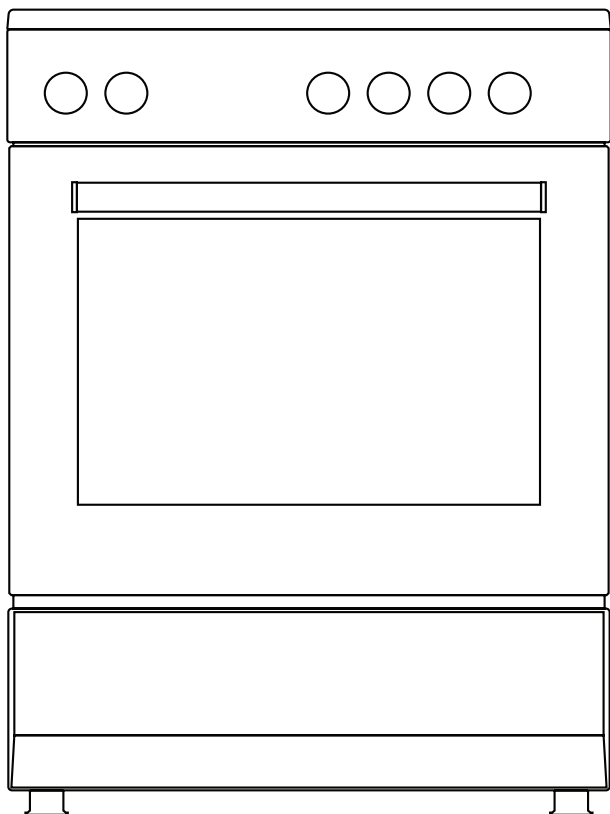


FREE STANDING OVEN

50x55 / 50x60 / 60x60

Electrical oven

Elektrická trouba



USER MANUAL **GB**
NÁVOD K POUŽITÍ **CZ**

Dear User,

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it permanently at your disposal.

Note: This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

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

Products marked with (*) are optional.

“Conforms with the WEEE Regulations.”

Contents

Important warnings.....	4
Methods for protecting ceramic glass cooking surface.....	13
Electrical connection.....	14
Introduction of the appliance.....	15
Accessories.....	16
Technical features of your oven.....	17
Installation of your oven.....	18
Chain lashing illustration.....	20
Control panel.....	20
Using oven section.....	21
Using the grill.....	22
Using the chicken roasting.....	22
Using cooker section.....	23
Program types.....	25
Cooking time table.....	26
Maintenance and cleaning.....	27
Installation of the oven door.....	28
Cleaning and maintenance of the Oven's front door glass.....	29
Changing the oven lamp.....	29
Catalytic walls.....	30
Rack positions.....	30
Using the grill deflector sheet.....	31
Troubleshooting.....	32
Handling rules.....	34
Recommendations for energy saving.....	34
Environmentally-friendly disposal.....	35
Package information.....	35

IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **“AUTHORIZED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The oven should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **WARNING: The accessible parts may be hot while using the grill. Keep away from children.**
6. **WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.**
7. **WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.**
8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
10. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**
11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.



12. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.

13. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

14. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

15. Touching the heating elements should be avoided.

16. CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

17. This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

18. This device has been designed for household use only.

19. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

20. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

21. Put curtains, tulles, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

- 22.** Keep the ventilation channels open.
- 23.** The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.
- 24.** Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.
- 25.** Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.
- 26.** Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.
- 27.** While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.
- 28.** Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
- 29.** Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.
- 30.** After each use, check if the unit is turned off.
- 31.** If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.
- 32.** Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.
- 33.** Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.



34. Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).

35. Do not put objects that children may reach on the appliance.

36. It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

37. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

38. Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.

39. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.

40. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

41. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.

42. Do not hit glass surfaces of vitro-ceramic cookers with a hard metal, resistance can get damaged. It may cause an electric shock.

43. User should not handle the oven by himself.

44. Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.

45. During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.

46. Upper cover of the oven can be closed for a reason, than cookware can trip over. Step back to avoid the hot food coming on you. There is risk of burning.

47. Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.

48. User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

49. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.

50. Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.

51. Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.



52. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.

53. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

54. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

55. Cable fixing point shall be protected.

56. Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.

57. CAUTION: If the glass of the stove is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not touch the surface of the appliance and do not use the appliance.

Electrical Safety

1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.

2. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.

3. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

4. The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.

5. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

6. Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.

7. WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.

8. WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.

9. WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.

10. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.



11. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.

12. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

13. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

14. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.

15. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.

16. Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.

17. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.

18. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

19. Appliance is equipped with a **type “Y”** cord cable.

20. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

Intended Use

1. This product has been designed for domestic use. Commercial use is not permitted.

2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.

3. This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.

4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.

5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.

6. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.



Methods for Protecting Ceramic Glass Cooking Surface

Ceramic glass surface is unbreakable and scratch resistant to a certain degree. However, to avoid any damage, please do the following:

1. Never pour cold water on hot cookers.
2. Do not stand on a ceramic glass plate.
3. Sudden pressure, for example, the effect of a falling salt shaker may be critical. So, do not place such objects on a place above the hobs.
4. After each use, make sure that the base of the cooking pot and surfaces of cooking zones are clean and dry.
5. Do not peel vegetables on the hob surfaces. Sand grains falling from the vegetables may scratch the ceramic glass plate.
6. Do not lay flammable materials such as cardboard or plastic on the oven. Objects such as tin, zinc, or aluminium (as well as aluminium foils or empty coffee pots) may melt on hot cooking surfaces and thus cause damage.
7. Take care not to let sugary foods or fruit juices contact the hot cooking zones. The ceramic glass surface may be stained by these.

Electrical Connection

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.

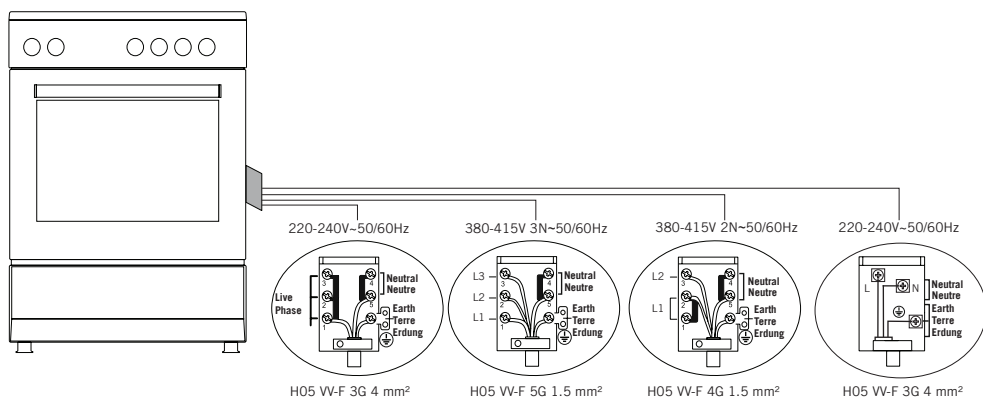
4. If your supply cable gets damaged, it should be replaced by an authorized service agent or qualified electrician in order to avoid danger or electric shock.

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

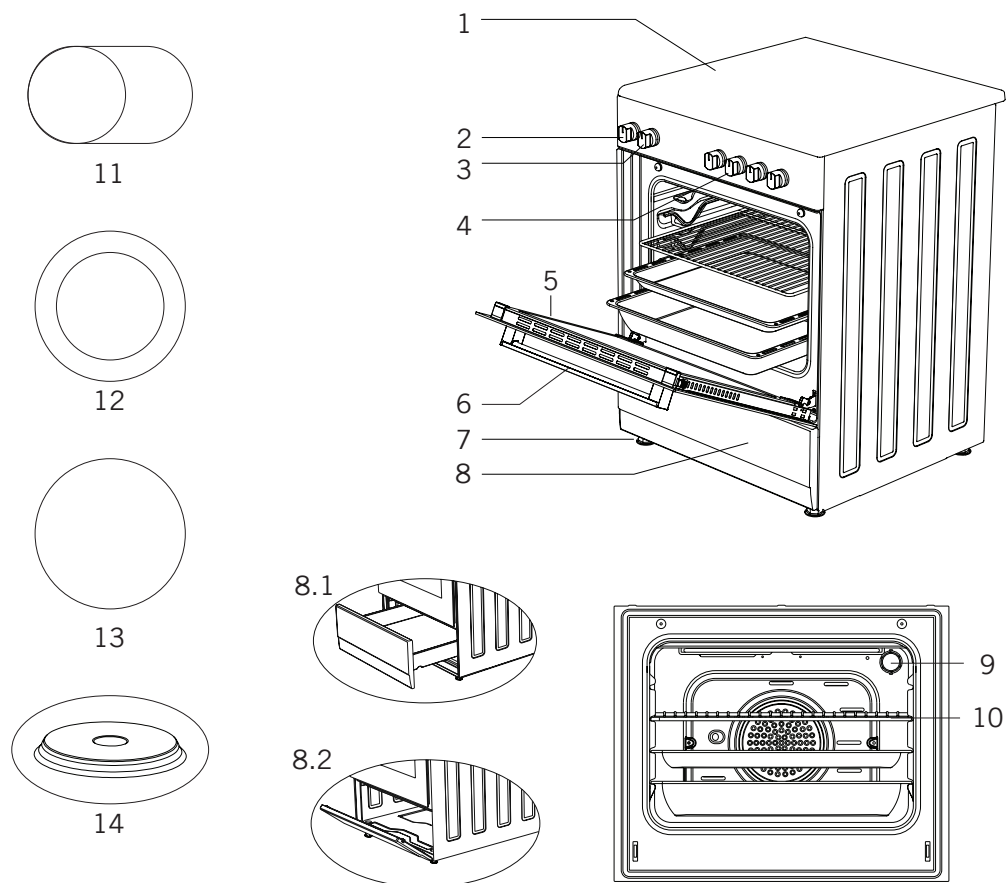
6. Operate your oven in dry atmosphere.

7. 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



INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



- 1. Glass top plate
- 2. Thermostat knob
- 3. Command knob for oven
- 4. Regulators for vitroceramic hobs
- 5. Oven door
- 6. Handle
- 7. Plastic leg
- 8. Lower cabinet door

- 8.1. Drawer
- 8.2. Flap door
- 9. Lamp
- 10. Grill
- 11. Ceramic heater (140 mm / 250 mm)
- 12. Ceramic heater (120 mm / 180 mm)
- 13. Ceramic heater (140 mm or 180 mm)
- 14. Hot plate (145 mm or 185 mm)

Accessories



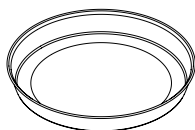
Deep tray *

Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.



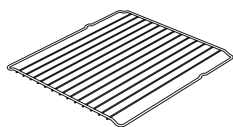
Tray / Glass tray *

Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.



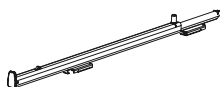
Circular tray *

Used for pastry frozen foods.



Wire grill

Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.



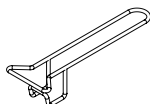
Telescopic rail *

Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.



In tray wire grill *

Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.



Tray handle *

It is used to hold hot trays.

Technical features of your oven

Specifications	50x55	50x60	60x60
Outer width	500 mm	500 mm	600 mm
Outer depth	565 mm	630 mm	630 mm
Outer height	855 mm	855 mm	855 mm
Lamp power	15-25 W		
Bottom heating element	1000 W	1000 W	1200 W
Top heating element	800 W	800 W	1000 W
Turbo heating element	-----	1800 W	2200 W
Grill heating element	1500 W	1500 W	2000 W
Supply voltage	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Hot plate 145 mm *	1000 W		
Hot plate 180 mm *	1500 W		
Hot plate rapid 145 mm *	1500 W		
Hot plate rapid 180 mm *	2000 W		
Ceramic heater 140 mm *	1200 W		
Ceramic heater 180 mm *	1700 W / 1800 W		
Ceramic heater 140 mm / 250 mm *	1800 W		
Ceramic heater 120 mm / 180 mm *	1700 W		

WARNING: For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

WARNING: In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

WARNING: The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

INSTALLATION OF YOUR OVEN

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

WARNING: It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

WARNING: The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

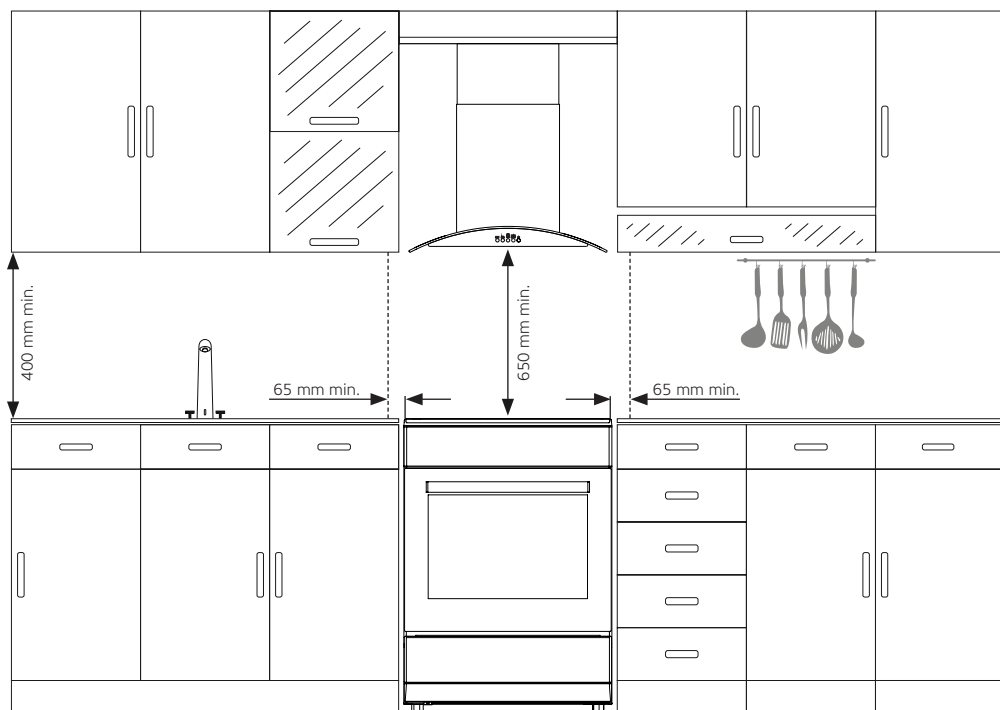
WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

Right Place for Installation and Important Warnings

Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.

Appliance should be used with a clearance of minimum 400 mm over the upper hob surfaces, and 65 mm from side surfaces inside a kitchen furniture.

The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the cooker, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting. (min. 650 mm)

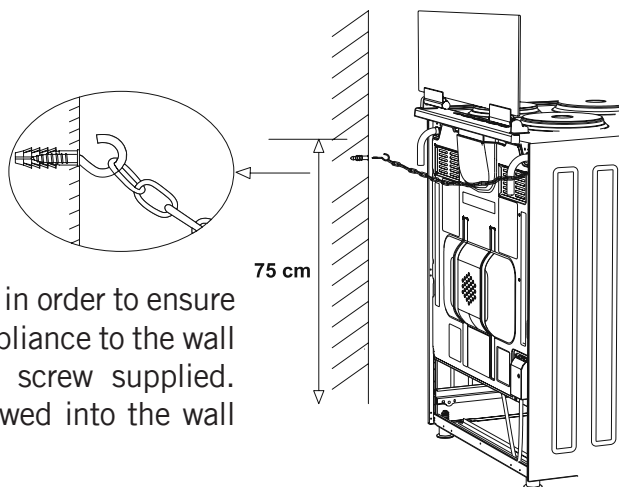


WARNING: The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.

WARNING: Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

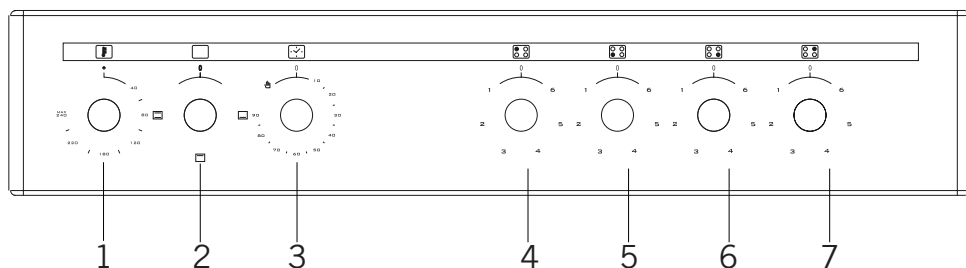
WARNING: Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

Chain lashing illustration



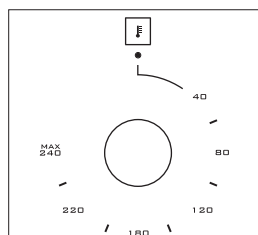
Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

CONTROL PANEL

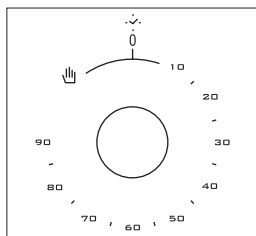


- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 1. Thermostat | 5. Front left electrical heater |
| 2. Function selection button | 6. Front right electrical heater |
| 3. Mechanical timer * | 7. Rear right electrical heater |
| 4. Rear left electrical heater | |

WARNING: The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.



Thermostat: Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After placing the food inside the oven, turn the switch to adjust desired temperature setting between 40-240 °C. For cooking temperatures of different food, see cooking table.



Mechanical timer*: Used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warnig signal is emitted. Mechanical timer can be adjusted to desired period between 0-90 minutes. For cooking periods, see cooking tables.

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.

Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

To turn on the grill;

1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

WARNING: Keep the oven door closed while grilling.

Using The Chicken Roasting *

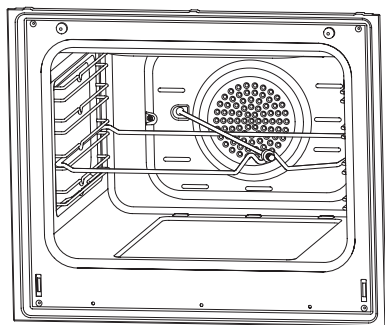


Figure 1

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.

Using Cooker Section

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.
140 mm Commutator	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
180 mm Commutator	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
180 mm Regulator	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm 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.

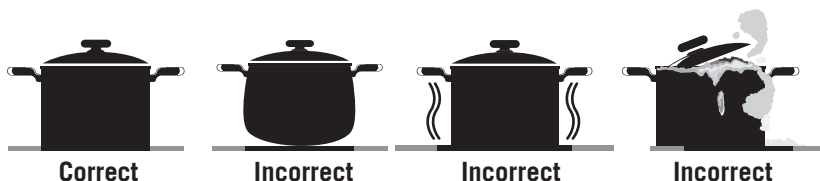
Using Hot Plates

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

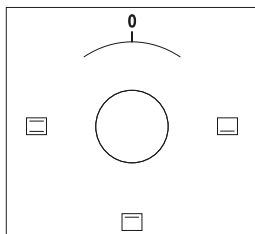
1. Electric hotplates have standard of 6 temperature levels. (as describe herein above)

2. When using first time, operate your electric hotplate in position 6 for 5 minutes. This will make the agent on your hotplate which is sensitive to heat get hardened by burning.

3. Use flat bottomed saucepans which fully contact with the heat as much as you can, so that you can use the energy more productively.



PROGRAM TYPES



Function Button: Used for determining the heaters to be used for cooking the dish to be cooked in the oven. Heater program types in this button and their functions are described below. All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

	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

WARNING: All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

COOKING TIME TABLE

WARNING: Oven must be preheated for 10 minutes before placing the food in it.

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.



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. Than clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.

Installation Of The Oven Door

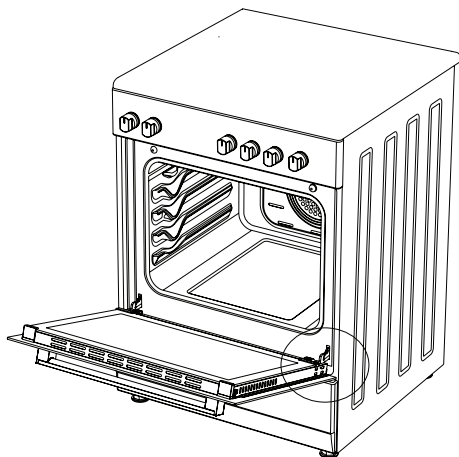


Figure 2

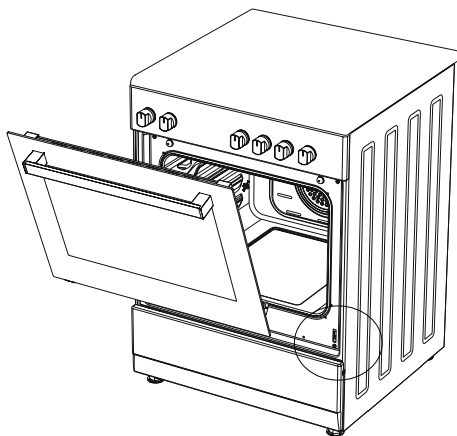


Figure 3

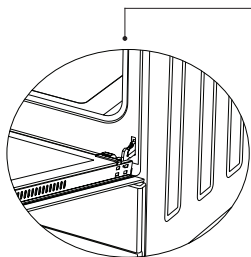


Figure 2.1

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 2.1**.

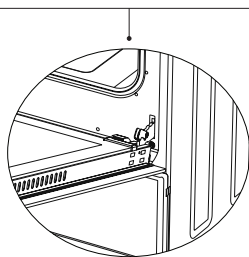


Figure 2.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **figure 2.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

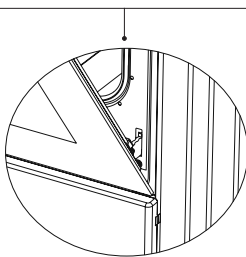


Figure 3.1

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **figure 3.1**.

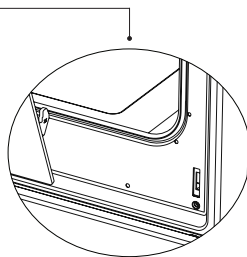


Figure 3.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **figure 3.2**.

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

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 4 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 5. Then remove the inner-glass as shown in figure 6. 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.

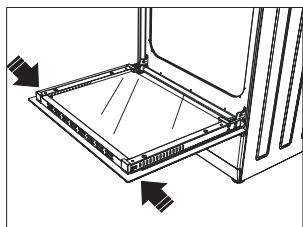


Figure 4

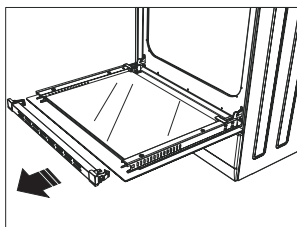


Figure 5

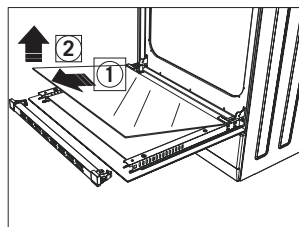


Figure 6

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.

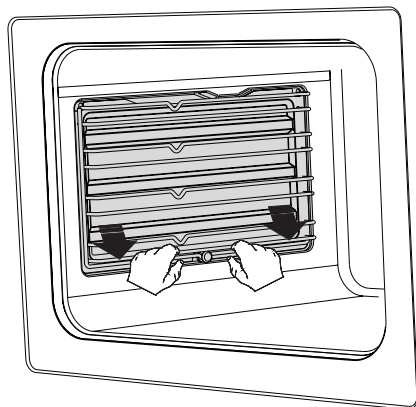
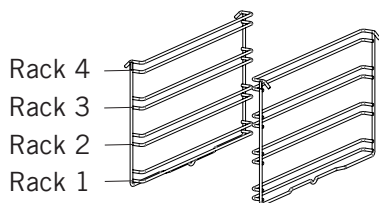


Figure 7

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.

Rack Positions



It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

Installing and removing wire racks

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and then the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

Changing The Oven Lamp

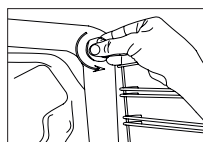
WARNING: To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W

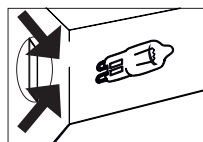


Figure 8

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W



Figure 9

Using The Grill Deflector Sheet *

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (figure 10)

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 11)

4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (figure 12)

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.

WARNING: 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.

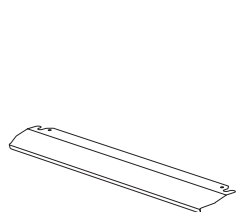


Figure 10

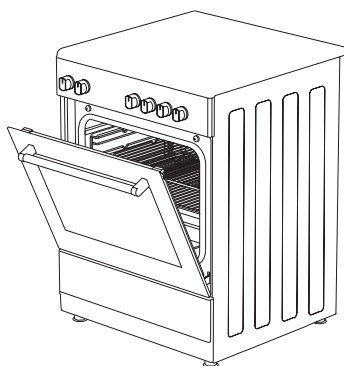


Figure 11

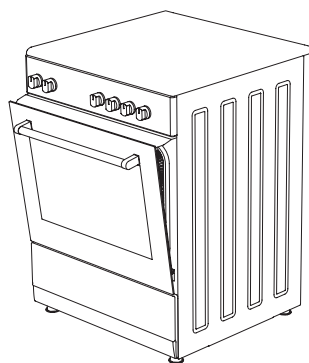


Figure 12

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible Cause	What to Do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check for power supply.
Oven stops during cooking.	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Electric shock when touching the oven.	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	
Water dripping.	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and than wipe dry with a dishcloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		

Problem	Possible Cause	What to Do
Smoke coming out during operation.	When operating the oven for the first time	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.
When operating the oven burnt or plastic odour coming out.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
Oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
Oven does not cook well.	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.
Internal light is dim or does not operate.	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.

HANDLING RULES

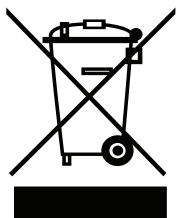
1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
3. Do not open the oven door frequently while cooking.
4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
7. Defrost the frozen food before cooking.

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 poskytnout Vám produkt s nejlepším výkonem a který je vyráběn v našich moderních zařízeních s ohleduplných pracovním prostředím a v souladu s konceptem naprosté kvality.

Nicméně před prvním použitím produktu doporučujeme pozorně číst návod k použití a uchovat jej pro případ potřeby.

Poznámka: Příložený návod k použití je připraven pro více než jeden model. Některé z následujících specifik nemusí být dostupné na Všem zařízeních.

Veškeré naše spotřebiče jsou vhodné k domácímu použití a ne ke komerčním účelům.

Produkty označené (*) jsou volitelné.

"V souladu s normou WEEE."

Obsah

Důležitá upozornění.....	38
Metody na ochranu povrchu keramického skla.....	48
Připojení elektřiny.....	49
Představení zařízení.....	50
Příslušenství.....	51
Technické údaje.....	52
Instalace vaší trouby.....	53
Znázornění pomocných řetězů.....	54
Ovládací panely.....	54
Použití troubové části.....	55
Použití funkce grilu.....	56
Pečení kuřete.....	56
Použití vařicí části.....	57
Typy programů.....	59
Tabulka přípravy pokrmů.....	60
Údržba a čištění.....	61
Instalace dveří trouby.....	62
Čištění a údržba skla na předních dveřích trouby.....	63
Katalytické stěny.....	63
Pozice roštu.....	64
Výměna žárovky.....	64
Použití deflektoru grilu.....	65
Odstraňování problémů.....	66
Pravidla zacházení.....	68
Doporučení pro úsporu energie.....	68
Ekologická likvidace.....	69
Informace o balení.....	69

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

1. Instalace a opravy by měly být vždy prováděny ve „**SPECIALIZOVANÉM SERVISU**“ Výrobce neodpovídá za změny na zařízení zavedené neoprávněnou osobou.

2. Prosím, pozorně čtěte následující informace. Jen tak můžete bezpečně a správně používat zakoupené zařízení.

3. Trouba musí být používána dle následujících instrukcí.

4. Během používání zařízení, dbejte na to, aby děti do 8 let a domácí zvířata nebyla v blízkosti zařízení.

5. **UPOZORNĚNÍ:** Dostupné části mohou být během používání horké. Držte je mimo dosah dětí.

6. **UPOZORNĚNÍ:** Nebezpečí ohně, nepokládejte předměty na pečící plochu.

7. **UPOZORNĚNÍ:** Přístroj a přístupné části se během jsou během provozu horké.

8. Podmínky nastavení tohoto zařízení jsou uvedeny na štítku. (Nebo na typovém štítku)

9. Některé dostupné části mohou být při používání funkce grilu horké. Držte je z dosahu malých dětí.

10. **UPOZORNĚNÍ:** Toto zařízení slouží k pečení. Jakékoli použití k jiným účelům, např. vytápění místnosti, je zakázané.



11. Pro čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.

12. Ujistěte se, že jsou dvířka trouby dobře zavřená po vložení jídla.

13. NIKDY se nepokoušejte uhasit požár vodou. Pouze vypněte obvod přístroje a plamen zakryjte krytem nebo protipožární přikrývkou.

14. Držte s dosahu dětí do 8 let, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

15. Nedotýkejte se horkých částí.

16. VÝSTRAHA: Pečící proces by měl být pod dohledem. Pečící proces by měl být vždy pod dohledem.

17. Toto zařízení mohou využívat děti starší 8 let, lidé s fyzickými, sluchovými nebo duševními problémy nebo lidé s nedostatkem zkušeností nebo znalostí; pokud je zajištěna kontrola nebo jsou poskytnuty informace týkající se nebezpečí.

18. Zařízení bylo navrženo pouze pro domácí použití.

19. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění nebo údržbu spotřebiče nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dohledem dospělých.

20. Udržujte přístroj a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

21. Než začnete spotřebič používat, umístěte záclony, tyly, papír nebo hořlavý (zápalný) materiál ze spotřebiče. Do nebo na spotřebič nepokládejte hořlavý či zápalný materiál.

22. Ventilační kanály udržujte otevřené.

23. Příklad není určený pro ovládání pomocí externího časovače nebo systémem odděleného dálkového ovládání.

24. Nezahřívejte zavřené plechovky nebo skleněné dózy. Mohly by tlakem vybuchnout.

25. Madlo trouby není sušička utěrek. Nevěste utěrky apod. na madlo trouby.

26. Neumísťujte podnosy trouby, desky ani hliníkové fólie přímo na základnu trouby. Nahromaděné teplo by mohlo poškodit základnu trouby.

27. Při vkládání a vytahování jídla do a z trouby, atd. vždy používejte teplovzdorné rukavice.

28. Nepoužívejte zařízení pokud jste pod vlivem léků či/a alkoholu, mohlo by to ovlivnit váš úsudek.

29. Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud je jednou z ingrediencí pokrmu alkohol. Vlivem zvýšené teploty se alkohol vypaří a v kontaktu s horkým povrchem by mohl způsobit požár.

30. Po každém použití zkontrolujte, zda je zařízení vypnuté.

31. Pokud je spotřebič vadný nebo má viditelné poškození, přístroj nepoužívejte.

32. Nedotýkejte se zástrčky mokřýma rukama! Při odpojování netahejte za kabel, vždy uchopte zástrčku.

33. Spotřebič nikdy nepoužívejte, pokud jsou skleněná přední dvířka odmontovaná či poškozená.

34. Umístěte pečicí papír společně s jídlem do předehráté trouby vložením do sporáku nebo na příslušenství trouby (zásobník, drátěný rošt apod.).

35. Nepokládejte předměty, na které by mohly děti na spotřebiči dosáhnout.

36. Je důležité správně umístit drátěný rošt a zásobník na drátěný stojan a/nebo správně umístit zásobník na stojan. Umístěte gril nebo zásobník mezi dvě kolejničky a než na ně položíte jídlo, ujistěte se, že drží v rovnováze

37. Odstraňte přebytečný pečicí papír, aby nedošlo k poranění při manipulaci s částmi trouby, které se zahřívají.

38. Nikdy troubu nezahřívajte na vyšší teplotu, než je určeno na Všem pečicím papíře. Nepokládejte pečicí papír na základnu trouby.

39. Pokud jsou dvířka otevřená, nepokládejte na ně žádné těžké předměty a nedovolte dětem si na ně sedat. Můžete způsobit převrácení trouby nebo poškození závěsů dveří.

40. Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.

41. Nepoužívejte abrazivní čističe ani ostré kovové škrabky k čištění skla, škrábance, které se mohou objevit na povrchu skla dveří, mohou zapříčinit jeho rozbití.

42. Neudeřte skleněný povrch sklo-keramických sporáků těžkými kovy, odpor by mohl být poškozen. Může to vyprovokovat elektrický šok.

43. Uživatel by s troubou neměl manipulovat sám.

44. Při čištění plynových hořáků je třeba dbát zvýšené opatrnosti. Může dojít ke zraněním osob.

45. Dbejte zvýšené opatrnosti v případě, že je noha trouby poškozená nebo nesprávně namontovaná, může se připravovaný pokrm vylít. Může dojít ke zraněním osob.

46. Během používání dochází k zahřívání vnějšího a vnitřního povrchu trouby. Při otvírání dvířek trouby ustupte o krok zpět a vyhněte se tak horké páře, která vychází zevnitř z trouby. V opačném případě by mohlo dojít k poranění.

47. Horní kryt trouby může být z nějakého důvodu zavřený, sporák se mohl naklonit. Udělejte krok zpět a vyhněte se tak horkému pokrmu, který by se na Vás mohl převrátit. V opačném případě by mohlo dojít k poranění.

48. Pokud jsou dvířka trouby otevřená, nepokládejte na ně těžké předměty, mohlo by dojít převrácení trouby.

49. Při čištění by uživatel neměl odpojovat odpor. Může to vyprovokovat elektrický šok.

50. Neodstraňujte spínače zapalování ze spotřebiče. V opačném případě můžete mít k obnažení elektrických kabelů. Může to vyprovokovat elektrický šok.

51. Během jakýchkoli stavebních prací v domácnosti může být trouba odpojena. Po skončení prací může být trouba znovu zapojena a to specializovaným servisem.

52. Nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžičky na povrch spotřebiče, mohlo by dojít k jejich zahřátí.

53. Aby nedocházelo k přehřívání přístroje, nepokládejte jej za dekorativní kryty.

54. Před vyjmutím bezpečnostních opatření spotřebič vypněte. Po vyčištění znovu nainstalujte ochranná zařízení a to dle instrukcí.

55. Upevňovací bod kabelu musí být chráněn.

56. Prosím, nevařte/nepečte potraviny přímo na zásobníku/mřížce. Prosím, než vložíte potraviny do trouby, položte je na/do příslušných nádob.

57. VÝSTRAHA: Pokud je sklo sporáku rozbité, ihned vypněte topné těleso a odpojte spotřebič od zdroje energie, nedotýkejte se povrchu přístroje a spotřebič nepoužívejte.

Bezpečnost týkající se elektřiny

1. Připojte spotřebič do uzemněné zásuvky chráněné pojistkou odpovídajícím hodnotám uvedeným v tabulce technických specifikací.

2. Mějte autorizované elektrikářské zařízení pro uzemnění. Naše společnost nezodpovídá za škody, které vzniknou v důsledku použití výrobku bez uzemnění dle místních předpisů.

3. Přepínače jističe trouby musí být umístěny tak, aby na ně mohl konečný uživatel dosáhnout při instalaci trouby.

4. Napájecí kabel (kabel se zástrčkou) se nesmí dotýkat horkých částí spotřebiče.

5. Pokud je poškozen napájecí kabel (kabel se zástrčkou), aby nedošlo k nebezpečným situacím, musí být nahrazen a to výrobcem nebo jeho servisním pracovníkem nebo stejně kvalifikovaným personálem.

6. Nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou! V opačném případě hrozí poranění elektrošokem.

7. **UPOZORNĚNÍ:** Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, ujistěte se, že je před výměnou osvětlení okruh zařízení otevřený.

8. **UPOZORNĚNÍ:** Odpojte všechna připojení napájecího obvodu před přístupem ke koncovkám.

9. UPOZORNĚNÍ: Pokud je povrch sklo-keramické desky prasklý, vypněte spotřebič, aby se zabránilo úrazu elektrickým proudem.

10. Nepoužívejte zkrácené nebo poškozené kabely nebo jiné prodlužovací kabely než ty od výrobce.

11. Ujistěte se, že v zásuvce zástrčky produktu není žádná tekutina či vlhkost.

12. Zadní povrch trouby se při jejím používání také zahřívá. Elektrická připojení se nesmí dotýkat zadní části trouby. V opačném případě by mohlo dojít k jejich poškození.

13. Nepřipojujte připojovací kabely k dvířkům trouby nebo je neved'te přes povrchy, které se zahřívají. Pokud se kabel roztaví, může dojít k zkratu trouby a dokonce k požáru.

14. Při instalaci, údržbě, čištění a opravách výrobek odpojte.

15. Pokud je připojovací kabel poškozen, musí být nahrazen výrobcem nebo autorizovanou technickou službou nebo jakýmkoli jiným kvalifikovaným pracovníkům na stejné úrovni tak, aby se zabránilo nebezpečným situacím.

16. Ujistěte se, že je zástrčka pevně připojena do zásuvky. V opačném případě by mohlo dojít k jiskření.

17. K čištění zařízení nepoužívejte parní čističe. V opačném případě by mohlo dojít k elektrickému šoku.

18. Pro instalaci je požadován všesměrový vypínač, který umožňuje odpojit napájení. Odpojení od napájecího zdroje musí být vybaveno spínačem nebo integrovanou pojistkou instalovanou na pevném zdroji napájení podle kódu budovy.

19. Spotřebič je vybaven spojovacím kabelem typu „Y“.

20. Pevné přípojky musí být připojeny k napájecímu zdroji umožňujícímu všesměrové odpojení. U zařízení s nadměrnou napěťovou třídou nižší než III musí být odpojovací zařízení připojeno k pevnému zdroji napájení podle kódu elektroinstalace.

Doporučené použití

1. Tento výrobek je určen pro domácí použití. Využití spotřebiče ke komerčním účelům není dovoleno.

2. Spotřebič může být použit pouze k vaření. Není dovoleno jej používat k jiným účelům jako například vytápění místnosti.

3. Spotřebič nesmí být používán k ohřívání talířů pod grilem, sušení prádla nebo ručníků, jejich zavěšením na rukojeti nebo pro vytápění místností.

4. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za případné škody způsobené nesprávným použitím nebo nesprávnou manipulací.

5. Pečicí část jednotky může být použita k rozmrazování, pražení, smažení a grilování jídla.

6. Servisní životnost vámi zakoupeného spotřebiče je 10 let. Toto je doba, po kterou jsou náhradní díly potřebné pro provoz spotřebiče, tak jak je definováno, poskytnuty výrobcem.

Metody na ochranu povrchu keramického skla

Keramický povrch skla je nerozbitný a odolný vůči poškrábání do určité míry. Abyste však vyhnuli jakýmkoli škodám, postupujte následovně:

1. Nikdy nepoužívejte studenou vodu na horkém sporáku.

2. Nestavte se na keramickou skleněnou desku.

3. Náhlý tlak, například padlá solnička může být kritický. Neumísťujte takové předměty na místo nad varnými deskami.

4. Po každém použití se ujistěte, že základna hrnce a povrchy varných zón jsou čisté a suché.

5. Na povrchu varné desky nečistěte zeleninu. Pískové zrna padlé ze zeleniny mohou poškrábat keramickou skleněnou desku.

6. Na troubu nepokládejte hořlavé materiály, jako jsou lepenka nebo plasty. Objekty jako cín, zinek nebo hliník (i hliníkové fólie nebo prázdné kávové hrnce) se na horkých varných plochách mohou roztavit a způsobit jejich poškození.

7. Dbejte na to, aby se sladké potraviny nebo ovocné šťávy nedostaly do styku s horkými varnými zónami. Povrch keramického skla lze jimi obarvit.

Připojení Elektriny

1. Dle výkonu spotřebiče vaše trouba vyžaduje 40A pojistky. Pokud je nutné, je doporučeno zajistit instalaci spotřebiče kvalifikovaným elektrikářem.

2. Vaše trouba je nastavena na elektrické napájení 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz. Pokud jsou hodnoty vaší sítě jiné, kontaktujte autorizovaný servis.

3. Je povoleno připojovat troubu pouze do elektrických zásuvek s uzemněným systémem v souladu s předpisy. Pokud se taková zásuvka ve Vašem domě/bytě nenachází, okamžitě se obraťte na kvalifikovaného elektrikáře. Výrobce neodpovídá za škody způsobené zapojením spotřebiče do zásuvky, která nemá uzemňovací systém. Pokud jsou konce elektrického přívodního kabelu obnažené, podle typu spotřebiče, vytvořte odpovídající spínač připojený do sítě, který umožňuje odpojení všech kabelů v případě připojení/odpojení do/ze sítě.

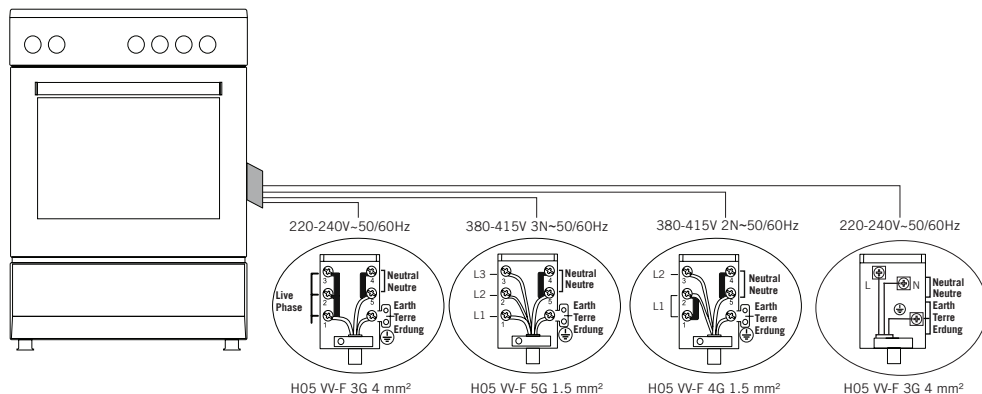
4. Pokud se váš přívodní elektrický kabel poškodí, musí být vyměněn autorizovaným servisem či kvalifikovaným elektrikářem, to pro to, aby nedošlo k poranění.

5. Elektrický kabel se nesmí dotýkat horkých částí spotřebiče.

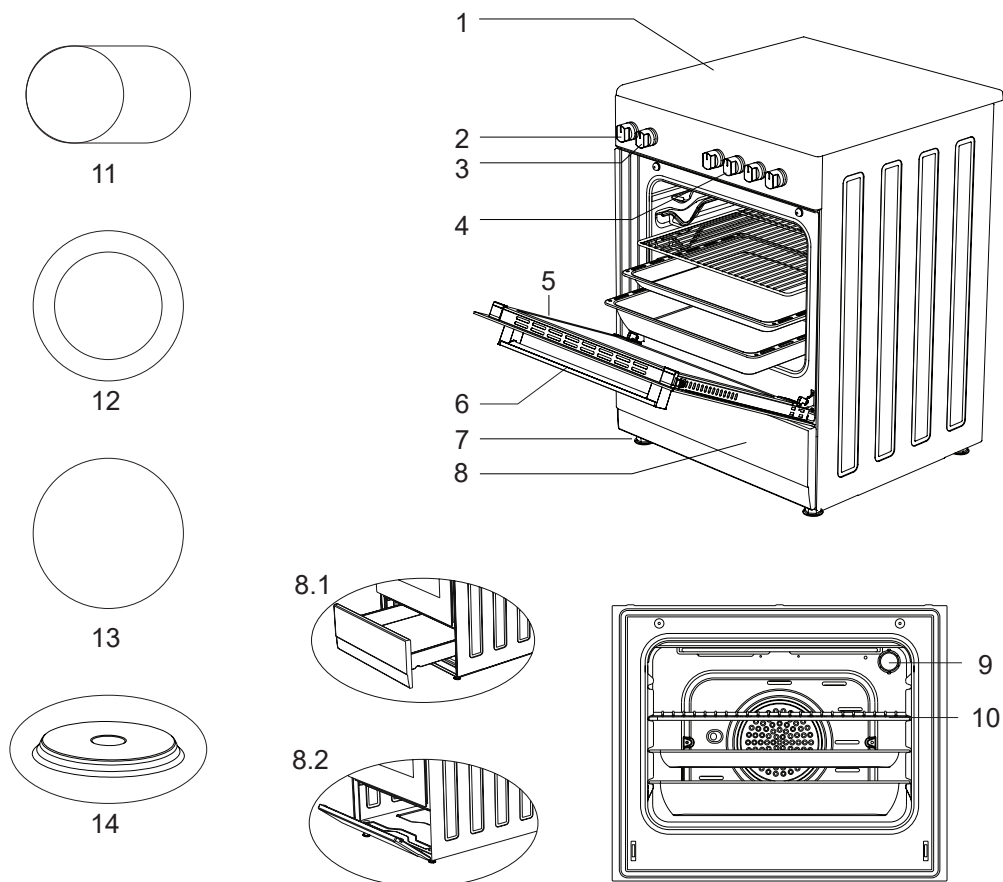
6. Prosím, používejte troubu v suchém prostředí.

7. Při instalování trouby na její místo, ujistěte se, že se v její blízkosti nachází čítač. Pokud je to nutné, přemístěte ji k čítači.

Nákres elektrického zapojení



PŘEDSTAVENÍ ZAŘÍZENÍ



1. Skleněná horní deska
2. Knoflík termostatu
3. Ovládací knoflík trouby
4. Regulátory pro vitrokeramické varné desky
5. Dvířka trouby
6. Rukojeť
7. Plastová noha
8. Spodní dvířka skříňky

- 8.1. Zásuvka
- 8.2. Padací dveře
9. Svítidlo
10. Gril
11. Keramický ohříváč (140 mm / 250 mm)
12. Keramický ohříváč (120 mm / 180 mm)
13. Keramický ohříváč (140 mm nebo 180 mm)
14. Varná deska (145 mm nebo 185 mm)

Příslušenství



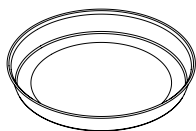
Hluboký plech *

Slouží pro pečivo, velké rožněné kusy, pokrmy s vyšším obsahem vody. Lze použít i jako kolektor mastnoty při rožnění přímo na grilu, nebo na koláče, mražené potraviny a masové pokrmy.



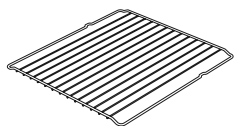
Plech / Sklo plech *

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



Kulatý plech *

Používá se na pečivo a zmražené potraviny.



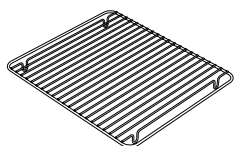
Drátěná police

Používá se na rožnění nebo umístování i mražených pokrmů k pečení, rožnění na požadovanou polici.



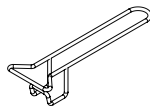
Teleskopické koleje *

Plech a drátěné police lze vyjmout a snadno nainstalovat díky teleskopickým kolejkám.



Plech s grilem *

Potraviny se mohou během grilování přichytit, například steak. Předchází se tak kontaktu pokrmu s plechem a riziku přichycení.



Madlo plechu *

Je určeno k držení horkých plechů.

Technické údaje

Specifikace	50x55	50x60	60x60
Vnější šířka	500 mm	500 mm	600 mm
Vnější hloubka	565 mm	630 mm	630 mm
Vnější výška	855 mm	855 mm	855 mm
Síla svítidla	15-25 W		
Spodní topné články	1000 W	1000 W	1200 W
Horní topné články	800 W	800 W	1000 W
Turbo topné články	-----	1800 W	2200 W
Topné články grilu	1500 W	1500 W	2000 W
Napájecí napětí	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Varná plotýnka 145 mm *	1000 W		
Varná plotýnka 180 mm *	1500 W		
Varná plotýnka rychlá 145 mm *	1500 W		
Varná plotýnka rychlá 180 mm *	2000 W		
Keramický ohřívač 140 mm *	1200 W		
Keramický ohřívač 180 mm *	1700 W / 1800 W		
Keramický ohřívač 140 mm / 250 mm *	1800 W		
Keramický ohřívač 120 mm / 180 mm *	1700 W		

UPOZORNĚNÍ: Při modifikacích, které se musí provést autorizovaným servisem, je nutné konzultovat tuto tabulku. Výrobce neodpovídá za žádné problémy vzniklé na základě špatně provedených modifikací.

UPOZORNĚNÍ: Za účelem zvýšení kvality produktu, technická specifikace může být změněna a to bez předchozího upozornění.

UPOZORNĚNÍ: Hodnoty dodávané s přístrojem či jeho doprovodnými dokumenty jsou laboratorní údaje, které jsou v souladu s příslušnými normami. Hodnoty se mohou měnit a to v závislosti na používání a okolních podmínkách.

INSTALACE VAŠÍ TROUBY

Zkontrolujte zda je elektrická instalace vhodná k zavedení spotřebiče do funkčních podmínek. Pokud ne, dle potřeby se obraťte na elektrikáře a plynáře. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za případné škody způsobené zásahem neoprávněných osob.

UPOZORNĚNÍ: Zákazník zodpovídá za přípravu místa, kde bude spotřebič namontován a taktéž za připravenou elektrickou instalaci.

UPOZORNĚNÍ: Při instalaci spotřebiče je nutné řídit se místními norami o elektrických instalacích.

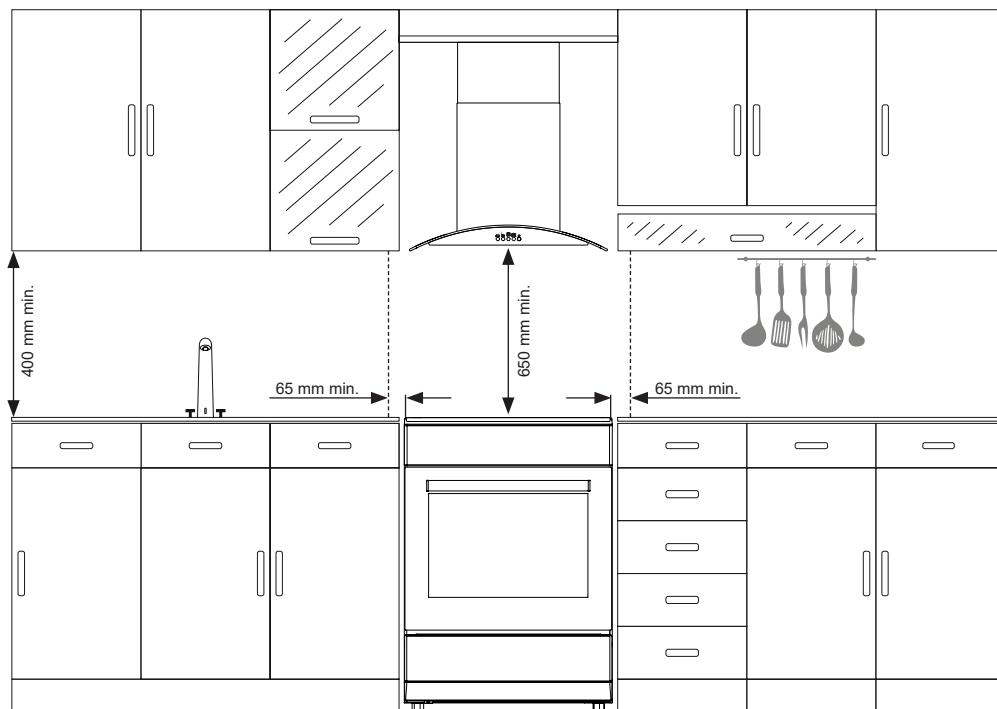
UPOZORNĚNÍ: Před nainstalováním spotřebiče zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud je tomu tak, nemontujte jej. Poškozené výrobky jsou bezpečnostním rizikem.

Správné místo pro namontování spotřebiče a důležitá varování

Spotřebič nesmí být postaven na měkký podklad jako je například koberec. Podlaha kuchyně musí být dostatečně silná, aby unesla váhu spotřebiče i s předměty, které na něj budete pokládat.

Spotřebič lze používat pouze v případě, že nad jeho horní varnou deskou se nachází volný prostor o velikosti min 400mm a po stranách je vzdálen od kuchyňské linky a jiných objektů min 65 mm.

Přístroj je vhodný pro použití na obou bočních stěnách bez podpory nebo bez vložení do skříňky. Pokud nad sporák instalujete digestoř či jiný odsavač, ujistěte se, že jej instalujete dle instrukcí výrobce a to v dostatečné vzdálenosti. (min. 650 mm)

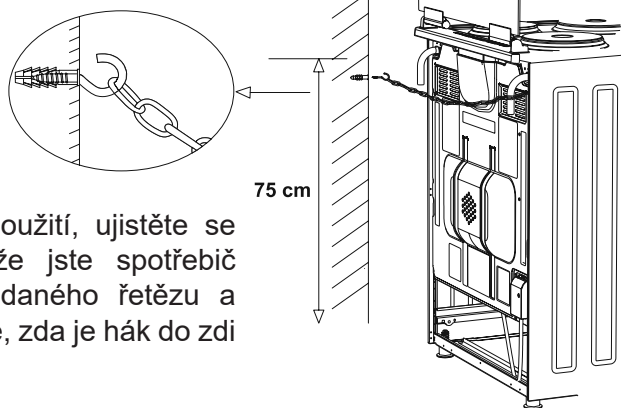


UPOZORNĚNÍ: Vybavení kuchyně, které nachází v blízkosti spotřebiče musí být ohnivzdorné.

UPOZORNĚNÍ: Neinstalujte spotřebič v blízkosti ledničky či jiných chladících boxů. Teplo vyzařované spotřebičem zvyšuje spotřebu energie chladících zařízení.

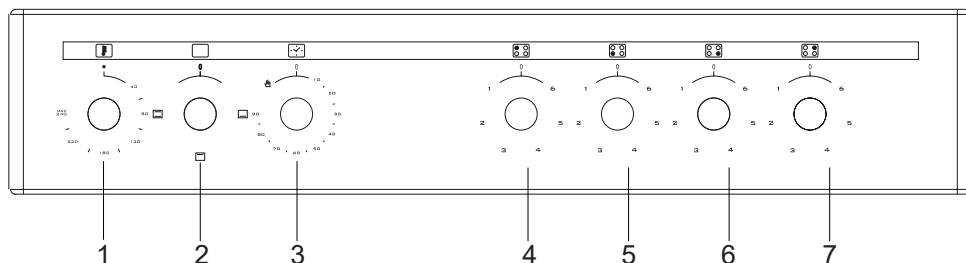
UPOZORNĚNÍ: Dvířka ani madlo nepoužívejte při přenášení či nošení spotřebiče.

Znázornění Pomocných Řetězů



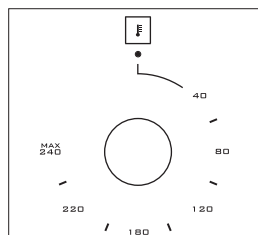
Abyste zajistili bezpečné použití, ujistěte se před použitím spotřebiče, že jste spotřebič ke zdi připevnili pomocí dodaného řetězu a hákového šroubu. Zkontrolujte, zda je hák do zdi našroubován bezpečně.

OVLÁDACÍ PANELY

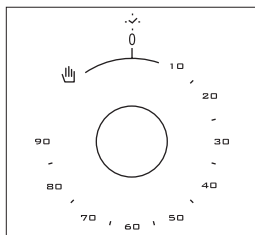


- | | |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Termostat | 5. Přední levý elektrických ohřivač |
| 2. Tlačítko přepínání funkcí | 6. Přední pravý elektrických ohřivač |
| 3. Mechanický časovač * | 7. Zadní pravý elektrických ohřivač |
| 4. Zadní levý elektrických ohřivač | |

UPOZORNĚNÍ: Výše uvedený ovládací panel je určen pouze pro ilustraci. Soustřeďte se na ovládací panel na vašem spotřebiči.



Termostat Používá se k určení teploty pečení v troubě. Po vložení jídla do trouby otočte přepínačem a nastavte požadovanou teplotu mezi 40-240°C. Pro teploty vaření různých jídel viz tabulka vaření.



Mechanický časovač*: Používá se pro nastavení doby pečení v troubě. Po uplynutí doby určené na časovači se vypne přívod hořáků a spustí se zvukový signál. Mechanický časovač může být nastaven dle potřeby mezi 0-90min. Pro dobu jednotlivých dob vaření konzultujte tabulku hodnot vaření.

POUŽITÍ TROUBOVÉ ČÁSTI

Používání Tepelných Článků Trouby

1. Pokud používáte troubu poprvé, vlivem tepelných článků se v místnosti objeví typický zápach. Abyste se jej zbavili, zapněte troubu na 240 °C po dobu 45-60min. Trouba musí být prázdná.

2. Kontrolní knoflík trouby musí být nastaven na požadované hodnotě, jinak se trouba nezapne.

3. Typy masa, časy pečení a pozice termostatu jsou uvedeny v tabulce pečení. Hodnoty v ní uvedené jsou hodnoty, kterých jsme dosáhli při testech v laboratořích. Můžete objevit další škálu chutí dle vlastních návyků při vaření.

4. Kuře můžete v troubě otáčet pomocí dodaných příslušenství.

5. Doba pečení: Výsledky se mohou měnit v závislosti na napětí, kvalitě použitých materiálů, množství vložených potravin či teploty.

6. Během pečení by se víko trouby nemělo otevírat příliš často. V opačném případě může dojít k nerovnoměrnému využití cirkulovaného tepla a výsledky se mohou měnit.

Použití Funkce Grilu

1. Pokud do trouby vložíte gril, pokrm na grilu se nesmí dotýkat topného tělesa grilu.

2. Během grilování můžete troubu předehřát po dobu 5 min. Pokud je potřeba, můžete pokrm převracet.

3. Pokrm by měl být položen uprostřed, aby mohl vzduch v troubě cirkulovat.

Zapnout gril

1. Otočte kolečko funkcí na symbol grilu.

2. Potom nastaven požadovanou teplotu.

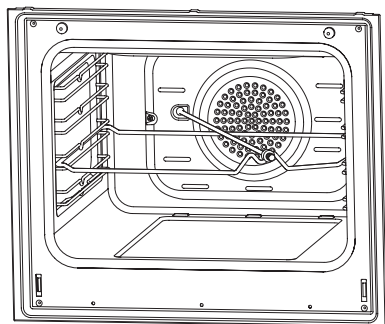
Vypnout gril

Otočte kolečko funkcí na pozici vypnuto (off).

UPOZORNĚNÍ: Během pečení se ujistěte, že jsou dvířka trouby zavřená. (Elektrický gril)

UPOZORNĚNÍ: Udržujte dvířka trouby otevřená. (Plynový gril)

Pečení Kuřete *



Obrázek 1

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.

Použití Vařicí Části

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.
140 mm Přepínač	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
180 mm Přepínač	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
180 mm Regulátor	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm Dvojité	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

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 umístěte 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 zřízení 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 znamená. Když otočíte proti směru hodinových ručiček, první operátor pověsit maximální dosah zazvoní a napájecí druhém zazvonění se sníží teplotu až budete chtít.

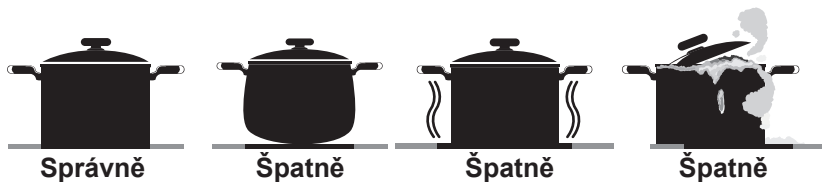
Použití Varné Desky

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

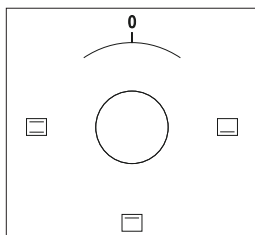
1. Elektrické plotýnky mají 6 standardních teplotních úrovní. (dle výše uvedeného popisu)

2. Před prvním použitím nechte plotnu zapnutou v pozici 6 na 5 minut. Účinná plocha Vaší plotny, citlivá na horko, takto teplotou ztvdne.

3. Používejte nádoby s rovným dnem, pokrývajícím co největší plochu plotny, abyste co nejúčinněji využili tepelné energie.



TYPY PROGRAMŮ



Tlačítko funkcí: Slouží k určení hořáku, který má být použit či funkce trouby. Typy hořáků tohoto tlačítka a jejich funkce jsou popsány níže. Všechny typy ohřívačů a jejich programů nemusí být dostupné u všech nabízených modelů.

	Otočný rožň		Ventilátor
	Horní+Spodní topné články		Turbo vyhřívání+Ventilátor
	Svítilidlo		Spodní + Horní topné články + Ventilátor
	Spodní topné články + Ventilátor		Topné články grilu+Ventilátor
	Topné články grilu		Hořák grilu/Topné články grilu
	Topné články grilu + Svítilidlo		Horní topné články
	Elektrický časovač		Hořák trouby/Spodní topné články
	Oheň		Zapalovač

UPOZORNĚNÍ: Všechny typy ohřívačů a jejich programů nemusí být dostupné u všech nabízených modelů.

TABULKA PŘÍPRAVY POKRMŮ

VAROVÁNÍ: Troubu je nutno před vložením pokrmů předehřát po dobu 10 minut.

Pokrmý	Funkce Vaření	Teplota (°C)	Pozice Roštu	Čas Přípravy (min.)
Koláč	Statická / Statická+Ventilátor	170-180	2	35-45
Malý koláč	Statická / Turbo+Ventilátor	170-180	2	25-30
Dort	Statická / Statická+Ventilátor	180-200	2	35-45
Pečivo	Statická	180-190	2	25-30
Čajové pečivo	Statická	170-180	3	20-25
Jablečný koláč	Statická / Turbo+Ventilátor	180-190	2	50-70
Piškotový koláč	Statická	200/150 *	2	20-25
Pizza	Statická +Ventilátor	180-200	3	20-30
Lasagne	Statická	180-200	2	25-40
Pusinky	Statická	100	2	60
Grilovaná ryba	Statická +Ventilátor / Turbo+Venti.	180-190	2	45-50
Grilované ryby **	Gril	200-220	4	25-30
Steak **	Gril+Ventilátor	200-220	4	25-30
Grilované Karbanátky **	Gril+Ventilátor	Max.	4	15-20
Grilované Karbanátky **	Gril	Max.	4	20-25

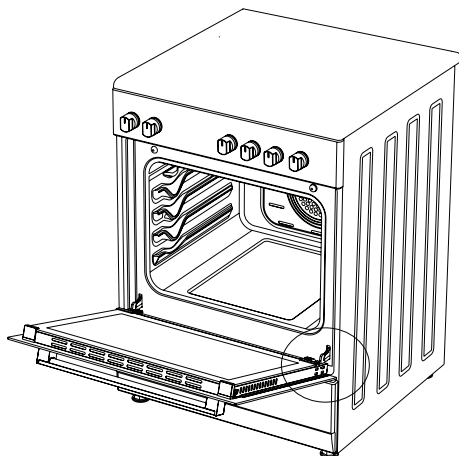
* Bez předehřívání První polovina pečení by měla být nastavena na 200°C a druhá na 150°C.

** V polovině pečení by se pokrm měl otočit.

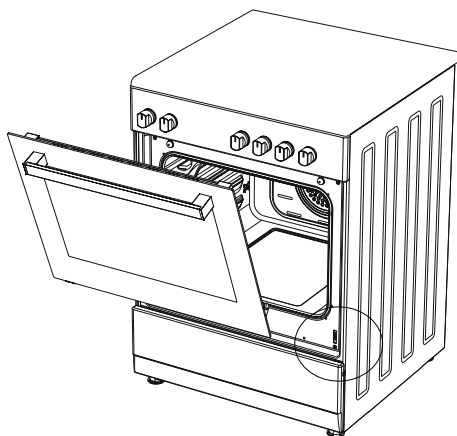
ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

1. Odpojte troubu vysunutím zástrčky z elektrické zásuvky.
2. Během používání trouby či krátce poté, je trouba horká. Nedotýkejte se horkých částí trouby.
3. Nikdy nečistěte vnitřní část trouby, panel, víko, podnosy a všechny ostatní části trouby pomocí nástrojů, jako je tvrdý kartáč, drátěnka nebo nůž. Nepoužívejte abrazivní, škrabací prostředky a saponáty.
4. Po očištění vnitřních částí trouby mýdlovým hadříkem, opláchněte ji a důkladně ji osušte měkkým hadříkem.
5. Skleněné povrchy vyčistěte speciálním prostředkem na sklo.
6. Troubu neumývejte pomocí parních čistících přístrojů.
7. Před otevřením horního víka trouby očistěte kapalinu z víka. Před uzavřením víka sporáku se ujistěte, že je varná plocha dostatečně chladná.
8. Nikdy při čištění nepoužívejte hořlavé prostředky jako je kyselina, ředidlo či benzín.
9. Žádnou část Vaší trouby neumývejte v myčce na nádobí
10. Pro vyčištění předního skleněného víka trouby; vyjměte upevňovací šrouby držadla pomocí šroubováku a vyjměte dvířka trouby. Pak jej umyjte důkladně opláchněte. Poté osušte a znovu nainstalujte zpět na držák.

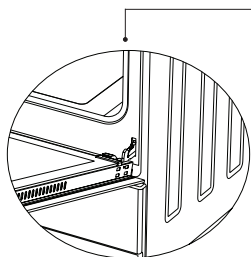
Instalace Dveří Trouby



Obrázek 2

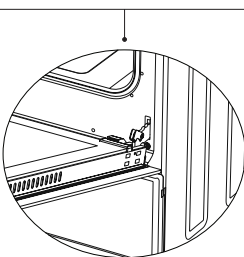


Obrázek 3



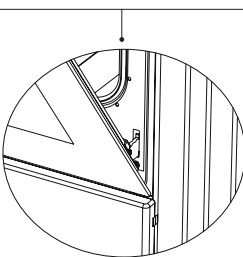
Obrázek 2.1

Dveře otevřete tak, aby byly zataženy k sobě. Potom provedte odemknutí zatažením za zámek závěsu směrem nahoru, použijte k tomu šroubovák, jak je znázorněno na **obrázku 2.1**.



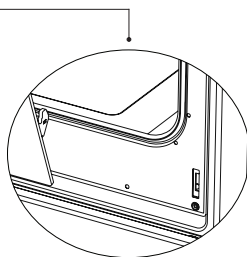
Obrázek 2.2

Zámek závěsu dejte do nejširšího úhlu, jak je znázorněno na **obrázku 2.2**. Oba závěsy připojte ke dveřím trouby a dejte je do stejné pozice.



Obrázek 3.1

Potom zavřete dveře trouby, jak je znázorněno na **obrázku 3.1**.



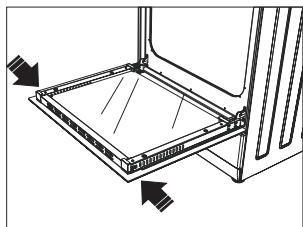
Obrázek 3.2

Chcete-li dveře trouby odejmout, vysuňte je nahoru, při zavírání do zavřené pozice je držte oběma rukama, jak je znázorněno na **obrázku 3.2**.

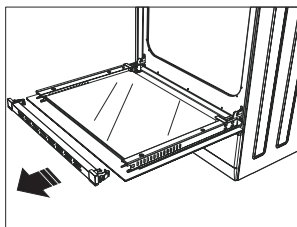
Chcete-li dveře trouby přemístit, proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

Čištění A Údržba Skla Na Předních Dveřích Trouby

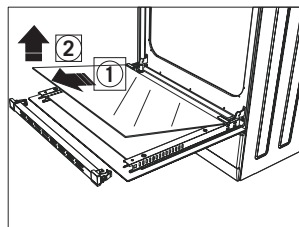
Profil sejměte stisknutím plastových západek po levé i pravé straně, jak je znázorněno na obrázku 4, a vysuňte profil k sobě, jak je znázorněno na obrázku 5. Potom vyjměte vnitřní sklo, jak je znázorněno na obrázku 6. V případě potřeby lze prostřední sklo vyjmout stejným způsobem. Po provedení čištění a údržby lze znovu namontovat skla a profil, v opačném pořadí. Ujistěte se, zda je profil správně usazený na místě.



Obrázek 4



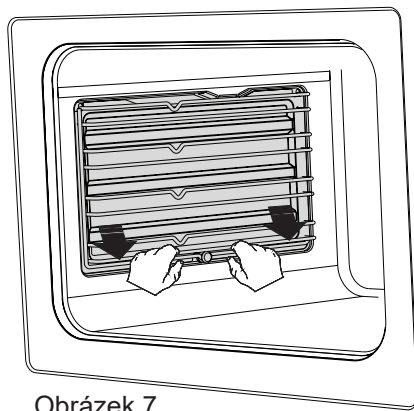
Obrázek 5



Obrázek 6

Katalytické Stěny *

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

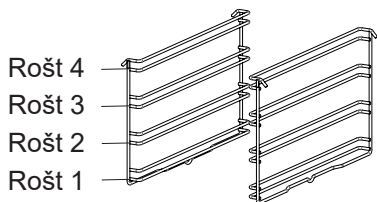


Obrázek 7

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.

Pozice Roštu



Je důležité správně umístit drátěný rošt do trouby. Rošt se nesmí dotýkat zadní stěny trouby. Pozice roštu jsou znázorněny na následujících obrázcích. Do spodního nebo horního vodítka můžete umístit hluboký nebo standardní zásobník roštu.

Instalace a vyjmutí drátěných roštů

Pro vyjmutí drátěných roštů zatlačte na západky, které jsou na obrázku označeny šipkami. Nejdříve vyjměte spodní a pak horní část. K nainstalování drátěných roštů postupujte dle návodu výše, jen v opačném pořadí.

Výměna Žárovky

UPOZORNĚNÍ: Abyste předešli možnosti úrazu elektrickým proudem, před výměnou zkontrolujte, zda je okruh spotřebiče otevřený. (Otevřený okruh je okruh, kterým neprobíhá proud.)

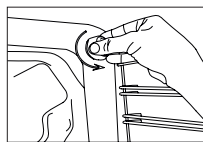
Nejprve odpojte elektrické zapojení spotřebiče a zkontrolujte, zda spotřebič vychladl.

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

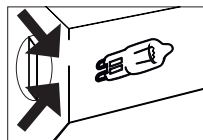
Poté vyjměte žárovku a nainstalujte novou, se stejnými technickými údaji.

Nasaďte skleněnou ochranu a výměnu dokončete zapojením elektrického kabelu do zásuvky. Nyní můžete troubu používat.

Typ svítidla G9

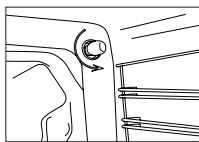


220-240 V, AC
15-25 W

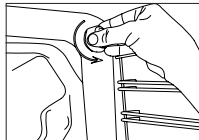


Obrázek 8

Typ svítidla E14



220-240 V, AC
15 W



Obrázek 9

Použití Deflektoru Grilu *

1. Vytvořili jsme ochranný štít, který má za úkol chránit ovládací panel a tlačítka trouby, zvláště, když používáte její funkci gril. (obrázek 10)

2. Používejte tento štít k ochraně ovládacího panelu a tlačítek proti horku a to zvláště při nastavení funkce gril.

UPOZORNĚNÍ: Některé dostupné části mohou být během grilování horké. Děti by se měly zdržovat v bezpečné vzdálenosti od trouby.

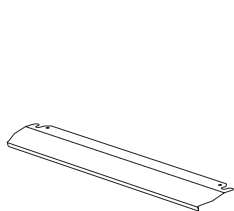
3. Umístěte bezpečnostní panel pod ovládací panel otevřením skla předního krytu trouby. (obrázek 11)

4. Poté opatrně zavřete přední kryt trouby a zablokujte tak bezpečnostní panel mezi troubu a přední kryt. (obrázek 12)

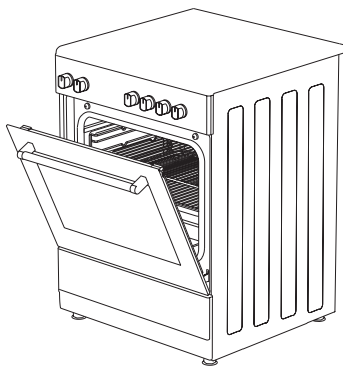
5. Při pečení v režimu grilu je důležité, aby byl kryt stále otevřen ve stanovené vzdálenosti.

6. Deflektor (ochranný panel) tak zajistí ideální podmínky pro vaření a zároveň ochrání kontrolní panel a další knoflíky.

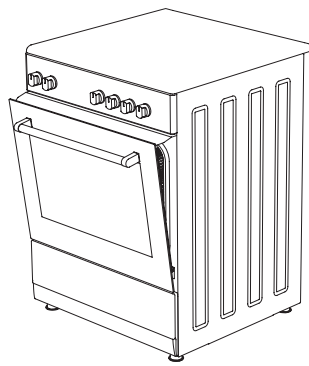
UPOZORNĚNÍ: Pokud je sporák vybavený termostatem "**uzavřenou funkcí grilu**", můžete během provozu dvířka trouby zavřít; v tomto případě nebude deflektor nutný.



Obrázek 10



Obrázek 11



Obrázek 12

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Předtím než zavoláte servisní službu, můžete některé problémy, které se mohou objevit, vyřešit sami a to ověřením následujících bodů.

Kontrolní body

V případě, že dojde k potížím s troubou, nejprve zkontrolujte tabulku níže a zkuste najít řešení.

Problém	Možná příčina	Co dělat
Trouba nefunguje.	Síťové napájení není k dispozici.	Zkontrolujte napájení.
Během pečení se trouba zastaví.	Zástrčka vypadla ze zásuvky.	Znovu zastrčte zástrčku do elektrické zásuvky.
Trouba se během pečení vypne.	Příliš dlouhý nepřetržitý provoz.	Po dlouhých cyklech pečení nechte troubu vychladnout.
	Více než jedna zástrčka zasunuta v zásuvce.	Na každou síťovou zásuvku používejte pouze jednu zástrčku.
Dvířka trouby se neotvírají správně.	Mezi dveřmi a vnitřní dutinou se zasekly zbytky potravin.	Troubu dobře vyčistěte a pokuste se opět otevřít dveře.
Zásah elektrickým proudem při dotyku trouby.	Není správné uzemnění.	Zkontrolujte, zda je napájení správně uzemněno.
	Používá se neuzemněná zásuvka.	
Odkapávání vody.	Při určitých podmínkách může vzniknout voda nebo pára v závislosti na pečení. Není to chyba zařízení.	Nechte troubu vychladnout a pak ji osušte pomocí utěrky.
Z mezery na dvířkách trouby vystupuje pára.		
Uvnitř trouby zůstala voda.		

Problém	Možná příčina	Co dělat
Během provozu vychází kouř.	Při prvním použití trouby.	Z topných prvků vychází kouř. Není to chyba. Po 2-3 cyklech už kouř pomine.
	Zbytky jídla na topných prvcích.	Nechte troubu vychladnout a vyčistěte zbytky z topných prvcích.
Při provozu z trouby vychází pach hoření nebo plastu.	Uvnitř trouby se používá plastové nebo jiné tepelně odolné příslušenství.	Při vysokých teplotách používejte vhodné skleněné příslušenství.
Trouba nehřeje.	Dvířka trouby jsou otevřená.	Zavřete dveře a znovu spusťte troubu.
	Ovládací prvky trouby nejsou správně nastaveny.	Přečtěte si část týkající se provozu trouby a vynulujte troubu.
	Pojistka nebo jistič jsou vypnuty.	Vyměňte pojistku nebo resetujte jistič. Pokud se to opakuje často, zavolejte elektrikáře.
Trouba nefunguje dobře.	Dvířka trouby se během vaření často otevírají.	Neotvírejte často dvířka trouby, pokud potraviny, které pečete, nevyžadují otáčení. Pokud otevřete dvířka, často dojde k poklesu vnitřní teploty, a proto dojde k ovlivnění výsledku pečení.
Vnitřní světlo je slabé nebo nefunguje.	Během pečení lampu pokrývá cizí předmět.	Vyčistěte vnitřní povrch trouby a znovu ji zkontrolujte.
	Lampa může být porouchaná.	Vyměňte za žárovku se stejnými specifikacemi.

PRAVIDLA ZACHÁZENÍ

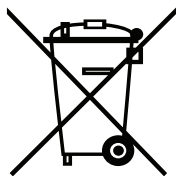
1. Dvířka ani madlo nepoužívejte při přenášení či nošení spotřebiče.
2. Spotřebič přenášejte a transportujte pouze v jeho originálním zabalení.
3. Při vykládání a nakládání věnujte manipulaci se spotřebičem maximální pozornost.
4. Při manipulaci a transportu spotřebiče se ujistěte, že je jeho obal nepoškozen.
5. Chraňte jej před vnějšími vlivy, jako je vlhkost, voda atd, které by mohly poškodit obal.
6. Dbejte na to, aby nedošlo k poškození spotřebiče v důsledku nárazů, havárií, kapání vody apod. při manipulaci a přepravě, a aby došlo k jeho deformaci nebo deformaci během převozu.

DOPORUČENÍ PRO ÚSPORU ENERGIE

Následující informace vám pomohou výrobek používat ekologicky a ekonomicky.

1. Použijte tmavě zbarvené a smaltované nádoby, které v troubě lépe vedou teplo.
2. Pokud návod či recept vyžaduje předehřátí trouby, troubu předehřejte.
3. Neotvírejte dvířka trouby příliš často během vaření.
4. Pokuste se nevařit více jídel současně v troubě. Můžete umístit dva pokrmy najednou na rošt trouby.
5. Vařte několik jídel po sobě. Teplota v troubě neklesne.
6. Vypněte troubu několik minut před ukončením doby pečení. V tomto případě pak neotvírejte dvířka trouby.
7. Před vaření zmražené potraviny rozmrazte.

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 balicího materiálu, které má pověření místních orgánů.