pause button (10) **twice**.

Activation of the light in the appliance

Press the light on/off button (9) to switch the light on or off inside the appliance.

Delayed baking start function

To set this function, the time of day must be set. To set the delayed baking timer function, do the following:

1. Press the end cooking time setting button (3).
2. Use the slider (6) or the PLUS and MINUS buttons to set the baking end time.

3. Use the slider for continuous adjustment of time and temperature (6) or the plus and minus buttons to set the time in hours. Confirm with button (3).
4. Use the slider for continuous adjustment of time and temperature (6) or the plus and minus buttons to set the time in minutes. Confirm with button (3).
5. Now set the cooking time. Press the timer setting button (2) and use the slider (6) or the PLUS and MINUS buttons to set the selected cooking time.

Example:

If you set the scheduled end of cooking time in ten hours and the cooking time is set to one hour, the appliance will automatically start the program nine hours after the time setting.

Reminder function

With the timer function, you can set the desired reminder time. Once you have set the selected time, the countdown will start and a beep will sound at the end.

1. Press the timer and child lock button (2).
2. Use the slider for continuous adjustment of time and temperature (6) or the plus and minus buttons to set the time in hours.
3. Press the timer and child lock button (2) again.
4. Use the slider for continuous adjustment of time and temperature (6) or the plus and minus buttons to set the time in minutes.
5. To confirm the set time push the button (2). The time will count down.

Note:

1. After completion of the countdown of the set time, ten beeps are emitted.
2. When setting the reminder function, you can cancel this by pressing button (2).
3. To cancel the set reminder time, press button (2) **twice**.

Child lock function

1. To activate the child lock, press the button (2) for 3 seconds.
2. After this period an audible signal is heard and the display shows icon , which indicates that the appliance is locked.
3. To deactivate the child lock, press the button (2) for 3 seconds.
4. After this period an audible signal is heard and icon  disappears from the display.

Meat probe

1. Once the baking probe has been connected and stuck in the food, the baking probe icon will light up on the display .
2. The display shows the temperature setting of the baking probe instead of the clock.
3. Press the function selection button (5) to select the desired cooking function.
4. Use the slider (6) and the PLUS and MINUS buttons to adjust the temperature.
5. Press the Start/Pause button (10) to confirm the start of baking.

Press the Start / Pause button (10) to confirm the start of cooking.

Soft closing doors

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

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

Correct positioning of the grill or pan in the appliance

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



Air Fry

It ensures fast and even distribution of heat and hot air, also removes moisture from the surface of the food, creating a crispy crust on the surface.

1. For the air fry function, use the top and bottom heating with a fan.
2. Then set the temperature, press the button (7) and set the time. Press the button (10) and start the programme.
3. For this function, use the air fry basket, which is placed in the centre of the oven.

No.	Food	Weight	Time	Temp	Symbol	Preheat
1	French Fries	350 g/750 g	19/23 min	200°/230°		YES
2	Chicken Strips	180 g	11 min	250°		YES
3	Breaded cheese	120 g	10 min	250°		YES
4	Cibuľové krúžky	160g	11,5 min	220°		YES
5	Obalované huby	125/150 g	13/13 min	230°		YES

TELESCOPIC RAILS

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

CAUTION!

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

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

1. Remove the baking trays and the grate from inside the appliance.
2. Lift one end of the telescopic extension Fig. 1 with force
3. Remove the telescopic extensions out of the side grilles, towards the rear

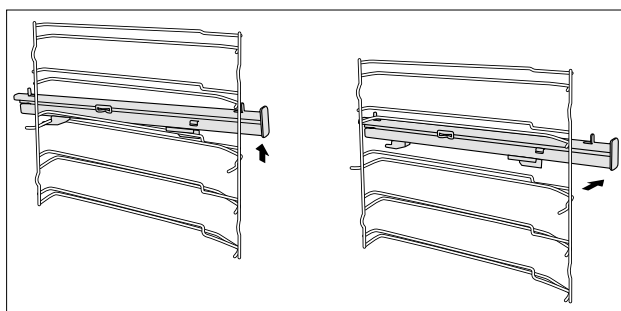


Fig. 1

4. Place points A and B of telescopic extensions horizontally on the outer wire of the side grille Fig. No. 2
5. Rotate the extension counterclockwise (for the left side) and clockwise (for the right side) by 90°
6. Push so that point C fits on the lower wire and point D rests on the upper wire Fig. No. 3

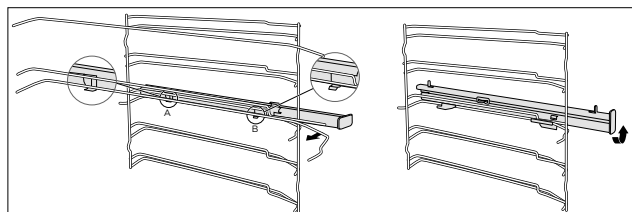


Fig. 2

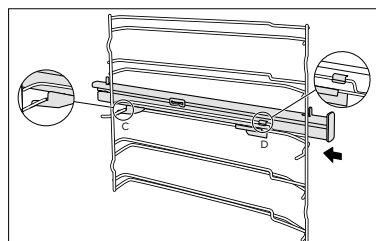
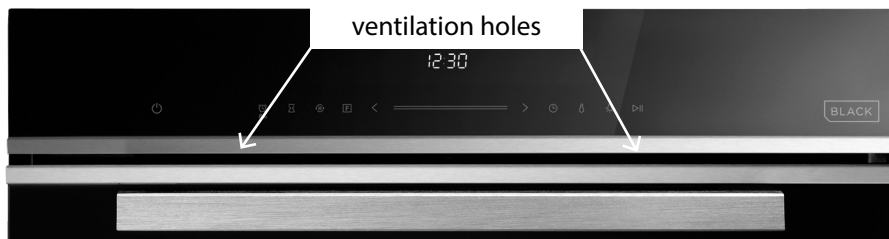


Fig. 3

Cooling fan

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



CLEANING AND MAINTENANCE

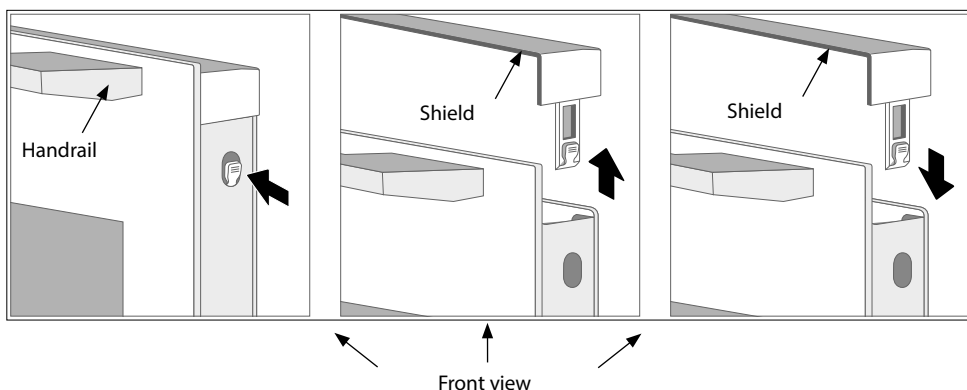
For the sake of good appearance and reliability, keep the appliance clean. The modern design of the unit facilitates the maintenance to the minimum. The parts of the appliance that come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Prior to any maintenance or cleaning, disconnect the power cord from the mains or switch off the circuit breaker of the appliance mains outlet.
- Wait until the inside of the appliance is no longer hot but is still lukewarm – cleaning is easier than when it is cold.
- Clean the outer surface of the appliance with a damp cloth, soft brush or light sponge and then wipe it dry.
- The bottom and ceiling of the appliance can be wiped with a damp cloth, soft brush or sponge. In the case of heavy dirt, use hot water with a non-aggressive detergent.
- Do not use coarse abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the door glass of the appliance, since they can scratch the glass surface or the glass may break.
- Never leave aggressive or acidic substances (lemon juice, vinegar) on the enamelled, varnished or stainless parts.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance!
- The baking pans may be washed in a dishwasher.

Cleaning glass parts

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

1. Open the oven door to the maximum possible position.
2. Press the right and left sides of the cover on the „buttons“ and remove the cover outwards
3. When removing, lift and then pull the glass towards you. If you lift the glass too high, some plastic parts of the upper plastic cover may break.
4. After cleaning, re-insert the glass in the reverse order of removal.
5. The glass must be correctly positioned in the cut-outs in the upper plastic cover.
6. After placing the glass, replace the top cover and snap it into place



Caution!

Be careful when manipulating the door during cleaning. The hinges are designed to the weight of all 3 glass panes. If you remove one or both of the glass panes, the weight of the door is reduced and it can get closed unintentionally, which can lead to damage of the glass panes.

Note:

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

APPLIANCE INSTALLATION

- **Do not lift the appliance by holding it by the handle of the door!**
- **Defects caused by incorrect installation are not covered by the warranty.**
- Only the customer, not the manufacturer, is responsible for the appliance installation.
- The manufacturer bears no responsibility for damage caused to people, animals or objects as a result of incorrect installation.
- To ensure correct function of the appliance, install it in suitable furniture.
- The unit should be installed in standardised kitchen furniture designed for built-in appliances or in properly adapted furniture of dimensions according to Fig. 5.
- The appliance may be located either under a kitchen cabinet or in a stand-alone cabinet (Fig. 5).
- The kitchen furniture must be made of heat-resistant material (at least 120 °C). The materials and used glues must be resistant to the warming of the unit according to the ČSN EN 60335-2-6 standard. Materials and glues which do not meet the stated standard may deform or come unstuck.
- All the protective covers must be fixed at their positions so that it is not possible to remove them without using a special tool.
- The rear board of the kitchen unit must be removed to ensure proper circulation of air around the appliance.
- If a cook top is above the appliance, a gap of at least 50 mm must be between them.

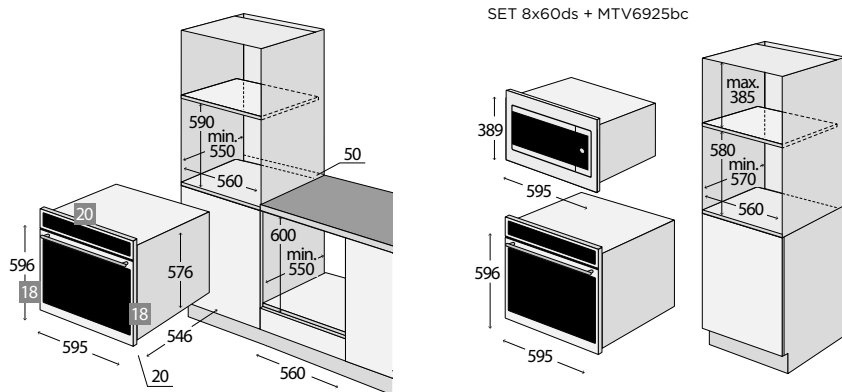


Fig. 5

Connecting to the mains

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

Follow the installation instructions below:

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

Removal

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

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

SERVICING

Replacing a bulb

To illuminate the interior of the appliance, a **halogen** bulb of high thermal resistance is used (25 W/230 V, T300 °C).

To remove the bulb proceed as follows:

1. Disconnect the appliance from the power supply, or switch off the appropriate circuit breaker.
2. Unscrew the glass cover in the anti-clockwise direction according to Fig. 6 and replace the bulb with a bulb of the same type and parameters.
3. When installing a new bulb, use a rag or paper wipe to hold the bulb.
4. Re-install the glass cover.

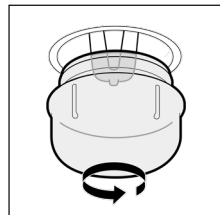


Fig. 6

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

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

Appliance end-of-service-life recycling:



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

CZ

Seznam servisních míst

SK

Zoznam servisných stredisiek

PL

Wykaz punktów serwisowych

Česká republika

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

Slovenská republika

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

Polska

Nazwa	Ulica	Kod	Miasto	Telefon	E-mail
CONCEPT POLSKA sp. z o.o.	Ostrowskiego 30	53-238	Wrocław	+48 713 390 444	serwis@my-concept.pl

concept

CZ

Jindřich Valenta – Concept

Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň

Tel. +420 465 471 400

www.my-concept.cz

SK

CONCEPT Slovensko, s.r.o.

Hurbanova 1563/23, 911 01 Trenčín

Tel.: +421 326 583 465

www.my-concept.sk

PL

CONCEPT POLSKA sp. z o.o.

Ostrowskiego 30, 53-238 Wrocław

Tel.: +48 713 390 444

www.my-concept.pl

LV

Verners VT Ltd.

Piedrujas iela 5a, Rīga, Latvia

Tel. +371 67021021

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