

concept

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



ETV 6960 bc

CZ

SK

PL

EN

PODĚKOVÁNÍ

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

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

OBSAH

Technické parametry	1
Důležitá upozornění	2
Popis výrobku	3
Teleskopické výsuvy	4
Popis ovládacího panelu	5
Návod k obsluze	5
Základní funkce spotřebiče	5
Jednotlivé funkce pečení	6
Orientační teploty, zásuvné výšky a časy pečení	7
Tipy k pečení	7
Pokročilé funkce spotřebiče	9
Čištění a údržba	10
Instalace spotřebiče	10
Servis	12
Ochrana životního prostředí	12

Technické parametry	
Napětí	230 V ~ 50 Hz
Max. příkon	3350 W
Příkon horního topného tělesa	1300 W
Příkon dolního topného tělesa	1300 W
Příkon kruhového tělesa	2000 W
Příkon grilovacího tělesa	3200 W
Rozsah nastavení teploty	0 – 250 °C
Rozměry pro instalaci (š x h x v)	560 x 560 x 590 mm
Vnější rozměry (š x h x v)	595 x 585 x 590 mm
Vnitřní rozměry (š x h x v)	450 x 345 x 420 mm
Vnitřní objem	66 l
Hmotnost	45 kg
Hlučnost	< 63 dB(A)

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ:

Při dodání elektrické trouby

- Ihned po dodání zkontrolujte obal a spotřebič, zda nevznikly škody při přepravě.
- **POZOR!** Některé rohy a hrany spotřebiče, které budou po instalaci skryté, mohou být ostré! Dbejte opatrnosti, abyste zabránili poranění!
- Pokud je spotřebič poškozen, nezprovazňujte ho. Co nejdříve se spojte s dodavatelem.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly a marketingové materiály.
- Obalový materiál řádně zlikvidujte.

Při instalaci

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

Jsou-li v domácnosti děti

- Nedovolte dětem a nesevěprávným osobám se spotřebičem manipulovat, používejte ho mimo jejich dosahu.
- Osoby se sníženou pohybovou schopností, se sníženým smyslovým vnímáním, s nedostatečnou duševní způsobilostí nebo osoby neseznámené s obsluhou musí používat spotřebič jen pod dozorem zodpovědné seznámené osoby.
- Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud je spotřebič používán v blízkosti dětí.
- Nedovolte, aby byl spotřebič používán jako hračka.
- Nepoužívejte jiné příslušenství, než je doporučeno výrobcem

POZOR!

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

Případné závady

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

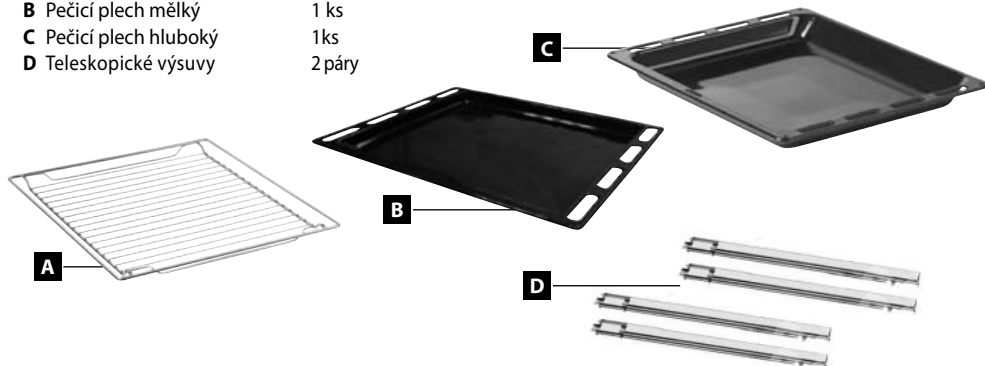
Nedodržíte-li pokyny výrobce, nemůže být případná oprava uznána jako záruční.

POPIS VÝROBKU

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

**Příslušenství**

- | | |
|-------------------------------|--------|
| A Rošt velký | 1 ks |
| B Pečicí plech mělký | 1 ks |
| C Pečicí plech hluboký | 1 ks |
| D Teleskopické výsuvy | 2 páry |



Teleskopické výsuvy

Spotřebič je vybaven 2 páry teleskopických výsuvů, které umožňují vysunutí pečicích plechů, a tím usnadňují přístup při vkládání a vyjímání pečicích plechů nebo při kontrole pokrmů během pečení. (Obr. 3, 4).

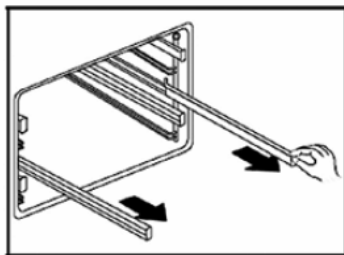
POZOR!

Během provozu spotřebiče se teleskopické výsuvy ohřejí na vysokou teplotu. Nebezpečí popálení!

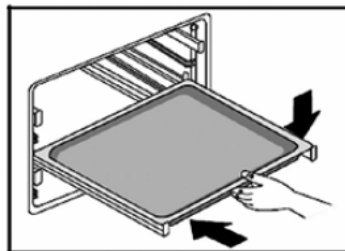
Při vkládání nasadte pečicí plechy na výstupky na koncích teleskopických výsuvů

Při vkládání nebo vyjímání plechů z teleskopických výsuvů dbejte opatrnosti, aby nedošlo ke sklouznutí plechu z 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 trouby.
2. Vyšroubujte šrouby na bocích vnitřního prostoru trouby a vyjměte boční mřížky.
3. Vyjměte výsuvy z bočních mřízek
4. Posuňte výsuvy do požadované pozice a znovu je připevněte.
5. Upevněte zpět boční mřížky do vnitřního prostoru trouby.



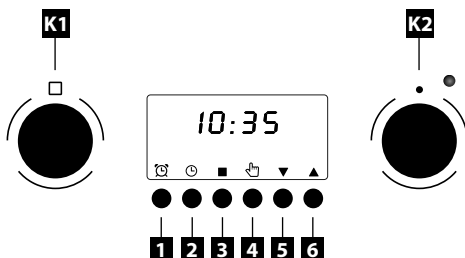
Obr. 3



Obr. 4

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

- K1. Volič teploty**
- K2. Volič funkcí pečení**
- 1-6 Tlačítka nastavení**



NÁVOD K OBSLUZE

Před prvním použitím

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

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

Pozn.: Volič funkcí (**K2**) a volič Teploty (**K1**) po stisknutí vyskočí, aby bylo možné spotřebič ovládat. Chcete-li zabránit nechtěné změně nastavení během pečení nebo po ukončení pečení, úplným stisknutím až na dorazje zajistítev zasunutě poloze, aby nevyčnívaly.


Po zapojení do elektrické sítě

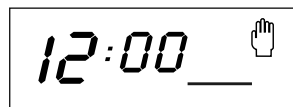
1. Po zapojení spotřebiče do elektrické sítě se na displeji rozsvítí symboly 12:00.
2. Stiskem tlačítka (4) aktivujete režim nastavení denního času. Symbol „:“ začne blikat.
3. Tlačítka (5) a (6) nastavíte aktuální čas.
4. Nastavení se samo uloží po 5 sekundách nečinnosti. Symbol „:“ přestane blikat.

Poznámka: Stiskem tlačítka (5) můžete měnit intenzitu zvukového signálu (3 stupně). Stiskem tlačítka (6) můžete měnit intenzitu svícení displeje (3 stupně).

Základní funkce spotřebiče








1. Umístěte plech s pokrmem do zvolené výšky.
2. Otáčením knoflíku (K1) nastavíte požadovanou teplotu.
3. Otáčením knoflíku (K2) nastavíte požadovanou funkci.
4. Po dokončení pečení nastavte knoflíky (K1) a (K2) na pozici „0“.

Poznámka: Při základním pečení musí svítit na displeji symbol  (obr. 1)
















obr. 1

Jednotlivé funkce pečení

Symbol	Popis funkce
	Velký gril - horní topné těleso s využitím infračerveného záření. Teplotu lze nastavit v rozsahu 180 – 240 °C. Pozn.: Pro větší kusy masa. Dvířka trouby otevírejte během pečení co nejméně. Při grilování umístěte připravovaný pokrm co nejvýše.
	Ohřev trouby horním a dolním topným tělesem. Teplotu lze nastavit v rozsahu 50 – 250 °C. Pokrm vkládejte až po předehřátí trouby na nastavenou teplotu. Dvířka trouby otevírejte během pečení co nejméně.
	Grilování společně s funkcí ventilátoru. Teplota v troubě je vlivem proudění vzduchu vyšší v horní části trouby (nad roštem nebo pekáčem). Teplotu lze nastavit v rozsahu 50 – 200 °C. Pozn.: Tato funkce je vhodná pro grilování či pečení objemných kusů masa při vyšší teplotě. Dvířka trouby nechte zavřená. Předehřívání trouby není nutné.
	Ohřev trouby kruhovým topným tělesem a funkce ventilátoru. Proudění vzduchu vytváří rovnoměrnou teplotu v celém prostoru trouby. Teplotu lze nastavit v rozsahu 50 – 240 °C. Pozn.: Tato funkce je vhodná pro pečení pokrmů i na dvou plechách současně (vhodné pro pečení vyššího a objemnějšího typu pečiva, např. koláčů, nebo většího množství pokrmu). Předehřívání trouby není nutné.
	Vzduch ohřátý spodním topným tělesem je ventilátorem rozváděn kolem připravovaných potravin. Tento režim lze využívat pro sterilování potravin při teplotě 50 – 250 °C. Předehřívání trouby není nutné.
	Tento režim nastavení funkce trouby slouží pro zvláště šetrné rozmrazování potravin. Vzduch o pokojové teplotě se vhná do vnitřního prostoru trouby. Pozn.: Tato funkce je vhodná k rozmrazování pokrmů či polotovarů před finální přípravou.
	Ohřev trouby pouze dolním topným tělesem. Přednastavená teplota 60°C. Pozn.: Tato funkce je vhodná pro dokončení pečení těch pokrmů, které vyžadují větší teplotu zespodu (pizza).

Orientační teploty, zásuvné výšky a časy pečení pro některé pokrmy

Pokrm	Váha (g)	Zásuvná výška	Funkce pečení	Doporučená teplota (°C)	Čas pečení (min.)		Použité nádobí
					1. str.	2. str.	
Koláče	-	3		160	20-30	-	Plech
	-	3		160	20-30	-	Plech
	-	1+3		160	20-30	-	Plech
Jablečný koláč	-	2		190	50-70	-	Plech
	-	1+3		190	50-70	-	Plech
Švýcarská rolka	-	3		200	10-18	-	Plech
Klobásy, párky	400 g	4		240	5-10	3-6	Rošt
Hovězí maso	1000 g	2		210	10-20	5-15	Rošt*
Vepřové maso	1000 g	2		190	19-30	11-21	Rošt*
Kuře	1300 g	2		180	35-45	15-25	Rošt
Hamburgery	1000 g	4		240	10-20	5-10	Rošt*
Vepřové kousky	1000 g	4		240	15-25	10-20	Rošt*
Hovězí kousky	1000 g	4		240	10-20	5-15	Rošt*

* - do zásuvné výšky 1 umístěte pod rošt plech s trochou vody k zachycení odkapávací šťávy.


Tipy k pečení

- Přesnou hodnotu teplot je nutné pro každý druh pokrmu a způsob pečení vyzkoušet.
- Dvířka trouby v průběhu pečení otvírejte co nejméně. Narušil by se tím tepelný režim pečení, prodloužila by se doba pečení a pokrm by se mohl připalovat.
- Marinované maso a maso bez kostí se peče rychleji než neupravené. Propečení masa je možno zkontrolovat stlačením masa (např. vidličkou). Pokud nepouští šťávu je dobře upečené.
- Pokud je maso proškované nebo pokryté slaninou, nesmí být pečeno při příliš vysoké teplotě, aby nedocházelo k prskání omastku.
- Při pečení velkých kusů masa dochází k vypařování tekutin a jejich kondenzování na dvířkách trouby. Tento stav je přirozený a nevzniká žádné nebezpečí při používání spotřebiče. Dvířka trouby a přilehlý prostor trouby po ukončení pečení utřete do sucha.
- Pečivo nabyde až po 2/3 uvedené pečící doby. Doba pečení závisí na druhu použité náplně (ovoce, marmeláda).
- Šlehaná těsta by neměla obsahovat mnoho vody, prodlužuje to dobu pečení.

- Nepokládejte nádoby přímo na dno trouby, protože by zabránily šíření tepla a mohly by tím způsobit poškození smaltu z důvodu přehřátí.
- Při pečení na více plechách najednou nemusí být současně vsunuté pokrmy hotové ve stejnou dobu.
- Pečící plechy a pekáče nejsou určeny pro dlouhodobé skladování potravin (delší než 48 hodin). Pro delší skladování pokrm přemístěte do vhodné nádoby.
- **Při pečení bez ventilátoru** doporučujeme předehřívat troubu po dobu asi 10 – 15-ti minut. Dvířka trouby během pečení zbytečně neotvírejte.
- **Před grilováním** předehřívajte gril po dobu 5-ti minut (dokud není těleso grilu červené). Grilovací rošt s pokrmem umístěte co nejbliže k tělesu grilu. Plech s trochou vody umístěte pod rošt k zachycení odkapávající šťávy. Pomocí grilování můžete vytvořit na upečeném mase hnědý a křupavý povrch.

POZOR!


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

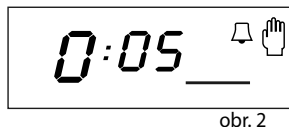
- **Při pečení s ventilátorem** není nutné troubu předehřívat, s výjimkou pečení pokrmů s velmi krátkou dobou pečení nebo při pečení pokrmů s velkým obsahem vody (např. ovocné koláče), aby nedošlo ke kondenzaci vodních par. V troubě lze připravovat různé pokrmy s blízkou teplotou pečení společně na dvou plechách zároveň, i když doba pečení je rozdílná. Vůně a chuť pokrmů se vzájemně neovlivní. Při vkládání nebo vyjímání pokrmů z trouby nedochází k velkým ztrátám tepla. Teplota je rychle vyrovnána prostřednictvím ventilátoru. Teploty pečení jsou nižší než teploty používané při klasickém režimu pečení (o 20 – 30 °C pro pečivo a o 30 – 40° pro maso), doba pečení je delší (cca o 5 - 10 minut). Při pečení drobného pečiva na dvou plechách zároveň doporučujeme vyměnit vzájemně výšku obou plechů po 2/3 doby pečení, příp. vyjmutí více upečeného plechu dříve.
- **Při rozmrazování** zmrazené potraviny položte v obalu na misku, umístěte do středu trouby na rošt a zapněte troubu v režimu . Dvířka trouby musí být zavřená.
- **Při grilování s ventilátorem** není nutné troubu předehřívat. Grilujte se zavřenými dvířky. Při tomto způsobu grilování nastavujeme termostat dle potřeby v rozmezí od 50 do 200 °C. Vzdálenost mezi pokrmem a topným tělesem grilu musí být úměrná požadovaným výsledkům:
 - menší vzdálenost pro hnědý povrch a krvavý vnitřek,
 - větší vzdálenost pro dokonalé propečení pokrmu.Pro zachycení odkapávající šťávy umístěte pod pokrm pekáč s trochou vody.

POKROČILÉ FUNKCE SPOTŘEBIČE

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


Funkce minutky

1. Stiskem tlačítka (1) se dostanete do nastavení minutky (budíku).
2. Na displeji se zobrazí symbol  (obr. 2)
3. Tlačítka (5) a (6) nastavíte požadovaný odpočet.
4. Nastavení se po 5 sekundách nečinnosti uloží.
5. Po uplynutí nastavené doby se ozve zvukový signál, který přerušíte stisknutím jakéhokoliv tlačítka.



obr. 2


Funkce nastavení doby pečení

1. Umístěte plech s pokrmem do zvolené výšky.
2. Stiskem tlačítka (2) se dostanete do nastavení doby pečení.
3. Na displeji se zobrazí symbol  (obr.3)
4. Tlačítka (5) a (6) nastavte dobu pečení. Po 5 sekundách nečinnosti se nastavení samo uloží.
5. Nastavte knoflíky (K1) a (K2) požadovanou teplotu a funkci pečení.
6. Po dokončení pečení se trouba vypne a ozve se zvukový signál, který přerušíte stiskem jakéhokoliv tlačítka.
7. Otočte knoflíky (K1) a (K2) do polohy „0“.



obr. 3

Funkce nastavení konce pečení



1. Umístěte plech s pokrmem do zvolené výšky.
2. Stiskem tlačítka (3) se dostanete do nastavení konce pečení.
3. Na displeji se zobrazí symbol  (obr.4)
4. Tlačítka (5) a (6) nastavte čas konce pečení. Po 5 sekundách nečinnosti se nastavení samo uloží.
5. Knoflíky (K1) a (K2) nastavte požadovanou funkci a teplotu pečení.
6. Po dosažení nastaveného času konce pečení se trouba vypne a ozve se zvukový signál, který přerušíte jakýmkoliv tlačítkem.
7. Nastavte knoflíky (K1) a (K2) do polohy „0“



obr. 4

Poznámka: pro tuto funkci musí být na troubě nastaven denní čas.

Funkce nastavení opožděného začátku a konce pečení

1. Umístěte plech s pokrmem do zvolené výšky.
2. Stiskem tlačítka (2) se dostanete do nastavení doby pečení.
3. Na displeji se zobrazí symbol  (obr.3)
4. Tlačítka (5) a (6) nastavíte dobu po kterou bude trouba péct. Nastavení se automaticky uloží po 5 sekundách nečinnosti.
5. Stiskem tlačítka (3) se dostanete do nastavení konce pečení.
6. Na displeji se zobrazí symbol  (obr.4)
7. Tlačítka (5) a (6) nastavíte čas konce pečení. Nastavení se automaticky uloží po 5 sekundách nečinnosti.
8. Knoflíky (K1) a (K2) nastavte požadovanou funkci a teplotu pečení.
9. Trouba začne péct nastavenou dobu pečení před nastaveným koncem pečení.
10. Po dosažení nastaveného konce pečení se trouba vypne a ozve se zvukový signál, který přerušíte jakýmkoliv tlačítkem.
11. Nastavte knoflíky (K1) a (K2) do polohy „0“.

Poznámka: pro tuto funkci musí být na troubě nastaven denní čas.

Chladicí ventilátor

Ventilátor je umístěn na horní stěně trouby a vytváří cirkulaci chladného vzduchu uvnitř nábytku. Ventilátor se zapíná automaticky se zapnutím trouby. Při vypnutí trouby dojde k vypnutí chladícího ventilátoru asi po 15-ti minutách.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Pro zachování dobrého vzhledu a spolehlivosti dbejte o čistotu spotřebiče.

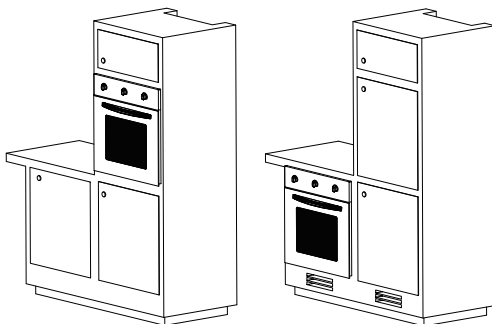
Moderní konstrukce spotřebiče zjednodušuje údržbu na minimum.

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

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

INSTALACE SPOTŘEBIČE

- Odpovědnost za instalaci spotřebiče má kupující, ne výrobce. Na závady způsobené nesprávnou instalací se nevztahuje záruka.
- **Nezvedejte spotřebič za držadlo dvířek!**
- Výrobce nenese jakoukoliv odpovědnost za škody způsobené na osobách, zvířatech a věcech v důsledku nesprávné instalace.
- Umístění spotřebiče do vhodného nábytku zajistí jeho správnou funkci.
- Spotřebič se instaluje do typizovaného kuchyňského nábytku, který je určen pro vestavné spotřebiče, nebo do vhodně upraveného nábytku, který má rozměry podle Obr. 7a, 7b.
- Kuchyňský nábytek musí být vyroben z materiálů dostatečně tepelně odolného. Materiály a použítá lepidla musí odolávat oteplení spotřebiče odpovídající normě ČSN EN 60335-2-6. Materiály a lepidla, které neodpovídají uvedené normě, se mohou zdeformovat nebo odlepit.



Obr. 7b

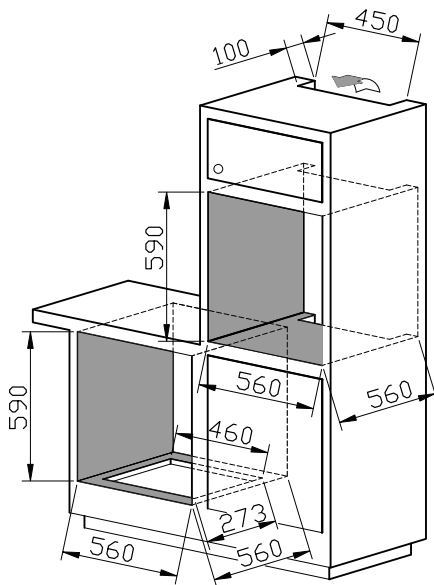
Připojení do elektrické sítě

- Ověřte, zda připojované napětí a proudové jištění odpovídá hodnotám na typovém štítku spotřebiče. Doporučujeme použít samostatný zásuvkový obvod s jističem 16 A.
- Používejte pouze zásuvky elektrického napětí s uzemněním.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky, konektory ani prodlužovací kabely. Mohly by způsobit nebezpečí požáru z přehřátí.
- Zástrčka přívodního kabelu spotřebiče musí být volně přístupná i po její instalaci.
- Změny připojení může provádět jen kvalifikovaný odborník.

- Elektrická bezpečnost spotřebiče může být garantována pouze tehdy, pokud je ochranná svorka spotřebiče spojena s ochranným vodičem elektrické rozvodné sítě.
- Výrobce nenese odpovědnost za poškození osob nebo věcí v důsledku chybějícího nebo špatného ochranného spojení.
- Přívodní kabel musí být umístěn tak, aby se nedostal do kontaktu s horkými částmi spotřebiče, a aby nebyl deformován a nadměrně ohýbán.

Při instalaci spotřebiče dodržujte následující postup:

1. Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly a marketingové materiály.
2. Požadované rozměry skříňky pro vestavbu jsou na Obr. 7a. Z důvodu účinné cirkulace vzduchu musí být spotřebič umístěn podle rozměrů na obrázcích a skříňka musí být konstruována tak, aby do její spodní části mohl proudit vzduch. Za zadní stěnou trouby v zabudovaném stavu musí být mezera minimálně 50mm.
3. Spotřebič nasuňte na kraj skříňky a prostrčte přívodní kabel skrz zadní stěnu skříňky tak, aby byla po instalaci přístupná jeho zástrčka.
4. Opatrně zasuněte spotřebič do skříňky na zvolené místo. Dbejte, aby nedošlo ke skřípnutí přívodního kabelu.
5. Upevněte spotřebič ke skřínce zašroubováním 2 šroubů do otvorů v přední stěně. Otvory jsou viditelné po otevření dvířek.
6. Připojte přívodní kabel do zásuvky elektrického napětí.

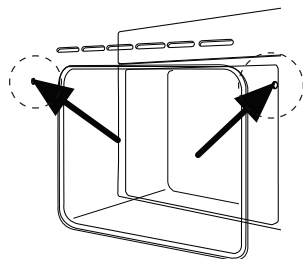


Obr. 7a

Demontáž

Pokud demontujete spotřebič, je důležité dodržet správné pořadí úkonů:

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



SERVIS

Výměna žárovky

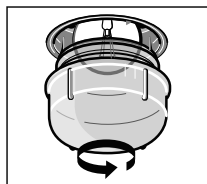
Žárovka osvětlení vnitřního prostoru trouby je speciální - s vysokou tepelnou odolností (25 W, 300 °C).

Výměnu proveďte následujícím způsobem:

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

POZOR!

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



OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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



Recyklace spotřebiče na konci jeho životnosti:

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

POĎAKOVANIE

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

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

OBSAH

Technické parametre	13
Dôležité upozornenia	14
Popis výrobku	15
Teleskopické výsuvy	16
Popis ovládacieho panela	17
Návod na obsluhu	17
Základné funkcie spotrebiča	17
Jednotlivé funkcie pečenia	18
Orientačné teploty, zásuvné výšky a časy pečenia	19
Tipy na pečenie	19
Pokročilé funkcie pečenia	21
Čistenie a údržba	22
Inštalácia spotrebiča	22
Servis	24
Ochrana životného prostredia	24

Technické parametry	
Napätie	230 V ~ 50 Hz
Max. príkon	3350 W
Príkon horného výhrevného telesa	1300 W
Príkon dolného výhrevného telesa	1300 W
Príkon kruhového zadného telesa	2000 W
Príkon grilovacieho telesa	3200 W
Rozsah nastavenia teploty	0 – 250 °C
Rozmery pre inštaláciu (š x h x v)	560 x 560 x 590 mm
Vonkajšie rozmery (š x h x v)	595 x 585 x 590 mm
Vnútorné rozmery (š x h x v)	450 x 345 x 420 mm
Vnútorný objem	66 l
Hmotnosť	45 kg
Hlučnosť	< 63 dB(A)

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

Pri dodaní spotrebiča

- Ihneď po dodaní skontrolujte obal a spotrebič, či pri preprave nevznikli škody.
- **POZOR!** Niektoré rohy a hrany spotrebiča, ktoré budú po inštalácii skryté, môžu byť ostré! Dbajte na opatnosť, aby ste zabránili poraneniu!
- Ak je spotrebič poškodený, neuvádzajte ho do prevádzky. Čo najskôr sa spojte s dodávateľom.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
- Obalový materiál riadne zlikvidujte.

Pri inštalácii

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

V bežnej prevádzke

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

Ak sú v domácnosti deti

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

- Nepoužívajte iné príslušenstvo, ako je odporúčané výrobcom.

POZOR!

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

Prípadné poruchy

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

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

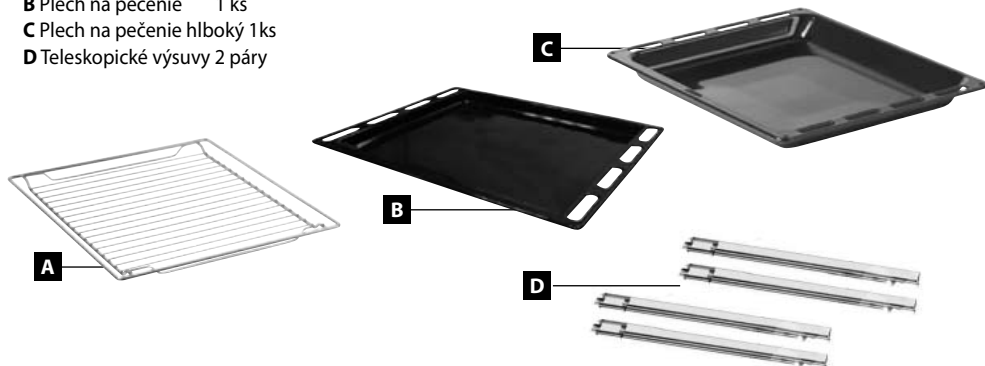
POPIS VÝROBKU

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



Príslušenstvo

- A** Rošt veľký 1 ks
B Plech na pečenie 1 ks
C Plech na pečenie hlboký 1ks
D Teleskopické výsuvy 2 páry



Teleskopické výsuvy

Spotrebič je vybavený 2 páry teleskopických výsuvov, ktoré umožňujú vysunutie plechov na pečenie a tým uľahčujú prístup pri vkladaní a vyberaní plechov na pečenie alebo pri kontrole pokrmov počas pečenia. (Obr. 3, 4).

POZOR!

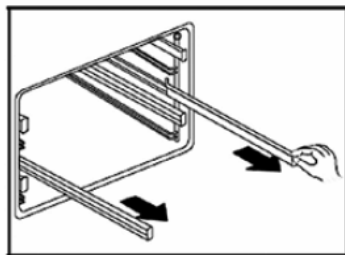
Počas prevádzky spotrebiča sa teleskopické výsuvy ohrejú na vysokú teplotu. Nebezpečenstvo popálenia!

Pri vkladaní nasadte plechy na pečenie na výstupky na koncoch teleskopických výsuvov.

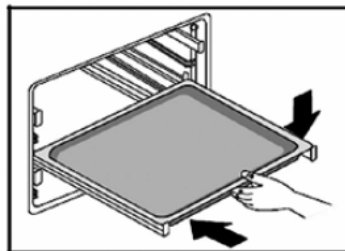
Pri vkladaní alebo vyberaní plechov z teleskopických výsuvov dbajte na opatrnosť, aby nedošlo ku sklznutiu plechu z výsuvov.

Teleskopické výsuvy je možné použiť vo všetkých zásuvných výškach. Pre zmenu výšky teleskopických výsuvov postupujte takto:

1. Vyberte plechy na pečenie a rošt z vnútrajška rúry.
2. Vyskrutkujte skrutky na bokoch vnútorného priestoru rúry a vyberte bočné mriežky.
3. Vyberte výsuvy z bočných mriežok
4. Posuňte výsuvy do požadovanej pozície a znovu ich pripevnite.
5. Upevnite späť bočné mriežky do vnútorného priestoru rúry.



Obr. 3

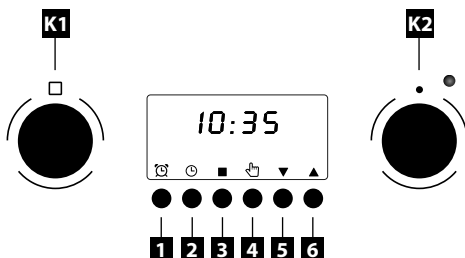


Obr. 4

POPIS OVLÁDACIEHO PANELU

K1. Volič teploty
K2. Volič funkcií pečenia

1 - 6 Tlačidlá



NÁVOD NA OBSLUHU

Pred prvým použitím


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

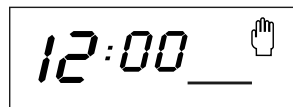
Po zapojení do elektrickej siete

1. Po zapojení spotrebiča do elektrickej siete sa na displeji rozsvietia symboly 12:00.
2. Stiskom tlačidla (4) aktivujete režim nastavenia denného času. Symbol „:“ začne blikať.
3. Tlačidlami (5) a (6) nastavíte aktuálny čas.
4. Nastavenie sa samo uloží po 5 sekundách nečinnosti. Symbol „:“ prestane blikať.

Základné funkcie spotrebiča








1. Umiestnite plech s pokrmom do zvolenej výšky.
2. Otáčaním gombíka (K1) nastavíte požadovanú teplotu.
3. Otáčaním gombíka (K2) nastavíte požadovanú funkciu.
4. Po dokončení pečenia nastavte gombíky (K1) a (K2) na pozíciu „0“.

Poznámka: Pri základnom pečení musí svietiť na displeji symbol  (obr. 1)
















obr. 1

Jednotlivé funkcie pečenia

Symbol	Popis funkcie
	Veľký gril – horné vykurovacie teleso s využitím infračerveného žiarenia. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 180 – 240 °C. Pozn.: Pre väčšie kusy mäsa. Dvierka rúry otvárajte počas pečenia čo najmenej. Pri grilovaní umiestnite pripravovaný pokrm čo najvyššie.
	Ohrev rúry horným a dolným vykurovacím telesom. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 50 – 250 °C. Pokrm vkladajte až po predhriatí rúry na nastavenú teplotu. Dvierka rúry otvárajte počas pečenia čo najmenej.
	Grilovanie spoločne s funkciou ventilátora. Teplota v rúre je vplyvom prúdenia vzduchu vyššia v hornej časti rúry (nad roštom alebo pekáčom). Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 50 – 200 °C. Pozn.: Táto funkcia je vhodná na grilovanie alebo pečenie objemných kusov mäsa pri vyššej teplote. Dvierka rúry nechajte zatvorené. Predhrievanie rúry nie je nutné.
	Ohrev rúry kruhovým vykurovacím telesom a funkcia ventilátora. Prúdenie vzduchu vytvára rovnomernú teplotu v celom priestore rúry. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 50 – 240 °C. Pozn.: Táto funkcia je vhodná na pečenie pokrmov aj na dvoch plechoch súčasne (vhodné na pečenie vyššieho a objemnejšieho typu pečiva, napr. koláčov alebo väčšieho množstva pokrmu). Predhrievanie rúry nie je nutné.
	Vzduch ohriaty spodným výhrevným telesom je ventilátorom rozvádzaný okolo pripravovaných potravín. Tento režim je možné využívať na sterilizovanie potravín pri teplote 50 – 250 °C. Predhrievanie rúry nie je nutné.
	Tento režim nastavenia funkcie rúry slúži na obzvlášť šetrné rozmrazovanie potravín. Vzduch s izbovou teplotou je vháňaný do vnútorného priestoru rúry. Pozn.: Táto funkcia je vhodná na rozmrazovanie pokrmov alebo polotovarov pred finálnou prípravou.
	Ohrev rúry iba dolným vykurovacím telesom. Prednastavená teplota 60 °C. Pozn.: Táto funkcia je vhodná na dokončenie pečenia tých pokrmov, ktoré vyžadujú väčšiu teplotu zospodu (pizza).

Orientačné teploty, zásuvné výšky a časy pečenia pre niektoré pokrmy

Pokrm	Váha (g)	Zásuvná výška	Funkcia pečenia	Odporúčaná teplota (°C)	Čas pečenia (min.)		Použitý riad
					1. str.	2. str.	
Koláče	-	3		160	20-30	-	Plech
	-	3		160	20-30	-	Plech
	-	1+3		160	20-30	-	Plech
Jablkový koláč	-	2		190	50-70	-	Plech
	-	1+3		190	50-70	-	Plech
Švajčiarska rolka	-	3		200	10-18	-	Plech
Klobásy, párky	400 g	4		240	5-10	3-6	Rošt
Hovädzie mäso	1000 g	2		210	10-20	5-15	Rošt*
Bravčové mäso	1000 g	2		190	19-30	11-21	Rošt*
Kura	1300 g	2		180	35-45	15-25	Rošt
Hamburgery	1000 g	4		240	10-20	5-10	Rošt*
Bravčové kúsky	1000 g	4		240	15-25	10-20	Rošt*
Hovädzie kúsky	1000 g	4		240	10-20	5-15	Rošt*

* - do zásuvnej výšky 1 umiestnite pod rošt plech s troškou vody na zachytenie odkvapkávajúcej šťavy.


Tipy na pečenie

- Presnú hodnotu teplôt je nutné vyskúšať pre každý druh pokrmu a spôsob pečenia.
- Dvierka rúry v priebehu pečenia otvárajte čo najmenej. Narušil by sa tým tepelný režim pečenia, predĺžil by sa čas pečenia a pokrm by sa mohol pripaľovať.
- Marinované mäso a mäso bez kostí sa pečie rýchlejšie ako neupravené. Prepečenie mäsa je možné skontrolovať stlačením mäsa (napr. vidličkou). Pokiaľ nepúšťa šťavu, je dobre upečené.
- Ak je mäso prešpikované alebo pokryté slaninou, nesmie sa piecť pri príliš vysokej teplote, aby nedochádzalo k prskaniu šťavy.
- Pri pečení veľkých kusov mäsa dochádza k vyparovaniu tekutín a ich zrážaniu na dverkách rúry. Tento stav je prirodzený a nevzniká žiadne nebezpečenstvo pri používaní spotrebiča. Dvierka rúry a príslušný priestor rúry po ukončení pečenia utrite do sucha.
- Pečivo nakysne až po 2/3 uvedenej doby pečenia. Doba pečenia závisí od druhu použitej náplne (ovocie, marmeláda).
- Šľahané cestá by nemali obsahovať priveľa vody, predlžuje to dobu pečenia.

- Neukladajte nádoby priamo na dno rúry, pretože by zabránili šíreniu tepla a mohli by tým spôsobiť poškodenie smaltu z dôvodu prehriatia.
- Pri pečení na viacerých plechoch naraz nemusia byť súčasne vsunuté pokrmy hotové v rovnakom čase.
- Plechy na pečenie a pekáče nie sú určené na dlhodobé skladovanie potravín (dlhšie ako 48 hodín). Na dlhšie skladovanie pokrmy premiestnite do vhodnej nádoby.
- **Pri pečení bez ventilátora** odporúčame predhrievať rúru počas 10 – 15 minút. Dvierka rúry počas pečenia zbytočne neotvárajte.
- **Pri grilovaní** predhrievajte gril počas 5 minút (pokiaľ nie je teleso grilu červené). Grilovač rošt s pokrmom umiestnite čo najbližšie k telesu grilu. Plech s troškou vody umiestnite pod rošt na zachytenie odkvapkávajúcej šťavy. Pomocou grilovania môžete vytvoriť na upečenom mäse hnedý a chrumkavý povrch.

POZOR!


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

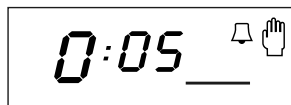
- **Pri pečení s ventilátorom** nie je nutné rúru predhrievať, s výnimkou pečenia pokrmov s veľmi krátkou dobou pečenia alebo pri pečení pokrmov s veľkým obsahom vody (napr. ovocné koláče), aby nedošlo ku kondenzácii vodných pár. V rúre je možné pripravovať rôzne pokrmy s podobnou teplotou pečenia spoločne na dvoch plechoch súčasne, aj keď je doba pečenia rozdielna. Vôňa a chuť pokrmov sa vzájomne neovplyvnia. Pri vkladaní alebo vyberaní pokrmov z rúry nedochádza k veľkým stratám tepla. Teplota 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 súčasne odporúčame navzájom vymeniť výšku oboch plechov po 2/3 doby pečenia, prípadne vybratie viac upečeného plechu skôr.
- **Pri rozmrazovaní** položte zmrazené potraviny v obale na misku, umiestnite do stredu rúry na rošt a zapnite rúru v režime . Dvierka rúry musia byť zatvorené.
- **Pri grilovaní s ventilátorom** nie je nutné rúru predhrievať. Grilujte so zatvorenými dvierkami. Pri tomto spôsobe grilovania nastavujeme termostat podľa potreby v rozmedzí od 50 do 200 °C. Vzdialenosť medzi pokrmom a vykurovacím telesom grilu musí byť úmerná požadovaným výsledkom:
 - menšia vzdialenosť pre hnedý povrch a krvavé vnútro,
 - väčšia vzdialenosť pre dokonalé prepečenie pokrmu.
 Na zachytenie odkvapkávajúcej šťavy umiestnite pod pokrm pekáč s troškou vody.

POKROČILÉ FUNKCIE SPOTREBIČA

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


Funkcia minútky

- 1, Stiskom tlačidla (1) sa dostanete do nastavenia minútky (budíka).
- 2, Na displeji sa zobrazí symbol  (obr. 2)
- 3, Tlačidlami (5) a (6) nastavíte požadovaný odpočet.
- 4, Nastavenie se po 5 sekundách nečinnosti uloží.
- 5, Po uplynutí nastavenej doby sa ozve zvukový signál, ktorý prerušíte stlačením akéhokoľvek tlačidla.




obr. 2

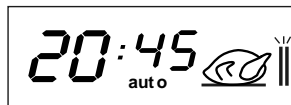
Funkcia nastavenia doby pečenia

1. Umiestnite plech s pokrmom do zvolenej výšky.
2. Stiskom tlačidla (2) sa dostanete do nastavenia doby pečenia.
3. Na displeji sa zobrazí symbol  (obr.3)
4. Tlačidlami (5) a (6) nastavte dobu pečenia. Po 5 sekundách nečinnosti sa nastavenie samo uloží. obr. 3
5. Nastavte gombíky (K1) a (K2) požadovanú teplotu a funkciu pečenia.
6. Po dokončení pečenia sa rúra vypne a ozve sa zvukový signál. ktorý prerušíte stiskom akéhokoľvek tlačidla.
7. Otočte gombíky (K1) a (K2) do polohy "0".





Funkcia nastavenia konca pečenia

1. Umiestnite plech s pokrmom do zvolenej výšky.
2. Stiskom tlačidla (3) sa dostanete do nastavenia konca pečenia.
3. Na displeji sa zobrazí symbol  (obr.4)
4. Tlačidlami (5) a (6) nastavte čas konca pečenia. Po 5 sekundách nečinnosti sa nastavenie samo uloží.
5. Gombíkmi (K1) a (K2) nastavte požadovanú funkciu a teplotu pečenia.
6. Po dosiahnutí nastaveného času konca pečenia sa rúra vypne a ozve sa zvukový signál. ktorý prerušíte akýmkoľvek tlačidlom.
7. Nastavte gombíky (K1) a (K2) do pozície "0"



Poznámka: pre túto funkciu musí byť na rúre nastavený denný čas.

Funkcia nastavenia oneskoreného začiatku a konca pečenia

1. Umiestnite plech s pokrmom do zvolenej výšky.
2. Stiskom tlačidla (2) sa dostanete do nastavenia doby pečenia.
3. Na displeji sa zobrazí symbol  (obr.3)
4. Tlačidlami (5) a (6) nastavíte dobu po ktorú bude rúra piecť. Nastavenia sa automaticky uložia po 5 sekundách nečinnosti.
5. Stiskom tlačidla (3) sa dostanete do nastavenia konca pečenia.
6. Na displeji sa zobrazí symbol  (obr.4)
7. Tlačidlami (5) a (6) nastavíte čas konca pečenia. Nastavenie sa automaticky uloží po 5 sekundách nečinnosti.
8. Gombíkmi (K1) a (K2) nastavte požadovanú funkciu a teplotu pečenia.
9. Rúra začne piecť nastavenú dobu pečenia pred nastaveným koncom pečenia.
10. Po dosiahnutí nastaveného konca pečenia sa rúra vypne a ozve sa zvukový signál. ktorý prerušíte akýmkoľvek tlačidlom.
11. Nastavte gombíky (K1) a (K2) do polohy "0".

Poznámka: pri tejto funkcii musí byť na rúre nastavený denný čas.

Chladiaci ventilátor

Ventilátor je umiestnený na hornej stene rúry a vytvára cirkuláciu chladného vzduchu vo vnútri nábytku. Ventilátor sa zapína automaticky so zapnutím rúry. Pri vypnutí rúry dôjde k vypnutiu chladiaceho ventilátora asi po 15 minútach.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

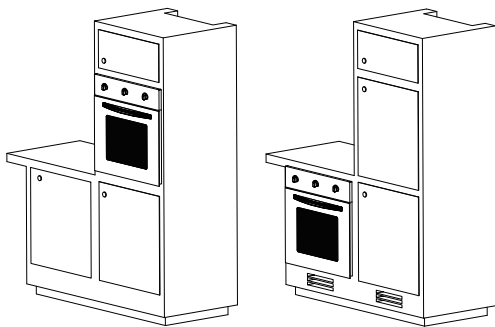
Na zachovanie dobrého vzhľadu a spoľahlivosti dbajte na čistotu spotrebiča. Moderná konštrukcia spotrebiča zjednodušuje údržbu na minimum.

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

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

INŠTALÁCIA SPOTREBIČA

- Zodpovednosť za inštaláciu spotrebiča má kupujúci, nie výrobca. Na chyby spôsobené nesprávnou inštaláciou sa záruka nevzťahuje.
- **Nedvíhajte spotrebič za držadlo dvierok!**
- Výrobca nenesie akúkoľvek zodpovednosť za škody spôsobené na osobách, zvieratách a veciach v dôsledku nesprávnej inštalácie.
- Umiestnenie spotrebiča do vhodného nábytku zaistí jeho správnu funkciu.
- Spotrebič sa inštaluje do typizovaného kuchynského nábytku, ktorý je určený pre vstavané spotrebiče alebo do vhodne upraveného nábytku, ktorý má rozmery podľa Obr. 7a, 7b.
- Kuchynský nábytok musí byť vyrobený z dostatočne tepelne odolného materiálu. Materiály a použité lepidlá musia odolávať ohriatiu spotrebiča zodpovedajúcemu norme ČSN EN 60335-2-6. Materiály a lepidlá, ktoré nezodpovedajú uvedenej norme, sa môžu zdeformovať alebo odlepiť.



Obr. 7b

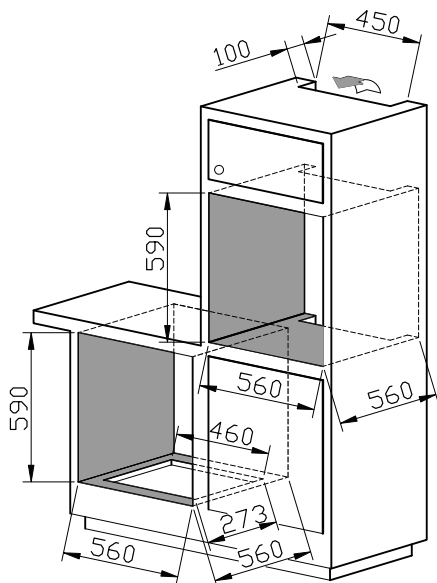
Pripojenie do elektrickej siete

- Overte, či pripájané napätie a prúdové istenie zodpovedá hodnotám na typovom štítku spotrebiča. Odporúčame použiť samostatný zásuvkový obvod s ističom 16 A.
- Používajte iba zásuvky elektrického napätia s uzemnením.
- Nepoužívajte rozbočovacie zástrčky, konektory ani predlžovacie káble. Mohli by spôsobiť nebezpečenstvo požiaru z prehriatia.
- Zástrčka prívodného kábla spotrebiča alebo príslušný istič musia byť voľne prístupné aj po jeho inštalácii.
- Zmeny pripojenia môže vykonávať iba kvalifikovaný odborník.

- Elektrická bezpečnosť spotrebiča môže byť garantovaná iba vtedy, pokiaľ je ochranná svorka spotrebiča spojená s ochranným vodičom elektrickej rozvodnej siete.
- Výrobca nenesie zodpovednosť za poškodenie osôb alebo vecí v dôsledku chýbajúceho alebo nesprávneho ochranného spojenia.
- Prívodný kábel musí byť umiestnený tak, aby sa nedostal do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča a aby nebol deformovaný a nadmerne ohýbaný.

Při instalaci spotřebiče dodržujte následující postup:

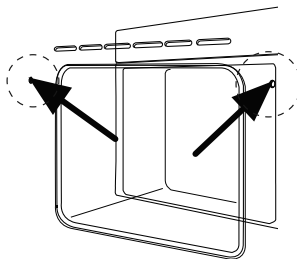
1. Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
2. Požadované rozmery skrinky na vstavanie sú na Obr. 7a, 7b. Z dôvodu účinnej cirkulácie vzduchu musí byť spotrebič umiestnený podľa rozmerov na obrázkoch a skrinka musí byť skonštruovaná tak, aby do jej spodnej časti mohol prúdiť vzduch.
3. Spotrebič nasuňte na kraj skrinky a prestrčte prívodný kábel cez zadnú stenu skrinky tak, aby bola po inštalácii prístupná jeho zástrčka.
4. Opatrne zasuňte spotrebič do skrinky na zvolené miesto. Dbajte na to, aby nedošlo k priškripeniu prívodného kábla.
5. Upevnite spotrebič ku skrinke zaskrutkovaním 2 skrutiek do otvorov v bočných stenách spotrebiča. Otvory sú viditeľné po otvorení dveriek.
6. Pripojte prívodný kábel do zásuvky elektrického napätia.



Demontáž

Pokiaľ demontujete spotrebič, je dôležité dodržať správne poradie úkonov:

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



SERVIS

Výmena žiarovky

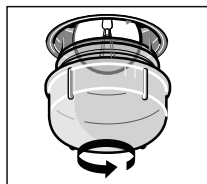
Žiarovka osvetlenia vnútorného priestoru rúry je špeciálna - s vysokou tepelnou odolnosťou (25 W, 300 °C).

Výmenu vykonajte nasledujúcim spôsobom:

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

POZOR!

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



OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

Recyklácia spotrebiča na konci jeho životnosti:



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

PODZIĘKOWANIE

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

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

SPIS TREŚCI

Parametry techniczne	25
Ostrzeżenia	26
Opis produktu	27
Prowadnice teleskopowe	28
Opis panelu sterowania	29
Instrukcja obsługi	29
Podstawowe funkcje urządzenia	29
Poszczególne funkcje pieczenia	30
Orientacyjne temperatury, poziomy wsuwania i czasy pieczenia	31
Rady dotyczące pieczenia	31
Zaawansowane funkcje pieczenia	33
Czyszczenie i konserwacja	34
Instalacja urządzenia	34
Serwis	36
Ochrona środowiska	36

Parametry techniczne	
Napięcie	230 V ~ 50 Hz
Maks. pobór mocy	3350 W
Moc górnej płyty grzewczej	1300 W
Moc dolnej płyty grzewczej	1300 W
Pobór mocy tylnego okrągłego elementu grzewczego	2000 W
Pobór mocy elementu grzewczego do grillowania	3200 W
Zakres ustawienia temperatury	0 – 250 °C
Rozmiary do instalacji (sz x gł x w)	560 x 560 x 590 mm
Wymiary zewnętrzne (sz x gł x w)	595 x 585 x 590 mm
Wymiary wewnętrzne (sz x gł x w)	450 x 345 x 420 mm
Objętość wewnętrzna	66 l
Ciężar	45 kg
Poziom hałasu	< 63 dB(A)

WAŻNE OSTRZEŻENIA

Przy dostarczeniu urządzenia

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

Przy instalowaniu

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

W czasie normalnego użytkowania

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

Kiedy w domu są dzieci

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

UWAGA!

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

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

Ewentualne usterki

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

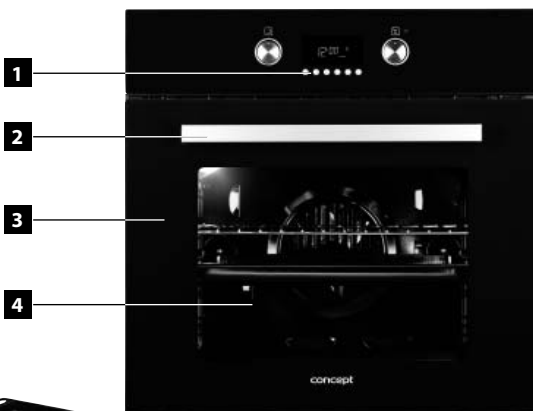
W przypadku nieprzestrzegania wskazówek producenta ewentualne naprawy nie będą uznawane, jako gwarancyjne.

OPIS PRODUKTU

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

Akcesoria

- A Ruszt duży 1 szt.
 B Blach do pieczenia 1 szt.
 C Blacha do pieczenia głęboka 1 szt.
 D Prowadnice teleskopowe 2 pary



Prowadnice teleskopowe

Urządzenie wyposażone jest w 2 pary prowadnic teleskopowych, które pozwalają na wysunięcie blach, ułatwiając w ten sposób wkładanie i wyjmowanie blach lub kontrolę potraw podczas pieczenia. (Rys. 3, 4).

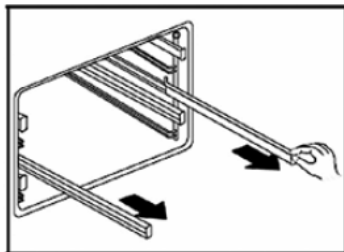
UWAGA!

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

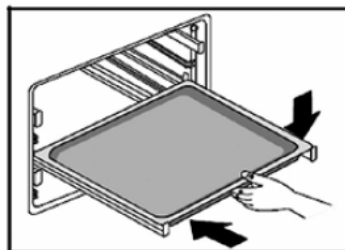
Podczas wkładania lub wyjmowania blach z prowadnic teleskopowych należy zachować ostrożność, aby nie doszło do ześlizgnięcia się blach z prowadnic.

Prowadnice teleskopowe mogą być wykorzystywane we wszystkich wtyczek wysokościach. Aby zmienić wysokość położenia prowadnicy, należy:

1. Wyjmij blachy do pieczenia i ruszt w wnętrzu piekarnika.
2. Usuń boczne kratki z telescopów
3. Usuń teleskopy z półek bocznych
4. Przesuń szuflady w żądanej pozycji i ponownie załączyc.
5. Załóż boczne kratki w wnętrzu piekarnika..



Rys. 3



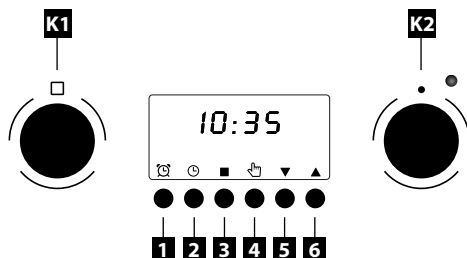
Rys. 4

OPIS PANELU STEROWANIA

K1. Pole wyboru temperatury

K2. Pole wyboru funkcji pieczenia

1-6. przycisk



INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed pierwszym uruchomieniem

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

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

Po włączeniu do sieci


1. Po włączeniu urządzenia do sieci na wyświetlaczu pojawi się symbol 12:00
2. Naciśnięcie przycisku (4) aktywuje możliwość ustawienia godziny. Symbol „:” zacznie migać.
3. Przyciskiem (5) i (6) należy ustawić aktualny czas.
4. Ustawienia zostaną zapisane po 5 sekundach bezczynności. Symbol „:” przestanie migać.

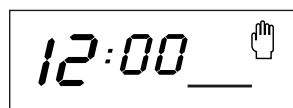
Uwaga: Naciskając przycisk (5) można zmienić natężenie dźwięku (3 stopnie).

Naciskając przycisk (6) można zmienić natężenie światła wyświetlacza (3 stopnie).

Podstawowe funkcje








1. Umieść blachę z jedzeniem na odpowiednim poziomie.
2. Obracając pokrętkę (K1) nastaw pożądaną temperaturę.
3. Obracając pokrętkę (K2) ustaw odpowiednią funkcję.
4. Po zakończeniu pieczenia ustaw pokręta (K1) i (K2) w pozycji „0”.

Uwaga: W trakcie podstawowego pieczenia na wyświetlaczu musi widnieć symbol  (Rys. 1)
















Rys. 1

Poszczególne funkcje pieczenia

Symbol	Opis funkcji
	<p>Duży grill - górny element grzewczy z wykorzystaniem promieniowania podczerwonego. Temperaturę można ustawić w zakresie 180–240 °C.</p> <p>Uwaga: Do większych kawałków mięsa. W czasie pieczenia nie zaleca się otwierania drzwiczek piekarnika. W czasie grillowania przygotowywaną potrawę należy umieścić jak najwyżej.</p>
	<p>Ogrzewanie piekarnika górnym i dolnym elementem grzewczym. Temperaturę można ustawić w zakresie 50–250 °C.</p> <p>Potrawę należy wkładać do piekarnika po jego nagraniu się do wymaganej temperatury. W czasie pieczenia nie zaleca się otwierania drzwiczek piekarnika.</p>
	<p>Grillowanie łącznie z funkcją wentylatora. Temperatura w piekarniku w wyniku przepływu powietrza jest wyższa w górnej części piekarnika (nad rusztem lub brytfanną). Temperaturę można ustawić w zakresie 50–200 °C.</p> <p>Uwaga: Funkcja ta jest odpowiednia do grillowania lub pieczenia dużych kawałków mięsa przy wyższej temperaturze. Drzwiczki piekarnika powinny być zamknięte. Wstępne nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne.</p>
	<p>Ogrzewanie piekarnika okrągłą płytą grzewczą oraz funkcja wentylatora. Przepływ powietrza zapewnia równomierną temperaturę w całym piekarniku. Temperaturę można ustawić w zakresie 50–240 °C.</p> <p>Uwaga: Funkcja ta jest zalecana do pieczenia potraw również na dwóch blachach jednocześnie (odpowiednia do pieczenia wyższego i objętościowo większego rodzaju pieczywa, np. ciasta lub większej ilości potraw). Wstępne nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne.</p>
	<p>Powietrze ogrzane przez dolną płytę grzewczą jest rozprowadzane przez wentylator wokół przygotowywanych potraw. Funkcję tę należy wykorzystywać do sterylizacji potraw przy temperaturze 50 – 250 °C. Nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne.</p>
	<p>Ta funkcja piekarnika służy do szczególnie oszczędnego rozmrażania produktów spożywczych. Powietrze o temperaturze pokojowej jest wdmuchiwane do wnętrza piekarnika. Uwaga: Funkcja ta jest odpowiednia do rozmrażania potraw i półproduktów przed ich finalnym przygotowaniem.</p>
	<p>Ogrzewanie piekarnika tylko dolnym elementem grzewczym. Wstępnie ustawiona temperatura 60°C.</p> <p>Uwaga: Funkcja ta jest zalecana do dopiekania tych potraw, które wymagają od spodu wyższej temperatury (pizza).</p>

Orientacyjne temperatury, poziomy pieczenia i czasy pieczenia dla niektórych potraw

Potrawa	Waga (g)	Poziom pieczenia	Funkcja pieczenia	Zalecana temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)		Użyte naczynie
					1. str.	2. str.	
Ciasto	-	3		160	20-30	-	Blacha
	-	3		160	20-30	-	Blacha
	-	1+3		160	20-30	-	Blachy
Jabłecznik	-	2		190	50-70	-	Blacha
	-	1+3		190	50-70	-	Blachy
Rolada szwajcarska	-	3		200	10-18	-	Blacha
Kiełbasa, parówki	400 g	4		240	5-10	3-6	Ruszt
Mięso wołowe	1000 g	2		210	10-20	5-15	Ruszt*
Mięso wieprzowe	1000 g	2		190	19-30	11-21	Ruszt*
Kurczak	1300 g	2		180	35-45	15-25	Ruszt
Hamburgery	1000 g	4		240	10-20	5-10	Ruszt*
Wieprzowina w kawałkach	1000 g	4		240	15-25	10-20	Ruszt*
Wołowina w kawałkach	1000 g	4		240	10-20	5-15	Ruszt*

* - na poziomie pieczenia nr 1 należy pod rusztem umieścić blachę z niewielką ilością wody do wychwytywania skapujących soków.


Radę dotyczącę pieczenia

- Dokładną temperaturę pieczenia należy wypróbować dla każdego rodzaju potrawy i sposobu pieczenia.
- W czasie pieczenia nie zaleca się otwierania drzwiczek piekarnika. Powoduje to przydłużenie 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.
- Jeżeli mięso jest naszpikowane lub pokryte słoniną nie może być pieczone w zbyt wysokiej temperaturze, aby nie doszło do rozpryskiwania się tłuszczu.
- W czasie pieczenia dużych kawałków mięsa dochodzi do wyparowywania cieczy i jej kondensacji na drzwiczkach piekarnika. Jest to sytuacja normalna i nie stanowi żadnego niebezpieczeństwa podczas używania piekarnika. Po zakończeniu pieczenia należy wytrzeć drzwiczki piekarnika i ich okolice do sucha.
- Pieczywo zaczyna rosnąć dopiero po 2/3 określonego czasu pieczenia. Czas pieczenia zależy od rodzaju użytego nadzienia (owoce, marmolada).
- Ciasta ubijane nie powinny zawierać zbyt dużo wody, ponieważ przedłuża to czas pieczenia.

- Nie należy wkładać naczyń bezpośrednio na dno piekarnika, ponieważ ogranicza to rozprzestrzenianie się ciepła oraz może uszkodzić emalię w wyniku przegrzania.
- Przy pieczeniu na więcej niż jednej blasze potrawy włożone do piekarnika jednocześnie, niekoniecznie 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.
- **Przy pieczeniu bez wentylatora** zaleca się wstępne nagrzewanie piekarnika przez około 10-15 minut. Nie należy w czasie pieczenia otwierać drzwiczek piekarnika bez potrzeby.
- **Przed grillowaniem** należy nagrzać grill przez 5 minut (dopóki element grzewczy grilla nie zrobi się czerwony). 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 skórę.

UWAGA!

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


- **Przy pieczeniu z wentylatorem** nie jest konieczne wstępne nagrzewanie piekarnika, za wyjątkiem pieczenia potraw z bardzo krótkim czasem pieczenia lub przy pieczeniu potraw z dużą zawartością wody (np. ciasta z owocami), aby nie doszło do kondensacji pary wodnej. W piekarniku można przygotowywać różne potrawy o podobnej temperaturze pieczenia lub na dwóch blachach jednocześnie również, kiedy czas pieczenia jest inny. Zapach i smak potraw nie wpływają na siebie wzajemnie. Przy wkładaniu i wyjmowaniu potraw z piekarnika nie dochodzi do dużych strat ciepła. Temperatura wyrównuje się szybko 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). Przy pieczeniu drobnego pieczywa na dwóch blachach jednocześnie zaleca się zmianę wysokości obu blachy po 2/3 czasu pieczenia, ewentualnie wcześniejsze wyjęcie blachy z upieczonym już ciastem.
- **Przy rozmrażaniu** zmrożone produkty należy położyć w opakowaniu do miski, umieścić w środku piekarnika na ruszcie i włączyć funkcję . Drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
- **Przy grillowaniu z wentylatorem** nie jest konieczne wstępne nagrzewanie piekarnika. Podczas grillowania drzwiczki muszą być zamknięte. Przy tym sposobie grillowania termostat należy ustawić według potrzeby w zakresie od 50 do 200 °C. Odległość pomiędzy potrawą a grzałką grilla musi być proporcjonalna do wymaganego celu:
 - mniejsza odległość – brązowa skórka i krwiste wnętrza,
 - większa odległość – dobrze wypieczona potrawa.

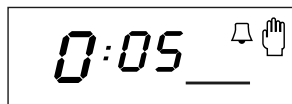
W celu wychwycenia soków należy umieścić pod potrawą brytfannę z niewielką ilością wody.

ZAAWANSOWANE FUNKCJE URZĄDZENIA

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


Funkcja minutnika

1. Naciśnięcie przycisku (1) aktywuje możliwość ustawienia minutnika (alarmu).
2. Na wyświetlaczu pojawi się symbol  (Rys. 2)
3. Przyciskiem (5) i (6) należy ustawić pożądaną czas odliczania.
4. Ustawienia zostaną zapisane po 5 sekundach bezczynności.
5. Po upływie nastawionego czasu odliczania zabrzmiał sygnał dźwiękowy, który zostanie wyłączony po naciśnięciu dowolnego przycisku.



Rys. 2


Funkcja nastawienia czasu pieczenia

1. Umieść blachę z zjedzeniem na odpowiednim poziomie.
2. Naciśnij przycisk (2) aby ustawić pożądany czas pieczenia.
3. Na wyświetlaczu pojawi się symbol  (Rys.3)
4. Przyciskiem (5) i (6) należy ustawić czas pieczenia. Ustawienia zostaną zapisane po 5 sekundach bezczynności.
5. Za pomocą pokrętle (K1) i (K2) wybierz pożądaną temperaturę i funkcję pieczenia.
6. Po zakończeniu pieczenia zabrzmi sygnał dźwiękowy, który zostanie wyłączony po naciśnięciu dowolnego przycisku.
7. Następnie przekręć pokrętle (K1) i (K2) do pozycji „0”.



Rys. 3

Funkcja nastawienia końca pieczenia



1. Umieść blachę z zjedzeniem na odpowiednim poziomie.
2. Naciśnij przycisk (3) aby ustawić koniec pieczenia.
3. Na wyświetlaczu pojawi się symbol  (Rys.4)
4. Przyciskiem (5) i (6) należy ustawić koniec pieczenia. Ustawienia zostaną zapisane po 5 sekundach bezczynności.
5. Za pomocą pokrętle (K1) i (K2) wybierz pożądaną temperaturę i funkcję pieczenia.
6. Po osiągnięciu nastawionego czasu końca pieczenia. piekarnik wyłączy się i zabrzmi sygnał dźwiękowy, który zostanie wyłączony po naciśnięciu dowolnego przycisku.
7. Następnie przekręć pokrętle (K1) i (K2) do pozycji „0”.



Rys. 4

Uwaga: dla prawidłowego działania tej funkcji w piekarniku musi być ustawiona aktualna godzina.

Funkcja nastawienia opóźnionego rozpoczęcia i końca pieczenia

1. Umieść blachę z zjedzeniem na odpowiednim poziomie.
2. Naciśnij przycisk (2) aby ustawić pożądany czas pieczenia.
3. Na wyświetlaczu pojawi się symbol  (Rys.3)
4. Przyciskiem (5) i (6) należy ustawić czas. po którym piekarnicz rozpocznie pieczenie. Ustawienia zostaną zapisane po 5 sekundach bezczynności.
5. Naciśnij przycisk (3) aby ustawić koniec pieczenia.
6. Na wyświetlaczu pojawi się symbol  (Rys.4)
7. Przyciskiem (5) i (6) należy ustawić koniec pieczenia. Ustawienia zostaną zapisane po 5 sekundach bezczynności.
8. Za pomocą pokrętle (K1) i (K2) wybierz pożądaną temperaturę i funkcję pieczenia.
9. Piekarnik zacznie piec zgodnie z ustawionym czasem pieczenie i wyłączy się po upływie ustawionego czasu końca pieczenia.
10. Po osiągnięciu nastawionego czasu końca pieczenia. piekarnik wyłączy się i zabrzmi sygnał dźwiękowy, który zostanie wyłączony po naciśnięciu dowolnego przycisku.
11. Następnie przekręć pokrętle (K1) i (K2) do pozycji „0”.

Uwaga: dla prawidłowego działania tej funkcji w piekarniku musi być ustawiona aktualna godzina.

Wentylator chłodzący

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

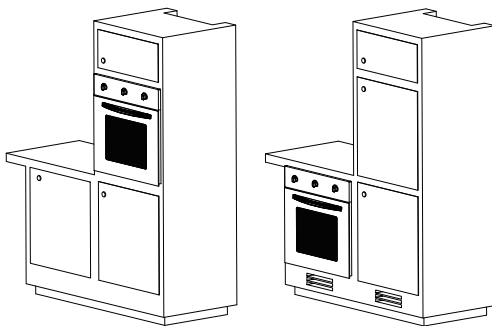
Nowoczesna konstrukcja urządzenia znacznie ułatwia konserwację.

Części urządzenia stykające się z potrawami należy systematycznie czyścić.

- Przed konserwacją i czyszczeniem należy odłączyć kabel zasilający z gniazdka prądu elektrycznego lub wyłączyć zabezpieczenie elektryczne gniazdka urządzenia.
- Wszystkie elementy sterujące należy ustawić na wartości wyłączone.
- Odczekać aż wnętrze urządzenia nie będzie gorące, ale letnie – wówczas czyszczenie jest łatwiejsze niż wówczas, gdy urządzenie całkowicie wystygnie.
- Zewnętrzne powierzchnie urządzenia należy czyścić wilgotną szmatką, delikatną szczoteczką lub miękką gąbką, a następnie wytrzeć do sucha.
- Dno i strop piekarnika można wycierać wilgotną szmatką, miękką szczoteczką lub gąbką. Przy silnym zabrudzeniu należy użyć wody z nieagresywnym środkiem myjącym.
- Nie wolno używać szorstkich, ściernych środków czyszczących lub ostrych metalowych skrobaczek do czyszczenia szyb drzwiczek piekarnika, ponieważ można porysować lub rozbić szkło.
- Nie wolno nigdy zostawiać substancji agresywnych lub kwaśnych (sok z cytryny, ocet) na elementach emaliowanych, lakierowanych lub z blachy nierdzewnej.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać czyszczyków parowych!
- Blachy do pieczenia można myć w zmywarce do naczyń.

INSTALACJA URZĄDZENIA

- Odpowiedzialność za instalację urządzenia ponosi nabywca, nie producent. Gwarancja nie obejmuje wad powstałych w wyniku nieprawidłowej instalacji.
- Nie wolno podnosić urządzenia za uchwyt drzwiczek!
- **UWAGA!** Niektóre rogi i krawędzie urządzenia, które po zainstalowaniu będą ukryte, mogą być ostre! Należy uważać, aby nie doszło do zranienia!
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody dotyczące osoby, zwierzęta i rzeczy powstałe w wyniku nieprawidłowej instalacji.
- Umieszczenie urządzenia w odpowiedniej zabudowie zapewni jego prawidłowe funkcjonowanie.
- Urządzenie należy zainstalować w typowej zabudowie kuchennej, przeznaczonej do wbudowania urządzenia lub w odpowiednio przystosowanej zabudowie, posiadającej wymiary jak na Ryc. 7a, 7b.
- Meble kuchenne muszą być wykonane z materiału o odpowiedniej odporności termicznej. Zastosowane materiały i kleje muszą wytrzymać ogrzanie urządzenia zgodnie z normą ČSN EN 60335-2-6. Materiały i kleje, które nie odpowiadają tej normie, mogą się zdeformować lub odkleić.



Rys. 7b

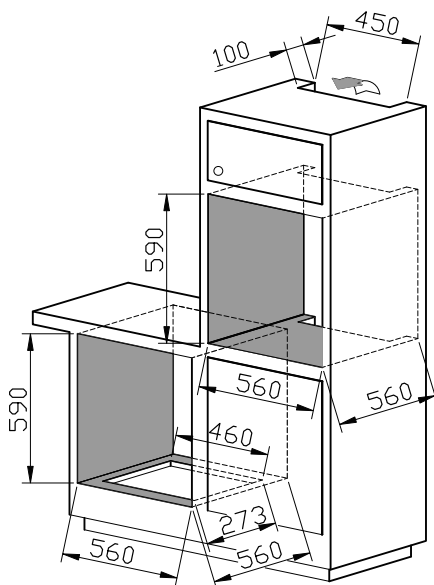
Podłączenie do zasilania

- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci oraz zabezpieczenie prądowe odpowiadają wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Zaleca się użycie samodzielnego obwodu elektrycznego z zabezpieczeniem 16 A.
- Należy korzystać wyłącznie z uziemionego gniazda elektrycznego.
- Nie należy używać rozgałęźników, łączycy ani przedłużaczy. Mogą one spowodować pożar w wyniku przegrzania.

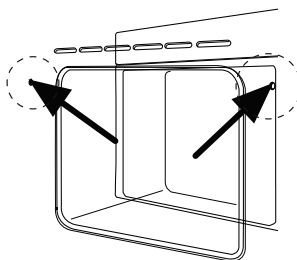
- Wtyczka przewodu zasilającego lub odpowiednie zabezpieczenie urządzenia elektrycznego muszą być dostępne bez przeszkód również po jego zainstalowaniu.
- Zmian w zakresie połączeń elektrycznych może dokonywać tylko wykwalifikowany specjalista.
- Bezpieczeństwo urządzenia pod względem elektrycznym może być zagwarantowane jedynie wtedy, gdy zacisk ochronny urządzenia jest połączony z przewodem ochronnym sieci elektrycznej.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody dotyczące osoby i rzeczy w wyniku wadliwego lub błędnego połączenia ochronnego.
- Przewód zasilający musi być umieszczony tak, aby nie stykał się z gorącymi elementami urządzenia oraz, aby nie był zdeformowany i nadmiernie zgięty.

Przy instalacji urządzenia należy postępować w następujący sposób:

1. Przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania i wyjąć materiały marketingowe.
2. Wymiary szafki do zabudowy urządzenia przedstawiono na Rys. 7a, 7b. Z uwagi na konieczną cyrkulację powietrza urządzenie musi być umieszczone zgodnie z wymiarami na rysunkach, a szafka musi mieć taką konstrukcję, aby do jej dolnej części mogło docierać powietrze.
3. Urządzenie należy nasunąć na krawędź szafki i przelożyć przewód przez tylną ścianę szafki, tak, aby po zainstalowaniu możliwy był dostęp do wtyczki.
4. Następnie należy delikatnie wsunąć urządzenie do szafki. Należy uważać, aby nie doszło do przycięcia kabla zasilającego.
5. Urządzenie należy zamocować w szafce poprzez wkręcenie 2 śrub w otwory w ścianach bocznych urządzenia. Otwory są widoczne po otwarciu drzwiczek.
6. Następnie należy podłączyć kabel zasilający do gniazdka elektrycznego.



Obr. 7a



Demontaż

Przy demontażu urządzenia ważna jest właściwa kolejność czynności:

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

SERWIS

Wymiana żarówki

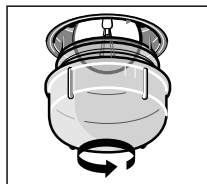
Żarówka oświetlenia wewnętrznego piekarnika jest żarówką specjalną o wysokiej odporności temperaturowej (25W, 300°C).

Wymianę należy prowadzić w sposób następujący:

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

UWAGA!

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



OCHRONA ŚRODOWISKA

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

Recykling urządzenia elektrycznego po upływie jego żywotności:



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

ACKNOWLEDGMENT

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

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

TABLE OF CONTENTS

Technical Parameters	37
Important Notices	38
Product Description	39
Telescopic rails	40
Description of the Control Panel	41
Operating Instructions	41
Basic Functions of the Unit	41
Individual Functions of Baking	42
Informative Values of Temperature, Position Heights and Times of Baking	43
Baking Tips	43
Advanced Functions of Baking	45
Cleaning and Maintenance	46
Installation of the Unit	46
Servicing	48
Environmental protection	48

TECHNICAL PARAMETERS

Voltage	230 V ~ 50 Hz
Max. input	3350 W
Input of the upper heater	1300 W
Input of the lower heater	1300 W
Input of the rear circular heater	2000 W
Input of the grill heater	3200 W
Temperature setting range	0 – 250 °C
Installation dimensions (w x d x h):	560 x 560 x 590 mm
External dimensions (w x d x h):	595 x 585 x 590 mm
Internal dimensions (w x d x h):	450 x 345 x 420 mm
Internal volume	66 l
Weight	45 kg
Noise level	< 63 dB(A)

IMPORTANT NOTICES

Upon delivery

- Check the package and unit immediately after delivery for any damage that may have occurred during shipping.
- **WARNING!** Some edges of the unit that are hidden after the installation may be sharp! Proceed with caution to prevent an injury!
- If the unit is damaged, do not operate it. Contact the supplier as soon as possible.
- Remove all the covering and marketing materials from the unit before the first use.
- Dispose of the packaging material properly.

During installation

- Follow the instructions for the appliance connection and installation.
- Do not lift the unit holding it by the handle of the door.
- The unit has to be disconnected from the power socket during installation.
- Make sure the mains voltage and current protection correspond to the values on the rating plate. Use grounded wall outlets only.
- After installation of the unit its plug or circuit breaker shall be freely accessible.

During normal operation

- Use the unit only as described in this operating manual.
- Use the unit in the household and for baking food only.
- Do not use the unit if you are barefoot.
- Do not put oversized food or metal objects inside the oven. These could cause a fire.
- Do not sit or stand on the open door of the unit.
- The appliance is not intended for use by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of knowledge, unless under the supervision of an acquainted person responsible for their safety.
- **WARNING!** A large volume of steam may be released or grease may splash out when you open the door. Be careful. There is a risk of scalding!
- Do not touch hot surfaces or heaters during use or shortly after use of the unit.
- Do not store anything inside the unit.
- Do not touch the unit with wet or damp hands.
- Turn off the unit and disconnect the plug from the mains outlet in case of any failure.
- Never pull the cord to disconnect the plug from the socket; hold the plug instead.
- Check the appliance and power cord for damage regularly. Never switch on a damaged appliance.
- Do not use the unit if the door or packing is damaged. Have the unit repaired in an authorised service centre.
- Do not immerse the power cord, plug, or appliance in water or any other liquid.
- Make sure that all controls are in the OFF position when the appliance is not in use.
- When the unit is in operation, do not leave the doors of the cupboards above it open, otherwise these could be damaged by the released steam and heat e.g. in case of opening the oven door.
- Do not use accessories which have surface treatment damaged, are worn or have other defects.

If there are children in the household

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

WARNING!

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

Possible defects

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

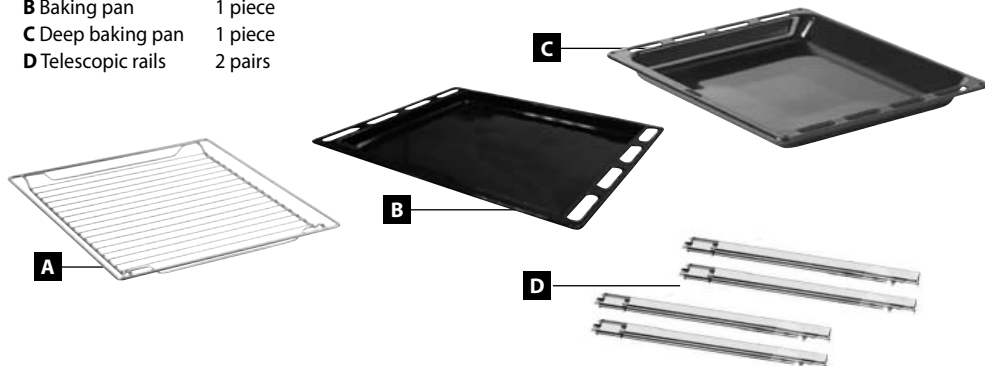
Failure to follow the manufacturer's instructions may lead to refusal of warranty repair.

PRODUCT DESCRIPTION

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

**Accessories**

- | | |
|---------------------------|---------|
| A Big oven grill | 1 piece |
| B Baking pan | 1 piece |
| C Deep baking pan | 1 piece |
| D Telescopic rails | 2 pairs |



Telescopic rails

The unit is equipped with 2 pairs of telescopic rails that allow withdrawing the baking pans, thus making access easier when putting in and taking out the baking pans, or when checking the baked food. (Fig. 3, 4)

WARNING!

The telescopic rails get very hot during the operation. There is a risk of burning yourself!
When putting the baking pans in, place them on the protrusions at the ends of the Rais.

When putting in or taking out the baking pans proceed with caution and make sure the pans do not slide down from the rails.

The telescopic rails can be used in all positions. To change the height of the rails proceed as follows:

1. Take out the food trays and the rack from the oven.
2. Take out the side racks including the telescopes.
3. Remove the telescopes from side racks
4. Slide the telescopes into the desired position and re-attach them.
5. Re-attach the side racks back to oven cavity.

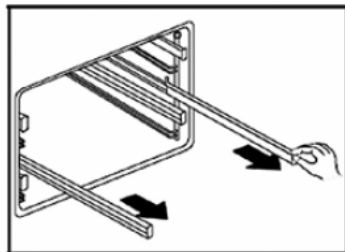


Fig. 3

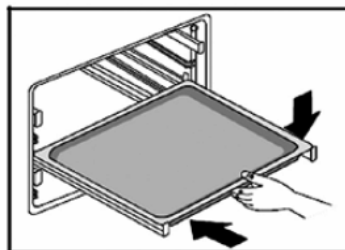
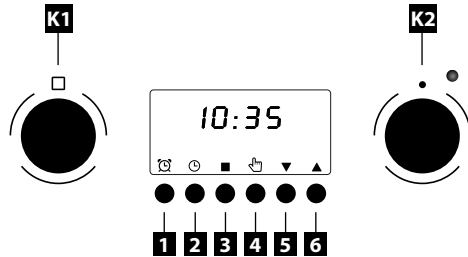


Fig. 4

K1. Temperature knob**K2. Function knob****1-6. buttons****OPERATING INSTRUCTIONS****Before the first use**

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

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

After connecting in the mains

1. After connecting the appliance to the mains the display show symbols 12:00.
2. Press the button (4) to activate mode setting time of day. Symbol „,“ start flash.
3. Use (5) and (6) buttons to set the current time.
4. The settings are saved itself after 5 seconds of inactivity. Symbol „,“ stops flashing.

Note: Pressing button (5) You can change the intensity of sound (3 levels).

Pressing the button (6) You can change the intensity of the display light (3 levels).

Basic Functions of the Unit

1. Put the tray with food in the selected height of oven.
2. Turn (K1) to set the desired temperature.
3. Turn (K2) to set the desired function.
4. When you have finished cooking, set the knobs (K1) and (K2) at the „0“ position.

Note: In basic baking must be light  symbol at the display,“ (Fig. 1)

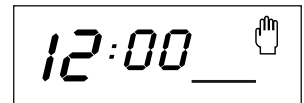






















Fig. 1

Individual Functions of Baking

Symbol	Function description
	Grilling together with the fan function. Because of the air circulation, the temperature in the oven is higher in its upper part (above the grill or pan). The temperature can be set within the range of 50 – 200 °C. Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. Leave the oven door closed. Pre-heating the oven is not necessary.
	Heating of the oven by the upper and lower heater. The temperature can be set within the range of 50 – 250 °C. Put in the food only after pre-heating the oven to the set temperature. During baking open the door as rarely as possible.
	Grilling together with the fan function. Because of the air circulation, the temperature in the oven is higher in its upper part (above the grill or pan). The temperature can be set within the range of 50 – 200 °C. Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. Leave the oven door closed. Pre-heating the oven is not necessary.
	Heating of the oven by the circular heater and the fan function. The air circulation makes an even temperature in the entire space of the oven. The temperature can be set within the range of 50 – 240 °C. Note: This function is also suitable for baking food on two pans simultaneously (suitable for baking higher and thicker baked goods, such as cakes, or larger amounts of food). Pre-heating the oven is not necessary.
	The air heated by the lower heater is distributed by the fan around the food. This mode can also be used for preserving food at a temperature of 50 – 250 °C. Pre-heating the oven is not necessary.
	This mode of oven function setting serves for particularly careful defrosting of food. Air at room temperature is forced into the internal space of the oven. Note: This function is suitable for defrosting food or raw products before final preparation.
	Heating of the oven by the lower heater only. Preset temperature 60°C. Note: Thus function is suitable for the completion of baking foods which require a higher temperature from below (pizza).

Informative Values of Temperature, Position Heights and Times of Baking

Food	Weight (g)	Position height	Baking function	Recommended temperature (°C)	Baking time (min.)		Dishes used
					1. str.	2. str.	
Cakes	-	3		160	20-30	-	Pan
	-	3		160	20-30	-	Pan
	-	1+3		160	20-30	-	Pans
Apple pie	-	2		190	50-70	-	Pan
	-	1+3		190	50-70	-	Pans
Swiss roll	-	3		200	10-18	-	Pan
Sausages	400 g	4		240	5-10	3-6	Grill
Beef	1000 g	2		210	10-20	5-15	Grill*
Pork	1000 g	2		190	19-30	11-21	Grill*
Chicken	1300 g	2		180	35-45	15-25	Grill
Hamburgers	1000 g	4		240	10-20	5-10	Grill*
Pork pieces	1000 g	4		240	15-25	10-20	Grill*
Beef pieces	1000 g	4		240	10-20	5-15	Grill*

* - put a pan with a little water in position height 1 under the grill to collect the drippings.


Baking Tips

- The exact values of temperature for each kind of food and each way of baking have to be tried out.
- During baking open the oven door as rarely as possible. Otherwise the temperature 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 juice, it is well done.
- Meat which is larded or covered with bacon must not be roasted at too high a temperature, so that the grease does not sputter.
- When roasting big pieces of meat fluids evaporate, which then condense on the oven door. This is natural and it does not imply any danger to the use of the unit. After the end of baking, wipe the oven door and the neighbouring space in the oven dry.
- The pastry will swell only after 2/3 of the stated baking time. The time of baking depends on the type of filling (fruits, marmalade).
- Whipped dough should not contain too much water, which extends the time of baking.

- Do not put utensils directly on the bottom of the oven, otherwise they would prevent the spreading of heat and thus could cause damage to the enamel because of overheating.
- When baking in more pans, the simultaneously inserted foods do not have to be ready at the same time.
- Baking pans are not designed for long-term storage of food (more than 48 hours). For longer storage move the food to a suitable utensil.
- **When baking without the fan** we recommend pre-heating the oven for approximately 10 – 15 minutes. Do not open the oven door unnecessarily during baking.
- **Before grilling** pre-heat the grill for approx. 5 minutes (until the grill heater is red). The grill with food should be placed as close as possible to the heater. To collect the drippings, put a pan with a little water under the grill. Grilling will enable browning and a crispy surface on the roasted meat.

WARNING!


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

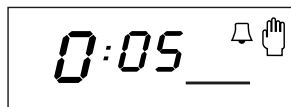
- **When baking with the fan** it is not necessary to pre-heat the oven, except for baking food with very short baking times, or in the case of baking food with a high water content (e.g. fruit cakes) to prevent condensation of water vapours. Various food with similar times of baking can be prepared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

ADVANCED FUNCTIONS OF BAKING

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


Timer function

1. Press the button (1) to get to the setup of timer (alarm).
2. The display shows the symbol  (Fig. 2)
3. Use (5) and (6) buttons to set the desired countdown.
4. The set time will saved after 5 seconds of inactivity.
5. The ovens starts beep after the time expires. The beep can interrupt by pressing any button.




obr. 2

Countdown function

1. Put the tray with food in the selected height of oven.
2. Press button (2) to get to the set cooking time.
3. The display shows the symbol  (Fig. 3)
4. Use (5) and (6) buttons to set the cooking time. The setting will save after 5 seconds of inactivity. obr. 3
5. Set knobs (K1) and (K2) the desired temperature and cooking function.
6. after the completion of the baking Oven will off after the countdown and oven starts to beep.
The beeping can stop by pressing any buttons.
7. Turn the knobs (K1) and (K2) to "0" position.





End of baking function

1. Put the tray with food in the selected height.
2. Press button (3) to get to set the end of cooking.
3. The display shows the  symbol. (Fig. 4)
4. Use (5) and (6) buttons to set the end of cooking time. The setting will save after 5 seconds of inactivity.
5. Use (K1) and (K2) knobs to set the desired function and cooking temperature.
6. When the time expire the oven turn off and start to beep. Press any button to stop beeping.
7. Set knobs (K1) and (K2) to the position. "0"



Note: The day time must be set for end of baking function.

Setting of the delayed start and end of baking

1. Put the tray with food in the selected height.
2. Press button (2) to get to set cooking time.
- 3 The display shows the symbol  (Fig. 3)
4. Use (5) and (6) buttons to set the time which oven will bake. The settings will save automatically after 5 seconds of inactivity.
- 5 Press (3) button you get to set the end of cooking.
- 6 The display shows the  symbol. (Fig. 4)
7. Use (5) and (6) buttons to set the end of cooking time. The settings will save automatically after 5 seconds of inactivity.
- 8 Use (K1) and (K2) knobs to set the desired function and cooking temperature.
9. When the time expire the oven turn off and start to beep. Press any button to stop beeping
10. Set (K1) and (K2) knobs to the position. "0"

Note: The day time must be set for Setting of the delayed start and end of baking.

Cooling fan

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

- Before any maintenance and cleaning disconnect the power cord from the mains or switch off the circuit breaker of the mains outlet of the unit.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot anymore but remains lukewarm - cleaning is easier than when it is cold.
- Clean the outer surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe it dry.
- The bottom and ceiling of the oven can be wiped with a damp cloth, soft brush or sponge. In cases of heavy soiling, use hot water with non-aggressive detergent.
- For cleaning the glass of the oven door do not use coarse abrasive cleaners or sharp metal scrapers, since they can scratch the surface or the glass can be broken.
- Never leave aggressive or acidic substances (lemon juice, vinegar) on the enamelled, varnished or stainless parts.
- Do not use autoclave for cleaning the unit!
- The baking pans may be washed in a dishwasher.

UNIT INSTALLATION

- Only the customer is responsible for installation in situ. Defects caused by incorrect installation are not covered by the warranty.
- Do not lift the unit by holding it by the handle of the door!
- **WARNING!** Some edges of the unit that are hidden after the installation can be sharp! Proceed with caution to prevent an injury!
- The manufacturer bears no responsibility for damage caused to people, animals or objects as a result of incorrect installation.
- To ensure the correct function of the unit, place it in suitable furniture.
- The unit should be installed in standardised kitchen furniture designed for built-in appliances or in properly adapted furniture of dimensions according to Fig. 7a, 7b.
- The kitchen furniture must be made of sufficiently heat-resistant material. The materials and adhesives used must be resistant to heating of the unit according to standard ČSN EN 60335-2-6. Materials and adhesives that do not meet the stated standard may deform or loosen.

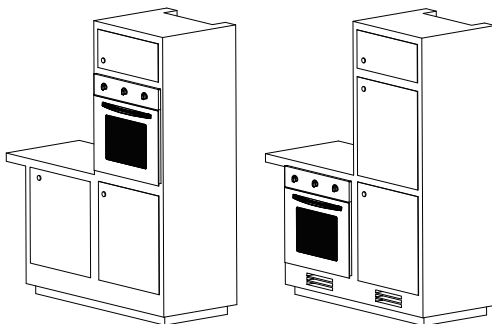


Fig. 7b

Connecting to the mains

- Make sure the mains voltage and current protection correspond to the values on the rating plate. We recommend using a separate outlet circuit with a 16A circuit breaker.
- Use grounded wall outlets only.
- Do not use adapter plugs, connectors or extension cables. They could create a risk of fire due to overheating.
- The supply cable plug or circuit breaker have to be freely accessible even after the installation of the unit.
- Only a qualified expert can perform connection changes.

- The electrical safety of the unit can only be guaranteed if the protective terminal of the unit is connected to the protective conductor of the mains.
- The manufacturer bears no responsibility for damage caused to people or objects as a result of a missing or bad protective connection.
- The power cord must be located so that it does not come into contact with hot parts of the unit and so that it is not deformed or excessively bent.

Follow the installation instructions:

1. Remove all the covering and marketing materials from the unit before the first use.
2. For the required built-in box dimensions see Fig. 7a. 7b. For the sake of efficient air circulation the unit has to be located according to the dimensions on the pictures and the design of the cabinet must enable air flow into its bottom part.
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 2 screws in the holes in the side walls of the unit. The holes can be seen after opening the door.
6. Plug the supply cable into the wall outlet.

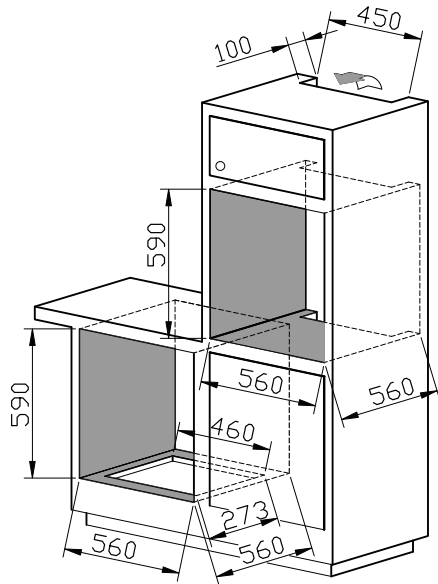
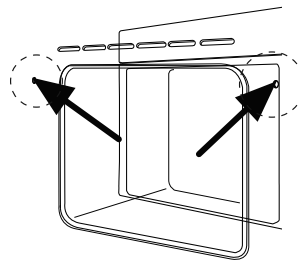


Fig. 7a

Removal

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

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



REPAIR & MAINTENANCE

Bulb replacement

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

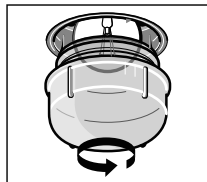
For the replacement proceed as follows:

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

WARNING!

The customer may only perform the bulb replacement. Any extensive maintenance or repair that requires access

to the inner parts of the product must be performed by an expert service centre.



ENVIRONMENTAL PROTECTION

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



Appliance recycling at the end of its service life:

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

concept

CZ

Záruční podmínky

SK

Záručné podmienky

PL

Karta gwarancyjna

EN

Warranty Certificate

www.my-concept.com



ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Výrobce (příp. dovozce) odpovídá za vlastnosti výrobku stanovené příslušnými technickými normami a podmínkami po dobu záruky.

Záruční doba trvá 24 měsíců od data prodeje výrobku spotřebiteli.

Spotřebitel má v rámci záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění vady (viz níže), popřípadě, není-li to vzhledem k povaze vady neúměrné, právo na výměnu vadné součásti výrobku. Právo na výměnu výrobku nebo odstoupení od kupní smlouvy lze uplatnit jen při splnění všech zákonných předpokladů, a to pouze tehdy, nebyl-li výrobek nadměrně opotřeben nebo poškozen.

Platnost záruky je podmíněna:

- dodržením pokynů uvedených v návodu k obsluze výrobku,
- předložením dokladu o koupi výrobku.

Právo odpovědnosti za vady výrobku uplatňuje spotřebitel u prodejce, u kterého výrobek zakoupil.

Právo na opravu lze uplatnit v místě, kde jste výrobek zakoupili, nebo u některého autorizovaného servisního střediska, jejichž seznam je součástí balení výrobku nebo ho naleznete na internetu na adrese www.my-concept.com. Pokud spotřebitel zvolí jiný než nejbližší autorizovaný servis, ponese v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Upozornění pro spotřebitele

Spotřebitel je povinen uschovat doklad o zaplacení výrobku.

Při reklamaci výrobku je nutno výrobek řádně očistit a bezpečně zabalit tak, aby nedošlo k poškození při případné přepravě do autorizovaného servisu. Převzetí znečištěného výrobku, může prodejce odmítnout, případně budou spotřebiteli naúčtovány náklady za jeho vyčištění.

Výrobce (příp. dovozce) si vyhrazuje právo nehradit náklady spojené s neoprávněnou reklamací a vyžadovat náhradu od reklamujícího za nezbytné náklady spojené se zjišťováním oprávněnosti a řešením reklamace.

Právo na bezplatné provedení opravy výrobku, resp. vrácení výrobku nelze uplatnit v těchto případech:

- nebyly dodrženy podmínky pro instalaci, provoz a obsluhu výrobku, které jsou uvedeny v návodu k obsluze výrobku,
- k závadě došlo vlivem mechanického, tepelného nebo chemického poškození, zkratem, přepětím v síti nebo nesprávnou instalací,
- k závadě došlo neodborným zásahem třetí osoby,
- k závadě došlo při živelné události,
- k závadě došlo nedostatečnou nebo nevhodnou údržbou v rozporu s návodem k obsluze včetně závad způsobených vodními a jinými usazeninami,
- opotřebení výrobku nebo jeho části způsobené jeho obvyklým používáním,
- změna barvy topných ploch nebo poškrábání ploch v souvislosti s jejich obvyklým používáním,
- vzhledové a funkční změny způsobené slunečním zářením, tepelným zářením nebo vodními a jinými usazeninami,
- uplynutí životnosti některých částí výrobku, např. akumulátory, žárovky atd.

To, jaké povahy je vzniklá vada, je oprávněn posoudit pouze výrobce, dovozce, autorizovaný servis, popř. soudní znalec, nikoliv prodejce nebo spotřebitel.

Na vadné náhradní díly vyměněné v rámci záruční opravy nevzniká spotřebiteli nárok.

Pokud dojde k odstoupení od kupní smlouvy, je spotřebitel povinen vrátit kompletní výrobek včetně příslušenství a dokumentů dodaných s výrobkem.

Na dárky, přidané k výrobku při prodeji a jejichž cena nebyla spotřebiteli účtována, není poskytována záruka.

Pozn.: Reklamacce výrobku poškozeného při přepravě se řídí reklamačním řádem přepravce.

Rozšířená záruka CONCEPT GUARANTEE 2+1

CONCEPT GUARANTEE Vám nabízí kromě 2 let zákonné záruky ještě 1 rok bezplatného servisu pro závady vzniklé vadou materiálu a nezpůsobené nesprávným používáním. Bezplatný servis zahrnuje náklady na opravu a cenu náhradního dílu. Uvedené náklady hradí ELKO Valenta za Vás. Bezplatný servis nezahrnuje cestovné a neumožňuje zákazníkovi výměnu výrobku nebo odstoupení od kupní smlouvy.

Pozn.: Tento druh záruky není závazný pro dovozce v jiných zemích.

Výrobce:

Jindřich Valenta - ELKO Valenta, Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň, Česká republika,
tel: +420 465 471 433, fax: +420 465 473 304, IČO 13216660
email: servis@my-concept.cz, www.my-concept.com

Predajca je povinný zoznámiť spotrebiteľa s funkciou a parametrami výrobku.

Výrobca (príp. dovozca) zodpovedá za vlastnosti výrobku stanovené príslušnými technickými normami a podmienkami po dobu záruky.

Záručná doba trvá 24 mesiacov od dátumu predaja, pokiaľ výrobca (príp. dovozca) nestanovil inak.

Spotrebiteľ má v rámci záruky právo na bezplatné, včasné a riadne odstránenie chyby (viď nižšie), prípadne, ak to nie je vzhľadom na povahu chyby neúmerné, právo na výmenu chybnej súčasti výrobku. Právo na výmenu výrobku alebo odstúpenie od kúpnej zmluvy je možné uplatniť iba pri splnení všetkých zákonných predpokladov, a to iba vtedy, ak nebol výrobok nadmerne opotrebený alebo poškodený.

Platnosť záruky je podmienená:

- dodržaním pokynov uvedených v návode na obsluhu výrobku,
- dokladom o kúpe výrobku

Právo zodpovednosti za chyby výrobku uplatňuje spotrebiteľ u predajcu, u ktorého výrobok zakúpil.

Právo na opravu je možné uplatniť v mieste, kde ste výrobok kúpili alebo v niektorom autorizovanom stredisku, ktorých zoznam je súčasťou balenia výrobku alebo ho nájdete na internete na adrese www.my-concept.sk.

Upozornenie pre spotrebiteľa

Spotrebiteľ je povinný uschovať doklad o zaplatení výrobku. Pri reklamácii výrobku je nutné výrobok riadne očistiť a bezpečne zabaliť tak, aby nedošlo k poškodeniu pri prípadnej preprave do autorizovaného servisu. Prevzatie znečisteného výrobku, môže predajca odmietnuť, prípadne budú spotrebiteľovi naúčtované náklady za jeho vyčistenie.

Výrobca (príp. dovozca) si vyhradzuje právo nehradiť náklady spojené s neoprávnenou reklamáciou a vyžadovať náhradu od reklamujúceho za nevyhnutné náklady spojené so zisťovaním oprávnenosti a riešením reklamácie.

Právo na bezplatné vykonanie opravy výrobku, resp. vrátenie výrobku, nie je možné uplatniť v týchto prípadoch:

- neboli dodržané podmienky na inštaláciu, prevádzku a obsluhu výrobku, ktoré sú uvedené v návode na obsluhu výrobku,
- k chybe došlo vplyvom mechanického, tepelného alebo chemického poškodenia, skratom alebo prepätím v sieti,
- k chybe došlo neodborným zásahom tretej osoby,
- k chybe došlo pri živeľnej udalosti,
- k chybe došlo nedostatočnou alebo nevhodnou údržbou v rozpore s návodom na obsluhu, vrátane chýb spôsobených vodnými a inými usadeninami,
- opotrebenie výrobku alebo jeho častí spôsobené jeho obvyklým používaním,
- zmena farby vykurovacích plôch alebo poškrabanie plôch v súvislosti s ich obvyklým používaním,
- vzhľadové a funkčné zmeny spôsobené slnečným žiarením, tepelným žiarením alebo vodnými a inými usadeninami,
- uplynutie životnosti niektorých častí výrobku, napr. akumulátory, žiarovky, atď.

To, akej povahy je vzniknutá chyba, je oprávnený posúdiť iba výrobca, dovozca, autorizovaný servis, príp. súdny znalec, nie však predajca alebo spotrebiteľ.

Na chybné náhradné diely vymenené v rámci záručnej opravy nevzniká spotrebiteľovi nárok.

Pokiaľ dôjde k odstúpeniu od kúpnej zmluvy, je spotrebiteľ povinný vrátiť kompletný výrobok vrátane príslušenstva a dokumentov dodaných s výrobkom.

Na darčeky pridané k výrobku pri predaji, a ktorých cena nebola spotrebiteľovi účtovaná, nie je poskytovaná záruka.

Pozn.: Reklamácia výrobku poškodeného pri preprave sa riadi reklamačným poriadkom prepravcu.

Rozšírená záruka CONCEPT GUARANTEE 2+1

CONCEPT GUARANTEE Vám ponúka okrem 2 rokov zákonnej záruky ešte 1 rok bezplatného servisu pre chyby vzniknuté chybou materiálu a nespôsobené nesprávnym používaním. Bezplatný servis zahŕňa náklady na opravu a cenu náhradného dielu. Uvedené náklady hradí výrobca (príp. dovozca) za Vás. Bezplatný servis nezahŕňa cestovné a neumožňuje zákazníčkovi výmenu výrobku alebo odstúpenie od kúpnej zmluvy.

Pozn.: Tento druh záruky nie je záväzný pre dovozcov v iných krajinách.

Výrobca:

Jindřich Valenta - ELKO Valenta, Vysokomyštská 1800, 565 01 Choceň, Česká republika,
tel: +420 465 471 433, fax: +420 465 473 304, IČO 13216660
email: servis@my-concept.cz, www.my-concept.com

Dovozca:

ELKO Valenta Slovakia s.r.o., Hurbanova 1563/23, 911 01 Trenčín, Slovenská republika,
tel.: +421 326 583 465, fax: +421 326 583 466, email: servis@my-concept.sk, web: www.my-concept.sk

DANE PRODUKTU:

Model:	
Numer fabryczny:	
Data sprzedaży:	Pieczętka i podpis sprzedawcy:
Urządzenie zgodnie s warunkami technicznymi zainstalował oraz uruchomił:	
Data:	Pieczęć i podpis uprawnionej firmy:
Przestawienie na inny rodzaj gazu dokonał:	
Rodzaj gazu:	
Data:	Pieczęć i podpis uprawnionej firmy:

Sprzedawca ma obowiązek poinformowania konsumenta o funkcjach i parametrach produktu oraz powinien kompletnie i czytelnie wypisać kartę gwarancyjną w dniu sprzedaży produktu.

Bez kompletnie wypełnionych informacji w koniecznym zakresie karta gwarancyjna jest nieważna!

Producent (ewentualnie importer) odpowiada za to, aby właściwości produktu były zgodne z odpowiednimi normami i warunkami technicznymi przez cały okres gwarancyjny. Okres gwarancyjny wynosi 24 miesiące od daty sprzedaży, jeżeli producent (lub importer) nie określi innych warunków.

Na podstawie gwarancji użytkownikowi przysługuje prawo do bezpłatnego, szybkiego i skutecznego usunięcia wady (patrz poniżej), ewentualnie, jeżeli nie jest to niewspółmierne ze względu na charakter wady, do wymiany wadliwych części produktu. Prawo do wymiany produktu lub odstąpienia od umowy kupna przysługuje w przypadku spełnienia wszystkich przesłanek wynikających z przepisów prawa, wyłącznie wtedy, jeżeli produkt nie jest nadmiernie zużyty lub uszkodzony.

Ważność gwarancji jest uwarunkowana:

- przestrzeganiem wskazówek podanych w instrukcji obsługi produktu,
- przedstawieniem dowodu sprzedaży z wszystkimi wymaganymi elementami lub ważnej karty gwarancyjnej.

Użytkownik może dochodzić praw gwarancyjnych dotyczących wad produktu tylko u sprzedawcy, u którego zakupiony został dany produkt.

Prawa do naprawy można dochodzić w miejscu, gdzie produkt został zakupiony, lub w jednym z autoryzowanych ośrodków serwisowych, których lista dostarczana jest razem z produktem. Listę można znaleźć również na stronie internetowej www.my-concept.pl.

Uwagi dla użytkownika

Użytkownik zobowiązany jest do zachowania karty gwarancyjnej i dowodu sprzedaży produktu. Reklamowany produkt powinien być odpowiednio oczyszczony i bezpiecznie zapakowany, aby nie doszło do jego uszkodzenia w trakcie ewentualnego transportu do autoryzowanego serwisu. W przypadku jeżeli reklamowane urządzenie będzie brudne, serwis może odmówić naprawy i odesłać urządzenia na koszt klienta lub doliczyć koszty czyszczenia.

Producent (ewentualnie importer) zastrzega sobie prawo do obciążenia klienta kosztami związanymi z nieuzasadnioną reklamacją i dochodzenia u reklamującego zwrotu kosztów, których poniesienie było konieczne w związku z weryfikacją uzasadnienia reklamacji i jej rozpatrzeniem.

Prawo do bezpłatnej naprawy produktu, ewentualnie do jego wymiany, nie przysługuje w następujących przypadkach:

- nieprzestrzeganie warunków instalacji, eksploatacji i obsługi produktu, które podano w instrukcji obsługi produktu,
- wada jest skutkiem uszkodzenia mechanicznego, termicznego lub chemicznego, zwarcia lub przebiecia w sieci,
- wada jest skutkiem niefachowej ingerencji w urządzenie,
- wada jest skutkiem działania siły wyższej,
- wada jest skutkiem niedostatecznej lub nieodpowiedniej konserwacji sprzecznej z instrukcją obsługi, łącznie z usterkami spowodowanymi osadami wodnymi i innymi,
- zużycie produktu lub jego części spowodowane jego standardowym użytkowaniem,
- zmiana koloru powierzchni grzewczych lub porysowanie powierzchni w związku z użytkowaniem produktu,
- zmiany wyglądu i funkcjonalności spowodowane promieniowaniem słonecznym, ciepłem lub osadami wodnymi i innymi,
- zużycie niektórych części produktu, np. akumulatory, żarówki itd.

O charakterze powstałej wady może orzekać wyłącznie producent, importer, autoryzowany serwis, ewentualnie biegły sądowy, jednak nie sprzedawca lub użytkownik.

Użytkownik nie ma prawa do zwrotu wadliwych zamiennych części, wymienionych w ramach naprawy gwarancyjnej.

W przypadku odstąpienia od umowy kupna użytkownik powinien zwrócić kompletny produkt łącznie z akcesoriami i dokumentacją dostarczoną z produktem.

Prezenty dołączone do produktu przy sprzedaży, za które nabywca nie zapłacił, nie są objęte gwarancją.

Użytkownik ma wszystkie minimalne prawa wynikające z przepisów prawa.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Uwaga: Reklamacja produktu uszkodzonego przy transporcie podlega regulaminowi reklamacji przewoźnika.

Poszerzona gwarancja CONCEPT GUARANTEE 2+1

CONCEPT GUARANTEE oferuje klientowi oprócz gwarancji ustawowej dodatkowo 1 rok bezpłatnego serwisu, obejmującego usterki powstałe w wyniku wad materiału, niezwiązane z niewłaściwym użytkowaniem produktu. Bezpłatny serwis obejmuje koszty naprawy i cenę części zamiennej. Podane koszty ponosi producent (ewentualnie importer) zamiast Klienta. Bezpłatny serwis nie daje klientowi prawa do wymiany produktu lub odstąpienia od umowy kupna.

Uwaga: Ten rodzaj gwarancji nie jest zobowiązujący dla importerów w innych krajach.

CZ Tento záruční list platí pouze pro prodej v Polsku.

SK Tento záručný list platí iba pri predaji v Polsku.

PL Ta karta gwarancyjna obowiązuje tylko w POLSCE.

Producent:

Jindřich Valenta - ELKO Valenta, Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň, Republika Czeska,

tel: +420 465 471 433, fax: +420 465 473 304, email: servis@my-concept.cz, www.my-concept.com

Importer:

Elko Valenta Polska Sp. z o. o., Ostrowskiego 30, 53-238 Wrocław

Tel.: +48 71 339 04 44, Fax: 71 339 04 14, email: servis@my-concept.pl, www.my-concept.pl

EN

WARRANTY CERTIFICATE

PRODUCT DATA:

Model:	
Production number:	
Date of purchase:	Seal and signature of vendor:
Product installed and functions introduced by:	
Date:	Seal and signature of authorized person:
The reconstruction of the appliance to a different kind of gas was performed by:	
Type of gas:	
Date:	Seal and signature of authorized person:

The vendor is obliged to inform the consumer of the features and parameters of the product and fill in the Warranty Certificate fully and legibly on the day of purchase.

The Certificate is not valid without all the prescribed data correctly filled in!

The manufacturer (or importer) is responsible for the features of the product under the applicable technical standards and conditions for the warranty period.

The warranty period is 24 months from the date of purchase, unless stated otherwise by the manufacturer (or importer).

Under the warranty the consumer is entitled to the free, timely and duly executed remedy of faults (see below), or to receive a replacement of the defective part of the product, provided it is not disproportionate with regards to the nature of the fault. The right to replacement of the product or termination of the purchase contract can be exercised only if all the legal preconditions have been met, on the condition that the product was not excessively worn or damaged.

The validity of the guarantee is subject to:

- Observance of the instructions mentioned in the Operating Manual;
- A document proving payment including all the prerequisites, or a valid Warranty Certificate;

Any claims with regards to product liability shall be exercised by the consumer with the vendor where the product was purchased.

The right to repair can be exercised at the location where you purchased the product or at an authorized service centre; a list of the centres is included in the product package or you may find it on the website **www.my-concept.com**.

Notice for consumers

The consumer is obliged to keep the Warranty Certificate and cash voucher to demonstrate payment for the product. When exercising a claim on a product, it has to be cleaned and packed in order to prevent any damage during transport to an authorized centre. The manufacturer (or importer) reserves the right not to accept a product which is not cleaned duly. Additional cleaning of the product will be charged.

The manufacturer (or importer) reserves the right not to pay the cost of false claims and to require that the claiming party cover all the necessary costs related to the examination of the qualification and solution of the claim.

The right to free repair of the product, or refund, shall not be exercised in the following cases:

- The conditions of the installation, operation and handling of the product, mentioned in the Operating Manual, were not observed;
- The fault occurred due to mechanical, thermal or chemical damage, short circuit or overvoltage;
- The fault is due to the unauthorized intervention of a third party;
- The fault is due to force majeure;
- The fault is due to insufficient or undue maintenance in conflict with the Operating Manual, including faults caused by limescale and other sediments;
- Wear and tear of the product, or its part, caused by regular use;
- Change of the colour of heating surfaces, or scratched surfaces due to regular use;
- Changes of appearance and function due to sunshine, thermal radiation, or limescale and other sediments;
- Expired service life of some parts of the product, e.g. accumulators, bulbs etc.

The nature of the fault can be determined only by the manufacturer, importer, authorized centre, or authorized expert, not by the vendor or consumer.

The consumer shall have no claim to faulty spare parts replaced within a warranty repair.

In the case of termination of the purchase contract, the consumer is obliged to return the complete product, including the accessories and documents supplied.

There is no warranty related to promotional items supplied with the product, the price of which was not charged to the consumer.

The consumer has all the minimum rights under the applicable laws.

Note: Claims regarding products damaged during transport shall be governed by the complaint procedure of the freight forwarder.

CONCEPT GUARANTEE 2+1 – Extended warranty

CONCEPT GUARANTEE offers you one more year of free servicing in addition to the 2 years of statutory warranty on faults due to defects of material, or caused by incorrect use. The free servicing includes the cost of transport and price of spare parts. These costs will be paid for you by manufacturer (or importer). Free servicing does not include replacement, or termination of the purchase contract.

Note: This type of warranty is not binding for importers in foreign countries.

Manufacturer:

Jindřich Valenta - ELKO Valenta, Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň, Czech Republic,
tel: +420 465 471 433, fax: +420 465 473 304, email: servis@my-concept.cz, www.my-concept.com

Importer:

Jindřich Valenta - ELKO Valenta Czech Republic, Vysokomýtská 1800,
565 01 Choceň, Tel. +420 465 471 400, Fax: 465 473 304, www.my-concept.com

concept

CZ

SEZNAM SERVISNÍCH MÍST

SK

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDISIEK

PL

WYKAZ PUNKTÓW SERWISOWYCH

concept

Česká republika

Název	Ulice	PSČ	Město	Telefon	Fax	E-mail
ELKO VALENTA-SERVIS	Vysokomyštská 1800	565 01	CHOCEŇ	465 471 433	465 473 304	servis@my-concept.cz

Slovenská republika

Název	Ulica	PSČ	Mesto	Telefón	Fax	E-mail
ABC-SERVIS Jozef Abel	Štefánikova 50	949 03	Nitra	037/6526063	037/7413098	servis@abc-servis.sk
D-J SERVIS	Šebastovska 17	080 06	Prešov	051/7767666	051/7767666	grejtak.djservis@stonline.sk
ELEKTRA - D.Valach	Kožušnícka 34	911 05	Trenčín	032/6523806		dusko4@centrum.sk
HOSPOL elektro spol.s r.o	Rustaveliho 7	831 06	Bratislava	02/44889832	02/44873078	hospol@hospol.sk
M-SERVIS Mareš Jaroslav	Komenského 38	010 01	Žilina	041/5640627	041/5640627	mservis@zoznam.sk
T.V.A. servis s.r.o.	Južná trieda 48/D	040 01	Košice	055/6338501	055/6233537	tvaservis@nextra.sk
VILLA MARKET s.r.o.	Odborárov 49	052 01	Spišská Nová Ves	053/4421857	053/4426030	villamarket.eta@stonline.sk
X-TECH ,s.r.o.	Gorkého 2	036 01	Martin	043/4288211	043/4308993	servis@x-tech.sk
ZMJ elektro servis	Hatalova 341	029 01	Námestovo	0905/247408	043/5522056	zmj@orava.sk
ELSPO	Spojová 19	974 01	Banská Bystrica	048/4135535	048/4135521	elspo@slovanet.sk

Distribútor: ELKO Valenta - Slovakia, s.r.o., Hurbanova 1563/23, 911 01 Trenčín, Slovenská republika
tel.: +421 326 583 465, fax: +421 326 583 466, email: info@my-concept.sk, www.my-concept.sk

Polska

SERVIS CENTRALNY

Nazwa	Ulica	Kod pocztowy	Miasto	Telefon	Fax	E-mail
Elko Valenta Polska sp. z o.o.	Ostrowskiego 30	53-238	WROCLAW	071/339-04-44 w. 27		servis@my-concept.pl

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

ELKO Valenta – Slovakia, s.r.o.
Hurbanova 1563/23, 911 01 Trenčín
Tel.: +421 326 583 465, Fax: +421 326 583 466
www.my-concept.sk

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

Verners VT Ltd.
Piedrujas iela 5a, Riga, Latvia
Tel. + 371 67021021, fakss + 371 67021000
e-pasts: info@verners.lv
www.verners.lv