SENCOR® SFD 2105WH

DE ▪ Dörrautomat

Übersetzung des Originalhandbuchs

Copyright © 2019, Fast ČR, a.s.

Revision 04/2019

DE

Dörrautomat

Wichtige Sicherheitshinweise

SORGFÄLTIG DURCHLESEN UND FÜR ZUKÜNFTIGE VERWENDUNG AUFBEWAHREN.

- Dieses Gerät dürfen Personen mit 8 Jahren und älter und Personen mit geminderten physischen, sinnlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrungen und Kenntnissen nur dann verwenden, wenn sie unter Aufsicht arbeiten oder über die Anwendung des Gerätes auf sichere Art unterwiesen wurden und etwaige Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung, die vom Benutzer durchzuführen ist, dürfen Kinder unter 8 Jahre und ohne Aufsicht nicht durchführen.
- Ist das Netzkabel beschädigt, lassen Sie es in einer Fachwerkstatt austauschen, damit Gefahrensituationen vermieden werden. Ein Gerät mit beschädigtem Netzkabel darf nicht benutzt werden.
- Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät und dessen Zuleitung ferngehalten werden.
- Bevor Sie dieses Gerät an eine Steckdose anschließen, stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung der in der Steckdose anliegenden Spannung entspricht.
- Wasser und elektrischer Strom sind eine gefährliche Kombination. Verwenden Sie das Gerät niemals in unmittelbarer Nähe eines Badezimmers, einer Dusche oder eines Schwimmbeckens.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht mit diesem Gerät geliefert oder nicht für dieses Gerät konzipiert wurde.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Fensterbänke.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel und der Stecker keinen Kontakt mit Wasser oder Feuchtigkeit haben.
- Stellen Sie das Gerät stets auf einen ebenen und stabilen Untergrund.
- Besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Tauchen Sie den Sockel des Geräts, in den das Netzkabel führt, nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gießen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät.
- Dieses Gerät ist für die Nutzung im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie es nicht in einer industriellen Umgebung oder im Freien!
- Verwenden Sie keine Sprays in der näheren Umgebung des Gerätes.
- Wenn das Gerät in unmittelbarer Nähe von Kindern verwendet wird, seien Sie besonders vorsichtig und wählen Sie einen Standort, der außer Reichweite von Kindern liegt.
- Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, klemmen Sie es vom Stromnetz ab. Bevor Sie es reinigen oder transportieren, gehen Sie ebenfalls so vor. Bevor Sie Teile davon abnehmen, lassen Sie es abkühlen.
- Schließen Sie das Netzkabel nicht an eine Steckdose an, wenn die einzelnen Einsätze auf dem Kopf stehen (in der Lagerstellung), und drehen Sie diese nicht in die Lagerstellung, bevor sie vollständig abgekühlt sind.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einem Elektro- oder Gasherd oder in dessen Nähe, und stellen Sie es nicht in der Nähe von offenem Feuer oder anderen Geräten, die eine Wärmequelle darstellen, ab.

Copyright © 2019, Fast ČR, a.s.

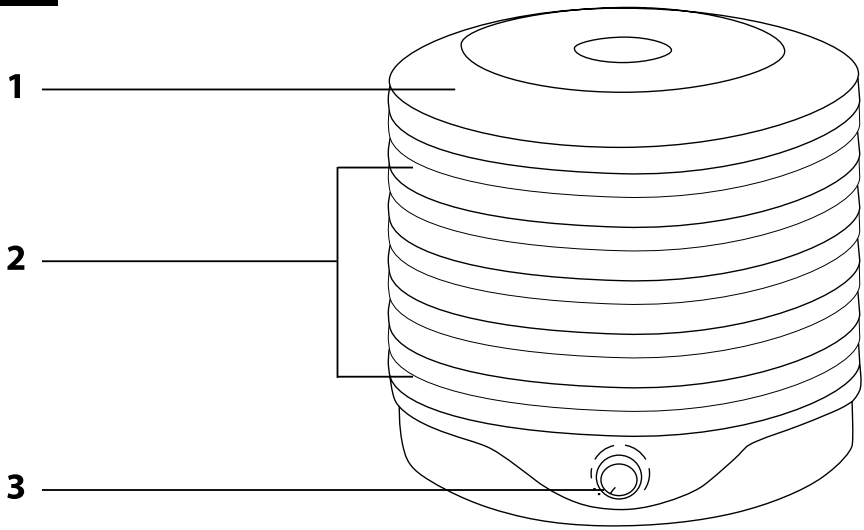
Revision 04/2019

- Verwenden Sie das Gerät nicht , wenn dessen Netzkabel oder Netzstecker beschädigt sind.
- Versuchen Sie auf keinen Fall, das Produkt selbst zu reparieren und nehmen Sie keine Änderungen daran vor – es besteht Stromschlaggefahr! Überlassen Sie alle Reparaturen und Anpassungen einer Fachfirma/einem Servicezentrum. Bei Nichteinhaltung besteht die Gefahr, dass die Gewährleistung erlischt.
- Legen Sie das Netzkabel des Geräts nicht in der Nähe von heißen Oberflächen oder über scharfen Kanten ab. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel, und verlegen Sie das Kabel so, dass niemand darauf tritt oder darüber stolpert. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante hängt und es keine heißen Oberflächen berührt.
- Klemmen Sie das Gerät nicht von der Steckdose ab, indem Sie am Netzkabel ziehen – dadurch kann das Netzkabel/die Steckdose beschädigt werden. Klemmen Sie das Kabel von der Steckdose ab, indem Sie behutsam am Stecker des Netzkabels ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die es entwickelt wurde.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind, es nicht ordnungsgemäß funktioniert, beschädigt ist oder auf den Boden fallen gelassen wurde. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein autorisiertes Servicezentrum oder eine gleichermaßen qualifizierte Person ersetzt werden. So werden gefährliche Situationen vermieden.

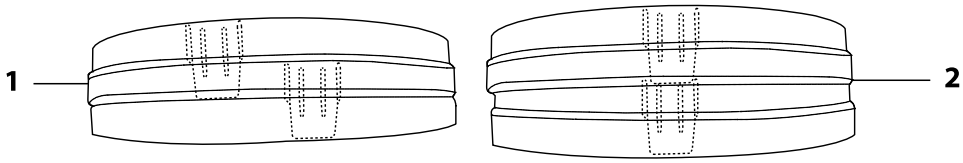
Achtung:
Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung programmierter Geräte, externer Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen konzipiert.

Copyright © 2019, Fast ČR, a.s.

A



B



Copyright © 2019, Fast ČR, a.s.

DE Dörrautomat
Bedienungsanleitung

- Lesen Sie bitte vor der Nutzung dieses Gerätes die Bedienungsanleitung gründlich durch, auch dann, wenn Sie sich bereits früher mit ähnlichen Produkten vertraut gemacht haben. Das Gerät darf nur in der in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Art und Weise verwendet werden. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf, um später leicht darauf zugreifen zu können.
- Wir empfehlen, den Originalkarton, das Verpackungsmaterial, den Kaufbeleg, die Konformitätserklärung des Lieferanten sowie die Garantiekarte mindestens für die Dauer der gesetzlichen Haftung für die nicht zufriedenstellende Leistung oder Qualität aufzuheben. Falls Sie das Gerät transportieren müssen, empfehlen wir, das in der Originalverpackung des Herstellers zu tun.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

A1 Deckel
A2 Einsätze
A3 Ein-/Aus-Schalter und Temperaturregelung

HÖHE ZWISCHEN DEN EINSÄTZEN JUSTIEREN

- Der Dörrautomat hält zwei Optionen zum Einstellen der Einsatzhöhe bereit. Um die untere (Standard-) Höhe einzustellen, stapeln Sie die Einsätze übereinander, wie in **B1** dargestellt. Drehen Sie die Einsätze so, dass die Laschen auf der Unterseite der Einsätze neben den Nuten platziert sind, die sich auf jedem Einsatz befinden.
- Um einen Abstand einzustellen, positionieren Sie die Einsätze so, dass die Laschen exakt in die Nuten passen, wie in **B2** dargestellt.

EINSCHALTEN DES GERÄTS

- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an und schalten Sie es ein, indem Sie die Taste **A3** im Uhrzeigersinn drehen und die gewünschte Dehydrierungstemperatur einstellen.

DREHUNG DER EINSÄTZE

- Dieser Dörrautomat ist raffiniert konzipiert und nutzt eine Heißluftkonvektion zum Entziehen der Feuchtigkeit aus den Lebensmitteln. Während der Dehydrierung sollten die Einsätze gedreht werden, damit die gleichmäßige Dehydrierung der Inhalte sichergestellt wird. Die Einsätze, die der Unterseite am nächsten sind, sind der größten Hitze ausgesetzt – hier geht die Dehydrierung schneller vonstatten.
- Nehmen Sie diese daher heraus und positionieren Sie sie in einer höheren Ebene, und verschieben Sie höhergelegene Einsätze zum unteren Teil des Dörrautomats.

DENKEN SIE DARAN:

1) Sie erzielen die besten Ergebnisse, wenn hochwertige Lebensmittel verwendet werden. Dehydrieren Sie stets frische, hochwertige Lebensmittel;ein schlechtes Teil kann die Qualität des gesamten Inhalts des Dörrautomats beeinträchtigen.
2) Es ist wichtig, dass die Lebensmittel sauber sind – reinigen Sie diese gründlich, entsorgen Sie weiche oder verdorbene Stücke.
   Vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände sauber sind;das bezieht sich auf Küchenutensilien und einzelne Einsätze des Dörrautomats, die zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden.
3) Die Dehydrierungszeit ist abhängig von der Menge der Lebensmittel, der Dicke der einzelnen Stücke, deren Größe, der Umgebungsluftfeuchtigkeit und der Feuchtigkeit, die direkt in den Lebensmitteln enthalten ist.
4) Lassen Sie die Lebensmittel abkühlen, bevor Sie den Grad der Dehydrierung überprüfen.
5) Bei Bedarf können die Einsätze komplett gefüllt werden und einzelne Stücke können sich fast berühren, dürfen aber nicht überlappen.
6) In dehydrierten Lebensmitteln kann bis zu 6 bis 10 % Feuchtigkeit enthalten bleiben ohne dass Gefahr besteht, dass diese verderben. Viele dehydrierte Lebensmittel besitzen eine lederartige Konsistenz, ähnlich der von Lakritze.
7) Drehen Sie die Einsätze immer dann, wenn Sie feststellen, dass die Dehydrierung ungleichmäßig erfolgt oder der Dörrautomat komplett mit Lebensmitteln gefüllt ist.
8) Um Kerne, Samen und Stiele aus Pflaumen, Trauben und Kirschen zu entfernen, trocknen Sie diese auf 50 %, und entfernen Sie anschließend die Stiele, Kerne, usw. Auf diese Weise verhindern Sie, dass der Saft aus den Lebensmitteln verloren geht.

TABELLE MIT EMPFOHLENEN TROCKNUNGSZEITEN FÜR FRÜCHTE

- Die aufgeführten Zeiten sind nur Näherungswerte und abhängig von der Raumtemperatur, Luftfeuchtigkeit, Feuchte der zu dehydrierenden Lebensmittel, sowie der Scheibendicke der Nahrungsmittel. Die natürliche Saftigkeit der Lebensmittel schwankt. Die in bestimmten Fruchtarten enthaltene Fruktose erfordert längere Trocknungszeiten.

Frucht	Vorbereitung	Dehydrierungstest	Dehydrierungszeit
Äpfel	Entfernen Sie Schalen und Kerne, und schneiden Sie diese in Scheiben oder Ringe. Weichen Sie diese 2 Minuten ein, bevor Sie sie in den Dörrautomat legen. Trocknen Sie diese anschließend, und legen Sie sie auf einen Trocknungseinsatz.	Sie sind weich	4 - 15 Stunden
Aprikosen	Dehydrieren Sie diese, indem Sie sie halbieren oder vierteln. Bereiten Sie diese vor der Dehydrierung so vor, dass sie ihre Farbe behalten und die Schale nicht beschädigt wird.	Sie sind weich	8 - 36 Stunden
Bananen	Schale entfernen und in 0,3 cm dicke Scheiben schneiden.	Sie sind weich	5 - 24 Stunden
Beerenfrüchte	Erdbeeren sollten in 0,9 cm dicke Scheiben geschnitten werden. Lassen Sie andere Beerenfrüchte im Ganzen. Waschen Sie Beerenfrüchte mit Wachsüberzug in kochendem Wasser ab.	Keine erkennbare Feuchtigkeit	5 - 24 Stunden
Kirschen	Entfernen Sie die Stiele nicht; es sei denn, diese werden sofort verarbeitet. Das Halbieren ist optional; wenn Sie diese halbieren möchten, tun Sie das, wenn sie zu 50 % dehydriert sind.	Lederartig, aber matschig	6 - 36 Stunden
Preiselbeeren	Gründlich waschen, kleinschneiden oder im Ganzen lassen.	Keine erkennbare Feuchtigkeit	4 - 20 Stunden
Trauben (dunkles Violett)	Waschen, die Stiele entfernen und im Ganzen lassen.	Weich, lederartig	6 - 36 Stunden
Nektarinen	Schälen ist nicht erforderlich; können in 0,9 cm dicke Scheiben oder Ringe geschnitten werden.	Sie sind weich	6 - 24 Stunden
Orangenschalen	In lange Streifen streifen und dehydrieren. Zerdrücken Sie diese nach der Dehydrierung.	Sie sind weich	6 - 15 Stunden
Pfirsiche	Sie können die Schalen während der Dehydrierung entfernen. Entfernen Sie die Kerne, wenn sie zu 50 % dehydriert sind. Halbieren oder vierteln Sie diese vor der Dehydrierung.	Sie sind weich, lederartig	5 - 24 Stunden
Birnen	Schälen, die Kerne und holzige Fasern entfernen. In Scheiben, Ringe oder Hälften, Viertel bzw. Achtel schneiden.	Sie sind weich und lederartig	5 - 24 Stunden
Kaki	Verwenden Sie ausschließlich reife Früchte. Waschen, den Kopf entfernen und in 0,9 cm dicke Scheiben oder Ringe schneiden.	Sie sind weich	5 - 20 Stunden
Ananas (frisch)	Den inneren Kern und die Schale entfernen und in Scheiben, Ringe oder Stücke schneiden.	Sie sind weich	6 - 36 Stunden
Ananas (Dosenfrüchte)	Trocknen und abklopfen. Auf den Einsätzen positionieren.	Sie sind lederartig	6 - 36 Stunden
Pflaumen	Waschen, im Ganzen lassen oder halbieren, den Stiel bzw. den Kern entfernen, wenn sie in Hälften dehydriert werden.	Sie sind weich	5 - 24 Stunden
Getrocknete Pflaumen	Gehen Sie wie bei normalen Pflaumen vor, aber legen Sie diese in kochendem Wasser ein, ca.2 Minuten vor der Dehydrierung.	Sie sind lederartig	8 - 36 Stunden
Rhabarber	Verwenden Sie nur dünne Stängel. Waschen und in etwa 2,5 cm lange Stücke schneiden.	Keine erkennbare Feuchtigkeit	4 - 16 Stunden

TABELLE MIT EMPFOHLENEN DEHYDRIERUNGSZEITEN FÜR GEMÜSE

Gemüse	Vorbereitung	Dehydrierungstest	Dehydrierungszeit
Artischocken	Schneiden Sie die Artischocken in ca. 0,3 cm dicke Scheiben. Kochen Sie diese für 5 – 8 Minuten in einer 3/4 Tasse Wasser, das 1 Teelöffel Zitronensaft enthält.	Es ist brüchig	4 - 12 Stunden
Spargel	Spülen und in etwa 2,5 cm große Stücke schneiden. Die Spitzen liefern ein hochwertigeres Produkt. Der hintere Teil ist, wenn er vor der Dehydrierung zerdrückt wird, ein herausragendes Aroma für verschiedene Mahlzeiten.	Es ist brüchig	4 - 10 Stunden
Bohnen (grün oder gelb)	In ca. 2,5 cm lange Stücke schneiden oder die französische Methode anwenden. Dämpfen, bis sie glasig werden. Mischen Sie die Bohnen nach einer Teil-Dehydrierung so, dass die in der Mitte des Einsatzes zum Rand bewegt werden und umgekehrt.	Sie sind brüchig	4 - 14 Stunden
Rote Beete	Schneiden Sie die Wurzeln und alles weitere ab, das 2,5 cm vom oberen und unteren Teil entfernt ist. Anschließend waschen, vorkochen, abkühlen lassen und die Schale entfernen. In Würfel oder Scheiben schneiden.	Sie sind brüchig, dunkelrot	4 - 12 Stunden
Rosenkohl	Die Stiele aus dem Rosenkohl entfernen und diesen halbieren.	Sie sind brüchig	5 - 15 Stunden
Brokkoli	Stutzen, auf gleiche Weise wie vor dem Verbrauch zerlegen, gründlich waschen, 3 bis 5 Minuten lang dämpfen	Es ist brüchig	5 - 15 Stunden
Kohl	Den Kopf abtrennen und in 0,3 cm dicke Streifen schneiden. Die Mitte in 0,6 cm dicke Streifen schneiden. Nutzen Sie den untersten Einsatz des Dörrautomats.	Es ist lederartig	4 - 12 Stunden
Karotte	Wählen Sie eine junge mit feinen Wurzeln. Dämpfen, bis diese weiche wird, dann in Scheiben, Stücke, Würfel oder feine Streifen schneiden.	Es ist lederartig	4 - 12 Stunden
Blumenkohl	Drei Teelöffel Salz in 2,2 Liter heißes Wasser geben und den Blumenkohl 2 Minuten lang in dieser Lösung einweichen. Dämpfen, bis er weich ist.	Es ist lederartig	5 - 15 Stunden
Sellerie	Den Stängel von den Blättern trennen. Waschen Sie beide Teile sorgfältig. Schneiden Sie den Stängel in ca. 0,6 cm dicke Scheiben. Dehydrieren Sie zuerst die Blätter.	Es ist brüchig	4 - 12 Stunden

Copyright © 2019, Fast ČR, a.s.

Revision 04/2019

Mais	Entfernen Sie vor dem Dämpfen die Spelzen und mögliche Defekte. Kochen Sie den gesamten Maiskolben vor. Lösen Sie die Maiskörner vom Kolben, und verteilen Sie diese auf einem Einsatz. Mischen Sie diese während der Dehydrierung mehrere Male.	Es ist brüchig	4 - 15 Stunden
Gurke	Schälen, in 0,3 cm dicke Scheiben schneiden und dehydrieren.	Es ist lederartig	4 - 14 Stunden
Aubergine	Stutzen, waschen, in 0,6 bis 1,2 cm dicke Scheiben schneiden, und auf den Einsätzen verteilen.	Es ist brüchig	4 - 14 Stunden
Zwiebel und Lauch	Die Schale entfernen, auf 1,2 cm Dicke schneiden, und während der Dehydrierung mehrere Male mischen.	Es ist lederartig	4 - 10 Stunden
Okra	Verwenden Sie junge Babyschoten. Waschen, stutzen und in 0,6 cm dicke Ringe schneiden.	Es ist lederartig	3 - 10 Stunden
Schnittlauch	Abschneiden und auf der Oberfläche des Einsatzes verteilen.	Es ist brüchig	4 - 10 Stunden
Petersilie	In kleine Stücke schneiden, dehydrieren, im Anschluss bei Bedarf kürzen.		2 - 10 Stunden
Pastinake	Wie bei Karotten verfahren.		
Erbsen	Verwenden Sie kleine und süße Erbsen. Die Inhalte der Schoten entfernen und diese leicht vorkochen (3 bis 5 Minuten).	Es ist brüchig	4 - 10 Stunden
Paprikaschoten (grün und Piment)	In Scheiben oder Ringe schneiden, ca.0,6 cm dick, die Samen entfernen, waschen und dehydrieren.	Es ist knackig bis lederartig	4 - 10 Stunden
Kartoffeln	Schälen ist optional. In 0,4 bis 0,6 cm dicke Scheiben, in Würfel oder im französischen Stil schneiden. Auf die gleiche Weise wie Rote Beete dämpfen.	Sie sind brüchig	5 - 12 Stunden
Kürbis	In kleine Stücke schneiden. Backen oder dämpfen, bis er weich ist. In 2,54 bis 7,6 cm breite Scheiben schneiden, schälen, und das Fruchtfleisch entfernen. In 1,2 cm dicke Scheiben schneiden und in einen Mixer geben. Mit Backpapier dehydrieren.	Es ist lederartig	5 - 15 Stunden
Tomaten	Spülen und die Stiele entfernen. In kochendem Wasser einlegen, bis die Schale weich wird. Halbieren oder in Scheiben schneiden.	Sie sind lederartig	6 - 24 Stunden
Steckrüben	Gleiches Verfahren wie für Karotten anwenden, nur feiner schneiden.		
Zucchini	Siehe Aubergine		
Knoblauch	In mehrere einzelne Zehen spalten, die äußere Schale entfernen, in Scheiben schneiden und auf den Einsätzen dehydrieren. Nach der Dehydrierung können Sie bei Bedarf ein Aroma (durch Zermahlen) daraus machen.	Sehr brüchig	4 - 15 Stunden
Blattgemüse (Spinat, Wirsing, Senf, Steckrüben).	Gründlich waschen und grobe Stiele entfernen. Dämpfen, bis das Gemüse weich, aber nicht gesättigt ist.	Es ist sehr brüchig	4 - 10 Stunden
Pilze	Frische, junge Pilze wählen. Schmutz mit einer Bürste oder einem feuchten Tuch entfernen. In Stücke schneiden, stutzen oder als Ganzes trocknen – je nach Größe	Lederartig bis brüchig – abhängig von Größe und Alter	3 - 10 Stunden

WARTUNG UND PFLEGE

- Bevor Sie das Gerät reinigen, schalten Sie es aus und klemmen Sie es von der Steckdose ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung der einzelnen Fächer des Dörrautomats einfach ein Wischtuch, das mit einem milden Reinigungsmittel angefeuchtet wurde; Sollten größere Verschmutzungen vorhanden sein, können Sie die Einsätze unter lauwarmem, fließendem Wasser abwaschen.
- Verwenden Sie keine Verdünner, Lösungsmittel oder andere Reinigungsmittel mit Schleifwirkung zur Reinigung des Gerätes – diese können die Oberfläche beschädigen.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bewahren Sie es an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Sie können den Karton des Geräts zur Lagerung verwenden (nachdem Sie das Zubehör entfernt haben).
- Vor der ersten Anwendung ist es erforderlich, das gesamte Zubehör des Geräts (die einzelnen Einsätze, den Deckel) in heißem Wasser mit Küchenreiniger gründlich abzuwaschen und dann mit Trinkwasser abzuspülen.
- Vor der ersten Anwendung sollte das Gerät für mindestens 4 Stunden leer betrieben werden. Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, lassen Sie es und das gesamte Zubehör abkühlen und die Luft entweichen, um mögliche Gerüche zu beseitigen.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung ..... 220 – 230 V
Nennfrequenz ..... 50 Hz
Nennaufnahmeleistung ..... 250 W
Schutzklasse gegen elektrischen Schlag II
Geräuschpegel ..... 20 dB(A)

Die erklärten Geräuschemissionen des Gerätes betragen 20 dB(A); das steht für Stufe A der Schallleistung in Relation zur Bezugsschallleistung von 1 pW.

eErläuterung der technischen Begriffe

Schutzklasse zum Schutz gegen elektrischen Schlag:
Klasse II – Schutz gegen elektrischen Schlag wird durch doppelte Isolierung oder durch eine Isolierung für schwere Belastung erreicht.

Aufgrund der kontinuierlichen Verbesserung des Geräts behält sich der Hersteller das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen am Text, am Design sowie an technischen Daten durchzuführen.

ANWEISUNGEN UND INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG BENUTZTER VERPACKUNGSMATERIALIEN

Entsorgen Sie gebrauchtes Verpackungsmaterial an einer Sammelstelle, die in Ihrer Gemeinde für diese Entsorgung festgelegt wurde.

ENTSORGUNG ALTER ELEKTRISCHER UND ELEKTRONISCHER GERÄTE

Dieses Symbol auf Produkten oder Originaldokumenten bedeutet, dass ausgediente elektrische oder elektronische Produkte nicht im herkömmlichen Haushaltemüll entsorgt werden dürfen. Um sie ordnungsgemäß zu entsorgen, aufzubereiten und zu recyceln, übergeben Sie diese Geräte den dafür festgelegten Sammelstellen. Alternativ können Sie Ihre Geräte in einigen europäischen Ländern oder Staaten der Europäischen Union beim lokalen Einzelhändler zurückgeben, wenn Sie ein gleichwertiges neues Produkt kaufen.
Die korrekte Entsorgung dieses Produkts hilft beim Schützen wertvoller natürlicher Ressourcen und vermeidet mögliche Beeinträchtigungen der Umwelt und menschlichen Gesundheit, die durch nicht sachgemäße Abfallentsorgung verursacht werden können. Fragen Sie bei den Kommunalbehörden oder bei einer Sammelstelle nach weiteren Details.
Gemäß den nationalen Bestimmungen können Strafen für die unsachgemäße Entsorgung dieser Abfallart verhangen werden.

Für Wirtschaftseinheiten in Staaten der Europäischen Union

Falls Sie elektrische oder elektronische Geräte entsorgen möchten, fragen Sie Ihren Händler oder Lieferanten nach den notwendigen Informationen.

Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der Europäischen Union.

Dieses Symbol wird in der Europäischen Union verwendet. Wenn Sie dieses Produkt entsorgen möchten, holen Sie die notwendigen Informationen über das korrekte Entsorgungsverfahren bei Ihrer Gemeindeverwaltung oder Ihrem Händler ein.

CE Dieses Produkt erfüllt alle grundlegenden Anforderungen der sich darauf beziehenden EU-Richtlinien.

Copyright © 2019, Fast ČR, a.s.

Revision 04/2019