



Trouba

Návod k obsluze

FST 100/6 X

FST 100/6 W

FST 100/6 N



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

UPOZORNĚNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během použití zahřívají. Nedotýkejte se topných prvků.

- Děti do 8 let držte mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou neustále pod dohledem.
- Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud jsou pod dohledem a byly poučeny o použití spotřebiče a možném riziku.
- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
- Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.
- Během použití se spotřebič zahřívá. Nedotýkejte se ohřevných prvků uvnitř trouby.
UPOZORNĚNÍ: Přístupné části mohou být během provozu horké. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Nepoužívejte drsné čističe ani ostré kovové předměty k čištění skla dvířek trouby, neboť můžete poškrábat povrch.
- Vypněte troubu před sejmutím ochrany a po očištění nasadte ochranu v souladu s pokyny.
- Používejte pouze tepelní sondu doporučenou pro tuto troubu.
- K čištění nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.
- **UPOZORNĚNÍ:** Ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý před výměnou žárovky, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- Odpojovací zařízení musí být včleněno do napájení v souladu s platnými předpisy.
- Pokyny uvádějí typ kabelu, s ohledem na teplotu zadní strany spotřebiče.
- Pokud je poškozený přívodní kabel, musíte jej vyměnit za speciální kabel dostupný u výrobce nebo servisního technika.
- **UPOZORNĚNÍ:** abyste zabránili nebezpečí z neúmyslného resetování tepelné pojistky, tento spotřebič nesmíte napájet přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojovat k obvodu, který se pravidelně zapíná a vypíná elektrikářskou službou.
- **UPOZORNĚNÍ:** Přístupné části grilu se mohou během použití zahřívát. Udržujte děti mimo dosah.
- Nadměrné množství nečistot odstraňte před čištěním.
- Během samočisticího pyrolytického procesu může být povrch teplejší než obvykle a proto držte děti mimo dosah.

VŠEOBECNÁ uPOZORNĚNÍ

Děkujeme za volbu jednoho z našich výrobků. K dosažení nejlepších výsledků doporučujeme:

- Přečtěte si pozorně tyto pokyny, obsahují důležité pokyny o instalaci, použití a údržbě tohoto spotřebiče.
- Odložte si tyto pokyny na bezpečném místě pro použití v budoucnosti.

Při prvním zapnutí trouby z ní může vycházet kouř. Je to z důvodu zbytků z výrobních procesů, které se poprvé zahřívají. Je to běžný jev, počkejte dokud nezmizí, teprve pak vložte pokrm do trouby.

Trouba se během použití zahřívá. Zejména sklo dvířek trouby.

Prohlášení o Shodě

- Části tohoto spotřebiče, které mohou být v kontaktu s potravinami odpovídají předpisům EEC Směrnice 89/109. Spotřebič vyhovuje Evropské směrnici 73/23/EEC a 89/336/EEC, nahrazené 2006/95/EC a 2004/108/EC a následným změnám. Po vybalení trouby se ujistěte, zda není žádným způsobem poškozená. V případě pochybností ji nepoužívejte a kontaktujte servis. Držte obalové materiály mimo dosah dětí, neboť představují možné nebezpečí.



BEZPEČNOSTNÍ TIPY

- Trouba musí být použita pouze pro účely, ke kterým je určena: pro přípravu potravin. Jakékoliv jiné použití, př. pro ohřev místnosti, je nesprávné použití a proto nebezpečné.
- Výrobce nebere odpovědnost za žádné poškození způsobené nesprávným nebo nerozumným použitím. Při použití elektrického spotřebiče se držte základních pravidel.
 - Při odpojování netahejte za přívodní kabel.
 - Nedotýkejte se trouby mokřýma rukama.
 - Nepoužívejte troubu, pokud máte bosé nohy.
 - Není vhodné používat adaptéry, vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely.
 - Pokud je trouba poškozená, vypněte ji a nedotýkejte se jí.
- Je-li poškozen přívodní kabel, musí být ihned vyměněn.

Při výměně přívodní kabelu postupujte následovně. Odmontujte přívodní kabel a nahraďte za typ H05RRF, H05VV-F, H05V2V2-F. Kabel musí být schopen snést elektrický proud potřebný pro troubu. Kabel smí vyměňovat pouze kvalifikovaný servisní technik. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být o 10 mm delší než živý vodič. Opravy smí provádět pouze autorizované servisní středisko a smí používat pouze originální náhradní díly.

Pokud nejsou dodrženy výše uvedené pokyny, výrobce nemůže zaručit bezpečnost trouby.

- **Nezakrývejte stěny trouby hliníkovou fólií ani jednorázovou ochranou dostupnou v prodejnách. Hliníková nebo jiná fólie se může v přímém kontaktu s horkým smaltem roztavit a poškodit smalt.**

INSTALACE

Výrobce nenes odpovědnost za instalaci. Pokud je nutná pomoc ze strany výrobce na odstranění závady vyplývající z nesprávné instalace, tato pomoc není zahrnuta v záruce.

Instalátor musí dodržovat pokyny k instalaci. Nesprávná instalace může způsobit zranění nebo poškození spotřebiče. Výrobce neodpovídá za zranění ani poškození.

VESTAVĚNÍ TROUBY DO KUCHYŇSKÉ LINKY

Umístěte troubu do prostoru v kuchyňské lince; může to být pod pracovní deskou nebo vestavená ve skříni. Upevněte troubu do požadované pozice přišroubováním na místo použitím dvou upevňovacích otvorů v rámu (obrázek na konci návodu).

Pro odkrytí upevňovacích otvorů otevřete dvířka trouby a podívejte se dovnitř. Pro zajištění dostatečné ventilace dodržujte rozměry podle nákresu na poslední stránce.

Poznámka: Při troubách v kombinaci s varnou deskou dodržujte také pokyny v návodu k obsluze varné desky.

důležité

Pokud má trouba fungovat správně, prostor v lince musí být vhodný k vestavbě. Stěny kuchyňské linky, které jsou v blízkosti trouby, musí být vyrobeny z teple odolného materiálu. Zajistěte, aby lepidlo dílů kuchyňské linky odolávalo teplotě nejméně 120 °C. Plasty nebo lepidlo, které nejsou odolné těmto teplotám, můžou roztát a deformovat spotřebič. Po umístění trouby do linky musí být elektrické části kompletně izolovány.

Toto je platný bezpečnostní požadavek. Všechny části musí být bezpečně upevněny na místě tak, že není možné je demontovat bez použití speciálních nástrojů.

Pro zajištění dostatečného větrání a cirkulace vzduchu kolem trouby odstraňte zadní stěnu kuchyňské linky. Za troubou musí být volný prostor nejméně 45 mm.

Připojení k Elektrické Síti

Připojte k elektrické síti. Zajistěte, aby byl použitý třetí kontakt, který slouží k uzemnění trouby. Trouba musí být správně uzemněna. Pokud model trouby není vybaven zástrčkou, k přívodnímu kabelu připevněte standardní zástrčku. Musí snést proud podle požadavků na výrobním štítku. Uzemňovací vodič je zelenožlutý. Zástrčku musí připojit servisní technik. Pokud je zástrčka a zásuvka nekompatibilní, zásuvku musí vyměnit kvalifikovaný technik. Technik musí taky zajistit, aby přívodní kabel byl schopen snést proud potřebný pro troubu.

K napájení musí být taky připojen přepínač ZaPNUTÍ/VyPNUTÍ s minimálním odstupem kontaktů 3 mm. Připojení musí poskytovat požadovaný proud a musí vyhovovat aktuálním platným předpisům. Žlutozelený uzemňovací kabel nesmí být přerušován přepínačem ZaPNUTÍ/VyPNUTÍ. Zástrčka nebo přepínač ZaPNUTÍ/VyPNUTÍ použitý pro připojení napájení musí být při instalaci trouby vždy přístupný.

důležité: Během instalace umístěte přívodní kabel tak, aby v žádném bodě nebyl vystaven teplotám nad 50°C.

Trouba vyhovuje bezpečnostním standardům regulačních úřadů. Trouba je bezpečná pro použití, pokud je správně uzemněna v souladu s místními požadavky o připojení. Musíte zajistit, aby byla trouba příslušně uzemněna.

Výrobce neodpovídá za poškození nebo zranění osob, zvířat vyplývajících z nesprávného uzemnění trouby.

VarOVání: napětí a napájecí frekvence je znázorněna na výrobním štítku.

Kabeláž a systém připojení musí být schopen snést maximální elektrický výkon požadovaný troubou. Toto je naznačeno na výrobním štítku. Pokud máte pochybnosti, využijte služby kvalifikovaného servisního technika.

Na výrobek bylo vydáno ES prohlášení o shodě.

hlučnost výrobku (EN 60704-2-13)

FST10/6X 50 dB (a)

POZOR!



**Vysoké napětí
Nesnímejte kryty!
uvnitř je vysoké napětí**

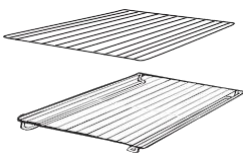
VYBaVENÍ TrOUBy (podle modelu)

Před prvním použitím příslušenství je nutné vyčistit každý díl příslušenství. Použijte houbičku. Opláchněte a vysušte.

Na jednoduchý rošt můžete postavit formy a plechy.

rošt je vhodný zejména pro grilování. Použijte s odkapávacím plechem.

Speciální proil roštu zajišťuje, že zůstane v horizontální poloze i po vytažení. Nehrozí sesunutí nádobí nebo vytlití.



Odkapávací plech

zachycuje šťávy z grilovaných pokrmů.

Používá se pouze s grilem, otočným

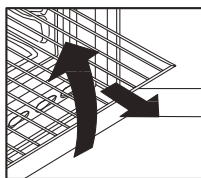
rožněm, nebo grilem s grilem s ventilátorem; u jiných druhů přípravy ji vyjměte z trouby.

Nikdy nepoužívejte odkapávací plech k pečení, neboť způsobený kouř a stříkající tuk znečistí troubu.



Pokud troubu nepoužíváte, příslušenství vyndejte.

BEZPEČNOSTNÍ SYSTÉM ROŠTU



Trouba obsahuje nový bezpečnostní systém roštu. Tento systém vám umožňuje vysunout rošty trouby při kontrole pokrmů bezpečně, bez přelití šťávy nebo pádu roštu z trouby.

Pro vyjmutí potáhněte rošt

a zvedněte.

GRILOVÁNÍ

Grilování umožňuje dodat jídlu rychle bohatou zlatavou barvu. Pro opečení doporučujeme, abyste v závislosti od vlastností jídla umístili gril do čtvrté úrovně.

Téměř všechny druhy jídel můžete připravovat pod grilem, kromě velmi tenkých plátků a masových rolek.

Maso a ryby pro grilování je vhodné před přípravou namočit do oleje.

DOBa PŘÍPRAVY

Pro doporučené časy přípravy a teploty viz tabulky v návodu. Potom můžete měnit tyto časy a nastavení podle vašich vlastních zkušeností.

SAMOČIŠTĚNÍ TrOUBy POMOCÍ KATALYTICKÉ VIOŽKY

Speciální samočisticí panely pokryté mikroporézním povrchem jsou k dostání jako samostatný doplněk pro všechny modely. Pokud je vložíte, troubu není nutné čistit ručně.

Tuk, který se během pečení hromadí po stranách, je eliminován mikroporézním povrchem, který mění tuk katalýzou a mění jej na plyn. Nadměrné stříkání tuku může i přesto zablockovat póry a proto bránit samočištění.

Samočisticí kapacitu je možné obnovit zapnutím prázdné trouby na přibližně 10-20 minut při maximální teplotě. Nepoužívejte drsné prostředky, kovovou čisticí houbu, ostré předměty, drsné látky nebo chemické produkty, které mohou trvale poškodit katalytický povrch.

Na pečení tukových jídel je vhodné použít hluboké plechy a vložit nádobku pod gril pro zachycení přebytečného tuku.

Pokud jsou stěny trouby pokryté silnou vrstvou tuku, která znemožňuje práci katalytického čištění, odstraňte nadbytečný tuk jemným hadříkem nebo houbou namočenou v horké vodě. Povrch musí být porézní pro efektivní samočištění.

Poznámka: Všechny katalytické povrchy, které jsou k dostání v prodejnách, mají provozní životnost přibližně 300 hodin. Poté je nutné je vyměnit.

Čištění a údržba

Nerezovou ocel a smaltovaný povrch čistěte teplou vodou se saponátem nebo vhodnými značkovými prostředky.

K čištění nikdy nepoužívejte drsné čističe, které mohou znehodnotit povrch trouby. Je velmi důležité čistit troubu po každém použití.

Rozpuštěný tuk se během použití zachytává na stěnách trouby. Při opětovném použití může tento tuk způsobit nežádoucí zápach a může ohrozit výsledek vaření. K čištění použijte horkou vodu a saponát; důkladně opláchněte.

Pro vynechání tohoto postupu lze všechny modely dovybavit katalytickými samočisticími panely: volitelné příslušenství (viz Samočištění trouby pomocí katalytické vložky).

Použijte prostředky a drsné kovové hubky jako jsou «brillo pads» k čištění roštů trouby.

Skleněný panel dvířek, dvířka trouby a vnitřní stranu dvířek čistěte po vychladnutí. Na poškození z důvodu nedodržení pokynů se nevztahuje záruka.

Výměna vnitřního osvětlení:

- vypněte napájení a vyšroubujte žárovku.
Vyměňte za stejnou žárovku odolnou vysokým teplotám.

SERVISNÍ STŘEDIŠKO

Než budete kontaktovat servis.

Pokud trouba nefunguje, doporučujeme:





- zkontrolovat, zda je trouba správně připojená k elektrické síti.

Pokud není možné zjistit příčinu poruchy: odpojte troubu od elektrické sítě, nedotýkejte se trouby a obraťte se na autorizované servisní středisko.

dříve než budete kontaktovat servis, poznamenejte si celé výrobní číslo na výrobním štítku.

Seznam autorizovaných míst je uveden na www.candy-hoover.cz v sekci servis.

POKYNY K POUŽITÍ

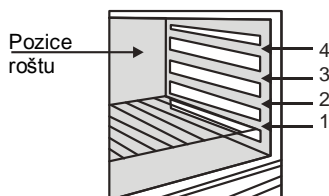
Volič funkcí	Termostat	Funkce
		Zapnutí osvětlení trouby. Toto automaticky aktivuje chladicí ventilátor (pouze u modelů s ventilátorem).
	50 - MaX	Přirozená konvekce Používá se spodní a horní topné těleso. Toto je tradiční forma pečení. Ideální k pečení kusů masa, pečení sušenek a tradičních pokrmů.
	50 - MaX	Spodní ohřevné těleso Spodní ohřev. Tato funkce je ideální pro jemné pokrmy (koláče)
	50 - MaX	Gril: používejte se zavřenými dvířky Používá se samostatné horní těleso a můžete nastavit teplotu. K předehtání je potřeba pět minut. Vhodné pro grilování, kebabu a zapékané pokrmy. Bílé maso dejte do větší vzdálenosti od grilu, doba pečení je delší, ale maso bude chutnější. Červené maso a rybí ilety můžete vložit na rošt a pod rošt umístěte odkapávací plech.

* Testováno v souladu s GENELEC EN 50304 pro deinici třídy energetické účinnosti.

TaBulKY ČaSů PříPraVY

Celkový doporučený čas níže slouží pouze jako příručka. Může se lišit v závislosti od kvality, čerstvosti, velikosti a tloušťky potravin a forma a vzhled jídla je pouze na vaši chuti. Před podáváním nechte potraviny chvíli odstát, protože ingredience se dále připravují i po vyjmutí z trouby.

užitečná rada: Snižte teplotu tak, abyste zabránili vysušení povrchu potravin.



Potravina	Množství	Statická elektrická trouba			Elektrická trouba s ventilátorem			Poznámka
		Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	
Těstoviny								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Lasagne vložte do nevyhřáté trouby.
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Cannelloni vložte do nevyhřáté trouby.
Zapékané těstoviny	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Těstoviny vložte do nevyhřáté trouby.
Pečení (ne koláče)								
Chléb	Kg 1 těsta	2	35 10 (předhřev)	200	2	30 ÷ 35 10 (předhřev)	180	Vytvarujte těsto na bočník a udělejte kříž nožem na horní straně a nechte nakynout 2 hodiny. Pomažte plech a dejte těsto doprostřed plechu,
Pizza	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Troubu zahřejte na 15 minut a dejte pizzu na vymazaný plech. Uložte rajčata, mozzarella, šunku, olej, sůl a oregano.
Zákusky (mražené)	24 ks	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Dejte 24 koláčů do trouby a upečte.
Focaccia (4)	200 g každý	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Zahřejte troubu na 15 minut, vymažte plech, potřete 4 olejem a solí a nechte nakynout při pokojové teplotě nejméně 2 hodiny před vložením do trouby.

Tabulky časů přípravy

Statická elektrická trouba

Elektrická trouba s ventilátorem

Maso								
<p>Maso byste měli péct v mělké nebo hluboké pánvi. Pánev doporučujeme překrýt pro ochranu před stříkáním na stěny trouby. Doba pečení je stejná bez ohledu, zda je maso zakryté nebo ne.</p>								
Celý kus hovězího	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Vložte maso do hluboké skleněné mísy a ochuťte solí a kořením; otočte v polovině přípravy.
Kus pečínky bez kosti	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Pečte maso v zakryté skleněné míse s bylinkami, kořením, olejem a máslem.
Kus telecího bez kosti	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Připravujte podle postupu uvedeného výše.
Hovězíilet	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Připravujte podle postupu uvedeného výše.
Ryby								
Pstruh	3 celé kusy nebo /Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Ochuťte rybu solí, olejem a cibulí a pečte v skleněné míse.
Losos	700 g 2,5 cm plátky	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Pečte lososa v otevřené skleněné míse se solí, kořením a olejem.
Solea obyčejná	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Pečte soleu se solí a lžící oleje.
Marinované ryby	2 celé kusy	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Pečte ryby v oleji, soli a zakryté míse.

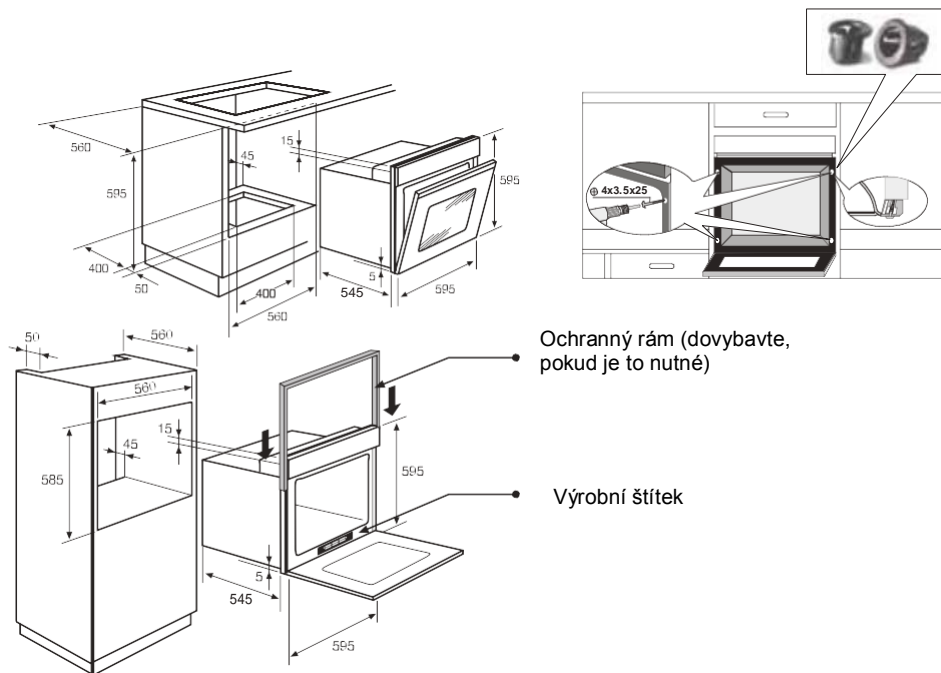
Tabulky časů přípravy

Potravina	Množství	Statická elektrická trouba			Elektrická trouba s ventilátorem			Poznámka
		Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	
Králík a drůbež								
Perlička	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Umístěte perličku do hluboké skleněné nebo keramické misky s malým množstvím oleje a ochuťte bylinkami a kořením.
Kuře	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Postupujte podle přípravy perliček.
Králičí kousky	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Vložte kousky stejné velikosti do skleněné misky. Ochuťte bylinkami a kořením. Otočte dle potřeby.
Koláče								
Kokosový dort		1	55	180	1	50	160	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívejte 10 minut.
Piškot		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívejte 10 minut.
Mrkvový koláč		1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívejte 10 minut.
Meřuňkový koláč	700 g	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívejte 10 minut
Zelenina								
Fenykl	800 g	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Nakrájejte fenykl na čtyři plátky, přidejte máslo, sůl a brambory a vložte do skleněné misky. Zakryjte.
Cuketa	800 g	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Nakrájejte, vložte do skleněné misky a přidejte máslo a sůl.
Brambory	800 g	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Nakrájejte brambory na stejné kousky a vložte do skleněné misky. Ochuťte solí, oreganem a rozmarýnem. Pečte v oleji.
Mrkev	800 g	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Nakrájejte na plátky, vložte do skleněné misky a vařte.

Tabulky časů přípravy

Potravina	Množství	Statická elektrická trouba			Elektrická trouba s ventilátorem			Poznámka
		Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	
Ovoce								
Celá jablka	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Pečte ovoce v otevřené skleněné míse nebo hliněné míse. Nechejte vychladnout v troubě.
Hrušky	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	
Broskve	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	
Grilování								
Varování: když je gril zapnut, získá jasnou červenou barvu.								
Čtverce chleba pro toasty	4 kusky	4	5 (5 rozežhátí grilu)	gril	4	5 (5 rozežhátí grilu)	gril	Položte chléb na rošt. Když je jedna strana hotova, otočte a opečte druhou stranu. Pamatujte: nechejte toast ohřívat v troubě, dokud jej nebudete servírovat.
Toastovaný sendvič	4	3	10 (10 rozežhátí grilu)	gril	3	5/8 (5 rozežhátí grilu)	gril	Položte chléb na grilovací rošt. Když je jedna strana sendviče opečena, otočte na druhou stranu.
Klobásy	6/Kg 0,9	4	25/30 (5 rozežhátí grilu)	gril	4	15/20 (5 rozežhátí grilu)	gril	Rozkrojte klobásu na poloviny a položte je na gril. V polovině grilování je otočte. Pro rovnoměrné opečení je často kontrolujte. (Pokud to tak není, otočte a přemístěte kusky podle potřeby).
Hovězí žebírko	4/Kg 1,5	4	25 (5 rozežhátí grilu)	gril	4	15/20 (5 rozežhátí grilu)	gril	Zajistěte, aby bylo žebírko vystavené plnému efektu hlavního grilu.
Kuřecí stehna	4/Kg 1,5	3	50/60 (5 rozežhátí grilu)	gril	3	50/60 (5 rozežhátí grilu)	gril	Během grilování je otočte dvakrát.

instalace



Výrobce neodpovídá za nepřesnosti vyplývající z tiskových vad v návodu. Vyhrazueme si právo na provedení úprav spotřebiče, včetně spotřeby, bez vlivu na vlastnosti týkající se bezpečnosti nebo funkce.

informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Pro získání informací o likvidaci a recyklaci tohoto spotřebiče se prosím obraťte na společnost Elektrowin a.s. tel. 241 091 843 nebo www.elektrowin.cz, kde najdete i seznam míst zpětného odběru.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.