

Kontaktní gril Perfection Profi Plus

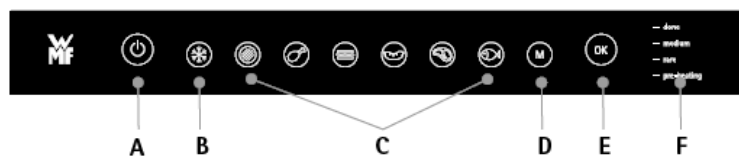
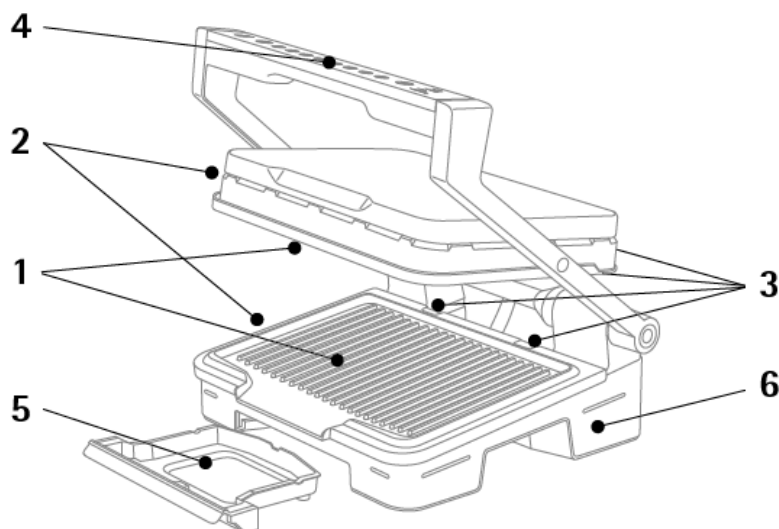
1. Komponenty

Komponenty kontaktního grilu

1. Grilovací desky
2. Uvolňovací tlačítka pro grilovací desky
3. Držák grilovací desky
4. Rukojeť s dotykovým displejem
5. Odkapávací miska
6. Základna

Displej

- A. Zapnuto/Vypnuto
- B. Volba pro mražené potraviny (pouze v automatickém režimu)
- C. 6 programů vaření (burger, kuřecí prsa, panini, klobása, steak, ryba)
- D. Manuální režim
- E. OK
- F. Zobrazení úrovně vaření



2. Bezpečnostní pokyny

Důležitá ochranná opatření

Pokyny pro používání, údržbu, čištění a instalaci produktu: v zájmu vlastní bezpečnosti si přečtete všechny odstavce návodu k použití včetně příslušných piktogramů.

Obsluha spotřebiče

_ Tento spotřebič je určen pouze pro vnitřní použití v domácnosti.

Není určen k použití v následujících objektech a nevztahuje se na to záruka:

- _ zaměstnanecké kuchyně v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích;
- _ zemědělské objekty;

- _ pro zákazníky v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních;
- _ penziony.
- _ Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál, samolepky a příslušenství z vnitřní a vnější strany spotřebiče.
- _ Toto zařízení není určeno k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dozorem nebo nejsou poučeny o používání zařízení dospělou osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Děti by měly být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si nebudou se spotřebičem hrát a nebudou jej používat jako hračku.
- _ Toto zařízení mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, jsou-li pod dozorem nebo pokud dostaly pokyny týkající se bezpečného užívání spotřebiče a správně chápou související rizika. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti mladší 8 let nebo děti bez dohledu.
- _ Spotřebič a jeho přívodní kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- _ Nikdy nenechávejte zařízení bez dozoru, když je v provozu.
- _ K čištění grilovacích desek použijte houbičku, horkou vodu a čisticí prostředek.
- _ Toto zařízení lze používat až do nadmořské výšky 4 000 metrů.

VAROVÁNÍ: Neohřívejte ani nepředežívejte gril bez 2 grilovacích desek uvnitř grilu.

Nebezpečí ohrožení života úrazem elektrickým proudem!

- _ Tento spotřebič nesmí být používán v kombinaci s externím časovačem nebo dálkovým ovládáním.
- _ Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem nebo jeho poprodejním servisem, aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
- _ Před zapojením spotřebiče zcela odviňte napájecí kabel.
- _ Nepoužívejte prodlužovací kabel. Pokud za to přijmete odpovědnost, používejte pouze prodlužovací kabel, který je v dobrém stavu, má zástrčku s uzemněním a je vhodný pro výkon spotřebiče. Proveďte veškerá nezbytná opatření, abyste zabránili jakémukoli zakopnutí o prodlužovací kabel.
- _ Spotřebič vždy zapojte do uzemněné zásuvky.
- _ Ujistěte se, že je napájecí zdroj kompatibilní s výkonem a napětím uvedeným na spodní straně spotřebiče.
- _ Nikdy neponořujte spotřebič, jeho napájecí kabel nebo zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.

Nebezpečí při grilování a v důsledku tepla

- _ Pokud je spotřebič v provozu, mohou být povrchové teploty vysoké. Nikdy se nedotýkejte horkých povrchů spotřebiče.

3. Technické specifikace

Napájecí napětí: 220-240 V~, 50-60 Hz

Spotřeba: 1830-2180 Wattů

Třída ochrany: I

Co dělat


- _ Pečlivě si přečtěte pokyny, společné pro různé modely v závislosti na příslušenství, se kterým byl váš spotřebič dodán. Pokyny uchovávejte na dosah.
- _ Pokud dojde k nehodě, popáleninu okamžitě opláchněte studenou vodou a v případě potřeby vyhledejte lékaře.
- _ Před prvním použitím grilovací desky umyjte (viz odstavec 7) a na grilovací desky nalijte trochu kuchyňského oleje a otřete měkkým hadříkem nebo papírovou kuchyňskou utěrkou.
- _ Ať už je použit prodlužovací kabel či nikoli, umístěte napájecí kabel opatrně tak, aby se hosté mohli pohybovat volně kolem stolu bez rizika zakopnutí.
- _ Výpary z vaření mohou být nebezpečné pro zvířata, která mají obzvláště citlivý dýchací systém, jako jsou ptáci. Majitelům ptáků doporučujeme držet je stranou od prostoru vaření.
- _ Zařízení vždy uchovávejte mimo dosah dětí.
- _ Před použitím zkontrolujte, zda jsou obě strany desky čisté.

- _ Abyste zabránili poškození grilovacích desek, používejte je pouze na zařízení, pro které jsou určeny (např. neumísťujte do trouby, na plynovou nebo elektrickou varnou desku atd.).
- _ Zajistěte, aby byly grilovací desky stabilní, dobře umístěné a správně připnuté k zařízení. Používejte pouze grilovací desky dodané se spotřebičem nebo zakoupené v autorizovaném servisním středisku.
- _ Vždy používejte dřevěnou nebo plastovou stěrku, abyste nepoškodili grilovací desky.
- _ Používejte pouze díly nebo příslušenství dodávané se zařízením nebo zakoupené v autorizovaném servisním středisku. Nepoužívejte je k jiným zařízením nebo záměrům.

Co nedělat

- _ Nepoužívejte spotřebič venku.
- _ Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru, když je zapojený do zásuvky nebo když jej používáte.
- _ Abyste zabránili přehřátí spotřebiče, neumísťujte jej do rohu nebo pod nástěnnou skříňku.
- _ Nikdy nepokládejte spotřebič přímo na citlivý povrch (skleněný stůl, ubrus, lakovaný nábytek, atd.) nebo na měkký povrch, jako je utěrka.
- _ Nikdy nepokládejte spotřebič pod skříňku připevněnou ke zdi nebo polici nebo vedle hořlavých materiálů jako jsou žaluzie, závěsy nebo nástěnné závěsy.
- _ Spotřebič nikdy nepokládejte na horké nebo kluzké povrchy nebo do jejich blízkosti; napájecí kabel nesmí být nikdy blízko horkých částí spotřebiče, v blízkosti tepelných zdrojů nebo na ostrých hranách.
- _ Nepokládejte kuchyňské náčiní na varné plochy spotřebiče.
- _ Nikdy nekrájejte potraviny přímo na grilovacích deskách.
- _ Nepoužívejte kovové drátěnky nebo abrazivní čisticí prostředky, mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.
- _ Nehýbejte se spotřebičem, pokud je používán.
- _ Nepřenášejte zařízení za rukojeť nebo kovové dráty.
- _ Nikdy nespouštějte spotřebič prázdný.
- _ Mezi desky a vařené potraviny nekládejte hliníkovou fólii nebo jiné předměty.
- _ Během vaření neodstraňujte odkapávací misku na mastnotu. Pokud je odkapávací miska při vaření plná: nechejte spotřebič před vyprázdněním vychladnout.
- _ Nepokládejte horkou desku na křehký povrch nebo pod vodu.
- _ Chcete-li zachovat nepřilnavé vlastnosti povrchu, vyhněte se nadměrnému předehřívání prázdného spotřebiče.
- _ S grilovacími deskami byste nikdy neměli manipulovat, když jsou horké.
- _ Nepřipravujte jídlo v hliníkové fólii.
- _ Aby nedošlo k poškození vašeho spotřebiče, nepoužívejte v souvislosti s ním metodu flambování.
- _ Mezi grilovací desky a topné těleso nekládejte hliníkovou fólii ani jiné předměty.
- _ Nikdy neohřívejte ani nevařte, když je gril otevřený.
- _ Nikdy neohřívejte spotřebič bez grilovacích desek.

Tipy/informace

- _ Děkujeme, že jste si zakoupili tento spotřebič, který je určen pouze pro domácí použití.
- _ Pro vaši bezpečnost odpovídá tento spotřebič příslušným normám a předpisům – Směrnice nízkého napětí - Elektromagnetická kompatibilita - Životní prostředí - Materiály přicházející do styku s potravinami.
- _ Při prvním použití může být během prvních minut cítit mírný zápach a kouř.
- _ Naše společnost má trvalou politiku výzkumu a vývoje a může tyto produkty upravovat bez předchozího upozornění.
- _ Nekonzumujte potraviny, které přicházejí do styku s částmi označenými logem .
- _ Pokud je potravina příliš silná, bezpečnostní systém zastaví provoz spotřebiče.
- _ Přístrojová deska je citlivá: čistěte, otřete a osušte ji pouze suchým měkkým hadříkem. Nečistěte ji vlhkou houbičkou, protože by to mohlo poškodit její funkci.

Před prvním použitím:

_ Důkladně si přečtěte návod k obsluze a všechny ostatní pokyny. Nesprávné použití může způsobit poškození.

_ Zkontrolujte, zda je spotřebič a příslušenství úplné a nepoškozené.

_ Odstraňte veškerý obalový materiál a zajistěte, aby uvnitř spotřebiče nezůstal žádný obal.

Recyklujte veškerý obalový materiál (papír, lepenka a plast).

_ Pokud některé části chybí nebo jsou poškozené, spotřebič nepoužívejte a informujte zákaznický servis. Adresa zákaznického servisu:

Groupe SEB ČR

Sokolovská 651/136A

186 00 Praha 8

www.wmf.cz/kontakt, tel. č. 731 010 111.

_ Před prvním a dalším použitím po delší době, očistěte spotřebič, součásti a příslušenství, jak je popsáno v části „Čištění a péče“.

_ Pečlivě si přečtěte návod k použití, uschovejte jej na bezpečném místě a předejte jej spolu se zařízením dalším uživateli.

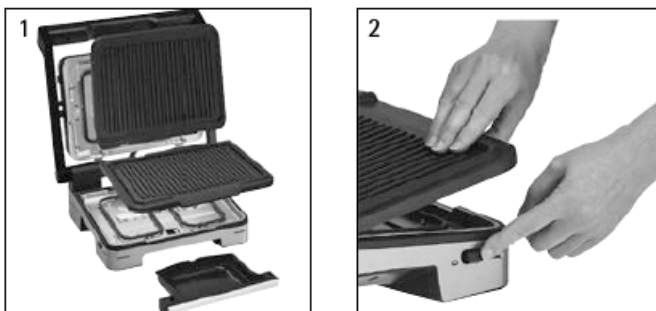
_ Dodržujte samostatně uvedené bezpečnostní pokyny a informace o záruce.

4. Grilování s kontaktním grilem

1. Připravte spotřebič

Očistěte spotřebič a jeho jednotlivé části, jak je popsáno v části „Čištění a péče“ a umístěte jej na rovný, suchý, bezprašný a žáruvzdorný povrch v blízkosti síťové zásuvky.

Vložte/vyjměte grilovací desky (1):



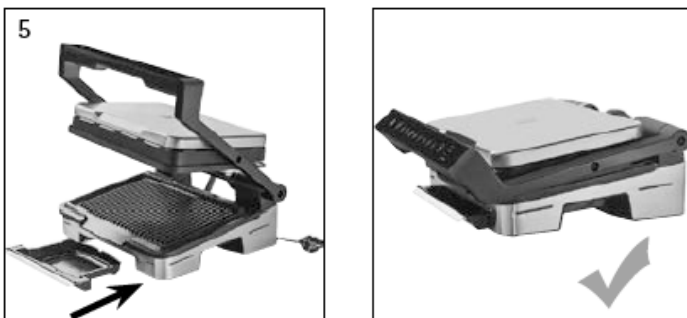
_ Obě grilovací desky (1) se vkládají nebo vyjmají z držáku grilovací desky v úhlu cca. 45°.

Horní a dolní grilovací desky lze odlišit integrovaným odtokem tuku umístěným v přední části spodní grilovací desky.

_ Pro vložení zatlačte grilovací desky (1) dolů, dokud neuslyšíte zacvaknutí.

_ Chcete-li grilovací desky vyjmout, stiskněte příslušná uvolňovací tlačítka (2) v horní a dolní části pláště a poté vyjměte grilovací desky. Grilovací desky vyjměte po 2 hodinách vychladnutí.

Vložte/vyjměte odkapávací misku na tuk (5):



_ Vložte odkapávací misku na tuk (5), dokud neuslyšíte zacvaknutí na místo.

_ Po 2 hodinách vychladnutí ji vyjměte vytažením dopředu.

2. Zapojte spotřebič do zásuvky a zapněte jej



- _ Zastrčte síťovou zástrčku do správně nainstalované uzemněné zásuvky.
- _ Zapněte spotřebič pomocí ikony Zapnutí/Vypnutí (A).
- _ Ujistěte se, že nejsou mezi grilovacími deskami žádné potraviny.

5. Obsluha kontaktního grilu

1. Volba programu a ohřev

Vyberte vhodný program vaření:



	Program rozmrazování pro vaření mražených jídel, pouze pro automatické programy		Burger – program pro burgery/mleté maso
	Kuřecí prso – program pro drůbež		Panini – program pro panini/sendviče
	Klobása – program pro klobásy a vepřové		Steak – program pro červené maso, jako je hovězí nebo jehněčí
	Ryba – program pro rybu		
	Manuální režim - program, ve kterém funguje gril jako běžný kontaktní gril. Program vhodný také pro grilování zeleniny, jako jsou cukety nebo lilky. Tento program udržuje konstantní teplotu cca. 270°C a dobu vaření lze ovládat ručně.		

- _ Zvolený program musí být potvrzen pomocí OK (E).
- _ Spotřebič se poté začne ohřívat a ikona předehřevu „pre-heating“ bliká bíle. Uzavřený gril nechte zahřát až do konce předehřevu po dobu cca. 5-7 minut.
Poznámka: Gril vždy ponechte zavřený a nevkládejte do něj žádné potraviny, aby se mohl správně zahřát.
- _ Jakmile je proces ohřevu dokončen, zazní akustický signál. Ikona předehřevu „pre-heating“ poté přestane blikat a bude trvale svítit bíle.
Poznámka: Pokud spotřebič zůstane na konci procesu ohřevu zavřený, bezpečnostní systém gril automaticky vypne.

2. Grilování



Jakmile se spotřebič zahřeje, je připraven k použití. Otevřete kontaktní gril o 90° až na doraz, vložte potraviny, které se mají vařit, na spodní grilovací desku a zavřete kontaktní gril.

Poznámka: Pokud spotřebič zůstane otevřený příliš dlouho, bezpečnostní systém zařízení automaticky vypne.

Když na grilovací desky položíte čerstvé potraviny, může dojít k vystříknutí tuku a vody. Abyste předešli zranění a poškození, nikdy nedávejte ruce, paže nebo obličej nad gril a nikdy nepokládejte citlivé předměty vedle spotřebiče.

_ Po zavření spotřebiče se spustí proces vaření. Pro dosažení nejlepších možných výsledků během vaření neotevírejte gril.

_ Během procesu vaření zazní zvukový signál, který vás informuje, že bylo dosaženo požadované úrovně vaření (rare/krvavý – medium/středně propečený – done/propečený). To je také indikováno bílými LED diodami na pravé straně displeje.



done
medium
rare
pre-heating

_ Požadovaného stupně vaření (rare/krvavý – medium/středně propečený – done/propečený) je dosaženo, jakmile LED displej stále svítí bíle. Otevřete gril a vyjměte potraviny, pokud jsou uvařené na požadovanou úroveň.

_ **Poznámka:** Potraviny by neměly mít tloušťku větší než 4 cm. Maso by mělo být nakrájeno na plátky ne silnější než 3,5 cm. Pokud je potravina příliš silná, bezpečnostní systém zabrání provozu spotřebiče.

_ **Poznámka pro grilování velmi tenkých potravin:** Po uzavření spotřebiče může tlačítko OK blikat. V takovém případě stiskněte OK pro zahájení procesu vaření.

_ **Poznámka:** Maso před grilováním okořeňte, ale nepřidávejte sůl, aby neztratilo moc šťávy.

Poznámka: Klobásy před grilováním propíchněte, abyste předešli postříkání tukem. Klobásy rozpulte na polovinu o průměru >4 cm.



_ Pokud již nebudete grilovat žádné další potraviny, gril vypněte. Chcete-li to provést, stiskněte ikonu Zapnutí/Vypnutí (A) a poté potvrďte OK (E).

Grilování dalších potravin

Důležité: Chcete-li grilovat další potraviny, musíte gril nejprve znovu ohřát, abyste zajistili dosažení optimální teploty. To platí i v případě, že se bude vařit stejný druh potraviny (např. steak).

_ Znovu zavřete gril. Displej se zapne a bude v režimu výběru programu.

_ Vyberte program, jak je popsáno v části 5.

Poznámka: Pokud není zvolen žádný program, bezpečnostní systém automaticky vypne gril.

Současné grilování několika potravin (stejný druh potraviny, např. hamburgery nebo steaky) vyžadující různé stupně vaření

_ Jakmile je dosaženo požadovaného stupně vaření, otevřete gril a vyjměte potraviny.

_ Poté gril znovu zavřete, abyste mohli pokračovat ve vaření potravin, které zůstaly na grilovací desce. Program bude pokračovat v procesu vaření, dokud potravina nedosáhne stavu „done“.

Poznámka: Pro optimální výsledky grilování by měly mít potraviny podobnou tloušťku.

Udržování teploty

_ Po dokončení procesu vaření se spotřebič automaticky přepne do režimu ohřevu.

LED indikátor úrovně vaření (F) přestane blikat na úrovni „done“ a každých 10 sekund zazní akustický signál po celkovou dobu přibližně 2 minuty. Akustický signál můžete zastavit stisknutím tlačítka „OK“.

Po určité době bezpečnostní systém automaticky vypne gril.

Poznámka: Pokud potraviny ponecháte v grilu, budou se díky zbytkovému teplu v grilovacích deskách ještě trochu vařit.

6. Recepty

Italské panini (čtyři porce) – pro fanoušky Itálie

100 g rukoly


4 rajčata

2 balíčky mozzareilly

4 ciabatty

4 polévkové lžíce zeleného pesta

100 g nakrájené parmské šunky

1. Zapněte kontaktní gril WMF Profi Plus Perfection, jak je popsáno v kapitolách 4 a 5, vyberte ikonu programu  a nechte spotřebič zahřát. Rukolu očistěte, opláchněte a osušte. Umyjte a nakrájejte rajčata. Nakrájejte mozzarellu.

2. Ciabattu rozřízněte podélně. Na jednu polovinu natřete zelené pesto a na něj položte rukolu, parmskou šunku, mozzarellu a rajčata. Druhou polovinu ciabatty položte nahoru. Panini grilujte v horkém kontaktním grilu.

Zeleninové věže (čtyři porce) – pro vegetariány

2 cukety

4 rajčata

2 balíčky sýra feta

1 hrst čerstvé bazalky

1 polévkové lžíce olivového oleje

sůl

pepř

1. Zapněte kontaktní gril WMF Profi Plus Perfection, jak je popsáno v kapitolách 4 a 5, vyberte ikonu programu a nechte spotřebič zahřát. Nakrájejte cukety a rajčata na plátky. Sýr feta rozkrojte na polovinu a pak ho nakrájejte na podobně velké plátky. Položte plátek cukety, na něj pokládejte střídavě plátek rajčete a pak sýr feta, nakonec položte další plátek cukety.

2. Pokapejte věže olivovým olejem a ochuťte solí a pepřem.

3. Grilujte zeleninové věže v horkém kontaktním grilu čtyři až pět minut. Podávejte ozdobené bazalkou.

Marinované filety z lososa (čtyři porce) – pro milovníky ryb

4 kusy filetů z lososa

1 svazek bazalky

1 svazek petržele

1 stroužek česneku

1/2 čajové lžičky limetové šťávy

1 polévková lžička olivového oleje


sůl s chilli

pepř

1. Malý hrnek naplňte do poloviny olivovým olejem. Přidejte pepř, sůl s chilli, bazalku, petržel, limetovou šťávu a česnek podle chuti.

2. Pomocí mašlovačky potřete filet marinádou.

3. **Tip:** Pro intenzivnější chuť: vložte filety z lososa do marinády, zakryjte je a nechte marinovat asi dvě hodiny v ledničce.

4. Zapněte kontaktní gril WMF Profi Plus Perfection, jak je popsáno v kapitolách 4 a 5, vyberte ikonu programu , nechte spotřebič zahřát a grilujte marinované filety z lososa na požadovanou úroveň vaření (rare/krvavý – medium/středně propečený – done/propečený).

Burger placky (čtyři porce) – pro milovníky masa

600 g mletého hovězího masa (ideálně s asi 20 % tuku)

2 polévkové lžičky worcesterské omáčky


sůl

pepř

1. Zamíchejte worcesterskou omáčku do masa a směs okořeňte solí a pepřem.

Tip: Protože sůl maso vysouší, musíte ji přidat nejdříve 30 minut před tím, než začnete maso opékat.

2. Ze směsi vytvarujte placky stejné velikosti o průměru přibližně 10 cm a tloušťce 1,5 cm.

3. Zapněte kontaktní gril WMF Profi Plus Perfection, jak je popsáno v kapitolách 4 a 5, vyberte ikonu programu , nechte spotřebič zahřát a grilujte placky burgeru na požadovanou úroveň vaření (rare/krvavý – medium/středně propečený – done/propečený).

7. Čištění a péče

1. Vytáhněte síťovou zástrčku a nechte spotřebič minimálně 2 hodiny vychladnout.

2. Po vychladnutí odstraňte z grilovacích desek (1) pomocí kuchyňské utěrky veškerý tuk nebo jiné zbytky.

3. Vyjměte grilovací desky a odkapávací misku na tuk, jak je popsáno v části 4. Grilovací desky, vhodné do myčky, jsou nepřilnavé. To usnadňuje jejich čištění a do značné míry zabraňuje ulpívání zbytků jídla. K prodloužení životnosti grilovacích desek a k zajištění opatrné manipulace s povrchovou úpravou, doporučujeme čištění vodou a houbičkou na mytí nádobí s trochou čisticího prostředku.

_ Neponořujte spotřebič do vody; stačí jej otřít vlhkým hadříkem s trochou čisticího prostředku.

_ Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo tvrdé předměty. Dokonce i odolné zbytky jídla lze odstranit krátkým namočením a následným čištěním měkkou houbičkou nebo syntetickým kartáčem na mytí nádobí v teplé vodě s trochou čisticího prostředku.

_ Nikdy neškrábejte, nemíchejte ani nekrájejte na povrchu ostrými tvrdými předměty.

_ Používejte pouze kuchyňské náčiní ze dřeva nebo ze žáruvzdorných syntetických materiálů.

_ Nepoužívejte žádné spreje na trouby a nepřilnavé povrchy, ani podobné výrobky.

_ Elektrické kontakty na grilovacích deskách (1) a základně spotřebiče (6) musí být před opětovnou montáží zcela suché.

4. Jakmile je spotřebič zcela suchý, znovu jej sestavte a připravte k uložení na suchém místě.

8. Odstraňování problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič se během procesu ohřevu nebo vaření automaticky vypne.	<ul style="list-style-type: none"> _ Příklad byl během vaření příliš dlouho otevřený. _ Po dokončení procesu ohřevu nebyla přidána žádná potravina. _ Na konci procesu vaření nebyla potravina odstraněna. 	<ul style="list-style-type: none"> _ Odpojte síťovou zástrčku, počkejte 1 - 2 minuty a proces spusťte znovu.
Kontrolka OK (E) bliká a po přidání potraviny se trvale rozsvítí předehřev „pre-heating“.	<ul style="list-style-type: none"> _ Potravina nebyla rozpoznána: maso nebo zelenina jsou příliš jemné/tenké. 	<ul style="list-style-type: none"> _ Proces vaření můžete zahájit potvrzením pomocí OK (E).
Potravina byla vložena do grilu, ale proces vaření se nespustí.	<ul style="list-style-type: none"> _ Gril nebyl při vkládání potraviny úplně otevřený. _ Potraviny jsou silnější než 4 cm _ Potraviny nebyly rozpoznány, protože jsou příliš tenké 	<ul style="list-style-type: none"> _ Úplně otevřete gril a pak jej znovu zavřete _ Tloušťka potraviny určené ke grilování nesmí překročit 4 cm; je-li to nutné, rozkrojte potravinu na půl _ Proces vaření můžete zahájit potvrzením pomocí OK (E)
Žádný akustický signál nebo blikají všechny 4 LED diody na pravé straně.	<ul style="list-style-type: none"> _ Porucha zařízení _ Spotřebič je blokován nebo je používán v příliš chladném prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> _ Odpojte a znovu připojte zástrčku
Po spuštění procesu vaření se spotřebič přepne do manuálního režimu. Ikony M a OK blikají.	<ul style="list-style-type: none"> _ Byl zahájen proces vaření bez předehřívání nebo před koncem procesu ohřevu. Manuální režim byl aktivován automaticky. 	<ul style="list-style-type: none"> _ Vyjměte potravinu. Vyberte nový program a počkejte na konec procesu ohřevu _ Nebo ponechte potravinu na grilu a sledujte, kdy je dosaženo požadovaného stupně vaření

Pokud problém nelze vyřešit, kontaktujte zákaznický servis (podrobnosti jsou uvedeny v části 3).

Spotřebič je v souladu s evropskými směrnici 2014/35/EC, 2014/30/EC a 2009/125/EC.

Po skončení životnosti nesmí být tento spotřebič likvidován společně s běžným domácím odpadem, ale musí být odevzdán do sběrného dvora shromažďujícího elektrické a elektronické spotřebiče pro další recyklaci. Materiály lze recyklovat podle informací uvedených na štítku. Recyklací významně přispějete k ochraně životního prostředí.

Adresu nejbližšího sběrného střediska si prosím vyžádejte na místním úřadě.

Koncoví uživatelé jsou osobně odpovědní za odstranění veškerých osobních údajů, které mohou být uloženy na zařízeních, která likvidují.

Text podléhá možným změnám.