



Vysokoteplotný stojkový grill REACTOR

10029610

KLARSTEIN

Vážený zákazník,

Blahoželáme Vám k zakúpeniu tohto výrobku. Pozorne si prosím prečítajte tento návod a venujte zvýšenú pozornosť upozorneniam ako predísť 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
Názvy jednotlivých dielov a ovládacie prvky	5
Pred prvým použitím	6
Používanie	7
Základné informácie o grilovaní pri vysokej teplote	9
čistenie a Údržba	11
Riešenie problémov	12
Likvidácia výrobku	12
Vyhlásenie o zhode	12

Technické parametre

číslo výrobku	10029610
Napätie a frekvencia	220-240 V ~ 50-60 Hz
Energetická trieda	1500 W
Teplota (ohrievače)	400-800 °C
Rozmery	250 x 355 x 405 mm

Bezpečnostné inštrukcie

Predtým ako začnete spotrebič používať si prečítajte tento návod. Návod si uschovajte. Návod vždy odovzdávajte spolu s týmto spotrebičom.

Používanie

- Tento vysokoteplotný gril je vhodný len pre ohrievanie, grilovanie a pečenie potravín, ako sú mäso, ryby alebo zelenina. Nepoužívajte na úpravu suchých potravín ako rožky alebo chleba.
- Prístroj je určený pre použitie v domácnostiach a pre bežne dostupné potraviny.
- Pre komerčné využitie, napríklad v kuchyniach pre personál, kanceláriách a ďalších komerčných priestoroch, v poľnohospodárstve, pre zákazníkov v hoteloch, motelloch, B & B, alebo iných ubytovacích zariadeniach, je tento vysokoteplotný gril nevhodný.
- Vysokoteplotný gril môže byť použitý len v uzavretých priestoroch s dostatočným vetraním, alebo s primeraným zastrešením. Nemôže byť zabudovaný do nábytku.
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnym použitím.

Nebezpečenstvo pre deti a iné skupiny ľudí

- Toto zariadenie nie je určené na použitie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a / alebo znalostí, pokiaľ nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo neboli riadne poučené, o tomto zariadení.
- Udržujte deti mimo dosahu obalových materiálov. V prípade požitia hrozí riziko udusenía. Tiež dbajte aby si baliaci materiál neumiestnili na hlavu.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa nehrali s prístrojom.

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Gril nesmie byť ponorený do vody alebo iných kvapalín. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Gril nesmie byť postriekaný vodou alebo inými tekutinami. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Preto nepoužívajte spotrebič v blízkosti zdrojov vlhkosti, ako je napríklad drez.
- Nepoužívajte spotrebič vonku.
- Pripojte spotrebič k riadne inštalovanej zásuvke s napätím, ktoré zodpovedá napätiu uvedenému v technických parametroch
- Uistite sa, že elektrická zásuvka je ľahko prístupná, takže môžete rýchlo odpojiť napájací kábel v prípade potreby.
- Nepoužívajte vysokoteplotný gril, ak je poškodený, ak je vykurovací prvok prasknutý, ak napájací kábel alebo zástrčka sú poškodené, v prípade, že spotrebič spadol na zem alebo existuje iné poškodenie.
- Pred každým použitím úplne odmotajte napájací kábel. Uistite sa, že napájací kábel nemôže byť poškodený ostrými hranami alebo horúcimi predmetmi.
- Odpojte spotrebič zo zásuvky po každom použití, pred čistením alebo uskladnením, alebo ak nastane počas prevádzky porucha a pri búrke.
- Vždy ťahajte zástrčku, nie kábel.
- Nerobte žiadne zmeny na prístroji alebo na napájacom kábli.
- Opravu nechajte vykonať len v špecializovanom servise. Nepoužívajte predlžovací kábel. Ak je napájací kábel alebo spotrebič poškodený, musí byť nahradený výrobcom, zákazníckym servisom výrobcu alebo iným špecializovaným servisom, aby sa predišlo možnému nebezpečenstvu.
- Spotrebič nesmie byť pripojený k externému časovaču alebo diaľkovo ovládaný.
- Jednotka musí byť prevádzkovaná pri prúde, ktorý nie je väčší ako 30 mA. Ak si nie ste istí, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.

Nebezpečenstvo požiaru a popálenín



POZOR

Nebezpečenstvo popálenín. Spotrebič je počas prevádzky horúci. Nechytajte spotrebič počas prevádzky. Budte zvlášť opatrní pri ukladaní potravín do horúceho zariadenia alebo pri vyberaní horúceho jedla alebo príslušenstva.

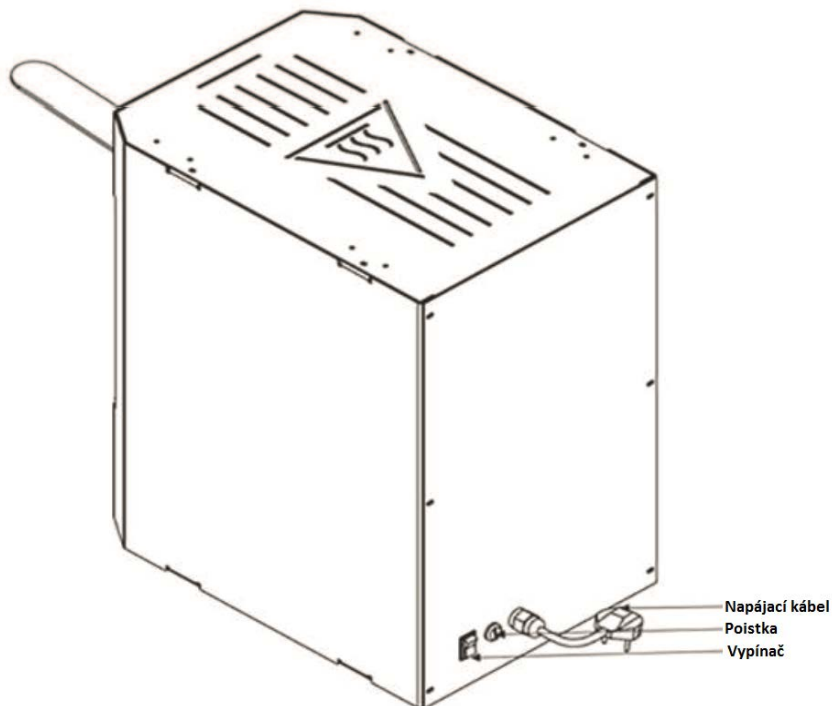
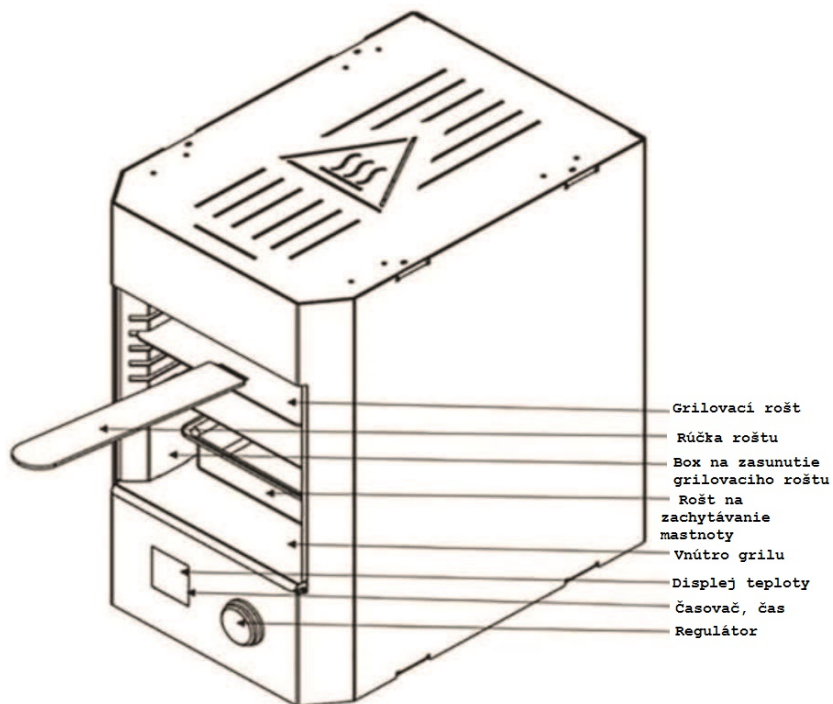
- Prosím použite chňapky alebo rukavice.
- Nekladte žiadne predmety, ako sú uteráky či obaly od potravín na povrch grilu alebo pod gril. Nebezpečenstvo ohňa.
- Spotrebič počas prevádzky, predhrievania alebo chladenia nenechávajte bez dozoru.

- Prehriate jedlo alebo horúci olej sa môžu vznietiť.
- Nechajte gril úplne vychladnúť pred premiestňovaním, čistením alebo uskladnením.
- chladiace otvory sa nachádzajú na bokoch a hornej časti krytu spotrebiča. Na spodku spotrebiča sú umiestnené prívody vzduchu. Tie sa nesmú prikryvať, pretože by mohlo dôjsť k prehriatiu spotrebiča a následnému požiaru.
- Po použití spotrebiča, chladiace ventilátory zostanú v prevádzke po určitú dobu, kým neklesne teplota ohrievacej jednotky pod 60 ° C. Nevyťahujte zástrčku a nevypínajte spotrebič hlavným vypínačom na zadnej strane
- pokiaľ ventilátor beží. Môže dôjsť k prehriatiu. Nebezpečenstvo požiaru a popálenín.
- Vykurovacie teleso v hornej časti grilu je veľmi horúce. Kontakt s ním môže spôsobiť ťažké popáleniny.
- Jedlo sa nesmie dotýkať vykurovacieho telesa umiestneného v grile. Potraviny sa môžu vznietiť.
- Nebezpečenstvo ohňa.
- Celý priestor na grilovanie je veľmi horúci. Dávajte pozor a nikdy sa nedotýkajte vyhrievaných častí.
- Priložená rúčka na grilovací rošt nesmie za žiadnych okolností zostať na rošte počas grilovania alebo varenia. Môže sa zahriať na vysoké teploty a spôsobiť významné popáleniny.
- Ihneď po umiestnení grilovacieho roštu do grilu odpojte rúčku. Použite ju znovu iba v prípade, že chcete rošt vytiahnuť. Pri manipulácii s roštom a dotyku rúčky sa používajú špeciálne žiaruvzdorné rukavice alebo rukavice na pečenie.
- Prevádzkujte spotrebič len vtedy, keď sú všetky zložky grilu na svojom mieste v spotrebiči. Naplňte odkvapkávací rošt malým množstvom vody, aby nedošlo k zapáleniu zhromaždeného tuku a priebežne kontrolujte hladinu vody počas pečenia. V prípade, že sa voda odparí, prístroj vypnite a odstráňte rošt s tukom, vyčistite a opatrne naplňte vodou.
- Vyberte grilovací rošt až po úplnom ochladení spotrebiča.
- Tuky a oleje sa môžu vznietiť, pokiaľ nie sú správne používané. Nikdy sa nepokúšajte uhasiť vodou. Odpojte zariadenie z elektrickej zásuvky a použite vhodný hasiaci prostriedok.

Umiestnenie a prevádzka

- Umiestnite spotrebič na stabilnom a žiaruvzdornom povrchu. Uistite sa, že existuje dostatočná vzdialenosť od iných zdrojov tepla, ako platnička, vykurovacie trubky a podobne.
- Vyvarujte sa prehrievaniu spotrebiča a umiestnite ho na mieste, kde sa vznikajúce teplo môže rozptýliť.
- Nožičky spotrebiča taktiež slúžia ako izolácia medzi spodkom spotrebiča a povrchom, na ktorom je umiestnený. Neodstraňujte ich.
- Minimálna vzdialenosť po stranách zariadenia musí byť aspoň 15 cm. Zhora, musí existovať minimálne 50 cm vzdialenosť.
- Pri pečení alebo opekaní buďte opatrní. Neodporúčame pečenie suchých potravín.
- Neumiestňujte spotrebič pod skrinky alebo do rohu. Udržujte bezpečnú vzdialenosť od horľavých materiálov ako sú záclony alebo obrusy.
- Udržujte gril mimo dosahu vody. To platí najmä, keď je horúci.
- Používajte len príslušenstvo dodávané s týmto spotrebičom alebo príslušenstvo pre prevádzku vysokoteplotných grilov k dispozícii na stránke www.klarstein.de.
- Nožičky sú namontované na spodnej strane spotrebiča. Vzhľadom k tomu, že povrchy kde je spotrebič umiestnený, sa skladajú z rôznych materiálov a sú ošetrované rôznymi výrobkami, nemožno úplne vylúčiť, že nedôjde ku korózii. Ak je to potrebné, umiestnite pod nožičky protišmykovú podložku
- Pri čistení nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, abrazívne čistiace prostriedky, tvrdé špongie, atď
- Pri čistení nestriekajte žiadne tekutiny na alebo do spotrebiča. Použite mierne navlhčenú utierku a jemný čistiaci prostriedok.

Názvy jednotlivých dielov a ovládacie prvky



Pred prvým použitím

Vybalenie

1. Vyberte spotrebič a príslušenstvo z krabice.
2. Odstráňte zostávajúce príslušenstvo z vnútra grilu.
3. Starostlivo odstráňte všetok obalový materiál a skontrolujte, že aj vnútro grilu je bez obalového materiálu. Skontrolujte spotrebič, vykurovacie teleso a kábel, či nie je poškodení.

Dodanie

Skontrolujte, či je dodávka úplná a skontrolujte všetky časti či nie sú poškodené. Ak niečo chýba alebo je poškodené, ihneď kontaktujte prosím náš zákaznícky servis. Súčasťou dodávky je:

- Vysokoteplotný gril
- rošt
- rukoväť pre rošt
- odkvapkávací rošt
- Grilovací box

Uvedenie do prevádzky

- Uistite sa že existuje dostatočná vzdialenosť medzi prístrojom a inými zdrojmi tepla, akými sú platničkový sporák, vykurovacie trubky, atď
- Vyvarujte sa prehriatiu spotrebiča a umiestnite ho na mieste, kde sa môže vznikajúce teplo rozptýliť.
- Minimálna vzdialenosť po stranách zariadenia musí byť aspoň 15 cm. Zvrchu, musí byť minimálna vzdialenosť 50 cm. Nožičky tiež vytvárajú voľný priestor pod spotrebičom.
- Počas prvého použitia môžete vidieť dym a cítiť zápach pretože dochádza k spaľovaniu ochrannej tukovej vrstvy. Preto najskôr spotrebič zapnite, keď je prázdny (bez jedla) a nechajte zahrievať počas asi 9 minút v dobre vetranej miestnosti.
- Nestavajte prístroj pod skrinky alebo do rohu. Udržujte bezpečnú vzdialenosť od horľavých materiálov ako sú záclony alebo obrusy.
- Postavte spotrebič na stabilný, rovný a žiaruvzdorný povrch.

Čistenie

Pred prvým použitím by ste mali spotrebič starostlivo očistiť od prachu a odstrániť obal. Potom, zahrejte gril bez jedla a opäť vyčistite..

1. Vyčistite všetko príslušenstvo v teplej mydlovej vode. Dôkladne vysušte všetky diely. Agresívne čistiace prostriedky môžu spôsobiť koróziu, a to aj na nerezovej oceli.
2. Vyčistite vnútornú aj vonkajšiu časť grilu s mäkkou handričkou, mierne navlhčenou vo vode.
3. Gril dôkladne poutierajte aby ste ho vysušili.
4. Zapojte napájací kábel do zásuvky s ochranným kontaktom

Vloženie grilovacieho boxu a odkvapkávacieho roštu

Pre ľahšie čistenie zariadenia, grilovací box môže byť odstránený. Vložte box do grilu. Uistite sa že box neprichádza do styku s vykurovacím telesom, aby sa zabránilo poškodeniu. Pozícia je správna vtedy, keď sú výstupky na spodnej strane boxu zapojené do príslušných dierok v grile. Grilovací box je nevyhnutný pre bezpečnú prevádzku a musí zostať v zariadení počas používania. Môžete ho odstrániť iba po vychladnutí spotrebiča.

Ak chcete box odstrániť, mierne ho nadvihnite aby ste uvoľnili západky umiestnené v spodnej časti grilu. Opatrne ho vytiahnite. Je nutné zabrániť kontaktu s vykurovacím prvkom, aby sa nedošlo poškodeniu. Počas grilovania mäsových výrobkov, sa zvyčajne uvoľňuje tuk. Tuk nesmie kvapkať do vnútra grilu. Prevádzkujte ho teda len s odkvapkávacím roštom vo vnútri grilu.

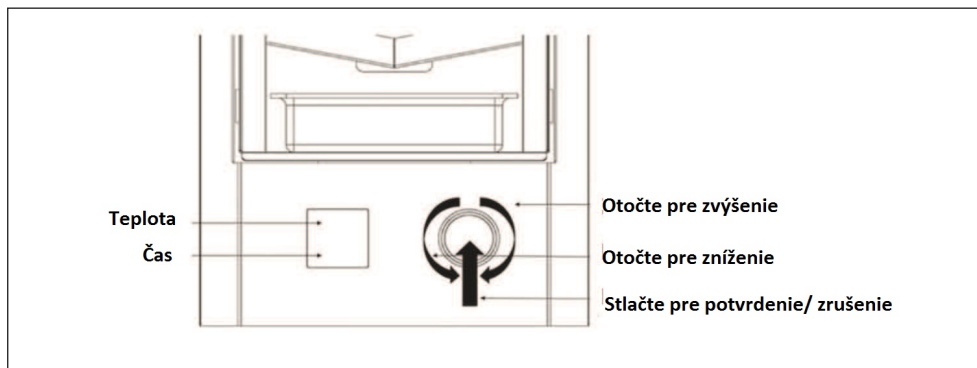
Prevádzka a použitie

Zapnutie jednotky a nastavenie teploty

Ak chcete prístroj zapnúť, stlačte vypínač na zadnom paneli. Regulátor umožňuje zvýšiť alebo znížiť teplotu vykurovacieho telesa. Maximálna teplota je 800 ° C. Stlačte číselník na potvrdenie nastavenej teploty.

Nastavte dobu varenia

Po potvrdení teploty grilu, môžete nastaviť dobu varenia. Najvyššia teplota 800 ° C, je potenciálne nebezpečná. Z tohto dôvodu je maximálna doba prevádzky na grilovanie 9,50 minúty. Táto hodnota môže byť znížená, ako je požadované. Stlačte číselník pre potvrdenie a začnite proces grilovania.

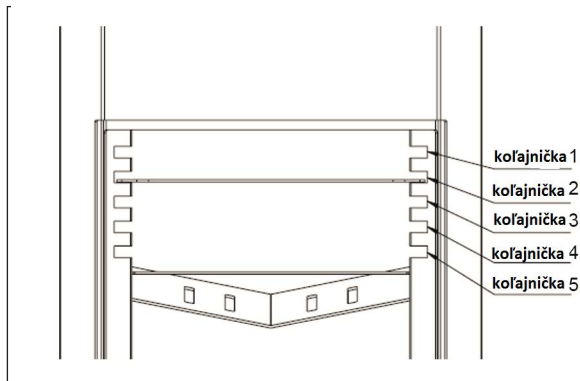


Predhrievanie

Vysoko teplotný gril zobrazuje aktuálnu teplotu počas prevádzky. Akonáhle zobrazená hodnota osciluje okolo $\pm 20^\circ$ od cieľovej teploty, zahrievanie je na prevádzkovej teplote. Prístroj pracuje najúčinnejšie, keď je celá oblasť grilu zohriata. Preto sa odporúča počkať ďalších 3-5 minút pred vložením potraviny na grilovanie s cieľom získať konzistentné a reprodukovateľné výsledky grilovania.

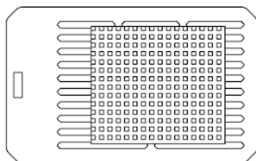
Grilovanie

Obvyklá doba varenia je jedna až tri minúty na každej strane potraviny. Poznámky k vareniu rôznych potravín a mäsa možno nájsť v tabuľke "formy prípravy".

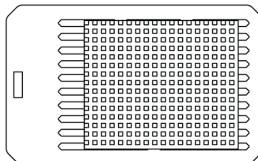


Položte mäso na nepredhriaty grilovací rošt a pomocou vodiacej rukoväte dajte do predhriateho grilu. Na nasledujúcich obrázkoch môžete vidieť obnažený povrch grilu vo vzťahu k vybranej koľajnici, alebo vo vzťahu k vzdialenosti medzi grilom a ohrievaním. Položte mäso do oblasti šachovnicového vzoru:

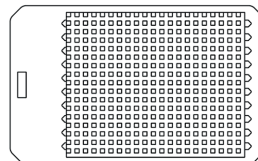
Koľajnička 1 a 2



Koľajnička 3 a 4



Koľajnička 5 a 6



Vyberte koľajnicu v závislosti od hrúbky mäsa. Mäso by malo byť umiestnené tesne pod ohrievačom, ale nesmie sa ho dotýkať. Ihneď vyťahnite rukoväť z grilovacieho roštu, aby sa zabránilo zahrievaniu rukoväte. Pozor: Nebezpečenstvo úrazu!

Pri nakladaní mäsa na gril sa uistite, že mäso je umiestnené uprostred pod vykurovacím prvkom pre získanie rovnomernej kôrky.

Ak chcete mäso otočiť, mali by ste úplne odstrániť grilovací rošt a umiestniť ho na nehorľavú plochu. Otočte mäso a položte ho späť do grilu. Použite grilovacie kliešte namiesto ostrých nástrojov, aby sa zabránilo vytekaniu šťavy z mäsa. Odporúča sa, aby sa zariadenie zahrialo pred tým, než doň dáte mäso. Po dosiahnutí požadovanej teploty, znovu začnite grilovací proces, aby ste mali dostatok času na varenie kusu mäsa z oboch strán počas jedného grilovacieho procesu.

Zrušenie grilovania

Ak chcete zrušiť proces počas grilovania, napríklad pre zmenu nastavenej teploty alebo vypnutie prístroja, držte gombík stlačený po dobu 3 sekúnd.

Nechať mäso stáť

Silné sálavé teplo poskytuje pri nastavení vysokej teploty v rozsahu od 400 ° C do 800 ° C pre rýchle varenie. Pre väčšinu typov mäsa, je vhodné nechať mäso stáť po silnom ožiarení. To možno vykonať v grilovacej miestnosti, alebo ešte lepšie v odvapkávajúcej miske na tuk v dolnej komore grilovacej vložky (odpočívajúca miestnosť) pri zníženej teplote

Základné informácie o grilovaní pri vysokej teplote

Zobrazená teplota

Teplota zobrazená na displeji sa udržiava priamo pod ohrievačom. Klesá s rastúcou vzdialenosťou. Vzhľadom k tomu, že zariadenie pracuje prevažne so sálavým teplom, intenzita pôsobenia tepla závisí od povrchu mäsa. Povrchy, ktoré sú tmavé a majú malý odraz sa zahrievajú rýchlejšie ako povrchy so svetlými farbami. Použitie vysoko teplotného grilu sa veľmi líši od použitia obvyklých grilov. Výkon na jednotku plochy je asi desaťkrát vyšší.

1. Zahrejte prístroj
2. Umiestnite a vložte mäso
3. Grilovanie jednej strany (1-4 minút v závislosti od druhu mäsa, pozri tabuľku)
4. Otočte mäso
- 5 . Grilovanie druhej strany (1-4 minút v závislosti od druhu mäsa, pozri tabuľku)
6. Nechajte povariť (Voľba teploty a času pozri tabuľku.
7. Pochutnajte si!

Metódy prípravy a štandardné nastavenie pre steakový reaktor.

Mäso	° C	Koľaj- nica	Grilova- cí čas (Min.)	Koľajnica pre následné varenie	Následná doba varenia (Min.)	Poznámky
150 g filet (V)	800	2	2	5	6	umiestnite na prednej strane pre následné varenie
300 g roštenky	800	2	1,5	5	3	mierne prepečený
400g T-bone (V)	800	2	2	5	3	stredne prepečený
200 g mletého mäsa (R)	800	2	3	5	6	umiestnite na prednej strane
200 g telacieho chrbta	800	2	4	5	1	mierne prepečený
200 g hovädzieho mäsa	800	2	1	-	-	umiestnite na prednej strane
200g krkovičky (P)	800	1	2,5	4	1	tiež výborné bez marinády
100 g mäsa z brucha (P)	800	2	2	2	2	potrite marinádou počas následného varenia
300 g filet z lososa	800	2	2	4	8	s kožou na hornej strane
300g tuniaka	800	2	2	-	-	mierne prepečený
400 g pleskáča	800	3	3	5	5	otočte rybu
150 g chrumkavého kurčata	800	5	8	-	-	s kožou na hornej strane

(V) – telacie,(P) – bravčové

Typy:

Všeobecne platí, že je výhodné, keď má kus mäsa stále veľa nechaného tuku, alebo dokonca lepšie, má pevné tukové žilky.

Soľ a korenie pridať až po grilovaní. Samozrejme môžete mäso najprv potrieť suchou marinádou. Neodporúča sa tekutá marináda.

Maslo alebo masť, ktorými môžete potrieť mäso, zlepšuje chuť.

Pre následné varenie, stačí umiestniť kus mäsa viac v prednej časti mriežky a nechajte povariť na koľajničkách 4/5. Tak vzíde požadovaná konzistencia mäsa.

Vo všeobecnosti je lepšie, aby sa kusy mäsa s kožou ohrievali na tejto vysokej teplote, aby sa dosiahla chrumkavá kôrka.

Najprv varte jedlo sous-vide a ako finálny krok grilujte mäso v steakovom reaktore.

Grilovanie zeleniny:

Pre perfektne ugrilovanú zeleninu, pečené cukety, baklažán, papriku, cibuľu, atď. z oboch strán. Hnednutie / príprava pečienky: Stačí dať pečienku do steak reaktora a pripraviť ju niekoľko minút, aby sa dosiahla dokonalá pečená príchuť pre pečienku. Niektoré mäsa sú vhodné ako je napríklad teľacie kotlety, varené hovädzie mäso, hovädzie pečené mäso, jahňacie stehno a pod

Príklad použitia: 300 g roštenky

1. Zapnite prístroj na 800 stupňov a predhrejte.
2. Vložte kotletu na stred mriežky.
3. Vložte do druhej koľajničky.
4. Vyberte mriežku po 1,5 minúty a mäso otočte.
5. Umiestnite steak ďalej do prednej časti mriežky.
6. Nechajte povariť po dobu 3 minút.

Vypnite a nechajte ho vychladnúť

Ak nastavený čas vypršal alebo grilovací postup bol prerušený, ventilátor neustále beží. To je dôležité, aby ste sa ubezpečili, že sa obal nezahrieva zvyškovým teplom v prístroji. Vypnite sieťový kábel iba v prípade, že sa ventilátor automaticky zastavil.



Čistenie a údržba

Čistenie jednotky je možné uskutočniť len vtedy, keď je zariadenie úplne ochladnuté a poistka bola odpojená zo zásuvky a prístroj je teda úplne odpojený od siete. Najprv odstráňte odkvapkávajúcu misku a potom gril. Gril by mal byť úplne postriekaný vhodným čistiacim prostriedkom.

Pri výbere čističa dávajte pozor, aby bol vhodný na čistenie kovov. Nechajte čistiaci prostriedok, a ak je grilovacia vložka silne znečistená, nasprejajte prostriedok niekoľkokrát. Po dostatočnej dobe pôsobenia, dôkladne opláchnite vložku za pomoci umývacej kefy s plastovými štetinami. Nepoužívajte abrazíva, drôtené kefy alebo oceľové huby, aby sa zabránilo poškriabaniu a korózii.

Grilovacia časť a puzdro musia byť pravidelne a dôkladne čistené mierne navlhčenou handričkou. Nestriekajte čistiace prostriedky do alebo na zariadenie. Čistiaci prostriedok by mal byť použitý na spotrebič pomocou handričky. Zabráňte silnému mechanickému zaťaženiu na vykurovanie telesa počas procesu čistenia. Pozor: zvyšky sa môžu vznietiť, takže čistite dôkladne.

Riešenie problémov

Problém	Pravdepodobná príčina	Riešenie
Dymenie počas používania	Jedlo sa dotýka keramického výhrevného telesa.	Vypnite jednotku a premiestnite jedlo. Pozor: potraviny, doplnky a interiér sú horúce.
	Jedlo dymí bez dotyku výhrevného telesa.	Okamžite prerušte proces grilovania a nechajte prístroj vychladnúť. Neohrievajte jedlo znovu.
Prístroj nereaguje ani nezahrieva.	Zástrčka nie je zasunutá do zásuvky.	Zasuňte zástrčku do zásuvky.
	Nastavený čas vypršal.	Spustite zariadenie znovu.
	Prístroj nie je zapnutý.	Stlačte tlačidlo napájania na zadnej strane zariadenia.
	Mikro poistka na zadnej strane prístroja je porušená.	Kontaktujte špecializovanú firmu na výmenu poistky.
	Prístroj je prehriaty.	V prípade, že sa jednotka prehreje, kúrenie sa vypne z bezpečnostných dôvodov. Po dlhšej chladiacej fáze, je prístroj opäť pripravený na použitie. Spotrebič neprevádzkujte bez vloženého grilu. Tým sa zabráni rýchlemu prehriatiu.
Vonkajšia strana prístroja je veľmi horúca.	Grilovacia vložka nie je na mieste.	Prístroj vypnite a nechajte úplne vychladnúť, potom vložte vložku grilu.
	Blokované otvory.	Odstráňte všetky predmety, ktoré by mohli blokovať vetracie otvory.
	Blokované prírody vzduchu.	Uistite sa, že prírody vzduchu naspodku prístroja sú voľné.

Pokyny pre likvidáciu zariadenia



Ilustrácie hore (prečiarknutý odpadkový kôš) je na výrobu, čo znamená, že sa uplatňuje európska smernica 2002/96 / EG. Tento výrobok by nemal byť likvidovaný do kontajnera s bežným odpadom. Informujte sa o územných zákonoch, ktoré upravujú separovaný zber elektrických a elektronických zariadení. Rešpektujte územné zákony a nevyhadzujte staré spotrebiče do koša s bežným domácim odpadom. Likvidáciu zariadení v súlade so zákonom prispievate k ochrane životného prostredia a ľudí okolo seba pred možnými škodlivými zdravotnými následkami. Recyklácia prispieva k zníženiu spotreby surovín.

Vyhlásenie o zhode

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



Tento produkt je v súlade s nasledujúcimi európskymi smernicami:
 Testované s DIN EN 60335-2-9: 2011
 Oprava tlačovej chyby 1: 2012 v spojení s DIN EN 60335-1: 2012
 Oprava tlačovej chyby 1 + 2" 2014