



ELEKTRICKÝ HRNIEC

10028297
10028298

KLARSTEIN

Vážený zákazník,

Blahoželáme Vám k zakúpeniu tohto výrobku. Pozorne si prosím prečítajte tento návod a venujte zvýšenú pozornosť upozorneniam ako predist' vzniknutiu závad. Za závady vzniknuté nedodržaním pokynov a upozornení obsiahnutých v tomto návode, spoločnosť nenesie žiadnu zodpovednosť a na takto poškodené výrobky sa záruka nevzťahuje.

Obsah

Technické parametre	2
Bezpečnostné inštrukcie	2
Opis produktu	3
Používanie a obsluha	3
Pokyny k vareniu rozličných potravín	4
Čistenie a starostlivosť	5
Informácie o likvidácii	5
Vyhlásenie o zhode	5

Technické parametre

Číslo výrobku	10028297, 10028298
Napätie a frekvencia	230 V ~ 50 Hz
Energetická trieda	550 W

Bezpečnostné inštrukcie

Pozorne si prečítajte a odložte tento návod.

- Prístroj je určený výhradne pre súkromné použitie a pre stanovené účely. tento spotrebič
- nie je vhodný pre komerčné využitie.
- Nedotýkajte sa hrejúcich častí prístroja pokiaľ je v prevádzke.
- pokiaľ je prístroj v prevádzke premiestňujte ho pomocou úchytiakov a rúčok na to určených.
- Neumiestňujte spotrebič na nerovné povrchy. Umiestnite ho tak aby sa nemohol prevrátiť.
- Sledujte priebeh procesu a zdržiavajte sa v blízkosti.
- Tento prístroj môže byť obsluhovaný deťmi a osobami so zníženými
- telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, pokiaľ im boli poskytnuté potrebné inštrukcie alebo sú pod dozorom zodpovednej osoby
- Udržujte prístroj mimo dosahu detí. Nedovoľte deťom hrať sa s prístrojom.
- Skontrolujte či prístroj nie je poškodený. Nepoužívajte poškodený prístroj.
- Nenechávajte zapnutý prístroj bez dozoru.
- Ak je sieťový kábel poškodený alebo má prístroj iné závady, musí byť opravený výrobcom, autorizovaným servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo možnému nebezpečenstvu. Taktiež by došlo k zaniknutiu záruky.
- Zásuvka musí byť ľahko dostupná, tak aby sa prístroj dal rýchlo odpojiť z napájania v prípade potreby.
- Nepoužívajte prístroj na iné než účely než na ktoré bol zhotovený.
- Nezapínajte prázdny prístroj, vždy umiestnite potraviny do nádoby na varenie
- Neponárajte spotrebič do vody ani iných tekutín.
- Dávajte si pozor pri otváraní prístroja. Vždy otvárajte smerom od seba. Vypustená para môže spôsobiť vážne zranenia. Nikdy sa nenahýňajte nad varnú nádobu.
- Uistite sa že prístroj je správne zložený predtým ako ho zapnete.
- Nezapájajte do zásuvky a nezapínajte prístroj, pokiaľ varná nádoba nie je vo vnútri prístroja.
- Neoplachujte horúcou vodou s teplotou nad 80C.

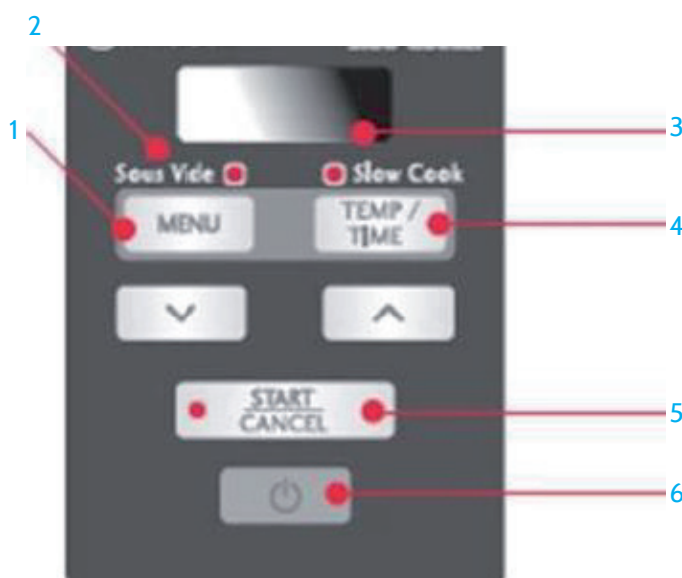
Opis produktu

- 1 sklenené veko
- 2 vymeniteľná varná nádoba
- 3 menu
- 4 čas- teplota
- 5 Tlačidlo na zapnutie a vypnutie programu
- 6 zapnutie-vypnutie prístroja



Obsluha zariadenia

Ovládací panel



Ovládací panel je ľahko ovládateľný. Vyberte si spôsob varenia, nastavte teplotu a čas a začnite varenie. Ak nie je vybratá žiadna akcia v priebehu 20 sekúnd, bude akcia prerušená.

1	Výber z menu	Vyberte pomocou tlačidla MENU metódu varenia "Sous-vide" alebo "Pomalé varenie".
2	LED dióda pre spôsob prevádzky	O režime "Sous-vide" alebo "Pomalé varenie" (Slow cook) informuje LED dióda. Sous-vide menu - výber od 40 °C do 99 °C Menu pomalého varenia - výber z 3 nastavení: Udržiavanie v teple na nízkom stupni, na vysokom stupni a automatika.
3	Zobrazenie časovača	Zobrazuje dobu varenia alebo uplynulý čas funkcie udržania v teple.
4	Teplota / Čas	Po výbere metódy varenia môžete pomocou stlačenia tlačidla so šípkou nastaviť požadovanú teplotu a čas. Po výbere metódy varenia môžete pomocou stlačenia tlačidla so šípkou nastaviť požadovanú teplotu a čas.
5	Štart / Zastavenie	Začatie procesu varenia. Ak chcete proces varenia zrušiť, podržte tlačidlo stlačené.
6	Zapínač / Vypínač	Zapnutie a vypnutie zariadenia. Zariadenie vždy vypnite a až potom odpojte sieťový kábel.

Používanie a obsluha

Položte prístroj na rovný a stabilný povrch. Zapojte do zásuvky. Stlačte a podržte tlačidlo Power počas 3 sekúnd aby ste spotrebič zapli. Displej a kontrolka sa rozsvietia.

Pokyny: varenie vo vákuu

Pred varením musia byť potraviny vákuovo zabalené v obale aby sa odstránil vzduch a vlhkosť.

Teplota varenia

Prístroj má rozsah teplôt 45-90 °C, jedným stlačením príslušného tlačidla zmeníte teplotu o 1 °C. Rozdielne teploty sú potrebné na prípravu rôznych potravín a rôznymi spôsobmi. Teploty varenia vo vákuu sú uvedené neskôr v tomto návode.

dĺžka varenia

Doba varenia je závislá na hrúbke potravy. Čas môže byť nastavený od 1 hodiny do 24 hodín. Časy varenia vo vákuu sú uvedené neskôr v tomto návode

Vhodné potraviny

Mäso je ideálne pre prípravu vo vákuu, pretože je krehkejšie, šťavnaté a má výraznú chuť.

- Červená mäso, ako je jahňacie, hovädzie a bravčové mäso
- Hydina ako kuracie mäso, morky, kačice
- Ryby a morské plody, ako ryby, homár, hrebenatky
- Koreňová zelenina, ako sú zemiaky, mrkva, petržlen, repa, kvaka
- Ostatná zelenina, ako hrášok, špargľa, kukurica, brokolica, karfiol, baklažán, cibuľa tekvica.
- Tvrdé ovocie, ako jablká, hrušky
- Mäkké ovocie ako mango, slivky, marhule, broskyne, nektárinky, papája, jahod

Vákuum

Potravu môžete marinovať alebo môžete pridať korenie, bylinky, maslo a olej pred utesnením vákuového vrečka. Potraviny si udržia svoju prirodzenú chuť a nutričný obsah dlhší čas. Vákuové balenie tiež napomáha k otvoreniu pórov v mäse, hydine, rybách a kôrovcoch, takže marináda a koreniny sú lepšie absorbované a jedlo je chutnejšie. Kyslík a vlhkosť v okolitom vzduchu znižujú chuť a nutričný obsah a ovplyvňujú štruktúru potravín. Preto je dôležité používať vysoko kvalitné vákuové vrečky a zariadenia pre odstránenie vzduchu a vlhkosti. Po uvarení môžete opiecť mäso na panvici alebo grile s cieľom zlepšiť jeho vzhľad a chuť.

Varenie Sous Vide

- Naplňte nádobu s vlažnou alebo horúcou vodou. Zavrite veko na nádobe. Stlačte tlačidlo menu a vyberte Sous Vide. Kontrolka sa rozsvieti a označí zvolený program.
- Nastavte teplotu pomocou šípky. Stlačte tlačidlo TIME a nastavte dĺžku varenia. Každým stlačením sa čas zvýši o 10 min. Stlačte tlačidlo START. Prístroj predhrieva vodu na nastavenú teplotu
- Akonáhle voda dosiahne nastavenú teplotu, budete počuť 3 pípnutia a kontrolka prestane blikať. Zdvihnite veko a opatrne vložte vákuovo balené potraviny do vody za použitia klieští. Hladina vody spolu s potravinami nesmie presahovať značku maximálnej výšky na prístroji.
- Stlačte tlačidlo START na začatie varenia
- Akonáhle doba varenia uplynie, budete počuť 3 pípnutia a prístroj sa vypne.

Pokyny k vareniu rozličných potravín

Jedlo	teplota	čas	Hrúbka
Sviečková, kotlety	≥49°C	1-6 hodiny	1-2 cm
Rib eye, T-bone steak	≥49°C	2-8 hodiny	4-5 cm
hovádzí krk, , jahňacie stehno, divina	≥49°C	8-24 hodiny	4-6 cm
Bôčik	82°C	10-12 hodiny	3-6 cm
Bravčové rebierka	59°C	10-12 hodiny	2-3 cm
Bravčové kotlety	≥56°C	4-8 hodiny	2-4 cm
bravčové rezne	≥56°C	10-12 hodiny	5-7 cm
Kuracie prsia s kosťou	82°C	2-6 hodiny	3-5 cm
Kuracie prsia bez kosti	64°C	1-4 hodiny	3-5 cm
Kuracie stehno s kosťou	82°C	2-6 hodiny	3-5 cm
Kuracie stehná bez kosti	64°C	1-4 hodiny	3-5 cm
Kuracie paprčky	82°C	2-6 hodiny	5-7 cm
Kačacie prsíčka	64°C	3-8 hodiny	3-5 cm
Nemastné ryby	≥47°C	1-2 hodiny	3-5 cm
Tučné ryby	≥47°C	1-2 hodiny	3-5 cm
Krevety	60°C	1 hodina	2-4 cm
Homár	60°C	1 hodina	4-6 cm
Hrebenatky	60°C	1 hodina	2-4 cm
Koreňová zelenina	≥83°C	1-2 hodiny	1-5 cm
Jemná zelenina	≥83°C	1-2 hodiny	1-5 cm

Dlhší čas varenia môže mať za následok zmenu textúry hotových jedál. Tieto časy a teploty sú orientačné. Aby sa dosiahol požadovaný výsledok, môže byť nutné dlhšie varenie. Hrúbka surovín bola meraná po ich vákuovom zabalení. Tenšie kusy mäsa budú uvarené rýchlejšie.

Tabuľka stupňa uvarenia a časy

Hovädzie, jahňacie, bravčové	neprepečený : 40°Mierne prepečený : 56°C Medium: 60°C Prepečený: 65°C Dobre prepečený: 70°C
Hydina	bez kostí 82°C S kosťou : 64°C
Ryby	neprepečený: 47°C Mierne prepečený:56°C Medium: 60°C
Zelenina	83-87°C

Hydina

S kosťami: 82 °C
Vykostená: 64 °C

Ryby

Mierne uvarené: 47 °C
Stredne uvarené: 56 °C
Uvarené: 60 °C

Zelenina

83 °C - 87 °C

Poznámka: Doby varenia uvedené v tabuľke sú iba orientačné. Aby ste spoznali Váš osobný vkus, experimentujte s dobou varenia.

Pomalé varenie

Zariadenie musí stáť na rovnom povrchu. Pripojte sieťový kábel a zapnite zariadenie pomocou zapínača/vypínača.

Zariadenie potom vydá tón pípnutia a displej sa zapne. Zariadenie sa zapne v štandardnom nastavení na režim „Sous vide“.

1. . Naplňte nádobu do požadovanej úrovne vodu
2. . Vložte do nádoby na varenie nástavec na varenie
3. . Vložte do nádoby na varenie jedlo a tekutiny a odoberte veko zariadenia
4. . Vložte nádobu na varenie do zariadenia a zavrite vek
5. . Pre nastavenie času stlačte tlačidlo TIME a nastavte dobu varenia pomocou tlačidiel šípkami. Každé stlačenie tlačidla so šípkou zvýši, resp. zníži dobu varenia v krokoch po 30 minút. Ak držíte príslušné tlačidlo so šípkou stlačené, prebehne nastavenie času rýchlejším tempom.
6. . Keď ste nastavili metódu varenia, teplotu a čas, stlačte tlačidlo START pre spustenie procesu varenia.
7. . Časovač teraz odpočítava čas
8. . Po uplynutí doby varenia, zariadenie trikrát pípne. Zariadenie sa prepne do režimu udržiavania teploty a LED dióda svieti na zeleno.

Na displeji teraz plynie čas udržiavania teploty vzostupne.

Tipy

- Nepreplňte nádobu ale ani ju nenechajte prázdnu počas varenia. Uistite sa, že hladina je medzi značkami MIN a MAX. Vždy skontrolujte, či voda pokrýva potravinové sáčky.
- Kusy mäsa. Sous Vide proces je ideálny na prípravu lacnejších, tvrdých kusov mäsa, keďže dlhé varenie zmäkčuje a zjemňuje štruktúru a zvýrazňuje chuť. tenšie kusy mäsa sa budú variť rýchlejšie. Aby bolo zaistené že sa kusy uvaria rovnomerne v rovnakú dobu, odporúčame potraviny krájať na podobné hrúbky a veľkosti.
- Kondenzovaná voda sa môže hromadiť na vnútornej strane veka, čím sa znižuje viditeľnosť. Opatrne nakloňte veko od seba tak, aby kondenzát spadol do nádoby. Zariadenie na prípravu potravín metódou sous vide pomaly nadobúda stratenú teplotu. Ak potrebujete nadvihnúť veko, urobte tak rýchlo a na krátky čas.

Čistenie

- Odpojte prístroj od napájania a nechajte ho vychladnúť.
- Nechajte vodu vychladnúť a Vylejte Vodu z nádoby. Opláchnite nádobu a veko a dobre utrite utierkou.
- Neponárajte prístroj, kábel alebo zástrčku do vody a uistite sa, že voda nevníka do spotrebiča.
- Utrite vonkajšie časti prístroja s dobre vyžmýkanou utierkou a osušte suchou mäkkou handričkou
- Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky alebo chemikálie

Informácie o likvidácii a Vyhlásenie o zhode



Podľa európskeho nariadenia pre nakladanie s odpadmi 2002/96 / EG tento symbol na výrobku alebo jeho obale znamená, že tento výrobok nie je bežný odpad. Pri likvidácii musí byť umiestnený do zberného miesta pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zabezpečením správnej likvidácie tohto výrobku, pomôžete zabrániť prípadným negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie, ku ktorým by inak mohlo dôjsť. Pre podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku, obráťte sa na svoj miestny úrad alebo úrad pre zber komunálneho odpadu.

Výrobca: CHAL-TEC GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin.



Tento produkt je v súlade s nasledujúcimi európskymi smernicami:
2014/30/EU (EMV)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

Recepty

Recepty pre Sous-vide varenie (4 osoby)

Dusené hovädzie lýtko

Prísady

**500 g hovädzieho lýtko
bez kostí**
**1 strúčik cesnaku / 15
gramov cesnakovej pasty**
**20 g paradajkového
pretlaku**
1 lyžičky soli
60 ml červeného vína
2 bobkové listy
vetvička rozmarínu
vetvička tymianu
5 g chrenu

Príprava

1. Naplňte varič Sous-vide vodou a predhrejte na teplotu 82 °C.
2. Dajte všetky ingrediencie do vákuovacieho vrecúška.
3. Vákuovo uzavrite vrecúško a dajte ho do vodného kúpeľa do varnej nádoby tak, aby bolo úplne pokryté vodou.
4. Doba varenia je 10 hodín.

Návrh na servírovanie:

Podávame s gratinovanými zemiakmi francúzskeho typu a so zelenými fazuľkami ako chutnou prílohou.

Čínske kačacie prsia

Prísady

5 kusov kačacích prs
**2 lyžičky čínskej zmesi
piatich korení**

Príprava

1. Naplňte varič Sous-vide vodou a predhrejte ho na teplotu 57 °C.
2. Votrite čínsku zmes piatich korenín do kože kačacích prs.
3. Vložte kačicu do vákuovacieho vrecúška a vákuovo uzavrite.
4. Dajte vrecúško do vodného kúpeľa do varnej nádoby.
5. Varte 1 1 hodiny.
6. Vyberte kačicu z vrečka.
7. Opečte na veľkej panvici stranou s kožou nadol, až kým nebude koža zlatohnedá a chrumkavá.

Návrh na servírovanie:

Podávame s Pak-Choi (kel), s medovou omáčkou a štipkou sezamových semienok.

Losos Teriyaki

Prísady

4 filety lososa
2 pol. lyžice teriyaki omáčky
1 lyžička strúhaného zázvoru
1 lyžička jemne nasekaného cesnaku
1 lyžička chilli vločiek

Príprava

1. Naplňte varič Sous-vide vodou a predhrejte ho na teplotu 56 °C.
2. Do misky dajte teriyaki omáčku, zázvor, cesnak a chilli a miešajte, kým sa přísady dobre premiešajú.
3. Prelejte cez filety z lososa, kým nie sú úplne pokryté a zakryte na 15 minút.
4. Dajte do vrečka a vrečko vákuovo utesnite.
5. Vložte do vodného kúpeľa do Sous-vide variča.
6. Doba varenia je 1 hodina.

Návrh na servírovanie:

Podávame s rezancami, koriandrom a trochu citrónovej šťavy.

Cesnakové kurča

Prísady

4 kuracie prsia bez kože a bez kosti
8 plátkov šunkovej slaniny
80 g masla
1 lyžička sekaného cesnaku
petržlen

Príprava

1. Naplňte nádobu variča Sous-vide vodou a predhrejte ho na teplotu 64 °C.
2. Kuracie prsia v strede rozdelte a naplňte nasekaným cesnakom, petržlenom a maslom.
3. Každé kuracie prsia zabaľte do plátku slaniny tak, aby bol otvor uzavretý.
4. Dajte do vákuového vrečka a vrečko vákuovo utesnite.
5. Dajte vrečko do vodného kúpeľa do varnej nádoby tak, aby bolo úplne pokryté vodou.
6. Varte jednu hodinu.
7. Vyberte z vrečúška a položte na predhriatu panvicu.
8. Opečte na panvici slaninu, kým nebude chrumkavá.

Návrh na servírovanie:

Nakrájame na plátky a položíme na citrónové orzo cestoviny (cestovina v tvare ryže).

Marocké jahňa

Prísady

**700 g jahňacie pliecko
nakrájané na kúsky**
**1 lyžičky kajenskej
papriky**
**1 lyžičky čierneho
korenia**
1 lyžička papriky
1 lyžička zázvoru
1 lyžičky škorice
**200 ml paradajkového
pretlaku**
**400 g nakrájaných
paradajok**
85 g sušených marhúl'
30 g datlí
50 g hrozienok
**50 g mandľových
lupienkov**
1 lyžička medu

Príprava

1. Do malej misky dajte kajenské korenie, čierne korenie, papriku, zázvor, kurkumu a šoricu a zamiešajte. Jahňacinu vložte do veľkej misy a potrite s polovicou zmesi korenia. Prikryte a nechajte na noc v chladničke.
2. Sous-vide varič predhrejte na teplotu 56 °C.
3. Paradajkový pretlak, sekané paradajky, marhule, datle, hrozienka, mandle a med dajte na jahňacinu.
4. Umiestnite marocké jahňacie do vrečka a vákuovo uzavrite.
5. Umiestnite vrečko do vodného kúpeľa a úplne ho ponorte.
Varte 8 hodín.

Návrh na servírovanie:

Podávame s kuskusom, posypaným semenami granátového jablka.

Vanilková rebarbora

Prísady

200 g rebarbory
45 g cukru
45 ml vody
1 vanilkový struk

Príprava

1. Naplňte nádobu variča Sous-vide vodou a predhrejte ho na teplotu 60 °C.
2. Nakrájajte rebarboru na 7 cm prúžky.
3. Rebarboru, cukor, vanilku z lusku a vodu dajte do vrečka.
4. Vrečko vákuovo utesnite a ponorte do vodného kúpeľa.
5. Varte 20 minút.
6. Vyberte vrecúško zo Sous-vide variča a vložte ho do ľadovo chladnej vody.

Návrh na servírovanie:

Vanilkové koláčiky cupcakes ozdobte lyžicou vanilkovej rebarbory. Alebo nalejte ju ako sladkú prílohu k ryžovému puding.

Vajcia (4 kusy)

Prísady
4 vajcia

Príprava

1. Varič Sous-vide predhrejte na teplotu 57 °C.
2. Dajte vajička na dobu 50 minút do vody.
3. Vyberte a podávajte.

Návrh na servírovanie:

Podávajte s chrumkavou parmskou šunkou a rukolou.

Rizoto z kozieho syra

Prísady
200 g ryže
Mediterranean (Aborio)
250 ml zeleninového
vývaru
1 cibuľa, posekaná
1 strúčik cesnaku,
lisovaný
20 g masla
100 g mrazeného
hrášku
2 vetvičky mäty
100 g kozieho syra
1 lyžička olivového
oleja

Príprava

1. Naplňte nádobu variča Sous-vide vodou a predhrejte ho na teplotu 83 °C.
2. V malom hrnci zohrejte olivový olej. Sekanú cibuľu a lisovaný cesnak varte, kým nie sú mäkké.
3. Cibuľu, cesnak, mäta a ryžu dajte do vrečka a vákuovo uzavrite.
4. Vrečko ponorte do vodného kúpeľa do Sous-vide variča.
5. Varte 40 minút.
6. Dajte maslo do malého hrnca. Pridajte hrášok a mäta a opekajte 1-2 minúty.
7. Rizoto vyberte z vrecúška a jemne premiešajte s hrachom a kozím syrom.

Recepty na pomalé varenie (4 osoby)

Jahňacie stehno

Prísady

2 červené cibule
3 lisované strúčiky
cesnaku
2 najemno nakrájané
stonky zeleru
1 najemno nakrájaný
pór
1 najemno nakrájaná
mrkva
4 jahňacie stehná
1 plechovka nakrájaných
paradajok
300 ml červeného vína
3 lyžičky octu balsamico
400 ml jahňacieho
základu
1 bobkový list
vetvička tymianu a
rozmarínu
Korenie

Príprava

1. Zohrejte pomalý hrniec na požadovanú teplotu.
2. Pripravte zeleninu. Dajte všetky přísady do pomalého hrnca.
3. Uistite sa, že všetky přísady sú dobre premiešané a že sú rovnomerne rozložené. Vývar musí byť teplý, keď ho pridávate, pretože udržiava teplotu pri varení.
4. Nastavte pomalý hrniec na 6-8 hodín a varte, kým jahňacina nezmäkne.
5. V prípade, že je tekutina pred varením príliš riedka, vmiešajte do nej na zahustenie 1-2 čajové lyžičky kukuričnej múky, ktorú predtým rozmiešate s malým množstvom vody.
6. Teplotu zvýšte na 5-10 minút pre zahustenie.
7. Dochuťte podľa chuti pred podávaním.

Pečené jahňacie mäso so zelenou fazuľkou na masle a paradajkami

Prísady

1 cibuľa, jemne nasekaná
2 stonky zeleru, nakrájané
1 červená paprika, nakrájaná
na tenké prúžky
450 g duseného jahňacieho
mäsa, nakrájaného na kocky
1 miska cherry paradajok
1 x 400 g plechovka zelenej
fazuľky na masle
500 ml jahňacieho vývaru
2 lyžičky paradajkového
pretlaku z na slnku dozretých
paradajok
1 lyžička oregana
Korenie

Príprava

1. Predhrejte pomalý hrniec.
2. Umiestnite všetky přísady do pomalého hrnca a nastavte na nízku teplotu.
3. Uistite sa, že vývar je pri pridávaní teplý.
4. Varte po dobu 6-8 hodín. Dochuťte podľa chuti pred podávaním.

Polievka zo sladkých zemiakov (bataty), jablák a zázvoru

Prísady

2-3 lyžičky strúhaného zázvoru

(v závislosti od požadovanej intenzity)

1 cibuľa

2 sladké zemiaky, rozsekané

2 stopky zeleru, rozsekané

2 jablák na varenie, rozsekané

700 ml základu

Koreniny

Listy koriandra na ozdobu.

Budete potrebovať ručný mixér alebo tyčový mixér.

Príprava

1. Predhrejte zariadenie na 15 minút.

2. Pridajte všetky ingrediencie s citrónovou šťavou a koriandrom. Dajte pozor, aby bol základ teplý, keď ho pridávate, aby bola udržaná teplota pri varení.

Nastavte varič na 6-8 hodín.

3. Použite elektrický ručný alebo tyčový mixér, aby ste polievku do krémove vyšľahali.

Podľa chuti pridajte koreniny a citrónovú šťavu. Pred servírovaním ešte raz

mierne ohrejte. Ozdobte lístkami koriandra.

Pokyny pre likvidáciu



Staré elektro zariadenia: Ak sa na produkte nachádza obrázok vľavo (prečiarknutý odpadkový kôš na kolešách), platí európska smernica 2012/19/EU. Tieto produkty nesmú byť likvidované s normálnym domovým odpadom. Informujte sa o miestnych pravidlách separovaného zberu elektrických a elektronických zariadení. Postupujte podľa miestnych pravidiel a nelikvidujte Vaše staré zariadenia prostredníctvom domového odpadu. Pomocou likvidácie zhodnej s predpismi sa chráni životné prostredie a zdravie Vašich blízkych pred možnými negatívnymi dôsledkami. Recyklácia materiálu pomáha znížiť spotrebu prírodných surovín.

Prehlásenie o zhode



Výrobca: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland

Tento výrobok je v súlade s nasledujúcimi európskymi smernicami:

2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)