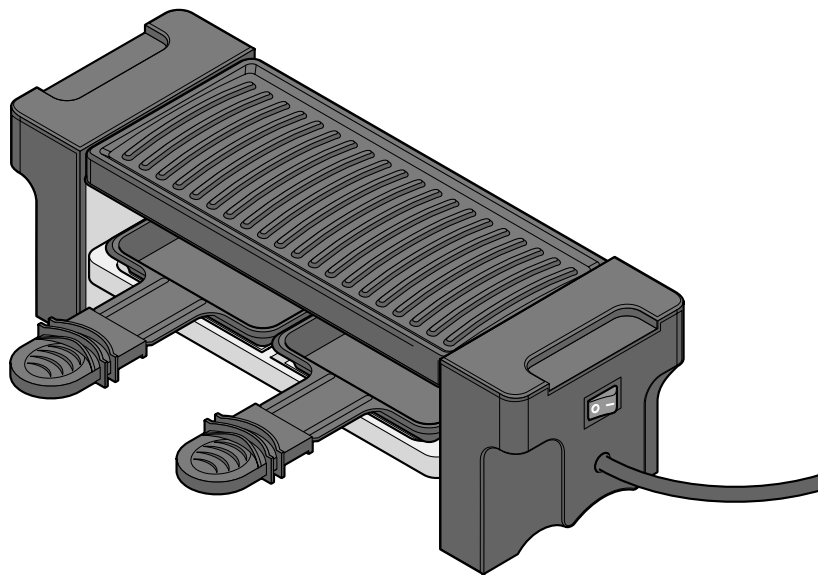




Raclette dla dwojga



pl Instrukcja obsługi

Drodzy Klienci!

Państwa nowy kompaktowy grill raclette nadaje się idealnie dla dwóch osób.

Można jednocześnie przyrządzać potrawy na patelkach raclette oraz opiekać mięso, ryby lub warzywa na płycie grilla.

Płyty grilla są zdejmowane, aby można było je łatwo umyć.

Życzymy wiele radości i satysfakcji z użytkowania tego produktu.

Zespół Tchibo



www.tchibo.pl/instrukcje

Spis treści

2	Na temat tej instrukcji	10	Przyrządzanie raclette
		10	Grillowanie
3	Wskazówki bezpieczeństwa	10	Wyłączanie po użyciu
5	Widok całego zestawu (zakres dostawy)	11	Czyszczenie i przechowywanie
6	Co warto wiedzieć o raclette	11	Problemy i sposoby ich rozwiązywania
7	Przepisy	12	Dane techniczne
8	Przed pierwszym użyciem	12	Usuwanie odpadów
9	Obsługa		
9	Włączanie i nagrzewanie urządzenia		

Na temat tej instrukcji

Produkt jest wyposażony w elementy zabezpieczające. Mimo to należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i użytkować produkt wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji, aby uniknąć niezamierzonych urazów ciała lub uszkodzeń sprzętu.

Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania. W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również tę instrukcję.

Symbole w tej instrukcji:



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała.



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała wskutek porażenia prądem elektrycznym.

Hasła ostrzegawcze w tej instrukcji:

NIEBEZPIECZEŃSTWO ostrzega przed bezpośrednim ryzykiem odniesienia ciężkich obrażeń ciała lub zagrożeniem życia.

OSTRZEŻENIE ostrzega przed możliwym ryzykiem odniesienia ciężkich obrażeń ciała lub zagrożeniem życia.

UWAGA ostrzega przed możliwymi lekkimi obrażeniami ciała.

WSKAZÓWKA ostrzega przed możliwymi szkodami materialnymi.



W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.

Wskazówki bezpieczeństwa



Przeznaczenie

Urządzenie przeznaczone jest do przygotowywania odpowiednich produktów spożywczych. Urządzenie zostało zaprojektowane do przyrządzania potraw w ilościach typowych dla prywatnego gospodarstwa domowego. Urządzenie nie nadaje się do użytku komercyjnego lub użytku np. w kuchniach dla pracowników sklepów, biur itp., w gospodarstwach rolnych, w pensjonatach oferujących śniadania lub przez klientów w hotelach, motelach itp.

Niebezpieczeństwo dla dzieci i osób z ograniczoną zdolnością obsługi urządzeń

- Dzieci nie mogą mieć dostępu do materiałów opakowaniowych. Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!
- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od 8. roku życia, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, o ile osoby te znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumiały ewentualne zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania. Dzieci nie mogą przeprowadzać prac związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia, chyba że mają przynajmniej 8 lat i podczas tych prac znajdują się pod nadzorem. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Urządzenie i kabel zasilający muszą być trzymane z dala od dzieci poniżej 8 lat od momentu podłączenia urządzenia aż do chwili wyciągnięcia wtyczki z gniazdka i całkowitego ostygnięcia.

- Urządzenie rozgrzewa się do bardzo wysokich temperatur. Dzieci pozostawiać pod nadzorem, aby w trakcie użytkowania i schładzania nie dotykały gorących części urządzenia.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

- Urządzenia, kabla zasilającego oraz wtyczki nie wolno nigdy zanurzać w wodzie, ponieważ istnieje wtedy niebezpieczeństwo porażenia prądem. Wszystkie elementy należy również chronić przed wodą kapiącą i rozpryskową.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi rękami ani używać go na wolnym powietrzu lub w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności powietrza. Nie używać urządzenia w bezpośrednim sąsiedztwie umywalk lub zlewów.
- Jeżeli urządzenie ulegnie zawilgoceniu lub zamoczeniu, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Pod żadnym pozorem nie dotykać wilgotnych miejsc, dopóki wtyczka znajduje się w gniazdku.
- Urządzenie należy podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego z zestykiem ochronnym, którego napięcie jest zgodne z parametrami technicznymi urządzenia.
- Jeżeli konieczne będzie użycie przedłużacza, musi on być zgodny co najmniej z danymi technicznymi produktu. Przy zakupie przedłużacza należy zasięgnąć porady.
- Należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, ...
 - ... jeżeli urządzenie nie jest używane,
 - ... jeżeli podczas pracy wystąpią usterki,
 - ... przed przystąpieniem do czyszczenia.Należy przy tym zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za kabel zasilający.

- Gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko wyciągnąć wtyczkę.
- Kabel zasilający należy poprowadzić w taki sposób, aby nikt nie mógł się o niego potknąć i aby przez jego pociągnięcie urządzenie nie mogło zostać zrzucone z miejsca, w którym stoi.
- Kabel zasilający nie może być zagięty ani przygnieciony. Kabel ten należy prowadzić z dala od ostrych krawędzi, oleju, gorących części urządzenia lub innych źródeł ciepła.
- Nie należy włączać urządzeń, jeśli urządzenie lub kabel zasilający wykazują widoczne uszkodzenia lub jeśli urządzenie spadło na ziemię. Regularnie sprawdzać urządzenie i kabel pod kątem uszkodzeń.
- Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w produkcie. Nie wolno również samodzielnie wymieniać kabla zasilającego. Wszelkie naprawy urządzenia należy zlecać tylko zakładom specjalistycznym. Aby uniknąć zagrożeń, uszkodzony kabel zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach na odpowiedni kabel zasilający zgodnie z danymi technicznymi.

Niebezpieczeństwo oparzeń/pożaru

- Nigdy nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru!
- Urządzenie nie może być użytkowane za pomocą programatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Podczas użycia urządzenie musi być ustawione swobodnie na stole, w żadnym razie nie może stać przy ścianie lub w rogu, w szafie, w pobliżu firanki itp. Łatwopalne materiały trzymać w bezpiecznej odległości i nie przykrywać urządzenia. Stawiać urządzenie na podkładce odpornej na wysokie temperatury i zwracać uwagę, aby wentylacja urządzenia nie była zakłócona przez inne przedmioty.

Kabel zasilający musi przebiegać w odpowiedniej odległości od urządzenia i nie może dotykać żadnych gorących części urządzenia.

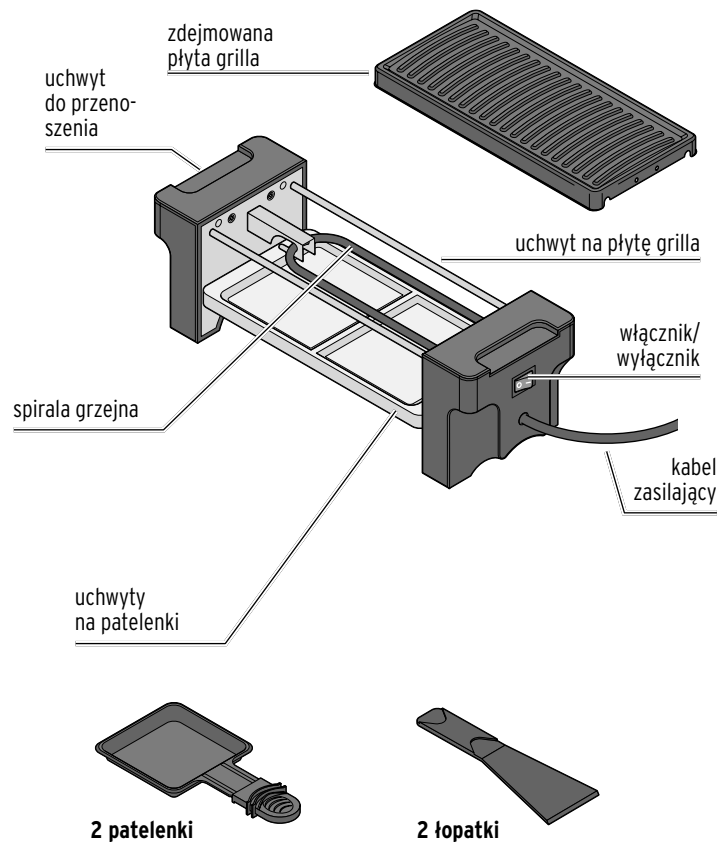
- Podczas pracy urządzenie nagrzewa się do wysokich temperatur! Nie dotykać gorących powierzchni. Zapewnić, aby podczas użycia oraz w fazie stygnięcia nikt nie dotykał gorących części urządzenia.
- Nigdy nie używać urządzenia bez płyty grilla, w przeciwnym razie rozgrzana spirala będzie nieosłonięta.
- Pod żadnym pozorem nie podgrzewać urządzenia węglem ani innymi materiałami palnymi!
- Przed czyszczeniem, przenoszeniem lub schowaniem urządzenia należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.

Szkody materialne

- Urządzenie należy ustawiać na płaskim, antypoślizgowym, żaroodpornym podłożu, odpornym na rozpryski tłuszczu i łatwym w czyszczeniu, ponieważ w trakcie użytkowania nie można uniknąć rozprysków.
- Nie ustawiać urządzenia na powierzchniach, które mogą ulec rozgrzaniu, np. na płytach kuchennych. Zachować wystarczający odstęp od źródeł ciepła.
- Używać grilla raclette wyłącznie z dostarczonymi akcesoriami.
- W celu przyrządzenia potraw patelni należy umieszczać wyłącznie w przeznaczonych do tego zagłębieniach.
- Podczas rozgrzewania i użytkowania urządzenia nie pozostawiać w grillu pustych patelni.
- Żywność do przyrządzenia należy zawsze kłaść bezpośrednio na płytę grilla. Nie używać garnków, patelni, naczyń do grillowania ani folii aluminiowej, ponieważ może to prowadzić do skumulowania ciepła, a przez to do uszkodzenia urządzenia (zabezpieczenie przed przegrzaniem). W takim wypadku należy zgłosić się do zakładu specjalistycznego.

- Nie kroić produktów na płycie grilla ani na patelencek.
Używać tylko dostarczonych w komplecie łopatek z tworzywa sztucznego lub odpornych na wysokie temperatury sztućców z tworzywa sztucznego lub drewnianych, aby nie zarysować powłoki nieprzywierającej płyty grilla lub patelencek.
- Aby nie uszkodzić powłoki antyadhezyjnej, nie należy do czyszczenia używać środków czyszczących zawierających substancje ściernie, środków do czyszczenia piekarników ani rysujących powierzchnię przyborów.
- Nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre lakiery, tworzywa sztuczne lub środki do pielęgnacji mebli nie wejdą w agresywne reakcje z materiałem antypoślizgowych nóg urządzenia i rozmiękną je. Aby uniknąć niepożądanych śladów na meblach, należy umieścić pod urządzeniem żaroodporną i niewrażliwą na rozpryski podkładkę antypoślizgową.

Widok całego zestawu (zakres dostawy)



Co warto wiedzieć o raclette

Raclette pochodzi ze Szwajcarii. Potrawa ta jest idealna do długiego wspólnego biesiadowania.

Tradycyjne raclette polega na zapiekaniu gotowanych w skórce ziemniaków (gschwellti) z serem raclette na małych patelnkach.

Na osobę potrzeba ok. 200 g miękkiego sera. Oprócz sera raclette można użyć również sera appenzeller lub tyłzyckiego. Jako dodatki można podać np. korniszony lub warzywa marynowane.

Położyć na patelnie pokrojone w plastry ziemniaki oraz dodatki, następnie przykryć wszystko plastrami sera o grubości od 3 do 5 mm. Dodać przyprawy według upodobań, np. pieprz lub paprykę. Do potrawy pasuje lekkie różowe lub białe wino.

Dobór składników zależy tylko i wyłącznie od Państwa pomysłowości i upodobań - w zasadzie można użyć wszystkiego, co można zapiekać z serem. To samo dotyczy wyboru przypraw.

Oto kilka przykładów odpowiednich składników: cebula - pomidory - cukinia - cebula dymka - seler naciowy - papryka - koper włoski - pieczarki - ogórki sałatkowe - szynka gotowana - grillowana pierś z indyka - salami

Porady:

- Czas opiekania zależy od grubości i rodzaju grillowanych składników. Najlepiej nadają się produkty spożywcze o krótkim czasie przyrządzania. Produkty pokroić w porcje o grubości 1-2 cm, o wielkości nie przekraczającej rozmiarów patelnie.
- Składniki powinny być drobno pokrojone na równe kawałki, aby wszystkie upiekły się w tym samym czasie.
- Należy pamiętać, że ser i szynka są produktami słonymi. Dlatego do przyrządzania potraw z ich udziałem należy używać małych ilości soli.
- Najlepiej kupować ser w kawałku i kroić go bezpośrednio przed przygotowaniem. Dzięki temu jest on dłużej świeży.
- Warzywa i owoce, które będą grillowane, powinny być myte, czyszczone i krojone bezpośrednio przed przyrządzeniem dania.
- Grill raclette wydziela podczas pracy dużą ilość ciepła. Z tego powodu nie należy umieszczać świeżych składników zbyt blisko urządzenia.
- Jeśli składniki grillowane lub pieczone na płycie grilla mają być następnie zapiekane na patelnkach, należy je jeszcze przed grillowaniem pokroić na małe kawałki.
- Na płycie grilla stosować tylko niewielką ilość tłuszczu lub oleju. Przed pieczeniem tłustych kawałków kiełbasy należy je wcześniej nakłuć, aby zmniejszyć ilość przyskającego tłuszczu.

Przepisy

Raclette z szynką

- ▷ Lekko podsmażyć cienko pokrojoną szynkę i włożyć do patelenek.
- ▷ Położyć na nią plaster sera, aby się stopił.
Przyprawić do smaku.

Pizza serowa

- ▷ Włożyć do każdej patelenki po plasterze sera o grubości 2-3 mm.
- ▷ Pokroić w kostkę pomidory oraz pepperoni i włożyć je do patelenek.
- ▷ Zaczekać, aż ser się stopi.
- ▷ Na koniec położyć na wierzchu plaster salami.

Raclette grzybowe

- ▷ Cienko pokrojone świeże grzyby lekko poddusić w patelnkach z małą ilością masła.
- ▷ Wyjąć patelenki, ewentualnie lekko posolić grzyby i położyć na wierzch plaster sera.
- ▷ Odstawić patelenki z powrotem do urządzenia i poczekać, aż ser się stopi.
- ▷ Dodać trochę pieprzu. Podawać z bagietką.

Przed pierwszym użyciem



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci - zagrożenie życia wskutek uduszenia/zakrztuszenia

- Materiały opakowaniowe należy trzymać z dala od dzieci. Najlepiej od razu je usunąć.



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami/pożarem

- Podczas użytkowania urządzenie musi być ustawione swobodnie, w żadnym razie nie może stać przy ścianie lub w rogu, przy firankach itp.
- Dopilnować, aby podczas użycia oraz w fazie stygnięcia nikt nie dotykał gorących części urządzenia.

WSKAZÓWKA - ryzyko szkód materialnych

- Do czyszczenia - zwłaszcza patelni i płyty grilla - nie stosować szorujących środków czyszczących, preparatów do czyszczenia piekarnika ani żadnych środków powodujących zarysowania, by w ten sposób nie uszkodzić powłoki nieprzywierającej.

Aby usunąć ewentualne pozostałości poprodukcyjne, przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie i rozgrzać je raz bez żywności.



Przy pierwszym nagrzewaniu może dojść do wydzielania lekkiego zapachu, który jest jednak nieszkodliwy. Należy zapewnić dostateczną wentylację pomieszczenia.

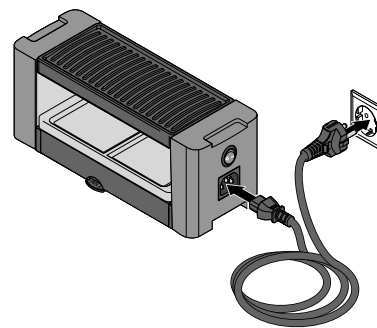
1. Patelni i łyżki z tworzywa sztucznego wyczyścić ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, a następnie wszystkie części starannie osuszyć.

2. Zdejmowaną płytę grilla należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości łagodnego płynu do mycia naczyń. Następnie dokładnie osuszyć płytę przed jej ponownym zamocowaniem na urządzeniu. Płyta grilla musi prawidłowo przylegać do przeznaczonych do tego celu podpórek.



Patelni, łyżki i płyta grilla nadają się również do mycia w zmywarce.

3. Miejsca na patelni przetrzeć miękką, lekko zwilżoną ściereczką. Następnie miejsca te dokładnie osuszyć.



4. Postawić urządzenie **bez patelni** na równej, odpornej na wysokie temperatury powierzchni, z dala od innych przedmiotów.

5. Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka. Ułożyć kabel zasilający w taki sposób, aby nie dotykał urządzenia.

6. Ustawić włącznik/wyłącznik w pozycji **I**, aby włączyć urządzenie. Wbudowana we włącznik/wyłącznik lampka kontrolna pracy zaświeci na czerwono, co wskazuje, że urządzenie się nagrzewa.
7. Pozostawić urządzenie włączone przez ok. 10 minut.
8. Następnie wyłączyć urządzenie, ustawiając włącznik/wyłącznik w pozycji **O**. Wbudowana lampka kontrolna pracy gaśnie.

9. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
Dopilnować, aby w tym czasie nikt przez nieuwagę nie dotknął gorących części urządzenia.
 10. Ponownie przetrzeć powierzchnię urządzenia oraz płyty grilla lekko zwilżoną ściereczką, a następnie osuszyć.
- Urządzenie jest teraz gotowe do pracy!

Obsługa

- ▷ Przed użyciem należy przeczytać wszystkie wskazówki bezpieczeństwa podane w rozdziale „Przed pierwszym użyciem”.



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami/pożarem

- Podczas użytkowania urządzenie i patelnieki nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur.
Dopilnować, aby nikt nie dotykał gorących części urządzenia.
Zwłaszcza dzieci muszą podczas przyrządzania raclette przebywać pod nadzorem.
- Gorące patelnieki chwytać tylko za uchwyt.
- Nie stosować urządzenia bez zamocowanej płyty grilla.

WSKAZÓWKA - ryzyko szkód materialnych

- Nie przepełniać patelnenek. Zawartość wsuniętych w urządzenie patelnenek nie może dotykać spirali grzewczej.
- Pustych patelnenek nie odkładać do gorącego urządzenia.
W przeciwnym razie resztki jedzenia mogą się przypalić, co utrudni ich usunięcie.
- Nie kroić produktów bezpośrednio na płycie grilla ani na patelnenkach.
Stosować do patelnenek i płyty grilla wyłącznie dostarczone łopatkę albo sztućce drewniane lub z tworzywa sztucznego, by nie uszkodzić powłoki nieprzylepnej.

Włączanie i nagrzewanie urządzenia

1. Postawić urządzenie **bez patelnenek** na równej, odpornej na wysokie temperatury powierzchni, z dala od innych przedmiotów.
W razie potrzeby podłożyć odporną na wysokie temperatury, łatwą w czyszczeniu podkładkę, ponieważ z reguły nie można uniknąć rozprysków tłuszczu.
2. Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka. Ułożyć kabel zasilający w taki sposób, aby nie dotykał urządzenia.
3. Ustawić włącznik/wyłącznik w pozycji I, aby włączyć urządzenie.
Wbudowana we włącznik/wyłącznik lampka kontrolna pracy zaświeci na czerwono, co wskazuje, że urządzenie się nagrzewa. Urządzenie nie jest wyposażone w regulator temperatury.
4. Pozostawić urządzenie do nagrzewania na ok. 20 minut, aż osiągnie wymaganą temperaturę pracy. Teraz można rozpocząć przyrządzanie raclette.

Przyrządzanie raclette

1. Napełnić patelenki przygotowanymi składnikami i wsunąć je w odpowiednie miejsca pod płytą grilla.

Aby uniknąć przypalenia: można lekko posmarować patelenki tłuszczem. Zwracać uwagę, aby patelenki nie były wypełnione zbyt wysoko, by składniki nie dotykały spirali grzewczej! Nieustannie kontrolować wsunięte patelenki.

2. Wysunąć patelenki, gdy tylko osiągnięty zostanie żądany poziom zapiekania, a ich zawartość zsunąć na talerz za pomocą dostarczonych łopatek z tworzywa sztucznego.
3. Jeśli patelenki nie są ponownie napełniane od razu, należy je odłożyć na odpowiedniej podkładce odpornej na wysokie temperatury. Pod żadnym pozorem nie wsuwać pustych patelenek z powrotem do rozgrzanego urządzenia!



W przypadku dłuższych przerw w przyrządzaniu raclette zaleca się - w przypadku niekorzystania również z płyty grilla - wyłączać urządzenie w międzyczasie i w miarę potrzeby ponownie je załączać, aby uniknąć nadmiernego grzania, a tym samym niepotrzebnego zużycia energii.

Grillowanie

Oprócz raclette na płycie grilla można również przyrządzać takie produkty jak mięso, ryba czy warzywa. Należy przestrzegać przy tym następujących wskazówek:

- ▷ Produkty mrożone zawsze najpierw rozmrozić przed przystąpieniem do grillowania!
- ▷ W miarę potrzeby pokroić produkty w równomierne, małe kawałki.
- ▷ Ewentualnie po rozgrzaniu lekko posmarować płytę grilla niewielką ilością odpowiedniego oleju spożywczego.

Wyłączanie po użyciu

1. Po użyciu ustawić włącznik/wyłącznik w pozycji **O**, aby wyłączyć urządzenie. Wbudowana lampka kontrolna pracy gaśnie.
2. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
3. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie, zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i przechowywanie”.

Czyszczenie i przechowywanie



OSTRZEŻENIE - zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki nie wolno nigdy zanurzać w wodzie, ponieważ istnieje wtedy niebezpieczeństwo porażenia prądem. Wszystkie elementy należy również chronić przed wodą kapiącą i rozpryskową.

WSKAZÓWKA - ryzyko szkód materialnych

- Do czyszczenia - zwłaszcza patelenek i płyty grilla - nie stosować szorujących środków czyszczących, preparatów do czyszczenia piekarnika ani żadnych środków powodujących zarysowania, by w ten sposób nie uszkodzić powłoki nieprzywierającej.

1. Przed zdjęciem płyty grilla do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ulegnie całkowitemu schłodzeniu.
2. W razie potrzeby przypalone resztki jedzenia namoczyć.
3. Płytę grilla, patelnenki i łopatki czyścić ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Po umyciu wszystkie części należy starannie osuszyć. Płyta grilla, patelnenki i łopatki nadają się do mycia w zmywarce.
4. Przetrzeć miejsca na patelnenki i obudowę miękką, lekko zwilżoną ściereczką. Dokładnie osuszyć suchą ściereczką.

5. W miarę możliwości przechowywać urządzenie w oryginalnym opakowaniu, aby chronić je przed uszkodzeniami.

6. Przechowywać urządzenie w suchym miejscu, zabezpieczonym przed wilgocią i wysokimi temperaturami.

Problemy i sposoby ich rozwiązywania

Urządzenie nie działa.

- Czy wtyczka jest włożona do gniazdka elektrycznego?
- Czy włącznik/wyłącznik jest ustawiony w pozycji I?
- Czy doszło do przegrzania urządzenia?
Zabezpieczenie przeciw przegrzaniu zadziałało i wyłączyło urządzenie. W żadnym razie nie wolno podejmować próby ponownego uruchomienia urządzenia!
Skontaktować się z zakładem specjalistycznym.

Produkty przywierają do płyty grilla / przypalają się.

- W razie potrzeby lekko posmarować płytę grilla niewielką ilością oleju spożywczego.

Dane techniczne

Model: 689 386
Napięcie sieciowe: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Moc: 350 W
Klasa ochronności: I 
Temperatura otoczenia: od +10°C do +40°C

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.pl

W ramach doskonalenia produktu zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w jego konstrukcji i wyglądzie.



Usuwanie odpadów

Produkt oraz jego opakowanie zawierają wartościowe materiały, które powinny zostać przekazane do ponownego wykorzystania. Ponowne przetwarzanie odpadów powoduje zmniejszenie ich ilości i przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego.

Opakowanie należy usunąć zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Należy wykorzystać lokalne możliwości oddzielnego zbierania papieru, tektury oraz opakowań lekkich.



Urządzenia, które zostały oznaczone tym symbolem, nie mogą być usuwane do zwykłych pojemników na odpady domowe! Użytkownik jest ustawowo zobowiązany do usuwania zużytego sprzętu oddzielnie od odpadów domowych. Urządzenia elektryczne zawierają substancje niebezpieczne.

W przypadku nieprawidłowego przechowywania i usuwania mogą one szkodzić zdrowiu oraz środowisku naturalnemu. Informacji na temat punktów zbiórki bezpłatnie przyjmujących zużyty sprzęt udzieli Państwu administracja samorządowa.

Numer artykułu: 689 386
