

Steba®
GERMANY

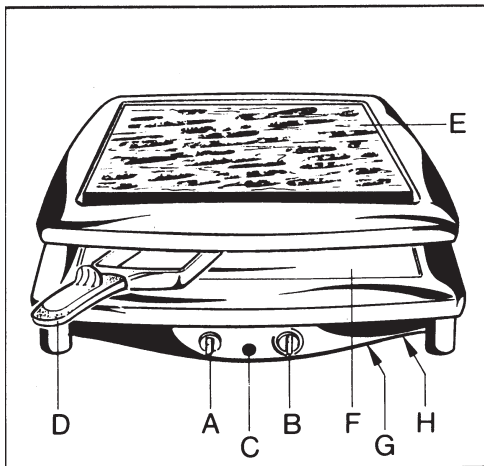
RC 2, RC 3 a RC 3Plus

Raclette grill

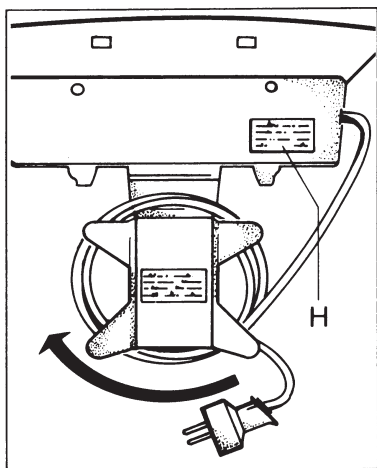


CZ

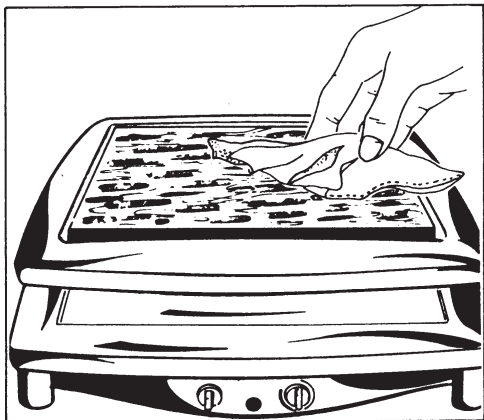
Návod k použití



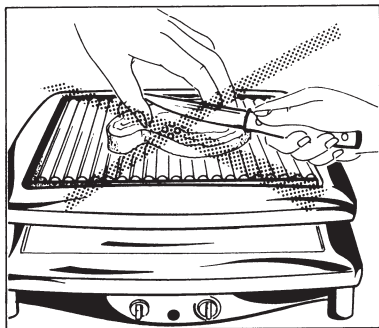
1



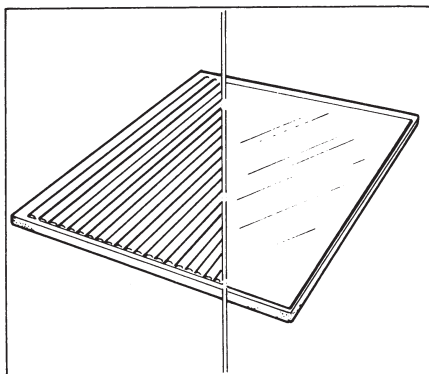
2



3

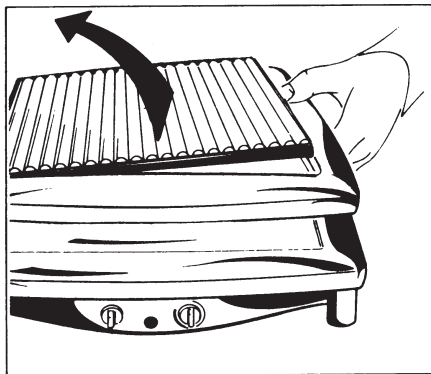


4



5a


5b



6

Bezpečnostní pokyny

Přečtěte si pozorně tyto pokyny před prvním použitím spotřebiče.

- Spotřebič připojte pouze k elektrické síti podle parametrů uvedených na výrobním štítku (viz **obr. 2 H**).
- Před čištěním nebo údržbou spotřebiče jej odpojte od síťové zásuvky.
- Nikdy neodpojujte spotřebič tahem za přívodní kabel.
- **Upozornění** - nedotýkejte se grilovací plotny, pokud je horká! Nečistěte ji, dokud dostatečně nevychladne (viz pokyny k čištění).
- Nikdy nečistěte základní spotřebič pod tekoucí vodou a neponořujte jej do vody.
- Nikdy nenechávejte spotřebič během provozu bez dohledu a zvyšte pozornost zejména v přítomnosti dětí.
- Upozornění - zabraňte kontaktu přívodního kabelu s horkými díly spotřebiče! Před použitím odviňte přívodní kabel.
- Spotřebič připojujte k správně instalované síťové zásuvce. Pokud používáte prodlužovací kabel, musí být nejméně 10 A. Kontaktujte elektrikáře pro pomoc.
- Z času na čas zkontrolujte kabel z hlediska poškození. Pokud je poškozený, musí jej vyměnit servisní technik.
- Pokud spotřebič již nebudete používat, vypněte jej a odpojte od síťové zásuvky.
- Upozornění - sledujte spotřebič během grilování s větším množstvím tuku a šťávy. Klobásky před grilováním propíchněte, aby nepraskly.
- Nikdy nekrájejte maso ani jiné pokrmy na grilovací plotně, mohly byste ji poškodit (viz **obr. 4**).
- V případě nutnosti opravy, včetně výměny přívodního kabelu, odneste spotřebič prodejci nebo do servisního střediska.
-  Tento spotřebič není určený pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzoryckými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, dokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost. Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.

Spotřebič není určený pro ovládání externím časovačem nebo samostatným dálkovým systémem.



- **Upozornění, povrch spotřebiče může být horký - udržujte děti mimo dosah!**

Opravy elektrických spotřebičů musí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik. Nesprávné opravy mohou vést k vážnému ohrožení uživatele.

Neneseme žádnou odpovědnost za poškození vyplývající z nesprávného použití spotřebiče.

Popis spotřebiče

Seznamte se nejdříve s vaším spotřebičem (**obr. 1 a 2**).

A = Spínač On/Off (zapnutí/vypnutí)

B = Volič teploty

C = Kontrolka

D = Gurmánské pánve (8)

E = Grilovací plotna (RC 2: z druhé strany smaltovaná plotna) (RC 3: kámen)

F = Spodní grilovací plocha

G = Prostor pro uložení kabelu

H = Výrobní štítek

Před prvním použitím spotřebiče

Před grilováním.

1. Vyčistěte všechny díly spotřebiče před použitím. Gurmánský kámen (RC 3) a základní spotřebič vyčistěte vlhkou utěrkou a smaltované pánve a grilovací plotnu mycím prostředkem. Důkladně vysušte.
2. Pokud je váš model vybavený kamenem (RC 3), nejdříve jej potřete malým množstvím oleje, abyste zabránili přilepení pokrmů.

Předeřtátí spotřebiče

Zapněte spotřebič pomocí přepínače zapnutí/vypnutí (obr. 1 A). Gril musí dosáhnout maximální teploty před položením pokrmů:

- smaltovaná grilovací plotna (RC 2) potřebuje 10 minut.
- grilovací kámen (RC 3) potřebuje přibližně 30 minut.

Nastavte volič teploty (obr. 1 B) na požadovanou hodnotu:

- vysoké nastavení je ke grilování steaků, pokud mají být uvnitř červené nebo růžové.
- nízké nastavení je pro propečení celého pokrmu.
- střední nastavení je ideální pro opečení a pro syrové pokrmy.

Před grilováním maso vysušte papírovou utěrkou.

Účel použití/praktické tipy

Máte ideální kombinovaný spotřebič s raclette grilem. Můžete udělat syrové raclette v pánvích a můžete grilovat na grilu. V těchto pokynech vám nabídneme několik základních tipů pro pěkné, příjemné raclette a grilovací večery. Další nápady najdete v moderních příručkách k vaření. U receptů vyžadujících gurmánské pánve je nepřepřítujte, abyste je mohly vložit do spotřebiče.

1. Grilování na grilovací plotně

Pokud plánujete večerní grilování, počítejte s přibližně 200 až 250 gramy potravin na osobu. Grilovací plotna má velký povrch, na které můžete grilovat maso (např. steak ze stehna nebo mletého masa), ryby a širokou škálu chutných pokrmů. Můžete přidat velké množství příloh a omáček. Tuk se shromažďuje v drážkách a nekape na stůl.

- Správně „udělaný“ pokrm závisí od typu masa nebo ryby, doby přípravy, počáteční teploty a síly. Pokud chcete steak „rare“ (syrovější), nekrájejte je příliš silně.

- Doba, po kterou budete připravovat maso nebo ryby, závisí na vaší chuti. Otočte maso nebo ryby z času na čas.
- Nakonec můžete maso nebo ryby osolit a přidat omáčku. Nesolte maso před grilováním, neboť z něj unikne šťáva.

Smaltovaná grilovací plotna (RC 2):

Tato je navržena jako otočitelná plotna. Můžete grilovat pokrmy s krásným vzhledem na žebrované straně (obr. 5a). Pouhým obrácením grilovací plotny můžete připravovat palačinky, apod. na hladké straně.

Kámen (RC 3):

- Není nutný tuk ani olej, zachová se přirozená chuť masa, ryb a dalších ingrediencí (kromě potřetí olejem před prvním použitím). Vždy používejte gurmánské grilovací pánve s hladkým povrchem směrem nahoru. Je možné, že maso nebo ryby je mírně „přichytou“ (jemně připálí) při prvním použití spotřebiče. Neobracejte maso nebo ryby, dokud nejdou snadno oddělit od povrchu. Grilovací kámen je vhodný zejména pro přirozené grilování všech typů šťavnatého masa, ovoce a zeleniny.

2. Raclette jídla s gurmánskými pánvemi

Můžete naplnit pánve všemi typy ingrediencí nakrájenými na malé kousky, zakrýt sýrem a poté ohřívat pod grilem, dokud se sýr neroztopí. Všechno je vhodné pro pečení se sýrem, např. maso nakrájené na tenké kusy, drůbež, ryby, ovoce, klobásy a zelenina. Na trhu je dostupný speciální raclette sýr, ale můžete použít i jiný s minimálním obsahem tuku více než 45%.

3. Pečení „au gratin“ se sýrem

Můžete použít raclette gril na opečení jídla připraveného na grilu s lahodnou gratiné sýrovou kůrkou. Pouze posypte nastrouhaný sýr, smíchaný s kmínem, na jídlo, nebo jej dejte v plátcích a vložte gurmánskou pánev pod gril.

Gurmánskou pánev můžete ohřívat shora sálavým teplem, jako pod grilem. Nejdříve se roztopí sýr, poté ztmavne. Vyndejte pánev, když má sýr zlatavou barvu.

4. Originální raclette sýr

V tomto příkladu je sýr základní bod raclette akce. Počítejte s přibližně 200 až 250 gramů sýra a brambor na osobu a plus přílohu. Dejte plátek sýra s tloušťkou přibližně 5 mm na pánev, a vložte pod gril. Po roztopení sýru na krémovou hmotu pánev vyndejte a roztáhněte sýr malou dřevěnou špachtlí a nalijte na uvažené brambory, francouzský chléb nebo toast.

Pouze RC 3

Grilovací kámen se teplem roztahuje. To může způsobit malé, viditelné praskliny na povrchu, ale nemají vliv na funkci. Z tohoto důvodu se na kámen nevztahuje záruka.

Čištění

- Odpojte zástrčku a nechte spotřebič vychladnout.
- Spotřebič vyčistěte co nejdříve po použití, ale nechte gril dostatečně vychladnout. Čištění je nejsnadnější, pokud je gril stále ještě mírně teplý. K sejmutí plotny grilu ji zvedněte zesponu jednou rukou (obr. 6).

Základní spotřebič:

Použijte vlhkou utěrku. Nikdy neponořujte spotřebič do vody. Zabraňte vniknutí vody do spotřebiče. Dbejte na bezpečnostní pokyny.

Gurmánské pánve:

Namočte pánve do vody s malým množstvím mycího prostředku k zjemnění.

Smaltovaná grilovací plotna (RC 2):

Smaltovanou plotnu můžete mýt ve vodě se saponátem, také lze mýt v myčce nádobí.

Grilovací kámen (RC 3):

Namočte kámen do horké vody (bez mycích prostředků) na určitý čas a poté vyčistěte čistou vodou. Nepoužívejte drsné prostředky, neboť mohou ovlivnit vlastnosti kamene.

Ochrana životního prostředí

Při likvidaci obalů dodržujte následující pokyny:

- Karton odnese do sběrného střediska k recyklaci starého papíru.

Pokud jsou použité následující materiály.

- Plastové polyetylenové sáčky (PE) odnese do sběrného střediska na PE odpad.
- Tlumící materiály vyrobené z polystyrolu (PS) jsou bez CFC a odnese je do sběrného střediska (recyklační centrum).

Kontaktujte místní správu pro informace o místech recyklačních středisek.

Záruční doba a podmínky

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Tato záruka platí pouze tehdy, pokud je doložena dokladem o zakoupení. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které jsou se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek. Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití.

Omezení

Všechna práva této záruky ztrácí platnost z naší strany, pokud byl spotřebič:

- používán neoprávněnou osobou
- nesprávně používán, skladován nebo přenášen.

Záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Kontakt na servis

JV Servis Ing. Jan Vachutka,
Na břehu 23, 190 00 Praha 9 - Vysočany
tel. 283 892 112
e-mail: jvservispraha@seznam.cz

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. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

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.

Steba®
GERMANY

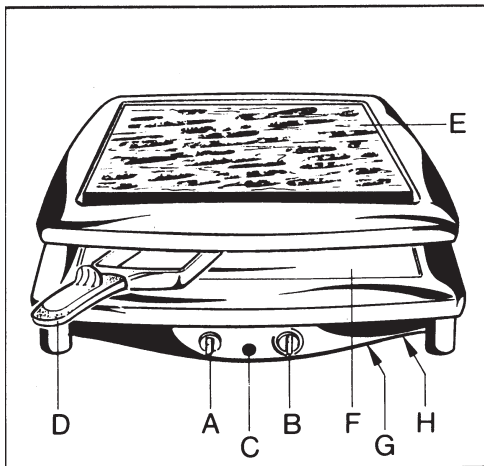
RC 2, RC 3 a RC 3Plus

Raclette grill

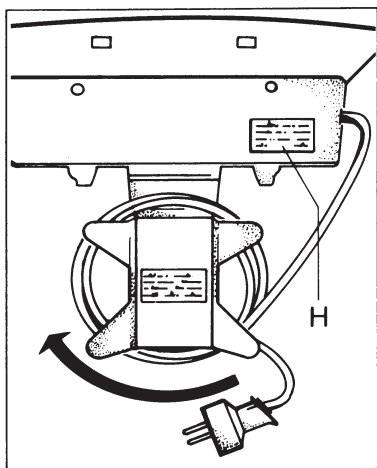


SK

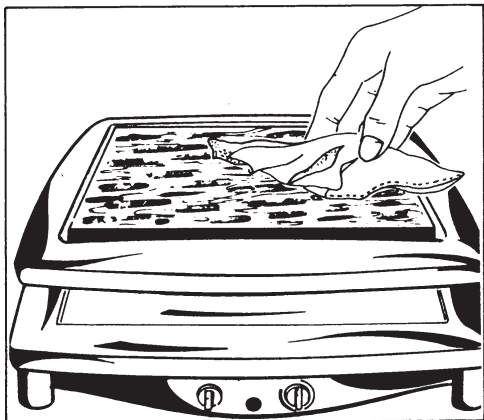
Návod na obsluhu



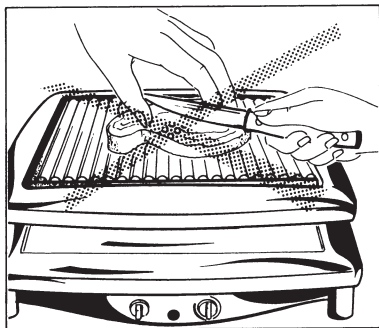
1



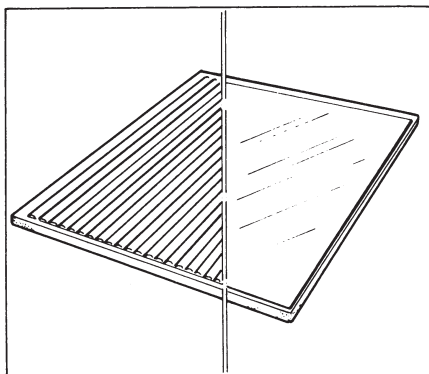
2



3

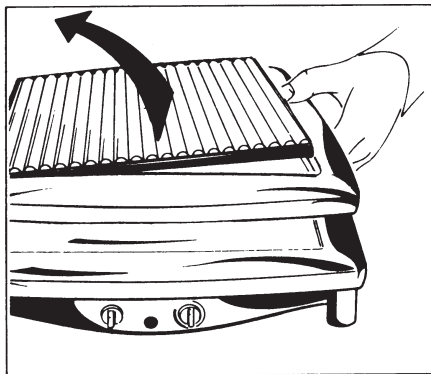


4



5a


5b



6

Bezpečnostné pokyny

Prečítajte si pozorne tieto pokyny pred prvým použitím spotrebiča.

- Spotrebič pripojte len k elektrickej sieti podľa parametrov uvedených na výrobnom štítku (viď **obr. 2 H**).
- Pred čistením alebo údržbou spotrebiča ho odpojte od sieťovej zásuvky.
- Nikdy neodpájajte spotrebič ťahom za napájací kábel.
- **Upozornenie** - nedotýkajte sa grilovacej platne, ak je horúca! Nečistite ju, pokiaľ dostatočne nevychladne (viď pokyny o čistení).
- Nikdy nečistite základný spotrebič pod tečúcou vodou a neponárajte ho do vody.
- Nikdy nenechávajte spotrebič počas prevádzky bez dozoru a zvýšte pozornosť hlavne v prítomnosti detí.
- Upozornenie - zabráňte kontaktu napájacieho kábla s horúcimi dielmi spotrebiča! Pred použitím odviňte napájací kábel.
- Spotrebič pripájajte k správne inštalovanej sieťovej zásuvke. Ak používate predlžovací kábel, musí byť najmenej 10 A. Kontaktujte elektrikára pre pomoc.
- Z času na čas skontrolujte kábel z hľadiska poškodenia. Ak je poškodený, musí ho vymeniť servisný technik.
- Ak spotrebič už nebudete používať, vypnite ho a odpojte od elektrickej zásuvky.
- Upozornenie - sledujte spotrebič počas grilovania s väčším množstvom tuku a šťavy. Klobásky pred grilovaním prepichnete, aby nepraskli.
- Nikdy nekrájajte mäso ani iné pokrmy na grilovacej platni, mohli by ste ju poškodiť (viď **obr. 4**).
- V prípade nutnosti opravy, vrátane výmeny napájacieho kábla, odneste spotrebič predajcovi alebo do servisného strediska.
-  Tento spotrebič nie je určený pre použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo bez dostatočných skúseností a znalostí, kým nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť. Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom.

Spotrebič nie je určený pre ovládanie externým časovačom alebo samostatným diaľkovým systémom.



- **Upozornenie, povrch spotrebiča môže byť horúci - udržiavajte deti mimo dosah!**

Opravy elektrických spotrebičov musí vykonávať len kvalifikovaný servisný servisný technik. Nesprávne opravy môžu viesť k ohrozeniu užívateľa.

nenesieme žiadnu zodpovednosť za poškodenia vyplývajúce z nesprávneho použitia spotrebiča.

Popis spotrebiča

Zoznámte sa najskôr s vaším spotrebičom (**obr. 1 a 2**).

A = Spínač On/Off (zapnutie/vypnutie)

B = Volič teploty

C = Kontrolka

D = Gurmánské panvice (8)

E = Grilovacia platňa (RC 2: z druhej strany smaltovaná platňa) (RC 3: kameň)

F = Spodná grilovacia platňa

G = Priestor pre uloženie kábla

H = Výrobný štítok

Pred prvým použitím spotrebiča

Pred grilovaním.

1. Vyčistite všetky diely spotrebiča pred použitím. Gurmánsky kameň (RC 3) a základný spotrebič vyčistite vlhkou utierkou a smaltované panvice a grilovaciu platňu čistiacim prostriedkom. Dôkladne vysušte.
2. Ak je váš model vybavený kameňom (RC 3), najskôr ho potrite malým množstvom oleja, aby ste zabránili prilepeniu pokrmov.

Predhriatie spotrebiča

Zapnite spotrebič pomocou prepínača zapnutia/vypnutia (obr. **1 A**).

Gril musí dosiahnuť maximálnu teplotu pred položením pokrmov:

- smaltovaná grilovacia platňa (RC 2) potrebuje 10 minút.
- grilovací kameň (RC 3) potrebuje približne 30 minút.

Nastavte volič teploty (obr. **1 B**) na požadovanú hodnotu:

- vysoké nastavenie je na grilovanie steakov, ak majú byť vo vnútri červené alebo ružové.
- nízke nastavenie je pre prepečenie celého pokrmu.
- stredné nastavenie je ideálne pre opečenie a pre syrové pokrmy.

Pred grilovaním mäso vysušte papierovou utierkou.

Účel použitia/praktické tipy

Máte ideálny kombinovaný spotrebič s raclette grilom. Môžete urobiť syrové raclette v panviciach a môžete grilovať na grile. V týchto pokynoch vám ponúkame niekoľko základných tipov pre pekné, príjemné raclette a grilovacie večery. Ďalšie nápady nájdete v moderných príručkách o varení. Pri receptoch vyžadujúcich si gurmánske panvice ich neprepĺňajte, aby ste ich mohli vložiť do spotrebiča.

1. Grilovanie na grilovacej platni

Ak plánujete večerné grilovanie, počítajte s približne 200 až 250 gramami potravín na osobu. Grilovacia platňa má veľký povrch, na ktorom môžete grilovať mäso (napr. steak zo stehna alebo mletého mäsa), ryby a širokú škálu chutných pokrmov. Môžete pridať veľké množstvo príloh a omáčiek. Tuk sa zhromažďuje v drážkach a nekvapká na stôl.

- Správne „urobený“ pokrm závisí od typu mäsa alebo ryby, času prípravy, počiatočnej teploty a hrúbky. Ak chcete steaky „rare“ (surovejšie), nekrájajte ich veľmi hrubé.

- Čas, ktorý budete pripravovať mäso alebo ryby, závisí na vašej chuti. Otočte mäso alebo ryby z času na čas.
- Nakoniec môžete mäso alebo ryby osoliť a pridať omáčku. Nesolte mäso pred grilovaním, pretože z neho unikne šťava.

Smaltovaná grilovacia platňa (RC 2):

Táto je navrhnutá ako otočiteľná platňa. Môžete grilovať pokrmy s krásnym vzhľadom na rebrovanej strane (obr. 5a). Len otočením grilovacej platne môžete pripravovať palacinky, atď. na hladkej strane.

Kameň (RC 3):

- Nie je potrebný tuk ani olej, zachová sa prirodzená chuť mäsa, rýb a ďalších ingrediencií (okrem potrebia olejom pred prvým použitím). Vždy používajte gurmánske grilovacie panvice s hladkým povrchom smerom hore. Je možné, že mäso alebo ryby sa mierne „prichytia“ (jemne pripália) pri prvom použití spotrebiča. Neotáčajte mäso alebo ryby, kým nie je možné ich jednoducho oddeliť od povrchu. Grilovací kameň je vhodný hlavne pre prirodzené grilovanie všetkých typov šľavnatého mäsa, ovocia a zeleniny.

2. Raclette jedlá s gurmánskymi panvicami

Môžete naplniť panvice všetkými typmi ingrediencií nakrájanými na malé kúsky, zakryť syrom a potom ohrievať pod grilom, kým sa syr neroztopí. Všetko je vhodné pre pečenie so syrom, napr. mäso nakrájané na tenké kusy, hydina, ryby, ovocie, klobásy a zelenina. Na trhu je dostupný špeciálny raclette syr, ale môžete použiť aj iný s minimálnym obsahom tuku viac ako 45%.

3. Pečenie „au gratin“ so syrom

Môžete použiť raclette gril na opečenie jedla pripraveného na grile s lahodnou gratiné syrovou kôrkou. Len posypte nastrúhaný syr, zmiešaný s rascou, na jedlo, alebo ho dajte v plátkoch a vložte gurmánsku panvicu pod gril.

Gurmánsku panvicu môžete ohrievať zhora sálavým teplom, ako pod grilom. Najskôr sa roztopí syr, potom stmavne. Vyberte panvicu, keď má syr zlatú farbu.

4. Originálny raclette syr

V tomto príklade je syr základný bod raclette akcie. Počítajte s približne 200 až 250 gramov syra a zemiakov na osobu a plus prílohu. Dajte plátok syra s hrúbkou približne 5 mm na panvicu, a vložte pod gril. Po roztopení syra na krémovú hmotu panvicu vyberte a rozťahnite syr malou drevenou špachtľou a nalejte na uvarené zemiaky, francúzsky chlieb alebo toast.

Len RC 3

Grilovací kameň sa teplom rozťahuje. To môže spôsobiť malé, viditeľné praskliny na povrchu, ale nemajú vplyv na funkciu. Z tohto dôvodu sa na kameň nevzťahuje záruka.

Čistenie

- Odpojte zástrčku a nechajte spotrebič vychladnúť.
- Spotrebič vyčistite čo najskôr po použití, ale nechajte gril dostatočne vychladnúť. Čistenie je jednoduchšie, ak je gril stále ešte mierne teplý. Na zloženie platne grilu ju zdvihnite zospodu jednou rukou (obr. 6).

Základný spotrebič:

Použite vlhkú utierku. Nikdy neponárajte spotrebič do vody. zabráňte vniknutiu vody do spotrebiča. Dbajte na bezpečnostné pokyny.

Gurmánské panvice:

Namočte panvice do vody s malým množstvom čistiaceho prostriedku na zjemnenie.

Smaltovaná grilovacia platňa (RC 2):

Smaltovanú platňu môžete umývať vo vode so saponátom, taktiež je možné umývať v umývačke riadu.

Grilovací kameň (RC 3):

Namočte kameň do horúcej vody (bez čistiacich prostriedkov) na určitý čas a potom vyčistite čistou vodou. Nepoužívajte drsné prostriedky, pretože môžu ovplyvniť vlastnosti kameňa.

Ochrana životného prostredia

Pri likvidácii obalov dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Kartón odneste do zberného strediska na recykláciu starého papiera.

Ak sú použité nasledujúce materiály.

- Plastové polyetylénové sáčky (PE) odneste do zberného strediska na PE odpad.
- Tlmiace materiály vyrobené z polystyrolu (PS) sú bez CFC a odneste ich do zberného strediska (recyklačné centrum).

Kontaktujte miestnu správu pre informácie o miestach recyklačných stredísk.

Záručné podmienky

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Táto záruka platí len vtedy, ak je doložená dokladom o zakúpení. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu častí spotrebiča, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebiča. Po uplynutí záručnej doby bude spotrebič opravený za poplatok. Výrobca nezodpovedá za poškodenia alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča a nedodržania pokynov v návode na obsluhu.

Obmedzenie

Všetky práva tejto záruky strácajú platnosť z našej strany, ak bol spotrebič:

- používaný neoprávnenou osobou
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.

Záruka sa netýka poškodení vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej obsluhu.

Kontakt na servis

ČERTES SK, s.r.o.

Priehrada č.8

013 42 Horný Hričov.

tel./fax: +421 41 5680 171, 173

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes@eslovakia.sk

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odvezte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok.

Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

Pre právnické osoby v Európskej únii

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.