

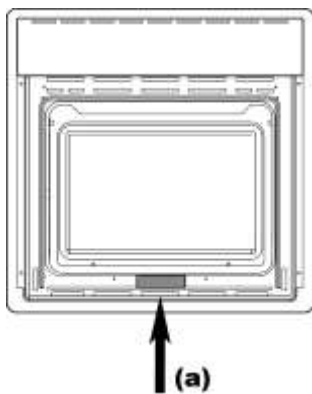
PIEKARNIKI GAZOWE FLG

Instalacja – Obsługa – Użytkowanie

Drogi użytkowniku,

Gratulujemy i dziękujemy za wybranie naszego urządzenia.

Producent



RYS. 1

!! WAŻNE !!

Urządzenie musi być zainstalowane przez wykwalifikowany i profesjonalny personel zgodnie z obowiązującymi przepisami. Tabliczka znamionowa (a) zawierająca dane piekarnika dostępna jest także po zainstalowaniu urządzenia. Na tabliczce widocznej po otwarciu drzwi podane są wszystkie parametry piekarnika oraz rodzaj gazu do którego został wyregulowany.

Urządzenie przeznaczone jest do zabudowy w klasie III. Zalecamy dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi w celu prawidłowej eksploatacji piekarnika.



Urządzenie zaprojektowane jest do użytku w warunkach gospodarstwa domowego. Producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności za ewentualne szkody w mieniu czy na osobach wynikające z niewłaściwej instalacji lub nieprawidłowego czy nierozważnego użytkowania.



Urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych właściwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub przez osoby nie posiadające niezbędnych wiadomości lub doświadczenia chyba że pozostają one pod nadzorem lub zostały uprzednio odpowiednio przeszkolone przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo. Należy dopilnować aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

SPIS TREŚCI

INSTRUKCJE DLA INSTALATORAstr.4

PRZEPISY DOTYCZĄCE INSTALACJI

LOKALIZACJA

WENTYLACJA POMIESZCZENIA

PODŁĄCZENIE DO SIECI GAZOWEJ

PRZYŁĄCZE GAZOWE

PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU GAZU

TABELA DYSZ

REGULACJA MINIMUM PŁOMIENIA PRZY ZMIANIE RODZAJU GAZU

ZABUDOWA PIEKARNIKA

PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA.....str.10

PIERWSZE URUCHOMIENIE

PANELE KATALITYCZNE

PANEL STEROWANIA:

PIEKARNIK GAZOWY Z GRILLEM ELEKTRYCZNYM

TERMOSTAT PIEKARNIKA

GRILL ELEKTRYCZNY

MINUTNIK MECHANICZNY

PANEL STEROWANIA:

PIEKARNIK GAZOWY Z GRILLEM GAZOWYM

TERMOSTAT PIEKARNIKA

GRILL GAZOWY

OŚWIETLENIE PIEKARNIKA, ROŻEN

TERMOOBIEG

ROZMRAŻANIE

GRILL

WENTYLATOR CHŁODZENIA

PIECZENIE

DEMONTAŻ OSŁONY PALNIKA DOLNEGO

WYMIANA ŻARÓWKI OŚWIETLENIA PIEKARNIKA

DEMONTAŻ DRZWI

OCHRONA ŚRODOWISKA

INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

PRZEPISY DOTYCZĄCE INSTALACJI (LOKALIZACJA I WENTYLACJA POMIESZCZENIA)

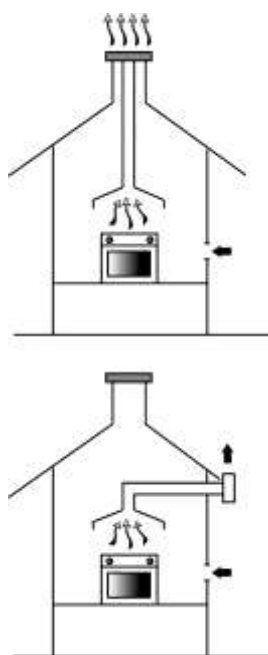
W zakresie instalacji, użytkowania i obsługi urządzeń gazowych do użytku domowego należy przestrzegać obowiązujących norm.

Poniżej przedstawiamy ich skrót. We wszystkich kwestiach nie opisanych w niniejszej instrukcji proszę stosować się do obowiązujących przepisów.

LOKALIZACJA

(Rys.2) urządzenia do gotowania muszą odprowadzać produkty spalania do okapów podłączonych do kominów, kanałów spalinowych lub bezpośrednio na zewnątrz.

W razie gdy użycie okapu nie jest możliwe dopuszcza się zastosowanie wentylatora elektrycznego zainstalowanego w oknie lub w ścianie zewnętrznej, uruchamianego na czas działania urządzenia przy rygorystycznym spełnieniu wymagań norm dotyczących wentylacji pomieszczenia.



RYS. 2

WENTYLACJA POMIESZCZENIA

(Rys.2) niezbędne jest aby do lokalu w którym zainstalowane są urządzenia spalające gaz zapewnić dopływ powietrza z zewnątrz przynajmniej w takiej ilości jakiej wymagają łącznie do procesu spalania zainstalowane urządzenia.

Jest zatem niezbędne dla zapewnienia dopływu powietrza do pomieszczenia pozostawienie otworów wentylacyjnych spełniających poniższe wymagania:

- a) przekrój ich powinien wynosić przynajmniej 6cm^2 na 1 kW mocy, minimalnie 100cm^2 (taki otwór można uzyskać np. zwiększając prześwit pod drzwiami pomieszczenia)
- b) otwory winny znajdować się w dolnej części ściany w miarę możliwości przeciwległej do tej na której ustawione jest urządzenie i odprowadzane są gazy spalinowe
- c) otwory powinny być umieszczone tak aby nie zachodziło niebezpieczeństwo ich zatkania a jeżeli są one wykonane w ścianie

zewnętrznej powinny być od zewnątrz zabezpieczone kratką lub siatką metalową itp. z zachowaniem wymaganego minimalnego światła otworu.

Jeżeli wentylacja wymuszona jest przez wentylator otwory wentylacyjne muszą zapewniać wymianę powietrza wynoszącą minimum $35\text{m}^3/\text{h}$ na każdy kW mocy zainstalowanej w pomieszczeniu.

PODŁĄCZENIE DO SIECI GAZOWEJ

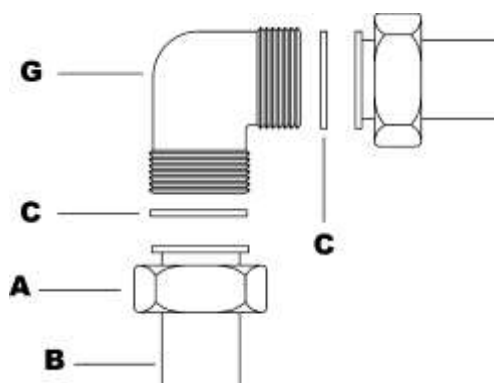
Piekarnik może być zasilany gazem naturalnym (metan) lub gazem płynnym (LPG). Przystosowanie piekarnika rodzaju gazu jest czynnością prostą i jest opisane w dalszej części instrukcji obsługi. Połączenie piekarnika do sieci gazowej musi być wykonane przez wykwalifikowanego technika z uprawnieniami oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami. W razie zasilania piekarnika gazem płynnym (LPG) z butli należy zastosować regulator ciśnienia zgodny z obowiązującymi przepisami.

PRZYŁĄCZE GAZOWE

Urządzenie można podłączyć do instalacji gazowej za pomocą kolanka G (Rys.3) lub za pomocą giętkiego przyłącza z wzmocnieniem ze stali nierdzewnej o długości maksymalnej 2m. Kolanko G oraz uszczelki C dostarczone są z urządzeniem i spełniają wymagania odnośnych norm.

Ważne:

do montażu kolanka G należy użyć dwóch kluczy: ustawić kolanko we właściwym położeniu a następnie dokręcić mocno nakrętkę A (Rys.3).



RYS. 3

OSTRZEŻENIE – WAŻNE:

po podłączeniu urządzenia do sieci gazowej lub butli LPG należy **SPRAWDZIĆ SZCZELNOŚĆ** połączenia za pomocą mydlin (nigdy nie używać w tym celu płomienia).

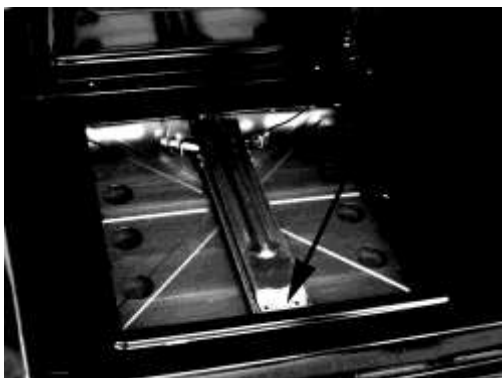
PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU GAZU

Przed przystąpieniem do operacji przystosowania do innego rodzaju gazu należy sprawdzić do jakiego rodzaju przystosowany jest piekarnik (dane podane są na tabliczce A – Rys.1). Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Średnice dysz podano w tabeli.

Wymiana dyszy palnika dolnego

- 1) zdemontować osłonę palnika (patrz rozdział DEMONTAŻ OSŁONY PALNIKA)
- 2) odkręcić śrubę mocującą palnik i wyjąć go ze wspornika razem z czujnikiem termicznym oraz zapalarką (Rys.5)

- 3) wykręcić dyszę z gniazda za pomocą klucza 7mm (Rys.6)
- 4) wkręcić do oporu nową dyszę (rozmiar dyszy w setnych mm podany jest na dyszy) uważając na prawidłowe prowadzenie jej na gwincie
- 5) zamontować palnik wykonując czynności opisane w pkt.2
- 6) zamontować osłonę we właściwym położeniu
- 7) regulacja płomienia – patrz informacje w dalszej części instrukcji



RYS. 5



RYS. 6

TABELA ROZMIARÓW DYSZ

	Palnik	Rodzaj gazu	Cisnienie mbar	P.min/P.max mbar	Wyd. cieplna kW	Zuzycie	Ø dyszy 1/100mm
PL	Piek	G20/G25	20/25	17/25	2,5	238 l/h	113
		G25	25	20/30	2,5	238 l/h	113
		G30/G31	28-30/37	25/45	2,5	182 g/h	76
	Gril	G20	20	17/25	2,2	210 l/h	112
		G25	25	20/30	2,2	210 l/h	112
		G30/G31	28-30/37	25/45	2,2	160 g/h	75

REGULACJA MINIMUM PŁOMIENIA PO ZMIENIE RODZAJU GAZU

Zdemontować panel przedni:

- przy panelu ze stali nierdzewnej odkręcić dwie śruby mocujące w tylnej części
- przy panelu szklanym odkręcić dwa pierścienie pod pokrętką

Przestawienie z gazu naturalnego na gaz płynny:

po zdemontowaniu panelu włożyć śrubokręt w otwór w ścianie przedniej i dokręcić do oporu śrubę regulacyjną A w kierunku zgodnym z obrotem wskazówek zegara (Rys.4).

Przestawienie z gazu płynnego na gaz naturalny:

po zdemontowaniu panelu włączyć piekarnik na co najmniej 10-15 minut z termostatem ustawionym na temperaturę 250 °C. Następnie obrócić termostat do pozycji minimum i obracać śrubą regulacji A (Rys.4) w kierunku przeciwnym do obrotu wskazówek zegara aż do osiągnięcia małego i stabilnego płomienia. Kilukrotnie otworzyć i zamknąć drzwi piekarnika sprawdzając czy płomień nie gaśnie, jeżeli gaśnie zwiększyć go nieznacznie.



RYS. 4

Po przystosowaniu urządzenia do innego rodzaju gazu należy nanieść zmiany na tabliczce znamionowej (Rys.1) podając rodzaj i ciśnienie gazu.

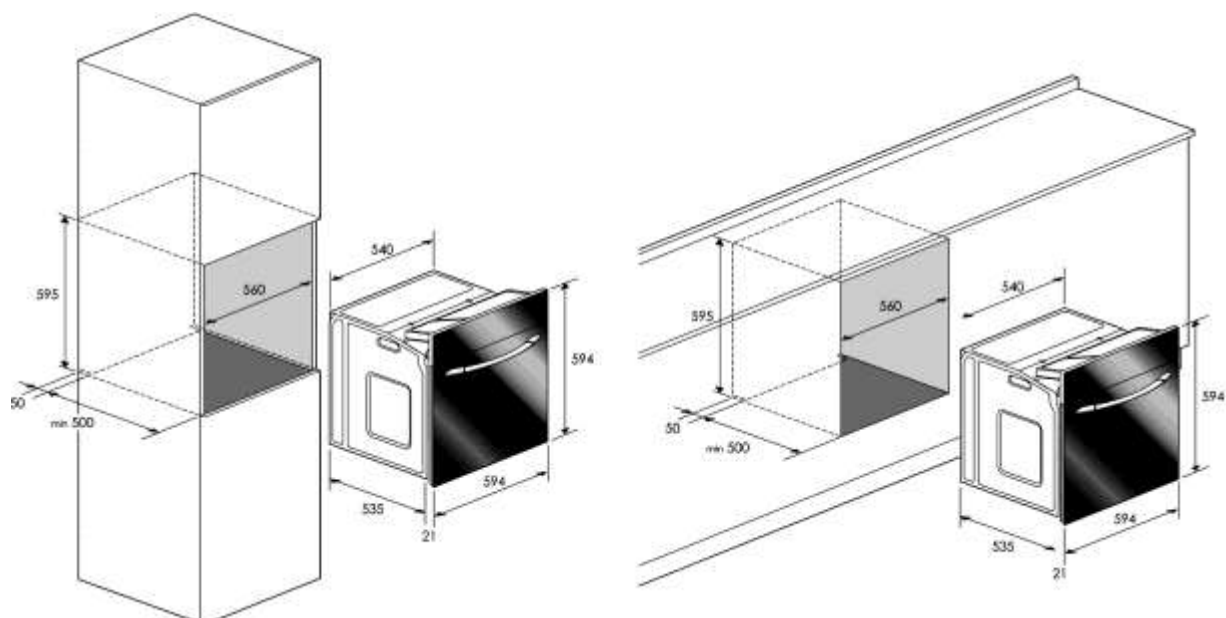
Wymiana dyszy grilla gazowego:

- 1) odkręcić śrubę palnika w górnej przedniej części komory piekarnika
- 2) wyjąć z gniazda palnik razem z elementami termicznymi
- 3) wykręcić dyszę z gniazda za pomocą klucza 7mm
- 4) dokręcić do oporu nową dyszę o rozmiarze zgodnym z podanym w tabeli
- 5) zamontować palnik i przykręcić śrubę mocującą.

ZABUDOWA PIEKARNIKA

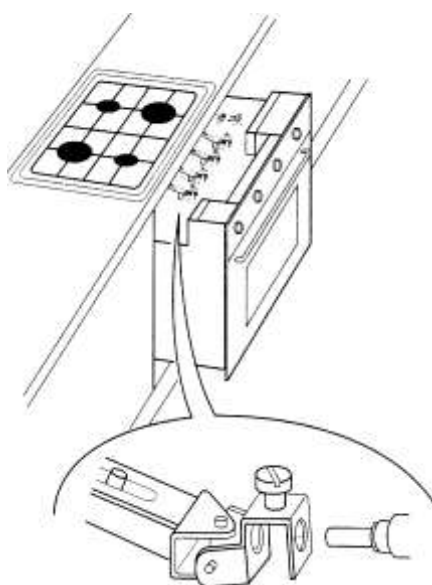
Piekarnik można zabudować pod płytą kuchenną lub w słupku. Wymiary zabudowy pokazano na rysunku 7.

Materiał z którego wykonane są meble zabudowy winien być odporny na wysoką temperaturę. Piekarnik należy ustawić centralnie względem ścianek zabudowy i zamocować za pomocą śrub i wsporników będących na wyposażeniu urządzenia.



RYS. 7

Połączenie kombinowane piekarnika z płytą gazową opisane jest w instrukcji płyty (Rys.8).



RYS. 8

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

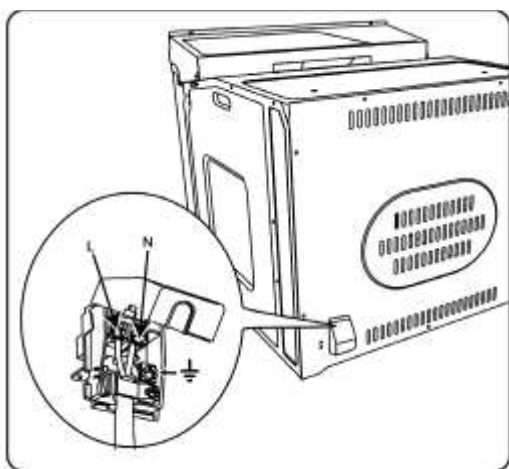
Przed przystąpieniem do podłączenia elektrycznego upewnić się czy:

- parametry instalacji odpowiadają parametrom urządzenia podanym na tabliczce znamionowej
- instalacja posiada skuteczny obwód uziemienia zgodnie z obowiązującymi przepisami. Prawidłowe uziemienie jest wymogiem prawnym.

Przewód zasilania w żadnym swoim punkcie nie może być poddany temperaturze wyższej o więcej niż 50 °C od temperatury otoczenia.

Jeżeli urządzenie nie posiada przewodu z wtyczką lub innym wyłącznikiem umożliwiającym odłączenie urządzenia od zasilania przy odległości między stykami zapewniającej III klasę ochrony przepięciowej to tego rodzaju wyłącznik musi być zamontowany w instalacji elektrycznej zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Gniazdo lub wyłącznik muszą być łatwo dostępne przy zainstalowanym urządzeniu.



RYS. 9

UWAGA: producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności jeżeli opisane powyżej wymagania oraz wszelkie inne zasady bezpieczeństwa nie zostaną zachowane.

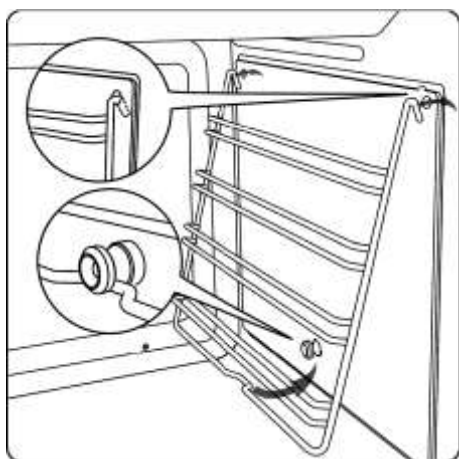
RODZAJE I PRZEKROJE MINIMALNE PRZEWODÓW
H05RR-F 3 x 1mm ²
H05VV-F 3 x 1mm ²
H05RN-F 3 x 1mm ²
H05V2V2-F 3 x 1mm ²

INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

PIERWSZE URUCHOMIENIE

Przed uruchomieniem piekarnik należy dokładnie umyć wodą z mydłem i opłukać. W piekarnikach z gładkimi ściankami zdjęcie rusztów bocznych odbywa się w sposób pokazany na rysunku 10.

Włączyć piekarnik na około 20 minut przy ustawionej temperaturze maksymalnej co spowoduje wypalenie wszelkich ewentualnych pozostałości związanych z produkcją piekarnika które mogłyby spowodować powstanie nieprzyjemnego zapachu podczas pieczenia.

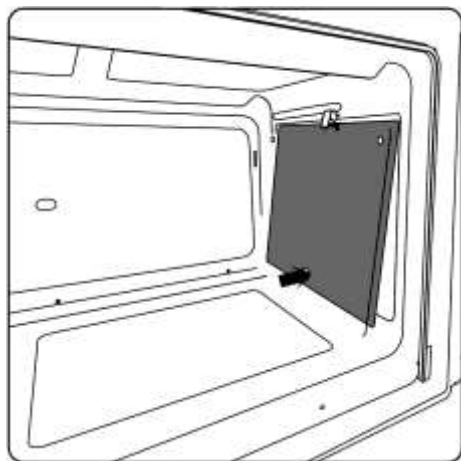


RYS. 10

Ważne:

ze względów bezpieczeństwa przed przystąpieniem do czyszczenia piekarnika należy go odłączyć od zasilania elektrycznego. Nie należy ponadto stosować do czyszczenia substancji kwaśnych lub zasadowych (sok z cytryn, ocet, sól, pomidory itp.). Nie należy także stosować substancji na bazie chloru, kwasów lub proszków ściernych w szczególności do czyszczenia powierzchni emaliowanych.

PANELE KATALITYCZNE



RYS. 11

Piekarniki o gładkich ściankach mają możliwość zamontowania wewnątrz komory samooczyszczających paneli katalitycznych. Te specjalne panele montuje się na ściankach pod bocznymi rusztami, są one powleczone specjalną emalią katalityczną mikroporowatą która powoduje stopniowe utlenianie i odparowanie olejów i tłuszczów które pryskają na ścianki podczas pieczenia w temperaturze przekraczającej 200 °C. Jeżeli po pieczeniu potraw bardzo tłustych ścianki piekarnika nie są czyste należy uruchomić go na czas 60 minut przy maksymalnej temperaturze. Paneli nie należy myć ani czyścić substancjami ściernymi ani zawierającymi kwasy lub zasady.

OPIS PANELU STEROWANIA

PIEKARNIK GAZOWY Z GRILLEM ELEKTRYCZNYM

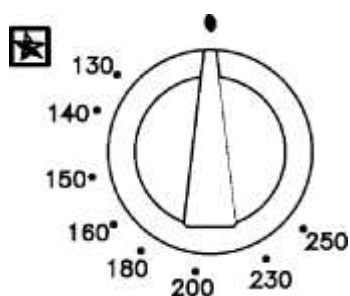
STEROWANIE (Rys.12)

1. Termostat piekarnika gazowego
2. Pokrętko grilla, różna oraz oświetlenia piekarnika
3. Kontrolka piekarnika gazowego
4. Minutnik mechaniczny
5. Kontrolka grilla



RYS. 12

TERMOSTAT PIEKARNIKA



RYS. 13

Termostat służy do ustawienia temperatury w piekarniku, wyposażony jest w zawór bezpieczeństwa. W czasie działania piekarnika świeci się zielona kontrolka. Minimalne ustawienie termostatu odpowiada temperaturze 130 °C, W pozycji tej pokrętko jest wstrzymane. Pozycja „Max” termostatu odpowiada temperaturze 250 °C i jest to krańcowe położenie termostatu.

Aby włączyć palnik należy wcisnąć pokrętko i obrócić je w lewo aż do ustawienia wymaganej temperatury.

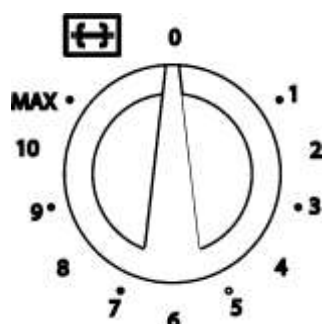
Proszę przytrzymać pokrętko wciśnięte przez około 5-10 sekund, W tym czasie palnik zostanie elektrycznie zapalony, termopara zostanie podgrzana i otworzy przepływ gazu do palnika.

Nie należy przytrzymywać pokrętkła wciśniętego przez ponad 15 sekund. Jeżeli piekarnik nie włączy się proszę otworzyć drzwi piekarnika, odczekać przynajmniej minutę i powtórzyć procedurę zapalania.

W razie braku zasilania elektrycznego zapalarka nie działa, proszę zbliżyć do otworu przez który widoczny jest palnik zapaloną zapałkę i przytrzymać pokrętko termostatu przez 5-10 sekund obrócone do pozycji „max”.


OSTRZEŻENIE: w razie stwierdzenia nieprawidłowości przy obracaniu termostatem należy odciąć dopływ gazu do urządzenia i wezwać serwis.

GRILL ELEKTRYCZNY



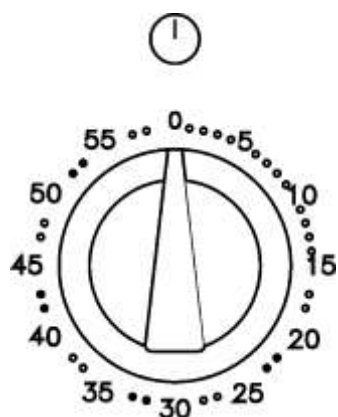
RYS. 14

Grill na podczerwień: piekarnik wyposażony jest w regulację mocy. Intensywność promieniowania grzałki grilla można regulować w zakresie od 1 do MAX za pomocą pokrętła (Rys.14.). Przy włączonej funkcji grilla świeci się kontrolka oraz oświetlenie wewnętrzne piekarnika.

W celu uruchomienia silnika różna (nie dotyczy modelu FLG202/1X) należy obrócić pokrętło w położenie , odczuwalne będzie zatrzaśnięcie, po czym powrócić pokrętłem do ustawień mocy w zakresie od 0 do 8.

UWAGA: przy włączonym piekarniku gazowym grill nie działa.

MINUTNIK MECHANICZNY



RYS. 15

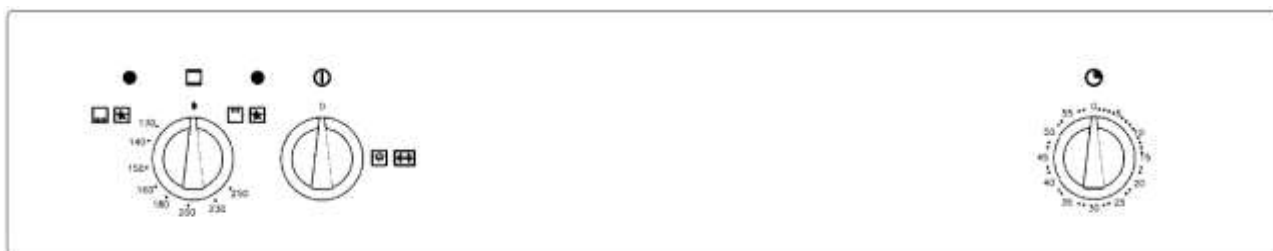
Minutnik jest ustawianym na czas alarmem akustycznym, jego działanie jest niezależne od działania piekarnika. Można go ustawić w zakresie do 60 minut. Pokrętło minutnika (Rys.15) należy obrócić w prawo do pozycji 60 minut a następnie w lewo aż do ustawieniażądanego czasu. Po upływie czasu rozlegnie się sygnał akustyczny który wyłączy się automatycznie.

OPIS PANELU STEROWANIA

PIEKARNIK GAZOWY Z GRILLEM GAZOWYM

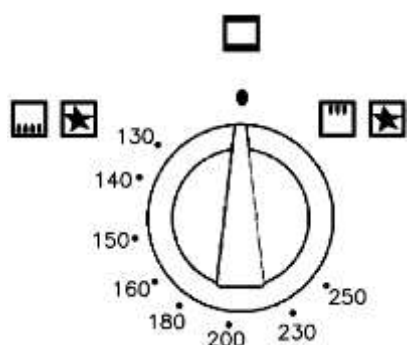
STEROWANIE (Rys.16)

1. Termostat piekarnika i grilla gazowego
2. Pokrętko różna i oświetlenia piekarnika
3. Kontrolka piekarnika gazowego
4. Minutnik mechaniczny
5. Kontrolka działania elektrycznego



RYS. 16

TERMOSTAT PIEKARNIKA



RYS. 17

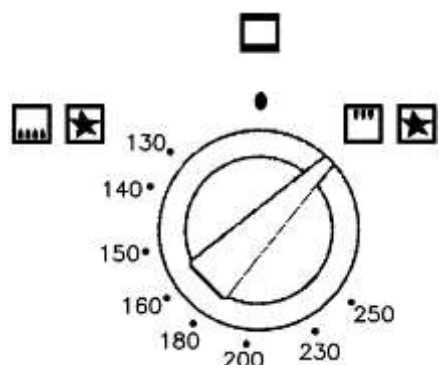
Termostat służy do ustawienia temperatury w piekarniku, wyposażony jest w zawór bezpieczeństwa. W czasie działania piekarnika świeci się zielona kontrolka. Minimalne ustawienie termostatu odpowiada temperaturze 130 °C, W pozycji tej pokrętko jest wstrzymane. Pozycja „Max” termostatu odpowiada temperaturze 250 °C i jest to krańcowe położenie termostatu. Aby włączyć palnik dolny należy wcisnąć pokrętko i obrócić

je w lewo aż do ustawienia wymaganej temperatury.

Proszę przytrzymać pokrętko wciśnięte przez około 5-10



sekund, W tym czasie palnik zostanie elektrycznie zapalony, termopara zostanie podgrzana i otworzy przepływ gazu do palnika.

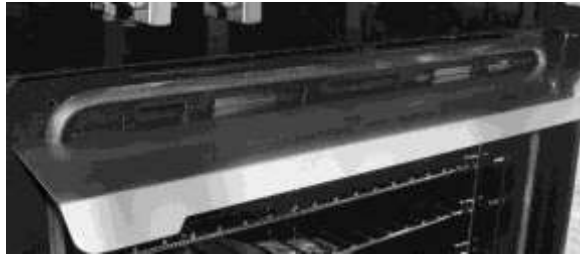
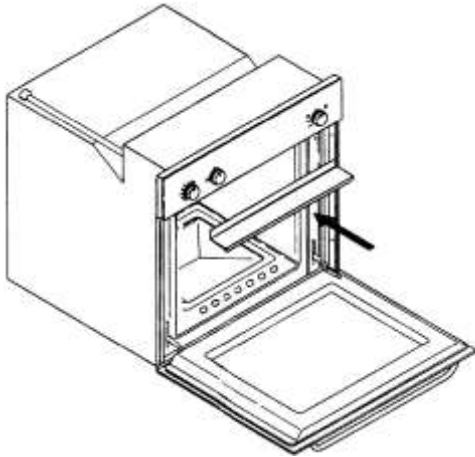
GRILL GAZOWY



RYS. 18

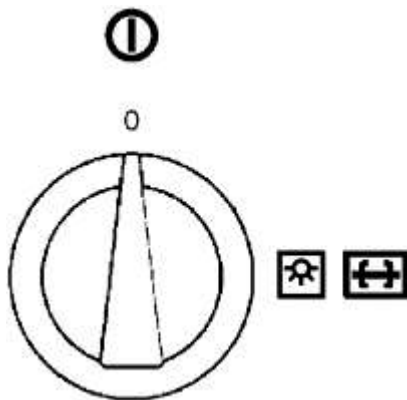
Przy włączonym grillu gazowym drzwi piekarnika **MUSZĄ** być uchylone a osłona termiczna (na wyposażeniu wersji z grilllem gazowym) musi być zamontowana w szczelinach znajdujących się pod panelem sterowania.

Zapalanie odbywa się poprzez obrót pokrętkła w prawo do pozycji   i przytrzymanie przez 5-10 sekund.



UWAGA: podczas używania grilla dostępne części mogą być gorące, proszę dopilnować aby dzieci nie zbliżały się do urządzenia.

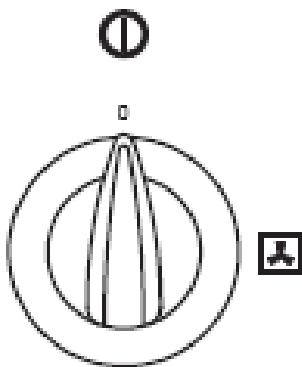
OŚWIETLENIE PIEKARNIKA, ROŻEN



Pokrętko służy do włączania oświetlenia piekarnika oraz rożna (w wybranych modelach).

RYS. 19

WERSJE Z TERMOOBIEGIEM



W wybranych modelach piekarników 60cm występuje dodatkowo funkcja termo obiegu.

Włączenie wentylatora przy wyłączonym piekarniku wymusi wewnątrz komory obieg zimnego powietrza co może przyspieszyć rozmrażanie.

Termoobieg połączony z działającym dolnym palnikiem umożliwi pieczenie bardziej delikatne i jednorodne niż tylko przy użyciu samego palnika.

Pieczenie jest szybsze w porównaniu z pieczeniem tradycyjnym, nadaje się do pieczenia potraw ułożonych na kilku poziomach piekarnika oraz potraw złożonych z różnych składników (ryby, mięsa, itd.)

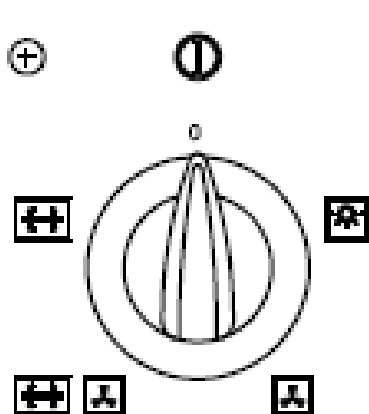
Funkcja ta nie wymaga podgrzewania wstępnego, choć nadal zalecamy je przy pieczeniu ciast.

ROZMRAŻANIE



Przy włączonym termoobiegu oraz termostacie ustawionym na zero w piekarniku wymuszony jest obieg chłodnego powietrza przyspieszając rozmrażanie mrozonek.

GRILL

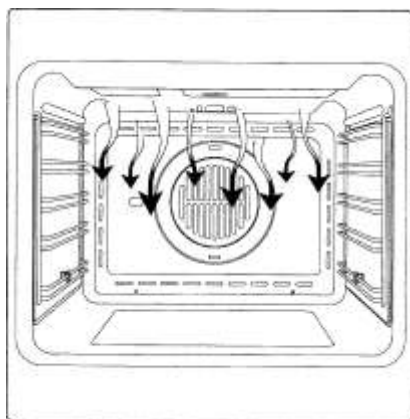


Rodzaj pieczenia polegający na grillowaniu lub przyrumienianiu potraw.

Niektóre modele piekarników wyposażone są także w obracany elektrycznie rożen obrotowy umożliwiając przyrządzanie potraw z rożna.

Ruszt z umieszczoną potrawą do grillowania należy wsunąć w 1. lub 2. położenie licząc od góry. Piekarnik należy nagrzać wstępnie przez 5 minut a termostat ustawić na wartość w zakresie od 1 do 8.

WENTYLATOR CHŁODZENIA



Wentylator chłodzenia umieszczony jest w górnej części urządzenia i wymusza obieg powietrza chłodzącego wewnątrz przestrzeni meblowej w której zabudowany jest piekarnik wydychając je przez szczeliny wentylacyjne znajdujące się pod panelem sterowania piekarnika. Wentylator włącza się równocześnie z uruchomieniem piekarnika, niezależnie od trybu pieczenia. Jeżeli włączenie piekarnika nie powoduje jednoczesnego uruchomienia wentylatora należy przerwać pieczenie i wezwać autoryzowany serwis.

PIECZENIE

W tym trybie pracy urządzenie działa jak konwencjonalny piekarnik.

Zalecamy umieszczenie potrawy przeznaczonej do pieczenia na środkowym poziomie piekarnika.

Uwaga: dłuższe używanie piekarnika gazowego wytwarza w pomieszczeniu duże ilości ciepła i wilgoci, może to wymagać zwiększenia wentylacji kuchni na przykład poprzez otwarcie okna lub zwiększenie wydajności wentylacji wymuszonej jeżeli taka występuje (okap kuchenny).

DEMONTAŻ OSŁONY PALNIKA DOLNEGO (Rys.20)

Osłona palnika dolnego zablokowana jest w przedniej części przez dwa profile wsunięte w dwie szczeliny. Aby zdjąć osłonę należy unieść jej tylną część i wyjąć obracając względem przedniej krawędzi.



RYS. 20

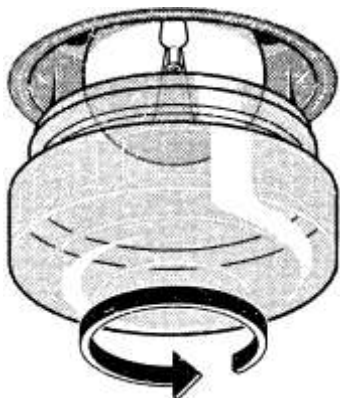
WYMIANA ŻARÓWKI OŚWIETLENIA PIEKARNIKA

WAŻNE:

Żarówka oświetlenia piekarnika musi mieć ściśle określone parametry:

- a) odporność na wysoką temperaturę (do 300 °C)
- b) napięcie zasilania: proszę sprawdzić wartości V/Hz podane na tabliczce znamionowej
- c) moc 25W
- d) gwint E14

Przed przystąpieniem do wymiany żarówki odłączyć zasilanie elektryczne urządzenia,



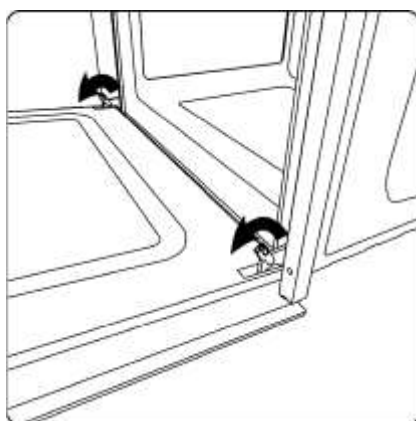
- dla uniknięcia uszkodzeń rozłożyć w piekarniku ściereczkę
- odkręcić szklany klosz oświetlenia
- wykręcić żarówkę i zastąpić ją nową
- założyć klosz i wyjąć ściereczkę
- podłączyć zasilanie.

DEMONTAŻ DRZWI

Demontaż drzwi piekarnika można wykonać w następujący sposób:

- otworzyć do końca drzwi
- unieść dwie dźwigienki zaznaczone na rysunku 21
- zamknąć drzwi do pierwszego zatrzaśnięcia dwóch wymienionych wyżej dźwigienek
- unieść drzwi ku górze a następnie na zewnątrz wyjmując je z gniazd.

W celu zamontowania drzwi włożyć zawiasy w gniazda i ustawić dwie dźwigienki w pozycji zamkniętej.

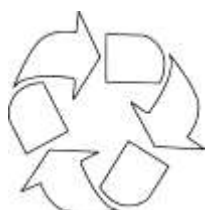


RYS. 21



RYS. 22

OCHRONA ŚRODOWISKA



Instrukcja urządzenia wydrukowana jest na papierze ekologicznym, nie zawierającym chloru lub pochodzącym z odzysku.

Opakowania są zaprojektowane w zgodności z normami dotyczącymi ochrony środowiska, mogą być odzyskiwane lub podlegają recyklingowi. Recykling opakowań oznacza mniejsze zużycie surowców oraz zmniejszenie objętości odpadów tak przemysłowych jak pochodzących z gospodarstwa domowego.



To urządzenie jest oznakowane zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC dotyczącą Zużytego Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego (ZSEE). Właściwa utylizacja zużytego produktu przyczynia się do uniknięcia potencjalnie szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z niewłaściwego usuwania zużytego produktu. Takie oznakowanie wskazuje, że ten sprzęt nie może być traktowany jako odpad komunalny. Produkt powinien zostać przekazany do właściwego punktu prowadzącego zbiórkę sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celach recyklingu.

Utylizacja musi zostać przeprowadzona zgodnie z lokalnymi przepisami ochrony środowiska naturalnego dotyczącymi usuwania odpadów.

Więcej szczegółowych informacji na temat obchodzenia się, regeneracji oraz recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie, służbach komunalnych lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne niedokładności zawarte w niniejszej instrukcji spowodowane błędami w druku.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian które uzna za konieczne lub użyteczne w urządzeniu, nie pogarszających jego podstawowych parametrów.
