

# SENCOR®

STM 3750WH / STM 3751GR / STM 3725BL  
STM 3753OR / STM 3754RD / STM 3755VT  
STM 3756YL / STM 3757TQ / STM 3758RS



## SK ■ Kuchynský robot

*Preklad pôvodného návodu*

**ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE ICH NA BUDÚCE POUŽITIE.****Všeobecné upozornenia**

- Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
- Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti.
- Ak je prívodný kábel poškodený, jeho výmenu zverte odbornému servisnému stredisku, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie. Spotrebič s poškodeným prívodným káblom je zakázané používať.

**Varovanie:**

Nesprávne používanie môže viesť k zraneniu.

- Pri manipulácii so sekacími čepeľami, obzvlášť pri vyberaní čepelí z mixovacej nádoby, vyprázdňovaní nádoby a počas čistenia dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby ste sa neporanili o ostré nože.
- Povrchy spotrebiča, ktoré sú v styku s pokrmom, vždy čistite podľa pokynov v tomto návode.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky, ak ho nebudete používať a ak ho nechávate bez dozoru, pred montážou, demontážou, čistením alebo jeho premiestnením.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, vypnite spotrebič a odpojte ho od napájania.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

**Elektrická bezpečnosť**

- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že sa zhoduje napätie uvedené na jeho typovom štítku s napätím vo vašej zásuvke.
- Dbajte na to, aby sa vidlica prívodného kábla nedostala do kontaktu s vodou alebo vlhkosťou.
- Na prívodný kábel nekladte ťažké predmety. Dbajte na to, aby prívodný kábel nevisel cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal horúceho povrchu alebo ostrých predmetov alebo aby nedostal do blízkosti rotujúcich častí spotrebiča.
- Neodpájajte spotrebič od sieťovej zásuvky ťahom za prívodný kábel. Mohlo by dôjsť k poškodeniu prívodného kábla alebo sieťovej zásuvky. Kábel odpájajte od zásuvky ťahom za zástrčku prívodného kábla.

- Aby ste sa vyvarovali nebezpečenstva úrazu elektrickým prúdom, neopravujte spotrebič sami ani ho nijako neupravujte. Všetky opravy a nastavenia tohto spotrebiča zverte autorizovanému servisnému stredisku. Zásahom do spotrebiča v priebehu platnosti záruky sa vystavujete riziku straty záručných podmienok.
- Spotrebič pripájajte iba k riadne uzemnenej zásuvke. Nepoužívajte predlžovací kábel.
- Spotrebič nikdy nepripájajte k sieťovej zásuvke, pokiaľ nie je riadne zostavený.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky, ak ho nechávate bez dozoru, pred montážou, demontážou alebo čistením alebo po ukončení používania.

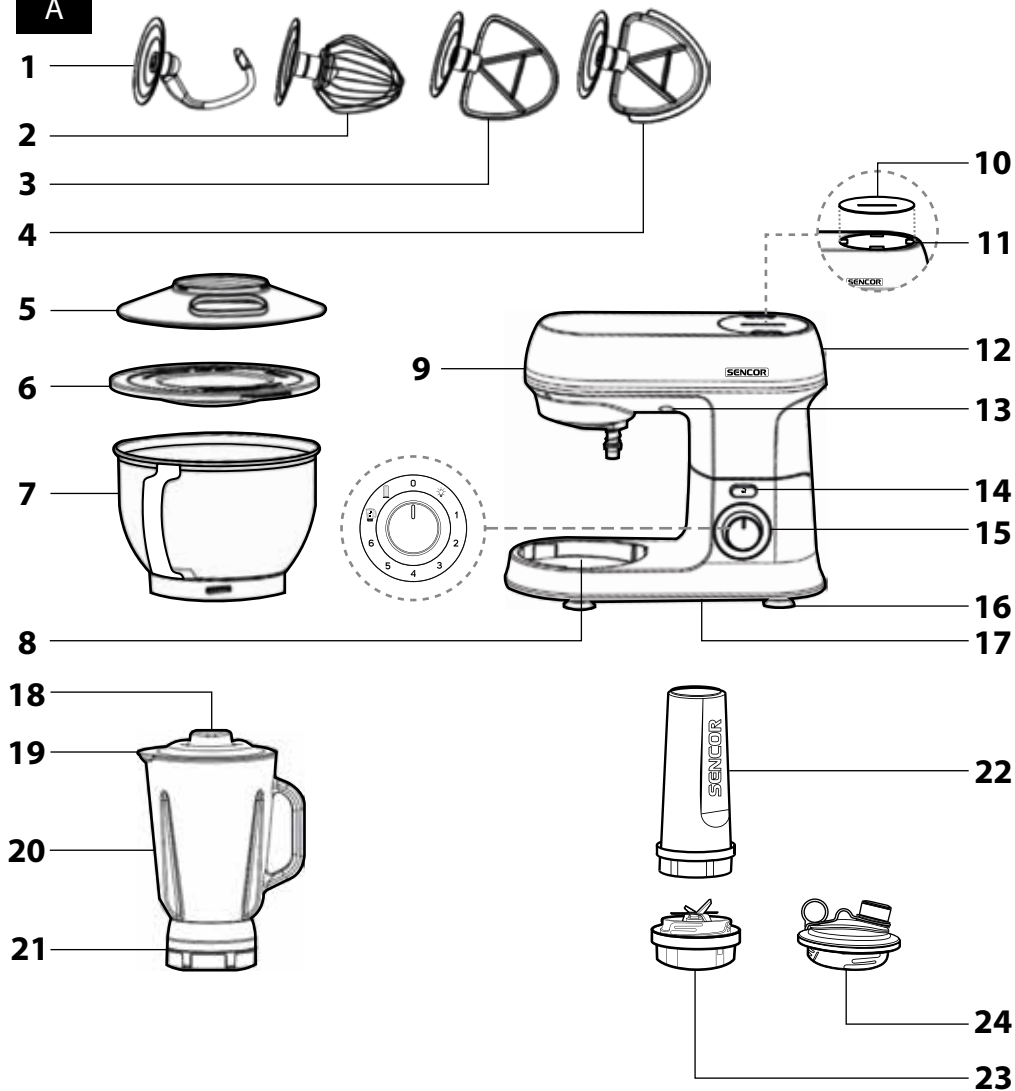
## **Bezpečnosť pri používaní**

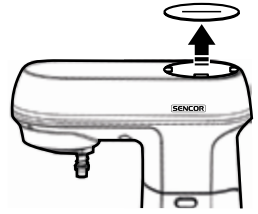
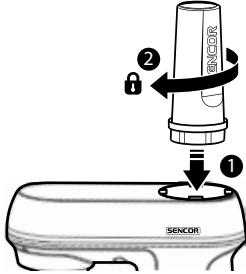
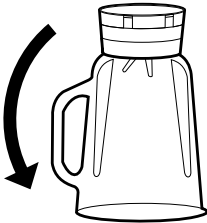
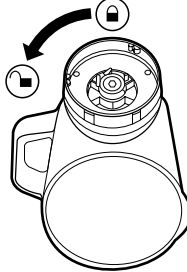
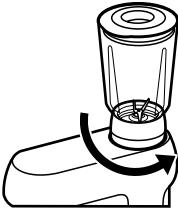
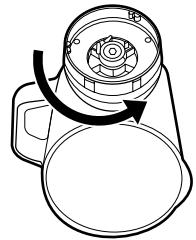
- Tento spotrebič nesmú používať deti. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré sa nedodáva s týmto spotrebičom alebo nie je výslovne odporúčené výrobcom.
- Spotrebič je určený a konštruovaný na spracovávanie bežného množstva potravín v domácnosti.
- Tento spotrebič je určený na použitie v priestoroch, ako sú:
  - kuchynské kúty pre personál v obchodoch, kanceláriách a ostatných pracoviskách;
  - poľnohospodárske farmy;
  - hotelové alebo motelové izby a iné obytné priestory;
  - Podniky zaistujúce nocľah s raňajkami.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na ktoré je určený.
- Nepoužívajte spotrebič v priemyselnom prostredí ani vonku.
- V blízkosti spotrebiča nepoužívajte spreje.
- Spotrebič umiestňujte iba na čistý, suchý, vodorovný a stabilný povrch. Nepoužívajte na odkvapkávacej doske drezu.
- Spotrebič neumiestňujte na okraj pracovnej dosky kuchynskej linky alebo stola, na parapety okien alebo na nestabilné povrchy.
- Spotrebič nekladte na elektrický alebo plynový varič, do blízkosti otvoreného ohňa alebo zariadení, ktoré sú zdrojom tepla.
- Spotrebič (okrom odnímateľných nadstavcov a nádoby na mixovanie) neumývajte pod tečúcou vodou ani ho neponárajte do vody alebo inej tekutiny.
- Pred pripevnením nadstavcov k spotrebiču, ich vybratím alebo výmenou sa uistite, že je spotrebič vypnutý a odpojený od sieťovej zásuvky.
- Z bezpečnostných dôvodov je tento spotrebič vybavený poistkou, ktorá neumožní spustenie motora, pokiaľ je rameno spotrebiča odklopené.
- Pred uvedením spotrebiča do chodu sa uistite, že je správne zostavený a že je rameno v horizontálnej polohe.
- V nádobe na mixovanie môžete spracovávať horúce tekutiny s teplotou až do 80 °C. Pri manipulácii s horúcimi tekutinami dbajte na zvýšenú opatrnosť. Horúca

para alebo rozstreknutie horúcich tekutín a potravín môžu spôsobiť oparenie. Nikdy nespúšťajte mixér bez riadne nasadeného veka. Ak spracovávate horúce tekutiny, neodnímajte počas prevádzky vnútorné viečko. Nedotýkajte sa ohriateho povrchu. Na prenášanie ohriatej nádoby na mixovanie používajte rukoväť.

- Nepokúšajte sa mlieť kosti, škrupiny orechov alebo iné tvrdé suroviny.
- Pri hnetení, miešaní alebo šľahaní nenechávajte spotrebič nepretržite v činnosti pri veľkom zaťažení dlhšie ako 6 minút. Mixér nenechávajte v činnosti dlhšie ako 1 minútu. V oboch prípadoch nechajte spotrebič aspoň 10 minút vychladnúť.
- Počas miešania, hnetenia alebo mixovania neodklápanie rameno a do antikorovej nádoby alebo do nádoby na mixovanie nekladajte ruky alebo predmety, ako napr. kuchynský nôž, vidličku alebo varechu. Nedotýkajte sa rotujúcich nadstavcov a dbajte na to, aby sa do ich blízkosti nedostali cudzie predmety, ako napr. oblečenie, vlasy a pod. Mohlo by dôjsť k úrazu alebo poškodeniu spotrebiča.
- Ak nejaký predmet, ako napríklad lyžica alebo vareška, spadne do nádoby na mixovanie počas prevádzky spotrebiča, okamžite nastavte regulátor rýchlosti do polohy 0 (pohotovostný režim), odpojte prírodný kábel od zásuvky a predmet vyberte.
- Pokiaľ sa prísady prichytávajú k nadstavcom alebo na steny nádoby, spotrebič vypnite a odpojte ho od sieťovej zásuvky. Stierkou očistite nadstavce a steny nádoby. Potom môžete pokračovať v mixovaní.
- Nespúšťajte spotrebič naprázdno. Nesprávne používanie spotrebiča môže nepriaznivo ovplyvniť jeho životnosť.
- Pred uložením spotrebiča sa uistite, že je rameno stojana sklopené do horizontálnej polohy.
- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety. Do ventilačných otvorov spotrebiča nestrkajte žiadne predmety.
- Príslušenstvo spotrebiča nekladajte do mikrovlnnej rúry.
- Budte veľmi opatrní, pokiaľ je horúca tekutina naliata do nádoby, pretože horúca tekutina môže vystriechnúť zo spotrebiča z dôvodu náhleho uvoľnenia pary.
- Nikdy nespracovávajte vriace tekutiny.
- Pri plnení antikorovej nádoby neprekračujte maximálnu kapacitu, ktorá je naň vyznačená.
- Spotrebič vždy vypnite nastavením regulátora rýchlosti do polohy 0 (pohotovostný režim). Po vypnutí vždy vyčkajte, až sa celkom zastavia pohyblivé časti, a potom spotrebič odpojte od sieťovej zásuvky skôr, ako odklopite hlavu, pred otvorením alebo demontážou nadstavcov.

A



**B****1****2****3****4****5****C****1****2****3****4****5****6**









- Do čistej sklenenej misky nalejte teplú vodu v množstve uvedenom v recepte. Potom pridajte potrebné množstvo čerstvých alebo lisovaných kvasníc spolu s 1 kávovou lyžičkou cukru a 1 kávovou lyžičkou múky. Všetko opatrne zamiešajte a zakryte plastovým vrecúškom. Nechajte stáť na teplom mieste (30 °C) asi 30 minút, alebo kým zmes nenapučí a nespení. Táto zmes by sa mala okamžite použiť.

### Kysnutie na teplom mieste

- Droždie, či už pri kvasení alebo v ceste, vyžaduje teplo na naberanie objemu. Teplé miesto na kysnutie cesta si vytvoríte tak, že položíte plech na pečenie na misu s dostatočne teplou vodou. Na plech položíte pripravené cesto a zakryjete miernie omasteným hrubším igelitovým vrecúškom alebo utierkou na riad. Na kysnutie je potrebné zaistiť teplé miesto bez prívianu. Cesto nechajte kysnúť, kým nedvojnásobi svoj objem.

## CESTO NA TORTY A JEMNÉ PEČIVO – PRÍSDA

### MÚKA

Používaná do koláčov a jemného pečiva by mala mať nižší obsah bielkovín (lepku), než múka používaná na pečenie chleba.

### Polohrubá a hladká múka

Má nižší obsah bielkovín (lepku) a dodáva pečeným výrobkom, ako sú torty, dolky, jemné pečivo, lievanec a palacinky, jemnejšiu štruktúru.

### Múka s kypriacim práškom

Je zmesou múky a kypriacich prípravkov, ako je prášok do pečiva. Na výrobu zmesi 1 hrnčeka múky s kypriacim práškom zmiešajte 1 hrnček múky a 2 kávové lyžičky prášku do pečiva.

### Celozrnná múka

Obsahuje otruby a pšeničné kľčky a môže sa použiť do cesta na lievanec a záviay. Štruktúra výrobkov upечených z celozrnej múky bude hutnejšia.

### Kukurická múka

Vyrába sa z kukurice a používa sa do niektorých pečených výrobkov, ktorým dodáva jemnú štruktúru. Môže sa použiť na zahusťovanie omáčok a dezertov.

### Ryžová múka

Vyrába sa z ryže a používa sa na zmenenie štruktúry pečených výrobkov, ako je krehké čajové pečivo.

### PRÁŠOK DO PEČIVA

Používa sa ako kypriaci prípravok na pečenie.

### JEDLÁ SÓDA

Je tiež známa ako bikarbonát sodný. Môže sa použiť ako dodatočný kypriaci prípravok alebo na stmavnutie niektorých pečených výrobkov.

### MASLO

Dodáva špecifickú chuť a jemnú štruktúru pečeným výrobkom. V niektorých receptoch je možné maslom nahradiť olej, výsledná chuť a štruktúra pečených výrobkov bude ale odlišná. V tomto prípade použite o ¼ množstva masla menej, než je množstvo oleja uvedené v recepte. Skôr ako začnete šľahať maslo s cukrom, nechajte ho zmäknúť pri izbovej teplote.

### VAJCIA

Mali by mať izbovú teplotu, aby dodali správny objem pečeným výrobkom. Vajcia rozbité jednotlivito do inej nádoby a až potom ich pridajte k ostatným prísadám, aby ste sa vyvarovali prípadného znehodnotenia celej dávky, ak by bolo niektoré z vaječ skazené. Ak budete šľahať bielky, starostlivo ich oddelte od žĺtkov. Vaječné žĺtky obsahujú tuk a ich zvyšky znemožnia úspešné našľahanie bielkov. Skôr ako začnete šľahať bielky, uistite sa, či sú šľahacia metla a nádoba na mixovanie celkom čisté a bez zvyškov tuku. Inak by nemuselo dôjsť k dokonalému vyšľahaniu bielkov.

### MLIEKO

Malo by byť plnotučné, pokiaľ nie je v recepte uvedené inak. Nízkotučné alebo polotučné mlieko je možné použiť, ale výsledná chuť a štruktúra pečených výrobkov môže byť odlišná.

### CUKOR

Obvykle sa používa biely krystalový cukor. Dodáva chuť, štruktúru a farbu pečeným výrobkom. Často sa tiež používa krupicový cukor, keďže sa ľahšie rozpúšťa pri šľahaní s maslom. Na dodanie odlišnej chuti, štruktúry a farby pečeným výrobkom sa môže použiť hnedý cukor.

### PEČENIE

- Rúru nechajte predhriať, aby sa dosiahla správna teplota pred začatím pečenia.
- Teplota a čas pečenia sa môže lísiť v závislosti od typu rúry na pečenie. Pri použití teplovzdušnej rúry znížte teplotu uvedenú v recepte zhruba o 15 – 20 °C.
- Miesto vysypávania foriem na pečenie a pekáčov môžete použiť papier na pečenie, pokiaľ je to vhodné. Aby sa papier na pečenie nekzlam po hladkom povrchu formy na pečenie, môžete potrieť formu malým množstvom tuku.
- Pred vybratím pečeného výrobku z rúry, najskôr overte, či je hotový. Miernie sa dotknite vršku pečiva, a ak sa vráti do pôvodného stavu, malo by byť správne upечené. Opatrne pichnite špagulu doprostred pečiva a vytiahnite ju. Ak sa cesto nelepi na špagulu, pečivo je upечené.
- Aby bolo čajové pečivo chrumkavejšie, vyberte plech na pečenie z rúry a umiestnite

ho na kovovú odkladacia mriežku. Jednotlivé kúsky pečiva posuňte na plechu zo svojho miesta pečená a nechajte ich vychladnúť. Po vychladnutí ich presuňte z plechu na tácku.

## RECEPTY

### Korpus z piškútového cesta

4 vajcia, oddelené bielky od žĺtkov  
¼ hrnčeka krupicového cukru  
1 hrnček (150 g) polohrubej múky s kypriacim práškom, preosiataje  
3 polievkové lyžice vody

- Použite pružnú šľahaciu metlu **A2**.
- Nastavte rýchlostný stupeň 6 a vyšľahajte vaječné bielky do tuhého snehu. Znížte rýchlosť na stupeň 1 a pomaly pridávajte cukor, kým sneh nezhustne a nie je hladký.
- Pridajte vaječné žĺtky a opatrne zamiešajte.
- Nastavte rýchlostný stupeň 1 a striedavo pridávajte múku a vodu. Šľahajte, kým sa ingrediencie nespoja.
- Cesto nalejte do vopred ľahko vymazanej a múkou vysypanej formy na pečenie.
- Pečte v predhriatej rúre na 180 °C cca 20 – 25 minút.
- Upечenú piškútu nechajte vychladnúť na kovovom rošte.

### Korpus z treného vanilkového cesta

125 g masla, zmäknutého  
¾ hrnčeka krupicového cukru  
1 kávová lyžička vanilkovej esencie  
2 vajcia  
2 hrnčeky (300 g) polohrubej múky s kypriacim práškom, preosiataje  
¾ hrnčeka mlieka

- Použite miešaciu metlu **A3**.
- Nastavte rýchlosť 6 a vyšľahajte maslo s cukrom, kým nie je zmes nadýchaná a hladká.
- Pridajte vanilkovú esenciu, vajíčka jedno po druhom a nechajte ich dobre zašľahať.
- Znížte rýchlosť na stupeň 2 a pomaly striedavo pridávajte múku a mlieko a šľahajte, kým sa nevytvorí hladké cesto.
- Cesto nalejte do vopred vymazanej a vysypanej formy na pečenie s priemerom 22 cm.
- Pečte v predhriatej rúre na 180 °C zhruba 45 – 50 minút, alebo kým nie je cesto upечené dozlatista.
- Upечený korpus nechajte vychladnúť na kovovej táčke.

### Maslové sušienky (cca 40 ks)

125 g masla, zmäknutého  
¾ hrnčeka krupicového cukru  
1 kávová lyžička vanilkovej esencie  
1 vajcia  
2 hrnčeky (300 g) polohrubej múky  
1 kávová lyžička prášku do pečiva

- Použite miešaciu metlu **A3**.
- Nastavte rýchlosť 6 a maslo vyšľahajte dohladka. Pridajte cukor, vanilkovú esenciu a vaje. Šľahajte, kým nevznikne ľahká a hladká zmes.
- Zmiešajte múku a prášok do pečiva.
- Nastavte rýchlosť 2 a postupne pridávajte múku, kým sa všetko riadne nespojí do jednej hmoty. Nešľahajte však príliš dlho.
- Pomocou lyžičky vytvarujte malé guľky a rovnomerne ich rozložte na ľahko vymazaný alebo papierom na pečenie vyložený plech. Okolo každej guľky nechajte dostatok priestoru. Pomocou miernie pomocnej vidličky stlačte každú guľku.
- Pečte v predhriatej rúre pri 190 °C asi 12 – 15 minút, alebo kým nie sú sušienky upечené ľahko dozlatista.
- Sušienky vyberte z plechu a nechajte bokom na kovovom rošte vychladnúť.

### Krémové snehové pusinky (20 – 24 ks)

4 vaječné bielky  
1 hrnček krupicového cukru

- Použite pružnú šľahaciu metlu **A2**.
- Nastavte rýchlostný stupeň 6 a z vaječných bielkov ušľahajte tuhý sneh. Znížte rýchlosť na stupeň 1 a opatrne pridajte polovicu cukru a zašľahajte ho. Potom pridajte zostávajúci cukor.
- Pomocou lyžice naneste malé množstvo snehovej hmoty na ľahko vymazaný plech. Medzi jednotlivými kusmi nechajte asi 3 cm, aby sa nespiekli.
- Pečte v rúre pri 120 °C asi 1 až 1½ hodiny, alebo kým nie sú snehové pusinky suché. Nepečte ich však príliš dlho, aby sa nespiekli. Vyberte ich z plechu, nechajte bokom vychladnúť a skladujte vo vzluchotesnej nádobe.



### Poznámka:

Väčšie snehové pusinky môžete vytvoriť pomocou zdobiaceho náčinia. Tým sa môže predĺžiť čas pečenia.

## Biely chlieb

- 4 hrnčeky (600 g) chlebovej múky
- 3 polievkové lyžice sušeného mlieka
- 1½ kávovej lyžičky soli
- 1½ polievkovej lyžice cukru
- 1 kávová lyžička zlejšovača chleba
- 2 kávové lyžičky instantného drożdžia
- 2 polievkové lyžice oleja
- 1½ hrnčeka (375 ml) vody
- chlebová múka navyše, na ručné hnetenie

- Použite hnetací hák **A1**.
- V nádobe zmiešajte múku, sušené mlieko, soľ, cukor, zlejšovač chleba a instantné drożdžie.
- Nastavte rýchlosť 1 – 2, do sypkej zmesi pomaly pridávajte vodu a olej. Nechajte hnieť, kým sa cesto nezačne formovať.
- Cesto presuňte na ľahko pomúčenú dosku a rukami riadne spracujte hnetením, kým nie je cesto dostatočne jemné a hladké.



### Poznámka:

Cesto by sa malo v tejto fáze veľmi dobre prehnieť, aby sa vytvoril lepek, ktorý dodáva testu tú správnu elasticitu a podporuje kysnutie.

- Vložte cesto do veľkej misy a zakryte fóliou. Nechajte na teplom mieste kysnúť asi 20 minút, alebo kým cesto nezdvójnasobí svoj objem.
- Vyksnuté cesto vyberte z misy a znovu spracujte hnetením na ľahko pomúčenej doske.
- Cesto vložte do formy na pečenie. Zakryte potravinovou fóliou a nechajte na teplom mieste ešte asi 30 – 40 minút kysnúť, alebo kým nie je cesto dostatočne vykysnuté. Odoberte potravinovú fóliu.
- Pred pečením môžete cesto potrieť vaječnou polevou. Pečte v predhriatej rúre pri 200 °C počas asi 40 – 50 minút, alebo kým nie je chlieb upečený dozlatista.
- Upečený chlieb nechajte 15 až 20 minút vychladnúť a potom ho vyberte z formy. Pred krájaním nechajte bochník úplne vychladnúť, aby sa nezrazil.

## Vaječná poleva na chlebové cesto

- 1 vajce, zľahka rozšľahané
- 2 – 3 lyžice vody

- Obe ingrediencie zmiešajte, až vznikne hladká zmes. Nešľahajte. V prípade potreby precedte cez sitko. Vaječnou polevou potrite chlebové cesto pred pečením.

## Focaccia (2 – 4 porcie)

- 3 hrnčeky (450 g) chlebovej múky
- 1 kávová lyžička soli
- 2 kávové lyžičky cukru
- 2 kávové lyžičky instantného drożdžia
- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- 1 hrnček (250 ml) vody

### Na potretie:

- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- 1 polievková lyžica hrubej soli
- 2 polievkové lyžice čiernych olív, nakrájaných

- Použite hnetací hák **A1**.
- V nádobe zmiešajte múku, soľ, cukor a drożdžie.
- Nastavte rýchlosť 1 – 2, do sypkej zmesi pomaly pridávajte vodu a olej. Nechajte hnieť, kým sa cesto nezačne formovať.
- Cesto presuňte na ľahko pomúčenú dosku a rukami riadne spracujte hnetením, kým nevznikne jemné a hladké cesto.
- Cesto vložte do veľkej misy a zakryte potravinovou fóliou. Nechajte na teplom mieste asi 20 minút kysnúť, alebo kým cesto nezdvójnasobí svoj objem.
- Vyksnuté cesto vyberte z misy a znovu spracujte hnetením na ľahko pomúčenej doske.
- Cesto vložte do ľahko vymazanej teflónovej formy s rozmermi 20 × 30 cm a rozvalkajte do tvaru formy.
- Zľahka zakryte potravinovou fóliou a nechajte na teplom mieste 20 – 30 minút kysnúť, alebo kým cesto trochu nevykysne. Odoberte potravinovú fóliu.
- Cesto potrite olivovým olejom a posypte hrubou soľou a nakrájanými olivami. Pečte v predhriatej rúre na 200 °C asi 30 – 35 minút, alebo kým nie je focaccia chlieb upečený dozlatista.
- Po vybratí z rúry nechajte vychladnúť na kovovom rošte.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovitý rozsah napätia .....	220–240 V
Menovitý kmitočet .....	50/60 Hz
Menovitý príkon .....	1000 W
Trieda ochrany (pred úrazom elektrickým prúdom).....	II
Hlučnosť.....	92 dB(A)

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 92 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

## VYSVETLENIE TECHNICKÝCH POJMOV



### Stupeň ochrany pred úrazom elektrickým prúdom:

Trieda II – Ochrana pred úrazom elektrickým prúdom je zaistená dvojitou alebo zesilnenou izoláciou.

Zmeny textu a technických parametrov vyhradené.

## POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

## LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ



Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky sa nesmú pridať do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a pomáhať prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu sa môžu v súlade s národnými predpismi udeliť pokuty.

## PRE PODNIKOVÉ SUBJEKTY V KRAJINÁCH EURÓPSKEJ ÚNIE

Ak chcete likvidovať elektrické a elektronické zariadenia, vyžadujete si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

## Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný v Európskej únii. Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, vyžadujete si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.