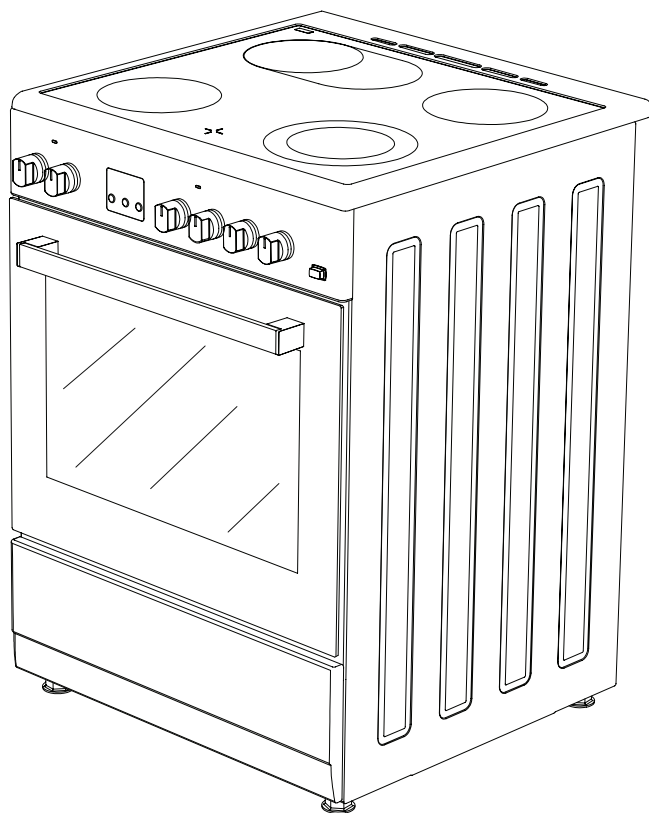


FREE STANDING OVEN

50x55 / 50x60 / 60x60

Electrical Oven



INSTRUCTION MANUAL **GB**

NÁVOD K POUŽITÍ **CZ**

INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL**

POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA **SK**

Dear User,

We aim to provide you with a high quality product manufactured in our modern factory with great care and in compliance with total quality control principles.

Therefore, we suggest you read the user manual carefully before using the product and, keep it safe for future reference.

Warning : All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

Note:

This user manual covers more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

* Mark the products as option.

“Conforms with the WEEE Regulations.”

CONTENS

Important Warnings.....	4
Introduction Of The Appliance.....	6
Important Warnings.....	7
Electrical Connection Scheme.....	8
Chain Connection Scheme.....	8
Installation Of Your Oven.....	9
Technical Features Of Your Oven.....	9
If The Appliance Does Not Operate.....	10
Description Of The Oven And Control Panels.....	10
Control Panels.....	11
Using Hot Plates.....	11
Using Oven Section.....	12
Cooking Time Table.....	13
Using And Description Of Hob Section For Vitroceramic.....	13
Maintenance And Cleaning.....	15
Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass.....	15
Installation Of The Oven Door.....	16
Changing The Oven Lamp.....	17
Accesories.....	18
Using The Grill Deflector Sheet.....	19
Catalytic Walls.....	20
Chicken Roasting.....	20
Environmentally-Friendly Disposal and Package Information.....	21

IMPORTANT WARNINGS

- 1.WARNING:** To avoid electrocution, ensure that the electrical circuit of the product is open before replacing the lamp.
- 2.WARNING:**Before touching the connection terminals, all supply circuit should be disconnected.
- 3.WARNING:**While operating the grill, the reachable sections can be hot. Keep the children away.
- 4.WARNING:**Any inadvertent cooking made with fats and oils can be dangerous and cause fire.
- 5.WARNING:**Risk of fire; do not store the food materials on the cooking surface.
- 6.WARNING:**If the surface is cracked, unplug the device to prevent any risk of electric shock.
- 7.WARNING:**During usage the reachable sections can be hot. Keep the small children away.
- 8.WARNING:**The appliance and its reachable sections become hot during usage.
- 9.**The setting conditions of this appliance is indicated on the label. (Or data tag)
- 10.**This appliance is not connected to a combustion product discharge system.This appliance shall be connected and installed as per the applicable installation legislation. Consider the requirements related with ventilation.
- 11.**The reachable sections can become hot when the grill is used. Keep the small children away.
- 12.WARNING:**The appliance is intended for cooking only. It must not be used for other purposes like room heating.

13. There are additional protective equipment to prevent inadvertent touching to the oven doors. This equipment should be installed if there are children.

14. “These instructions are applicable for countries of which symbols are indicated on the appliance. If the country symbol is not available on the appliance, in order to adapt the appliance to the conditions of such country, the technical instructions should be read.”

15. Do not use steam cleaners to clean the appliance.

16. Before opening the oven door clean the remnants on it. Before closing the oven door, let it cool.

17. NEVER try to extinguish a fire with water, first disconnect the mains supply and then using, for example a lid or blanket, cover the fire.

18. Do not use hard and abrasive cleaning agents or hard metal scrapers to clean the oven door glass as they may scratch and shatter the surface.

19. After placing a dish, ensure that the door is firmly closed.

20. Unless continuous supervision is provided, the children of age 8 or below should be kept away.

21. Pay attention for not to touch the heating elements.

22. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

INTRODUCTION OF THE APPLIANCE

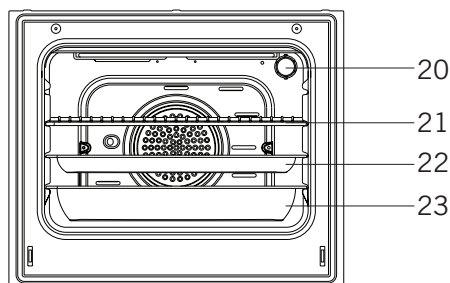
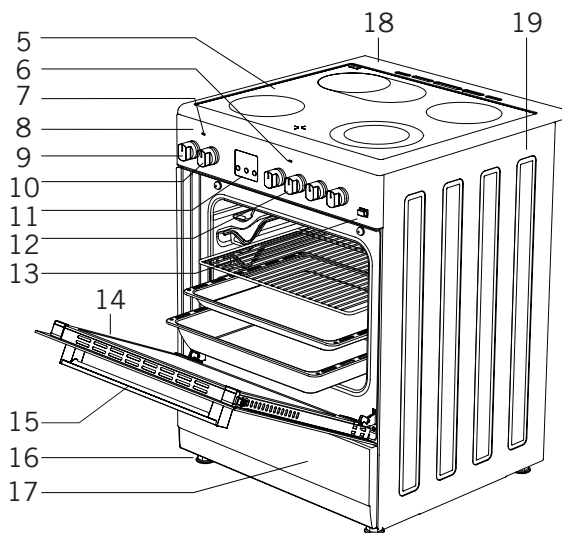
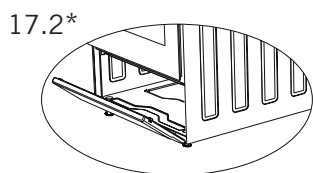
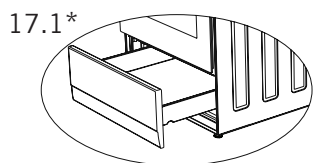
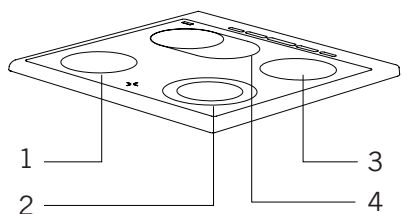


Figure 17.1 and 17.2 are optional for ovens with dimensions 50x60 and 60x60. (*)

Figure 17.1 is not available for oven with dimension 50x55 and 17.2 is optional. (*)

- | | | |
|--|---|-------------------------------|
| 1. Heating Place Ø140mm | 9. Thermostat Knob | 16. Plastic Leg |
| 2. Heating Place
Ø120 / 180mm | 10. Command Knob For
Oven | 17. Lower Cabinet Door |
| 3. Heating Place Ø140mm | 11. Digital Timer (Optional) | 17.1. Drawer |
| 4. Heating Place Ovaldual
Ø140 / 250mm | 12. Regulators For
Vitreoceramic Hobs | 17.2. Flap Door |
| 5. Glass Top Plate | 13. Glass Oven Door Oven
Traycavity | 18. Metal Top Plate |
| 6. Cooker Section Led Lamp | 14. Glass Oven Door Oven
Traycavity | 19. Side Panel |
| 7. Oven Section Led Lamp | 15. Handle | 20. Lamp |
| 8. Control Panel | | 21. Grill |
| | | 22. Standard Tray |
| | | 23. Deep Tray* |

IMPORTANT WARNINGS

Electrical Connection and Security

1.Your oven requires 40 Amp fuse for mono phase or 3x16 Amp fuse for 3 phase supply according to electrical power for cooker section has 4 ceramic heater and oven section has electric models. Installation by a qualified electrician is mandatory.

2.Your oven is adjusted in compliance with 220-240V / 380-415V AC,50/60Hz. electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.

3.Electrical connection of the oven should only be made to connections / sockets with an earth system installed in compliance with local regulations. If there are no connections/sockets with an earth system in place where the oven will be installed, immediately contact a qualified electrician to install. The manufacturer is not responsible for damages that will arise because of the appliance not be connected to an earth system.

4.If your supply cable gets damaged, it should be replaced by an authorized service agent or qualified electrician in order to avoid danger or electric shock.

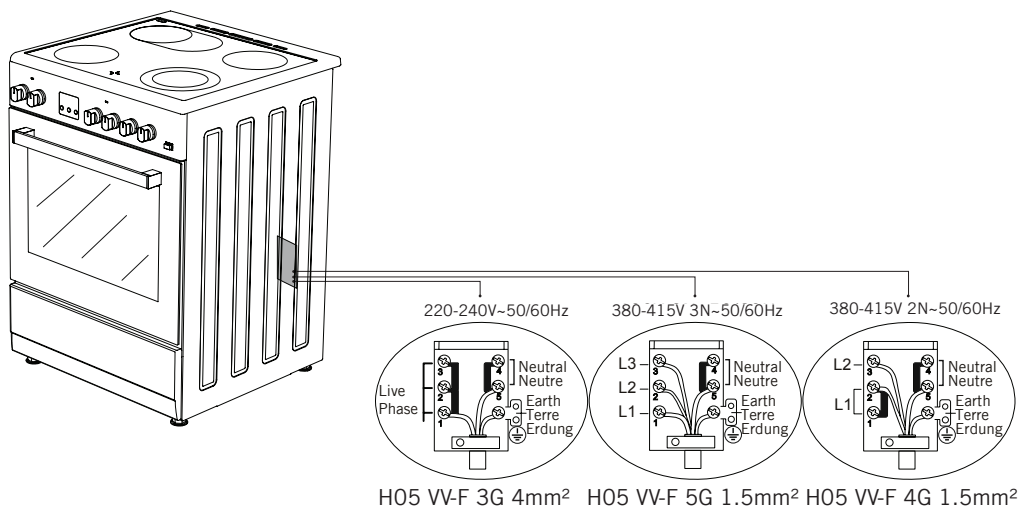
5.Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.

6.The oven should be using a well ventilation place and should be install on flat ground.

7.Operate your oven in dry atmosphere.

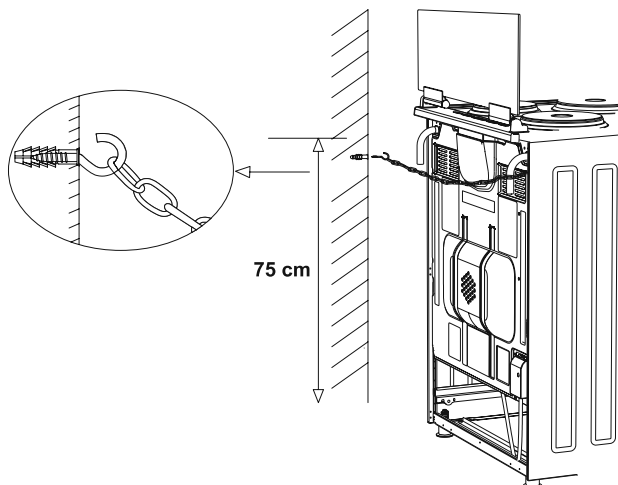
8.When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.

ELECTRICAL CONNECTION SCHEME

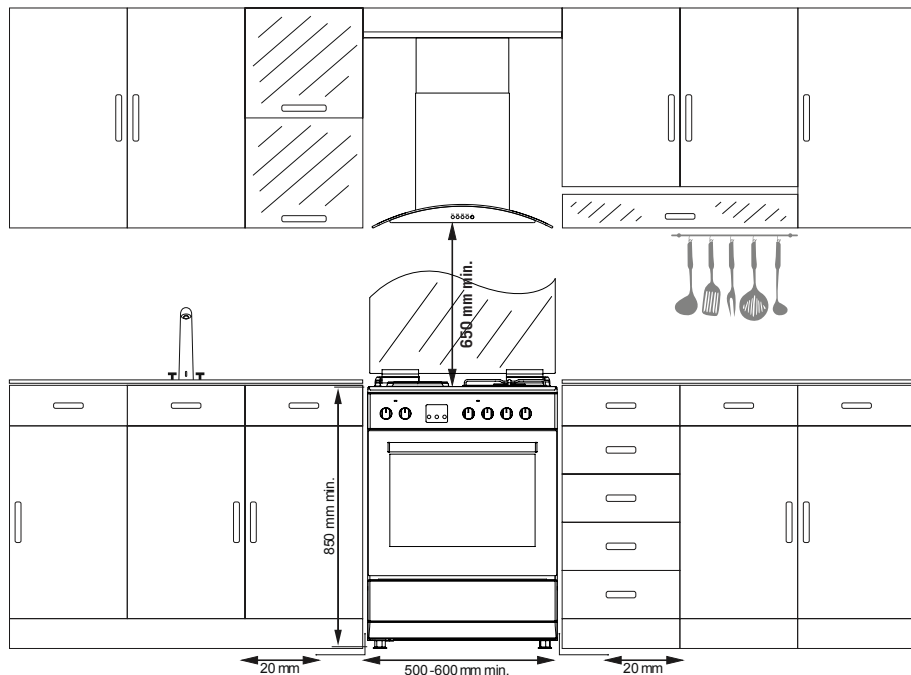


CHAIN CONNECTION SCHEME

Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.



INSTALLATION OF YOUR OVEN

















TECHNICAL FEATURES OF YOUR OVEN

SPECIFICATIONS	50x55	50x60	60x60
Outer Width	500mm	500mm	600mm
Outer Depth	560mm	630mm	630mm
Outer Height	855mm	855mm	855mm
Lamp Power	15W		
Thermostat	40-240°C		
Bottom Heating Element	1000W	1000W	1200W
Top Heating Element	800W	800W	1000W
Turbo Heating Element	----	1800W	2200W
Grill Heating Element	1500W	1500W	2000W
Supply Voltage	220-240/380-415V, 50/60 Hz		
Ceramic Heater Ø140	1200W		
Ceramic Heater Ø180	1700W/1800W		

IF THE APPLIANCE DOES NOT OPERATE

1. Please check the plug of power supply cord has a well connection with wall socket or not.
2. Please check the electric network.
3. Please check the fuse.
4. Please check power supply cord for any damage problems.
5. If you can not solve the problem, get in contact with manufacturer supplier service agent or similar qualified persons.

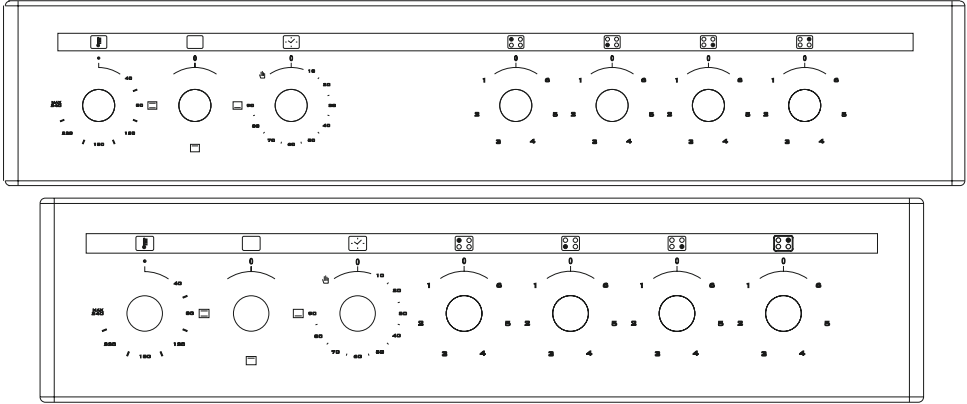
DESCRIPTION OF THE OVEN and CONTROL PANELS

	Turnspit		Fan
	Top + Bottom heating element		Turbo heating + Fan
	Lamp		Bottom + Top heating elements + Fan
	Bottom heating element + Fan		Grill heating element + Fan
	Grill heating element		Grill burner / Grill heating element
	Grill heating element + Lamp		Top heating element
	Electrical timer		Oven burner / Bottom heating element

Thermostat Knob; In order to operate the oven, thermostat must be adjusted to desire temperature. Your thermostat has a feature of adjustment to 40 °C - 240 °C degree.

Mechanic Timer Knob*; In order to operate the oven, timer switch should be adjusted to desired time.

CONTROL PANELS



USING HOT PLATES

	LEVEL 1	LEVEL 2	LEVEL 3	LEVEL 4	LEVEL 5	LEVEL 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145mm Rapid	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180mm Rapid	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145mm Rapid	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180mm Rapid	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W
Ø220mm	220W	350W	560W	910W	1460W	2000W

1. Electric hotplates have standard of 6 temperature levels.
(as described herein above)

2. In order to operate the hotplates, turn its relative knob that is fixed on the control panel.

3. Hotplates have six temperature levels as stated in the table. Please operate hotplates at '6' numbered-position for five minutes when you use for the first time while nothing is on the hotplate. This operation provides removing the protection material from the hotplate surface. At this operation an odor and smoke spread out from the hotplate. This is normal; not a manufacturing defect.

4. Please use long-handled pot which is well placed on the hotplate and suitable for the hotplate surface.

USING OVEN SECTION

Using oven heating elements

1. When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it at 240 °C for 45-60 minutes while it is empty.
2. Oven control knob should be positioned to desired value; otherwise oven does not operate.
3. Kinds of meals, cooking times and thermostat positions are given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.
4. You can make chicken revolving in your oven by means of the accessories.
5. Cooking times: The results may change according to the area voltage and material having different quality, amount and temperatures.
6. During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven should not be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.
7. Using cake forms while cooking cake gives better result.
8. 5-10 min. preliminary heating should be done prior cooking.



True



False



False



False

COOKING TIME TABLE

Foods	Cooking Function	Temperature (°C)	Rack Position	Cooking Duration (min.)
Cake (Tray/Mold)	Static / Static+Fan	170-180	2	35-45
Small Cakes	Static / Turbo+Fan	170-180	2	25-30
Patty	Static / Static+Fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	25-30
Cookie	Static	170-180	3	20-25
Apple Pie	Static / Turbo+Fan	180-190	2	50-70
Sponge Cake	Static	200/150*	2	20-25
Pizza	Static+Fan	180-200	3	20-30
Lasagna	Static	180-200	2	25-40
Meringue	Static	100	2	60
Chicken	Static+Fan / Turbo+Fan	180-190	2	45-50
Grilled Chicken**	Grill	200-220	4	25-30
Grilled Fish**	Grill+Fan	200-220	4	25-30
Sirloin Steak**	Grill+Fan	Max.	4	15-20
Grilled Meat Balls**	Grill	Max.	4	20-25

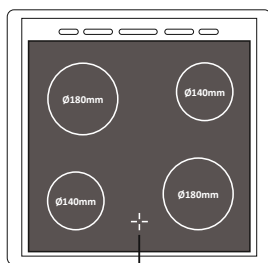
*Without pre-heating. Half of the cooking should be 200°C and then second half should be 150°C.

**During the half of cooking, meal should be turned around.

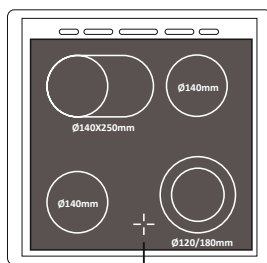
USING AND DESCRIPTION OF HOB SECTION FOR VITROCERAMIC

	LEVEL 1	LEVEL 2	LEVEL 3	LEVEL 4	LEVEL 5	LEVEL 6	LEVEL 7	LEVEL 8	LEVEL 9	MAX.
Ø140mm Commutator	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
Ø180mm Commutator	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
Ø180mm Regulator	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
Ø140/250mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
Ø120/180mm Dual Hilight	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

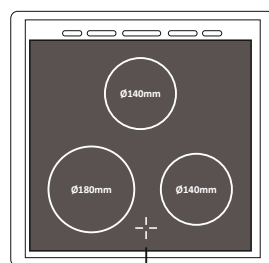
1. You operate the hob with the ring switches on the control panel of oven. This switch regulates the energy in order to reach desired temperature set by you.
2. In order to have a good cooking result from the hob, the pans bottom should be as thick and flat as possible.
3. Bottom of pans and cooking zones should be the same size. If possible, always place lids on the pans. Always place cookware on the cooking zone before it is switched on. Switch cooking zones off before the end of the cooking time, to take advantage of residual heat.
4. Turn the knob to clockwise for starting to operate. Temperature set up by the knob position on the line gradually increasing up to max. (Single zone)
5. For dual cooking zone the first ring operating like single zone; second ring starts to operate after extra turning by some more force to clock wise on the “max” region end of the ring sign. When you turn to counter clock wise, the first ring will operate as maximum range and the second ring’s power will reduce up to you desire temperature.



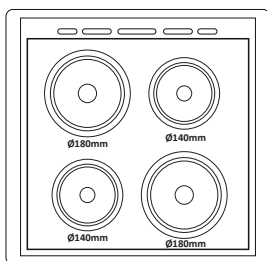
Restvarmeindikator



Restvarmeindikator



Restvarmeindikator



MAINTENANCE and CLEANING

1. Disconnect the plug supplying electricity for the oven from the socket.
2. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.
3. Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
4. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
5. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
6. Do not clean your oven with steam cleaners.
7. Before opening the upper lid of the oven, clean spilled liquid off the lid. Also, before closing the lid, ensure that the cooker table is cooled enough.
8. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
9. Do not wash any part of your oven in dishwasher.
10. In order to clean the front glass lid of the oven; remove the fixing screws fixing the handle by means of a screwdriver and remove the oven door. Then clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE OVEN'S FRONT DOOR GLASS

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in Figure 1 and pulling the profile towards yourself as shown in Figure 2. Then remove the inner-glass as shown in Figure 3. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order.

Make sure the profile is properly seated in its place.

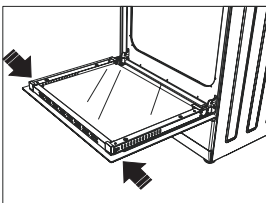


Figure 1

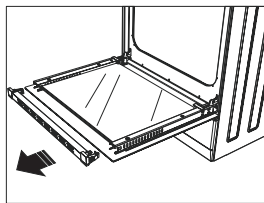


Figure 2

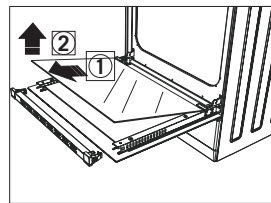


Figure 3

INSTALLATION OF THE OVEN DOOR

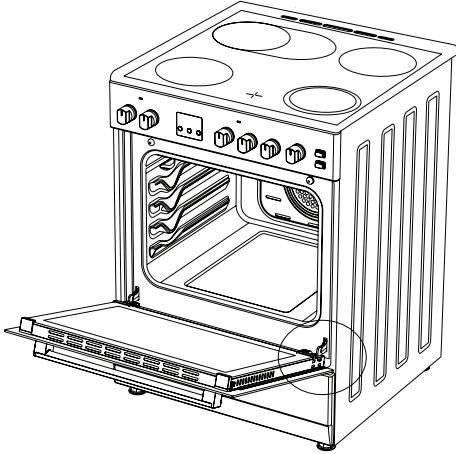


Figure 4

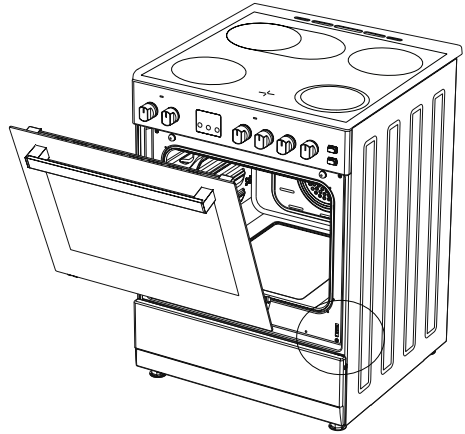


Figure 5

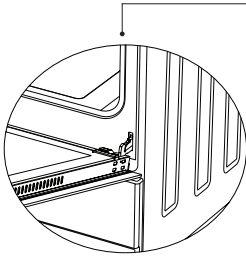


Figure 4.1

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **Figure 4.1**.

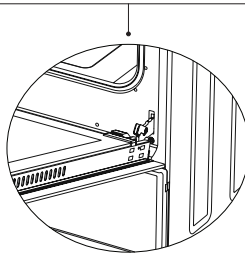


Figure 4.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **Figure 4.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

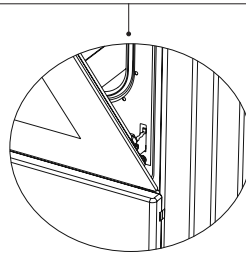


Figure 5.1

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **Figure 5.1**.

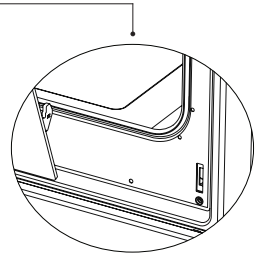


Figure 5.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **Figure 5.2**.

In order to re-place the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

CHANGING THE OVEN LAMP

In order to avoid the possibility of an electric shock, ensure that the circuit of the appliance is open before changing the lamp.

(The open circuit is an electrical circuit that does not conduct current)

1.First of all, cut the electrical connection of the appliance and ensure that the appliance is cooled down.

2.Remove the glass protection by turning as shown in the figure. If you have difficulty in turning it, the use of plastic gloves will help you.

3.Afterwards, remove the lamp by turning and install the new lamp with the same specifications. The specifications of the lamp should be as follows:

- 230 V AC,
- 15 W,
- Type E14

4.Place the glass protection and complete the replacing process by plugging in the electric cable of the appliance. Now, you can use your oven.

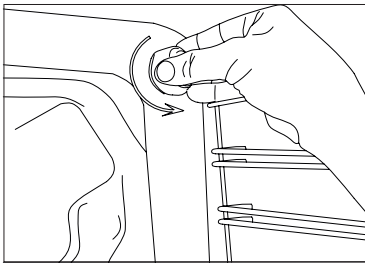


Figure 6

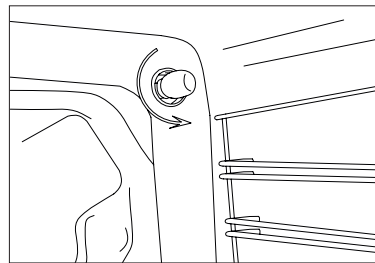
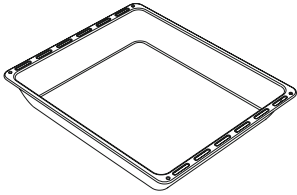


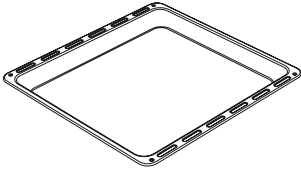
Figure 7

ACCESSORIES



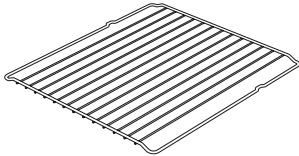
Deep Tray*

Used for pastries, deep fried foods and stew recipes. In case of frying directly on the grill for cakes, frozen foods and meat dishes, it can be used as oil pick-up tray.



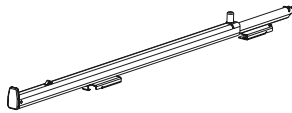
Tray

Used for pastries (cookies, biscuits etc.) and frozen foods.



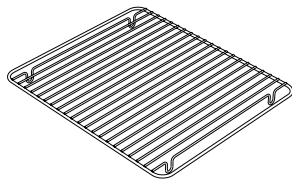
Wire Grill

Used for frying and/or placing the foods to be baked, fried and frozen foods on the desired rack.



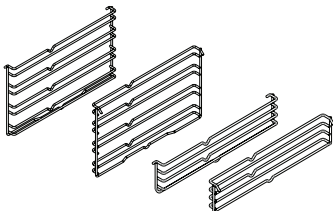
Telescopic Rail*

With the help of telescopic rails, the trays and/or wire racks can be easily placed and removed.



In Tray Wire Grill*

Foods that can stick while cooking such as beef are placed on in tray grill. Thus, the contact and sticking of the food is prevented.



Lower and Upper Wire Racks*

While cooking, you can place the deep tray and tray on the lower and upper wire racks.

USING THE GRILL DEFLECTOR SHEET (option)*

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in Grill mode (Figure 8)

2. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is Grill mode.

WARNING: Accessible parts may be hot when the grill in use. Young children should be kept away.

3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass (Figure 9)

4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (Figure 10)

5. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.

6. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.

If the cooker has the “CLOSED GRILL FUNCTIONED” option with thermostat, you can keep the oven door closed during operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.

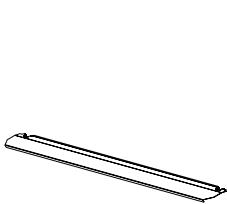


Figure 8

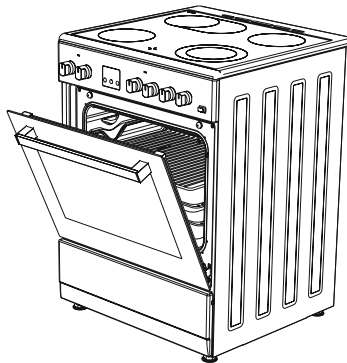


Figure 9

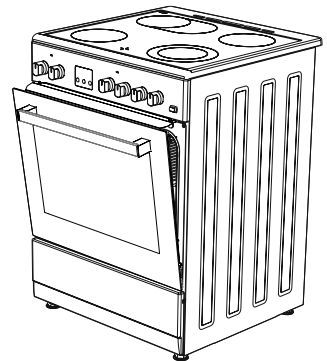


Figure 10

CATALYTIC WALLS*

Catalytic walls are located on the left and the right side of cavity under the guides. Catalytic walls banish the bad smell and obtain the best performance from the cooker. Catalytic walls also absorb oil residue and clean your oven while it's operating.

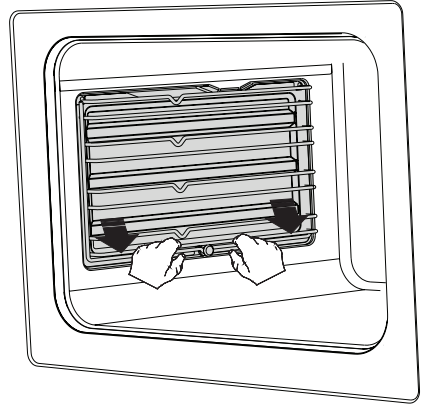


Figure 11

Removing the catalytic walls

In order to remove the catalytic walls; the guides must be pulled out. As soon as the guides are pulled out, the catalytic walls will be released automatically. The catalytic walls must be changed after 2-3 years.

CHICKEN ROASTING*

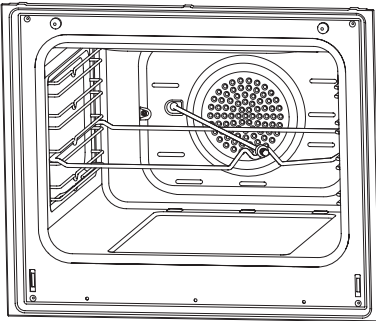
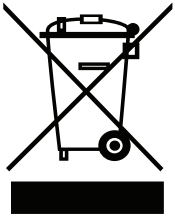


Figure 12

Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.

“ALWAYS GRILL WITH THE OVEN DOOR CLOSED”

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Vážený uživateli;

Naším cílem je nabídnout Vám výrobek, s nímž dosáhnete těch nejlepších výsledků, a který je vyroben v prostředí našich moderních výrobních zařízení, kde je mimořádná péče věnována tomu, aby splňoval nejpřísnější požadavky na kvalitu.

Proto Vám, předtím než výrobek začnete používat, doporučujeme, abyste pozorně přečetli návod k použití a měli jej i nadále stále k dispozici.

Tento návod k použití je určen pro více modelů. Některé funkce či vlastnosti-specifikované v tomto Návodu se u Vašeho přístroje nemusí vyskytovat.

* Chcete-li označit výrobky s možností

“Je v souladu s nařízenými WEEE.”

OBSAH

Důležitá Upozornění.....	24
Instalace Vašeho Sporáku.....	27
Důležitá Upozornění.....	28
Nákres Elektrického Zapojení.....	29
Ilustrace Upevnění Řetězu.....	29
Instalace Vaší Trouby.....	30
Technické Vlastnosti Vašeho Sporáku.....	30
Když Váš Sporák Nepracuje.....	31
Popis Sporáku A Ovládacích Panelů.....	31
Ovládací Panely.....	32
Použití Varné Desky.....	32
Používání Trouby.....	33
Tabulka Přípravy Pokrmů.....	33
Použití A Popis Hob Sekce Pro Sklokeramickou.....	34
Údržba A Čištění.....	36
Čištění A Údržba Skla Na Předních Dveřích Trouby.....	36
Instalace Dveří Trouby.....	37
Výměna Žárovky.....	38
Accesories.....	39
Použití Panelu Grilu.....	40
Katalytické Stěny.....	40
Pečení Kuřete.....	41
Ekologická Likvidace A Informace O Balení.....	41

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

- 1. VAROVÁNÍ:** Abyste předešli usmrcení elektrickým proudem, před výměnou žárovky se ujistěte, zda je elektrický okruh produktu otevřený.
- 2. VAROVÁNÍ:** Než se dotknete koncovek zapojení, musí být všechny okruhy odpojeny.
- 3. VAROVÁNÍ:** Je-li gril spuštěný, dosažitelné části mohou horké. Udržujte děti mimo dosah.
- 4. VAROVÁNÍ:** Jakékoli neuvážené vaření s tuky a oleji může být nebezpečné a může způsobit požár.
- 5. VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru; na varném povrchu neskladujte žádné potraviny.
- 6. VAROVÁNÍ:** Je-li povrch nalomený, odpojte spotřebič, abyste předešli nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- 7. VAROVÁNÍ:** Dosažitelné části se mohou během použití zahřát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- 8. VAROVÁNÍ:** Tento spotřebič a jeho dosažitelné části se při používání zahřívají.
- 9.** Nastavení stavu tohoto spotřebiče je vyznačeno na štítku. (nebo na datovém štítku)

10. Tento spotřebič není připojen k systému odvádění produktů spalování. Tento spotřebič musí být zapojen a nainstalován v souladu s platnou právní úpravou. Zvažte požadavky spojené s ventilací.

11. Nabíjecí části se mohou během použití grilu zahřát. Malé děti udržujte mimo dosah.

12. VAROVÁNÍ: Spotřebič slouží pouze k vaření. Nesmí se používat k jiným účelům, například vytápění místnosti.

13. Existují další ochranné prvky, které zabrání náhodnému dotyku dveří trouby. V případě, že jsou v domácnosti děti, je třeba takové prvky nainstalovat.

14. “Tyto pokyny platí pro země, jejichž symboly jsou uvedené na spotřebiči. Pokud symbol země není na spotřebiči, je třeba, abyste spotřebič přizpůsobili podmínkám takové země, je třeba, abyste si přečetli technické pokyny.”

15. K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.

16. Před otevřením dveří trouby vyčistěte nánosy, které na nich zůstaly. Než dveře zavřete, nechte troubu vychladnout.

17. NIKDY se nepokoušejte hasit požár vodou, nejprve odpojte napájení a potom pomocí, např. pokličky nebo utěrky, zakryjte požár.

■ ■ ■ ■

18. K čištění skla ve dveřích nepoužívejte tvrdé a abrazivní čisticí prostředky nebo tvrdé kovové škrabky, neboť mohou povrch poškrábat.

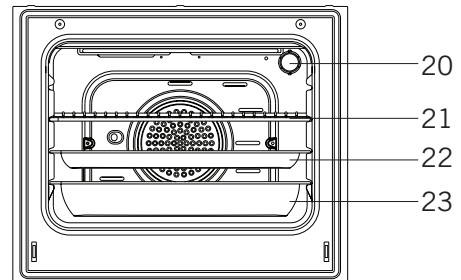
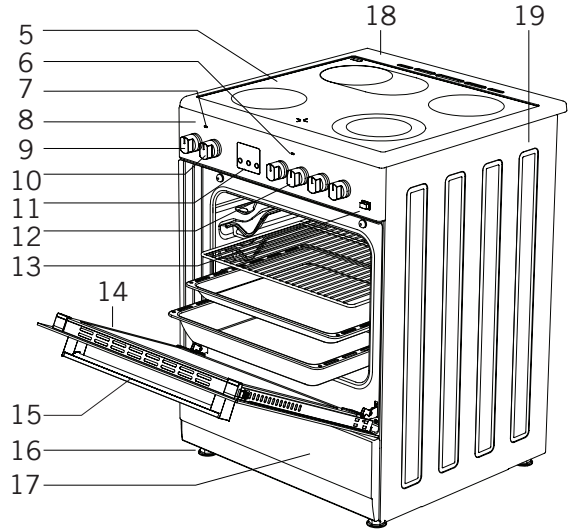
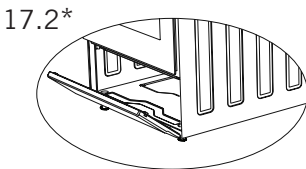
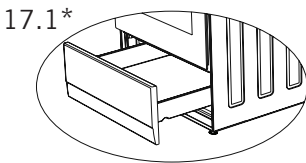
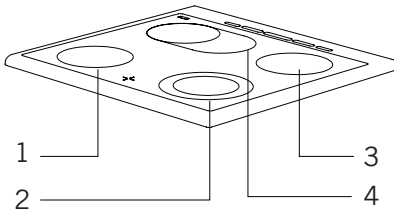
19. Po vložení jídla se ujistěte, zda jsou dveře pevně zavřené.

20. Bez stálého dozoru nesmí děti mladší 8 let spotřebič používat.

21. Dejte pozor, abyste se nedotkli žádných horkých prvků.

22. Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi anebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném užívání tohoto přístroje a chápou související nebezpečí.

INSTALACE VAŠEHO SPORÁKU



Obrázek 17.1 a 17.2 jsou volitelné pro trouby s rozměry 50x60 a 60x60(*)

Obrázek 17.1 není k dispozici pro troubu s rozměry 50x55 a 17.2 je volitelný. (*)

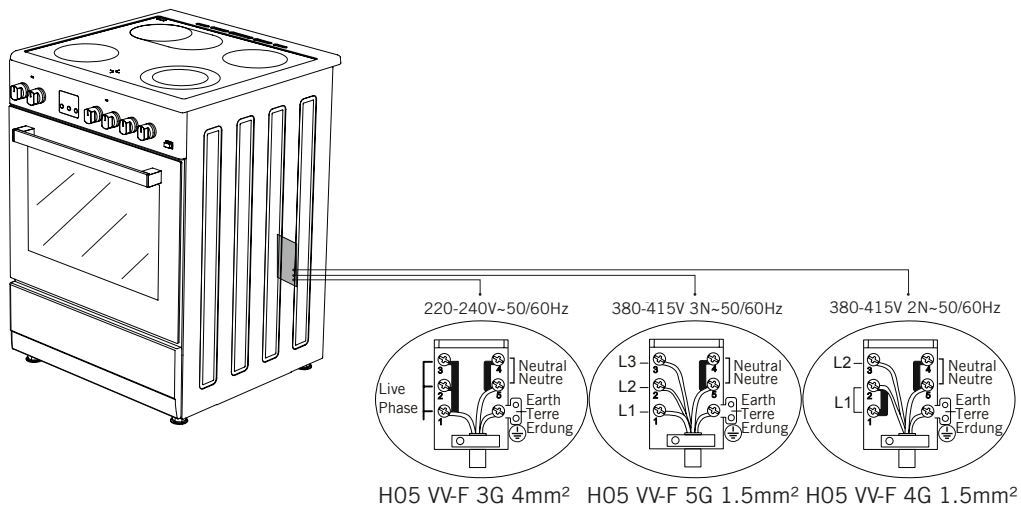
- | | | |
|--|--------------------------|------------------------|
| 1. Elektrický Ohřivač
Ø140mm | 7. Led Části Trouby | 17.1. Zásuvka |
| 2. Elektrický Ohřivač
Ø120/180 mm | 8. Ovládací Panel | 17.2. Dveře |
| 3. Elektrický Ohřivač
Ø140 mm | 9. Nastavení Termostatu | 18. Kovová Horní Deska |
| 4. Elektrický Ohřivač
Ovaldual
Ø140/250 mm | 10. Nastavení Trouby | 19. Boční Panel |
| 5. Skleněnou Horní Deskou | 11. Digitální Časovač | 20. Světlo |
| 6. Led Části Vařiče | 12. Spínače Části Vařiče | 21. Gril |
| | 13. Tlačítko Zapalovače | 22. Standardní Plech |
| | 14. Dveře | 23. Hluboký Plech* |
| | 15. Rukojeť | |
| | 16. Plastová Nožka | |
| | 17. Dveře Spodní Části | |

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

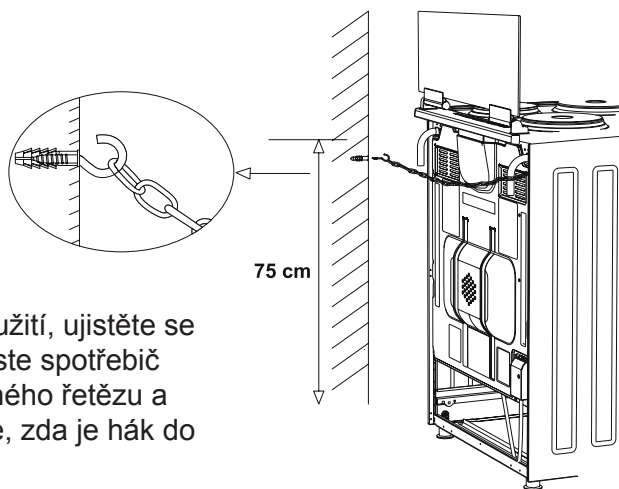
Připojení K Elektrické Síti A Bezpečnost:

1. Váš sporák potřebuje pojistku 6 nebo 32 Amp. podle potřeb napájení. (Pro 2 P nebo 4 P + troubu u elektrických modelů 32 Amp.) V případě potřeby je doporučena instalace kvalifikovaným elektrikářem.
2. Váš sporák je nastaven na napájení elektřinou při napětí 220-240V / 380-415V AC, 50/60 Hz. Jsou-li hodnoty sítě odlišné od těchto hodnot, kontaktujte svůj autorizovaný servis.
3. Připojení sporáku k elektrické síti by mělo být zajištěno výhradně prostřednictvím uzemněných zásuvek instalovaných v souladu s platnými normami. Pokud v místě instalace sporáku není odpovídající zásuvka s uzemněním, neprodleně kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře. Výrobce neodpovídá za škody způsobené připojením přístroje prostřednictvím zásuvek bez uzemnění. Jsou-li podle typu přístroje konce spojovacího elektrického kabelu obnaženy, instalujte odpovídající síťový vypínač, s jehož pomocí mohou být všechny konce dle potřeby vypnuty či zapnuty.
4. Je-li přívodní elektrický kabel poškozen, je nezbytné vyměnit jej v autorizovaném servisu nebo kvalifikovaným elektrikářem, aby byla odstraněna nebezpečí, která takto hrozí.
5. Elektrický kabel se nesmí dotýkat horkých částí přístroje.
6. Při umístění trouby na jeho umístění, ujistěte se, že je na úrovni pultu. Přinese k úrovni čítače nastavením nohy v případě potřeby.

NÁKRES ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ

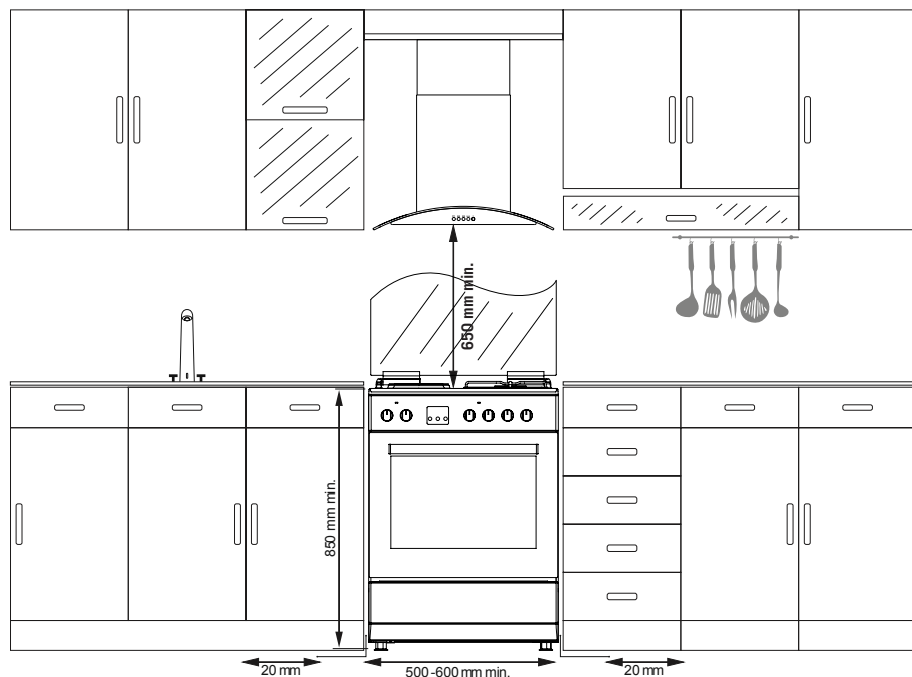


ILUSTRACE UPEVNĚNÍ ŘETĚZU



Abyste zajistili bezpečné použití, ujistěte se před použitím spotřebiče, že jste spotřebič ke zdi připevnili pomocí dodaného řetězu a hákové šroubu. Zkontrolujte, zda je hák do zdi našroubován bezpečně.

INSTALACE VAŠÍ TROUBY





TECHNICKÉ VLASTNOSTI VAŠEHO SPORÁKU

ÚDAJE	50x55	50x60	60x60
Vnější Šířka	500mm	500mm	600mm
Vnější Hloubka	560mm	630mm	630mm
Vnější Výška	855mm	855mm	855mm
Výkon Lamy	15W		
Termostatu	40-240°C		
Spodní Topné Těleso	1000W	1000W	1200W
Horní Topné Těleso	800W	800W	1000W
Turbo Topné Těleso	----	1800W	2200W
Topné Těleso Grilu	1500W	1500W	2000W
Napětí Napájení	220-240/380-415V,50/60 Hz		
Keramický Ohřivač Ø140	1200W		
Keramický Ohřivač Ø180	1700W/1800W		

KDYŽ VÁŠ SPORÁK NEPRACUJE

1. Zkontrolujte hlavní plynový ventil.
2. Plynová hadice může být přelomená nebo zkroucená.
3. Zkontrolujte spojení plynové hadice se sporákem.
4. Zkontrolujte tlak plynu.
5. Zkontrolujte, zda je plynový ventil vhodný pro Váš sporák.
6. Doporučujeme každé dva roky vyměnit plynový ventil Vašeho sporáku.
7. Ujistěte se, zda má zástrčka napájecího kabelu správné spojení se zásuvkou.
8. Prověřte elektrickou síť.
9. Prověřte pojistku.
10. Prověřte případné problémy s poškozením napájecího kabelu.
11. Nemůžete-li problém vyřešit, kontaktujte výrobcem autorizovaný servis nebo jiné stejně kvalifikované osoby.

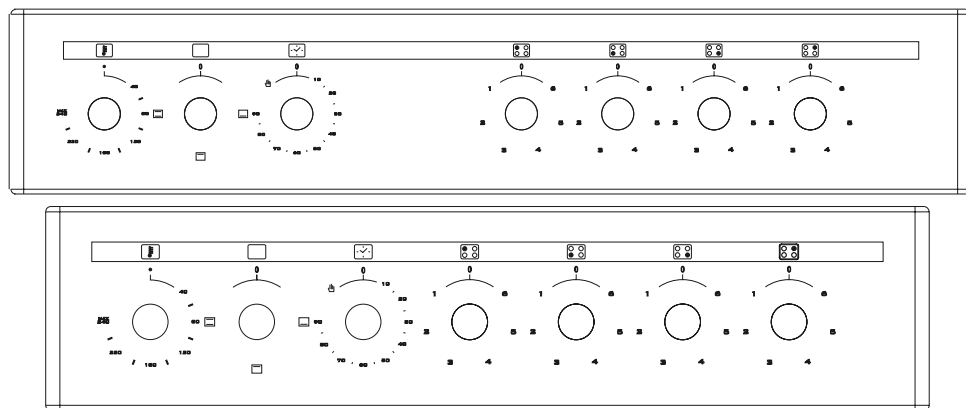
POPIS SPORÁKU a OVLÁDACÍCH PANELŮ

	Rožeň (Gril Na Kuřata)		Zapnutý Je Pouze Ventilátor
	Spodní A Horní Topné Těleso Jsou Zapnuta		Turbo Topné Těleso A Ventilátor Jsou Zapnuty
	Svítilna		Spodní / Horní Topné Těleso A Lampa Trouby Jsou Zapnuty
	Spodní Topné Těleso A Ventilátor Jsou Zapnuty		Vrchní Hořák Je Zapnutý+ Zapnutý Je Pouze Ventilátor
	Vrchní Hořák Je Zapnutý+ Rožeň (Gril Na Kuřata)		Vrchní Hořák Je Zapnutý
	Vrchní Hořák Je Zapnutý		Horní Topné
	Časovač		Spodní Topné Těleso

OVLADAČ TERMOSTATU; Aby trouba pracovala, musí být termostat nastaven na požadovanou teplotu. Váš termostat je možné nastavit na 40 °C - 240 °C stupňů.

MECHANICKÝ ČASOVAČ (u některých typů)*; Aby trouba pracovala, musí být časový vypínač nastaven na požadovanou dobu.

OVLÁDACÍ PANELY



POUŽITÍ VARNÉ DESKY

	ÚROVEŇ 1	ÚROVEŇ 2	ÚROVEŇ 3	ÚROVEŇ 4	ÚROVEŇ 5	ÚROVEŇ 6
Ø 80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø 145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø 180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø 145mm rychlý	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø 180mm rychlý	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø 145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø 180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø 145mm rychlý	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø 180mm rychlý	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W
Ø 220mm	220W	350W	560W	910W	1460W	2000W

1. Elektrické plotýnky mají 6 standardních teplotních úrovní (dle výše uvedeného popisu).

2. Před prvním použitím nechte plotnu zapnutou v pozici 6 na 5 minut. Účinná plocha Vaší plotny, citlivá na horko, takto teplotou ztvdne. Používejte nádoby s rovným dnem, pokrývající co největší plochu plotny, abyste co nejúčinněji využili tepelné energie.

3. Prosím, použijte s dlouhou rukojetí hrnec, který je dobře umístěn na plotýnku a vhodný pro plotny povrch.

POUŽÍVÁNÍ TROUBY

Používání Trouby

1. Při prvním použití Vaší trouby ucítíte zápach, jehož zdrojem budou topná tělesa. Pro odstranění zápachu, zapněte prázdnou troubu na 240 °C na 45 minutes.
2. Abyste v troubě mohli připravovat pokrmy, musí být vypínač trouby zapnutý.
3. Jinak nebude trouba pracovat.
4. Druhy pokrmů, které budete připravovat, časy přípravy a pozice termostatu byly vymezeny v tabulce přípravy pokrmů.
5. Hodnoty vymezené v tabulce přípravy pokrmů jsou typické hodnoty, jichž bylo dosaženo testováním v naší laboratoři.
6. Vám samotným mohou vyhovovat jiné příchutě, podle Vašich zvyků a zkušeností s přípravou pokrmů.
7. Kuře můžete v troubě grilovat v závislosti na příslušenství Vaší trouby. (u některých typů)
8. Časy přípravy pokrmů: Výsledné časy se mohou lišit v závislosti na napětí v dané oblasti a použitých materiálech odlišné kvality, množství a teplotách.
9. Během přípravy pokrmů v troubě by dvířka trouby neměla být často otevírána.
10. V opačném případě se naruší cirkulace tepla a výsledky se mohou změnit.
11. Používání forem na koláče pro jejich přípravu přináší lepší výsledky.
12. Přípravě pokrmů by měla předcházet 5 - 10 min. předehřátí trouby.

TABULKA PŘÍPRAVY POKRMŮ

Pokrmý	Funkce Vaření	Teplota (°C)	Pozice Roštu	Čas Přípravy (min.)
Dort	Statická / Statická+Ventilátor	170-180	2	35-45
Koláčky	Statická / Turbo+Ventilátor	170-180	2	25-30
Patty	Statická / Statická+Ventilátor	180-200	2	35-45
Zákusky	Statická	180-190	2	25-30
Koláček	Statická	170-180	3	20-25
Jablečný Koláč	Statická / Turbo+Ventilátor	180-190	2	50-70
Piškotový Moučník	Statická	200/150*	2	20-25
Pizza	Statická +Ventilátor	180-200	3	20-30
Lasagne	Statická	180-200	2	25-40
Sněhová Pusinka	Statická	100	2	60
Kuřecí Maso	Statická +Ventilátor / Turbo+Ventilátor	180-190	2	45-50
Grilovaným Kuřecím**	Gril	200-220	4	25-30
Grilované Ryby**	Gril+Ventilátor	200-220	4	25-30
Hovězí Svíčková**	Gril+Ventilátor	Max.	4	15-20
Grilované Karbanátky**	Gril	Max.	4	20-25

*Hrany bez předehřívání při teplotě 200 ° C až do hnědá, pak vařený do 150 ° C.

**Inverzní polovina vaření potravin.

POUŽITÍ A POPIS HOB SEKCE PRO SKLOKERAMICKOU

	ÚROV. 1	ÚROV. 2	ÚROV. 3	ÚROV. 4	ÚROV. 5	ÚROV. 6	ÚROV. 7	ÚROV. 8	ÚROV. 9	MAX.
Ø140mm Přepínač	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
Ø180mm Přepínač	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
Ø180mm Regulátor	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
Ø140/250mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
Ø120/180mm Dvojité	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W



Pravdivý



Falešný



Falešný



Falešný

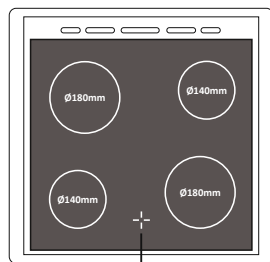
1. Můžete zazvonit provozovatele na varné desce s přepínačů na ovládacím panelu trouby. Tento přepínač reguluje energii, aby se dosáhlo požadované teploty, které jste nastavili.

2. Za účelem získání dobrého výsledku z varnou deskou, spodní pánve by měl být tak silné, a plochý, jak je to možné.

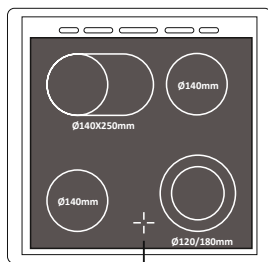
3. Dno pánve a varných zón by měly být stejné velikosti. Pokud je to možné, vždy umístit víček na vrchní pánve. Vždy umístíte nádobí na varnou zónu před tím, než se zapne. Vypněte varné zóny vypnout ještě před koncem doby vaření, využít zbytkového tepla.

4. Otáčením knoflíku po směru hodinových ručiček pro zahájení cestovní kanceláře. Teplotní řízený podle polohy knoflíku na lince postupně zvyšuje až do max. (Single zóna)

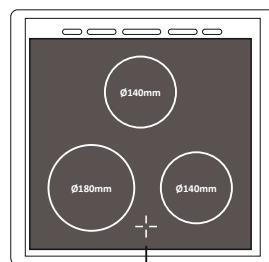
5. Pro první dual varné zóny kruhu operačním jako jediné zóně; Druhý kroužek začne operátor po další směru hodinových ručiček na nějakou větší silou na "max" koncové oblasti kroužku znamení. Když otočíte proti směru hodinových ručiček, první operátor pověsit maximální dosah zazvoní a napájecí druhém zazvonění se sníží teplotu až budete chtít.



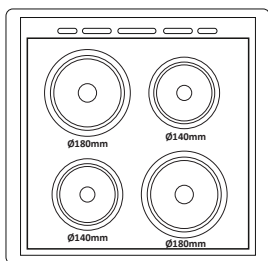
Restvarmeindikator



Restvarmeindikator



Restvarmeindikator

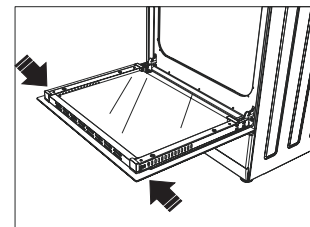


ÚDRŽBA a ČIŠTĚNÍ

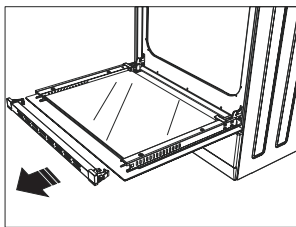
1. Odpojte zástrčku napájecí troubu od zásuvky.
2. Je-li trouba v provozu nebo krátce poté, co začne pracovat, je extrémně horká. Nedotýkejte se topných těles.
3. Nikdy nečistěte vnitřní části, panely, dvířka, rošty a všechny další části trouby nástroji jako jsou tvrdé kartáče, drátěnky nebo nože. Nepoužívejte abrazivní, pískové čisticí prostředky a detergenty.
4. Po vyčištění vnitřních částí trouby tkaninou namočenou v čisticím prostředku, troubu vytřete a vysušte měkkou tkaninou.
5. Skleněné povrchy čistěte speciálními čističi na sklo.
6. Nečistěte troubu parními čističi.
7. Čas od času omyjte plotny mýdlovou vodou a vyčistěte přívody plynu kartáčem.
8. Před otevřením vrchního krytu sporáku, očistěte z krytu rozlité tekutiny. Před zavřením krytu se také přesvědčte, že je varná deska dostatečně vychladlá.
9. K čištění trouby nikdy nepoužívejte hořlavé látky jako kyseliny, ředidla a benzín.
10. Nemyjte žádnou z částí Vašeho sporáku v myčce nádobí.
11. Pro vyčištění skleněných dvířek trouby; odšroubujte zpevňovací šrouby, nanichž je upevněno madlo a sundejte dvířka trouby. Poté je důkladně vyčistěte a otřete. Po vysušení pozorně nasadte dvířka a madlo do původního umístění.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SKLA NA PŘEDNÍCH DVEŘÍCH TROUBY

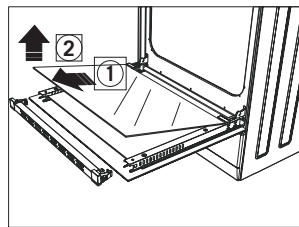
Profil sejměte stisknutím plastových západek po levé i pravé straně, jak je znázorněno na Obrázku 1, a vysušte profil k sobě, jak je znázorněno na Obrázku 2. Potom vyjměte vnitřní sklo, jak je znázorněno na Obrázku 3. V případě potřeby lze prostřední sklo vyjmout stejným způsobem. Po provedení čištění a údržby znovu namontujte skla a profil, v opačném pořadí.



Obrázek 1

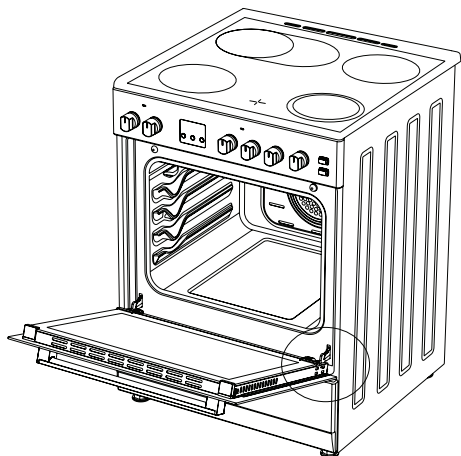


Obrázek 2

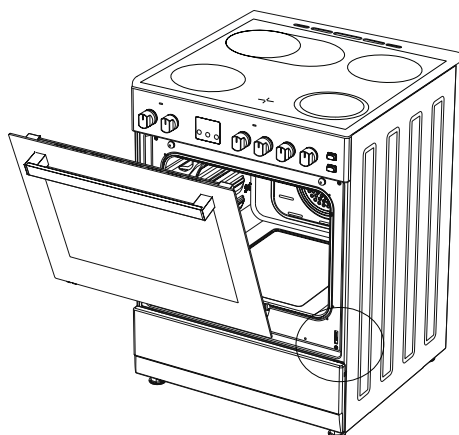


Obrázek 3

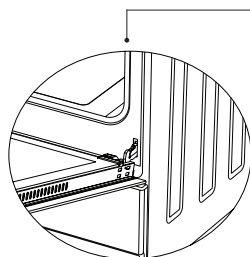
INSTALACE DVEŘÍ TROUBY



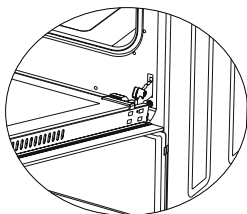
Obrázek 4



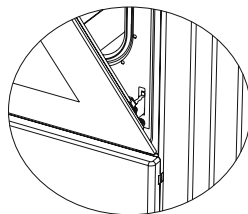
Obrázek 5



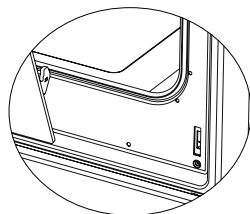
Obrázek 4.1



Obrázek 4.2



Obrázek 5.1



Obrázek 5.2

Dveře otevřete tahem k sobě. Potom proveďte odemknutí zatažením za zámek závěsu směrem nahoru, použijte k tomu šroubovák, jak je znázorněno na **Obrázku 4.1**.

Zámek závěsu dejte do nejširšího úhlu, jak je znázorněno na **Obrázku 4.2**. Oba závěsy připojte ke dveřím trouby a dejte je do stejné pozice.

Potom zavřete dveře trouby, jak je znázorněno na **Obrázku 5.1**.

Chcete-li dveře trouby odejmout, vysuňte je nahoru, při zavírání do zavřené pozice je držte oběma rukama, jak je znázorněno na **Obrázku 5.2**.

Chcete-li dveře trouby přemístit, proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

VÝMĚNA ŽÁROVKY

Abyste předešli možnosti úrazu elektrickým proudem, před výměnou zkontrolujte, zda je okruh spotřebiče otevřený.

(Otevřený okruh je okruh, kterým neprobíhá proud)

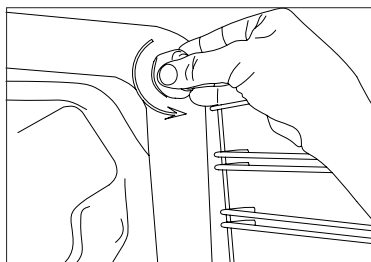
1- Nejprve odpojte elektrické zapojení spotřebiče a zkontrolujte, zda spotřebič vychladl.

2- Ochranu skla vyjměte tak, jak je zobrazeno na obrázku. Máte-li problém s otočením, pomůže vám, když si obléknete gumové rukavice.

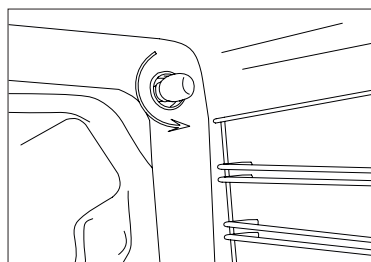
3- Poté vyjměte žárovku a nainstalujte novou, se stejnými technickými údaji. Technické údaje žárovky musí být následující:

- 230 V, AC
- 15 W
- Typ E14

4- Nasadte skleněnou ochranu a výměnu dokončete zapojením elektrického kabelu do zásuvky. Nyní můžete troubu používat.

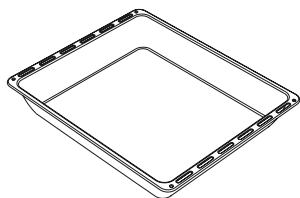


Obrázek 6

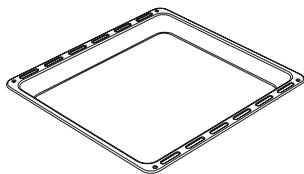


Obrázek 7

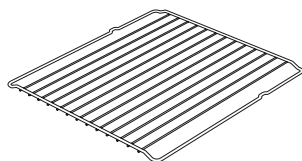
ACCESSORIES

**Hluboký Plech***

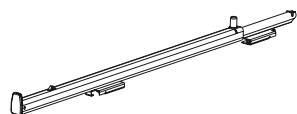
Používá se na pečivo, hluboce zmražené potraviny a dušené recepty. V případě smažení přímo na grilutj. koláčů, zmražených potravin a mas, může být užitečné použít plech na zachycení odkapávajícího oleje.

**Plech**

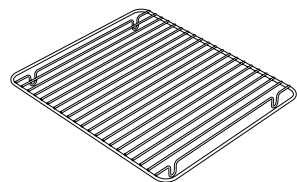
Používá se na pečivo (koláče, sušenky, atd.) a zmražené potraviny.

**Drátěná Police**

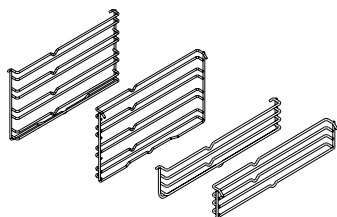
Slouží k rožnění a/nebo pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.

**Teleskopické Koleje***

S pomocí teleskopických kolejí lze plechy snadno vyjmát a zasunovat.

**Plech s Grilem***

Potraviny se mohou během grilování přichytit. Tak se zabrání kontaktu a přichycení jídla.

**Spodní a Horní Rošty***

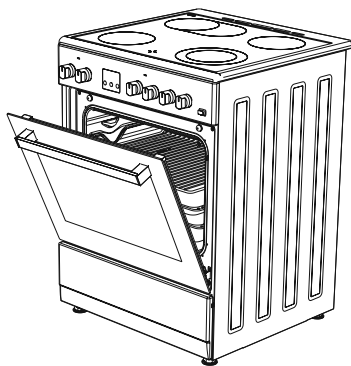
Během vaření můžete hluboký plech umístit na spodní a horní rošty.

POUŽITÍ PANELU GRILU (volitelné)*

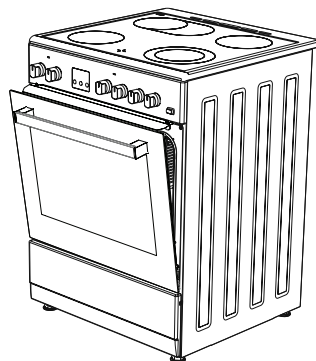
1. Bezpečnostní panel je navržený tak, aby chránil ovládací panel a tlačítka zatímco je trouba v režimu grilování (Obr. 8).
2. Bezpečnostní panel dejte pod ovládací panel, otevřete přední kryt trouby (Obr. 9).
3. A poté bezpečnostní panel zajistěte mezi troubou a předním krytem, troubu jemně zavřete.(Obr. 10)
4. Tento bezpečnostní panel použijte k tomu, abyste předešli poškození ovládacího panelu a tlačítek teplem je-li trouba spuštěna v režimu grilování.
5. Při vaření je důležité nechat kryt otevřený ve specifikované vzdálenosti.
6. Bezpečnostní panel zajistí ideální podmínky vaření a současně ochranu ovládacího panelu a tlačítek.



Obrázek 8



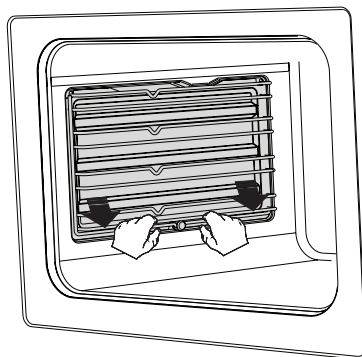
Obrázek 9



Obrázek 10

KATALYTICKÉ STĚNY*

Katalytické stěny se nachází po pravé a levé straně, pod vodicími lištami. Katalytické stěny vyhání špatný zápach a ze sporáku dostávají ten nejlepší výkon. Katalytické stěny rovněž vstřebávají zbytky oleje a čistí troubu během provozu.

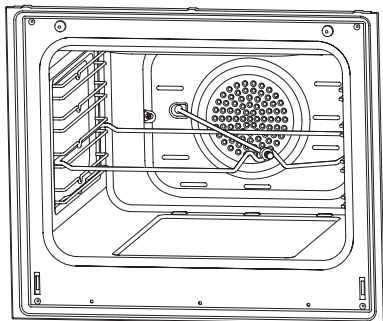


Obrázek 11

Vyjmutí katalytických stěn

Chcete-li katalytické stěny vyjmout, musíte vysunout lišty. Jakmile budou lišty vysunuty, katalytické stěny se automaticky uvolní. Katalytické stěny se musí měnit po 2-3 letech.

PEČENÍ KUŘETE*

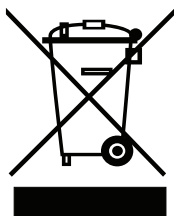


Obrázek 12

Umístěte rožeň na rám. Otočný rožeň zasuňte do trouby na požadovanou úroveň. Do spodní části umístěte odkapávací pekáč, který sbírá tuk. Aby se pekáč snadno čistil, dejte do něj trochu vody. Nezapomeňte z rozně sejmut plastové části. Po grilování našroubujte plastovou rukojeť a jídlo z trouby vyjměte.

“GRILUJTE POUZE SE ZAVŘENÝMI DVEŘMI TROUBY”

EKOLOGICKÁ LIKVIDACE



Obal zlikvidujte způsobem šetrným k životnímu prostředí. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU týkající se použitých elektrických a elektronických spotřebičů (elektrický a elektronický odpad – WEEE). Směrnice stanoví rámec pro vrácení a recyklaci použitých spotřebičů, který platí po celé EU.

INFORMACE O BALENÍ

Obalové materiály produktu jsou v souladu s naší směrnicí na ochranu životního prostředí vyrobené z recyklovatelných materiálů. Balící materiály nevyhazujte do domácího nebo jiného odpadu. Odveďte je na sběrné místo balícího materiálu, které má pověření místních orgánů.

Drogi użytkowniku ;

Naszym celem jest zapewnienie Państwu, poprzez dostarczenie tego produktu najnowszych rozwiązań stworzonych w warunkach bezpiecznych dla środowiska, w zgodzie z ogólnymi standardami jakości.

Dlatego też zalecamy uważne przeczytanie instrukcji obsługi przed użyciem produktu i zachowanie jej do ponownego użytku.

Uwaga: Poniższa instrukcja obsługi jest stworzona dla więcej niż jednego modelu. Niektóre charakterystyki mogą nie dotyczyć zakupionego przez Państwa modelu.

* Zaznacz produkty, jak opcji.

”Zgodne z regulaminem WEEE.”

INNHOLDSFORTEGNELSE

Ważne Ostrzeżenia.....	44
Wprowadzenie Do Urządzenia.....	47
Ważne Ostrzeżenia.....	48
Schemat Instalacji Elektrycznej.....	49
Ilustracja Montażu Łączucha.....	49
Instalacja Kuchenki.....	50
Dane Techniczne Kuchenki.....	50
Jeśli Urządzenie Nie Działa.....	51
Opis Kuchenki I Panelu Kontrolnego.....	51
Panel Sterowania.....	52
Korzystanie Z Płyt Grzewczych.....	52
Korzystanie Z Grzałek W Piekarniku.....	53
Tabela Pieczenia.....	54
Używanie I Opis Sekcji Kuchenki Ceramiczna.....	54
Konserwacja I Czyszczenie.....	56
Czyszczenie I Konserwacja Szklanych Przednich Drzwiczek Piekarnika.....	56
Montaż Drzwi Piekarnika.....	57
Wymiana Żarówki Piekarnika.....	58
Akcesoria.....	59
Korzystanie Z Panelu Deflektora Grilla.....	60
Ścianki Katalityczne.....	60
Pieczenie Kurcząt.....	61
Przyjazna Środowisku Utylizacja i Informacje Opakowaniu.....	61

WAŻNE OSTRZEŻENIA

- 1.OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć porażenia prądem, przed wymianą lampy upewni się, że obwód elektryczny piekarnika jest otwarty.
- 2.OSTRZEŻENIE:**Przed dotknięciem styków trzeba odłączyć wszystkie obwody zasilania.
- 3.OSTRZEŻENIE:**Gdy działa grilla, części piekarnika w zasięgu dotyku mogą być gorące. Trzymaj dzieci z dala.
- 4.OSTRZEŻENIE:**Każde nieuważne pieczenie na tłuszczu i oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar.
- 5.OSTRZEŻENIE:**Zagrożenie pożarem; nie przechowuj żywności w miejscu służącym do pieczenia.
- 6.OSTRZEŻENIE:**Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyjmij wtyczkę piekarnika z gniazdka, aby uniknięcia ryzyka porażenia prądem.
- 7.OSTRZEŻENIE:**Podczas użytkowania piekarnika jego części w zasięgu dotyku mogą być gorące. Trzymaj małe dzieci z dala.
- 8.OSTRZEŻENIE:**Piekarnik i jego części w zasięgu dotyku bardzo nagrzewają się podczas użytkowania.
- 9.**Ustawienia piekarnika podano na etykiecie.
(lub wywieszce z danymi)

10.Piekarnik nie jest przyłączony do układu odprowadzania spalin. Piekarnik należy przyłączyć i zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacji. Należy uwzględnić wymagania związane z wentylacją.

11.Części w zasięgu dotyku mogą się bardzo nagrzewać podczas użytkowania grilla. Trzymaj małe dzieci z dala.

12.OSTRZEŻENIE: Urządzenie to przeznaczone jest tylko do przygotowania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, np. ogrzewania pokoju.

13.Przypadkowemu dotknięciu drzwiczek piekarnika zapobiegają dodatkowe zabezpieczenia. Należy je zainstalować, jeśli w domu są dzieci.

14.“Instrukcja ta odnosi się do krajów, których symbole podano na urządzeniu. Jeśli symbolu jakiegoś kraju nie ma na urządzeniu, w celu przystosowania go do warunków w tym takiego należy przeczytać instrukcję techniczną”.

15.Do czyszczenia piekarnika nie używaj myjek parowych.

16.Przed otwarciem drzwiczek piekarnika oczyść je z resztek. Przed zamknięciem drzwiczek piekarnika odczekaj, aż ostygną.

17.NIGDY nie wolno gasić ognia wodą, najpierw odłącz zasilanie sieciowe, a następnie stłum ogień, na przykład pokrywką lub kocem.

18.Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie używaj twardych i szorstkich środków czyszczących ani twardych skrobaków metalowych, ponieważ mogą ją zarysować i stłuc.

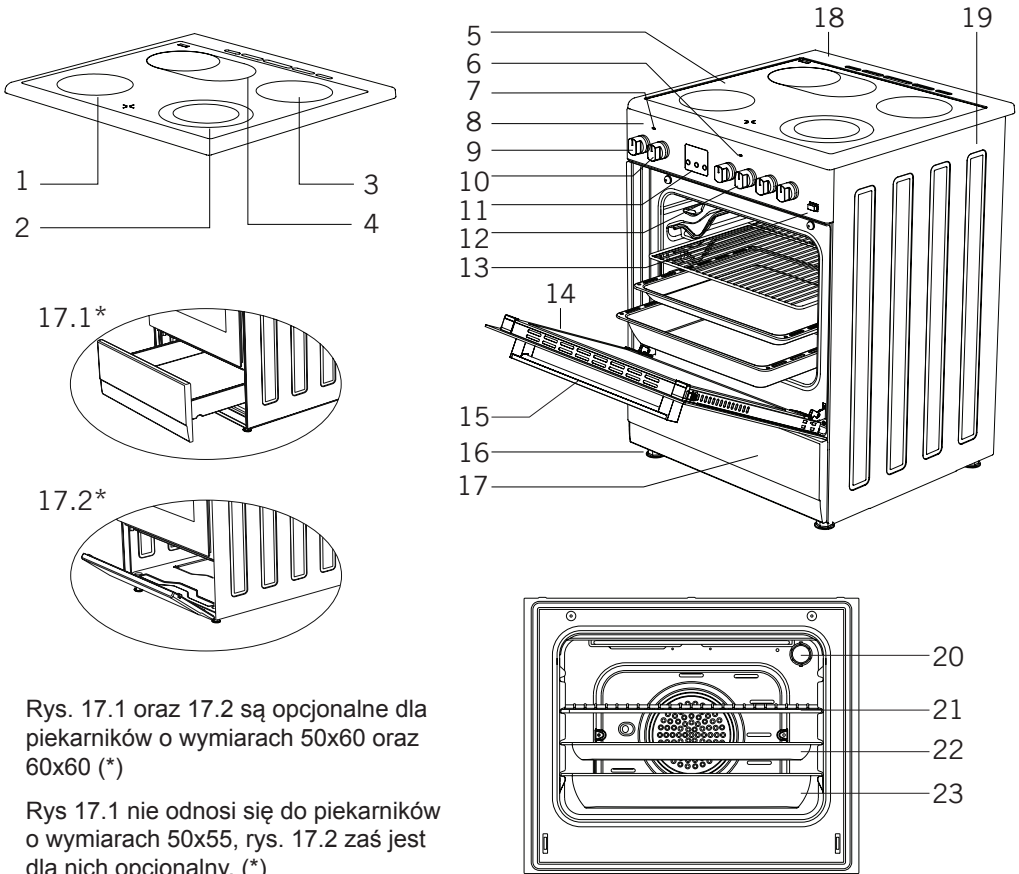
19.Po wstawieniu potrawy upewnij się, że drzwiczki są szczelnie zamknięte.

20.Dzieci w wieku 8 i poniżej mogą przebywać w pobliżu piekarnika tylko, jeśli są pod stałym nadzorem.

21.Uważaj, aby nie dotykać elementów grzewczych.

22.Urządzenia tego mogą używać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub pozbawione doświadczenia i wiedzy, jeśli są pod nadzorem lub zostały poinstruowane co do bezpiecznego użytkowania go i zdają sobie sprawę z ewentualnych zagrożeń.

WPROWADZENIE DO URZĄDZENIA



Rys. 17.1 oraz 17.2 są opcjonalne dla piekarników o wymiarach 50x60 oraz 60x60 (*)

Rys 17.1 nie odnosi się do piekarników o wymiarach 50x55, rys. 17.2 zaś jest dla nich opcjonalny. (*)

- | | | |
|--|---|-----------------------|
| 1. Ogrzewanie Miejsce
Ø140mm | 7. Dioda LED sekcji piekarnika | 16. Nóżka Plastikowa |
| 2. Ogrzewanie Miejsce
Ø120 / 180mm | 8. Panel sterowania | 17. Dolne Drzwiczki |
| 3. Ogrzewanie Miejsce
Ø140mm | 9. Ustawienie Termostatu | 17.1. Szuflada |
| 4. Ogrzewanie Miejsce
Podwójny Ø140 / 250mm | 10. Ustawienie Piekarnika | 17.2. Drzwiczki |
| 5. Szklany Błat | 11. Minutnik Cyfrowy
(Fakultatywny) | 18. Metal Górna Płyta |
| 6. Diody LED sekcji płyty
grzewczej | 12. Przełączniki Sterowania
Piekarnikiem | 19. Panel Boczny |
| | 13. Zapalniczka przyciskowa | 20. Oświetlenie |
| | 14. Drzwiczki | 21. Grill |
| | 15. Uchwyt | 22. Standardowa tacka |
| | | 23. Głęboka tacka* |

WAŻNE OSTRZEŻENIA

Połączenie elektryczne i bezpieczeństwo

1. Twój piekarnik wymaga 32 Amperów. Jeżeli to konieczne, dokonanie instalacji jest zalecane przez wykwalifikowanego elektryka.

2. Twój piekarnik jest dostosowany do podłączenia do prądu o mocy roboczej 220-240V / 380-415V AC, 50/60Hz. Jeżeli napięcie jest inne niż określone skontaktuj się z autoryzowanym serwisem technicznym.

3. Piekarnik powinien być podłączony do prądu wyłącznie za pomocą gniazdka z uziemieniem, zgodnie z przepisami. Jeżeli nie ma odpowiedniego gniazdka z uziemieniem w miejscu, w którym piekarnik zostanie

umieszczony, niezwłocznie skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem. Producent nie jest odpowiedzialny za szkody, które powstały na wskutek podłączenia do gniazdka bez uziemienia. Jeżeli końcówka elektrycznego kabla jest otwarta, odpowiednio do typu urządzenia, należy zainstalować odpowiednie przyłączenie w głównym przewodzie, w którym wszystkie końce mogą być odłączone w przypadku połączenia/ odłączenia z głównego kabla.

4. Jeżeli podłączony kabel ulegnie uszkodzeniu, powinien być zastąpiony przez autoryzowany serwis lub wykwalifikowanego elektryka, aby uniknąć zagrożeń.

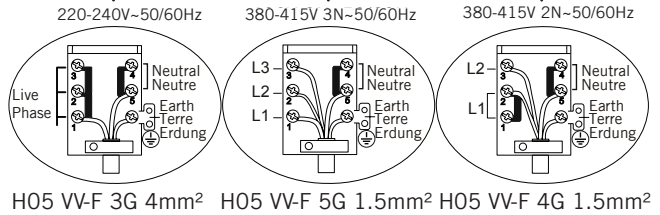
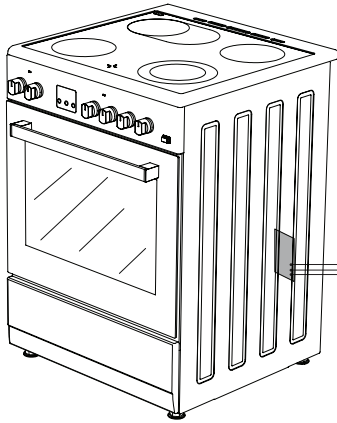
5. Kabel elektryczny nie powinien dotykać gorących części urządzenia.

6. Piekarnik powinien być używany w pomieszczeniu o odpowiedniej wentylacji oraz zainstalowany w pomieszczeniach mieszkalnych.

7. Proszę o używanie piekarnika w suchym miejscu.

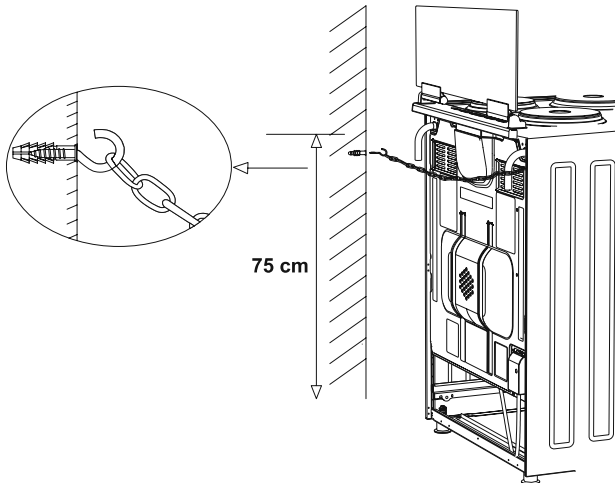
8. Podczas umieszczenia piekarnika na wyznaczone miejsce, upewnij się że jest ono na poziomie blatu. Umieść piekarnik w blacie za pomocą przystosowanych nóżek, jeżeli jest taka konieczność.

SCHEMAT INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

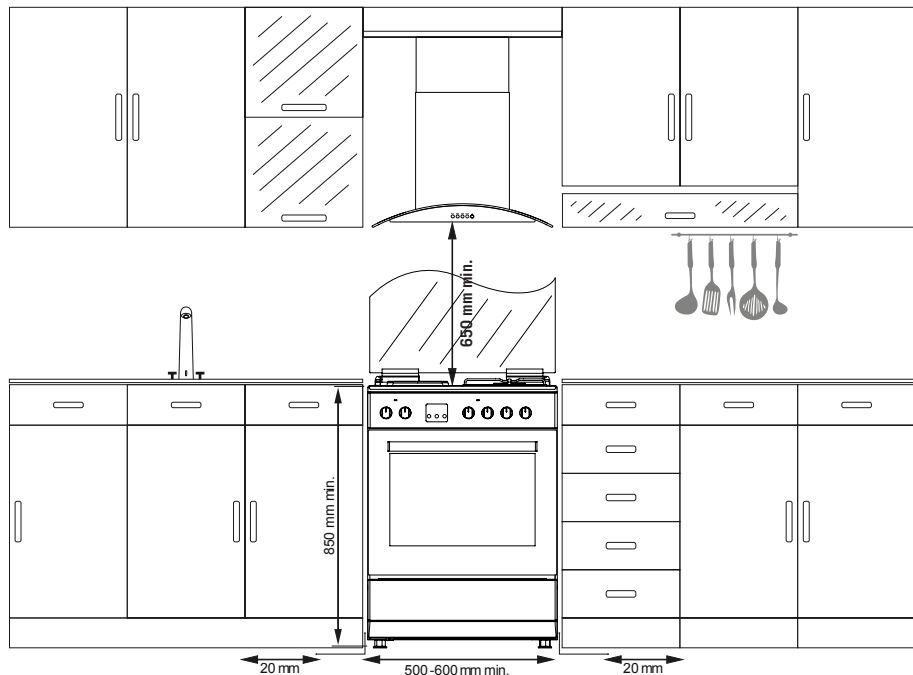


ILUSTRACJA MONTAŻU ŁAŃCUCHA

Aby zapewnić bezpieczną eksploatację, przed użyciem koniecznie przymocuj urządzenie do ściany za pomocą dostarczonego łańcucha i śruby z hakiem. Sprawdź, czy hak jest dobrze wkręcony w ścianę.



INSTALACJA KUCHENKI















DANE TECHNICZNE KUCHENKI

DANE TECHNICZNE	50x55	50x60	60x60
Szerokość zewnętrzna	500mm	500mm	600mm
Głębokość zewnętrzna	560mm	630mm	630mm
Wysokość zewnętrzna	855mm	855mm	855mm
Moc żarówki	15W		
Termostat	40-240°C		
Dolna grzałka	1000W	1000W	1200W
Górna grzałka	800W	800W	1000W
Grzałka szybkonagrzewająca	----	1800W	2200W
Grzałka grilla	1500W	1500W	2000W
Napięcie zasilające	220-240/380-415V, 50/60 Hz		
Grzałka Ceramiczna Ø140	1200W		
Grzałka Ceramiczna ø180	1700W/1800W		

JEŚLI URZĄDZENIE NIE DZIAŁA

1. Sprawdź czy wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazdka w ścianie.
2. Sprawdź sieć elektryczną.
3. Sprawdź bezpieczniki.
4. Sprawdź przewód zasilający pod kątem uszkodzeń.
5. Jeśli nie możesz rozwiązać problemu, skontaktuj się z serwisem producenta/dostawcy lub specjalistą o podobnych kwalifikacjach.

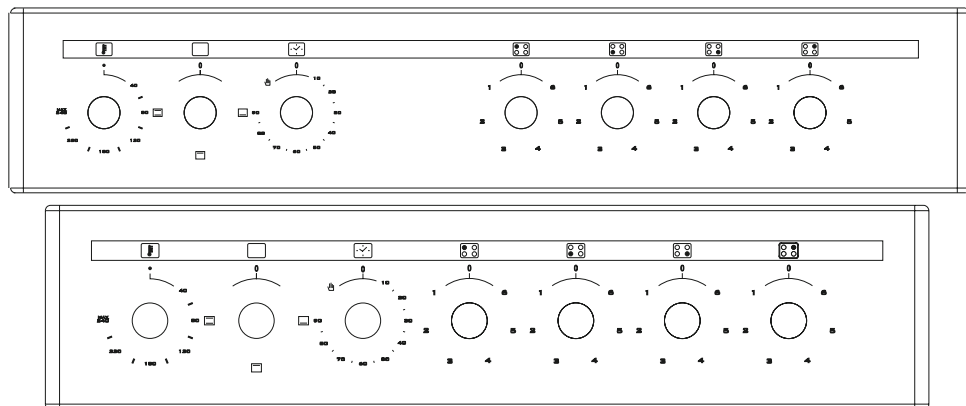
OPIS KUCHENKI I PANELU KONTROLNEGO

	Rożno		Wentylator
	Grzałka Górna I Dolna		Turbo Nagrzewanie + Wentylator
	Oświetlenie		Grzałka Dolna + Górna + Wentylator
	Dolna Grzałka + Wentylator		Grzałka Grilla + Wentylator
	Grzałka Grilla		Palnik Grilla / Grzałka Grilla
	Grzałka Grilla + Żarówka		Górna Grzałka
	Minutnik Elektryczny		Palnik Piekarnika / Dolna Grzałka

POKRĘTŁO TERMOSTATU: Aby skorzystać z piekarnika, należy ustawić termostat na pożądaną temperaturę. Termostat ma funkcję regulacji od 40°C do 240°C stopni.

MECHANICZNE POKRĘTŁO MINUTNIKA*: Aby skorzystać z piekarnika, należy ustawić minutnik na pożądaný czas, od 0 do 90 minut. Możesz skorzystać z tabeli pieczenia.

PANEL STEROWANIA



KORZYSTANIE Z PŁYT GRZEWCZYCH

	POZIOM 1	POZIOM 2	POZIOM 3	POZIOM 4	POZIOM 5	POZIOM 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145mm Szybki	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180mm Szybki	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145mm Szybki	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180mm Szybki	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W
Ø220mm	220W	350W	560W	910W	1460W	2000W

1. Elektryczne płyty grzewcze mają standardowo 6 poziomów temperatury (jak opisano powyżej).
2. Przed pierwszym użyciem należy włączyć płytę grzewczą na 5 minut na poziomie 6. Sprawi to, że czynnik na płycie grzewczej, który jest wrażliwy na ciepło, stwardnieje poprzez podgrzanie.
3. Aby bardziej produktywnie korzystać z energii, używaj garnków o płaskim dnie, które w pełni styka się z powierzchnią grzejącą.

KORZYSTANIE Z GRZAŁEK W PIEKARNIKU

1. Kiedy włączysz piekarnik po raz pierwszy, poczujesz zapach środka, którym pokryte są grzałki. Aby się go pozbyć, nastaw pusty piekarnik na 240°C na 45-60 minut.
2. Pokrętko do regulacji piekarnika powinno być nastawione na żądaną wartość; w przeciwnym wypadku piekarnik nie będzie działał.
3. Rodzaje potraw, ich czasy pieczenia i pozycje termostatu są podane w tabeli pieczenia. Wartości podane w tabeli pieczenia to wartości charakterystyczne otrzymane w wyniku testów przeprowadzonych w naszym laboratorium. Są to wartości przykładowe. Każda osoba pracująca w kuchni preferuje inne smaki i przyzwyczajenia.
4. Kurczaka możesz obracać w piekarniku za pomocą akcesoriów.
5. Czas gotowania: Rezultaty mogą się różnić, w zależności od napięcia, różnej jakości materiału, ilości i temperatury.
6. W trakcie pieczenia w piekarniku nie należy zbyt często otwierać jego drzwiczek. W przeciwnym przypadku może zostać zachwiana równowaga cieplna i może to zmienić rezultat pieczenia.
7. Korzystanie z form przy pieczeniu ciasta daje lepsze rezultaty.
8. Przed pieczeniem należy nagrzać wstępnie piekarnik przez 5-10 min.

TABELA PIECZENIA

Potrawa	Funkcja Gotowania	Temperatura (°C)	Pozycja Kratki	Czas Piec (Min.)
Ciasto	Statyczne / Statyczne+Wentylator	170-180	2	35-45
Małe Ciasta	Statyczne / Turbo+Wentylator	170-180	2	25-30
Pierozek	Statyczne / Statyczne+Wentylator	180-200	2	35-45
Ciasto	Statyczne	180-190	2	25-30
Ciastka	Statyczne	170-180	3	20-25
Szarlotka	Statyczne / Turbo+Wentylator	180-190	2	50-70
Biszkopt	Statyczne	200/150*	2	20-25
Pizza	Statyczne +Wentylator	180-200	3	20-30
Lazania	Statyczne	180-200	2	25-40
Beza	Statyczne	100	2	60
Kurczak	Statyczne +Wentylator / Turbo+Wentylator	180-190	2	45-50
Grillowany Kurczak**	Grill	200-220	4	25-30
Grillowana Ryba**	Grill+Wentylator	200-220	4	25-30
Polędwica**	Grill+Wentylator	Mak.	4	15-20
Grillowane Pulpety**	Grill	Mak.	4	20-25

*Krawędzie bez wstępnego ogrzewania w temperaturze 200 ° C aż do brązowego, a następnie gotowanych do 150 ° C.

**Odwrócony połowa żywności gotowania.

UŻYWANIE I OPIS SEKCJI KUCHENKI CERAMICZNA

	POZI. 1	POZI. 2	POZI. 3	POZI. 4	POZI. 5	POZI. 6	POZI. 7	POZI. 8	POZI. 9	MAK.
Ø140mm Commutata	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
Ø180mm Commutata	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
Ø180mm Regulator	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
Ø140/250mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
Ø120/180mm Podwójny	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W



Prawda



Nieprawda



Nieprawda



Nieprawda

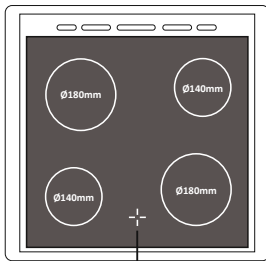
1. Płytę można obsługiwać za pomocą przełączników pierścienia na panelu sterowania piekarnika. Przełącznik ten reguluje energię, aby osiągnąć żądaną temperaturę ustawioną przez użytkownika.

2. W celu uzyskania dobrego wyniku gotowania z płytą grzejną, dno miski powinny być grube i płaskie, jak to możliwe.

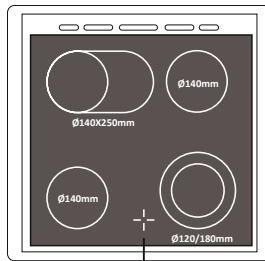
3. Dno patelni i strefy grzewcze powinny być tej samej wielkości. Jeśli to możliwe, należy zawsze umieścić wieka na patelni. Zawsze umieszczają naczynia na polu grzejnym przed jego włączeniu. Przełączania stref grzewczych się przed końcem gotowania, aby wykorzystać ciepło resztkowe.

4. Należy obrócić pokrętkę w prawo do uruchamiania do pracy. Temperatura ustawiona przez położenie pokrętki na linii stopniowo wzrastającej do max. (Strefa pojedyncze).

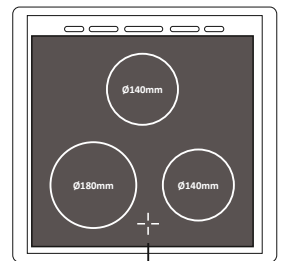
5. Na podwójnej strefy gotowania pierwszy pierścień działa jak jednej strefy; Drugi pierścień zaczyna działać po jakimś ekstra toczenia większej siły do ruchu wskazówek zegara na "max" regionu końcu znak pierścienia. Po włączeniu się do walki z ruchem wskazówek zegara, pierwszy pierścień będzie działać jako maksymalny zasięg i moc drugi pierścień będzie ograniczyć do chec temperaturę. W pozycji "0", wszystkie pierścienie stają się.



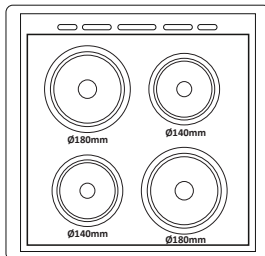
Restvarmeindikator



Restvarmeindikator



Restvarmeindikator



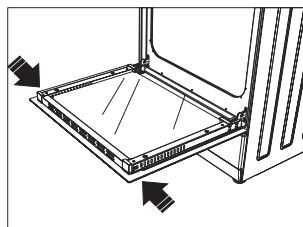
KONSERWACJA i CZYSZCZENIE

1. Odłącz wtyczkę zasilania elektrycznego kuchenki z gniazdka.
2. Piekarnik jest mocno nagrany w trakcie działania lub tuż po jego rozpoczęciu. Staraj się nie dotykać grzałek.
3. Nigdy nie czyść wnętrza, panelu, pokrywy, tacek ani żadnych innych części piekarnika za pomocą takich narzędzi, jak twarda szczotka, ostra ścierka lub nóż. Nie używaj ścierających i rysujących środków i detergentów.
4. Po wyczyszczeniu wnętrza za pomocą ściereczki nasączonej środkiem do mycia, wypłucz je i wytrzyj miękką ściereczką.
5. Szklane powierzchnie czyść środkami przeznaczonymi do szkła.
6. Nie czyść kuchenki myjkami parowymi.
7. Przed otwarciem górnej pokrywy piekarnika zetrzyj z niej rozlany płyn. Przed zamknięciem pokrywy sprawdź, czy płyta grzewcza wystygła wystarczająco.
8. Nigdy nie używaj do czyszczenia łatwopalnych środków, takich jak kwas, rozpuszczalnik czy benzyna.
9. Nie myj w zmywarce żadnej części kuchenki.
10. Aby wyczyścić szybę w drzwiczkach piekarnika: za pomocą śrubokręta wykręć śruby mocujące uchwyt i wyjmij drzwiczki. Dokładnie je wymyj i wypłucz. Po wysuszeniu prawidłowo zamontuj drzwiczki piekarnika i przykręć zawiasy.

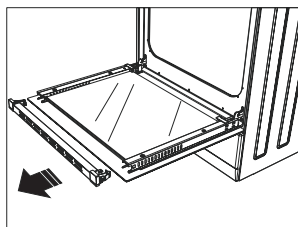
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA SZKLANYCH PRZEDNICH DRZWICZEK PIEKARNIKA

Usuń profil, naciskając plastikowe zatrzaski po lewej i prawej stronie, jak pokazano na rysunku 1, i pociągając profil do siebie, jak pokazano na rysunku 2. Następnie wyjmij wewnętrzną szybę, jak pokazano na rysunku 3. W razie potrzeby w ten sam sposób można wyjąć środkową szybę. Po zakończeniu czyszczenia i konserwacji zamontuj szyby i profil w odwrotnej kolejności.

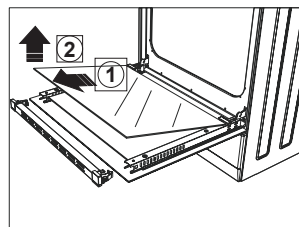
Sprawdź, czy profil jest prawidłowo zamontowany.



Rysunek 1

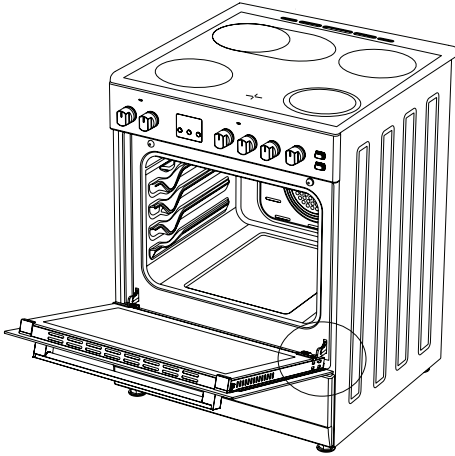


Rysunek 2

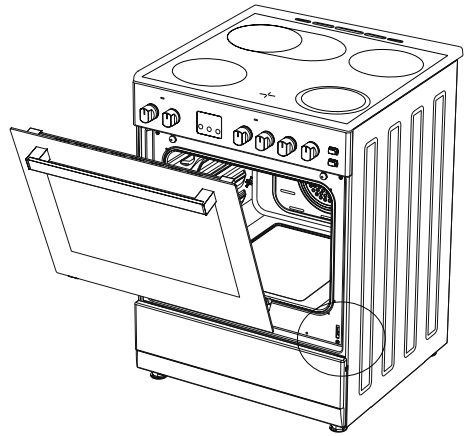


Rysunek 3

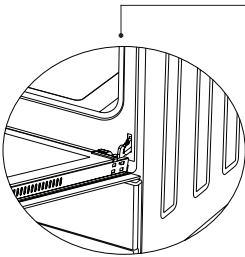
MONTAŻ DRZWI PIEKARNIKA



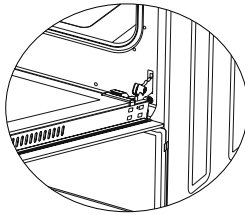
Rysunek 4



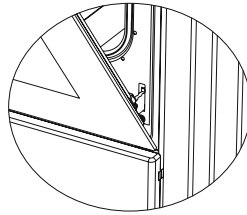
Rysunek 5



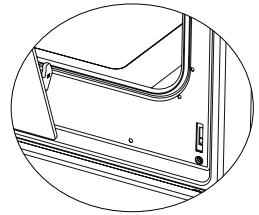
Rysunek 4.1



Rysunek 4.2



Rysunek 5.1



Rysunek 5.2

Całkowicie otwórz drzwiczki piekarnika, pociągając je do siebie.

Następnie odblokuj je, popychając zamek w zawiasie do góry śrubokrętem zgodnie z

rys. 4.1.

Ustaw zamek w zawiasie pod największym kątem zgodnie z **rys. 4.2.**

Wprowadź oba zawiasy mocujące drzwiczki do piekarnika w tej samej pozycji.

Następnie zamknij drzwiczki piekarnika tak, aby oparły się na zamku, zgodnie z **rys. 5.1.**

Aby zdjąć drzwiczki, pociągnij je przy zamkniętej pozycji do góry obiema rękami, zgodnie z **rys. 5.2.**

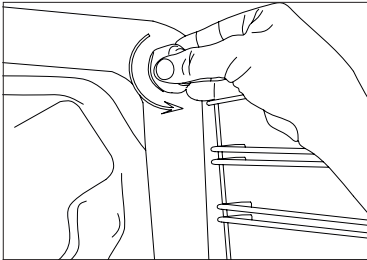
Aby zamontować ponownie drzwiczki piekarnika, wykonaj powyższe kroki w odwrotnej kolejności.

WYMIANA ŻARÓWKI PIEKARNIKA

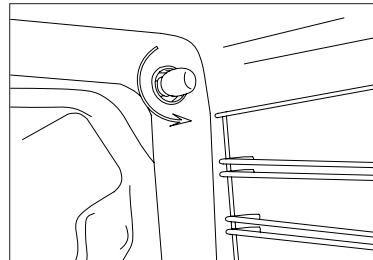
Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, przed wymianą żarówki sprawdź, czy obwód doprowadzający prąd do urządzenia został otwarty.

(Otwarty obwód to obwód elektryczny, który nie przewodzi prądu)

1. Na początku należy odłączyć dopływ prądu do urządzenia i sprawdzić, czy urządzenie jest chłodne.
2. Następnie należy zdjąć osłonę żarówki, obracając ją tak, jak to pokazano na ilustracji. W razie trudności można użyć rękawic z tworzywa sztucznego.
3. Następnie należy wyjąć żarówkę, obracając ją, a następnie włożyć nową żarówkę o takich samych parametrach. Są to:
 - 230 V, AC
 - 15 W
 - Gwint E14
4. Następnie należy założyć z powrotem zabezpieczenie żarówki i podłączyć urządzenie do prądu. Można z powrotem użyć kuchenki.

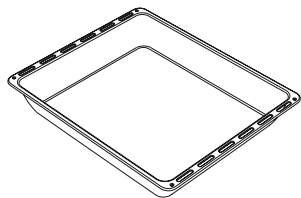


Rysunek 6

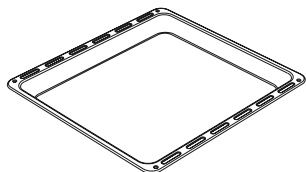


Rysunek 7

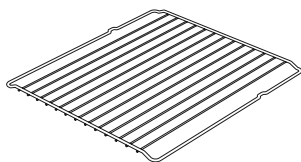
AKCESORIA

**Głęboka Tacka***

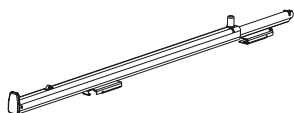
Wypieki, potrawy smażone na głębokim tłuszczu i gulasz. W przypadku smażenia bezpośrednio na grillu do ciast, mrożonek i mięs głęboka tacka może służyć jako skapywacz na tłuszcz.

**Tack**

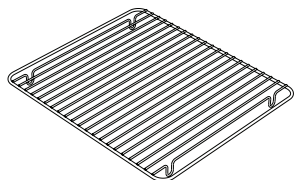
Wypieki (ciastka, herbatniki itp.) oraz mrożonki.

**Grill**

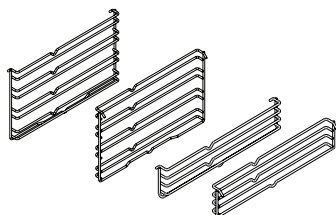
Smażenie i/lub umieszczanie potraw do upieczenia lub smażenia oraz mrożonek na odpowiedniej szufladzie.

**Szyna Teleskopowa***

Wysuwana teleskopowo szyna ułatwia wkładanie i wyjmowanie tacek lub kratek.

**Grill na Tacce***

Do potraw, które mogą przywierać do powierzchni podczas przyrządzania (np. do wołowiny). Użycie grilla na tacce zapobiega takiej sytuacji.

**Dolna i Górna Kratka***

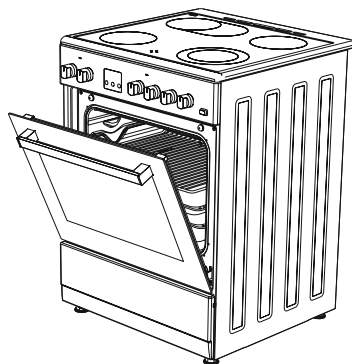
Podczas gotowania można położyć tackę (standardową lub głęboką) na dolnej i górnej kratce.

KORZYSTANIE Z PANELU DEFLEKTORA GRILLA (opcja)*

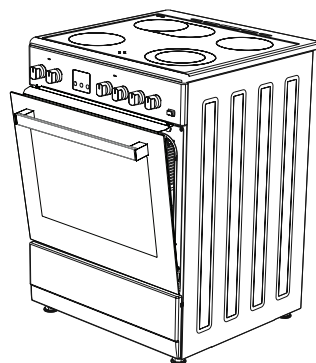
1. Do ochrony panelu sterowania i przycisków, kiedy piekarnik jest w trybie grillowania (Rysunek 8), zaprojektowano panel zabezpieczający.
2. Umieść panel zabezpieczający poniżej panelu kontrolnego, otwierając przednie szklane drzwiczki piekarnika (Rysunek 9).
3. Następnie umocuj panel zabezpieczający między piekarnikiem a drzwiczkami, delikatnie przymykając drzwiczki. (Rysunek 10)
4. Używaj tego panelu zabezpieczającego, aby uniknąć uszkodzenia ciepłego panelu sterowania i przycisków, kiedy piekarnik jest w trybie grillowania.
5. Podczas korzystania z trybu grillowania ważne jest, aby drzwiczki były otwarte w określony sposób.
6. Panel zabezpieczający zapewni idealne środowisko do pieczenia, chroniąc jednocześnie panel kontrolny i przyciski.



Rysunek 8



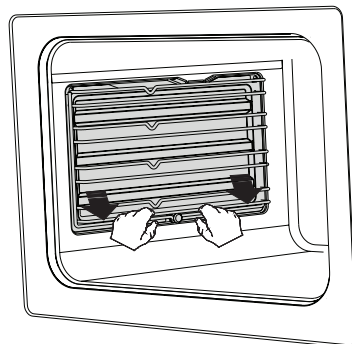
Rysunek 9



Rysunek 10

ŚCIANKI KATALITYCZNE*

Ścianki katalityczne znajdują się po lewej i prawej stronie wnętrza pod prowadnicami. Ścianki katalityczne eliminują nieprzyjemny zapach i umożliwiają uzyskanie najlepszej wydajności kuchenki. Ściany katalityczne pochłaniają również resztki oleju i czyszczą piekarnika podczas pracy.

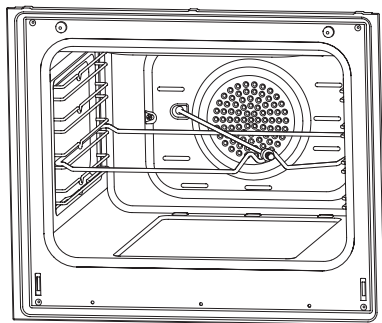


Rysunek 11

Wyjmowanie ścianek katalitycznych

Aby wyjąć ścianki katalityczne, trzeba wyciągnąć prowadnice. Po wyciągnięciu prowadnic ścianki katalityczne zostaną automatycznie zwolnione. Ścianki katalityczne należy wymienić po 2-3 latach.

PIECZENIE KURCZĄT*

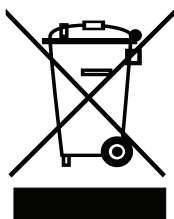


Rysunek 12

Ułóż szpikulec różna na ramie. Wsuń ramę różna do piekarnika na wybranym poziomie. Na dnie ustaw tackę, w której zbierać się będą krople tłuszczu. Do tacki na ociekający tłuszcz nalej trochę wody, aby łatwiej ją było czyścić. Nie zapomnij zdjąć plastikowej części ze szpikulca różna. Po grillowaniu wkręć plastikowy uchwyt na szpikulec i wyjmij potrawę z piekarnika.

“ZAWSZE GRILLUJ PRZY ZAMKNIĘTYCH DRZWICZKACH PIEKARNIKA”

PRZYJAZNA ŚRODOWISKU UTYLIZACJA



Pozbądź się opakowania w sposób przyjazny dla środowiska.

Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE dotyczącą zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (odpady sprzętu elektrycznego i elektronicznego - WEEE). Wytyczna ta określa ogólne zasady zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń w całej do UE.

INFORMACJE OPAKOWANIU

Materiały opakowania tej chłodziarki są wykonane z surowców wtórnych, zgodnie z naszymi krajowymi przepisami dotyczącymi ochrony środowiska. Nie wyrzucaj materiałów opakowaniowych razem z odpadkami domowymi lub innymi. Dostarcz je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

Vážení užívatel'ovi,

Upozornenie Ohľadom Životného Prostredia Recyklovateľný obal

Nezbavte sa obalu od výrobku len tak, že ho jednoducho vyhodíte. Celý do odpadkov, ale ho starostlivo rozdeľte podľa materiálov/laminát, kartón, polystyrén/ podľa predpisov o triedení odpadu.

Tento prístroj musí byť zapojený v súlade s platnými predpismi a používaný v dobre vetranom priestore. Pred zapojením si prečítajte návod na použitie.

* Mark sú produkty, ktoré možnosť.

“Spiňa nariadenia WEEE.”

OBSAH

Dôležitá Upozornenia.....	64
Predstavenie Spotrebiča.....	67
Dôležitá Upozornenia.....	68
Nákres Elektrického Zapojenia.....	69
Ilustrácia Režazového Spojenia.....	69
Inštalácia Vašej Rúry.....	70
Technické Funkcie Vašej Rury.....	70
Ak Spotrebič Nefunguje.....	71
Popis Rúry A Ovládacích Panelov.....	71
Ovládacie Panely.....	72
Použitie Varných Dosiek.....	72
Použitie Rúry.....	73
Tabulka Časov Varenia.....	74
Použitie A Popis Častí Sklokeramickej Dosky.....	74
Údržba A Čistenie.....	76
Čistenie A Údržba Skla V Predných Dverí Rúry.....	76
Inštalácia Dverí Rúry.....	77
Výmena Žiarovky V Rúre.....	78
Príslušenstvo.....	79
Použitie Panelu Grilu.....	80
Katalitické Steny.....	80
Pečenie Kurčaťa.....	81
Ekologická Likvidácia A Informácie O Balení.....	81

DÔLEŽITÁ UPOZORNENIA

- 1. VAROVANIE:** Aby ste predišli usmrtenie elektrickým prúdom, pred výmenou žiarovky sa uistite, či je elektrický okruh produktu otvorený.
- 2. VAROVANIE:** Než sa dotknete koncoviek zapojenia, musia byť všetky okruhy odpojené.
- 3. VAROVANIE:** Ak je gril spustený, dosiahnuteľné časti môžu horúce. Udržujte deti mimo dosahu.
- 4. VAROVANIE:** Akékoľvek neuvážené varenie s tukmi a olejmi môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- 5. VAROVANIE:** Nebezpečenstvo požiaru; na varnom povrchu neskladujte žiadne potraviny.
- 6. VÝSTRAHA:** Ak je povrch nalomený, odpojte spotrebič, aby ste predišli nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom.
- 7. VAROVANIE:** Dosiahnuteľné časti sa môžu počas používania zahriať. Malé deti udržujte mimo dosahu.
- 8. VAROVANIE:** Tento spotrebič a jeho dosiahnuteľné časti sa pri používaní zahrievajú.
- 9.** Nastavenie stavu tohto spotrebiča je vyznačené na štítku. (Alebo na dátovom štítku)
- 10.** Tento spotrebič nie je pripojený k systému odvádzanie produktov spaľovania. Tento spotrebič musí byť zapojený a nainštalovaný v súlade s platnou právnou úpravou. Zvážte požiadavky spojené s ventiláciou.

11. Nabíjací časti sa môžu počas používania grilu zahriať. Malé deti udržujte mimo dosahu.

12. VAROVANIE: Spotrebič slúži iba na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad vykurovanie miestnosti.

13. Existujú ďalšie ochranné prvky, ktoré zabránia náhodnému dotyku dverí rúry. V prípade, že sú v domácnosti deti, je potrebné takéto prvky nainštalovať.

14. “Tieto pokyny platia pre krajiny, ktorých symboly sú uvedené na spotrebiči. Ak symbol krajina nie je na spotrebiči, je potrebné, aby ste spotrebič prispôbili podmienkam také krajiny, je potrebné, aby ste si prečítali technické pokyny.”


15. Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.

16. Pred otvorením dverí rúry vyčistite nánosy, ktoré na nich zostali. Než dvere zatvorte, nechajte rúru vychladnúť.

17. NIKDY sa nepokúšajte hasiť požiar vodou, najprv odpojte napájanie a potom pomocou, napr. pokrievky alebo utierky, zakryte požiar.

18. Na čistenie skla vo dverách nepoužívajte tvrdé a abrazívne čistiace prostriedky alebo tvrdé kovové škrabky, pretože môžu povrch poškriabať.

19. Po vložení jedla sa uistite, či sú dvere pevne zatvorené.

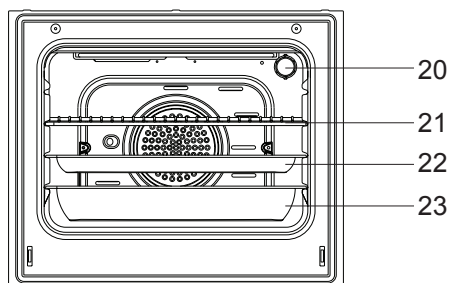
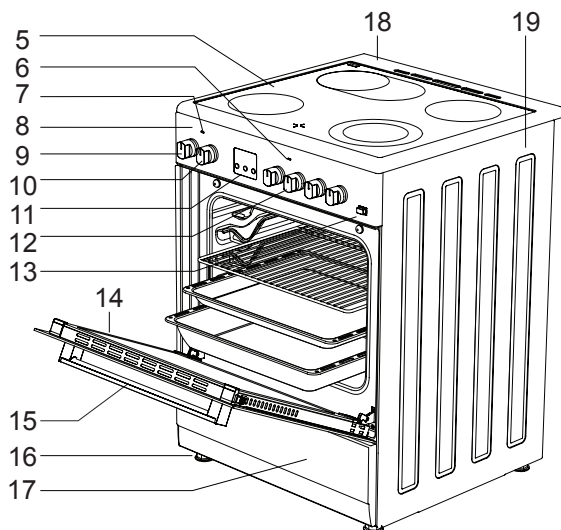
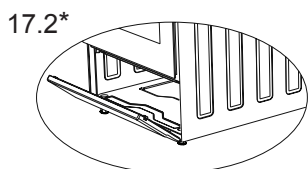
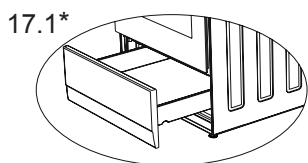
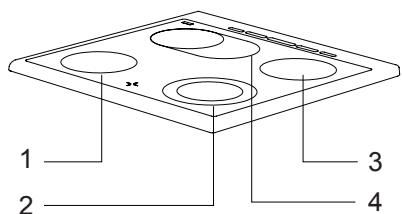


20. Bez stáleho dozoru nesmú deti mladšie 8 rokov spotrebič používať.

21. Dajte pozor, aby ste sa nedotkli žiadnych horúcich prvkov.

22. Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými telesnými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo osoby bez príslušných znalostí a skúseností, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o bezpečnom používaní tohto prístroja a chápu súvisiace nebezpečenstvo.

PREDSTAVENIE SPOTREBIČA



Obrázok 17.1 a 17.2 je voliteľný pre rúry s rozmermi 50x60 a 60x60 (*)

Obrázok 17.1 nie je k dispozícii pre rúru s rozmermi 50x55 a 17.2 je voliteľný. (*)

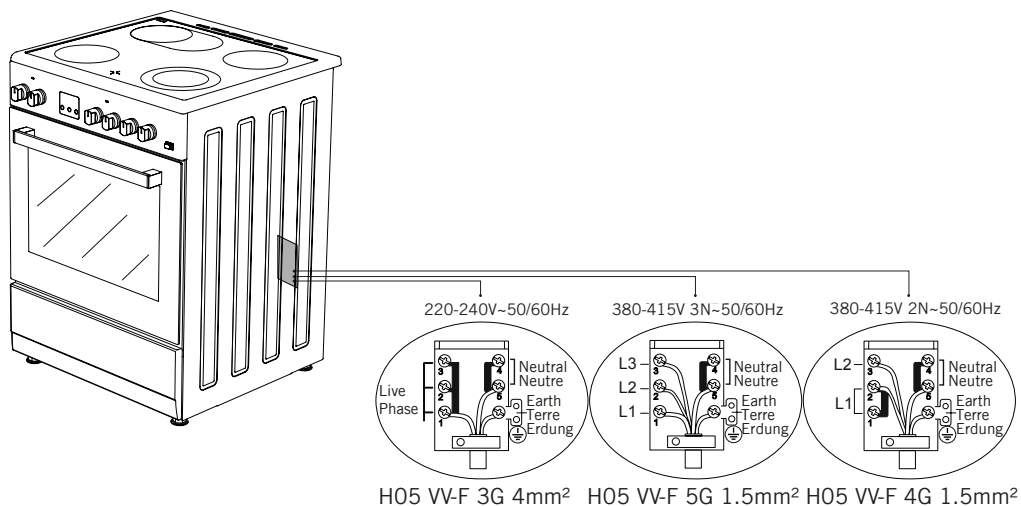
- | | | |
|----------------------------------|--|-------------------------|
| 1. Platnička Ø140mm | 10. Tlačidlo príkazov pre rúru | 17.1. Zásuvka |
| 2. Platnička Ø120 / 180mm | 11. Digitálny časovač (voliteľný) | 17.2. Odklopné dvere |
| 3. Platnička Ø140mm | 12. Regulátory pre Sklokeramické dosky | 18. Horná kovová platňa |
| 4. Oválna platnička Ø140 / 250mm | 13. Sklenené dvere rúry | 19. Bočný panel |
| 5. Sklenená horná doska | 14. Sklenené dvere rúry | 20. Žiarovka |
| 6. LED v časti variča | 15. Rukoväť | 21. Gril |
| 7. LED v časti rúry | 16. Plastová nôžka | 22. Štandardný zásobník |
| 8. Ovládací panel | 17. Spodné dvere | 23. Hlboký zásobník* |
| 9. Spínač termostatu | | |

DÔLEŽITÁ UPOZORNENIA

Elektrické zapojenie a zabezpečenia

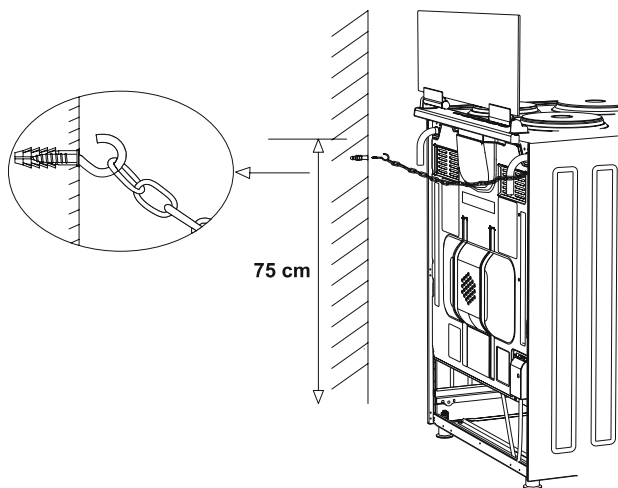
- 1.** Vaša rúra potrebuje pre mono fázu poistku 40 Amp alebo 3x16 Amp poistky pre trojfázové napájanie, podľa napájanie časti variča, ktorý má 4 keramické platničky a časti rúry s elektrickými modelmi. Inštalácia kvalifikovaným elektrikárom je povinná.
- 2.** Vaša rúra je nastavená v súlade s napájaním 220-240V / 380-415V AC, 50/60Hz. Ak je napájanie iné ako uvedená hodnota, kontaktujte autorizovaný servis, prosím.
- 3.** Elektrické zapojenie rúry musí byť vykonané do zásuviek, ktoré sú uzemnené v súlade s miestnymi predpismi. Ak nie je na mieste inštalácie rúry žiadne uzemnené zapojenie, okamžite kontaktujte kvalifikovaného elektrikára a požiadajte o uzemnenie. Výrobca nezodpovedá za škody, ku ktorým dôjde v dôsledku toho, že spotrebič nie je zapojený do uzemneného systému.
- 4.** Ak sa napájací kábel poškodí, musí ho vymeniť zástupcu autorizovaného servisu alebo kvalifikovaný elektrikár, aby sa predišlo nebezpečenstvu alebo úrazu elektrickým prúdom.
- 5.** Elektrický kábel sa nesmie dotýkať horúceho povrchu produktu.
- 6.** Rúra musí byť používaná na dobre vetranom mieste a musí byť nainštalovaná na rovnom povrchu.
- 7.** Rúru používajte v suchom prostredí.
- 8.** Pri umiestnení rúry na miesto sa uistite, že je vyrovnaná. V prípade potreby ju vyrovnajte pomocou nožičiek.

NÁKRES ELEKTRICKÉHO ZAPOJENIA

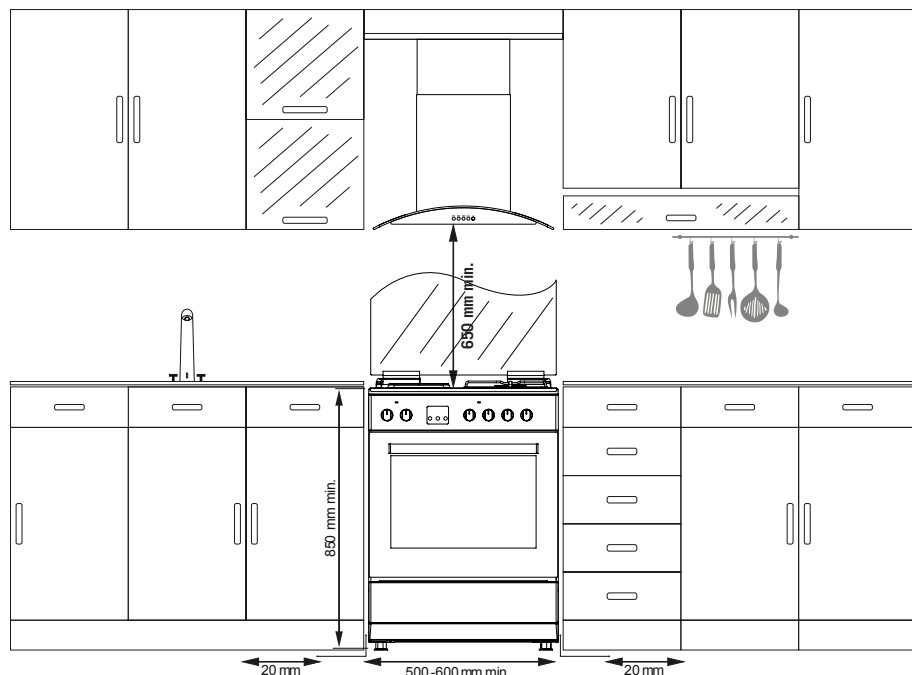


ILUSTRÁCIA REŤAZOVÉHO SPOJENIA

Pred použitím spotrebiča, aby ste zabezpečili bezpečné použitie, skontrolujte, že ste spotrebič k stene pripevnili pomocou dodaného reťaze a skrutkovacieho háku. Skontrolujte, či je hák k stene pevne pripevnený.



INŠTALÁCIA VAŠEJ RÚRY

















TECHNICKÉ FUNKCIE VAŠEJ RURY

TECHNICKÉ ÚDAJE	50x55	50x60	60x60
Vonkajšia šírka	500mm	500mm	600mm
Vonkajšia hĺbka	560mm	630mm	630mm
Vonkajšia výška	855mm	855mm	855mm
Výkon žiarovky	15W		
Termostat	40-240°C		
Spodný ohrievací prvok	1000W	1000W	1200W
Horný ohrievací prvok	800W	800W	1000W
Turbo ohrievací prvok	----	1800W	2200W
Grilovací ohrievací prvok	1500W	1500W	2000W
Privádzané Napätie	220-240/380-415V,50/60 Hz		
Platnička Ø140	1200W		
Platnička Ø180	1700W/1800W		

AK SPOTREBIČ NEFUNGUJE

1. Skontrolujte, či je zástrčka napájacieho kábla do nástennej zásuvky riadne zapojená.
2. Skontrolujte elektrickú sieť, prosím.
3. Skontrolujte poistku, prosím.
4. Skontroluje, či sa na napájacom kábli neobjavili nejaké problémy.
5. Ak problém nevyriešite, kontaktujte zástupcu servisu alebo obdobne kvalifikovanej osoby.

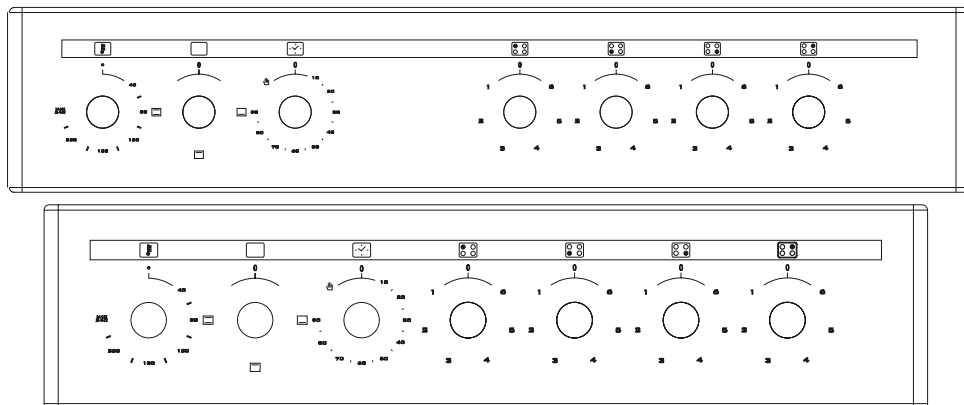
POPIS RÚRY A OVLÁDACÍCH PANELOV

	Otočný Ražeň		Ventilátor
	Spodný + Horný Ohrievací Prvok		Turbo Ohrievací Prvok + Ventilátor
	Svetlo		Spodný + Horný Ohrievací Prvok + Ventilátor
	Spodný Ohrievací Prvok + Ventilátor		Ohrievací Prvok - Gril + Ventilátor
	Grilovací Ohrievací Prvok		Horák Grilu / Ohrievací Prvok Grilu
	Ohrievací Prvok - Gril + Žiarovka		Horný Ohrievací Prvok
	Elektrický Časovač		Horák Rúry / Spodný Ohrievací Prvok

TLAČIDLO TERMOSTATU; Ak chcete spustiť rúru, je potrebné termostat nastaviť na požadovanú teplotu. Váš termostat má funkciu nastavenia na 40 ° C - 240 ° C, stupňov.

TLAČIDLO MECHANICKÉHO ČASOVAČA*; Ak chcete spustiť rúru, možno časový spínač nastaviť na požadovaný čas, 0-90 minút. Môžete použiť tabuľku s časmi varenia.

OVLÁDACIE PANELE



POUŽITIE VARNÝCH DOSIEK

	ÚROVEŇ 1	ÚROVEŇ 2	ÚROVEŇ 3	ÚROVEŇ 4	ÚROVEŇ 5	ÚROVEŇ 6
Ø 80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø 145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø 180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø 145mm rýchly	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø 180mm rýchly	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø 145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø 180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø 145mm rýchly	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø 180mm rýchly	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W
Ø 220mm	220W	350W	560W	910W	1460W	2000W

1. Elektrické varné dosky majú štandardne 6 teplotných úrovní (ako je popísané vyššie)

2. Aby ste spustili platničky, otočte príslušným kolieskom na ovládacom paneli.

3. Platničky majú šesť teplotných úrovní, ako je uvedené v tabuľke. Pri prvom použití spustíte platničku na päť minút nastavenú na pozíciu "6", bez toho aby ste na ňu čokoľvek položili. Tak sa zbavíte ochranného materiálu z povrchu platničky. Pri tom môže z platničky odchádzať dym a zápach. To je normálne, nejde o výrobný defekt.

4. Použite hrniec, ktorý zodpovedá veľkosti platničky a je vhodný na použitie na povrchu platničky.

POUŽITIE RÚRY

Použitie prvkov na vykurovanie rúry

1. Keď rúru spustíte prvýkrát, rozšíri sa zápach, ktorý bude spôsobený použitím vykurovacích prvkov. Ak chcete sa toho zbaviť, nechajte rúru spustenú 45-60 minút pri teplote 240 ° C, prázdnu.

2. Tlačidlo pre ovládanie rúry je potrebné umiestniť na požadovanú hodnotu; v opačnom prípade sa rúra nespustí.

3. V tabuľke sú uvedené rôzne druhy jedla, časy varenia a pozície termostatu. Hodnoty uvedené v tabuľke sú charakteristické hodnoty a boli získané v dôsledku testov vykonaných v našom laboratóriu. Môžete mať iné chute, v závislosti na spôsobe varenia a návykoch.

4. V rúre môžete pripraviť kurča na viac spôsobov.

5. Časy varenia: Výsledky sa môžu meniť v závislosti na miestnom napätia a materiálu rôznej kvality, množstva jedla a teplote.

6. Počas varenia v rúre by nemali byť dvere rúry otvárané často. V opačnom prípade by nemuselo byť teplo vyvážené a výsledky sa môžu meniť.

7. Pri použití formy na koláč dosiahnete lepších výsledkov.

8. 5 - 10 min. predhrievanie možno vykonať pred varením.

TABULKA ČASOV VARENIA

Príprava	Funkcie Varenia	Teplotav °C	Stojan Pozície	Čas v Mminútach (min.)
Torta	Statická / Statická+Ventilátor	170-180	2	35-45
Koláčiky	Statická / Turbo+Ventilátor	170-180	2	25-30
Patty	Statická / Statická+Ventilátor	180-200	2	35-45
Zákusky	Statická	180-190	2	25-30
Koláčik	Statická	170-180	3	20-25
Jablkový Koláč	Statická / Turbo+Ventilátor	180-190	2	50-70
Piškótoý Múčnik	Statická	200/150*	2	20-25
Pizza	Statická+Ventilátor	180-200	3	20-30
Lasagne	Statická	180-200	2	25-40
Snehová Pusinka	Statická	100	2	60
Kura	Statická+Ventilátor/ Turbo+Ventilátor	180-190	2	45-50
Grilovaným Kuracím**	Gril	200-220	4	25-30
Grilované Ryby**	Gril+Ventilátor	200-220	4	25-30
Sviečková**	Gril+Ventilátor	Max.	4	15-20
Karbonátok**	Gril	Max.	4	20-25

*Hrany bez predhriatia na 200 ° C až do hnedá, potom varený do 150 ° C.

** Inverzný polovica varenie potravín.

POUŽITIE A POPIS ČASTÍ SKLOKERAMICKEJ DOSKY

	ÚRO. 1	ÚRO. 2	ÚRO. 3	ÚRO. 3	ÚRO. 4	ÚRO. 5	ÚRO. 6	ÚRO. 7	ÚRO. 8	MAX.
Ø140mm Prepínač	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
Ø180mm Prepínač	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
Ø180mm Regulátor	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
Ø140/250mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
Ø120/180mm Dual Hiilight	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W



Správny



Falošný



Falošný



Falošný

1. Platničku ovládate spínačmi na ovládacom paneli rúry. Tento spínač reguluje energiu, aby dosiahol vami nastavenej teploty.

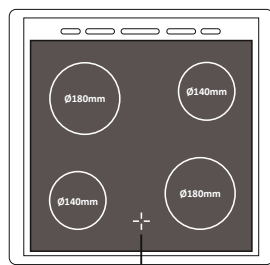
2. Ak chcete dosiahnuť dobrých výsledkov, dna hrncov musí byť rovná a silná.

3. Spodné časti hrncov a varných zón musí byť rovnako veľké. Ak je to možné, vždy na hrnce dajte pokrievky. Hrnce dajte na varnú zónu kým ju zapnete. Varné zóny vypnite pred skončením varenia a využite zvyškového tepla.

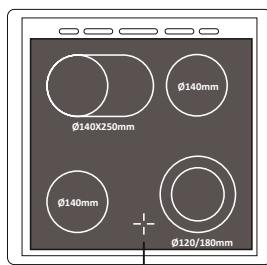
4. Pri spustení prevádzky otočte ovládanie v smere hodinových ručičiek. Teplotu nastavenú pomocou tlačidla postupne zvyšujte na maximum. (Samostatná zóna)

5. Pri varení na duálnej zóne v prvom rade mala spustíte samostatnú zónu; druhý kruh sa spustí po stlačení tlačidla v smere hodinových ručičiek na pozíciu "max.". Keď tlačidlo otočíte proti smeru hodinových ručičiek, prvý kruh sa spustí v maximálnom rozsahu a výkon druhého kruhu sa zníži na požadovanú teplotu.

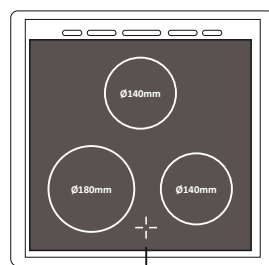
V pozícii "0" sa všetky kruhy vypnú.



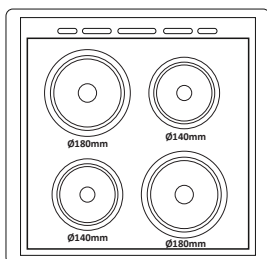
Restvarmeindikator



Restvarmeindikator



Restvarmeindikator

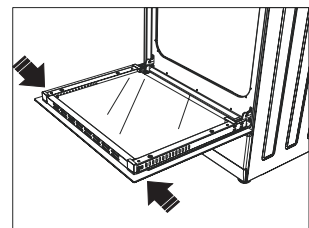


ÚDRŽBA a ČISTENIE

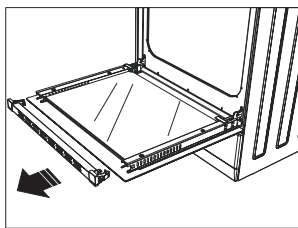
1. Odpojte zástrčku napájajúci rúru zo zásuvky.
2. Kým je rúra spustená alebo krátko po spustení, sa extrémne zahreje. Dajte pozor, aby ste sa nedotkli vykurovacích prvkov.
3. Nikdy nečistite vnútornú časť, panel, veko, plechy a ďalšie časti rúry tvrdými kefami, drôtenkou alebo nožom. Nepoužívajte abrazívne čistiace prípravky.
4. Po vyčistení vnútorných častí rúry mäkkou handričkou je vysušte.
5. Sklenené povrchy vyčistite špeciálnymi čistiacimi prípravkami na sklo.
6. Rúru nečistite parnými čističmi.
7. Pred otvorením horného veka rúry vyčistite z veka rozliatu tekutinu. Pred zatvorením veka sa uistite, či je doska variča dostatočne chladná.
8. Pri čistení rúry nikdy nepoužívajte nehorľavé látky, napr. Kyselinu, riedidlá a benzín.
9. Žiadnu časť rúry neumývajte v umývačke riadu.
10. Ak chcete vyčistiť predné sklenené veko rúry; z madla pomocou skrutkovača vyberte upevňovacie skrutky a dvere vyberte. Potom ich dôkladne vyčistite a opláchnite. Po vyschnutí správne umiestnite sklo do rúry a madlo znovu pripevnite.

ČISTENIE A ÚDRŽBA SKLA V PREDNÝCH DVERÍ RÚRY

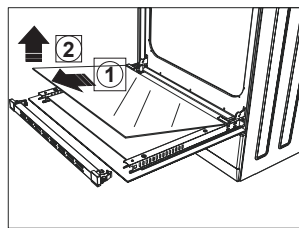
Profil vyberte stlačením plastových západiek po ľavej a pravej strane, ako je znázornené na Obrázku 1 a vysuňte profil k sebe, ako je znázornené na Obrázku 2. Potom vyberte vnútorné sklo, ako je znázornené na Obrázku 3. V prípade potreby možno rovnakým postupom vyňať prostredné sklo. Po dokončení čistenia a údržby namontujte skla a dvere v opačnom poradí.



Obrázok 1

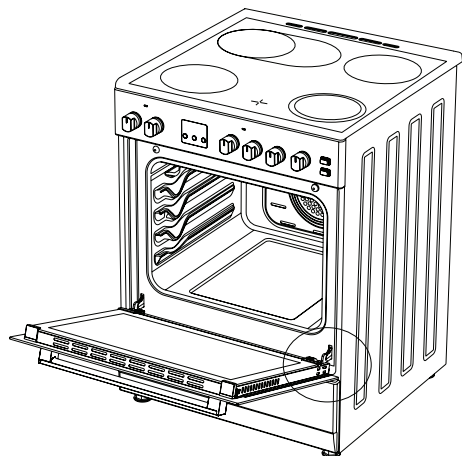


Obrázok 2

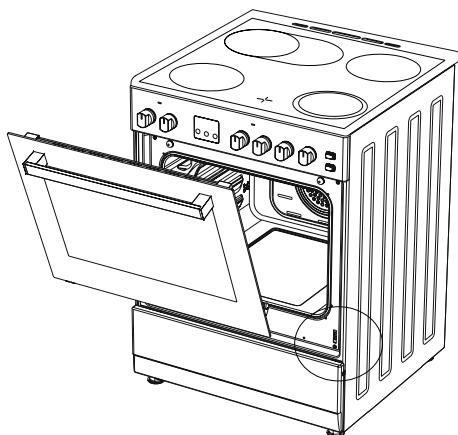


Obrázok 3

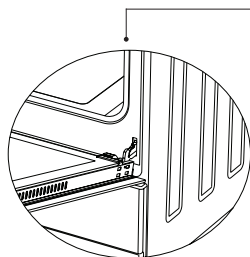
INŠTALÁCIA DVERÍ RÚRY



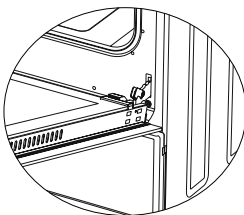
Obrázok 4



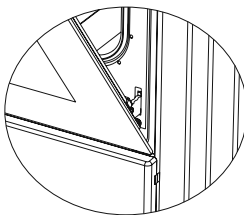
Obrázok 5



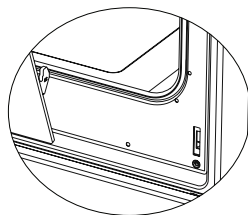
Obrázok 4.1



Obrázok 4.2



Obrázok 5.1



Obrázok 5.2

Dvere rúry otvorte ťahom k sebe. Potom prevedte proces odomknutia zatiahnutím zámku nahor, pomocou skrutkovača, ako je znázornené na **Obrázku 6.1.**

Zámok dajte do najširšieho uhla, ako je znázornené na **Obrázku 6.2.** Oba závesy dverí rúry dajte do rovnakej pozície.

Potom zatvorte dvere rúry tak, aby záves zodpovedal pozícii na **Obrázku 7.1.**

Ak chcete dvere rúry sňať, vysuňte je hore, pritiahnite oboma rukami do zatvorenej pozície, ako je znázornené na **Obrázku 5.2.**

Ak chcete dvere rúry vrátiť na miesto, vykonajte vyššie uvedené kroky v opačnom poradí.

VÝMENA ŽIAROVKY V RÚRE

Aby ste predišli možnosti úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou žiarovky skontrolujte, či je okruh spotrebiča otvorený.

(Otvorený okruh je elektrický okruh bez napätia)

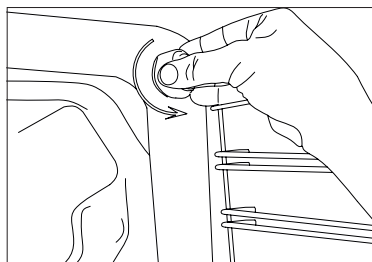
1- Najprv odpojte elektrické zapojenie od spotrebiča a uistite sa, či spotrebič vychladol.

2- Zložte sklenenú ochranu tak, ako je znázornené na obrázku. Ak máte problémy s otočením, pomôže vám použitie plastových rukavíc.

3- Potom vyberte žiarovku a namontujte novú žiarovku s rovnakými údajmi. Technické údaje žiarovky musí byť nasledovné:

- 230 V, AC
- 15 W
- Typ E14

4- Umiestnite sklenenú ochranu a dokončite proces výmeny zapojením elektrického kábla spotrebiča. Teraz môžete rúru začať používať.

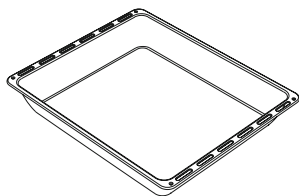


Obrázok 6

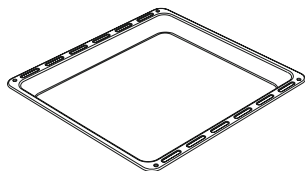


Obrázok 7

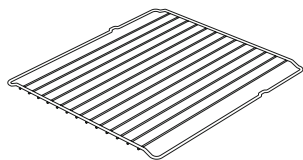
PRÍSLUŠENSTVO

**Hlboký Zásobník***

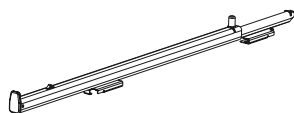
Používa sa na pečivo, hlboko vyprážené potraviny a dusenie. V prípade vyprážanie koláčov, zmrazených potravín a mäsa priamo na grile možno použiť pekáč na zber oleja.

**Plech**

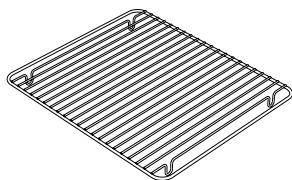
Používa sa na pečivo (koláče, sušienky, atď.) a zmrazené potraviny.

**Drôtený Gril**

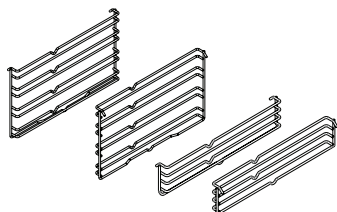
Používa sa na smaženie a / alebo umiestnenie potravín na pečenie, vyprážanie a mrazených potravín.

**Teleskopické Koľaje***

Pomocou teleskopických koľají možno plechy a / alebo rošty ľahko vkladať a vyberať.

**Drôtený Gril***

Potraviny, napr. hovädzie, sa môžu k drôtenému grilu prichytiť. Preto je potrebné zabrániť kontaktu a prichyteniu jedla.

**Spodné a Horné Drôtené Rošty***

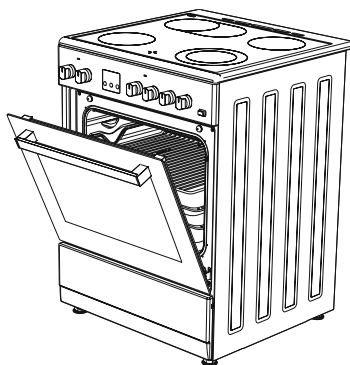
Počas varenia môžete umiestniť hlboký zásobník a plech na spodné a horné drôtené rošty.

POUŽITIE PANELU GRILU (voliteľné)*

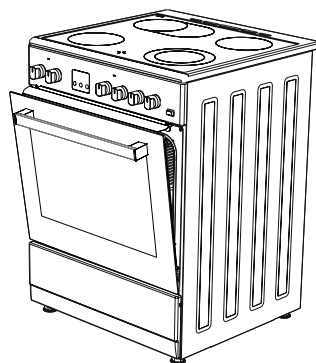
1. Bezpečnostný panel je navrhnutý tak, aby chránil ovládací panel a tlačidlá kým je rúra v režime grilovania (Obr. 8).
2. Bezpečnostný panel dajte pod ovládací panel, otvorte predný kryt rúry (Obr. 9).
3. A potom bezpečnostný panel zaistíte medzi rúrou a predným krytom, rúru jemne zatvorte. (Obr. 10)
4. Tento bezpečnostný panel použite k tomu, aby ste predišli poškodeniu ovládacieho panelu a tlačidiel teplom ak je rúra spustená v režimu grilovania.
5. Pri varení je dôležité nechať kryt otvorený v špecifikovanej vzdialenosti.
6. Bezpečnostný panel zaistí ideálne podmienky varenie a súčasne ochranu ovládacieho panelu a tlačidiel.



Obrázok 8



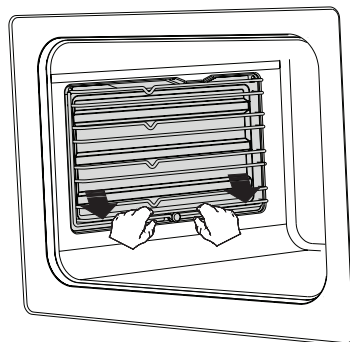
Obrázok 9



Obrázok 10

KATALITICKÉ STENY*

Katalytické steny sa nachádzajú po pravej a ľavej strane, pod vodiacimi lištami. Katalytické steny vyhávajú zlý zápach a zo sporáka dostávajú ten najlepší výkon. Katalytické steny tiež vstrebávajú zvyšky oleja a čistí rúru počas prevádzky.

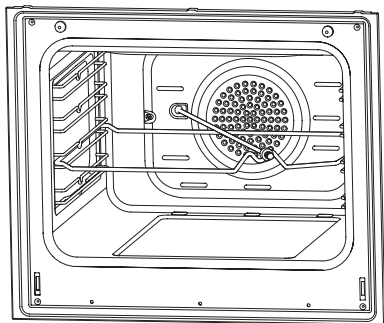


Obrázok 11

Vybratie katalytických stien

Ak chcete katalytické steny vybrať, musíte vysunúť lišty. Ako náhle budú lišty vysunuté, katalytické steny sa automaticky uvoľní. Katalytické steny sa musí meniť po 2-3 rokoch.

PEČENIE KURČAŤA*

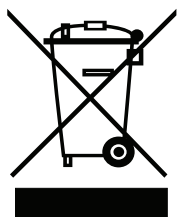


Obrázok 12

Umiestnite ražeň na rám. Otočný ražeň zasuňte do rúry na požadovanú úroveň. Do spodnej časti umiestnite odkvapkávací pekáč, ktorý zbiera tuk. Aby sa pekáč ľahko čistil, dajte do neho trochu vody. Nezabudnite z ražňa sňať plastové časti. Po grilovaní naskrutkujte plastovú rukoväť a jedlo z rúry vyberte.

“GRILUJTE IBA SO ZATVORENÝMI DVERAMI RÚRY”

EKOLOGICKÁ LIKVIDÁCIA



Obal zlikvidujte spôsobom šetrným k životnému prostrediu.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19 / EÚ týkajúce sa použitých elektrických a elektronických spotrebičov (elektrický a elektronický odpad - WEEE). Smernica stanovuje rámec pre vrátenie a recykláciu použitých spotrebičov, ktorý platí v celej EÚ.

INFORMÁCIE O BALENI

Obalový materiál produktu je vyrobený z recyklovateľných materiálov v súlade s národnými predpismi o životnom prostredí. Nevyhadzujte obalové materiály spolu s odpadmi z domácnosti alebo inými odpadmi. Vezmite ho na zberné miesto označené miestnymi úradmi.