



## PL ■ Smart grill kontaktowy

*Tłumaczenie oryginalnej instrukcji*

## **PROSIMY PRZECZYTAĆ UWAŻNIE I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ**

- Niniejsze urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku 8 lat oraz starsze lub osoby z obniżonymi fizycznymi, zmysłowymi lub psychicznymi zdolnościami lub też z niedostatecznymi doświadczeniami lub wiedzą, o ile znajdują się pod nadzorem, lub jeśli zostały pouczone o tym, jak obchodzić się z nim w bezpieczny sposób i rozumiejące potencjalne niebezpieczeństwa.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 roku życia, o ile nie są pod nadzorem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać poza zasięgiem urządzenia i jego przewodu zasilającego.
- Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, jego wymianę należy wykonać w specjalizowanym punkcie serwisowym, w celu uniknięcia pojawienia się niebezpiecznych sytuacji. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.



### **Ostrzeżenie:**

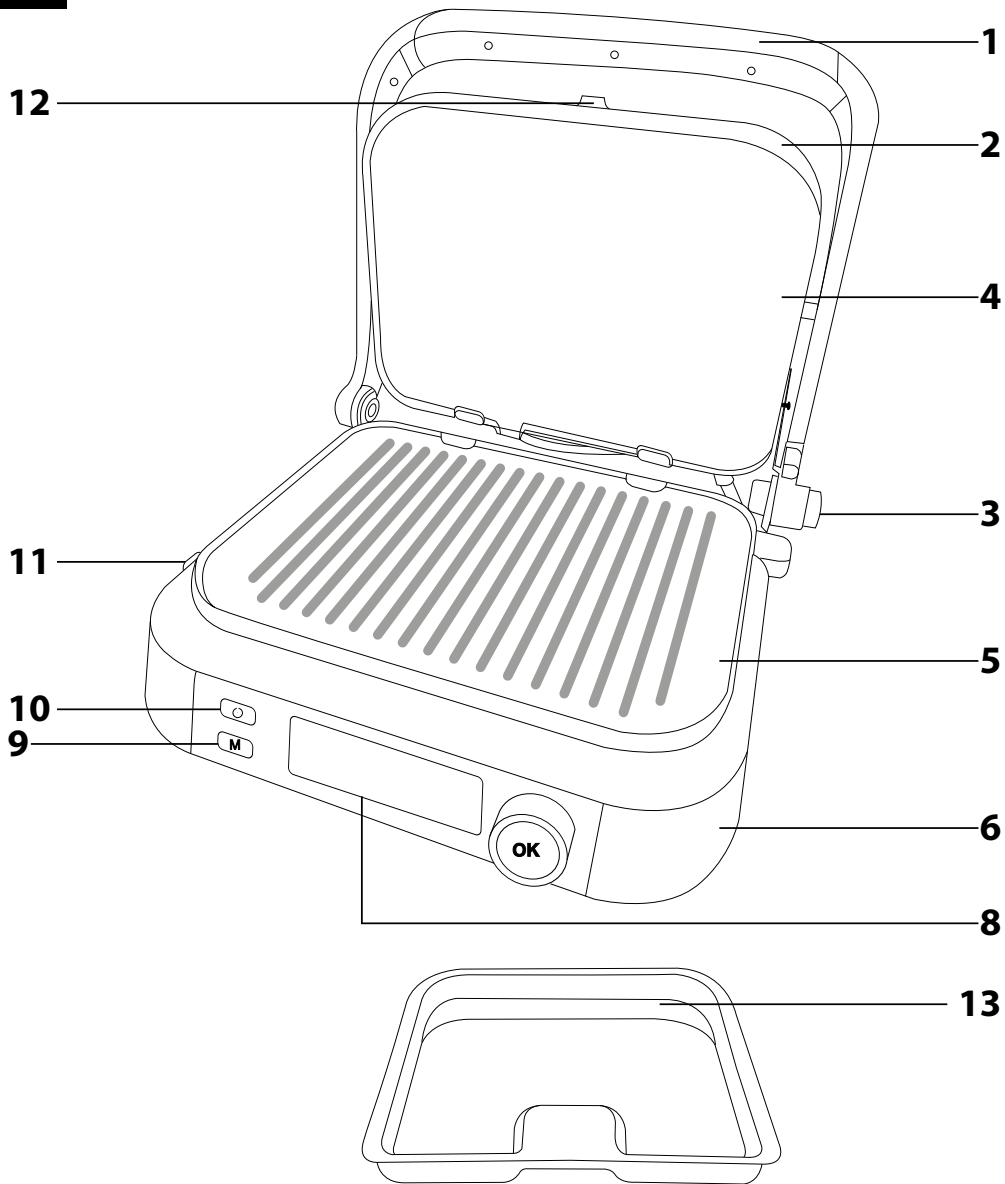
Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub zdalnego sterowania.

- Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, kiedy urządzenie pracuje. Wystrzegaj się kontaktu z rozgrzaną powierzchnią obudowy lub powierzchnią do grillowania. Do otwarcia grilla używaj uchwytu. Uchwytu nie można używać do przenoszenia urządzenia.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego upewnij się, że napięcie znamionowe podane na tabliczce fabrycznej urządzenia jest zgodne z napięciem elektrycznym w gniazdku, do którego urządzenie zostanie podłączone.
- Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka sieciowego.
- Nie podłączaj urządzenia do gniazda elektrycznego, jeżeli nie zostało odpowiednio skompletowane.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych. Urządzenie nie jest przeznaczone do eksploatacji w:
  - aneksach kuchennych dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - pokojach hotelowych lub motelowych i inne pomieszczenia mieszkalne;
  - farmach rolnych;
  - placówkach oferujących usługi noclegowe ze śniadaniem.
- Zabrania się eksploatacji urządzenia w środowisku przemysłowym albo na zewnątrz, lub do innych celów, niż do których jest przeznaczone.
- Nie stawiaj urządzenia na parapetach okien, zlewozmywaku z ociekaczem lub niestabilnych powierzchniach. Urządzenie zawsze stawiaj na stabilnej, równej i czystej powierzchni.
- Nie stawiaj urządzenia na kuchence elektrycznej lub gazowej ani w ich otoczeniu, nie stawiaj w pobliżu otwartego ognia lub urządzenia będącego źródłem ciepła.
- Aby zapobiec porażeniu prądem nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innej cieczy.
- Urządzenie może być używane wyłącznie z oryginalnymi płytami do grillowania, które są z nim dostarczane. Zanim przymocujesz płyty do grillowania do urządzenia, upewnij się, że są czyste i całkowicie suche.
- Zabrania się używania urządzenia bez należycie włożonej miski na tłuszcz lub sos, jak również bez poprawnie zainstalowanych płyt do grillowania.
- Podczas pracy, nad urządzeniem i wokół niego musi być wystarczająco dużo wolnego miejsca pozwalającego na obieg powietrza. Nie używaj

urządzenia w pobliżu materiałów palnych, np. firany, ścierki do naczyń itp.

- Na płyty do grillowania nigdy nie umieszczać żywności zapakowanej w folię aluminiową, folię do żywności itp. Urządzenie nie służy do przygotowania flambiowanych potraw.
- Po każdym zastosowaniu, należy wyczyścić powierzchnię płyt do grillowania, zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.
- Urządzenie trzeba zawsze wyłączyć i odłączyć z gniazda sieciowego, jeżeli jest pozostawiane bez nadzoru, po zakończeniu używania i przed wyjęciem płyt do grillowania, czyszczeniem lub przemieszczaniem.
- Przed przemieszczeniem, wyjęciem płyt do grillowania, czyszczeniem lub przechowaniem, urządzenie pozostawić schłodzić.
- Przed przemieszczeniem trzeba się upewnić, że na płycie do grillowania nie pozostała żadna żywność i że pojemnik na tłuszcz i wywar jest pusty. Pojemnik pozostawić przed opróżnieniem schłodzić.
- Przewód zasilający odłączaj od gniazdka elektrycznego wyciągając za wtyczkę, a nie za przewód. Inaczej mogłoby dojść do uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.
- Przestrzegaj, aby przewód zasilający nie przechodził przez krawędź stołu lub nie dotykał gorącej powierzchni.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym, zabrania się wykonywania we własnym zakresie napraw, dostosowań i modyfikacji urządzenia. Wszystkie naprawy należy zlecić do autoryzowanego punktu serwisowego. Ingerując w urządzenie narażasz się na ryzyko utraty ustawowego prawa rękojmi za wady lub utratę gwarancji jakości.

A



B

1



2



3



4



5



6



7



8



11 — TIME: 00 min

TEMP : 230 — 9

PRE-HEATING • START TO COOK • RARE • MEDIUM • WELL DONE — 10

- Przed zastosowaniem tego urządzenia prosimy zapoznać się z jego instrukcją obsługi, i to nawet w wypadku, gdy jest Ci znana obsługa urządzeń podobnego typu. Używaj urządzenia zgodnie z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Niniejszą instrukcję obsługi zachowaj do zastosowania w przyszłości.
- Minimum przez okres ustawowej rękojmi za wady produktu lub gwarancji na jakość zalecamy przechować oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowaniowy, paragon oraz potwierdzenie o zakresie odpowiedzialności, lub kartę gwarancyjną. W razie konieczności przewozu urządzenia, zaleca się zapakować urządzenie w oryginalny karton producenta.

## OPIS URZĄDZENIA

- A1** Uchwyt  
**A2** Osłona górnej płyty do grillowania  
**A3** Przycisk do otwarcia pokrywy  
**A4** Wyjmowana górna płyta do grillowania  
**A5** Wyjmowana dolna płyta do grillowania  
**A6** Podstawa grilla  
**A7** Pokrętko sterowania z przyciskiem do potwierdzenia wyboru

- A8** Wyświetlacz  
**A9** Przycisk M do wyboru trybu ręcznego  
**A10** Przycisk włączania /wyłączenia  
**A11** Przycisk pro poluzowania dolnej płyty do grillowania  
**A12** Przycisk pro poluzowania górnej płyty do grillowania  
**A13** Wyjmowana miska na sos i tłuszcz

## OPIS WYŚWIETLACZA

- B1** Ikona przyrządzenia zmrożonych potraw  
**B2** Ikona przyrządzenia bekonu  
**B3** Ikona przyrządzenia mięsa z kurczaka  
**B4** Ikona przyrządzenia szynki / wędlin  
**B5** Ikona przyrządzenia steaków  
**B6** Ikona przyrządzenia ryb  
**B7** Ikona przyrządzenia hamburgerów  
**B8** Ikona trybu ręcznego  
**B9** Wskaźnik ustawionej temperatury  
**B10** Listwa przebiegu przyrządzenia  
**B11** Wyświetlenie czasu przyrządzenia

## POZYCJE ROBOCZE GÓRNEJ PŁYTY DO GRILLOWANIA

- Grill kontaktowy można stosować z górną płytą do grillowania **A4** w trzech różnych pozycjach roboczych: zamknięta górna płyta, górna płyta otwarta w pozycji pionowej lub otwarta w pozycji równoległej względem płyty dolnej **A5** (tzw. otwarty grill).
- Jeżeli będziesz używał grilla z płytą **A4** ustawioną w położeniu pionowym, koniecznym jest, by była odchylona w sposób maksymalny.
- Aby odchylić płytę **A4** do pozycji równoległej względem płyty dolnej **A5** kieruj się następującymi wskazówkami.
- Jeżeli górna płyta **A4** jest zamknięta lub lekko uchylona nad dolną płytą **A5**, palcem wskazującym jednej ręki nacisnij i przytrzymaj przycisk **A3** a drugą ręką odchyl płytę **A4** za pomocą rękojści **A1**, aby rękojść opara się o blat stołu lub blat roboczy kuchni. W ten sposób wytworzysz powierzchnię do grillowania o podwójnej powierzchni.
- Po odchyleniu płyty **A4** zwolnij przycisk **A3**. Odchylenie górnej płyty **A4** do jednej płaszczyzny z dolną płytą **A5** można wykonać wyłącznie po odłączeniu grilla od gniazdka elektrycznego i po jego ostygnięciu.

## WYJĘCIE I PRZYMOCOWANIE PŁYT DO GRILLOWANIA

- Przed wyjęciem lub włożeniem płyt do grillowania wyłącz grill, odłącz od gniazdka elektrycznego i poczekaj do zupełnego wystygnięcia. Używając rękojści **A1** odchyl górną płytę do grillowania **A4** do jednej płaszczyzny z dolną płytą do grillowania **A5**.
- Aby wyjąć górną płytę do grillowania **A4** nacisnij i przytrzymaj palcem wskazującym przycisk **A12** a drugą ręką wyjmij płytę **A4**. Po odchyleniu płyty **A4** zwolnij przycisk **A12**. Postępując w jednakowy sposób wyjmij dolną płytę do grillowania **A5**. Aby zwolnić dolną płytę **A5** nacisnij przycisk **A11**.
- Aby przymocować, włóż górną płytę do grillowania **A4** do pokrywy górnej **A2**, ząbki w tylnej części osłony **A2** muszą dokładnie pasować do tylnej krawędzi płyty. **A4**. Następnie docisnij płytę **A4** do osłony **A2** aby zapadła i kontakty grzałki znajdujące się w dolnej części płyty **A4** pasowały do wyznaczonego miejsca w osłonie **A2**. W jednakowy sposób przymocuj dolną płytę do grillowania **A5** do podstawy **A6**.

### Ostrzeżenie:

Zanim przymocujesz płyty do grillowania **A4** i **A5** do urządzenia, upewnij się, że są czyste i całkowicie suche.

### Notatka:

Płyty do grillowania **A4** i **A5** można wzajemnie zamieniać.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wyjmij grill z materiału opakowaniowego i usuń wszelki materiał reklamowy, włącznie etykiet, które mogą znajdować się na płytach do grillowania. Płyty do grillowania **A4** i **A5**, wyyczyść czystą, lekko nawilżoną ściereczką z dodatkiem małej ilości delikatnego płynu do mycia naczyń. Po zastosowaniu środka czyszczącego, dokładnie wytrzyj płyty **A4** i **A5** czystą, lekko nawilżoną ściereczką, po czym wytrzyj

do sucha. Wyjmowaną miskę **A13** wyjmij z podstawy **A6**. Umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń i następnie oplukaj pod bieżącą czystą wodą. Wytrzyj do sucha i postaw z powrotem na miejsce.

- Płyty do grillowania **A4** i **A5** oraz wyjmowaną miskę **A13**, można myć w zmywarce naczyń (w górnym koszu).



### Ostrzeżenie:

Zanim przymocujesz płyty do grillowania **A4** i **A5** do urządzenia, upewnij się, że są czyste i całkowicie suche.

- Grill i przewodu sieciowego nie pukać pod strumieniem wody, jak również nie zanurzać w wodzie lub innych płynach.

## ZASTOSOWANIE GRILLA KONTAKTOWEGO

### Tryb automatycznego grillowania

- Skontroluj czy wyjmowana miska **A13** jest poprawnie umieszczona w podstawie **A6** oraz czy obie płyty do grillowania **A4** i **A5** są poprawnie umieszczone. Płyty do grillowania **A4** i **A5** zalecamy wytrzeć małą ilością oleju jadalnego, który nadaje się do obróbki cieplnej artykułów spożywczych.
- Całkowicie rozwiń przewód zasilający i podłącz do gniazdka elektrycznego. Naciśnij przycisk **A10**, wyświetlacz **A8** rozświetli się. Na wyświetlaczu **A8** pojawią się wszystkie ikony trybów grillowania.
- Przekręć pokrętkę **A7** i wybierz kategorię przygotowania potrawy. Po każdym przekręceniu pokrętki **A7** rozświetli się jedna ikona. Aby potwierdzić wybór należy nacisnąć środek pokrętki **A7**. Na wyświetlaczu **A8** pozostanie rozświetlona wyłącznie ikona wybranej kategorii i zostanie uruchomione ogrzewanie wstępne grilla. Na wyświetlaczu **A8** rozświetli się listwa pod „PRE-HEATING” i pojawi się czas oraz temperatura.
- Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury ogrzania wstępnego płyt do grillowania **A4** i **A5** zabrmi sygnał dźwiękowy a listwa pod „PRE-HEATING” na wyświetlaczu **A8** przestanie migać. Teraz możesz położyć potrawy na płycie do grillowania. Na wyświetlaczu zacznie migać listwa „START TO COOK”.
- Połóż potrawy na dolną płytę do grillowania **A5** i ostrożnie zamknij górną płytę do grillowania **A4**. Grill automatycznie ustali grubość włożonych potraw i według tej wartości automatycznie ustawi czas przygotowania potrawy. Zostanie uruchomiony czas odliczania przygotowania potrawy i rozświetli się listwa pod „RARE”.
- W miarę postępu przygotowania potraw będą kolejno świecić listwy pod MEDIUM” i „WELL DONE”.
- Po ugrillowaniu potrawy w dostatecznym stopniu, listwa pod „WELL DONE” przestanie migać i zabrmi sygnał dźwiękowy. Otwórz grill za pomocą rękojści **A1** i za pomocą odpowiedniej pomocy kuchennej z tworzywa sztucznego wyjmij potrawy z płyty do grillowania. Grill automatycznie zakończy ogrzewanie.
- Wyłącz grill naciskając przycisk **A10**, odłącz wtyczkę przewodu zasilającego od gniazdka elektrycznego i pozostaw grill do całkowitego wystygnięcia.



### Notatka:

Nie używaj metalowych pomocy kuchennych i noży, ryzyko zarysowania nieprzywierającej powierzchni płyt do grillowania.

## TRYB RĘCZNY

- Sprawdź, czy wyjmowana miska **A13** została poprawnie umieszczona w podstawie **A6**, i czy obie płyty do grillowania **A4** i **A5** zostały należycie osadzone na swoim miejscu. Płyty do grillowania **A4** i **A5** zalecamy przetrzeć małą ilością oleju jadalnego, który nadaje się do obróbki cieplnej artykułów spożywczych.
- Rozwinąć całą długość przewodu sieciowego i przyłączyć go do gniazdka sieciowego. Naciśnij przycisk **A10**, wyświetlacz **A8** rozświetli się. Na wyświetlaczu **A8** pojawią się wszystkie ikony trybów grillowania.
- Naciśnij przycisk **M** **A6** a na wyświetlaczu **A2** pojawi się ikona **B8**. Za pomocą pokrętki **A7** ustaw temperaturę w przedziale 70 ° - 230 ° C. Naciśnij środek pokrętki **A7**, po czym nastąpi uruchomienie ogrzewania wstępnego grilla. Na wyświetlaczu **A8** rozświetli się listwa pod „PRE-HEATING” i pojawi się czas oraz temperatura.
- Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury ogrzania wstępnego płyt do grillowania **A4** i **A5** zabrmi sygnał dźwiękowy a listwa pod „PRE-HEATING” na wyświetlaczu **A8** przestanie migać. Teraz możesz położyć potrawy na płycie do grillowania. Na wyświetlaczu zacznie migać listwa „START TO COOK”.
- Połóż potrawy na dolną płytę do grillowania **A5** i ostrożnie zamknij górną płytę do grillowania **A4**. Grill automatycznie ustali grubość włożonych potraw i według tej wartości automatycznie ustawi czas przygotowania potrawy. Zostanie uruchomiony czas odliczania przygotowania potrawy i rozświetli się listwa pod „RARE”.
- W miarę postępu przygotowania potraw będą kolejno świecić listwy pod MEDIUM” i „WELL DONE”.
- Po ugrillowaniu potrawy w dostatecznym stopniu, listwa pod „WELL DONE” przestanie migać i zabrmi sygnał dźwiękowy. Otwórz grill za pomocą rękojści **A1** i za pomocą odpowiedniej pomocy kuchennej z tworzywa sztucznego wyjmij potrawy z płyty do grillowania. Grill automatycznie zakończy ogrzewanie.
- Wyłącz grill naciskając przycisk **A10**, odłącz wtyczkę przewodu zasilającego od gniazdka elektrycznego i pozostaw grill do całkowitego wystygnięcia.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GRILLOWANIA MIĘSA I WĘDLIN

- Aby osiągnąć optymalne wyniki, pokrój mięso na plasty o jednakowej grubości.
- Posolenie mięsa przed zastąpieniem do grillowania zabroni jego wysuszenia i mięso będzie bardziej miękkie. Osolenie do smaku lub dodanie przypraw, zaleca się wykonać dopiero po cieplnej obróbce.

- Przed przystąpieniem do grillowania marynowanego mięsa, zalec się nadmiar marynaty usunąć za pomocą ściereczki. Niektóre marynaty mogą zawierać dużą ilość cukru, który może przypalać się podczas grillowania.
- Nie przekłuwaj mięsa podczas grillowania, mięso może stać się twarde i wysuszone w wyniku utraty własnego sosu.
- Nie wysuszaj mięsa w skutek długiego grillowania.
- Mięso z kurczaka trzeba zawsze dobrze wypiec.
- Wstąpienie ugotowane parówki nie wymagają przekłucia przed przystąpieniem do grillowania.
- Nie zaleca się używania grilla kontaktowego do grillowania mięsa z grubymi kośćcami, np. schab lub bioderki z kością.

- Do czyszczenia powierzchni zewnętrznej używaj suchej lub lekko nawilżonej ściereczki z tkaniny. Następnie starannie wytrzyj do sucha.
- Nie używaj do czyszczenia druciaka, środków do utrzymywania czystości zawierających cząstki ścierne, benzyny itp.

#### Przechowywanie

- Jeżeli urządzenie nie będzie eksploatowane przez dłuższy okres czasu, należy odłączyć wtyczkę od gniazdka starannie wytrzyj do sucha i wyczyścić według instrukcji podanych powyżej.
- Przed schowaniem upewnij się, że urządzenie oraz wszystkie akcesoria są czyste i suche.
- Przechowuj urządzenie w suchym, czystym i dobrze wentylowanym miejscu, gdzie nie będzie ono narażone na ekstremalne temperatury i będzie poza zasięgiem dzieci lub zwierząt.

### SZYBKI PRZEWODNIK GRILLOWANIA

| Tryb                | Zalecane potrawy   |
|---------------------|--|
| Artykuły mrożone    | Artykuły mrożone   |
| Slonina             | Slonina<br>Cienkie plastry wieprzowiny lub wołowy<br>Schabowy z wieprzowiny      |
| Mięso z kurczaka    | Piersi z kurczaka<br>Piersi z kurczaka<br>Nóżki z kurczaka<br>Medaliony z indyka |
| Parówki i kielbaski | Parówki i kielbaski  |
| Steki               | Steki z wołowy<br>Plastry karkówki<br>Medaliony z poledwicy wieprzowej           |
| Ryby                | Cała ryba<br>Filet z ryby bez skóry<br>Filet z ryby ze skórą<br>Krewetki         |
| Hamburgery          | Hamburgery (mięso mielone)   |
| Tryb ręczny         | Owoce<br>Warzywa<br>Panini<br>Kanapki  |



#### Notatka:

Automatyczny tryb „STEK” jest przeznaczony do grillowania mięsa pokrojonego w plastry o grubości przynajmniej 2 cm. Dla cieńszych plasterów, należy zastosować trybu „BACON”. Mięso z kurczaka i indyka zawsze należy dobrze wypiec.

### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Grill należy wyczyścić po każdym użyciu. Przed przystąpieniem do czyszczenia, odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego i poczekaj do zupełnego wystygnięcia.



#### Ostrzeżenie:

Aby zapobiec niebezpieczeństwu porażenia prądem elektrycznym, nie naruszaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki sieciowej w wodzie albo innej cieczy.

- Do czyszczenia płyt do grillowania **A4** i **A5** użyj papierowych ręczników kuchennych nawilżoną, miękką szmatkę.
- W przypadku pojawienia się zanieczyszczenia w większym stopniu, płyty do grillowania **A4** i **A5** należy wyczyścić lekko zwilżoną ściereczką z dodatkiem małej ilości delikatnego płynu do mycia naczyń. Po zastosowaniu środka czyszczącego, dokładnie wytrzyj płyty **A4** i **A5** czystą, lekko nawilżoną ściereczką, po czym wytrzyj do sucha.



#### Notatka:

Lepszych efektów czyszczenia płyt do grillowania **A4** i **A5** osiągniesz, jeżeli płyty te będą jeszcze lekko ciepłe.

- Skontroluj, czy zawartość wyjmowanej miski **A13** jest zimny, po czym dopiero wyjmij miskę **A13** z podstawy **A6**.
- Wylej zawartość miski i umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń. Następnie opłukaj w czystej wodzie, wysusz i włóż na właściwe miejsce w urządzeniu.
- Płyty do grillowania **A4** i **A5** oraz wyjmowaną miskę **A13**, można myć w zmywarce naczyń (w górnym koszu).



#### Ostrzeżenie:

Zanim przymocujesz płyty do grillowania **A4** i **A5** do urządzenia, upewnij się, że są czyste i całkowicie suche. Zasada to obowiązuje zwłaszcza dla kontaktów grzałek.

### DANE TECHNICZNE

Zakres znamionowy napięcia .....220 – 240 V-  
Częstotliwość nominalna .....50 – 60 Hz  
Znamionowy pobór mocy .....1800 – 2100 W

Zmiany tekstu oraz specyfikacji technicznych zastrzeżone.

### WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ŻUŻYTYM OPAKOWANIEM

Wykorzystany materiał opakowaniowy odłóż w miejsce przeznaczone lokalnie do odładowania odpadów.

### UTILIZACJA ŻUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Niniejszy symbol na produktach lub towarzyszących dokumentach oznacza, iż zużytych produktów elektrycznych lub elektronicznych nie wolno wyrzucać do zwykłego odpadu komunalnego. Aby zagwarantować poprawny sposób utylizacji, odnowy i recyklingu produktów tego rodzaju, należy je przekazać do wyznaczonych punktów zbiórki odpadu elektrycznego. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub w innych krajach europejskich możesz zwrócić swoje produkty lokalnemu sprzedawcy w przypadku zakupu podobnego nowego produktu.

Poprawną utylizacją produktu pomagasz zachować cenne źródła naturalne i przyczyniasz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko naturalne i zdrowie człowieka, które mogłyby być następstwem niewłaściwej utylizacji odpadów. Aby uzyskać szczegółowych informacji, skontaktuj się z lokalnym urzędem lub najbliższym miejscem zbiórki odpadów.

W przypadku niedotrzymania postępowania utylizacji tego rodzaju odpadów, zgodnie krajowymi przepisami, mogą zostać nałożone kary.

#### Dla podmiotów gospodarczych na terenie Unii Europejskiej

Przed przystąpieniem do utylizacji urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, uzyskaj potrzebne informacje od swego sprzedawcy lub dostawcy.

#### Utylizacja w krajach poza Unię Europejską

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Przed przystąpieniem do utylizacji produktu, zażądaj w lokalnych urzędach lub od sprzedawcy potrzebnych informacji o poprawnym sposobie utylizacji.



Niniejszy produkt spełnia wszelkie właściwe podstawowe wymagania dyrektyw UE.