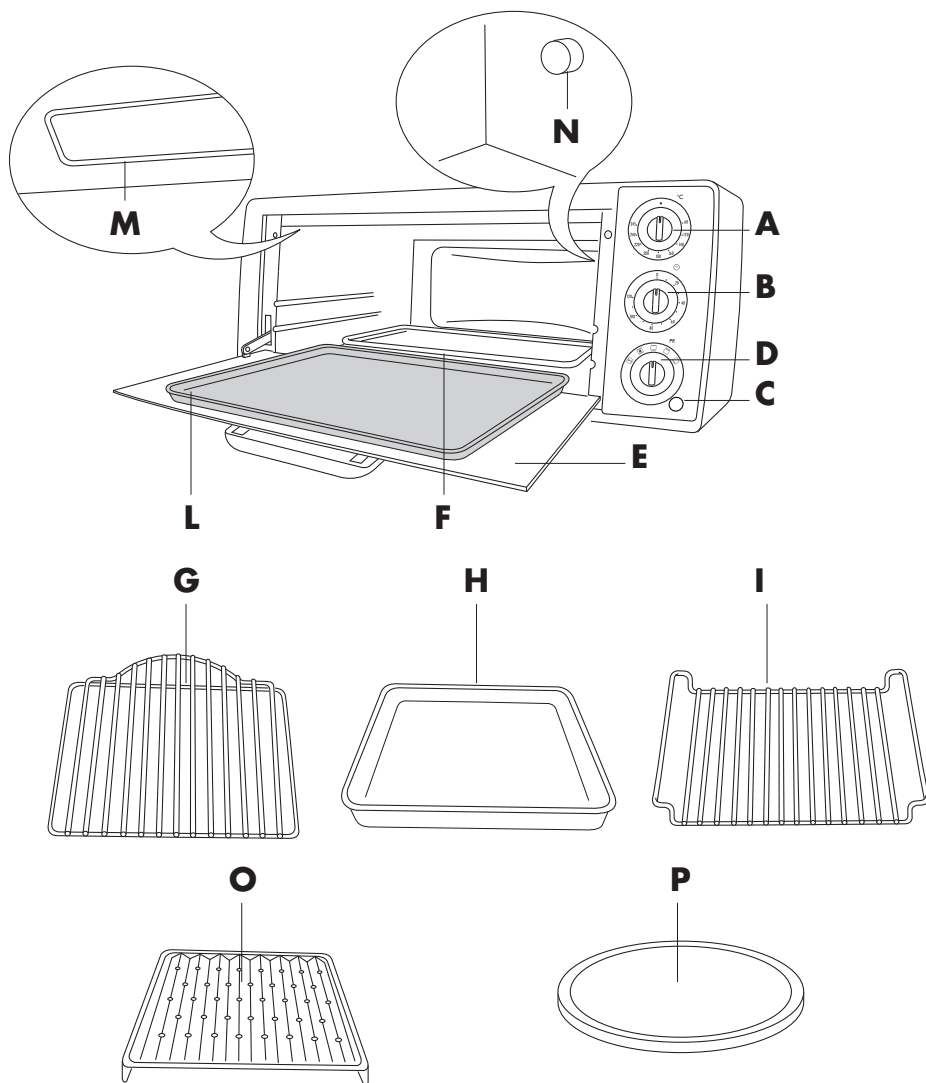


OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|----------------------------|---|
| A. Pokrętko termostatu | I. Ruszt uformowany (jeżeli został przewidziany) |
| B. Pokrętko timer | L. Taca na okruchy |
| C. Lampka kontrolna | M. Grzałka górna |
| D. Pokrętko wyboru funkcji | N. Wewnętrzne oświetlenie (jeżeli zostało przewidziane) |
| E. Szklane drzwiczki | O. Ruszt do smażenia bez tłuszczu |
| F. Grzałka dolna | P. Talerz do pizzy (jeżeli został przewidziany) |
| G. Ruszt płaski | |
| H. Brytfanka | |



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- **Przed przystąpieniem do użytkowania należy przeczytać uważnie poniższe instrukcje**
- Kuchenka przeznaczona jest do gotowania potraw. Nie należy jej używać w innym celu ani też modyfikować bądź naprawiać w jakikolwiek sposób.
- Ustawić urządzenie na powierzchni poziomej na wysokości co najmniej 85 cm, z dala od zasięgu dzieci.
- Przed przystąpieniem do użytkowania dokładnie umyć wszystkie akcesoria
- **Przed wsadzeniem wtyczki do gniazdka wtyczkowego należy sprawdzić czy:**
 - Napięcie sieciowe odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej

- **Napięcie w gniazdku wtyczkowym ma obciążenie równe 16 A i jest wyposażone w uziemienie. Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku, gdy niniejsza zasada bezpieczeństwa nie będzie przestrzegana.**

- Przed przystąpieniem do pierwszego użycia należy wyjąć wszystkie elementy papierowe znajdujące się wewnątrz urządzenia, jak papierowe zabezpieczenia, instrukcje obsługi, plastikowe torebki, itp.
- Przed pierwszym użyciem należy włączyć urządzenie "na sucho", z termostatem w pozycji maksymalnej, na co najmniej 15 minut, aby usunąć zapach nowości i niewielką ilość dymu wynikającego z obecności substancji zabezpieczających zastosowanych na grzejnikach przed wykonaniem transportu. Podczas tej czynności wietrzyć pokój.

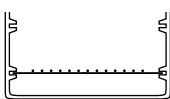
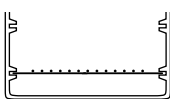
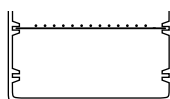
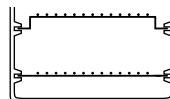
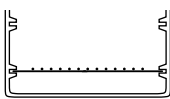
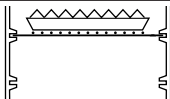
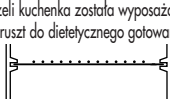
UWAGA: Po wyjęciu urządzenia z opakowania należy sprawdzić czy drzwiczki nie są uszkodzone. Ponieważ drzwiczki wykonane są ze szkła, a więc łatwe do uszkodzenia, radzimy je wymienić, jeśli posiadają widoczne odpryski, nierówności lub zarysowania. Ponadto, podczas korzystania z urządzenia, czyszczenia i przenoszenia go, nie należy trzaskać drzwiczkami, uderzać nimi zbyt gwałtownie, ani wylewać zimnych płynów na szkło rozgrzanego urządzenia.

- **Kiedy urządzenie jest włączone, temperatura drzwiczek i powierzchni zewnętrznej może być wysoka. Obsługiwać urządzenie dotykając jedynie pokręteł, uchwytów i przycisków. Nigdy nie dotykać metalowych części lub wnętrza urządzenia. Jeżeli to konieczne używać rękawiczek.**
- **Niniejsza kuchenka elektryczna działa w wysokich temperaturach, które mogą powodować oparzenia.**
- Nie należy pozwolić na korzystanie z urządzenia przez osoby (w tym również dzieci) o ograniczonych możliwościach psychicznych, fizycznych i ruchowych, chyba że są one nadzorowane i pouczone przez osobę, która jest za nie odpowiedzialna. Pilnować, by dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Nie przenosić urządzenia, kiedy jest włączone.
- Nie używać urządzenia jeżeli:
 - przewód zasilający jest uszkodzony
 - urządzenie upadło lub są na nim widoczne inne wady lub nieprawidłowości w funkcjonowaniu.W tych przypadkach, aby uniknąć jakiegokolwiek ryzyka, urządzenie powinno być zaniezione do najbliższego centrum serwisowego producenta.
- Nie pozwalać, aby przewód zasilający zwisał lub stykał się z gorącymi częściami urządzenia. Nigdy nie wyłączać urządzenia ciągnąc za przewód zasilający.
- W przypadku korzystania z przedłużacza należy sprawdzić czy jest on w dobrym stanie, wyposażony we wtyczkę z uziemieniem i z przewodem zasilającym o przekroju mającym minimalne obciążenie równe temu, co w przewodzie zasilającym dostarczonym do urządzenia.
- Aby uniknąć jakiegokolwiek niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym nigdy nie należy zanurzać przewodu zasilającego, jego wtyczki lub części urządzenia w wodzie lub w innym płynie.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- Nigdy nie kłaść produktów łatwopalnych w pobliżu kuchenki lub tuż pod przedmiotem, na którym została umieszczona.
- Chleb jest produktem, który może się zapalić. Zawsze pilnować kuchenki podczas opiekania lub grilowania. Nigdy nie używać urządzenia umieszczonego pod jakimkolwiek zwisającym przedmiotem, na regale lub w pobliżu materiałów łatwopalnych takich jak: firanki, żaluzje, itp.
- Nie używać urządzenia jako źródła ciepła.
- Nigdy nie wkładać papieru, tektury czy plastiku do wnętrza urządzenia i nie ustawiać go na przedmiotach wykonanych z tych materiałów (narzędzia, kratki, itp.).
- Nie wkładać niczego do otworów wentylacyjnych. Nie zatykać ich.
- **W przypadku gdy potrawy lub inne części kuchenki zapalą się, nigdy nie należy gasić płomieni ogniem. Trzymać drzwiczki zamknięte, wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i zdusić płomień wilgotną szmatką.**
- Niniejsza kuchenka nie została przewidziana do użytku komercyjnego.
- Po otwarciu drzwiczek należy pamiętać by:
 - nadmiernie ich nie obciążać ciężkimi przedmiotami ani nie ciągnąć uchwytu w dół.
 - na otwartych drzwiczkach nigdy nie kłaść ciężkich pojemników lub gorących naczyń dopiero co wyjętych z kuchenki.
- Biorąc pod uwagę różnice w obowiązujących przepisach, w przypadku korzystania z urządzenia w kraju innym niż ten, w którym zostało zakupione, należy zanieść je do przeglądu do autoryzowanego centrum serwisowego.
- Dla bezpieczeństwa osobistego, nie należy nigdy samemu rozkładać urządzenia na części, zawsze zwracać się do autoryzowanego centrum serwisowego.
- Urządzenie to służy wyłącznie do użytku domowego. Każde korzystanie z niego w innym celu, nielegalne i niezgodne z instrukcją obsługi, zwalnia producenta z jakiegokolwiek odpowiedzialności za ewentualne szkody i naprawy w ramach gwarancji.
- W przypadku niekorzystania z urządzenia, a przed czyszczeniem, należy zawsze je wyłączyć.
- W przypadku uszkodzenia kabla jego wymiany może dokonać producent lub jego serwis techniczny bądź osoba o odpowiednich kwalifikacjach w celu uniknięcia wszelkiego ryzyka.
- Niniejsze urządzenie jest zgodne z Dyrektywą europejską 2004/108/CE dotyczącą zgodności elektromagnetycznej oraz z przepisami aktu normatywnego UE nr 1935/2004 z 27/10/2004 roku dotyczącego materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania przez zewnętrzny regulator czasowy ani przez oddzielny układ do zdalnego sterowania.
- Urządzenie musi być ustawione i użytkowane tak, aby jego tylna część była przysunięta do ściany.



Zachować niniejszą instrukcję

TABELA ZBIORCZA

Program	Pozycja pokrętki wyboru funkcji	Pozycja pokrętki termostatu	Pozycja rusztu i akcesoriów	Note/Consigli
Rozmrażanie (*)		●		-
Podgrzewanie		60°-245°		-
Utrzymywanie temperatury potraw		60°		-
Gotowanie w wentylowanej kuchence (*)		60°-245°	 	Idealny do przyrządzania lasagne, mięsa, pizzy, tortów, wszystkich potraw, które powinny być chrupiące zewnątrz (lub upieczone) i chleba. W celu użycia akcesoriów należy zapoznać się z zaleceniami w odpowiedniej tabeli na stronie 106.
				Co więcej, funkcja ta jest idealna do równoczesnego gotowania na dwóch poziomach. Uwagi, patrz str. 108.
Gotowanie tradycyjne		60°-245°	 	Idealne do gotowania faszerowanych warzyw, ryb, ciast śliwkowych i małych kawałków drobiu. Informacje o użyciu akcesoriów, patrz tabela na str. 106.
Grillowanie		245°	 Jeżeli kuchenka została wyposażona w ruszt do dietetycznego gotowania  Jeżeli kuchenka nie została wyposażona w ruszt do dietetycznego gotowania	Idealny do każdego typu tradycyjnego grillowania: hamburgerów, parówek, szaszłyków, itp. oraz grzanek. Brytfankę umieszcza się nad grzałką dolną.

(*) tylko w niektórych modelach.

UŻYCIĘ PRZYCISKÓW STERUJĄCYCH

POKRĘTŁO TERMOSTATU (A)

Wybrać żądaną temperaturę w następujący sposób:

- Aby rozmrozić (*) (patrz str. 105): Pokręćło termostatu w pozycji "•".
- Aby utrzymać temperaturę potraw (patrz str. 105): . Pokręćło termostatu w pozycji „60°C”.
- Dla gotowania w wentylowanej kuchence (*) lub dla gotowania tradycyjnego (patrz str. 105-106): Pokręćło termostatu w pozycji od „60°C” do „245°C”.
- Dla wszystkich rodzajów grillowania (patrz str. 108): Pokręćło termostatu w pozycji "245°C" .

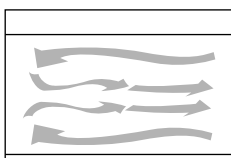
POKRĘTŁO TIMER (B)

- Aby zaprogramować czas gotowania: Przekręcić pokręćło zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żądany czas (maks. 120 minut), po przekroczeniu ustawionego czasu pojawi się sygnał dźwiękowy i kuchenka automatycznie się wyłączy.
- Aby wyłączyć kuchenkę: Przesunąć pokręćło do pozycji „0”.

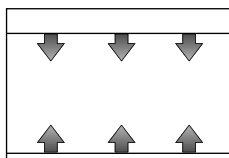
Aby ustawić czas gotowania krótszy niż 20 minut, najpierw przekręcić pokręćło timer aż do końca skali, potem ustawić je na żądanym czasie.

POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI (D)

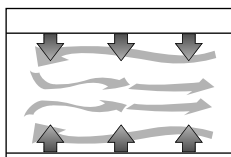
Przy pomocy tego pokręćła wybiera się dostępne funkcje gotowania, czyli:



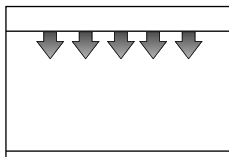
 ROZMRAŻANIE (*)
(tylko wentylacja działą)



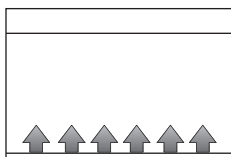
 GOTOWANIE
TRADYCYJNE UTRZYMWA-
NIE TEMPERATURY POTRAW
(tylko grzałka górna i grzałka
dolna działają)



 GOTOWANIE W
WENTYLOWANEJ KUCHEN-
CE (*)
(grzałka górna, grzałka dolna i
wentylacja działają)



 GRILL
(tylko grzałka górna działą
z maksymalną mocą)



 PODGRZEWANIE
(tylko grzałka dolna działą)

LAMPKA KONTROLNA (C)

Zapalona lampka kontrolna wskazuje, że kuchenka działą.

WEWNĘTRZNE OŚWIETLENIE KUCHENKI (N) (*)

Kiedy kuchenka jest włączona, wewnętrzna lampka kuchenki jest zawsze zapalona.

W celu wymiany lampki należy postąpić w następujący sposób: wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego, odkręcić szybkę ochronną i wymienić przepaloną żarówkę na inną tego samego rodzaju (odporną na wysokie temperatury), a następnie przykręcić z powrotem szybkę ochronną.

(*) tylko w niektórych modelach

UŻYCIE KUCHENKI

ZALECENIA OGÓLNE

- W przypadku gotowania w wentylowanej kuchence, gotowania tradycyjnego i grilla zaleca się zawsze uprzednie nagrzewanie kuchenki przez 5 minut do wybranej temperatury, w celu uzyskania lepszych wyników gotowania.
- Czas gotowania zależy od jakości produktów, temperatury żywności oraz indywidualnych preferencji. Podane w tabelach czasy gotowania są przybliżone i mogą się zmieniać, nie uwzględniają także czasu potrzebnego do nagrzania kuchenki.
- W przypadku gotowania potraw mrożonych należy sprawdzić zalecany czas podany na opakowaniach produktów.

ROZMRAŻANIE (*)

W celu otrzymania dobrego rezultatu rozmrożenia w krótkim czasie należy:

- Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (D) na pozycję .
- Przekręcić pokrętkę termostatu (A) na pozycję „•”.
- Ustawić pokrętkę Timer (B) na wybranym czasie.
- Włożyć płaski ruszt (G) do dolnej prowadnicy i ustawić na nim niskie naczynie z potrawą przeznaczoną do rozmrożenia, a następnie zamknąć drzwiczki.

Przykładowy sposób rozmrożenia: 1 kg mięsa przez 80 – 90 minut bez odwracania go.

WYPIEKI

Wskazane w przypadku ciast i tortów z lukrem. Uzyskuje się doskonałe wyniki także w przypadku dogotowywania lub gotowania potraw, które wymagają wysokiej temperatury przede wszystkim w dolnej części.

- Włożyć ruszt (z naczyniem) w prowadnicę dolną jak pokazano na rysunku na stronie 103.
- Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (D) na pozycję .
- Wybrać żądaną temperaturę za pomocą pokrętki termostatu (A).
- Ustawić pokrętkę Timer (B) na wybranym czasie. O końcu ustawionego czasu poinformuje sygnał dźwiękowy; jeżeli gotowanie zakończy się przed upływem ustawionego czasu, należy ręcznie przesunąć pokrętkę Timer (B) do pozycji „0”.

UTRZYMYWANIE TEMPERATURY POTRAW

- Przekręcić pokrętkę termostatu (A) na pozycję „60°C”.
- Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (D) na pozycję .
- Ustawić pokrętkę Timer (B) na wybranym czasie.
- Włożyć dolny ruszt (G) do dolnej prowadnicy i postawić na nim naczynie z potrawą.

Nie należy zbyt długo zostawiać potraw w kuchence, ponieważ mogłyby nadmiernie wyschnąć.

GOTOWANIE W WENTYLOWANEJ KUCHENCE (*)

Funkcja ta jest doskonała do otrzymywania najlepszych pizz, lasagni, zapiekanych przystawek, do wszystkich rodzajów dań głównych na bazie mięsa (oprócz małych kawałków drobiu), pieczonych ziemniaków, ciast a także chleba. Jest także dostosowana do jednoczesnego gotowania na dwóch poziomach, także potraw różnego rodzaju. Postępować jak następuje:

- Włożyć płaski ruszt (G) w miejsce wskazane w tabeli.
- Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (D) na pozycję .
- Wybrać wcześniej wskazaną temperaturę przekręcając pokrętkę termostatu (A).
- Ustawić pokrętkę Timer (B) na wybranym czasie.
- Po wcześniejszym nagrzaniu kuchenki przez 5 minut, włożyć potrawę do ugotowania.

Program	Pokrętko termostatu	Czas gotowania	Ustawienie rusztu	Obserwacje i uwagi
Kurczak 1 kg.	220°	70-80 min.	Dolna	Użyć brytfanki, obrócić kurczaka po około 50 min.
Pieczeń wieprzowa 900 g	220°	70 min.	"	Użyć brytfanki, obrócić mięso po 50 min.
Pulpet 650 g	200°	55 min.	"	Użyć brytfanki, obrócić mięso po 30 min.
Ziemniaki zapiekane 500 g	200°	50 min.	"	Użyć brytfanki, zamieszać dwa razy.
Placek z marmoladą 700 g	180°	40 min.	"	Użyć brytfanki.
Strudel 1 kg	180°	40 min.	"	Użyć brytfanki.
Biszkopt 700 g	160°	45 min.	"	Użyć tortownicy.
Ciasteczka (kruche ciasteczka) 100 g	180°	14 min.	"	Użyć brytfanki.
Chleb 500 g	200°	25 min.	"	Użyć brytfanki natłuszczonej oliwą.

GOTOWANIE TRADYCYJNE



Funkcja ta jest idealna do gotowania wszystkich rodzajów ryb, faszerowanych warzyw, słodczy na bazie piany ubitej z białek i słodczy, które wymagają długiego czasu pieczenia (ponad 60 min.). Postępować w następujący sposób:

- Włożyć ruszt w miejsce wskazane w tabeli.
- Przekręcić pokrętko wyboru funkcji **(D)** na pozycję .
- Wybrać określoną wcześniej temperaturę przekręcając pokrętko termostatu **(A)**.
- Ustawić pokrętko Timer **(B)** na wybranym czasie.
- Po wcześniejszym nagrzaniu kuchenki przez 5 minut, włożyć potrawę do ugotowania.

Program	Pokrętko termostatu	Czas gotowania	Ustawienie rusztu	Obserwacje i uwagi
Zapiekany makaron 1 Kg.	200°	35 min.	Dolna	Użyć naczynia żaroodpornego.
Lasagne 1,5 kg.	200°	35 min.	"	Użyć naczynia żaroodpornego.
Pstrąg 500g	200°	35 min.	"	Użyć brytfanki.
Faszerowane kalmary 450g	200°	30 min.	"	Użyć naczynia szklanego, obrócić w połowie gotowania.
Zapiekane pomidory 550g	200°	40 min.	"	Użyć brytfanki natłuszczonej oliwą.
Cukinie z tuńczykiem 750g	200°	40 min.	"	Użyć brytfanki, natłuścić ją oliwą, włożyć pomidory i wlać wodę.
Ciasto śliwkowe 1 kg	180°	75 min.	"	Użyć formy do ciasta śliwkowego.
Bezy	120°	50 min.	"	Użyć brytfanki natłuszczonej oliwą. Pozostawić na co najmniej jeden dzień przed podaniem.

Używanie talerza do pizzy (jeżeli został przewidziany)

Niniejszy talerz opracowany został w celu zoptymalizowania przygotowywania pizzy (zarówno świeżej jak i mrożonej). Specjalne otwory umożliwiają usuwanie wilgoci, a tym samym uzyskanie chrupiącej pizzy również od spodu. Jeśli chodzi o świeżą pizzę zaleca się nasmarowanie talerza olejem przed rozłożeniem ciasta, natomiast w przypadku pizzy mrożonej wystarczy ją po prostu położyć na talerzu. Po nagraniu kuchenki do wybranej wcześniej temperatury należy umieścić talerz bezpośrednio na ruszcie włożonym do dolnej prowadnicy kuchenki.

PRZYKŁADOWE CIASTO NA ŚWIEŻĄ PIZZĘ

Składniki: 500 g mąki, 280 g wody, 1 kostka świeżych drożdży, 1 łyżeczka soli, 2 łyżeczki oleju z oliwek.

Przygotowanie: rozpuścić w letniej wodzie kostkę świeżych drożdży, dodać mąkę, sól, olej z oliwek i dobrze wyrobić ciasto formując z niego kulę. Zostawić na 2 godziny.

W poniższej tabeli podano kilka czasów gotowania:

Waga mrożonej pizzy	Temperatura	Czas gotowania *
283 - 565 gr	220°C	15 minut
595 - 765 gr	220°C	20 minut
795 - 1020 gr	220°C	25 minut

Waga świeżej pizzy	Temperatura	Czas gotowania *
283 - 425 gr	220°C	25 minut
452 - 707 gr	220°C	30 minut

(*) Wartości czasowe mają charakter informacyjny i mogą się zmieniać w zależności od typu pizzy.

GRILLOWANIE

- Włożyć płaski ruszt (G) do górnej prowadnicy.
- Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (D) na pozycję .
- **Jeżeli kuchenka została wyposażona w ruszt do dietetycznego gotowania (O):** umieścić potrawę na ruszcie do dietetycznego gotowania (O) włożonego w brytfankę (H) i całość ułożyć na ruszcie płaskim (G).
- **Jeżeli kuchenka nie została wyposażona w ruszt do dietetycznego gotowania (O):** umieścić potrawę bezpośrednio na ruszcie płaskim, brytfanka (H) powinna zostać umieszczona pod górną grzałką, jako pojemnik na ściekający tłuszcz.
- Zamknąć drzwiczki.
- Ustawić pokrętkę Timer (B) na wybranej temperaturze.

Program	Pokrętko termostatu	Czas gotowania	Ustawienie rusztu	Obserwacje i uwagi
Stek wieprzowy (2)	245°	26 min.	Górna	Obrócić po 14 min.
Parówka (3)	"	20 min.	"	Obrócić po 11 min.
Świeże hamburgery (2)	"	25 min.	"	Obrócić po 13 min.
Kiełbaski (4)	"	26 min.	"	Obrócić po 14 min.
Szaszłyki 500g	"	26 min.	"	Obrócić po 8, 15 i 21 min.
Grzanki (4 kromki)	"	9 min.	"	Obrócić po 6 min.

Uwaga: Aby opiec chleb nie jest konieczne użycie rusztu.

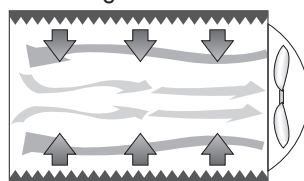
RÓWNOCZESNE GOTOWANIE NA DWÓCH POZIOMACH W WENTYLOWANEJ KUCHENIE (*)

Gotowanie w wentylowanej kuchenie pozwala na równoczesne przyrządzenie potraw, także różnego rodzaju, umieszczonych na dwóch poziomach.

Ciepło wytwarzane przez 2 grzałki, jest rozprowadzane wewnątrz kuchenki za pomocą silnego obiegu powietrza wytwarzanego przez wentylator.

W ten sposób ciepło jest rozprowadzane równomiernie i szybko do każdej części kuchenki; powietrze w dolnej części pozostaje bardzo suche, zapobiegając mieszanii się zapachów i smaków.

Grzałka górna



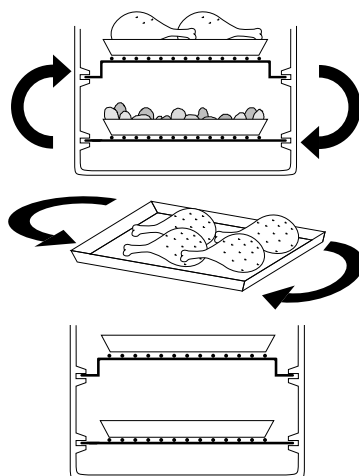
Grzałka dolna

W przypadku równoczesnego gotowania dwóch potraw wystarczy zastosować się do tych prostych zaleceń ogólnych.

1. Czas gotowania potraw według przepisów gotowania równoczesnego jest odpowiednio dłuższy od czasu gotowania potraw pojedynczych.
2. Mniej więcej w połowie gotowania **zamienić między sobą** oba ruszty, umieszczając ten powyżej pod niższym rusztem i na odwrót.

Co więcej, należy pamiętać o **obróceniu po upływie połowy czasu gotowania** samych rusztów.

Uwaga: ruszty powinny zostać umieszczone tak, jak pokazano na rysunku obok.



(*) tylko w niektórych modelach

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Częste czyszczenie zapobiega dymieniu i wydostawaniu się nieprzyjemnych zapachów w trakcie gotowania. Nie pozwalać na gromadzenie się tłuszczu wewnątrz kuchenki.

Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności konserwacji czy czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego i pozostawić kuchenkę do ochłodzenia.

Wyczyścić drzwiczki, wewnętrzne ścianki kuchenki oraz powierzchnie lakierowane lub pomalowane roztworem wody i środka czyszczącego; dobrze osuszyć.

Aby wyczyścić części aluminiowe wewnątrz kuchenki nigdy nie należy stosować środków niszczących aluminium (środki czyszczące w płynie), a także rysować ścianek ostrymi lub tnącymi przedmiotami.

Do czyszczenia powierzchni zewnętrznych używać zawsze wilgotnej gąbki.

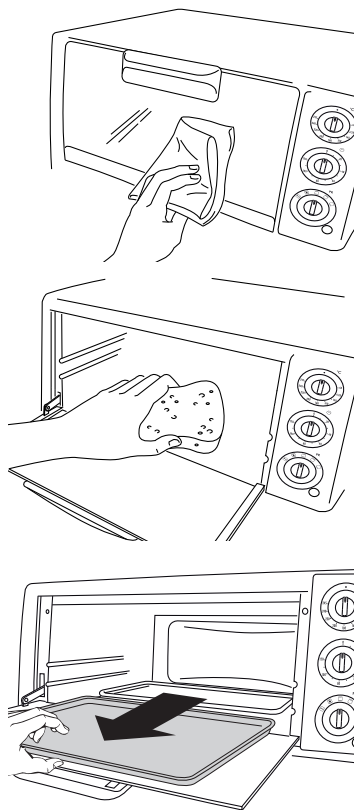
Unikać używania środków ściernych, które mogłyby zniszczyć lakier. Należy uważać, aby woda lub mydło w płynie nie przedostały się do środka szczelin znajdujących się w górnej części kuchenki.

Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie; nie myć go pod strumieniem bieżącej wody.

Wszystkie akcesoria mogą być czyszczone jak normalne naczynia, zarówno ręcznie jak i w zmywarce.

JEŻELI KUCHENKA ZOSTAŁA WYPOSAŻONA W TACĘ NA OKRUCHY:

Opróżnić dokładnie tacę (rysunek obok), umyć ją ręcznie. Jeżeli brud będzie trudny do zmycia, wypłukać tacę w wodzie z mydłem i, jeżeli to konieczne, potrząść ją delikatnie bez zarysowywania.



Dane techniczne

Waga netto 5.5 kg
częstotliwość 50/60 Hz

Moc pobierana 1400 W
napięcie 220-240 V

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC.

Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich.

Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów.

Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

