

Ariete

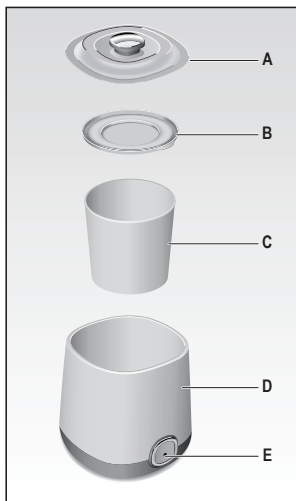


yogurella

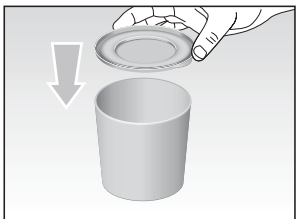
Jogurtovač
Jogurtovač

MODEL: 621

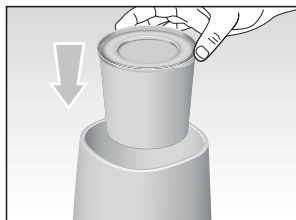
Návod na obsluhu
Návod k obsluze



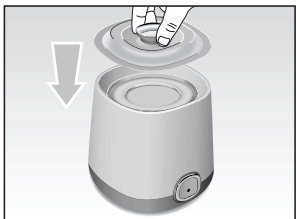
obr. 1



obr. 2



obr. 3




obr. 4

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

PRED POUŽITÍM SI PREČÍTAJTE TIETO POKYNY

Zvýšte pozornosť pri použití elektrických spotrebičov a dodržiavajte nasledujúce pravidlá:

1. Uistite sa, či napätie na výrobnom štítku spotrebiča zodpovedá hodnotám elektrickej siete v domácnosti.
2. Pokiaľ je spotrebič napojený na zdroj elektrickej energie, nenechávajte ho bez dozoru; odpojte ho po použití.
3. Spotrebič nedávajte na ani do blízkosti zdrojov tepla.
4. Spotrebič umiestnite pri použití na rovný povrch.
5. Spotrebič nevystavujte poveternostným vplyvom (dážď, slnko atď. ...).
6. Zabráňte kontaktu prírodného kábla s horúcimi plochami.
7. Tento spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby bez príslušných skúseností a vedomostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo poučené osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
8. Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
9. Spotrebič, kábel ani zástrčku nikdy neponárajte do vody ani iných tekutín; utrite iba vlhkou utierkou.
10. Pred nasadením alebo odobratím nástavcov alebo pred čistením odpojte spotrebič z elektrickej siete.
11. Pred použitím ovládačov spotrebiča alebo kontaktom so zástrčkou sa uistite, či máte suché ruky.
12. Pri odpájaní spotrebiča ťahajte vždy za zástrčku a vytiahnite priamo zo zásuvky. Pri odpájaní nikdy neťahajte za kábel.
13. Ak je poškodený prírodný kábel alebo samotný spotrebič, nepoužívajte ho; v takom prípade odnesite spotrebič do najbližšieho servisného strediska.
14. V prípade použitia predlžovacieho kábla musí tento zodpovedať príkonu spotrebiča, aby sa zabránilo prípadnému ohrozeniu prostredia, v ktorom sa spotrebič používa. Nevhodné predlžovacie káble môžu spôsobiť prevádzkové problémy.
15. Prírodný kábel nevedzte na miestach, kde naň môžu dosiahnuť deti.
16. Na opravu spotrebiča v žiadnom prípade nepoužívajte neoriginálne alebo výrobcom neschválené diely.

17. Tento spotrebič je určený iba na použitie V DOMÁCNOSTI a nesmie sa používať na komerčné alebo priemyselné účely.
18. Tento spotrebič vyhovuje smerniciam 2006/95/EC a EMC 2004/108/EC a predpisom (EC) č. 1935/2004 z 27/10/2004 týkajúcich sa materiálov prichádzajúcich do kontaktu s potravinami.
19. Akékoľvek zmeny spotrebiča nepovolené výrobcom môžu viesť ku strate záruky.
20. V prípade likvidácie starého spotrebiča ho odporúčame znefunkčniť odrezaním prírodného kábla. Taktiež odporúčame zneškodniť všetky diely, ktoré môžu byť nebezpečné hlavne pre deti, ktoré by sa mohli hrať so spotrebičom.
21. Obalové materiály nenechávajte v dosahu detí, predstavujú potencionálne riziko.
22.  Pre správnu likvidáciu spotrebiča podľa Európskej smernice 2009/96/CE si prečítajte príslušné informácie dodané so spotrebičom.

NEVYHADZUJTE TENTO NÁVOD

POPIS SPOTREBIČA (obrázok 1)

- A Kryt
- B Kryt nádoby
- C Nádoba
- D Základňa
- E Kontrolka zapnutia/vypnutia

Tento spotrebič sa veľmi jednoducho používa na výrobu viac ako 1 kilogramu hustého, krémového a vždy čerstvého jogurtu.

UŽITOČNÉ ODPORÚČANIA

Mlieko

Môžete použiť všetky typy mlieka, ale pokiaľ zvolíte čerstvé mlieko, potom ho musíte pasterizovať, napríklad zahriať na 70° - 80°C (nie viac) tak, aby sa mohli jogurtové kultúry vyvíjať bez poškodenia inými baktériami, ktoré sú bežne prítomné v čerstvom mlieku.

Môžete použiť mlieko izbovej teploty alebo schladené mlieko z chladničky.

Najlepším a najjednoduchším nápadom je použitie UHT mlieka, pretože to je už pasterizované mlieko.

Mlieko s vyšším obsahom tuku (plnotučné) umožní prípravu hustejšieho jogurtu v porovnaní k nízko-tučnému mlieku (odstredené alebo čiastočne odstredené).

Kultúry

Na začatie prvého procesu fermentácie môžete použiť 125 g jogurtu z obchodu, buď nízko-tučného alebo plnotučného, lebo obsahujú vysoký obsah živých *Lactobacillus bulgaricus*.

Pre prvý cyklus, alebo kedykoľvek, čím skôr použijete kúpený jogurt na spustenie procesu, uistite sa, či je jeho dátum spotreby čo najdlhší.

Počet kultúr značne klesá, keď sa blíži koniec záručnej lehoty.

Potom môžete použiť 125 g jogurtu pripraveného z jogurtovača.

POKYNY NA POUŽITIE

DÔLEŽITÉ:

Pred zostavením, demontážou alebo čistením spotrebiča sa uistite, či je vypnutý a odpojený z elektrickej siete.

Pred použitím spotrebiča umyte všetky umývateľné diely vo vode a v bežnom čistiacom prostriedku.

- Nalejte mlieko do nádoby a pridajte približne 125 g jogurtu, buď z obchodu alebo vyrobeného vašim jogurtovačom.
- Dôkladne miešajte približne minútu, pokiaľ sa jogurt dôkladne nerozpustí v mlieku.
- Nalejte zmes do nádoby (C) jogurtovača, zatvorte krytom (B) (obr. 2) a vložte do priestoru vo vnútri spotrebiča (obr. 3).
- Prekryte krytom (A) a pripojte k elektrickej sieti. Rozsvieti sa kontrolka zapnutia/vypnutia (E). Počkajte približne 12 hodín (napríklad, od 8 večer do 8 ráno).

DÔLEŽITÉ:

Počas tejto fázy musíte jogurtovač nechať v tienistej oblasti, mimo prievanu alebo náhle zmeny teplôt, na rovnom a pevnom povrchu, ktorý nebude ovplyvnený nárazmi a/alebo vibráciami.

Po potrebnom čase odpojte spotrebič z elektrickej siete. Vyberte nádobu (C) a umiestnite ju do chladničky, potom po 2 hodinách skontrolujte konzistenciu jogurtu a ak je to potrebné, proces opäť opakujte.

ČAS SPRACOVANIA

Čas fermentácie vášho jogurtu podlieha rôznym zmenám, typu a čerstvosti použitého jogurtu a vonkajšej teplote, množstva a pod.

Ako základné pravidlo, čas fermentácie bude skrátený z 12 hodín pre prvú dávku na 10 alebo 8 pre ďalšiu dávku, pretože použitý jogurt je čerstvejší ako jogurt zakúpený v obchode.

POZNÁMKY

- Prvýkrát sa môže stať, že jogurt bude príliš tekutý; môže to byť v závislosti od nedostatku aktivity jogurtových kultúr v jogurte z obchodu. Pokiaľ sa tak stane, spotrebič odpojte a vychladte.

Potom ho opäť pripojte k elektrickej sieti a nechajte vykonať ďalší cyklus ďalších 6 hodín.

- Na prípravu ochutených jogurtov, počas prípravy alebo po dokončení, iba pridajte kúsky ovocia, džem alebo sirupy.
- Nádobu (C) naplňte vždy po maximálnu úroveň pred vložením do chladničky: menší obsah vzduchu predstavuje dlhšie uchovanie.
- **Životnosť domáceho jogurtu závisí od čerstvosti použitých ingrediencií a skladovania; jogurt odporúčame spracovať do 4-5 dní.**

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Perfektne čisté diely spotrebiča znamenajú lepšiu kvalitu počas prípravy jogurtu. Nádobu (C) musíte pred opätovným použitím dôkladne vyčistiť a vypláchnuť. Akékoľvek zvyšky na kryte alebo v nádobe, ako je čistiaci prostriedok, leštidlo, starý jogurt a pod., ovplyvnia výsledky.

RECEPTY

VANILKOVÝ JOGURT

125 g bieleho jogurtu

9 dl plnotučného mlieka (UHT)

50 g cukru

1 polievková lyžica čistej vanilkovej esencie

- Zmiešajte cukor a vanilkovou esenciou s jogurtom.
- Pridajte postupne mlieko, dôkladne zmiešajte.
- Nalejte zmes do nádoby.

POZNÁMKA: nepoužívajte umelú vanilkovú esenciu, lebo dodá jogurtu nežiaducu chuť a vôňu.

CITRUSOVÝ JOGURT

125 g bieleho jogurtu

9 dl plnotučného mlieka (UHT)

50 g cukru

10 kvapiek citrónovej alebo pomarančovej esencie (dostupné v obchode zdravej výživy)

- Zmiešajte cukor s esenciálnym olejom a jogurtom.
- Postupne pridávajte mlieko, neustále miešajte.
- Zmes nalejte do nádoby.

POZNÁMKA: nepoužívajte umelú pomarančovú alebo citrónovú esenciu, lebo dodá jogurtu nežiaducu chuť a vôňu.

OVOCNÝ JOGURT

125 g bieleho jogurtu

7 dl plnotučného mlieka (UHT)

50 g cukru

200 g ovocia podľa vlastného výberu (banány, jahody, broskyne a pod.)

- Roztlačte ovocie vidličkou (ak chcete, mixérom), pokiaľ nedosiahnete hladké pyrė.
- Pridajte cukor a dôkladne zmiešajte.
- Pomaly prilievajte mlieko.
- Zmes nalejte do nádoby.

POZNÁMKA: ovocie má tendenciu oxidovať a tmavnúť. To však neovplyvní kvalitu jogurtu.

JOGURT PANNA COTTA

125 g bieleho jogurtu

5,5 dl plnotučného mlieka (UHT)

2,5 dl smotany (UHT)

50 g cukru

karamelová omáčka

1 lyžicu prírodnej vanilkovej esencie

- Zmiešajte mlieko, smotanu a cukor v panvici a privedte do varu.
- Odstavte z platne a nechajte vychladnúť. Zmiešajte jogurt a vanilkovú esenciu v miske, potom pomaly pridajte mlieko a smotanovú zmes.
- Zmes nalejte do nádoby.
Servírujte s karamelovou omáčkou.

ČOKOLÁDOVO POMARANČOVÝ JOGURT

125 g bieleho jogurtu

8 dl plnotučného mlieka (UHT)

100 g sladeného kakaa

50 g kandovanej pomarančovej kôry

- Zriedte kakaový prášok s mliekom, pokým sa nerozpustí. Pridajte najemno nasekanú pomarančovú kôru a dôkladne premiešajte, potom nalejte do nádoby.

POZNÁMKA: kôru môžete nahradiť 5 kvapkami esenciálneho pomarančového oleja.

KOKOSOVÝ JOGURT

125 g bieleho jogurtu

8 dl plnotučného mlieka (UHT)

100 g cukru

50 g sušeného kokosu

- Zmiešajte cukor a kokos s jogurtom.
- Postupne pridávajte mlieko, neustále miešajte.
- Zmes nalejte do nádoby.

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.

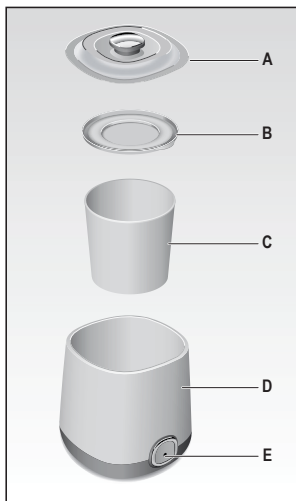
V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odveďte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok. Správna likvidácia týchto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

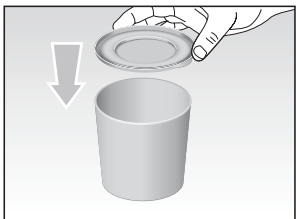
Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

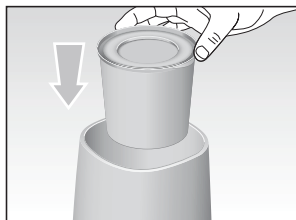
Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.



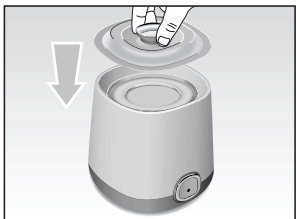
obr. 1



obr. 2



obr. 3




obr. 4

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE TYTO POKYNY

Zvyšte pozornost při použití elektrických spotřebičů a dodržujte následující pravidla:

1. Ujistěte se, zda napětí na výrobním štítku spotřebiče odpovídá hodnotám elektrické sítě v domácnosti.
2. Pokud je spotřebič připojen k elektrické síti, nenechávejte jej bez dohledu; odpojte jej po každém použití.
3. Spotřebič nedávejte na ani do blízkosti zdrojů tepla.
4. Spotřebič používejte vždy na rovném povrchu.
5. Spotřebič nevystavujte povětrnostním vlivům (déšť, slunce apod.).
6. Zabraňte kontaktu přívodního kabelu s horkými plochami.
7. Tento spotřebič nesmí používat osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby bez příslušných zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo poučené osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
8. Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
9. Spotřebič, kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody ani jiných tekutin; utřete pouze vlhkou utěrkou.
10. Před nasazením, sejmutím nástavců nebo čištěním odpojte spotřebič od elektrické sítě.
11. Před použitím ovladačů spotřebiče nebo kontaktem se zástrčkou se ujistěte, zda máte suché ruce.
12. Při odpojování spotřebiče tahejte vždy za zástrčku a vytáhněte přímo ze zásuvky. Při odpojování nikdy netahejte za kabel.
13. Pokud je poškozený přívodní kabel nebo samotný spotřebič, nepoužívejte jej; v takovém případě odnesete spotřebič do nejbližšího servisního střediska.
14. V případě použití prodlužovacího kabelu musí tento odpovídat příkonu spotřebiče, aby se zabránilo případnému ohrožení prostředí, ve kterém se spotřebič používá. Nevhodné prodlužovací kabely mohou způsobit provozní potíže.
15. Přívodní kabel nevedte v místech, kde na něj mohou dosáhnout děti.
16. Neohrožujte bezpečnost spotřebiče použitím neoriginálních náhradních dílů nebo neschválených výrobce.

17. Tento spotřebič je určený pouze pro použití V DOMÁCNOSTI a nesmí se používat ke komerčním nebo průmyslovým účelům.
18. Tento spotřebič vyhovuje směrnici 2006/95/EC a EMC 2004/108/EC a předpisům (EC) č. 1935/2004 z 27/10/2004 týkajících se materiálů přicházejících do kontaktu s potravinami.
19. Jakékoliv změny spotřebiče nepovolené výrobcem mohou vést ke ztrátě záruky.
20. V případě likvidace starého spotřebiče jej znefunkčňte odříznutím přírodního kabelu. Také doporučujeme znefunkčnit všechny díly, které mohou být nebezpečné zejména pro děti, které by si mohly hrát se spotřebičem.
21. Obalové materiály nenechávejte v dosahu dětí, neboť představují potenciálně nebezpečí.
22.  Pro správnou likvidaci spotřebiče dle Evropské směrnice 2009/96/CE si přečtěte příslušné informace dodané se spotřebičem.

NEVYHAZUJTE TENTO NÁVOD

POPIS SPOTŘEBIČE (obrázek 1)

- A Víko
- B Víko nádoby
- C Nádoba
- D Základna
- E Kontrolka zapnutí/vypnutí

Tento spotřebič se velmi snadno používá k výrobě přes kilogram hustého, krémového a vždy čerstvého jogurtu.

UŽITEČNÉ DOPORUČENÍ

Mléko

Můžete použít všechny typy mléka, ale pokud zvolíte čerstvé mléko, pak jej musíte pasterizovat, například zahřát na 70° - 80°C (ne více) tak, aby se mohly jogurtové kultury vyvíjet bez poškození jinými bakteriemi, které jsou běžné přítomné v čerstvém mléku.

Můžete použít mléko pokojové teploty nebo zchlazené mléko z chladničky.

Nejlepším a nejsnazším nápadem je použití UHT mléka, neboť je to již pasterizované mléko.

Mléko s vyšším obsahem tuku (plnotučné) umožní přípravu hustějšího jogurtu ve srovnání k nízkotučnému mléku (odstředěné nebo částečně odstředěné).

Kultury

K zahájení prvního procesu fermentace můžete použít 125 g jogurtu z obchodu, buď nízkotučného nebo plnotučného, jelikož obsahují vysoký obsah živých *Lactobacillus bulgaricus*.

Pro první cyklus, nebo kdykoliv, čím dříve použijte koupený jogurt k spuštění procesu, ujistěte se, zda je jeho datum spotřeby co nejdélejší. Počet kultur značně klesá, když se blíží konec záruční lhůty.

Pak můžete použít 125 g jogurtu připraveného z jogurtovače.

POKYNY K POUŽITÍ

DŮLEŽITÉ:

Před sestavením, demontáží nebo čištěním spotřebiče se ujistěte, zda je vypnutý a odpojený od elektrické sítě.

Před použitím spotřebiče umyjte veškeré vyjímatelné díly ve vodě a běžném mycím prostředku.

- Nalijte mléko do nádoby a přidejte přibližně 125 g jogurtu, buď z obchodu nebo vyrobeného vaším jogurtovačem.
- Důkladně máchejte přibližně minutu, dokud se jogurt důkladně nerozpustí v mléku.
- Nalijte směs do nádoby (C) jogurtovače, zavřete víkem (B) (obr. 2) a vložte do prostoru uvnitř spotřebiče (obr. 3).
- Překryjte víčkem (A) a připojte k elektrické síti. Rozsvítí se kontrolka zapnutí/vypnutí (E). Počkejte přibližně 12 hodin (například, od 8 večer do 8 ráno).

DŮLEŽITÉ:

Během této fáze musíte jogurtovač nechat ve stíněné oblasti, mimo průvan nebo náhlé změny teplot, na rovném a pevném povrchu, který nebude ovlivněn nárazy a/nebo vibracemi.

Po potřebné době odpojte spotřebič od elektrické sítě. Vyjměte nádobu (C) a umístěte ji do chladničky, poté po 2 hodinách zkontrolujte konzistenci jogurtu a pokud je to nutné, proces opět opakujte.

DOBA ZPRACOVÁNÍ

Doba fermentace vašeho jogurtu podléhá různým změnám, typu a čerstvosti použitého jogurtu a vnější teplotě, množství apod.

Jako základní pravidlo, doba fermentace bude zkrácena z 12 hodin pro první dávku na 10 nebo 8 pro další dávku, protože použitý jogurt je čerstvější než jogurt zakoupený v obchodě.

POZNÁMKY

- Poprvé se může stát, že jogurt bude příliš tekutý; může to být v závislosti na nedostatku aktivity jogurtových kultur v jogurtu z obchodu. Pokud se tak stane, spotřebič odpojte a zchladte.

Pak jej opět připojte k elektrické síti a nechte provést další cyklus dalších 6 hodin.

- Pro přípravu ochucených jogurtů, během přípravy nebo po dokončení, pouze přidejte kousky ovoce, džem nebo sirupy.
- Nádobu (C) naplňte vždy po maximální úroveň před vložením do chladničky: menší obsah vzduchu představuje delší uchování.
- **Životnost domácího jogurtu závisí na čerstvosti použitých ingrediencí a skladování; jogurt doporučujeme zpracovat do 4-5 dní.**

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Perfektně čisté díly spotřebiče znamenají lepší kvalitu při přípravě jogurtu.

Nádobu (C) musíte před opětovným použitím důkladně vyčistit a vypláchnout. Jakékoliv zbytky na víku nebo v nádobě, jako je mycí prostředek, leštidlo, starý jogurt apod., ovlivní výsledky.

RECEPTY

VANILKOVÝ JOGURT

125 g bílého jogurtu

9 dl plnotučného mléka (UHT)

50 g cukru

1 polévková lžice čisté vanilkové esence

- Smíchejte cukr a vanilkovou esenci s jogurtem.
- Přidejte postupně mléko, důkladně smíchejte.
- Nalijte směs do nádoby.

POZNÁMKA: nepoužívejte umělou vanilkovou esenci, neboť dodá jogurtu nežádoucí chuť a vůni.

CITRUSOVÝ JOGURT

125 g bílého jogurtu

9 dl plnotučného mléka (UHT)

50 g cukru

10 kapek citronové nebo pomerančové esence (dostupné v obchodě zdravé výživy)

- Smíchejte cukr s esenciálním olejem a jogurtem.
- Postupně přidávejte mléko, neustále míchejte.
- Směs nalijte do nádoby.

POZNÁMKA: nepoužívejte umělou pomerančovou nebo citronovou esenci, neboť dodá jogurtu nežádoucí chuť a vůni.

OVOCNÝ JOGURT

125 g bílého jogurtu

7 dl plnotučného mléka (UHT)

50 g cukru

200 g ovoce dle vlastního výběru (banány, jahody, broskve apod.)

- Roztlačte ovoce vidličkou (pokud chcete, mixérem), dokud nedosáhnete hladké pyré.
- Přidejte cukr a důkladně smíchejte.
- Pomalu přilévejte mléko.
- Směs nalijte do nádoby.

POZNÁMKA: ovoce má tendenci oxidovat a tmavnou. To však neovlivní kvalitu jogurtu.

JOGURT PANNA COTTA

125 g bílého jogurtu

5,5 dl plnotučného mléka (UHT)

2,5 dl smetany (UHT)

50 g cukru

karamelová omáčka

1 lžička přírodní vanilkové esence

- Smíchejte mléko, smetanu a cukr v pánvi a přiveďte k varu.
- Odstavte z plotny a nechte vychladnout. Smíchejte jogurt a vanilkovou esenci v misce, pak pomalu přidejte mléko a smetanovou směs.
- Směs nalijte do nádoby.
Servírujte s karamelovou omáčkou.

ČOKOLÁDOVO POMERANČOVÝ JOGURT

125 g bílého jogurtu

8 dl plnotučného mléka (UHT)

100 g slazeného kakaa

50 g kandované pomerančové kůry

- Zředte kakaový prášek s mlékem, dokud se nerozpustí. Podejte nejmenno nasekanou pomerančovou kůru a důkladně promíchejte, pak nalijte do nádoby.

POZNÁMKA: kůru můžete nahradit 5 kapkami esenciálního pomerančového oleje.

KOKOSOVÝ JOGURT

125 g bílého jogurtu

8 dl plnotučného mléka (UHT)

100 g cukru

50 g sušeného kokosu

- Smíchejte cukr a kokos s jogurtem.
- Postupně přidávejte mléko, neustále míchejte.
- Směs nalijte do nádoby.

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

Chete-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.