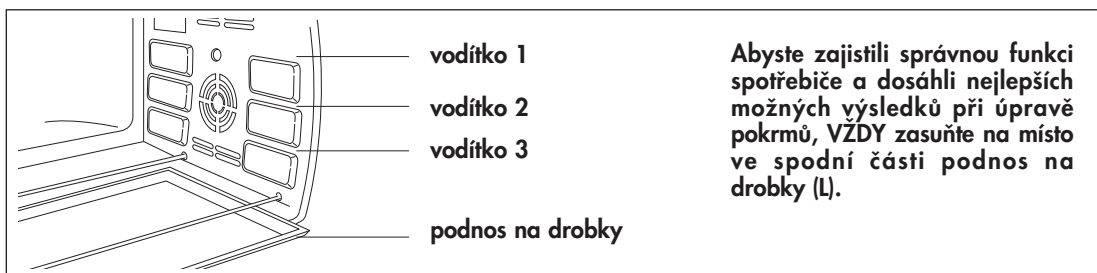
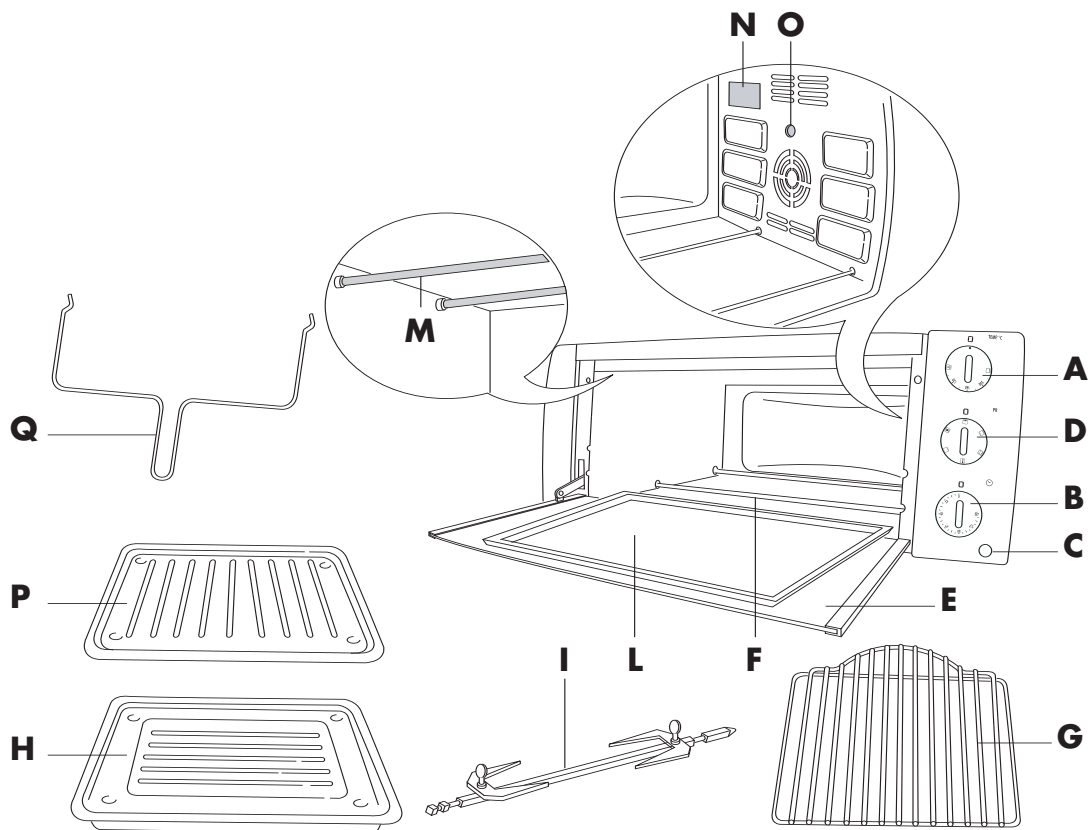


## POPIS ELEKTROSPOTŘEBIČE

- |   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| A | Knoflík termostatu                      | M | Horní topné těleso                         |
| B | Knoflík časového spínače                | N | Vnitřní osvětlení (jen u některých modelů) |
| C | Světelná kontrolka                      | O | Otvor na roženi (jen u některých modelů)   |
| D | Knoflík pro volbu funkcí                | P | Dietní rošt                                |
| E | Skleněná dvířka                         |   | (jen u některých modelů)                   |
| F | Spodní topné těleso                     | Q | Knoflík na vysunutí rožně                  |
| G | Rošt                                    |   | (jen u některých modelů)                   |
| H | Plech na pečení                         |   |  |
| I | Tvarovaný rošt (jen u některých modelů) |   |  |
| L | Sběrná nádoba na drobky                 |   |  |



## TECHNICKÉ PARAMETRY

---

Provozní napětí .....viz štítek s parametry spotřebiče  
Maximální příkon .....viz štítek s parametry spotřebiče

### SPOTŘEBA ENERGIE (norma CENELEC HD 376)

Na dosažení 200°C .....0,09 kWh

Na udržení 200°C po dobu 1 hodiny .....0,58 kWh

Celkem .....0,67 kWh

Toto zařízení je v souladu s evropskou směrnicí 2004/108/EU o elektromagnetické kompatibilitě a evropským předpisem č. 1935/2004 z 27/10/2004 o materiálech určených ke styku s potravinami.

## DŮLEŽITÁ UPOZORNŮNÍ

---









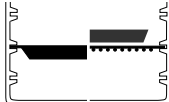


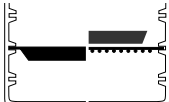






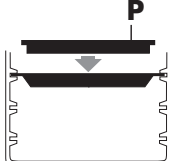



- **Před použitím spotřebiče si pozorně přečtete celý návod k obsluze.**
- Tato trouba na pečení je určena k přípravě pokrmů. Nesmí se používat k jiným účelům a nesmí být žádným způsobem upravována nebo přizpůsobována.
- Umístěte spotřebič na vodorovnou plochu ve výšce alespoň 85 cm mimo dosah dětí.
- Před použitím trouby pečlivě umyjte veškeré příslušenství spotřebiče.
- **Před zapojením zástrčky do elektrické zásuvky zkontrolujte, zda:**
  - Sítové napětí odpovídá hodnotě uvedené na štítku s parametry.
  - Proudová zatížitelnost zásuvky je 16A a je opatřena zemnicím vodičem.
- **Výrobce nenese zodpovědnost za případné škody způsobené nerespektováním tohoto protiúrazového opatření.**
- Před prvním použitím této trouby na pečení vytáhněte ze spotřebiče veškerý obalový a ochranný materiál, příručky, umělohmotné sáčky apod.
- Před prvním použitím nechte spotřebič v provozu na prázdko po dobu alespoň 15 minut s termostatem nastaveným na maximum, abyste odstranili zápach novoty a kouř způsobený přítomností ochranných látek nanesených na topná tělesa před převozem.  
Při této činnosti musíte místnost důkladně větrat..
- **UPOZORNĚNÍ:** Po vybalení spotřebiče z krabice zkontrolujte, zda jsou dvířka trouby nepoškozena. Skleněná dvířka jsou křehká a v případě viditelného poškození jako například odštípnutí, rýhy nebo poškrábání požádejte o jejich výměnu. Kromě toho chraňte dvířka při použití, čištění nebo přemísťování spotřebiče před prudkými nárazy. Nelijte na sklo dvířek studené tekutiny, pokud je spotřebič horký a vyvarujte se bouchání dvířky.
- **Dvířka a vnější části trouby na pečení se při provozu mohou zahřát. Při přípravě pokrmů v troubě se dotýkejte pouze rukojetí, úchytů a tlačítek. Nikdy se nedotýkejte kovových nebo skleněných částí trouby. V případě potřeby používejte chňapky.**
- **Tento elektrospotřebič dosahuje při provozu vysokých teplot, které mohou způsobit vážné popáleniny.**
- Teplota přístupných částí může být při provozu značně vysoká. Umístěte spotřebič z dosahu dětí.
- Nedovolte, aby spotřebič používaly osoby (nebo děti) s omezenými mentálními, fyzickými a smyslovými schopnostmi nebo s nedostatečnými vědomostmi a zkušenostmi, pokud nebudou pod dohledem nebo nebudou náležitě instruovány osobou zodpovědnou za jejich zdraví. Mějte děti pod dohledem a nedovolte, aby si se spotřebičem hrály.
- Spotřebič během provozu nepřeházejte.



- Nepoužívejte spotřebič v případě, že:
  - je jeho napájecí kabel poškozený
  - Spotřebič spadl na zem nebo je viditelně poškozen či nepracuje správně. V těchto případech je nutné, aby se zabránilo jakémukoliv riziku, odnést spotřebič do nejbližšího asistenčního centra, který se zabývá pozáručním servisem.
- Nenechávejte napájecí kabel volně viset a zabraňte tomu, aby se dotýkal horkých částí trouby. Nesnažte se vytahovat zástrčku ze zásuvky taháním za napájecí kabel.
- V případě, že je potřeba použít prodlužovací šňůru, zkontrolujte, zda je v dobrém stavu a je opatřena uzemňovacím kolíkem. Průřez kabelu prodlužovací šňůry musí být minimálně takový, jako je průřez napájecího kabelu spotřebiče.
- Aby se zabránilo veškerému riziku úrazu elektrickým proudem, neponořujte v žádném případě napájecí kabel, jeho zásuvku nebo celý přístroj do vody nebo jiné kapaliny.
- Neumísťujte spotřebič v blízkosti zdrojů tepla.
- Neumísťujte v žádném případě hořlavé předměty v blízkosti trouby nebo na nábytek, na kterém je umístěna.
- Chléb se může snadno spálit. Při toastování nebo opékání chleba vždy na troubu dohlížejte. V žádném případě neuvádějte troubu do provozu, pokud je umístěna pod zavěšenou skříň nebo pod policí nebo v blízkosti hořlavých materiálů, jako např. záclony, závěsy, žaluzie apod.
- Nepoužívejte spotřebič jako zdroj tepla.
- Do trouby v žádném případě nevkládejte papír, karton nebo umělou hmotu. Nic na troubu nepokládejte (nástroje, rošty nebo jiné předměty).
- Do ventilačních průduchů nic nevkládejte. Nezakrývejte je.
- **Jestliže se stane, že pokrm nebo jiné části trouby začnou hořet, nesnažte se v žádném případě uhasit oheň vodou. Ponechte dveře zavřené, vytáhněte zástrčku ze sítě a uhasťte plameny vlhkým hadrem.**
- Tato trouba nebyla navržena k vestavění.
- Pokud jsou dvířka trouby otevřená, mějte na paměti následující:
  - nepokládejte na dvířka těžké předměty a netahejte za rukojeť směrem dolů.
  - nepokládejte na plochu otevřených dvířek těžké nádoby nebo horké pečáče, které jste vytáhli z trouby.
- V případě, že tento spotřebič bude používán v jiné zemi než tam, kde byl zakoupený, a s ohledem na rozdílnost platných norem je nutné nechat spotřebič zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku.
- Za účelem zajištění osobní bezpečnosti nedemontujte tento spotřebič sami. obraťte se vždy na autorizované servisní středisko.
- Tento spotřebič byl navržen výhradně k domácímu použití. Jakékoliv profesionální nebo nevhodné použití nebo použití v neshodě s návodem k obsluze nezavazuje výrobce k odpovědnosti a vyvazuje ze záruční zodpovědnosti.
- Pokud spotřebič nepoužíváte nebo před jeho čištěním ho vždy odpojte od elektrické sítě.
- V případě poškození přírodního kabelu musí jeho výměnu provést výrobce nebo výrobcem pověřené servisní středisko nebo podobný kvalifikovaný odborník, aby se předešlo veškerému riziku.
- Při čistění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo kovové škrabky, protože by mohly poškodit jejich povrch a způsobit jejich prasknutí.
- Přístroj nesmí být spouštěn pomocí vnějšího časového spínače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Přístroj musí být umístěn a provozován se zadní stranou přisunutou ke stěně.

**Tyto pokyny pečlivě uschovejte**




## PŘEHLEDNÁ TABULKA

Program	Poloha knoflíku pro volbu funkcí	Poloha knoflíku termostatu	Poloha roštu a příslušenství	Poznámky/Rady
Rozmrazování (pouze u některých modelů)		●		1 2 3 Položte pokrm přímo na rošt zasunutý do vodička 2.
Delikátní pečení		100°C-220°C		1 2 3 Použijte plech na pečení zasunutý přímo do spodního vodička 3.
Udržování pokrmů v teple				1 2 3 Tuto funkci zvolte v případě, že potřebujete uchovat jídlo v teple. Neponechávejte pokrmy v teple na dobu delší než jedna hodina a nepoužívejte tuto funkci pro ohřev tudených pokrmů. Pokud není pokrm dostatečně teplý, aby mohl být servírován, zvolte vyšší teplotu pomocí knoflíku termostatu.
Pečení v troubě s ventilací (pouze u některých modelů)		100°C-220°C	 nebo 	1 2 3 Ideální pro přípravu lasagni, masa, pizzy, všech druhů dorů, pokrmů, které mají být na povrchu křupavé (nebo gratinované) a chleba. Při použití příslušenství se řiďte pokyny uvedenými v tabulce na straně 108.
Pečení v troubě tradičním způsobem		100°C-220°C	 nebo 	1 2 3 Ideální pro přípravu plněné zeleniny, ryb, plum cakes, a drobné drůbeže. Při použití příslušenství se řiďte pokyny uvedenými v tabulce na straně 108.
Toastování				1 2 3 Ideální pro toastování plátků chleba
Příprava pokrmů grilováním				1 2 3 Položte dietní mřížku (P) (jen u některých modelů) nad plech na pečení; umístěte ji nad pokrm a zasuňte vše do vodička 1. Ideální pro grilování masa, ryb a zeleniny.
Příprava pokrmů grilováním na rožni (pouze u některých modelů)				1 2 3 rožňen do příslušného otvoru (O), jak je uvedeno na straně 110. Plech na pečení zasuňte do vodička 3. Ideální na drůbež, hovězí apod.

## POUŽITÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ

### Knoflík termostatu (A)

Zvolte požadovanou teplotu následujícím způsobem:

- Na rozmrazování (*pouze u některých modelů*) (viz str. 107): Otočný knoflík termostatu do polohy "•".
- K udržování stálé teploty pokrmů (viz str. 107): . . . . .Otočný knoflík termostatu do polohy  .
- Pro pečení pomocí ventilačního systému trouby (*pouze u některých modelů*) nebo pečení tradičním způsobem (viz str. 107-108): .Otočný knoflík termostatu od 100°C - 220°C.
- K toustování (viz str. 109): . . . . .Otočný knoflík termostatu do polohy  .
- Pro všechny způsoby grilování (viz str. 110): . . . . .Otočný knoflík termostatu do polohy  .

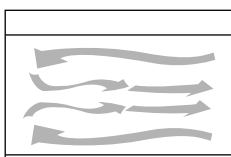
### B Knoflík časového spínače (B)

- Pro zapnutí trouby: . . . . .Otáčejte ovladačem ve směru hodinových ručiček
- Pro vypnutí trouby: . . . . .Otočte ovladač zpět do polohy "0".

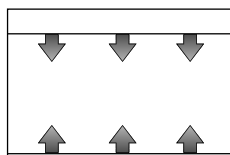
### Knoflík pro volbu funkcí (D)

Aktivací tohoto ovládacího prvku se volí funkce dostupné pro přípravu pokrmů:

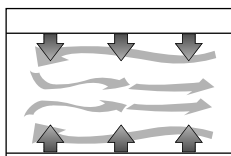
#### POUŽITÍ PECE



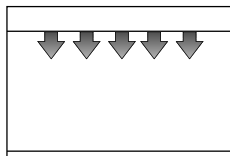
(*pouze u některých modelů*)  
(*pouze se zapnutou ventilací*)



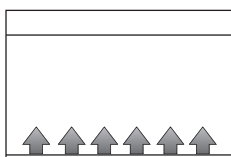
(*pouze s horním a spodním topným tělesem v provozu*)



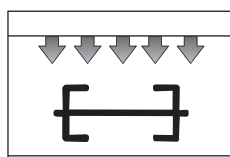
(*pouze u některých modelů*)  
(*pouze s ventilací a horním a spodním topným tělesem v provozu*)



(*pouze pokud horní topné těleso pracuje na maximální výkon*)



(*pouze v případě, že je v provozu spodní topné těleso*)



(*pouze u některých modelů*)  
(*pouze pokud horní topné těleso pracuje na maximální výkon + motor rožnění*)

### Vnitřní osvětlení pece (N) (*pouze u některých modelů*) a Světelná kontrolka (C)


Když je trouba v provozu, světelná kontrolka (C) a vnitřní osvětlení (N) (u některých modelů) jsou stále zapnuté.

## Všeobecné pokyny

- Při pečení v troubě s ventilací, při tradičním grilování se doporučuje vždy troubu předehřát na po dobu 5 minut na předvolenou teplotu.
- Délka přípravy závisí na kvalitě výrobků, na teplotě potravin a osobní chuti každého jednotlivce. Doby pečení uvedené v tabulce jsou pouze přibližné a je třeba je přizpůsobit osobním požadavkům. V uvedených dobách pečení není zahrnuta doba potřebná k předehřevu trouby.
- U pečení zmražených potravin se řiďte dobami pečení doporučenými na jejich obalech.

## Rozmrazování (pouze u některých modelů)


Abyste dosáhli dobrého rozmrazení v krátkém čase, je třeba:

- Otožit knoflíkem pro volbu funkcí (D) do polohy .
- Otočit knoflíkem termostatu (A) do polohy "•".
- Otáčejte ovladačem Timer (B) ve směru hodinových ručiček.
- Zasuňte plech na pečení (H) do vodítka 3, rošt (G) do vodítka 2, na něj položit pokrm určený k rozmrazení a pak zavřít dveře.
- Po celkovém rozmrazení otočte ovladač Timer (B) zpět do polohy "0".



Příklad rozmrazování: 1 kg masa 80-90 minut bez otáčení.

## Delikátní pečení

Tato funkce je určena pro pečení cukrářského pečiva a dortů s polevou. Výborných výsledků je možné dosáhnout i při dokončování pokrmů nebo při přípravě jídel, které vyžadují zdroj tepla především ve spodní části.

- Zasuňte plech (H) do vodítka 3, jak je uvedeno na obrázku na straně 105.
- Otočte knoflíkem pro volbu funkcí (D) do polohy .
- Pomocí knoflíku termostatu (A) zvolte požadovanou teplotu.
- Otáčejte ovladačem Timer (B) ve směru hodinových ručiček; na konci pečení otočte ovladač Timer (B) zpět do polohy "0".

## Udržování stálé teploty pokrmů


- Otočte knoflíkem termostatu (A) do polohy .
- Otočte knoflíkem pro volbu funkcí (D) do polohy .
- Otáčejte ovladačem Timer (B) ve směru hodinových ručiček.
- Zasuňte plech na pečení (H) do vodítka 3 a položte na něj pokrm.
- Pro ukončení operace otočte ovladač Timer (B) zpět do polohy "0".

Doporučuje se neponechávat pokrmy v troubě dlouho, aby se příliš nevysušily.

## Pečení v troubě s ventilací (pouze u některých modelů)

Tato funkce je ideální pro přípravu výborné pizzy, lasagni, gratinovaných prvních chodů, na všechny druhy masa (s výjimkou drobné drůbeže), opékaných brambor, přípravu všech druhů dortů a na pečení chleba.

Postupujte následujícím způsobem:

- Zasuňte rošt (G) nebo plech na pečení (H) do polohy uvedené v tabulce.
- Otočte knoflíkem pro volbu funkcí (D) do polohy .
- Otočením knoflíku termostatu (A) zvolte požadovanou teplotu.
- Otáčejte ovladačem Timer (B) ve směru hodinových ručiček.
- Po předehřátí trouby na dobu 5 minut vložte do trouby pokrm k přípravě.
- Na konci pečení otočte ovladač Timer (B) zpět do polohy "0".

Program	Knoflík termostatu	Doby	rošt/ plech/ poloha	Upozornění a rady
Quiche 700 g	200°C	30-35 min.	3	Použijte plech na pečení.
Kuře 1 kg	200°C	60-70 min.	3	Použijte plech na pečení, otočte zhruba po 38 min.
Vepřová pečeně 900 g	200°C	50-60 min.	3	Použijte plech na pečení, otočte po 30 min.
Sekaná 650 g	200°C	35-40 min.	3	Použijte plech na pečení, otočte po 20 min.
Pečené brambory 500 g	200°C	40-50 min.	2	Použijte plech na pečení, dvakrát promíchejte.
Marmeládový koláč 700 g	180°C	35-40 min.	3	Použijte dortovou formu.
Závin 1 kg	200°C	35-40 min.	2	Použijte plech na pečení.
Moučník margherita 800 g	180°C	25-30 min.	3	Použijte dortovou formu.
Drobné pečivo (čajové) 100 g	180°C	15-20 min.	2	Použijte plech na pečení.
Chléb 500 g	200°C	20-25 min.	3	Použijte plech na pečení potřeny olejem.

### Pečení v troubě tradičním způsobem

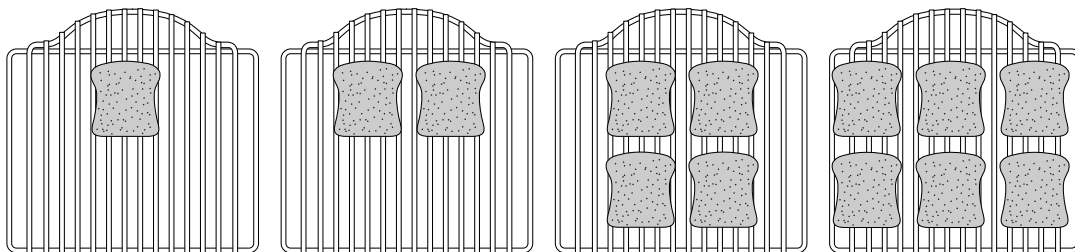
Tento způsob pečení je ideální pro všechny druhy ryb, zapékanou zeleninu, pro moučníky se základem z bílkového sněhu a na moučníky, jejichž příprava vyžaduje velmi dlouhou dobu pečení (nad 60 min.). Postupujte následujícím způsobem:

- Zasuňte rošt (G) nebo plech na pečení (H) do polohy uvedené v tabulce.
- Otočte knoflíkem pro volbu funkcí (D) do polohy .
- Otočením knoflíku termostatu (A) zvolte požadovanou teplotu.
- Otáčejte ovladačem Timer (B) ve směru hodinových ručiček.
- Po předehřátí trouby na dobu 5 minut vložte do trouby pokrm k přípravě.
- Na konci pečení otočte ovladač Timer (B) zpět do polohy "0".

Program	Knoflík termostatu	Doby	rošt/ plech/ poloha	Upozornění a rady
Gratinované makaróny 1 kg	200°C	25-30 min.	2	Použijte varnou misku.
Lasagne 1 kg	200°C	25-30 min.	2	Použijte varnou misku.
Pizza 500 g	200°C	30-35 min.	3	Použijte plech na pečení.
Pstruh 500 g	180°C	30-35 min.	3	Použijte plech na pečení, otočte po 16 min.
Plněné kalamáry 450 g	180°C	25-30 min.	3	Použijte varnou misku, otočte v polovině pečení.
Zapékaná rajčata 550 g	180°C	35-40 min.	2	Použijte plech na pečení potřeny olejem a otočte po 20 min.
Cukety s tuňákem 750 g	180°C	35-40 min.	2	Použijte plech na pečení; přidejte olej, rajčata a vodu; otočte plech po 20 min.
Plum cake 1 kg	180°C	65-75 min.	3	Použijte formu na pečivo a otočte v polovině pečení.

## Toastování

- Rozměry roštu (G) umožňují toastování šesti plátků chleba zároveň. Nejlepších výsledků dosáhnete při toastování čtyř plátků zároveň.
- Před toastováním rozmístěte plátky chleba podle obrázku uvedeného níže:



Toastování jednoho plátku

Toastování dvou plátků



Toastování čtyř plátků

Toastování šesti plátků

Pro různá následující použití snižte programovanou dobu toastování.

## Pokyny pro toastování chleba

Při automatickém toastování chleba, sendvičů, muffinů, zmrazených koláčů a placek vždy použijte rošt.

1. Vložte rošt do vodička 2.
2. Rozmístěte potraviny k toastování na střed roštu. Zavřete dveře.
3. Otočte knoflíkem termostatu (A) do polohy  a knoflíku pro volbu funkcí (D) do polohy .
4. Otočte knoflíkem časového spínače (B) ve směru hodinových ručiček. Pro dosažení středního opečení nastavte Timer (B) na 4-5 minut. Opečte několik kousků chleba pro kontrolu nastaveného času.
5. Při toastování chleba je zapnuté horní i spodní topné těleso, aby byly osmahnuty obě strany současně. Na vnitřní straně skla dvířek se může zkondenzovat voda. To je běžné. Tato zkondenzovaná voda během toastování zmizí.
6. Zvukový signál ohlásí vypršení naprogramovaného času. Toastování bylo takto dokončeno a topná tělesa se automaticky vypnou. Otočte knoflíkem termostatu (A) do polohy "•".

### Poznámka:

Jestliže upřednostňujete mírné opečení, přerušete automatický cyklus otočením ovladače Timer (B) do polohy "0"; trouba se vypne bez toho, abyste ji způsobili jakékoliv škody.

Pokud naopak dáváte přednost silnějšímu toastování, spusťte cyklus otočením knoflíku časového spínače (B) ve směru hodinových ručiček znovu, dokud nedosáhnete požadované míry tepelné úpravy.

**Nakonec ručně vypněte knoflík termostatu a programování toastovače podle pokynů uvedených výše.**


Při pravidelném používání trouby naleznete správnou míru nastavení pro každý typ chleba..

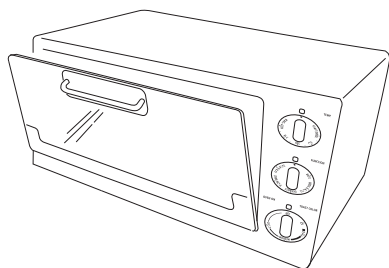
### Rady pro dobré toastování:

Větší kusy chleba a zmrazený chléb budou potřebovat silnější nastavení. Jediný plátek chleba si vyžádá mírnější nastavení než je to, které je potřeba pro více plátků.




## Příprava pokrmů grilováním

- Umístíte pokrm ke grilování na dietní rošt (P) položený na plechu na pečení (H) a vše zasuníte do vodítka 1.
- Zvřete dvířka na zaklapnutí (viz obrázek 1).
- Otočíte knoflíkem pro volbu funkcí (D) do polohy .
- Otáčejte ovladačem Timer (B) ve směru hodinových ručiček.
- Na konci pečení otočíte ovladač Timer (B) zpět do polohy "0".
- Pokrm je třeba přibližně v polovině pečení obrátit.





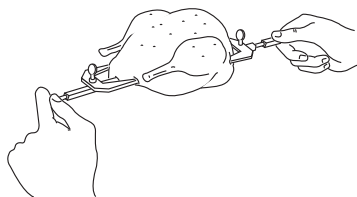
obr. 1

Program	Knoflík termostatu	Doby	Upozornění a rady
Vepřová kotleta (2)		30 min.	Otočte po 16 minutách.
Párky (3)	"	20 min.	Otočte po 11 minutách.
Syrové hamburgery (2)	"	25 min.	Otočte po 13 minutách.
Klobásky (4)	"	26 min.	Otočte po 14 minutách.
Špízy 500 g	"	26 min.	Otočte po 8, 15 a 21 minutách.

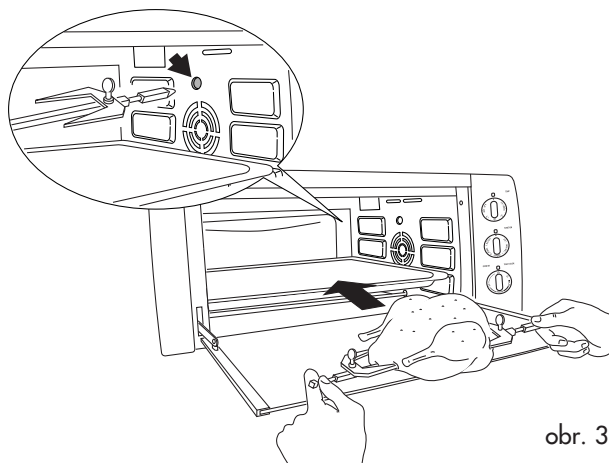
## Pečení v troubě s rožněm (pouze u některých modelů)

Tato funkce je ideální pro pečení kuřat, drobné drůbeže, vepřového a telecího masa na rožni. Funkci rožnění je možné použít při maximálním zatížení 2 kg.

- napíchnete pokrm na rožeň (I) a zajistíte ho příslušnými nůžkami (obr. 2) (pro dosažení nejlepšího výsledku dobře maso upevněte ke kuchyňské jehle).
- Zasuňte plech (H) do vodítka 3, a rožeň (I) do příslušného otvoru (obr. 3).
- Zvřete dvířka na zaklapnutí (viz obrázek 1).
- Otočíte knoflíkem termostatu (A) do polohy .
- Otočíte knoflíkem pro volbu funkcí (D) do polohy .
- Otáčejte ovladačem Timer (B) ve směru hodinových ručiček.



obr. 2



obr. 3

Informace o dobách tepelné úpravy najdete v níže uvedené tabulce.

Program	Hmotnost	Doby
Kuře	1-2 Kg	120 min.
Vepřová pečeně	0,8-1,7 Kg	90 min.

Při větším zatížení se doporučuje použít program pečení s ventilovanou troubou.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Častým čištěním se zabrání vytváření kouře a nepříjemného pachu během pečení. Zabraňte hromadění tuku uvnitř elektrospotřebiče.

Před započetím jakékoliv činnosti spojené s čištěním je třeba vytáhnout zástrčku ze síťové zásuvky a nechat troubu vychladnout.

Čištění dvířek, vnitřních stěn a lakovaných či smaltovaných částí trouby je třeba provádět vodou s přípravkem saponátu a poté dobře osušit.

Při čištění vnitřku trouby nepoužívejte přípravky způsobující korozi hliníku (čisticí prostředky v bombičkách) a neškrábejte stěny špičatými a ostrými předměty, abyste nepoškodili nepřilnavou povrchovou úpravu.

K čištění vnějších částí trouby vždy použijte vlhkou houbu. Vyvarujte se použití abrazivních přípravků, které poškozují nátěr. Dbejte na to, aby voda nebo tekutý saponát nevnikly dovnitř škvírami nad troubou.

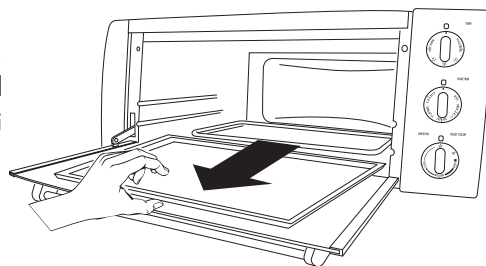
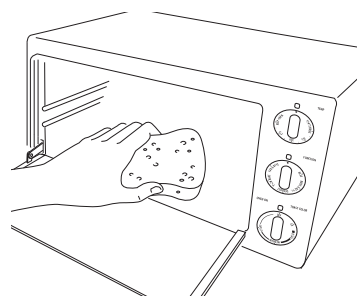
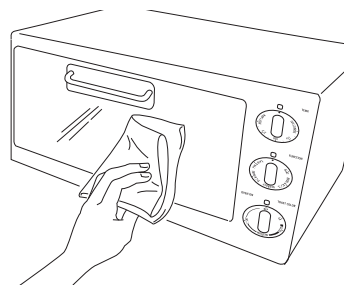
Nepokoušejte se zasunovat vidličky, nože a špičaté předměty do otvorů nad troubou a po její straně.

**Nikdy neponořujte elektrospotřebič do vody; neumývejte ho pod tekoucí vodou.**

Veškeré příslušenství se umývá běžným způsobem jako běžné nádoby ručně nebo v myčce.

Vytáhněte tác se spodní části pece. Umyjte jej ručně.

Pokud je špína těžko odstranitelná, opláchněte tácek pod teplou vodou s přidávkou saponátu a v případě nutnosti jej opatrně vydrhněte, aniž byste ho poškrábali.



**Informace ke správné likvidaci výrobku ve smyslu Evropské Směrnice 2002/96/EU a Právního Nařízení č. 151 z 25 července 2005.**

Po uplynutí doby životnosti nesmí být tento výrobek zlikvidován společně s domácím odpadem. Je třeba zajistit jeho odevzdání na specializovaná sběrná místa tříděného odpadu zřizovaná městskou správou nebo k prodejcům, kteří tuto službu poskytují. Oddělená likvidace elektrospotřebičů umožňuje zabránit negativním vlivům na životní prostředí a zdraví vyplývajícím z nevhodné likvidace a recyklovat materiály, ze kterých se skládají. Tím se dosáhne významné úspory energie a surovin. Pro účely zdůraznění povinnosti tříděného sběru vysloužilých elektrospotřebičů je na výrobku zaškrtnutý příslušný symbol přeškrtnutého odpadového kontejneru tříděného sběru odpadu. Nešetná likvidace výrobku ze strany klienta bude mít za následek správní sankce v souladu s platnou směrnici.

