

# concept

Elektrický multifunkční sporák  
se sklokeramickou deskou volně  
stojící

Elektrický multifunkční sporák  
so sklokeramickou doskou volně  
stojací

Wielofunkcyjny wolnostojący  
piekarnik elektryczny z płytą  
szklano-ceramiczną

Multifunctional electric free standing  
cooker with ceramic hob



**SVE 8090**

**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.

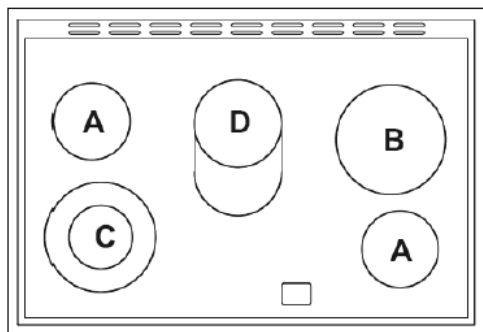
Před prvním použitím prostudujte pozorně celý návod k obsluze a potom si jej uschovejte. Zajistěte, aby i ostatní osoby, které budou s výrobkem manipulovat, byly seznámeny s tímto návodem.

### OBSAH

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Technické parametry         | 1  |
| Důležitá upozornění         | 3  |
| Instalace                   | 5  |
| Popis výrobku               | 6  |
| Popis ovládacího panelu     | 6  |
| Návod k obsluze             | 8  |
| Čištění a údržba            | 12 |
| Instalace spotřebiče        | 12 |
| Servis                      | 15 |
| Ochrana životního prostředí | 15 |

| Technické parametry                                       |                      |
|-----------------------------------------------------------|----------------------|
| Napětí                                                    | 230V / 400V          |
| Max. Příkon                                               | 12100W               |
| Proudové jištění                                          | 1x 55A / 3x 16A      |
| Vnitřní objem trouby Hrubý/užitný                         | 112/85Litru          |
| Vnější rozměry (š x h x v)                                | 900 x 600 x 885(+55) |
| Hmotnost:                                                 | 80,1                 |
| Tepelný výkon varné zóny High Light 210 mm 1x             | 2,1 kW               |
| Tepelný výkon varné zóny High Light 140 mm 2x             | 1,2 kW               |
| Tepelný výkon varné zóny dvojité High Light 140/210 mm 1x | 1,0 / 2,2 kW         |
| Tepelný výkon varné zóny oválné High Light 170/265 mm 1x  | 0,8 / 2,2 kW         |

| Technické parametry |                      |                        |                      |                        |
|---------------------|----------------------|------------------------|----------------------|------------------------|
| Typ spotřebice      | Typ kabelu           | 1f - 230V              | 3f – 400V ac 2N      | 400V ac 3N             |
| SVK8090             | H05 RR-F 13mm<Ø<14mm | 3x 1,5 mm <sup>2</sup> | --                   | --                     |
| SVE8090             | H05 RR-F 13mm<Ø<14mm | 3x 6 mm <sup>2</sup>   | 4x 4 mm <sup>2</sup> | 5x 2,5 mm <sup>2</sup> |



- A)** 1.20 kW varna zona High Light, Ø 140 mm  
**B)** 2.10 kW varna zona High Light, Ø 210 mm  
**C)** 1.00/2.20 kW dvojita varna zona High Light, Ø 140/210 mm  
**D)** 0.80/2.20 kW ovalna varna zona High Light, Ø 170/265 mm

## DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ:

### Při dodání spotřebiče

- Ihned po dodání zkontrolujte obal a spotřebič, zda nevznikly škody při přepravě.
- **POZOR!** Některé rohy a hrany spotřebiče, které budou po instalaci skryté, mohou být ostré! Dbejte opatrnosti, abyste zabránili poranění!
- Pokud je spotřebič poškozen, 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 musí být spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Před prvním uvedením spotřebiče do provozu se přesvědčte, zda je vaše domácí elektroinstalace uzemněna a zda odpovídá všem platným bezpečnostním předpisům.
- Ověřte, zda připojované napětí odpovídá hodnotám na typovém štítku spotřebiče. Používejte pouze přívod elektrického napětí s uzemněním.
- Po instalaci musí být volně přístupná elektrická zástrčka nebo jistič spotřebiče.
- Váš spotřebič musí instalovat a připojovat technik s příslušným oprávněním.
- V případě, že spotřebič nebude správně připojen nebo bude uveden do provozu bez odborné instalace, může se vyskytnout nebezpečí těžkých zranění nebo usmrcení osob.
- Výrobce nepřebírá záruku za škody, které vzniknou neodborným používáním spotřebiče nebo nesprávným elektrickým připojením.
- Nepoužívejte spotřebič jinak, než je popsáno v tomto návodu.
- Spotřebič užívejte jen v domácnosti a pouze k pečení pokrmů.
- Nepoužívejte spotřebič, jste-li bosí.
- Do vnitřního prostoru spotřebiče nevkládejte nadměrně velké potraviny nebo kovové předměty. Mohly by způsobit požár.
- Neseďte si a nestoupejte na otevřená dvířka spotřebiče.
- Osoby se sníženou pohybovou schopností, se sníženým smyslovým vnímáním, s nedostatečnou duševní způsobilostí nebo osoby neseznámené s obsluhou musí používat spotřebič jen pod dozorem zodpovědně seznámené osoby.
- **POZOR!** Při otevírání dvířek se může uvolnit velké množství páry nebo může vystříknout omastek. Dbejte opatrnosti. Nebezpečí opaření!
- Nedotýkejte se horkých povrchů a topných těles během použití nebo krátce po použití spotřebiče.
- Ve vnitřním prostoru spotřebiče nic neskladujte.
- Nesahejte na spotřebič vlhkýma nebo mokřýma rukama.
- V případě poruchy vypněte spotřebič a vytáhněte zástrčku ze zásuvky elektrického napětí.
- Při vypořádání spotřebiče ze zásuvky elektrického napětí nikdy netahejte za přívodní kabel, ale uchopte zástrčku a tahem ji vyjměte.
- 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.

### V běžném provozu

- Spotřebič užívejte jen v domácnosti a pouze k ohřevu a k přípravě pokrmů.
- Nedotýkejte se horkých povrchů během použití nebo krátce po použití spotřebiče.
- Nesahejte na spotřebič vlhkýma nebo mokřýma rukama.
- Pokud se pod spotřebičem nachází zásuvka, nesmíte v ní uchovávat žádné hořlavé předměty nebo spreje. Nebezpečí požáru!
- 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.
- Pokud je přívodní kabel spotřebiče vybaven zástrčkou, při vypořádání spotřebiče ze zásuvky elektrického napětí nikdy netahejte za přívodní kabel, ale uchopte zástrčku a tahem ji vypojte.
- Není-li spotřebič v provozu, dbejte na to, aby byly všechny jeho ovládací prvky ve vypnuté poloze.
- Nepoužívejte nádoby, které má poškozenou povrchovou úpravu, je opotřebované, případně má jiné defekty.

### Při vaření

- Varné nádoby stavte nad střed hořáků.
- V průběhu vaření se mohou pokrmy jako polévky, omáčky nebo nápoje zahřát a velmi rychle přetéci. Proto doporučujeme vařit tyto druhy pokrmů opatrně, zvolit pro ně správné nastavení a míchat je v průběhu celé doby vaření.
- Udržujte spotřebič čistý. Zbytky jídla by se mohly při provozu vznítit a způsobit požár!
- Přehřátý olej nebo tuk se může rychle vznítit. Nebezpečí požáru!
- Tuk nebo olej nikdy nezahřívejte bez dozoru!
- Kdyby došlo ke vznícení oleje, nikdy jej nehaste vodou. Nádobu ihned přikryjte pokličkou nebo talířem. Spotřebič vypněte a nádobu na něm nechte vychladnout.
- Po skončení vaření jsou mřížky hořáků ještě horké. Ke spotřebiči nepouštějte děti. Nebezpečí popálení!
- Neodkládejte na spotřebič hořlavé předměty. Nebezpečí požáru!
- Přívodní kabely jiných elektrospotřebičů se nesmějí dotýkat horkých hořáků. Mohou se poškodit izolace kabelů i spotřebič.

### 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.
- 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.**

## INSTALACE

### Připojení do elektrické sítě

- **Připojení spotřebiče musí provádět jen kvalifikovaný odborník!**
- Ověřte, zda připojované napětí a proudové jističení odpovídá výkonovým hodnotám na typovém štítku spotřebiče.  
**Používejte pouze rozvody elektrického napětí s ochranným kolíkem.**
- Pokud spotřebič není vybaven přívodním kabelem se zástrčkou, musí být do rozvodu před spotřebičem zabudován spínač nebo jistič pro odpojení spotřebiče od elektrické sítě, u něhož je vzdálenost rozpojených kontaktů všech pólů min. 3 mm.
- Zástrčka přívodního kabelu nebo příslušný jistič spotřebiče musí být volně přístupné i po její instalaci.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky, konektory ani prodlužovací kabely. Mohly by způsobit nebezpečí požáru z přehřátí.
- Elektrická bezpečnost spotřebiče může být garantována pouze tehdy, pokud je ochranná svorka spotřebiče spojena s ochranným vodičem elektrické rozvodné sítě.
- Výrobce nenese odpovědnost za poškození osob nebo věcí v důsledku chybějícího nebo špatného ochranného spojení.
- Přívodní kabel musí být umístěn tak, aby se nedostal do kontaktu s horkými částmi!
- Pokud spotřebič je spotřebič připojován do svorkovnice příp. do rozvodné krabice elektrické instalace, dodržujte barevné značení nebo popis jednotlivých vodičů.
- Po upevnění konců vodičů pod hlavy šroubů e svorkovnici zajistěte přívodní kabel proti vytržení.

## POPIS VÝROBKU

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

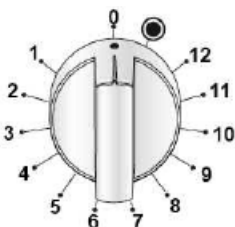


### Příslušenství

- A pečicí rošt 1 ks  
B pečicí plech 1 ks

## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

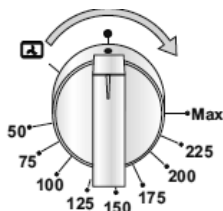
- K1. Volič teploty  
K2. Volič funkcí pečení  
K3. Knoflíky varných zón



### K3 – Knoflíky varných zón

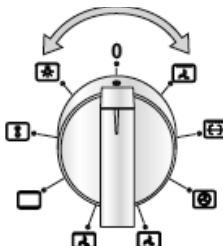
Knoflík ikem nastavujete intenzitu 0-12

Na pozici  u dvojitých zón se aktivuje i vnější spirála na maximální výkon



### K1 – Knoflík teploty

Knoflíkem můžete nastavovat teplotu od 50°C až do Maxima (250°C)



### K2 – Knoflík Funkcí

Knoflíkem můžete přepínat mezi funkcemi



## Jednotlivé funkce

| Symbol                                                                              | Popis funkce                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0                                                                                   | vypnuto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|    | Osvětlení trouby                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|    | Tento režim nastavení funkce trouby slouží pro zvláště šetrné rozmrazování potravin. Vzduch o pokojové teplotě se vhání do vnitřního prostoru trouby. Pozn.: Tato funkce je vhodná k rozmrazování pokrmů či polotovarů před finální přípravou.                                                                                                                                                                      |
|    | Ohřev trouby horním a dolním topným tělesem. Teplotu lze nastavit v rozsahu 50 – 250 °C. Pokrm vkládejte až po předehřátí trouby na nastavenou teplotu. Dvířka trouby otevírejte během pečení co nejméně.                                                                                                                                                                                                           |
|    | Teplo dodávané horním a dolním topným tělesem je rozváděno pomocí ventilátoru. Proudění vytváří rovnoměrnou teplotu v celém objemu trouby. Teplotu lze nastavit v rozsahu 50 – 250 °C. Pozn.: Tato funkce je vhodná i pro pečení na dvou plechách současně, zejména těch druhů pokrmů, kdy je vhodná stejná teplota z obou stran pečícího plechu (používáme jej při pečení koláčů). Předehřívání trouby není nutné. |
|    | Vzduch ohřátý spodním topným tělesem je ventilátorem rozváděn kolem připravovaných potravin. Tento režim lze využívat pro sterilování potravin při teplotě 50 – 250 °C. Předehřívání trouby není nutné.                                                                                                                                                                                                             |
|    | Ohřev trouby kruhovým topným tělesem a funkce ventilátoru. Proudění vzduchu vytváří rovnoměrnou teplotu v celém prostoru trouby. Teplotu lze nastavit v rozsahu 50 – 240 °C. Pozn.: Tato funkce je vhodná pro pečení pokrmů i na dvou plechách současně (vhodné pro pečení vyššího a objemnějšího typu pečiva, např. koláčů, nebo většího množství pokrmu). Předehřívání trouby není nutné.                         |
|  | Infračervený gril. Teplotu lze nastavit v rozsahu 180 – 240 °C. Pozn.: Pro menší nebo tenké kusy masa. Dvířka trouby otevírejte během pečení co nejméně. Při grilování umístěte připravovaný pokrm co nejvýše.                                                                                                                                                                                                      |
|  | 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.                                                                    |

## 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 přídavkem 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.

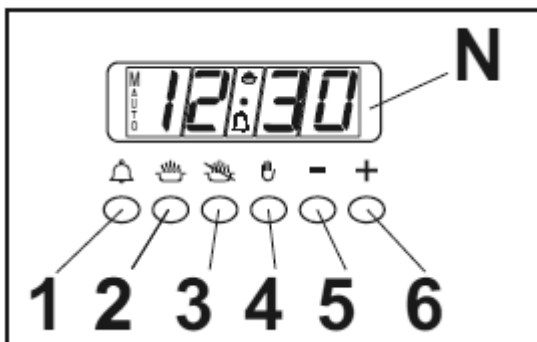
## MULTIFUNKČNÍ TROUBA

### Po zapojení do elektrické sítě

1. Po zapojení spotřebiče do elektrické sítě se na displeji rozsvítí symboly AUTO a 0:00.
2. Stiskem tlačítek (2) a (3) aktivujete režim nastavení denního času a ten nastavíte pomocí tlačítek (5) a (6)
3. Nastavení se samo uloží po pár sekundách nečinnosti. Symbol AUTO zhasne a symbol



bude svítit.



### Funkce minutky

1. Stiskem tlačítka (1) se dostanete do nastavení minutky (budíku).
2. Tlačítka (5) a (6) nastavíte požadovaný odpočet.
3. Na displeji se zobrazí symbol
4. Po uplynutí nastavené doby se ozve zvukový signál a symbol přestane svítit.

### Funkce nastavení doby pečení

1. Umístěte plech s pokrmem do zvolené výšky.
2. Stiskem tlačítka (2) se dostanete do nastavení doby pečení kterou nastavíte tlačítka (5) a (6).
3. Na displeji se zobrazí symbol AUTO a .
4. Nastavte knoflíky (K1) a (K2) požadovanou teplotu a funkci pečení.
5. Po dokončení pečení se ozve zvukový signál, symbol zhasne a symbol AUTO bliká.
6. Otočte knoflíky (K1) a (K2) do polohy „0“.

### Funkce nastavení konce pečení

1. Umístěte plech s pokrmem do zvolené výšky.
2. Stiskem tlačítka (3) se dostanete do nastavení konce pečení který nastavíte tlačítkem 6.
3. Na displeji se zobrazí symbol AUTO a .
4. Knoflíky (K1) a (K2) nastavte požadovanou funkci a teplotu pečení.
5. Po dokončení pečení se ozve zvukový signál, symbol zhasne a symbol AUTO bliká.
6. Nastavte knoflíky (K1) a (K2) do pozice „0“

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

### Manuální režim trouby

Manuální režim trouby je možný jen v případě, že v programátoru trouby není nastavena jiná funkce. Pro případné zrušení všech funkcí stiskněte několikrát tlačítko (4) dokud symbol AUTO na displeji nezhasne a nesvítí pouze symbol.

### Orientační teploty, zásuvné výšky a časy pečení pro některé pokrmy

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

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

#### Tipy k pečení

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

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

#### POZOR !

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

- **Při pečení s ventilátorem** není nutné troubu 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° pro maso), doba pečení je delší (cca o 5 - 10 minut). Při pečení drobného pečiva na dvou plechách zároveň doporučujeme vyměnit vzájemně výšku obou plechů po 2/3 doby pečení, příp. vyjmutí více upečeného plechu dříve.
- **Při rozmrazování** zmrazené potraviny položte v obalu na misku, umístěte do středu trouby na rošt a zapněte troubu v režimu . Dvířka trouby musí být zavřená.
- **Při grilování s ventilátorem** není nutné troubu předehřívát. Grilujte se zavřenými dvířky. Při tomto způsobu grilování nastavujeme termostat dle potřeby v rozmezí od 50 do 200 °C. Vzdálenost mezi pokrmem a topným tělesem grilu musí být úměrná požadovaným výsledkům:
  - menší vzdálenost pro hnědý povrch a krvavý vnitřek,
  - větší vzdálenost pro dokonalé propečení pokrmu.

Pro zachycení odkapávající šťávy umístěte pod pokrm pekáč s trochou vody.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Pro zachování dobrého vzhledu a spolehlivosti dbejte o čistotu spotřebiče.

Moderní konstrukce spotřebiče zjednodušuje údržbu na minimum.

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

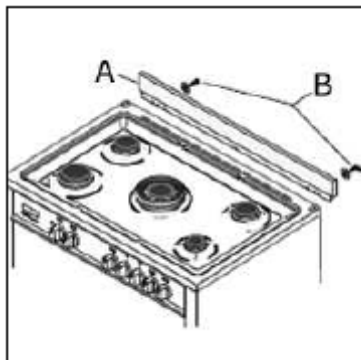
- Před údržbou a čištěním vypojte přívodní kabel ze zásuvky elektrického napětí nebo vypněte jistič elektrické zásuvky spotřebiče.
- Všechny ovládací prvky nastavte do vypnuté polohy.
- Vyčkejte, až vnitřek spotřebiče nebude horký, ale bude mít vlažnou teplotu – čištění jde lépe než ve studeném stavu.
- Vnější povrch spotřebiče čistěte vlhkým hadříkem, jemným kartáčkem nebo jemnou houbou a potom vytřete do sucha.
- Dno a strop trouby můžete otřít vlhkým hadříkem, měkkým kartáčkem nebo houbičkou. Při silném znečištění použijte teplou vodu s neagresivním saponátem.
- Nepoužívejte hrubé abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky na čištění skel dvírek 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.
- Kuchyňský nábytek musí být vyroben z materiálu dostatečně tepelně odolného. Materiály a použitá lepidla musí odolávat oteplení spotřebiče odpovídající normě ČSN EN 60335-2-6. Materiály a lepidla, které neodpovídají uvedeným normám, se mohou zdeformovat nebo odlepit.

### Instalace zadní lišty

- Abyste ke spotřebiči mohli upevnit zadní lištu (A), je potřeba uvolnit šrouby (B) na zadní hraně varné desky (viz obr. níže).



Lištu přichytíte k desce pomocí těchto šroubů.

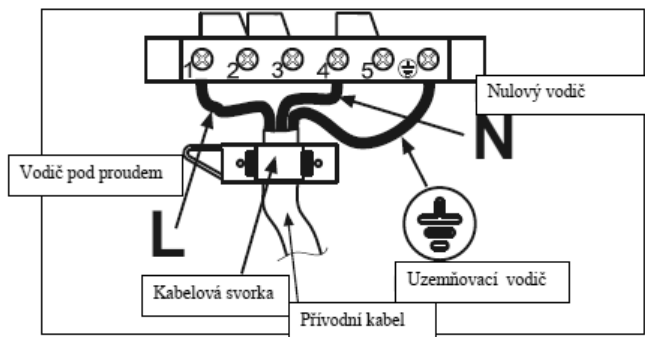
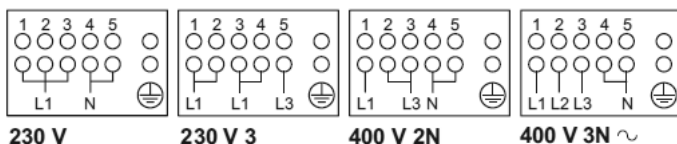
### Připojení síťového napájecího kabelu

**DŮLEŽITÉ:** Vodiče v síťových okruzích jsou barevně a odpovídají následujícímu předpisu:

Žlutozelený uzemňovací

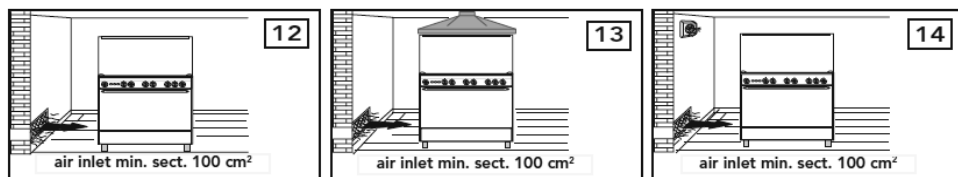
Modrý nulový

Hnědý pod proudem



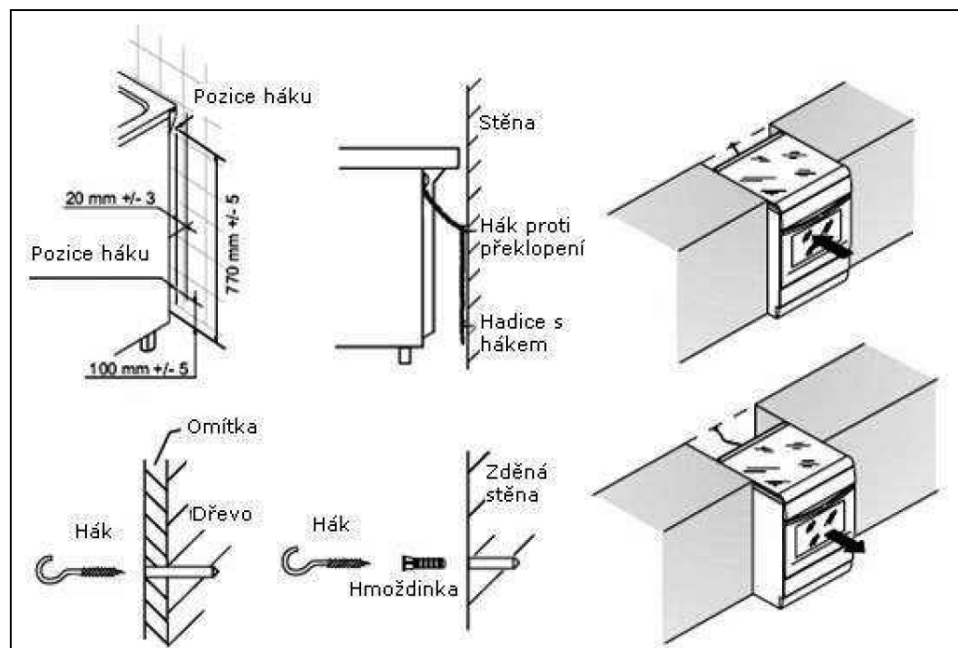
Přilehly nábytek a všechny materiály použité při instalaci musí odolávat při použití tohoto zařízení minimálně teplotě zvýšené o 85°C nad teplotu okolního prostředí místnosti, ve které je spotřebič umístěn.

## Požadavky na Větrání



## Instalace zajišťujícího řetězu a háku

- Abyste zabránili překlopení sporaku dopředu, musíte na zadní stranu sporaku připevnit dvě delky řetězu a upevnit ho dodaným hákem.
- Hak musí být přichycen do stěny za zadní částí sporaku. Když je sporak umístěn podél zdi, měly by být řetězy vždy připojeny k hornímu háku.
- Pokud je sporak nainstalován s hadicí, přichyťte řetěz ke spodnímu háku tak, aby hadice nebyla v pnutí, když je sporak vytažen dopředu kvůli čištění či udržbě.
- Horní hak upevněte do stěny za sporakem, na levou stranu a zhruba 770 mm od podlahy.
- Před použitím či čištěním sporaku, přichyťte řetěz k háku.
- Abyste zabránili pnutí na flexibilní hadici, upevněte spodní řetěz a hak přibližně 100 mm od podlahy.





## SERVIS

### Výměna žárovky

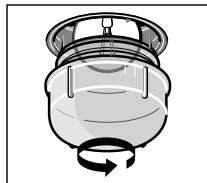
Žárovka osvětlení vnitřního prostoru trouby je speciální - s vysokou tepelnou odolností (25 W, 300 °C).

Výměnu proveďte následujícím způsobem:

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

### POZOR!

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



## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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



### Recyklace spotřebiče na konci jeho životnosti:

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



## POĎAKOVANIE

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

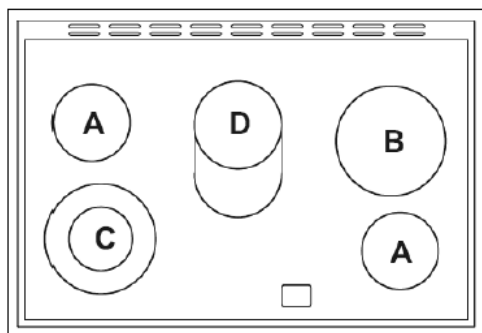
Pred prvým použitím si preštudujte pozorne celý návod na obsluhu a potom ho uschovajte. Zaisťte, aby aj ostatné osoby, ktoré budú s výrobkom manipulovať, boli oboznámené s týmto návodom.

## OBSAH

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Technické parametre          | 17 |
| Dôležité upozornenia         | 19 |
| Inštalácia                   | 21 |
| Popis výrobku                | 22 |
| Popis ovládacieho panela     | 22 |
| Návod na obsluhu             | 24 |
| Čistenie a údržba            | 28 |
| Inštalácia spotrebiča        | 28 |
| Servis                       | 31 |
| Ochrana životného prostredia | 31 |

| Technické parametre                                         |                      |
|-------------------------------------------------------------|----------------------|
| Napätie                                                     | 230V / 400V          |
| Max. Príkon                                                 | 12100W               |
| Prúdové istenie                                             | 1x 55A / 3x 16A      |
| Vnútorný objem rúry Hrubý/úžitkový                          | 112/85 Litrov        |
| Vonkajšie rozmery (š x h x v)                               | 900 x 600 x 885(+55) |
| Hmotnosť:                                                   | 80,1                 |
| Tepelný výkon varnej zóny High Light 210 mm 1x              | 2,1 kW               |
| Tepelný výkon varnej zóny High Light 140 mm 2x              | 1,2 kW               |
| Tepelný výkon varnej zóny dvojitej High Light 140/210 mm 1x | 1,0 / 2,2 kW         |
| Tepelný výkon varnej zóny oválnej High Light 170/265 mm 1x  | 0,8 / 2,2 kW         |

| Technické parametry |                      |                        |                      |                        |
|---------------------|----------------------|------------------------|----------------------|------------------------|
| Typ spotřebice      | Typ kabelu           | 1f - 230V              | 3f - 400V ac 2N      | 400V ac 3N             |
| SVK8090             | H05 RR-F 13mm<Ø<14mm | 3x 1,5 mm <sup>2</sup> | --                   | --                     |
| SVE8090             | H05 RR-F 13mm<Ø<14mm | 3x 6 mm <sup>2</sup>   | 4x 4 mm <sup>2</sup> | 5x 2,5 mm <sup>2</sup> |



- A)** 1.20 kW varná zóna High Light, Ø 140 mm  
**B)** 2.10 kW varná zóna High Light, Ø 210 mm  
**C)** 1.00/2.20 kW dvojité varná zóna High Light, Ø 140/210 mm  
**D)** 0.80/2.20 kW oválna varná zóna High Light, Ø 170/265 mm

## DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

### Pri dodaní spotrebiča

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

### Při instalaci

- Při inštalácii musí byť spotrebič odpojený od elektrickej siete.
- Pred prvým uvedením spotrebiča do prevádzky sa presvedčte, či je vaša domáca elektroinštalácia uzemnená a či zodpovedá všetkým platným bezpečnostným predpisom.
- Overte, či pripájané napätie zodpovedá hodnotám na typovom štítku spotrebiča. Používajte len prívod elektrického napätia s uzemnením.
- Po inštalácii musí byť voľne prístupná elektrická zástrčka alebo istič spotrebiča.
- Váš spotrebič musí inštalovať a pripájať technik s príslušným oprávnením.
- V prípade, že spotrebič nebude správne pripojený alebo bude uvedený do prevádzky bez odbornej inštalácie, môže sa vyskytnúť nebezpečenstvo ťažkých zranení alebo usmrtenia osôb.
- Výrobca nepreberá záruku za škody, ktoré vzniknú neodborným používaním spotrebiča alebo nesprávnym elektrickým pripojením.
- 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.
- Tento spotrebič môže byť používaný v domácnostiach a podobných priestoroch ako sú:
- Kuchynské kúty v obchodoch, kanceláriách a ostatných pracoviskách ;
- Spotrebiče používané v poľnohospodárstve ;
- Spotrebiče používané hosťami v hoteloch, motelloch a iných oblastiach ;
- Spotrebiče používané v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami.
- Tento spotrebič môže byť používaný deťmi vo veku od 8 rokov vyššie a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo bez patričných skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo boli oboznámené s pokynmi k použitiu spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú jeho rizikám.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Čistenie a užívatelskú údržbu by nemali prevádzať deti, pokiaľ sú mladšie než 8 rokov a nie sú pod dohľadom.
- udržiajte zariadenie a jeho kábel mimo dosah detí mladších než 8 rokov.
- UPOZORNENIE: Prístroj a jeho časti môžu byť horúce počas používania.
- Dávajte pozor aby sa zabránilo dotyku výhrevných telies.
- Deti mladšie než 8 rokov musia byť udržiavané v bezpečnej vzdialenosti a byť nepretržite pod dohľadom.
- Povrch korpusu, kde je prístroj uložený, môže byť horúci.
- **POZOR!** Pri otváraní dvierok sa môže uvoľniť veľké množstvo pary alebo môže vystreknúť štava. Buďte opatrní. Nebezpečenstvo oparenia!
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov a vykurovacích telies počas používania alebo krátko po použití spotrebiča.
- Vo vnútornom priestore spotrebiča nič neskladujte.
- Nedotýkajte sa spotrebiča vlhkými alebo mokрыmi rukami.
- V prípade poruchy vypnite spotrebič a vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrického napätia.

- Pri vypájaní spotrebiča zo zásuvky elektrického napätia nikdy neťahajte za prívodný kábel, ale uchopte zástrčku a ťahom ju vypojte.
- Pravidelne kontrolujte spotrebič aj prívodný kábel z dôvodu poškodenia. Nezapínajte poškodený spotrebič.
- Nepoužívajte spotrebič, pokiaľ sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené. Nechajte ich opraviť v autorizovanom servise.
- Neponárajte prívodný kábel alebo zástrčku do vody ani do inej kvapaliny.
- Ak nie je spotrebič v prevádzke, dbajte na to, aby boli všetky jeho ovládacie prvky vo vypnutej polohe.
- Ak je spotrebič v prevádzke, nenechávajte dvierka skriniek nad ním otvorené, môžu sa poškodiť uvoľnenou parou a teplom, napr. pri otvorení dvierok.
- Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré má poškodenú povrchovú úpravu, je opotrebované, prípadne má iné defekty.

### V bežnej prevádzke

- Nepoužívajte spotrebič inak ako je opísané v tomto návode.
- Spotrebič používajte iba v domácnosti a iba na ohrev a prípravu pokrmov.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov počas používania alebo krátko po použití spotrebiča.
- Nedotýkajte sa spotrebiča vlhkými alebo mokрыmi rukami.
- Ak sa pod spotrebičom nachádza zásuvka, nesmiete v nej uchovávať žiadne horľavé predmety alebo spreje. Nebezpečenstvo požiaru!
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov počas používania alebo krátko po použití spotrebiča.
- Nedotýkajte sa spotrebiča vlhkými alebo mokрыmi rukami.
- Osoby so zníženou pohybovou schopnosťou, so zníženým zmyslovým vnímaním, s nedostatočnou duševnou spôsobilosťou alebo osoby neoboznámene s obsluhou musia používať spotrebič iba pod dozorom zodpovednej oboznámenej osoby.
- V prípade poruchy vypnite spotrebič a vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrického napätia (alebo vypnite príslušný istič) a uzavrite prívod plynou k spotrebiču.
- Ak je prívodný kábel spotrebiča vybavený zástrčkou, pri vypájaní zo zásuvky elektrického napätia spotrebič nikdy neťahajte za prívodný kábel, ale uchopte zástrčku a ťahom ju vypojte.
- Neponárajte prívodný kábel alebo zástrčku do vody ani do inej kvapaliny.
- Ak spotrebič nie je v prevádzke, dbajte na to, aby boli všetky jeho ovládacie prvky vo vypnutej polohe.
- Nepoužívajte riad, ktorý má poškodenú povrchovú úpravu, je opotrebovaný, prípadne má iné poruchy.

### Pri varení

- Varné nádoby postavte nad stred horákov.
- V priebehu varenia sa môžu pokrmy ako polievky, omáčky alebo nápoje zahriať a veľmi rýchlo pretiecť. Preto odporúčame variť tieto druhy pokrmov opatrne, zvoliť pre ne správne nastavenie a miešať ich počas celého varenia.
- Udržujte spotrebič čistý. Zvyšky jedla by sa mohli pri prevádzke vznietiť a mohli by spôsobiť požiar!
- Prehriaty olej alebo tuk sa môže rýchlo vznietiť. Nebezpečenstvo požiaru!
- Tuk alebo olej nikdy nezohrievajte bez dozoru!
- Keby došlo ku vznieteniu oleja, nikdy ho nehaste vodou. Nádobu ihneď prikryte pokrievkou alebo tanierom. Spotrebič vypnite a nádobu na ňom nechajte vychladnúť.
- Po skončení varenia sú mriežky horákov ešte horúce. K spotrebiču nepúšťajte deti. Nebezpečenstvo popálenia!
- Neodkladajte na spotrebič horľavé predmety. Nebezpečenstvo požiaru!
- Prírodné káble iných elektrospotrebičov sa nesmú dotýkať horúcich horákov. Môžu sa poškodiť izolácie káblov i spotrebič.

### Ak sú v domácnosti deti

- Nedovoľte deťom a nesvojprávnym osobám so spotrebičom manipulovať, používajte ho mimo ich dosahu.
- Osoby so zníženou pohybovou schopnosťou, so zníženým zmyslovým vnímaním, s nedostatočnou duševnou spôsobilosťou alebo osoby neoboznámene s obsluhou musia používať spotrebič iba pod dozorom zodpovednej oboznámenej osoby.
- Dbajte na zvýšenú opatrnosť, nokiaľ 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 vyberte.

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

## INŠTALÁCIA

- **Pripojenie do elektrickej siete**
- **Pripojenie spotrebiča musí vykonať iba kvalifikovaný odborník!**
- Overte, či pripájané napätie a prúdové istenie zodpovedá výkonovým hodnotám uvedeným na typovom štítku spotrebiča. **Používajte len rozvody elektrického napätia s ochranným kolíkom.**
- V prípade, že spotrebič nie je vybavený prírodným káblom so zástrčkou, musí byť do rozvodu pred spotrebičom zabudovaný spínač alebo istič pre odpojenie spotrebiča od elektrickej siete, pri ktorom je vzdialenosť rozpojených kontaktov všetkých pólov min. 3 mm.
- Zástrčka prírodného kábla alebo príslušný istič musia byť voľne prístupné aj po ich inštalácii.
- Nepoužívajte rozbočovacie zástrčky, konektory ani predlžovacie káble. Mohli by spôsobiť nebezpečenstvo požiaru z prehriatia.
- Elektrická bezpečnosť spotrebiča môže byť garantovaná iba vtedy, keď 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.
- Prírodný kábel musí byť umiestnený tak, aby sa nedostal do kontaktu s horúcimi časťami!
- V prípade, že je spotrebič pripájaný do svorkovnice, príp. do rozvodnej krabice elektrickej inštalácie, dodržujte farebné značenie alebo opis jednotlivých vodičov.
- Po upevnení koncov vodičov pod hlavy skrutiek vo svorkovnici zaistite prírodný kábel proti vytrhnutiu.

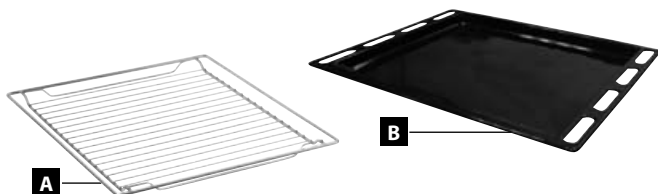
## POPIS VÝROBKU

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



## Príslušenstvo:

- A rošt na pečenie 1 x  
B plech na pečenie 1 x

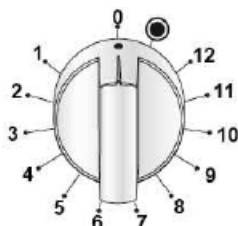


## POPIS OVLÁDACIEHO PANELA

## K1 – Gombík teploty

## K2 – Gombík funkcií

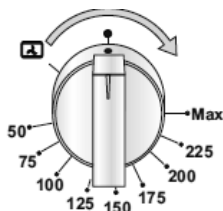
## K3 – Gombíky varných zón



## K3 – Gombíky varných zón

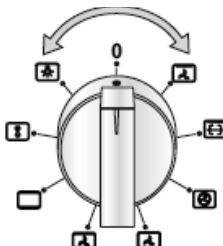
Gombíkom nastavujete intenzitu 0-12

Na pozícii  pri dvojitých zónach sa aktivuje i vonkajšia špirála na maximálny výkon



## K1 – Gombík teploty

Gombíkom môžete nastavovať teplotu od 50°C až do Maxima (250°C)



## K2 – Gombík Funkcií

Gombíkom môžete prepínať medzi funkciami



## Jednotlivé funkcie pečenia

| Symbol                                                                              | Popis funkcie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0                                                                                   | vypnuto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|    | Osvetlenie vnútorného priestoru rúry.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | Tento režim nastavenia funkcie rúry služi na obzvlášť šetrne rozmrazovanie potravín. Vzduch s izbovou teplotou je vhaňaný do vnútorného priestoru rúry.<br>Pozn.: Tato funkcia je vhodná na rozmrazovanie pokrmov alebo polotovarov pred finálnou prípravou.                                                                                                                                                                                       |
|    | Ohrev rúry horným a dolným vykurovacím telesom.<br>Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 50 – 250 °C.<br>Pokrm vkladajte až po predhriatí rúry na nastavenú teplotu.<br>Dvierka rúry otvárajte počas pečenia čo najmenej.                                                                                                                                                                                                                            |
|    | Teploto dodávané horným a dolným vyhrevným telesom je rozvádzaná pomocou ventilátora.<br>Prúdenie vytvára rovnomernú teplotu v celom objeme rúry. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 50 – 250 °C.<br>Pozn.: Tato 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 kolačov). Predhrievanie rúry nie je nutné. |
|    | Vzduch ohriaty spodným vyhrevným telesom je ventilátorom rozvádzaný okolo pripravovaných potravín. Tento režim je možné využívať na sterilizovanie potravín pri teplote 50 – 250 °C. Predhrievanie rúry nie je nutné.                                                                                                                                                                                                                              |
|    | Ohrev rúry kruhovým vykurovacím telesom a funkcia ventilátora. Prúdenie vzduchu vytvára rovnomernú teplotu v celom priestore rúry.<br>Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 50 – 240 °C.<br>Pozn.: Tato funkcia je vhodná na pečenie pokrmov aj na dvoch plechoch súčasne (vhodné na pečenie vyššieho a objemnejšieho typu pečiva, napr. kolačov alebo väčšieho množstva pokrmu). Predhrievanie rúry nie je nutné.                                   |
|  | Infračervený gril.<br>Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 180 – 240 °C.<br>Pozn.: Pre menšie alebo tenké kusy masa. Dvierka rúry otvárajte počas pečenia čo najmenej. Pri grilovaní umiestnite pripravovaný pokrm čo najvyššie.                                                                                                                                                                                                                    |
|  | Grilovanie spoločne s funkciou ventilátora. Teplota v rúre je vplyvom prúdenia vzduchu vyššia v hornej časti rúry (nad roštom alebo pekačom).<br>Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 50 – 200 °C.<br>Pozn.: Tato funkcia je vhodná na grilovanie alebo pečenie objemných kusov masa pri vyššej teplote. Dvierka rúry nechajte zatvorené. Predhrievanie rúry nie je nutné.                                                                          |

## 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.

## MULTIFUNKČNÍ TROUBA

### Po zapojení do elektrické sítě

1. Po zapojení spotřebiča do elektrické sítě se na displeji rozsvítí symboly AUTO a 0:00.
2. Stiskem tlačídel (2) a (3) aktivujete režim nastavení denního času a ten nastavíte pomocí tlačídel (5) a (6)
3. Nastavení se samo uloží po pár sekundách nečinnosti. Symbol AUTO zhasne a symbol  bude svítit.

### Funkcia minútky

1. Stiskom tlačidla (1) sa dostanete do nastavenia minútky (budíka).
2. Tlačidlami (5) a (6) nastavíte požadovaný odpočet.
3. Na displeji sa zobrazí symbol .
4. Po uplynutí nastavenej doby sa ozve zvukový signál a symbol  prestane svietiť.

### Funkcia nastavenia doby pečenia

1. Umiestnite plech s pokrmom do zvolenej výšky.
2. Stiskom tlačidla (2) sa dostanete do nastavenia doby pečenia ktorú nastavíte tlačidlami (5) a (6).
3. Na displeji sa zobrazí symbol AUTO a .
4. Nastavte gombíky (K1) a (K2) požadovanú teplotu a funkciu pečenia.
5. Po dokončení pečenia sa ozve zvukový signál, symbol  zhasne a symbol AUTO bliká.
6. Otočte gombíky (K1) a (K2) do polohy „0“.

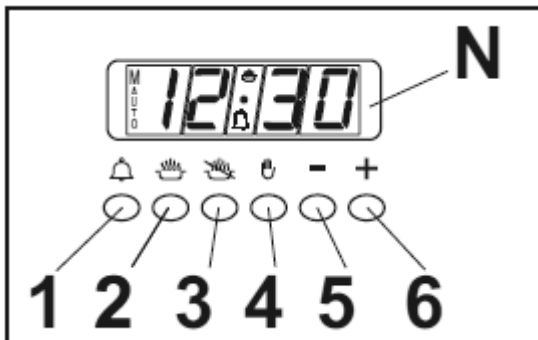
### Funkcia nastavenia konca pečenia

1. Umiestnite plech s pokrmom do zvolenej výšky.
2. Stiskom tlačidla (3) sa dostanete do nastavenia konca pečenia ktorý nastavíte tlačidlom 6.
3. Na displeji sa zobrazí symbol AUTO a .
4. Gombíky (K1) a (K2) nastavte požadovanú funkciu a teplotu pečenia.
5. Po dokončení pečenia sa ozve zvukový signál, symbol  zhasne a symbol AUTO bliká.
6. Nastavte gombíky (K1) a (K2) do pozície „0“

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

### Manuálny režim rúry:

Manuálny režim rúry je možný len v prípade, že v programátore rúry nie je nastavená iná funkcia. Pre prípadné zrušenie všetkých funkcií stlačte niekoľkokrát tlačidlo (4) kým symbol AUTO na displeji nezhasne a nesvieti len symbol .



## Orientačné teploty, zásuvné výšky a časy pečenia pre niektoré pokrmy

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

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

## Tipy na pečenie

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

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

#### POZOR!

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

- **Pri pečení s ventilátorom** nie je nutné rúru predhrievať, s výnimkou pečenia pokrmov s veľmi krátkou dobou pečenia alebo pri pečení pokrmov s veľkým obsahom vody (napr. ovocné koláče), aby nedošlo ku kondenzácii vodných pár. V rúre je možné pripravovať rôzne pokrmy s podobnou teplotou pečenia spoločne na dvoch plechoch súčasne, aj keď je doba pečenia rozdielna. Vôňa a chuť pokrmov sa vzájomne neovplyvnia. Pri vkladaní alebo vyberaní pokrmov z rúry nedochádza k veľkým stratám tepla. Teplota sa rýchlo vyrovná prostredníctvom ventilátora. Teploty pečenia sú nižšie ako teploty používané pri klasickom režime pečenia (o 20 – 30 °C pre pečivo a o 30 – 40 °C pre mäso), doba pečenia je dlhšia (cca o 5 – 10 minút). Pri pečení drobného pečiva na dvoch plechoch súčasne odporúčame navzájom vymeniť výšku oboch plechov po 2/3 doby pečenia, prípadne vybratie viac upečeného plechu skôr.
- **Pri rozmrazovaní** položte zmrazené potraviny v obale na misku, umiestnite do stredu rúry na rošt a zapnite rúru v režime . Dvierka rúry musia byť zatvorené.
- **Pri grilovaní s ventilátorom** nie je nutné rúru predhrievať. Grilujte so zatvorenými dvierkami. Pri tomto spôsobe grilovania nastavujeme termostat podľa potreby v rozmedzí od 50 do 200 °C. Vzdialenosť medzi pokrmom a vykurovacím telesom grilu musí byť úmerná požadovaným výsledkom:
  - menšia vzdialenosť pre hnedý povrch a krvavé vnútro,
  - väčšia vzdialenosť pre dokonalé prepečenie pokrmu.Na zachytenie odkvapkávajúcej šťavy umiestnite pod pokrm pekáč s troškou vody.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

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

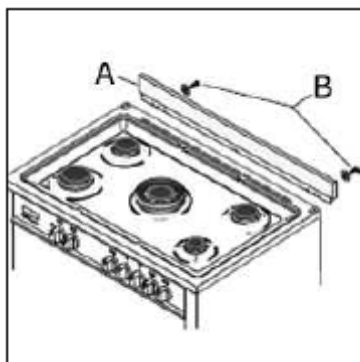
- Pred údržbou a čistením vypojte prívodný kábel zo zásuvky elektrického napätia alebo vypnite istič elektrickej zásuvky spotrebiča.
- Všetky ovládacie prvky nastavte do vypnutej polohy.
- Počkajte, až vnútro spotrebiča nebude horúce, ale bude mať vlažnú teplotu – čistenie ide lepšie než v studenom stave.
- Vonkajší povrch spotrebiča čistite vlhkou handričkou, jemnou kefkou alebo jemnou špongiou a potom utrite dosucha.
- Vnútorný povrch rúry môžete utrieť vlhkou handričkou, mäkkou kefkou alebo špongiou. Pri silnom znečistení použijete 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 zaistí jeho správnu funkciu.
- Spotrebič sa inštaluje do typizovaného kuchynského nábytku, ktorý je určený pre vstavané spotrebiče alebo do vhodne upraveného nábytku, ktorý má rozmery podľa Obr. 7a, 7b.
- Kuchynský nábytok musí byť vyrobený z dostatočne tepelne odolného materiálu. Materiály a použité lepidlá musia odolávať ohriatiu spotrebiča zodpovedajúcemu norme ČSN EN 60335-2-6. Materiály a lepidlá, ktoré nezodpovedajú uvedenej norme, sa môžu zdeformovať alebo odlepiť.

### Inštalácia zadnej lišty

- Aby ste k spotrebiču mohli upevniť zadnú lištu (A), je potrebné uvoľniť skrutky (B) na zadnej hrane varnej dosky (viď obr. nižšie).

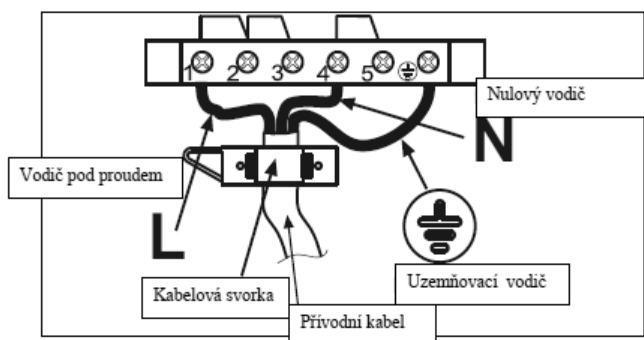
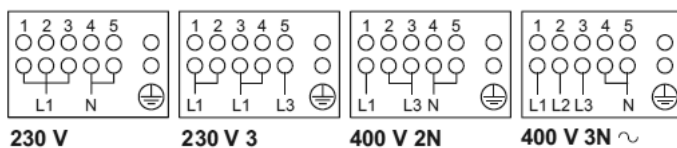


Lištu prichytíte k doske pomocou týchto skrutiek.

### Pripojenie sieťového napájacieho kábla

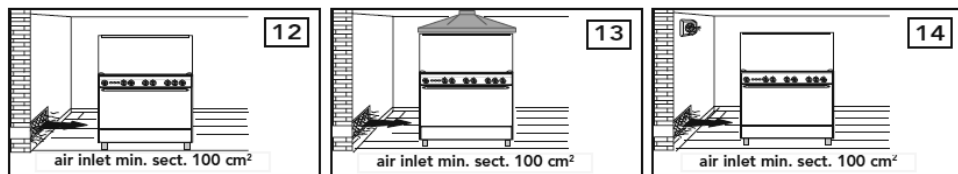
**DÔLEŽITÉ:** Vodiče v sieťových okruhoch sú farebné a zodpovedajú nasledujúcemu predpisu

Žltozelený uzemňovací  
Modrý nulový  
Hnedý pod prúdom



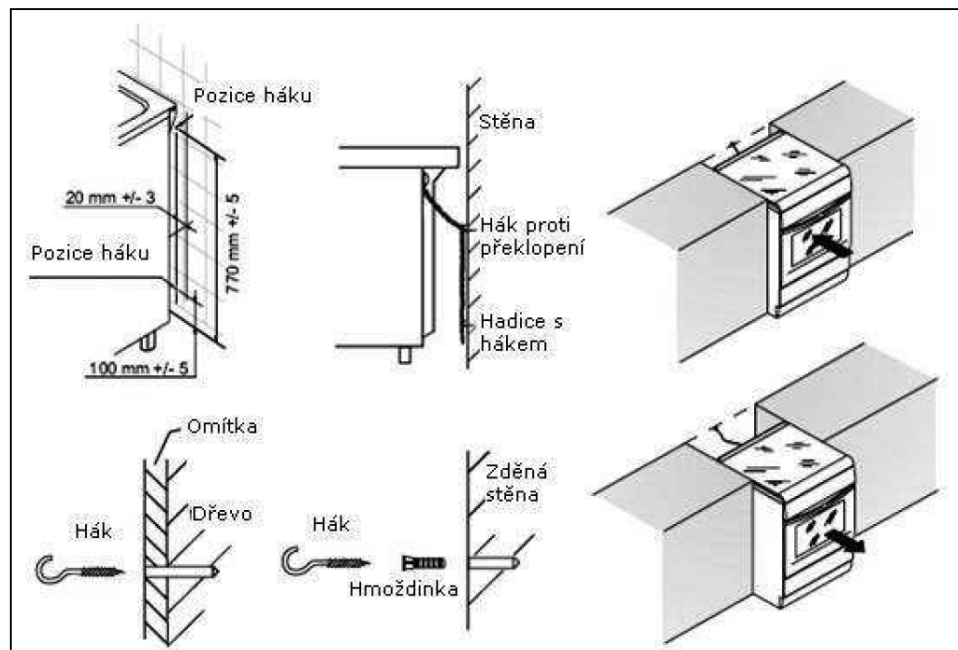
Príslušný nábytok a všetky materiály použité pri inštalácii musia odolávať pri použití tohto zariadenia minimálne teplote zvýšenej o 85°C nad teplotu okolného prostredia miestnosti, v ktorej je spotrebič umiestnený.

## Požiadavky na Vetranie



## Inštalácia zaistujúcej reťaze a háku

- Aby ste zabránili preklopeniu sporáku dopredu, musíte na zadnú stranu sporáku pripevniť dve dĺžky reťaze a upevniť ho dodaným hákom.
- Hák musí byť prichytený do steny za zadnej časti sporáka. Keď je sporák umiestnený pozdĺž steny, mali by byť reťaze vždy pripojené k hornému háku.
- Ak je sporák nainštalovaný s hadicou, prichyťte reťaz k spodnému háku tak, aby hadica nebola v pnutí, keď je sporák vytiahnutý dopredu kvôli čisteniu či údržbe.
- Horný hák upevnite do steny za sporákom, na ľavú stranu a zhruba 770 mm od podlahy.
- Pred použitím či čistením sporáku, prichyťte reťaz k háku.
- Aby ste zabránili pnutiu na flexibilnú hadicu, upevnite spodnú reťaz a hák približne 100 mm od podlahy.





## SERVIS

### Výmena žiarovky

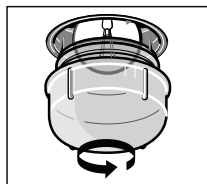
Žiarovka osvetlenia vnútorného priestoru rúry je špeciálna - s vysokou tepelnou odolnosťou (25 W, 300 °C).

Výmenu vykonajte nasledujúcim spôsobom:

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

### POZOR!

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



## OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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



### Recyklácia spotrebiča na konci jeho životnosti:

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



## PODZIĘKOWANIE

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

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

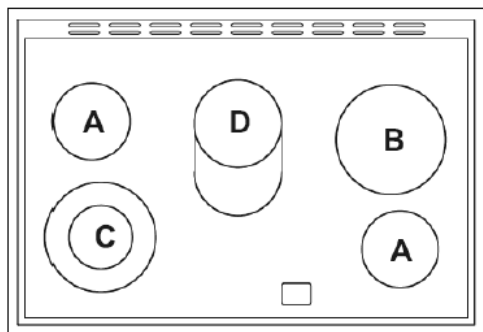
## SPISTREŚCI

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Parametry techniczne      | 33 |
| Ostrzeżenia               | 35 |
| Instalacja                | 37 |
| Opis produktu             | 38 |
| Opis panelu sterowania    | 38 |
| Instrukcja obsługi        | 40 |
| Czyszczenie i konserwacja | 44 |
| Instalacja urządzenia     | 44 |
| Serwis                    | 47 |
| Ochrona środowiska        | 47 |

| Parametry techniczne                                            |                      |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------|
| Napięcie                                                        | 230V / 400V          |
| Max. Moc                                                        | 12100W               |
| Zabezpieczenie prądowe                                          | 1x 55A / 3x 16A      |
| Wewnętrzna pojemność brutto/netto                               | 112/85Litrów         |
| Wymiary zewnętrzne (szer. x głęb. x wys.)                       | 900 x 600 x 885(+55) |
| Waga:                                                           | 80,1                 |
| Moc cieplna pola grzewczego High Light 210 mm 1x                | 2,1 kW               |
| Moc cieplna pola grzewczego High Light 140 mm 2x                | 1,2 kW               |
| Moc cieplna podwójnego pola grzewczego High Light 140/210 mm 1x | 1,0 / 2,2 kW         |
| Moc cieplna podwójnego pola grzewczego High Light 170/265 mm 1x | 0,8 / 2,2 kW         |

## Technické parametry

| Model urządzenia | Typ przewodu         | 1f - 230V              | 3f – 400V ac 2N      | 400V ac 3N             |
|------------------|----------------------|------------------------|----------------------|------------------------|
| SVK8090          | H05 RR-F 13mm<Ø<14mm | 3x 1,5 mm <sup>2</sup> | --                   | --                     |
| SVE8090          | H05 RR-F 13mm<Ø<14mm | 3x 6 mm <sup>2</sup>   | 4x 4 mm <sup>2</sup> | 5x 2,5 mm <sup>2</sup> |



- A)** 1.20 kW pole grzewcze High Light, Ø 140 mm  
**B)** 2.10 kW pole grzewcze High Light, Ø 210 mm  
**C)** 1.00/2.20 kW podwójne pole grzewcze High Light, Ø 140/210 mm  
**D)** 0.80/2.20 kW podwójne pole grzewcze High Light, Ø 170/265 mm

## WAŻNA INFORMACJA

### Przy dostarczeniu urządzenia

- Natychmiast po dostarczeniu należy sprawdzić opakowanie i urządzenie, czy nie doszło do ich uszkodzenia podczas transportu.
- **UWAGA!** Niektóre rogi i krawędzie urządzenia, które po zainstalowaniu będą ukryte, mogą być ostre! Należy uważać, aby nie doszło do zranienia!
- Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, nie należy go używać. Należy bezzwłocznie skontaktować się z dostawcą.
- Przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania i wyjąć materiały marketingowe.
- Opakowanie należy we właściwy sposób zutylizować.

### Przy instalacji

- Podczas instalacji urządzenie musi być odłączone od zasilania.
- Przed podłączeniem urządzenia do pracy należy upewnić się, że zasilanie prądowe w twoim domu posiada uziemienie zgodne z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa.
- Należy upewnić się, że napięcie w sieci odpowiada parametrom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Należy używać wyłącznie przewodów zasilających z uziemieniem.
- Po zainstalowaniu urządzenia musi być zapewniony swobodny dostęp do gniazda elektrycznego.
- Urządzenie musi zostać zainstalowane i podłączone przez uprawnionego technika.
- Jeżeli urządzenie nie zostanie prawidłowo podłączone lub zostanie oddane do użytku bez profesjonalnej instalacji, może spowodować poważne obrażenia ciała, a nawet śmierć.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania urządzenia lub nieprawidłowego podłączenia elektrycznego.
- 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.

### Użytkowanie urządzenia

- Nie należy używać urządzenia w sposób inny niż podano w niniejszej instrukcji.
- Urządzenia należy używać tylko w gospodarstwie domowym, wyłącznie do przygotowania potraw.
- W trakcie pracy urządzenia oraz przez krótki czas po jej zakończeniu nie należy dotykać gorących powierzchni.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi lub mokrymi rękami.
- Jeżeli pod urządzeniem znajduje się szuflada, nie wolno przechowywać w niej żadnych przedmiotów ani środków łatwopalnych (aerozole). Niebezpieczeństwo pożaru!
- W trakcie pracy urządzenia oraz przez krótki czas po jej zakończeniu nie należy dotykać gorących powierzchni.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi lub mokrymi rękami.
- 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.
- W przypadku awarii należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego (lub wyłączyć odpowiedni wyłącznik) i zamknąć dopływ gazu do urządzenia.
- Jeżeli przewód zasilający urządzenia wyposażony jest we wtyczkę, przy odłączaniu urządzenia od sieci nie wolno szarpać za przewód zasilający, natomiast należy chwycić wtyczkę i wyjąć ją z gniazdka.
- 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”.
- Nie należy używać naczyń kuchennych z uszkodzoną powierzchnią, zużytych lub posiadających inne wady.

### Gotowanie

- Naczynia należy ustawiać na środku kratek palników.
- W czasie gotowania potraw takich jak zupy, sosy, czy napoje mogą się zagotować i bardzo szybko wykipieć. Dlatego zalecamy ostrożność przy gotowaniu potraw tego typu, dobranie odpowiedniej temperatury oraz ich mieszanie podczas gotowania.
- Urządzenie należy utrzymywać w czystości. Resztki jedzenia mogłyby się zapalić i spowodować pożar!
- Przegrzany olej lub tłuszcz może szybko się zapalić. Niebezpieczeństwo pożaru!
- Tłuszczu lub oleju nie wolno nigdy podgrzewać bez nadzoru!
- W przypadku zapalenia się oleju nie wolno w żadnym wypadku gasić go wodą. Naczynie należy natychmiast przykryć pokrywką lub talerzem. Należy wyłączyć urządzenie i odczekać na wystygnięcie naczynia i jego zawartości.

### Kiedy w domu są dzieci

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

### UWAGA!

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

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

**Ewentualne usterki**

- Napraw i modyfikacji urządzenia może dokonywać tylko wykwalifikowany specjalista. W trakcie napraw i różnych operacji urządzenie musi być odłączone od sieci elektrycznej. Należy wyłączyć bezpiecznik lub wyjąć wtyczkę kabla zasilającego.
- Wylączając 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.**

**INSTALACJA****Podłączenie do sieci elektrycznej**

- Podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej może dokonać tylko wykwalifikowany specjalista !
- Należy upewnić się, że napięcie i moc w sieci odpowiadają parametrom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Należy używać wyłącznie przewodów zasilających z uziemieniem.
- W przypadku, jeżeli urządzenie nie jest wyposażone w przewód zasilający z wtyczką, w obwodzie należy zainstalować przełącznik lub wyłącznik umożliwiający szybkie odłączenie urządzenia od zasilania elektrycznego, w którym odległość między otwartymi stykami wszystkich biegunów wynosi min. 3mm. .
- Należy zapewnić swobodny dostęp do gniazda elektrycznego lub odpowiedniego wyłącznika, nawet po zainstalowaniu urządzenia.
- Nie należy używać wtyczek, złączy lub piast z tworzych nieodpornych na przegrzanie. Niebezpieczeństwo pożaru!
- Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia może być zagwarantowane tylko wtedy, gdy urządzenie jest podłączone przez zacisk ochronny do przewodu ochronnego sieci dystrybucji energii elektrycznej.
- Producent nie odpowiada za uszkodzenia osób lub rzeczy powstałych z uwagi na brakujące lub niepoprawne połączenia ochronne.
- Przewód zasilający musi być umieszczony tak, aby nie wejść w kontakt ze źródłem ciepła.
- W przypadku podłączenia urządzenia do terminala należy zachować kody kolorów przewodów podłączeniowych wychodzących z elektrycznej skrzynki rozdzielczej.
- Po zainstalowaniu poszczególnych przewodów w zaciskach terminala należy dokładnie sprawdzić i dokręcić śruby mocujące zacisk z przewodem.

## OPIS PRODUKTU

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



### Akcesoria

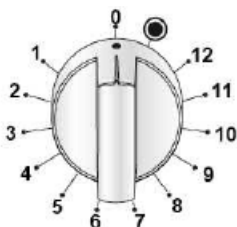
- A ruszt 1 x  
B blacha do pieczenia 1 x

## OPIS PANELU STEROWANIA

**K1 – Pokrętko ustawienia temperatury**

**K2 – Pokrętko wyboru funkcji**

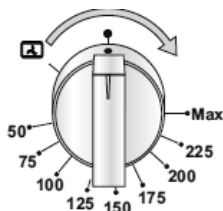
**K3 – Pokrętko regulacji mocy**



**K3 – Pokrętko regulacji mocy**

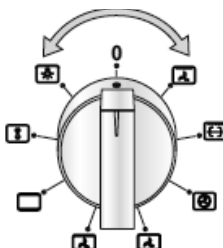
Pokrętkiem regulacji mocy można ustawić moc grzewczą w zakresie 0-12

Wybór pozycji  aktywuje podwójne pole grzewcze w celu uzyskania maksymalnej wydajności.



**K1 – Pokrętko ustawienia temperatury**

Pokrętkiem można ustawić temperaturę w zakresie od 50°C aż do Max (250°C)



**K2 – Pokrętko wyboru funkcji**

Pokrętkiem można dokonać wyboru odpowiedniej funkcji



## Poszczególne funkcje pieczenia

| Symbol                                                                              | Opis funkcji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0                                                                                   | wyłączony                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|    | Oświetlenie wnętrza piekarnika.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | Ta funkcja piekarnika służy do szczególnie oszczędnego rozmrażania produktów spożywczych. Powietrze o temperaturze pokojowej jest wdmuchiwane do wnętrza piekarnika. Uwaga: Funkcja ta jest odpowiednia do rozmrażania potraw i półproduktów przed ich finalnym przygotowaniem.                                                                                                                                                                                              |
|    | Ogrzewanie piekarnika górnym i dolnym elementem grzewczym. Temperaturę można ustawić w zakresie 50–250 °C. Potrawę należy wkładać do piekarnika po jego nagrzananiu się do wymaganej temperatury. W czasie pieczenia nie zaleca się otwierania drzwiczek piekarnika.                                                                                                                                                                                                         |
|    | Ogrzewanie piekarnika okrągłą płytą grzewczą oraz funkcja wentylatora. Przepływ powietrza wytwarza równomierną temperaturę w całym piekarniku. Temperaturę można ustawić w zakresie 50–240 °C.<br><b>Uwaga:</b> Aby uzyskać najlepszy rezultat przy użyciu tego programu, umieść blachę na wyższej pozycji lub górnej parze teleskopów.<br>W przeciwnym razie, pieczenieprzgotowanego tygla.???????                                                                          |
|    | Powietrze ogrzane przez dolną płytę grzewczą jest rozprowadzane przez wentylator wokół przygotowywanych potraw. Funkcję tę należy wykorzystywać do sterylizacji potraw przy temperaturze 50 – 250 °C. Nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne.                                                                                                                                                                                                                             |
|   | Ogrzewanie piekarnika okrągłą płytą grzewczą oraz funkcja wentylatora. Przepływ powietrza zapewnia równomierną temperaturę w całym piekarniku. Temperaturę można ustawić w zakresie 50–240 °C.<br><b>Uwaga:</b> Funkcja ta jest zalecana do pieczenia potraw również na dwóch blachach jednocześnie (odpowiednia do pieczenia wyższego i objętościowo większego rodzaju pieczywa, np. ciasta lub większej ilości potraw). Wstępne nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne. |
|  | Grill na promieniowanie podczerwone. Temperaturę można ustawić w zakresie 180–240 °C.<br>Uwaga: Do mniejszych lub cieńszych kawałków mięsa. W czasie pieczenia nie zaleca się otwierania drzwiczek piekarnika. W czasie grillowania należy umieścić przygotowywaną potrawę jak najwyżej.                                                                                                                                                                                     |
|  | Grillowanie łącznie z funkcją wentylatora. Temperatura w piekarniku w wyniku przepływu powietrza jest wyższa w górnej części piekarnika (nad rusztem lub brytfanną). Temperaturę można ustawić w zakresie 50–200 °C.<br><b>Uwaga:</b> Funkcja ta jest odpowiednia do grillowania lub pieczenia dużych kawałków mięsa przy wyższej temperaturze. Drzwiczki piekarnika powinny być zamknięte. Wstępne nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne.                               |

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### **Przed pierwszym uruchomieniem**

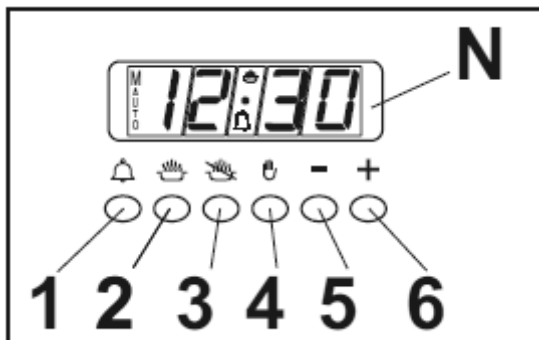
Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy, ze względów higienicznych, przetrzeć z zewnątrz i wewnątrz wilgotną ściereczką. Wszystkie zdejmowane części urządzenia należy wymyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.

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

## MULTIFUNKCJŃ TROUBA

### Po podłączeniu do sieci elektrycznej

1. Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej na wyświetlaczu pojawiają się symbole AUTO i 0:00.
2. Naciśnięcie przycisku (2) i (3) aktywuje możliwość ustawienia czasu dziennego. Za pomocą przycisków (5) i (6) należy ustawić aktualny czas.
3. Ustawienia zostaną zapisane po kilku sekundach bezczynności. Symbol AUTO zgaśnie a symbol  będzie się świecić.



### Funkcja minutnika

1. Naciśnięcie przycisku (1) aktywuje możliwość ustawienia minutnika (alarmu).
2. Przyciskiem (5) i (6) należy ustawić pożądany czas odliczania.
3. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .
4. Po upływie nastawionego czasu odliczania zabrzmi sygnał dźwiękowy, a symbol  przestanie świecić.

### Funkcja nastawienia czasu pieczenia

1. Umieść blachę z jedzeniem na odpowiednim poziomie.
2. Naciśnięcie przycisku (2) aktywuje możliwość ustawienia czasu pieczenia. Za pomocą przycisków (5) i (6) należy ustawić dokładny czas pieczenia.
3. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .
4. Za pomocą pokrętle (K1) i (K2) należy wybrać pożądaną temperaturę i funkcję pieczenia.
5. Po zakończeniu pieczenia zabrzmi sygnał dźwiękowy, symbol  zgaśnie a symbol AUTO zacznie migać.
6. Przekręć pokrętle (K1) i (K2) do pozycji „0”.

### Funkcja nastawienia końca pieczenia

1. Umieść blachę z jedzeniem na odpowiednim poziomie.
2. Naciśnięcie przycisku (3) aktywuje możliwość ustawienia końca pieczenia. Za pomocą przycisku (5) i (6) należy ustawić czas końca pieczenia.
3. Na wyświetlaczu pojawi się symbol AUTO i .
4. Za pomocą pokrętle (K1) i (K2) należy wybrać pożądaną temperaturę i funkcję pieczenia.
5. Po zakończeniu pieczenia zabrzmi sygnał dźwiękowy, symbol  zgaśnie a symbol AUTO zacznie migać.
6. Przekręć pokrętle (K1) i (K2) do pozycji „0”.

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

### Manulane ustawienie piekarnika:

Manulane ustawienie piekarnika jest możliwe w przypadku, gdy nie zostaną ustawione inne funkcje. W celu anulowania ustawień wszystkich funkcji należy kilkakrotnie nacisnąć przycisk (4), aż symbol AUTO na wyświetlaczu zgaśnie, a pojawi się symbol .

## Orientacyjne temperatury, poziomy pieczenia i czasy pieczenia dla niektórych potraw

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

\* - na poziomym pieczeniu nr 1 należy pod rusztem umieścić blachę z niewielką ilością wody do wychwytywania skapujących soków.

## Rady dotyczące pieczenia

- Dokładną temperaturę pieczenia należy wypróbować dla każdego rodzaju potrawy i sposobu pieczenia.
- W czasie pieczenia nie zaleca się otwierania drzwiczek piekarnika. Powoduje to przedłużenie czasu pieczenia i przypalanie się potraw.
- Mięso zamarynowane i bez kości piecze się szybciej niż mięso wcześniej nieprzygotowane. Stopień upieczenia mięsa można skontrolować przez jego naciśnięcie (np. widelcem). Jeżeli nie puszcza soków, jest dobrze upieczone.
- Jeżeli mięso jest naszpikowane lub pokryte słoniną nie może być pieczone w zbyt wysokiej temperaturze, aby nie doszło do rozpryskiwania się tłuszczu.
- W czasie pieczenia dużych kawałków mięsa dochodzi do wyparowywania cieczy i jej kondensacji na drzwiczkach piekarnika. Jest to sytuacja normalna i nie stanowi żadnego niebezpieczeństwa podczas używania piekarnika. Po zakończeniu pieczenia należy wytrzeć drzwiczki piekarnika i ich okolice do sucha.
- Pieczywo zaczyna rosnąć dopiero po 2/3 określonego czasu pieczenia. Czas pieczenia zależy od rodzaju użytego nadzienia (owoce, marmolada).
- Ciasta ubijane nie powinny zawierać zbyt dużo wody, ponieważ przedłuża to czas pieczenia.

- Nie należy wkładać naczyń bezpośrednio na dno piekarnika, ponieważ ogranicza to rozprzestrzenianie się ciepła oraz może uszkodzić emalię w wyniku przegrzania.
- Przy pieczeniu na więcej niż jednej blasze potrawy włożone do piekarnika jednocześnie, niekoniecznie będą gotowe w tym samym momencie.
- Blachy do pieczenia oraz brytfanny nie służą do długiego przechowywania produktów spożywczych (ponad 48 godzin). W celu dłuższego przechowywania należy przełożyć potrawy do odpowiednich naczyń.
- **Przy pieczeniu bez wentylatora** zaleca się wstępne nagrzewanie piekarnika przez około 10-15 minut. Nie należy w czasie pieczenia otwierać drzwiczek piekarnika bez potrzeby.
- **Przed grillowaniem** należy nagrzać grill przez 5 minut (dopóki element grzewczy grilla nie zrobi się czerwony). Ruszt grilla z potrawą należy umieścić jak najbliżej elementu grzewczego grilla. Blachę z niewielką ilością wody należy umieścić pod rusztem w celu wychwytywania skapujących soków. Przy pomocy grilla można na upieczonym mięsie uzyskać brązową, chrupiącą skórę.

#### UWAGA!

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

- **Przy pieczeniu z wentylatorem** nie jest konieczne wstępne nagrzewanie piekarnika, za wyjątkiem pieczenia potraw z bardzo krótkim czasem pieczenia lub przy pieczeniu potraw z dużą zawartością wody (np. ciasta z owocami), aby nie doszło do kondensacji pary wodnej. W piekarniku można przygotowywać różne potrawy o podobnej temperaturze pieczenia lub na dwóch blachach jednocześnie również, kiedy czas pieczenia jest inny. Zapach i smak potraw nie wpływają na siebie wzajemnie. Przy wkładaniu i wyjmowaniu potraw z piekarnika nie dochodzi do dużych strat ciepła. Temperatura wyrównuje się szybko dzięki wentylatorowi. Temperatury pieczenia są niższe niż wykorzystywane w klasycznych funkcjach pieczenia (o 20-30°C dla pieczywa i o 30-40°C dla mięsa), czas pieczenia jest dłuższy (o około 5-10 minut). Przy pieczeniu drobnego pieczywa na dwóch blachach jednocześnie zaleca się zmianę wysokości obu blach po 2/3 czasu pieczenia, ewentualnie wcześniejsze wyjęcie blachy z upieczonym już ciastem.
- **Przy rozmrażaniu** zmrożone produkty należy położyć w opakowaniu do miski, umieścić w środku piekarnika na ruszcie i włączyć funkcję . Drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
- **Przy grillowaniu z wentylatorem** nie jest konieczne wstępne nagrzewanie piekarnika. Podczas grillowania drzwiczki muszą być zamknięte. Przy tym sposobie grillowania termostat należy ustawić według potrzeby w zakresie od 50 do 200 °C. Odległość pomiędzy potrawą a grzałką grilla musi być proporcjonalna do wymaganego celu:
  - mniejsza odległość – brązowa skórka i krwiste wnętrze,
  - większa odległość – dobrze wypieczona potrawa.

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

## 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.

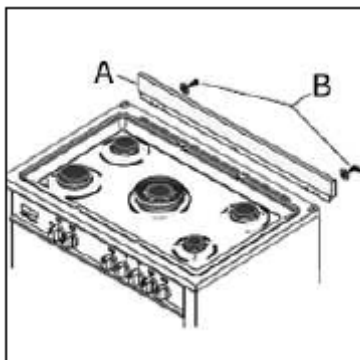
- Przed konserwacją i czyszczeniem należy odłączyć kabel zasilający z gniazdka prądu elektrycznego lub wyłączyć zabezpieczenie elektryczne gniazdka urządzenia.
- Wszystkie elementy sterujące należy ustawić na wartości wyłączone.
- Odczekać aż wnętrze urządzenia nie będzie gorące, ale letnie – wówczas 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 instalację urządzenia ponosi nabywca, nie producent. Gwarancja nie obejmuje wad powstałych w wyniku nieprawidłowej instalacji.
- Nie wolno podnosić urządzenia za uchwyt drzwiczek!
- **UWAGA!** Niektóre rogi i krawędzie urządzenia, które po zainstalowaniu będą ukryte, mogą być ostre! Należy uważać, aby nie doszło do zranienia!
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody dotyczące osoby, zwierzęta i rzeczy powstałe w wyniku nieprawidłowej instalacji.
- Umieszczenie urządzenia w odpowiedniej zabudowie zapewni jego prawidłowe funkcjonowanie.
- Urządzenie należy zainstalować w typowej zabudowie kuchennej, przeznaczonej do wbudowania urządzenia lub w odpowiednio przystosowanej zabudowie, posiadającej wymiary jak na Ryc. 7a, 7b.
- Meble kuchenne muszą być wykonane z materiału o odpowiedniej odporności termicznej. Zastosowane materiały i kleje muszą wytrzymać ogrzanie urządzenia zgodnie z normą ČSN EN 60335-2-6. Materiały i kleje, które nie odpowiadają tej normie, mogą się zdeformować lub odkleić.

### Instalacja tylnej listwy

W celu zainstalowania tylnej listwy (**A**) należy poluzować śruby (**B**) na tylnej krawędzi płyty (patrz rysunek poniżej).

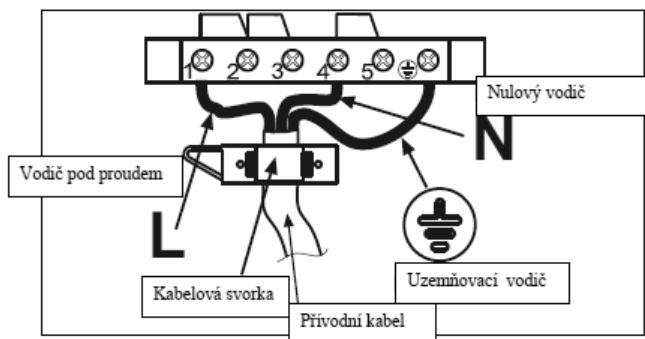
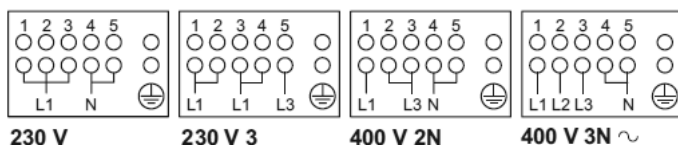


Listwę należy przykręcić do płyty za pomocą śrub.

### Podłączenie przewodu zasilającego

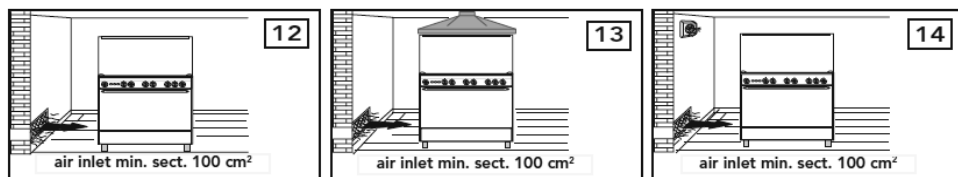
**WAŻNE:** Przewody kabla sieciowego są oznaczone kolorami i odpowiadają następującym określeniom:

Żółto-zielony- uziemienie  
Niebieski- neutralny  
Brązowy - prądowy



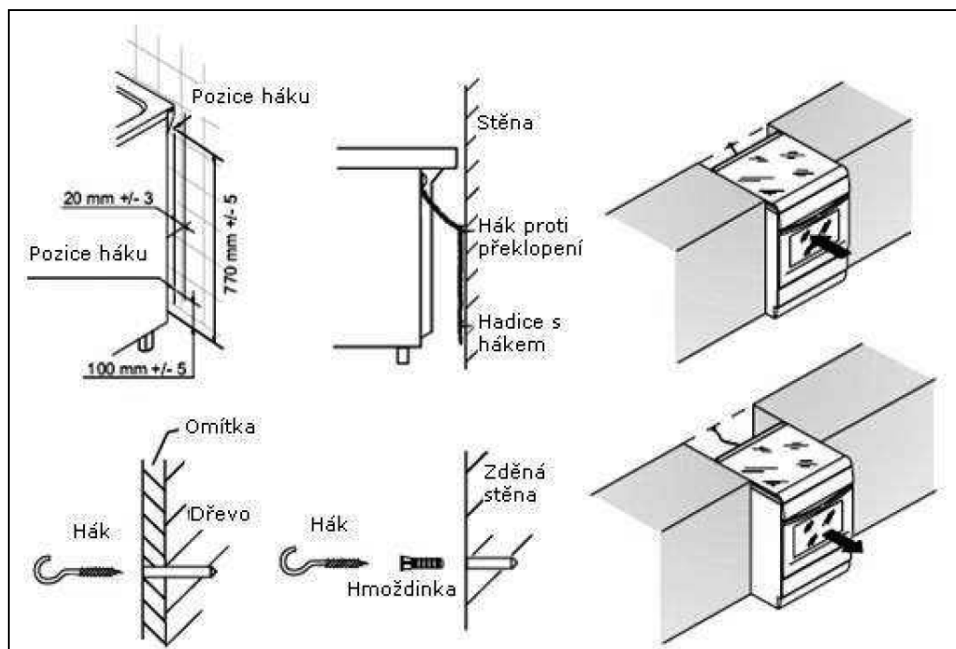
Przylegające do urządzenia meble oraz wszelkie materiały instalacyjne muszą być odporne na temperaturę min. 85°C. Należy zachować odpowiednie odległości pomiędzy sąsiadującymi meblami oraz innymi urządzeniami wskazane na poniższym rysunku.

## Wymogi wentylacyjne



## Instalacja łańcucha i haka

- Aby uniknąć przemieszczania urządzenia w przód należy zainstalować łańcuch do haków zamontowanych w ścianie.
- Haki należy zamontować w ścianie z tyłu urządzenia, nie napinając max łańcucha przy górnym haku.
- Przy montażu węża gazowego oraz łańcucha należy pozostawić lekki zapas długości umożliwiający swobodne wysunięcie urządzenia w celu czyszczenia i konserwacji.
- Górny hak należy zamontować w ścianie po lewej stronie urządzenia na wysokości 770mm od podłogi.
- Dolny hak należy zamontować około 100mm od podłogi.





## SERWIS

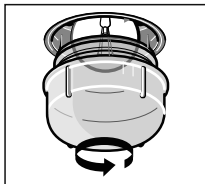
### Wymiana żarówki

Żarówka oświetlenia wewnętrznego piekarnika jest żarówką specjalną o wysokiej odporności temperaturowej (25W, 300°C). Wymianę należy prowadzić w sposób następujący:

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

### UWAGA!

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



## OCHRONA ŚRODOWISKA

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

### Recykling urządzenia elektrycznego po upływie jego żywotności:



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



## ACKNOWLEDGMENT

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

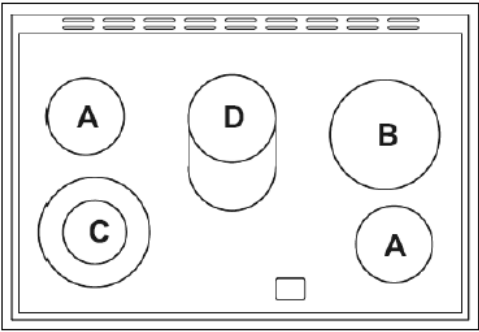
Please study the entire Operating Manual carefully before you start using the product. Keep the manual in a safe place for future reference. Make sure other people using the product are familiar with these instructions.

## TABLE OF CONTENTS

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Technical Parameters             | 49 |
| Important Notices                | 51 |
| Installation                     | 53 |
| Product Description              | 54 |
| Description of the Control Panel | 54 |
| Operating Instructions           | 56 |
| Cleaning and Maintenance         | 60 |
| Installation of the Unit         | 60 |
| Servicing                        | 63 |
| Environmental protection         | 63 |

| TECHNICAL PARAMETERS                                  |                      |
|-------------------------------------------------------|----------------------|
| Voltage                                               | 230V / 400V          |
| Max. Power                                            | 12100W               |
| Current protection                                    | 1x 55A / 3x 16A      |
| The internal volume of the oves Gross / net           | 112/85Litru          |
| External dimensions (W x D x H)                       | 900 x 600 x 885(+55) |
| Weight                                                | 80,1                 |
| Power of heating zone High Light 210 mm 1x            | 2,1 kW               |
| Power of heating zone High Light 140 mm 2x            | 1,2 kW               |
| Power of heating double zone High Light 140/210 mm 1x | 1,0 / 2,2 kW         |
| Power of heating oval zone High Light 170/265 mm 1x   | 0,8 / 2,2 kW         |

| Technické parametry |                      |            |                 |            |
|---------------------|----------------------|------------|-----------------|------------|
| Type of appliance   | Type of wiring       | 1f - 230V  | 3f – 400V ac 2N | 400V ac 3N |
| SVK8090             | H05 RR-F 13mm<Ø<14mm | 3x 1,5 mm2 | --              | --         |
| SVE8090             | H05 RR-F 13mm<Ø<14mm | 3x 6 mm2   | 4x 4 mm2        | 5x 2,5 mm2 |



- A) 1.20 kW heating zone High Light, Ø 140 mm
- B) 2.10 kW heating zone High Light, Ø 210 mm
- C) 1.00/2.20 kW double heating zone High Light, Ø 140/210 mm
- D) 0.80/2.20 kW oval heating zone High Light, Ø 170/265 mm

## IMPORTANT NOTICES

### Upon delivery

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

### During installation

- When installing the appliance must be disconnected from the power supply.
- Before connecting the appliance into operation, make sure that your home's wiring is earthed and complies with all applicable safety regulations.
- Make sure the mains voltage corresponds on the rating label. Use only the power supply voltage to ground.
- Once installed, it must be freely accessible plug or circuit breaker.
- Your appliance must be installed and connected by an authorized technician.
- If the appliance is not connected properly or will be put into operation without professional installation may result in injury or death.
- The manufacturer is not liable for damages resulting from improper use of the appliance or improper electrical connection.
- Use the unit only as described in this operating manual.
- Use the unit in the household and for baking food only.
- Do not use the unit if you are barefoot.
- Do not put oversized food or metal objects inside the oven. These could cause a fire.
- Do not sit or stand on the open door of the unit.
- The appliance is not intended for use by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of knowledge, unless under the supervision of an acquainted person responsible for their safety.
- **WARNING!** A large volume of steam may be released or grease may splash out when you open the door. Be careful. There is a risk of scalding!
- Do not touch hot surfaces or heaters during use or shortly after use of the unit.
- Do not store anything inside the unit.
- Do not touch the unit with wet or damp hands.
- Turn off the unit and disconnect the plug from the mains outlet in case of any failure.
- Never pull the cord to disconnect the plug from the socket; hold the plug instead.
- Check the appliance and power cord for damage regularly. Never switch on a damaged appliance.
- Do not use the unit if the door or packing is damaged. Have the unit repaired in an authorised service centre.
- Do not immerse the power cord, plug, or appliance in water or any other liquid.
- Make sure that all controls are in the OFF position when the appliance is not in use.
- When the unit is in operation, do not leave the doors of the cupboards above it open, otherwise these could be damaged by the released steam and heat e.g. in case of opening the oven door.
- Do not use accessories which have surface treatment damaged, are worn or have other defects.

**Normal operation**

- Use the unit only as described in this operating manual.
- Use the unit in a household to heat or prepare food only.
- Do not touch hot surfaces when using the appliance or afterwards.
- Do not touch the unit with wet or damp hands.
- No flammables can be stored in the space under the appliance. There is a risk of fire!
- Do not touch hot surfaces when using the appliance or afterwards.
- Do not touch the unit with wet or damp hands.
- The appliance is not intended for use by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of knowledge, unless under the supervision of a person aware of the operation, responsible for their safety.
- In the event of a malfunction, turn the appliance off, disconnect the power supply (or switch off the circuit breaker) and shut off the gas valve.
- When disconnecting the unit from the wall outlet, never pull the power cord; hold the plug instead.
- Do not immerse the power cord or plug in water or any other liquid.
- Make sure that all controls are in the OFF position when the appliance is not in use.
- Do not use surface damaged, worn or defective kitchenware.

**Cooking**

- Place the cooking utensils over the middle of the burners.
- Food such as soups, sauces or beverages may heat and overflow very quickly during cooking. Proceed carefully, use the appropriate settings and stir the food throughout the process.
- Keep the appliance clean. Food remnants may ignite and cause a fire!
- Hot oil or fat is capable of rapid ignition. There is a risk of fire!
- Never leave hot oil or grease unattended!
- Never extinguish flaming oil with water. Use a close-fitting lid or a plate to cover the utensil. Turn off the appliance and allow the utensil to cool down.
- After the cooking, grids burners are still hot. Never let children to touch them. Danger of burns!
- Do not place flammable objects on the appliance. Risk of fire!
- The supply cables of other electrical appliances must not touch the hot grills. They may damage the wire insulation and appliances.

**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.**

## INSTALLATION

### Connecting to the electric power source

- **Only authorized personnel can install the connection!**
- Check whether the mains voltage and current protection correspond to the values on the rating plate. Use wall outlets with safety pin.
- Where the appliance is not supplied with power supply cable with a plug, the line must have a switch or a circuit breaker, with a disengaged contact distance min. 3 mm.
- The supply cable plug or the circuit breaker have to be freely accessible even after the installation of the unit.
- Do not use adapter plugs, connectors or extension cables. They could create a risk of fire due to overheating.
- The electrical safety of the unit can only be guaranteed if the protective terminal of the unit is connected to the protective conductor of the mains.
- The manufacturer bears no responsibility for damage caused to people or objects as a result of a missing or bad protective connection.
- The power cord must be located so that it does not come into contact with hot parts of the unit!
- When the unit is connected to a terminal box or electric power distribution terminal, follow the colour marking or description of individual conductors.
- After fixation of the ends of the wires under the heads of the screws in the terminal box secure the cord with a clip against pulling out.

## PRODUCT DESCRIPTION

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



### Accessories

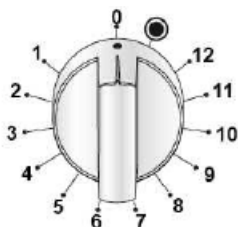
- A baking rack 1 x  
B food tray 1 x

## DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

### K1 - Temperature Knob

### K2 - Knob of functions

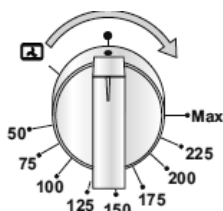
### K3 - Knobs of cooking zone



### K3 - Knobs of cooking zone

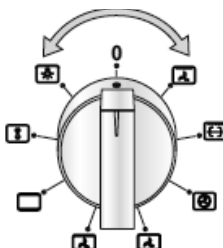
Knob adjusts the intensity of 0-12.

The position  is the double zone activated and outer spiral for maximum power



### K1 - Temperature Knob

You can adjust the temperature from 50 ° C to a maximum of (250 ° C) by this knob



### K2 - Knob of functions

You can switch baking function by this knob



## Individual Functions of Baking

| Symbol                                                                              | Function description                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0                                                                                   | OFF                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|    | 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.<br><b>Note:</b> This function is suitable for defrosting food or raw products before final preparation.                                                                                                                                                                                                  |
|    | Heating of the oven by the upper and lower heater.<br>The temperature can be set within the range of 50 – 250 °C.<br>Put in the food only after pre-heating the oven to the set temperature. During baking open the door as rarely as possible.                                                                                                                                                                                                                        |
|    | 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.<br>The temperature can be set within the range of 50 – 250 °C.<br><b>Note:</b> 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. |
|    | The air heated by the lower heater is distributed by the fan around the food. This mode can also be used for preserving food at a temperature of 50 – 250 °C. Pre-heating the oven is not necessary.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | Heating of the oven by the circular heater and the fan function. The air circulation makes an even temperature in the entire space of the oven.<br>The temperature can be set within the range of 50 – 240 °C.<br><b>Note:</b> This function is also suitable for baking food on two pans simultaneously (suitable for baking higher and thicker baked goods, such as cakes, or larger amounts of food). Pre-heating the oven is not necessary.                        |
|  | Infrared grill.<br>The temperature can be set within the range of 180 – 240 °C.<br><b>Note:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                             |
|  | Grilling together with the fan function. Because of the air circulation, the temperature in the oven is higher in its upper part (above the grill or pan).<br>The temperature can be set within the range of 50 – 200 °C.<br><b>Note:</b> This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. Leave the oven door closed. Pre-heating the oven is not necessary.                                                            |

## OPERATING INSTRUCTIONS

### Before the first use

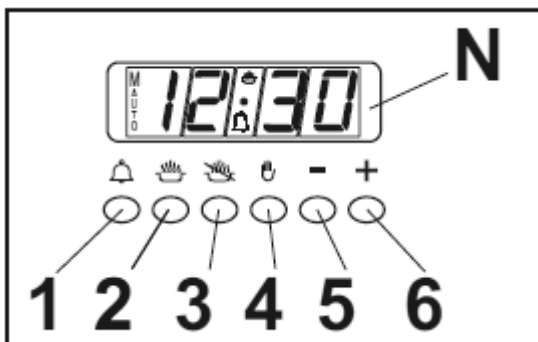
Prior to using a new unit, wipe the surface and the inside with a wet cloth for hygienic reasons. Wash all the removable parts in warm water with a detergent, or in a dishwasher.

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.

## MULTIFUNKČNÍ TROUBA

### After connecting in the mains

1. After connecting the appliance to the mains the display show symbols AUTO and 0:00.
2. Press the button (2) and (3) to activate mode setting time of day. Use (5) and (6) buttons to set the current time.
3. The settings are saved itself after 5 seconds of inactivity. Symbol AUTO goes out and symbol  will flash.



### Timer function

1. Press the button (1) to get to the setup of timer (alarm).
2. Use (5) and (6) buttons to set the desired countdown.
3. The display will show  symbol.
4. The ovens starts beep after the time expires and  symbol goes out.

### Countdown function

1. Put the tray with food in the selected height of oven.
2. Press button (2) to get to the set cooking time. Use (5) and (6) buttons to set the cooking time.
3. Display show AUTO and  symbols.
4. Set knobs (K1) and (K2) the desired temperature and cooking function.
5. Oven will off after the countdown and oven starts to beep. AUTO and  symbols will show on display.
6. Turn the knobs (K1) and (K2) to "0" position.

### End of baking function

1. Put the tray with food in the selected height.
2. Press button (3) to get to set the end of cooking. Use (5) and (6) buttons to set the end of cooking time.
3. The display shows the AUTO and  symbol.
4. Use (K1) and (K2) knobs to set the desired function and cooking temperature.
5. When the time expires the oven turns off and starts to beep. Symbol AUTO is blinking and  symbol goes out.
6. Set knobs (K1) and (K2) to the position. "0"

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

### Manual oven mode:

Manual mode oven is only possible if the oven timer is not set other functions. For any cancel of all settings, press several times the button (4) until AUTO symbol in the display goes out and only  symbol is on display.

### Informative Values of Temperature, Position Heights and Times of Baking

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

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

### Baking Tips

- The exact values of temperature for each kind of food and each way of baking have to be tried out.
- During baking open the oven door as rarely as possible. Otherwise the temperature mode of baking would be disturbed, the time of baking would extend and the food could be burnt.
- Marinated meat and meat without bones roast faster than unprepared meat. To check thorough roasting of meat, press it e.g. with a fork. If it does not release juice, it is well done.
- Meat which is larded or covered with bacon must not be roasted at too high a temperature, so that the grease does not sputter.
- When roasting big pieces of meat fluids evaporate, which then condense on the oven door. This is natural and it does not imply any danger to the use of the unit. After the end of baking, wipe the oven door and the neighbouring space in the oven dry.
- The pastry will swell only after 2/3 of the stated baking time. The time of baking depends on the type of filling (fruits, marmalade).
- Whipped dough should not contain too much water, which extends the time of baking.

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

**WARNING!**

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

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

To collect the drippings, put a pan with a little water under the food.

## CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

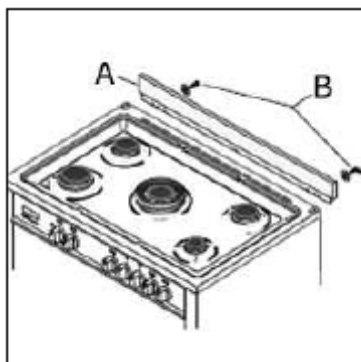
- Before any maintenance and cleaning disconnect the power cord from the mains or switch off the circuit breaker of the mains outlet of the unit.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot anymore but remains lukewarm - cleaning is easier than when it is cold.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

## UNIT INSTALLATION

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

### Installing the rear rail

- To be able to install rear rail (A), it is necessary unassemble the screws (B) on the back edge of the hob (see figure below).

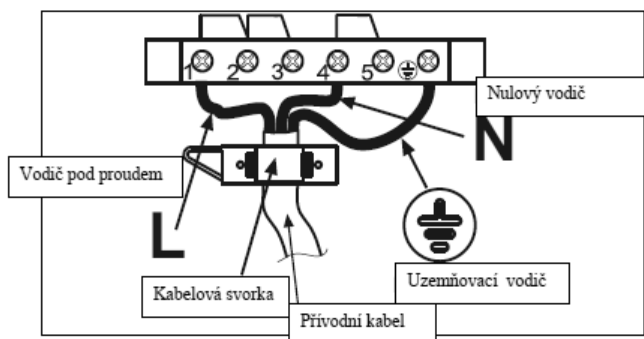
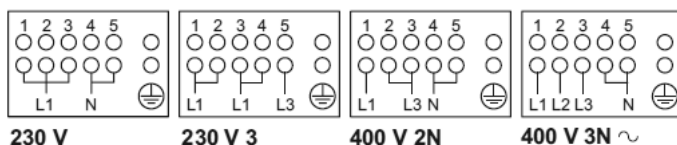


Rear rail assemble by using this screws.

### Connecting the power cord

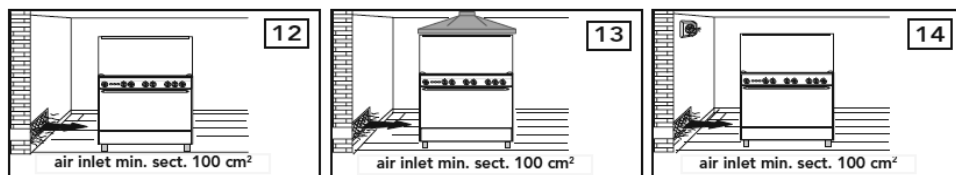
**IMPORTANT:** The wires in the mains lead are colored and correspond to the following prescription

green - protection  
Blue - Neutral  
Brown - Live



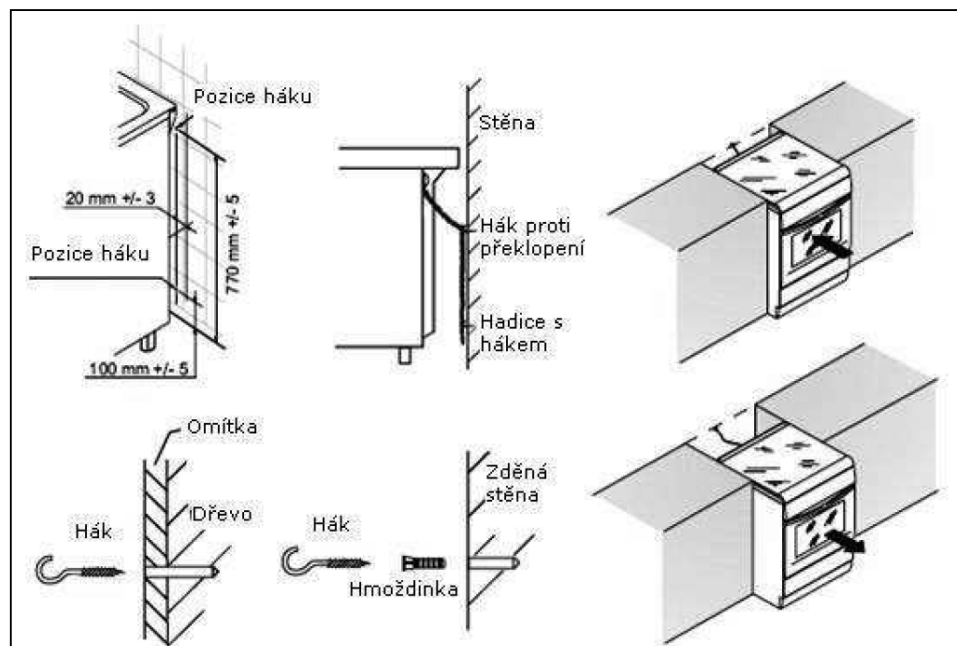
The adjacent furniture and all materials used in installation must withstand when using this product minimum temperature of 85 °C above the temperature Ambient room in which the appliance is location.

## Ventilation requirements



## Installation ensuring the chain and hook

- To avoid a rollover stove forward, you have to rear the cooker attach two lengths of chain and fasten it with the supplied hook.
- the hook must be attached to the wall by the back of the stove.
- when cooker placed along the walls should always be strings attached to the upper hook.
- If the cooker is installed with a hose, attach the chain to the hook bottom so that the hose is not in tension when the stove pulled ahead for cleaning or maintenance.
- The upper hook attach to the wall behind the stove, on the left side and about 770 mm from the floor.
- Before using or cleaning the stove, attach the chain to the hook.
- To avoid the stress on the flexible hose, attach the lower chain and hook approximately 100 mm from the floor.





## REPAIR & MAINTENANCE

### Bulb replacement

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

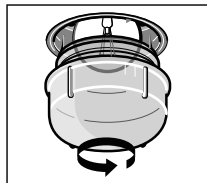
For the replacement proceed as follows:

- 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](http://www.my-concept.com)**



## ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Výrobce (příp. dovozce) odpovídá za vlastnosti výrobku stanovené příslušnými technickými normami a podmínkami po dobu záruky. Záruční doba trvá 24 měsíců od data prodeje výrobku spotřebiteli.

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

Platnost záruky je podmíněna:

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

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

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

### Upozornění pro spotřebitele

Spotřebitel je povinen uschovat doklad o zaplacení výrobku.

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

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

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

- nebyly dodrženy podmínky pro instalaci, provoz a obsluhu výrobku, které jsou uvedeny v návodu k obsluze výrobku,
- k závadě došlo vlivem mechanického, tepelného nebo chemického poškození, zkratem, přepětím v síti nebo nesprávnou instalací,
- k závadě došlo neodborným zásahem třetí osoby,
- k závadě došlo při živelné události,
- k závadě došlo nedostatečnou nebo nevhodnou údržbou v rozporu s návodem k obsluze včetně závad způsobených vodními a jinými usazeninami,
- opotřebení výrobku nebo jeho 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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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 Poľsku.

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](http://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. +420 465 322 895, Fax: +420 465 473 304  
[www.my-concept.cz](http://www.my-concept.cz)

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

Verners VT Ltd.  
Piedrujas iela 5a, Riga, Latvia  
Tel. + 371 67021021, fakss + 371 67021000  
e-pasts: [info@verners.lv](mailto:info@verners.lv)  
[www.verners.lv](http://www.verners.lv)