

concept

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



ETV5160

CZ

SK

PL

EN

PODĚKOVÁNÍ

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

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

OBSAH

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

Technické parametry	
Napětí	230 V ~ 50 Hz
Max. příkon	3000 W
Příkon horního topného tělesa	950 W
Příkon dolního topného tělesa	1100 W
Příkon malého grilovacího tělesa	2000 W
Příkon velkého grilovacího tělesa	2950 W
Rozsah nastavení teploty	50 – 250 °C
Rozměry pro instalaci (š x h x v)	560 x 570 x 600 mm
Vnější rozměry (š x h x v)	595 x 575 x 595 mm
Vnitřní rozměry (š x h x v)	457 x 410 x 346 mm
Vnitřní objem	65 l
Hmotnost	45 kg
Hlučnost	< 63 dB(A)

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ:

Při dodání elektrické trouby

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

Při instalaci

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

V běžném provozu

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

Jsou-li v domácnosti děti

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

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

POZOR!

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

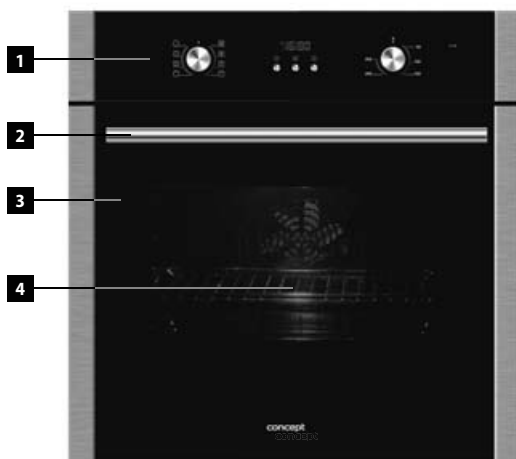
Případné závady

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

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

POPIS VÝROBKU

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



Příslušenství

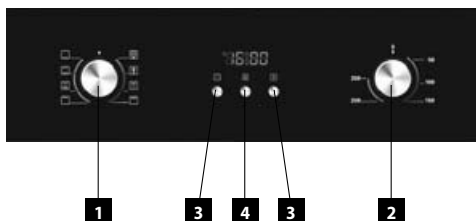
A Rošt velký 1 ks

B Pečicí plech 1 ks



POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

1. Volič funkcí pečení
2. Volič teploty
3. Tlačítka nastavení
4. Tlačítko pokročilých funkcí



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 přidavkem saponátu nebo v myčce nádobí.

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

Po zapojení do elektrické sítě

1. Po zapojení spotřebiče do elektrické sítě se na displeji bliká „12:30“.
 2. Stiskem tlačítka “-” a “+” nastavíte čas na displeji. Nastavení se potvrdí po pár sekundách nečinnosti.
- Po nastavení denního času později, stiskněte tlačítka “-” a “+” současně po dobu 3 sekund.

Základní funkce spotřebiče



1. Umístěte plech s pokrmem do zvolené zásuvné výšky (číslováno odspodu).
2. Stiskněte knoflíky regulátoru teploty (2) a voliče funkcí pečení (1), aby se vysunuly.
3. Otáčením voliče funkcí pečení (1) zvolte požadovanou funkci pečení.
4. Otáčením voliče teploty nastavte teplotu (2) na požadovanou hodnotu (0-250 °C).
5. Stiskem tlačítka pokročilých funkcí(4) po dobu 3 sekund se trouba dostane do manuálního režimu. Trouba začne péct.
6. Po dokončení pečení spotřebič vypněte otočením regulátoru teploty a voliče funkcí pečení do polohy „0“. Zmačknutím tlačítek “+” a tlačítka pokročilých funkcí(4) po dobu 3 sekund se dostanete do standby režimu. Zbytkové teplo trouby se dá využít k ohřevu nebo k rozmrazování potravin.

Když je časovač v manuálním módu, po 5 hodinách nečinnosti displej začne blikat a po dalších 5 hodinách vstoupí do standby režimu.

Jednotlivé funkce pečení

Symbol	Popis funkce
	Osvětlení vnitřního prostoru trouby.
	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.

Symbol	Popis funkce
	Teplu dodávané horním a dolním topným tělesem je rozváděno pomocí ventilátoru. Proudění vytváří rovnoměrnou teplotu v celém objemu trouby. Teplotu lze nastavit v rozsahu 50 – 250 °C. Pozn.: Tato funkce je vhodná i pro pečení na dvou plechách současně, zejména těch druhů pokrmů, kdy je vhodná stejná teplota z obou stran pečícího plechu (používáme jej při pečení koláčů). Předehřívání trouby není nutné.
	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.
	Velký gril - horní topné těleso s využitím infračerveného záření. Teplotu lze nastavit v rozsahu 180 – 240 °C. Pozn.: Pro větší kusy masa. Dvířka trouby otevřete během pečení co nejméně. Při grilování umístěte připravovaný pokrm co nejvýše.
	Infračervený gril. Teplotu lze nastavit v rozsahu 180 – 240 °C. Pozn.: Pro menší nebo tenké kusy masa. Dvířka trouby otevřete 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 otevřete během pečení co nejméně.
	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

°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220
	2-3	2	2	1-3	2
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'

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

Tipy k pečení

- Přesnou hodnotu teplot je nutné pro každý druh pokrmu a způsob pečení vyzkoušet.
- Dvířka trouby v průběhu pečení otvírejte co nejméně. Narušil by se tím tepelný režim pečení, prodloužila by se doba pečení a pokrm by se mohl připalovat.
- Marinované maso a maso bez kostí se peče rychleji než neupravené. Propečení masa je možno zkontrolovat stlačením masa (např. vidličkou). Pokud nepouští šťávu, je dobře upečené.
- Pokud je maso prospikované 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 pečicí 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.
- Pečicí plechy a pekáče nejsou určeny pro dlouhodobé skladování potravin (delší než 48 hodin). Pro delší skladování pokrm přemístěte do vhodné nádoby.
- **Při pečení bez ventilátoru** doporučujeme předehřívat troubu po dobu asi 10 - 15 minut. Dvířka trouby během pečení zbytečně neotvírejte.
- **Před grilováním** předehřívejte gril po dobu 5-ti minut (dokud není těleso grilu červené). Grilovací rošt s pokrmem umístěte co nejbližší k tělesu grilu. Plech s trochou vody umístěte pod rošt k zachycení odkapávající šťávy. Pomocí grilování můžete vytvořit na upečeném mase hnědý a křupavý povrch.

POZOR!

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

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

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

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

Pokročilé funkce spotřebiče

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

Před použitím pokročilých funkcí trouby, stisknete tlačítko pokročilých funkcí(4) po dobu 3 sekund.

a) Funkce minutky

1. Stiskem tlačítka pokročilých funkcí (4) aktivujete nastavení časovače – minutky. Na displeji se zobrazí symbol zvonu (Obr. 1).
2. Opakovaným stiskem symbolů „-“ nebo „+“ nastavte na displeji požadovanou dobu odpočítávání. Tlačítkem pokročilých funkcí(4) volíte mezi pozici hodin a minut.
3. Po uplynutí nastavené doby se spotřebič vypne a ozve se zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte libovolný symbol na ovládacím panelu.

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



Obr. 1

b) Nastavení doby pečení

1. Stiskem tlačítka pokročilých funkcí (4) aktivujete nastavení časovače – minutky. Dalším stiskem tlačítka pokročilých funkcí (4) aktivujete nastavení doby pečení. Na displeji se zobrazí nápis „dur“ (Obr. 2).



Obr. 2

2. Opakovaným stiskem symbolů „-“ nebo „+“ nastavte na displeji požadovanou dobu pečení.
3. Stiskem tlačítka pokročilých funkcí (4) volíte mezi pozici hodin a minut.
4. Dalším stiskem tlačítka pokročilých funkcí (4) potvrdíte nastavení.
5. Po uplynutí nastavené doby se spotřebič vypne a ozve se zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte tlačítko pokročilých funkcí (4) na ovládacím panelu. Pro vyresetování všech nastavených pokročilých funkcí stiskněte tlačítko pokročilých funkcí (4) po dobu 3 sekund.

c) Nastavení konce pečení

1 Stiskem tlačítka pokročilých funkcí (4) aktivujete nastavení času konce pečení. Na displeji se zobrazí nápis „End“ (Obr. 3).

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

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



Obr. 3

d) Nastavení zpožděného začátku a konce pečení

1. Stiskem tlačítka pokročilých funkcí (4) aktivujete nastavení časovače – minutky. Dalším Stiskem tlačítka pokročilých funkcí (4) aktivujete nastavení doby pečení. Na displeji se zobrazí nápis „dur“ (Obr. 2).
2. Opakovaným stiskem symbolů „-“ nebo „+“ nastavte na displeji požadovanou dobu pečení.
3. Stiskem tlačítka pokročilých funkcí (4) volíte mezi pozici hodin a minut.
4. Dalším stiskem tlačítka pokročilých funkcí (4) aktivujete nastavení času konce pečení. Na displeji se zobrazí nápis „End“ (Obr. 3).
5. Opakovaným stiskem symbolů „-“ nebo „+“ nastavte na displeji požadovaný čas konce pečení.
6. Dalším stiskem tlačítka pokročilých funkcí (4) uložte nastavení času konce pečení. Pote nastavte na voliči funkcí (1) a voliči teploty (2) požadovanou funkci a teplotu.
7. Trouba začne péct nastavenou dobu pečení před předem nastaveným koncem pečení.
8. Po dosažení nastavené doby konce pečení se spotřebič vypne a ozve se zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte tlačítko pokročilých funkcí (4) na ovládacím panelu. Pro vyresetování všech nastavených pokročilých funkcí stiskněte tlačítko pokročilých funkcí (4) po dobu 3 sekund.

POZOR!

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

Chladicí ventilátor

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Pro zachování dobrého vzhledu a spolehlivosti dbejte o čistotu spotřebiče.

Moderní konstrukce spotřebiče zjednodušuje údržbu na minimum.

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

- Před údržbou a čištěním vypojte přírodní 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 čistící 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

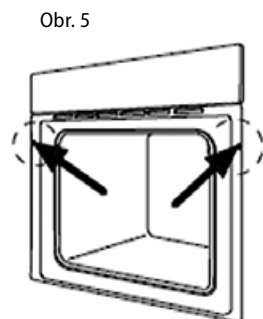
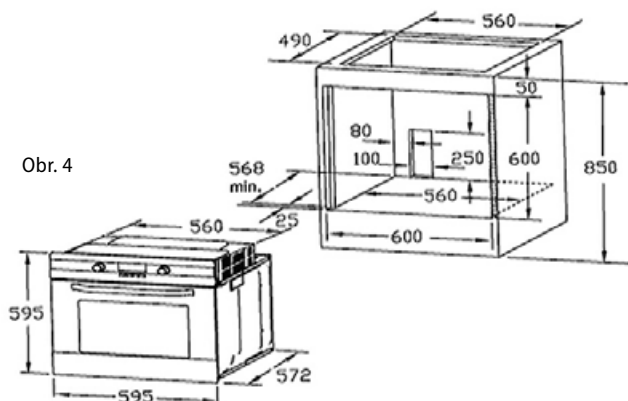
- Odpovědnost za instalaci spotřebiče má kupující, ne výrobce. Na závady způsobené nesprávnou instalací se nevztahuje záruka.
- **Nezvedejte spotřebič za držadlo dvířek!**
- Výrobce nenese jakoukoliv odpovědnost za škody způsobené na osobách, zvířatech a věcech v důsledku nesprávné instalace.
- Umístění 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. 5.
- Kuchyňský nábytek musí být vyroben z materiálu dostatečně tepelně odolného. Materiály a použítá lepidla musí odolávat oteplení spotřebiče odpovídající normě ČSN EN 60335-2-6. Materiály a lepidla, které neodpovídají uvedenému normě, se mohou zdeformovat nebo odlepit.

Připojení do elektrické sítě

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

Při instalaci spotřebiče dodržujte následující postup:

1. Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly a marketingové materiály.
2. Požadované rozměry skříňky pro vestavbu jsou na Obr. 4. 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 přírodní kabel skrz zadní stěnu skříňky tak, aby byla po instalaci přístupná jeho zástrčka.
4. Opatrně zasuňte spotřebič do skříňky na zvolené místo. Dbejte, aby nedošlo ke skřípnutí přírodního kabelu.
5. Upevněte spotřebič ke skřínce zašroubováním 4 šroubů do otvorů v přední stěně. Otvory jsou viditelné po otevření dvířek (Obr. 5).
6. Připojte přírodní kabel do zásuvky elektrického napětí.



Demontáž

Pokud demontujete spotřebič, je důležité dodržet správné pořadí úkonů:

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

SERVIS

Výměna žárovky

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

Výměnu proveďte následujícím způsobem:

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

POZOR!

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

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- Preferujte recyklaci obalových materiálů a starých spotřebičů.
- Krabice od spotřebiče může být dána do sběru tříděného odpadu.
- Plastové sáčky z 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. Zaistíte, aby aj ostatné osoby, ktoré budú s výrobkom manipulovať, boli oboznámené s týmto návodom.

OBSAH

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

Technické parametre	
Napätie	230 V ~ 50 Hz
Max. príkon	3000 W
Príkon horného výhrevného telesa	950 W
Príkon dolného výhrevného telesa	1100 W
Príkon malého grilovacieho telesa	2000 W
Príkon veľkého grilovacieho telesa	2950 W
Rozsah nastavenia teploty	50 – 250 °C
Rozmery pre inštaláciu (š x h x v)	560 x 570 x 600 mm
Vonkajšie rozmery (š x h x v)	595 x 575 x 595 mm
Vnútorné rozmery (š x h x v)	457x 410 x 346 mm
Vnútorný objem	65 l
Hmotnosť	45 kg
Hlučnosť	< 63 dB(A)

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

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA:

Pri dodaní spotrebiča

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

Pri inštalácii

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

V bežnej prevádzke

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

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

POZOR!

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

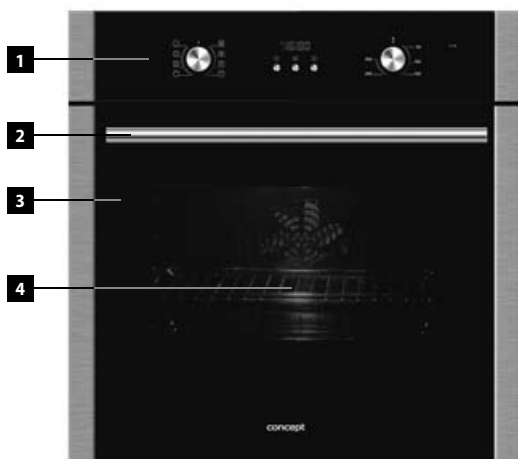
Prípadné poruchy

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

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

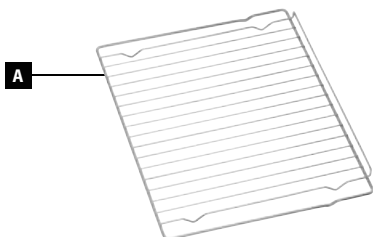
POPIS VÝROBKU

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

**Príslušenstvo**

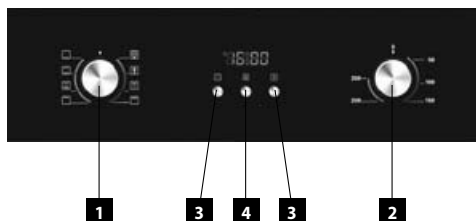
A Rošt veľký 1 ks

B Plech na pečenie 1 ks



POPIS OVLÁDACIEHO PANELA

1. Volič funkcií pečenia
2. Volič teploty
3. Tlačidlá nastavenia
4. Tlačidlo pokročilých funkcií



NÁVOD NA OBSLUHU

Pred prvým použitím

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

Po zapojení do elektrickej siete

1. Po zapojení spotrebiča do elektrickej siete na displeji bliká „12:30“.
2. Stlačením tlačidla „-“ a „+“ nastavíte čas na displeji. Nastavenie sa potvrdí po pár sekundách nečinnosti. Pre nastavenie denného času neskôr, stlačte tlačidlá „-“ a „+“ súčasne po dobu 3 sekúnd.

Základné funkcie spotrebiča

1. Umiestnite plech s pokrmom do zvolenej zásuvnej výšky (číslované odspodu) .
2. Stlačte gombíky regulátora teploty (2) a voliča funkcií pečenia (1), aby sa vysunuli.
3. Otáčaním voliča funkcií pečenia (1) zvolte požadovanú funkciu pečenia.
4. Otáčaním voliča funkcií nastavte teplotu (2) na požadovanú hodnotu (0-250 °C).
5. Stlačením tlačidla pokročilých funkcií (4) po dobu 3 sekúnd sa rúra dostane do manuálneho režimu. Rúra začne piecť.
6. Po dokončení pečenia spotrebič vypnite otočením regulátora teploty a voliča funkcií pečenia do polohy „0“. Stlačením tlačidiel „+“ a tlačidla pokročilých funkcií (4) po dobu 3 sekúnd sa dostanete do standby režimu. Zvyškové teplo rúry sa dá využiť na ohrev alebo na rozmrazovanie potravín.

Keď je Časovač v manuálnom móde, po 5 hodinách nečinnosti displej začne blikat a po ďalších 5 hodinách vstúpi do standby režimu.

Jednotlivé funkcie pečenia

Symbol	Popis funkcie
	Osvetlenie vnútorného priestoru rúry.
	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.

Symbol	Popis funkcie
	Teplu dodávané horným a dolným výhrevným telesom je rozvádzané pomocou ventilátora. Prúdenie vytvára rovnomernú teplotu v celom objeme rúry. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 50 – 250 °C. Pozn.: Táto funkcia je vhodná aj na pečenie na dvoch plechoch súčasne, predovšetkým tých druhov pokrmov, kedy je vhodná rovnaká teplota z oboch strán plechu na pečenie (používame ich pri pečení koláčov). Predhrievanie rúry nie je nutné.
	Grilovanie spoločne s funkciou ventilátora. Teplota v rúre je vplyvom prúdenia vzduchu vyššia v hornej časti rúry (nad roštom alebo pekáčom). Pozn.: Táto funkcia je vhodná na grilovanie alebo pečenie objemných kusov mäsa pri vyššej teplote. Dvierka rúry nechajte zatvorené. Predhrievanie rúry nie je nutné.
	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.
	Infračervený gril. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 180 – 240 °C. Pozn.: Pre menšie alebo tenké 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.
	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

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

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

Tipy pre pečenie

- Presnú hodnotu teplôt je nutné pre každý druh pokrmu a spôsob pečenia vyskúšať.
- Dvierka rúry v priebehu pečenia otvárajte čo najmenej. Narušil by sa tým tepelný režim pečenia, predĺžila by sa doba pečenia a pokrm by sa mohol pripaľovať.
- Marinované mäso a mäso bez kostí sa peče rýchlejšie než neupravené. Prepečenie mäsa je možné skontrolovať stlačením mäsa (napr. vidličkou). Pokiaľ nepúšťa šťavu, je dobre upečené.
- Pokiaľ je mäso prešpikované alebo pokryté slaninou, nesmie byť pečené pri príliš vysokej teplote, aby nedochádzalo k prskaniu šťavy.
- Pri pečení veľkých kusov mäsa dochádza k vyparovaniu tekutín a k ich kondenzovaniu na dverkách rúry. Tento stav je prirodzený a nevzniká žiadne nebezpečenstvo pri používaní spotrebiča. Dvierka rúry a priľahlý 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 než 48 hodín). Na dlhšie skladovanie pokrm premiestnite do vhodnej nádoby.
- **Pri pečení bez ventilátora** odporúčame predhrievať rúru počas 10 - 15 minút. Dvierka rúry počas pečenia zbytočne neotvárajte.
- **Pri grilovaní** predhrievajte gril počas 5 minút (pokiaľ nie je teleso grilu červené). Grilovací rošt s pokrmom umiestnite čo najbližšie k telesu grilu. Plech s troškou vody umiestnite pod rošt pre zachytenie odkvapkávajúcej šťavy. Pomocou grilovania môžete vytvoriť na upečenom mäse hnedý a chrumkavý povrch.

POZOR!

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

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

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

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

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

Pokročilé funkcie spotrebiča

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

Pre použitím pokročilých funkcií rúry, stlačíte tlačidlo pokročilých funkcií (4) po dobu 3 sekúnd.

a) Funkcia minútky

1. Stlačením tlačidla pokročilých funkcií (4) aktivujete nastavenie časovača – minútky. Na displeji sa zobrazí symbol zvonu (Obr. 1).
2. Opakovaným stlačením symbolov „-“ alebo „+“ nastavte na displeji požadovanú dobu odpočítavania. Tlačidlom pokročilých funkcií (4) volíte medzi pozíciou hodín a minút.
3. Po uplynutí nastavenia doby sa spotrebič vypne a ozve sa zvukový signál. Pre vypnutie zvukového signálu stlačte ľubovoľný symbol na ovládacom paneli.



Obr. 1

b) Nastavenie doby pečenia

1. Stiskom tlačidla pokročilých funkcií (4) aktivujete nastavenie časovača – minútky. Ďalším stiskom tlačidla pokročilých funkcií (4) aktivujete nastavenie doby pečenia. Na displeji sa zobrazí nápis „dur“ (Obr. 2).



Obr. 2

2. Opakovaným stiskom symbolov „-“ alebo „+“ nastavte na displeji požadovanú dobu pečenia.
3. Stiskom tlačidla pokročilých funkcií (4) volíte medzi pozíciou hodín a minút.
4. Ďalším stiskom tlačidla pokročilých funkcií (4) potvrdíte nastavenie.
5. Po uplynutí nastavenej doby sa spotrebič vypne a ozve sa zvukový signál. Na vypnutie zvukového signálu stlačte tlačidlo pokročilých funkcií (4) na ovládacom paneli. Na vyresetovanie všetkých nastavených pokročilých funkcií stlačte tlačidlo pokročilých funkcií (4) po dobu 3 sekúnd.

c) Nastavenie konca pečenia

- 1 Stiskom tlačidla pokročilých funkcií (4) aktivujete nastavenie času konca pečenia. Na displeji sa zobrazí nápis „End“ (Obr. 3).
2. Opakovaným stiskom symbolov „-“ alebo „+“ nastavte na displeji požadovaný čas konca pečenia.
Pozn.: Na túto funkciu musí byť na spotrebiči nastavený denný čas.

POZOR!

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



Obr. 3

d) Nastavenie oneskoreného začiatku a konca pečenia

1. Stlačením tlačidla pokročilých funkcií (4) aktivujete nastavenie časovača – minútky. Ďalším stiskom tlačidla pokročilých funkcií (4) aktivujete nastavenie doby pečenia. Na displeji sa zobrazí nápis „dur“ (Obr. 2).
2. Opakovaným stlačením symbolov „-“ alebo „+“ nastavte na displeji požadovanú dobu pečenia.
3. Stlačením tlačidla pokročilých funkcií (4) volíte medzi pozíciou hodín a minút.
4. Ďalším stlačením tlačidla pokročilých funkcií (4) aktivujete nastavenie času konca pečenia. Na displeji sa zobrazí nápis „End“ (Obr. 3).
5. Opakovaným stiskom symbolov „-“ alebo „+“ nastavte na displeji požadovaný čas konca pečenia.
6. Ďalším stiskom tlačidla pokročilých funkcií (4) uložíte nastavenie času konca pečenia. Potom nastavte na voliči funkcií (1) a voliči teploty (2) požadovanú funkciu a teplotu.
7. Rúra začne piecť nastavenú dobu pečenia pred popredu nastaveným koncom pečenia.
8. Po dosiahnutí nastavenej doby konca pečenia sa spotrebič vypne a ozve sa zvukový signál. Na vypnutie zvukového signálu stlačte tlačidlo pokročilých funkcií (4) na ovládacom paneli. Na vyresetovanie všetkých nastavených pokročilých funkcií stlačte tlačidlo pokročilých funkcií (4) po dobu 3 sekúnd.

Chladiaci ventilátor

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Na zachovanie dobrého vzhľadu a spoľahlivosti dbajte na čistotu spotrebiča.

Moderná konštrukcia spotrebiča zjednodušuje údržbu na minimum.

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

- Nepoužívajte rozbočovacie zástrčky, konektory ani predlžovacie káble. Mohli by spôsobiť nebezpečenstvo požiaru z prehriatia.
- Zástrčka prírodného kábla spotrebiča musí byť voľne prístupná aj po jej inštalácii.
- Zmeny pripojenia môže vykonávať iba kvalifikovaný odborník.
- Elektrická bezpečnosť spotrebiča môže byť garantovaná iba vtedy, pokiaľ je ochranná svorka spotrebiča spojená s ochranným vodičom elektrickej rozvodnej siete.
- Výrobca nenesie zodpovednosť za poškodenie osôb alebo vecí v dôsledku chýbajúceho alebo nesprávneho ochranného spojenia.
- Prívodný kábel musí byť umiestnený tak, aby sa nedostal do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča, a aby nebol deformovaný a nadmerne ohýbaný.
- Pred údržbou a čistením vypojte prírodný kábel zo zásuvky elektrického napätia alebo vypnite istič elektrickej zásuvky spotrebiča.
- Všetky ovládacie prvky nastavte do vypnutej polohy.
- Počkajte, až vnútro spotrebiča nebude horúce, ale bude mať vlažnú teplotu – čistenie ide lepšie než v studenom stave.
- Vonkajší povrch spotrebiča čistite vlhkou handričkou, jemnou kefkou alebo jemnou špongiou a potom utrite dosucha.
- Dno a strop rúry môžete utrieť vlhkou handričkou, mäkkou kefkou alebo špongiou. Pri silnom znečistení použite teplú vodu s neagresívnym saponátom.
- Nepoužívajte hrubé abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie skiel dvierok rúry, pretože môžu poškrabať povrch alebo môže dôjsť k rozbitiu skla.
- Nenechávajte nikdy agresívne alebo kyslé látky (citrónová 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!**

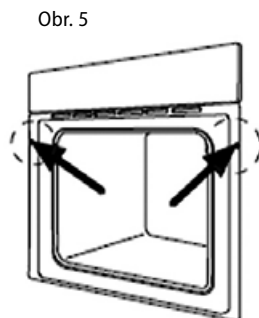
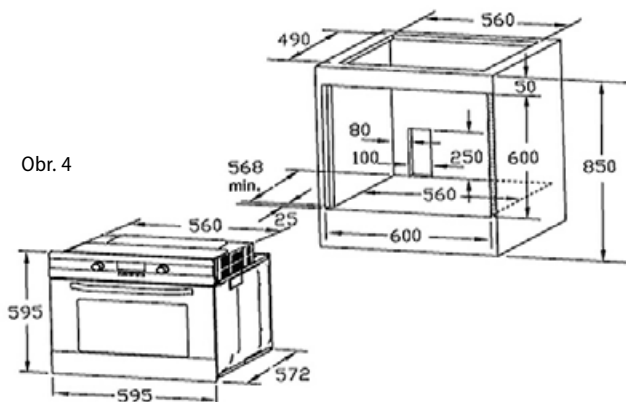
- Výrobca nenesie akúkoľvek zodpovednosť za škody spôsobené na osobách, zvieratách a veciach v dôsledku nesprávnej inštalácie.
- Umiestnenie spotrebiča do vhodného nábytku zaistiť jeho správnu funkciu.
- Spotrebič sa inštaluje do typizovaného kuchynského nábytku, ktorý je určený pre vstavané spotrebiče alebo do vhodne upraveného nábytku, ktorý má rozmery podľa Obr. 4.
- Kuchynský nábytok musí byť vyrobený z dostatočne tepelne odolného materiálu. Materiály a použité lepidlá musia odolávať ohriatiu spotrebiča zodpovedajúcemu norme ČSN EN 60335-2-6. Materiály a lepidlá, ktoré nezodpovedajú uvedenej norme, sa môžu zdeformovať alebo odlepiť.

Pripojenie do elektrickej siete

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

Pri 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. 4. Z dôvodu účinnej cirkulácie vzduchu musí byť spotrebič umiestnený podľa rozmerov na obrázkoch a skrinka musí byť skonštruovaná tak, aby do jej spodnej časti mohol prúdiť vzduch. Za zadnou stenou rúry v zabudovanom stave musí byť medzera minimálne 50 mm.
3. Spotrebič nasuňte na kraj skrinky a prestrčte prírodný kábel cez zadnú stenu skrinky tak, aby bola po inštalácii prístupná jeho zástrčka.
4. Opatrne zasunúť spotrebič do skrinky na zvolené miesto. Dbajte na to, aby nedošlo k priškripeniu prírodného kábla.
5. Upevnite spotrebič k skrinke zaskrutkovaním 4 skrutiek do otvorov v prednej stene. Otvory sú viditeľné po otvorení dvierok (Obr. 5).
6. Pripojte prírodný 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:

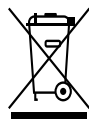
- Vypojte prívodný kábel zo zásuvky elektrického napätia alebo vypnite istič elektrickej zásuvky spotrebiča.
- Odskrutkujte krycie sklo a vykonajte výmenu žiarovky za novú, rovnakého typu!
- Krycie sklo naskrutkujte späť.

POZOR!

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

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

**Recyklácia spotrebiča na konci jeho životnosti:**

Symbol na výrobku alebo jeho balení udáva, že tento výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Je nutné 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	23
Ostrzeżenia	24
Opis produktu	25
Opis panelu sterowania	26
Instrukcja obsługi	26
Podstawowe funkcje urządzenia	26
Poszczególne funkcje pieczenia	26
Orientacyjne temperatury, poziomy wsuwania i czasy pieczenia. .	27
Rady dotyczące pieczenia	28
Zaawansowane funkcje pieczenia	29
Czyszczenie i konserwacja	31
Instalacja urządzenia	32
Serwis	33
Ochrona środowiska	33

Parametry techniczne	
Napięcie	230 V ~ 50 Hz
Maks. pobór mocy	3000 W
Moc górnej płyty grzewczej	950 W
Moc dolnej płyty grzewczej	1100 W
Moc małej grzałki grilla	2000 W
Moc dużej grzałki grilla	2950 W
Zakres ustawienia temperatury	50 – 250 °C
Rozmiary do instalacji (sz x gł x w)	560 x 570 x 600 mm
Wymiary zewnętrzne (sz x gł x w)	595 x 575 x 595 mm
Wymiary wewnętrzne (sz x gł x w)	457x 410 x 346 mm
Objętość wewnętrzna	65 l
Ciężar	45 kg
Poziom hałasu	< 63 dB(A)

OSTRZEŻENIA:

Przy dostarczeniu urządzenia

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

Przy instalowaniu

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

W czasie normalnego użytkowania

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

Kiedy w domu są dzieci

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

- Nie należy używać akcesoriów innych niż zalecane przez producenta.

UWAGA!

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

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

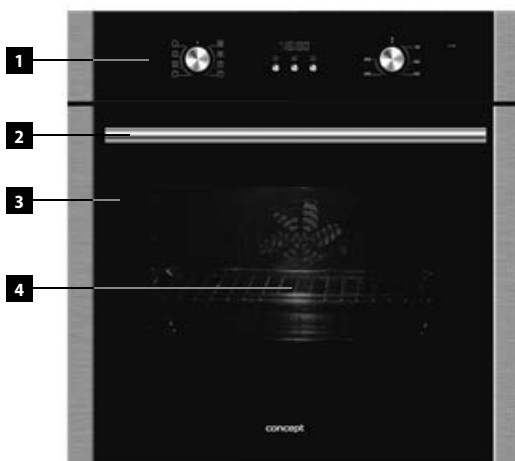
Ewentualne usterki

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

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

OPIS PRODUKTU

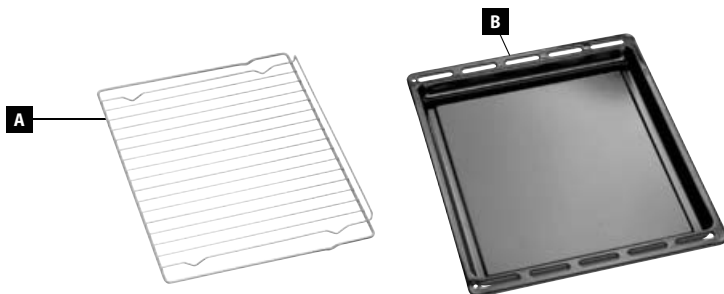
1. Panel sterowania
2. Uchwyt drzwiczek
3. Drzwiczki
4. Okno drzwiczek z potrójną szybą



Akcesoria

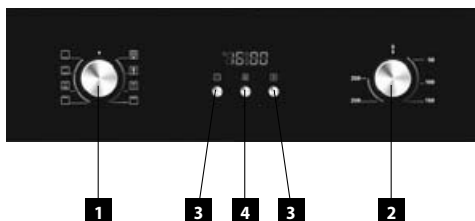
A Ruszt duży 1 szt.

B Blach do pieczenia 1 szt



OPIS PANELU STEROWANIA

1. Pole wyboru funkcji pieczenia
2. Pole wyboru temperatury
3. Przyciski ustawienia
4. Kluczowe funkcje zaawansowanego



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 wydzieliał lekki smród i dym, które jednak po krótkim czasie powinny zniknąć. W tym czasie należy dokładnie wietrzyć pomieszczenie.

Po podłączeniu do prądu

1. Po podłączeniu urządzenia do prądu na wyświetlaczu zaczną migać cyfry "12:30".
2. Za pomocą przycisków "--" i "+" ustaw czas na wyświetlaczu. Ustawienia zostaną zapisane po kilku sekundach bezczynności.

W celu ustawienia aktualnego czasu naciśnij i przytrzymaj przycisk "--" i "+" przez 3 sekundy.

Podstawowe funkcje urządzenia

1. Blachę z potrawą należy wsunąć na wybrany poziom (numerowanie od dołu) .
2. Następnie należy wcisnąć przyciski regulatora temperatury (2) i wyboru funkcji pieczenia (1), aby się wysunęły.
3. Obracając pokrętkę funkcji pieczenia (1) należy wybrać wymaganą funkcję pieczenia.
4. Obracając pokrętkę wyboru temperatury (2) należy ustawić wymaganą wartość temperatury (0-250°C).
5. Naciśnięcie przycisku zaawansowanych funkcji (4) przez 3 sekundy umożliwi wybór funkcji w trybie ręcznym. Piekarnik zacznie piec.
6. W celu zakończenia pieczenia przekręć regulator temperatury i wyboru funkcji na pozycję „0”. Naciśnięcie przycisku zaawansowanych funkcji (4) przez 3 sekundy spowoduje przejście do trybu czuwania. Ciepło resztkowe w piekarniku może posłużyć do ogrzania potrawy lub rozmrożenia.

Kiedy zegar pozostaje w trybie ręcznym, po 5 godzinach bezczynności, wyświetlacz zacznie migać, a po kolejnych 5 godzinach przechodzi w tryb czuwania.

Poszczególne funkcje pieczenia

Symbol	Opis funkcji
	Oświetlenie wnętrza piekarnika.
	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.

Symbol	Opis funkcji
	Ciepło dostarczane przez górną i dolną płytę grzewczą jest rozprowadzane przy pomocy wentylatora. Przepływ powietrza wytwarza równomierną temperaturę w całym piekarniku. Temperaturę można ustawić w zakresie 50–250 °C. Uwaga: Funkcja ta jest odpowiednia również do pieczenia na dwóch blachach jednocześnie, zwłaszcza tych rodzajów potraw, które wymagają tej samej temperatury z obu stron blachy do pieczenia (używać jej należy do pieczenia ciast). Wstępne nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne.
	Grillowanie łącznie z funkcją wentylatora. Temperatura w piekarniku poprzez przepływ powietrza jest wyższa wgórnej części piekarnika (nad rusztem lub opiekaczem). Temperaturę można ustawić w zakresie 50–200 °C. Uwaga: Funkcja ta jest odpowiednia do grillowania lub pieczenia dużych kawałków mięsa przy wyższej temperaturze. Drzwiczki piekarnika powinny być zamknięte. Nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne.
	Duży grill – górny element grzewczy z wykorzystaniem promieniowania podczerwonego. Temperaturę można ustawić w zakresie 180–240 °C. Uwaga: Do większych kawałków mięsa. W czasie pieczenia nie zaleca się otwierać drzwiczek piekarnika. W czasie grillowania przygotowywaną potrawę należy umieścić jak najwyżej.
	Grill na promieniowanie ultraczzerwone. Temperaturę można ustawić w zakresie 180–240 °C. Uwaga: Do mniejszych lub cieńszych kawałków mięsa. W czasie pieczenia nie zaleca się otwierać drzwiczek piekarnika. W czasie grillowania przygotowywaną potrawę należy umieścić jak najwyżej.
	Ogrzewanie piekarnika górną i dolną płytą grzewczą. Temperaturę można ustawić w zakresie 50–250 °C. Potrawę należy wkładać po nagraniu się piekarnika do wymaganej temperatury. W czasie pieczenia nie zaleca się otwierać drzwiczek piekarnika.
	Ogrzewanie piekarnika tylko dolną płytą grzewczą. Wstępnie ustawiona temperatura 60°C. Uwaga: Funkcja ta jest zalecana do dopiekania tych potraw, które wymagają większej temperatury od spodu (pizza).

Orientacyjne temperatury, poziomy wsuwania i czasy pieczenia dla niektórych potraw

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

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

Rady dotyczące pieczenia

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

UWAGA!

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

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

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

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

Zaawansowane funkcje urządzenia

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

Przed rozpoczęciem korzystania z zaawansowanych funkcji piekarnika, naciśnij przycisk zaawansowanych funkcji (4) przez 3 sekundy.

a) Funkcja minutnika

1. Naciśnięcie przycisku zaawansowanych funkcji (4) spowoduje aktywację funkcji nastawienia czasu- minutnika. Na wyświetlaczu pojawi się symbol dzwonu (Rys. 1).
2. Opakowanym stiskiem symboli „-” lub „+” nastawie na display požadovanou dobu odpočítávání. Tlačítkem pokročilých funkcí(4) volíte mezi pozici hodin a minut.
3. Po uplynutí nastavené doby se spotřebič vypne a ozve se zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte libovolný symbol na ovládacím panelu.



Rys. 1

b) Ustawienie czasu pieczenia

1. Naciśnięcie przycisku zaawansowanych funkcji (4) spowoduje aktywację funkcji nastawienia czasu- minutnika. Ponowne naciśnięcie przycisku zaawansowanych funkcji (4) spowoduje możliwość ustawienia czasu pieczenia. Na wyświetlaczu pojawi się napis „dur” (Obr. 2).



2. Poprzez wielokrotne naciśnięcie przycisku z symbolem „-” lub „+” ustawicie na wyświetlaczu pożądany czas pieczenia.
3. Przyciskiem zaawansowanych funkcji (4) należy wybrać pozycję w godzinach i minutach.
4. Ponowne naciśnięcie przycisku zaawansowanych funkcji (4) spowoduje zatwierdzenie ustawień.
5. Po upływie ustawionego czasu zabrzmi sygnał dźwiękowy, a urządzenie wyłączy się. W celu wyłączenia sygnału dźwiękowego należy nacisnąć przycisk zaawansowanych funkcji (4) na panelu sterowania. Aby zresetować wybrane ustawienia należy nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk zaawansowanych funkcji (4).

c) Ustawianie końca pieczenia

1. Dalsze naciśnięcie przycisku zaawansowanych funkcji (4) aktywuje nastawienie czasu końca pieczenia. Na wyświetlaczu pojawi się napis „End” (Obr. 3).
2. Dalsze naciśnięcie przycisku zaawansowanych funkcji (4) aktywuje nastawienie czasu końca pieczenia. Na wyświetlaczu pojawi się napis „End” (Obr. 3).

Uwaga: Aby korzystać z tej funkcji, należy wcześniej ustawić na urządzeniu aktualny czas.

UWAGA!

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



Rys. 3

d) Nastawienie opóźnionego rozpoczęcia i końca pieczenia

1. Naciśnięcie przycisku zaawansowanych funkcji (4) spowoduje aktywację funkcji nastawienia czasu- minutnika. Ponowne naciśnięcie przycisku zaawansowanych funkcji (4) spowoduje możliwość ustawienia czasu pieczenia. Na wyświetlaczu pojawi się napis „dur” (Obr. 2).
2. Poprzez wielokrotne naciśnięcie przycisku z symbolem „-” lub „+” ustawicie na wyświetlaczu pożądany czas pieczenia.
3. Przyciskiem zaawansowanych funkcji (4) należy wybrać pozycję w godzinach i minutach.
4. Dalsze naciśnięcie przycisku zaawansowanych funkcji (4) aktywuje nastawienie czasu końca pieczenia. Na wyświetlaczu pojawi się napis „End” (Obr. 3).
5. Poprzez wielokrotne naciśnięcie przycisku z symbolem „-” lub „+” ustawicie na wyświetlaczu pożądany koniec pieczenia.
6. Dalsze naciśnięcie przycisku zaawansowanych funkcji (4) umożliwi nastawienie czasu końca pieczenia. Następnie należy przy pomocy pokrętki funkcji (1) i pokrętki temperatury wybrać pożądaną funkcję i temperaturę pieczenia.
7. Piekarnik zacznie piec zgodnie z ustawionym czasem pieczenia przed nastawionym końcem pieczenia.
8. Po upływie ustawionego czasu zabrzmi sygnał dźwiękowy, a urządzenie wyłączy się. W celu wyłączenia sygnału dźwiękowego należy nacisnąć przycisk zaawansowanych funkcji (4) na panelu sterowania. Aby zresetować wybrane ustawienia należy nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk zaawansowanych funkcji (4).

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 czyścików parowych!
- Blachy do pieczenia można myć w zmywarce do naczyń.

INSTALACJA URZĄDZENIA

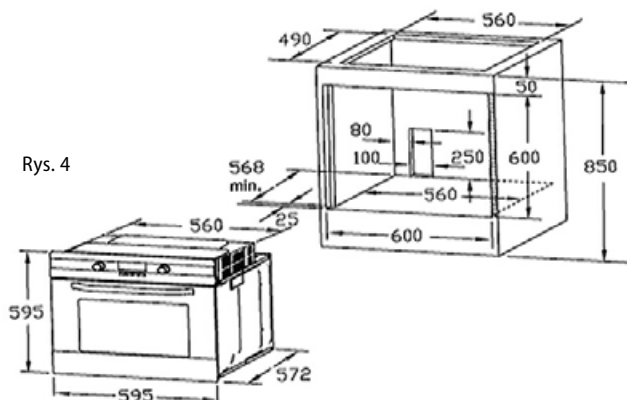
- Odpowiedzialność za zainstalowanie urządzenia spoczywa na kupującym, nie na producencie. Gwarancja nie obejmuje wad powstałych w wyniku nieprawidłowej instalacji.
- **Nie wolno podnosić urządzenia za uchwyt drzwiczek!**
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody poniesione przez osoby, zwierzęta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

Podłączenie do zasilania

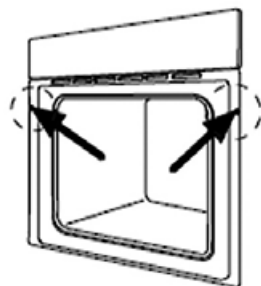
- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci oraz zabezpieczenie prądowe odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Zaleca się użycie samodzielnego obwodu elektrycznego z zabezpieczeniem 16 A.
- Należy korzystać wyłącznie z uziemionego gniazda elektrycznego.
- Nie należy używać rozgałęźników,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

Przy instalacji urządzenia należy postępować w następujący sposób:

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



Rys. 5



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:

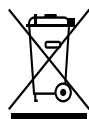
- Wyłączyć kabel zasilający z gniazdka elektrycznego lub wyłączyć zabezpieczenie gniazdka urządzenia.
- Odkręcić szybkie osłonową i dokonać wymiany żarówki na nową, tego samego typu!
- Przykręcić z powrotem szybkie osłonową.

UWAGA!

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

OCHRONA ŚRODOWISKA

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



Recykling urządzenia elektrycznego po upływie jego żywotności:

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

ACKNOWLEDGMENT

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

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

TABLE OF CONTENTS

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

TECHNICAL PARAMETERS	
Voltage	230 V ~ 50 Hz
Max. input	3000 W
Input of the upper heater	950 W
Input of the lower heater	1100 W
Input of the small grill heater	2000 W
Input of the big grill heater	2950 W
Temperature setting range	50 – 250 °C
Installation dimensions (w x d x h):	560 x 570 x 600 mm
External dimensions (w x d x h):	595 x 575 x 595 mm
Internal dimensions (w x d x h):	457x 410 x 346 mm
Internal volume	65 l
Weight	45 kg
Noise level	< 63 dB(A)

IMPORTANT NOTICES:

Upon delivery

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

During installation

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

During normal operation

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

If there are children in the household

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

WARNING!

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

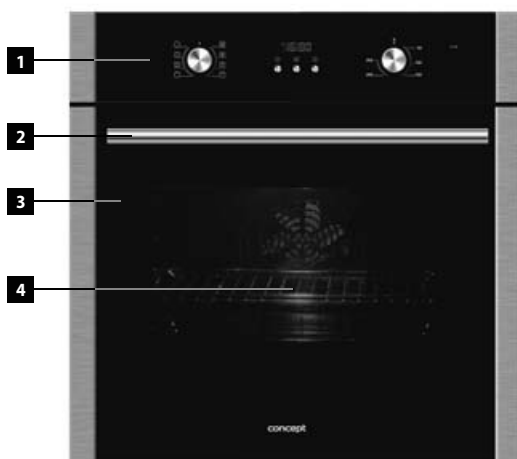
Possible defects

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

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

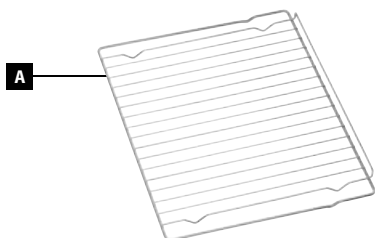
PRODUCT DESCRIPTION

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

**Accessories**

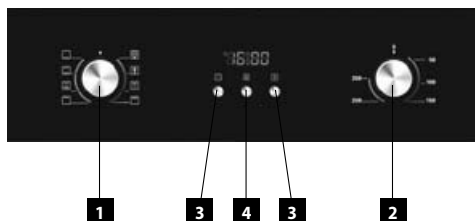
A Big oven grill 1 piece

B Baking pan 1 piece



DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

1. Baking function selector
2. Temperature selector
3. Buttons of setting
4. Button of advanced features



OPERATING INSTRUCTIONS

Before the first use

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

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

After connecting in the mains

1. After connecting the unit in the mains the display shows "12:30".
2. Press the "-" and "+" symbols repeatedly to set the time of day on the display. Setting the time of day is confirmed by a beep, the time will be in standby mode.

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

Basic Functions of the Unit

1. Put the pan with food in the selected position height (numbered from the bottom) .
2. Push the temperature controller (2) and baking function selector buttons (1) to eject them.
3. Turn the baking function selector (1) to select the required function.
4. Turn the temperature selector (2) to set the required temperature value (0-250°C).
5. Press the button of advanced feature(4) for 3 seconds, The timer will enter manual mode. Then the oven begins to bake.
6. After the end of baking, switch off the unit by turning the temperature controller and baking function selector to the "0" position. Press "+" and the button of advanced features(4) together for 3 seconds, the timer will go back to standby mode. Residuum heat of the oven can be used for heating or defrosting food.

Note: When the timer is in manual mode, to ensure the oven is not left on accidentally, after 5 hours no any button pressed, the timer will flash once a second to warn you the oven will enter standby mode. After a total of 10 hours, the timer will enter standby mode.

Individual Functions of Baking

Symbol	Function description
	Lighting of the internal space of the oven.
	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.

Symbol	Function description
	The heat provided by the upper and lower heaters is distributed by the fan. The air circulation creates an even temperature in the entire space of the oven. The temperature can be set within the range of 50 – 250 °C. Note: This function is also suitable for baking on two pans simultaneously, especially for food where the same temperature on both sides of the pan is desirable (used for baking cakes). Pre-heating the oven is not necessary.
	Grilling together with the fan function. Due to the air circulation, the temperature in the oven is higher in the 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. Preheating the oven is not necessary.
	Big grill - large area of the grill while utilizing infrared irradiation. The temperature can be set within the range of 180 – 240 °C. Note: For bigger pieces of meat. During baking, open the door as rarely as possible. During grilling, put the food as high as possible.
	Infrared grill. The temperature can be set within the range of 180 – 240 °C. Note: For smaller or thin pieces of meat. During baking, open the door as rarely as possible. During grilling, put the food as high as possible.
	Heating the oven using the upper and lower heaters. The temperature can be set within the range of 50 – 250 °C. Put in the food only after preheating the oven to the set temperature. During baking, open the door as rarely as possible.
	Heating the oven using 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

	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220
	2-3	2	2	1-3	2
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'

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

Baking Tips

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

WARNING!

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

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

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

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

Advanced Functions of Baking

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

Before using Advanced functions, press the button of advanced features(4) for 3 seconds to ensure the timer is in manual mode.

a) Countdown function

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

- 1) Press the button of advanced features (4) to activate the timer. The display will show Bell (Fig. 1).
- 2) Another pressing the symbol „-“ or „+“ button to set the display to the desired countdown time. Use the button of advanced features (4) choose the position between the hours and minutes.
- 3) After the set time the appliance is turned off and starts beep. To turn off the beep, press any symbol on the control panel.



Fig. 1

b) Baking time adjustment

- 1) Press the button of advanced features (4) to activate the timer. Another pressing the button of advanced features (4) to activate the set cooking time. The display shows „dur“ (Fig. 2).



Fig. 2

- 2) Another pressing the symbol „-“ or „+“ set to display the desired cooking time.
- 3) Press the button of advanced features (4) to choose the position between the hours and minutes.
- 4) Another pressing the button of advanced features (4) confirm the setting.
- 5) After the set time the appliance is turned off and starts to beep. To turn off the beep, press the button of advanced features (4) on the control panel. To reset all of advanced features, press the button of advanced features (4) for 3 seconds.

c) Setting baking end time

- 1) Press the button of advanced features (4) to activate the end of cooking time. The display shows „End“ (Fig. 3).
- 2) Another pressing the symbol „-“ or „+“ set to display the desired cooking end time.

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

WARNING!

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



Fig. 3

d) Setting the delayed start and end of baking

- 1) Press the button of advanced features (4) to activate the timer. Another pressing the button of advanced features (4) to activate the set cooking time. The display shows „dur“ (Fig. 2).
- 2) Another pressing the symbol „-“ or „+“ set to display the desired cooking time.
- 3) Press the button of advanced features (4) to choose the position between the hours and minutes.
- 4) Another pressing the button of advanced features (4) to activate the end of cooking time. The display shows „End“ (Fig. 3).
- 5) Another pressing the symbol „-“ or „+“ set to display the desired cooking time.
- 6) Another pressing the button of advanced features (4) confirm the setting. Set the function and the temperature with selector functions (1) and the temperature selector (2).
- 7) The oven begins to bake the set cooking time before the end of cooking time.
8. After the set time of cooking the appliance is turned off and starts to beep. To turn off the beep, press the button of advanced features (4) on the control panel. For reset of all advanced features, press the button of advanced features (4) for 3 seconds.

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

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.

INSTALLATION OF THE UNIT

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

Connection in the mains

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

When installing the unit, follow these instructions:

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

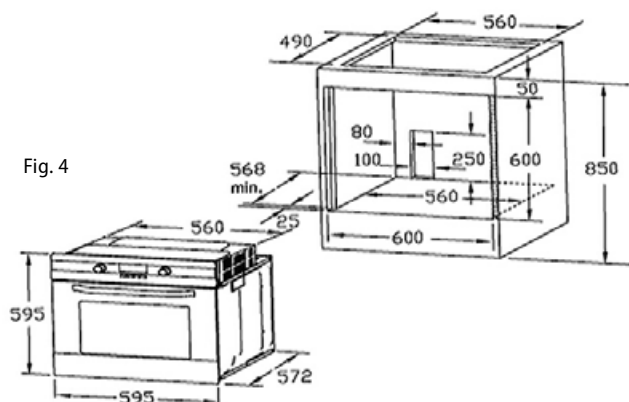
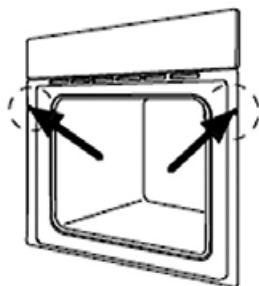


Fig. 5



Dismounting

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

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

REPAIR & MAINTENANCE**Bulb replacement**

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

For the replacement proceed as follows:

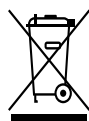
- Pull out the power cord from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
- Unscrew the covering glass and replace the bulb with a new one of the same type.
- Screw the covering glass back in place.

WARNING!

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

ENVIRONMENTAL PROTECTION

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

**Appliance recycling at the end of its service life:**

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

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 reklamacce.

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 částí 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.: Reklamacie výrobku poškozeného při přepravě se řídí reklamačním řádem přepravce.

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 náúčtované 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,
- uplynutia 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.

Výrobca:

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

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:

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.

Gwarancją nie są objęte ruchome elementy wyposażenia wyrobu (akcesoria) przeznaczone do samodzielnego montażu przez użytkownika, np: węże, rury, ssawko-szczotki, worki, filtry (do odkurzaczy); sita, miski (do sokowirówek); trzepaki, nasadki, kubki miksujące, sprężła (do mikserów i blenderów); głowice ubijające, mieszaki hakowe, tarcze tnące (do robotów); sprężła, sita, nożyki (do maszynek do mięsa), baterie zasilające.

Producent (ewentualnie importer) zastrzega sobie prawo do obciążenia klienta kosztami związanymi z nieuzasadnioną reklamacją i dochodzenia o 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 przepięcia 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.

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: serwis@my-concept.pl, www.my-concept.pl

PRODUCT DATA:

Model:	
Production number:	
Date of purchase:	Seal and signature of vendor:

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.

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

www.my-concept.com

concept

Česká republika

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

Slovenská republika

Názov	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

SERWIS 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. +420 465 471 400, Fax: 465 473 304, www.my-concept.com

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

SIA Verners VT Latvia, Piedrujas 5a, Riga LV - 1073,
Tel. +371 67 021 021, Fax. + 371 67 021 000, www.verners.lv