

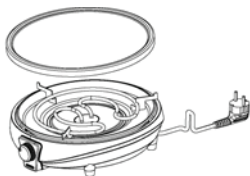
guzzanti

PALAČINKOVAČ
PALACINKOVAČ
NALEŠNIKARKA
PALACSINTASÜTŐ
APARAT ZA PRIPRAVO PALAČINK
PFANNKUCHENGERÄT
CREPE MAKER

GZ-605



Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Instrukcja obsługi
Használati útmutató
Navodila za uporabo
Gebrauchsanleitung
Instruction manual



POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI - přečtěte si pokyny.

Děkujeme za koupi elektrického palačinkovače značky Guzzanti. Díky tomuto novému spotřebiči můžete nyní připravit tyto perfektní palačinky, o kterých jste již dávno snili. Výkon a rovnoměrné rozložení tepla spotřebiče umožňuje rychlé a okamžité pečení palačinek.

Systém roztírání umožní každému jednotlivci připravit svoji vlastní palačinku.

Přesto že je použití tohoto spotřebiče velmi snadné, doporučujeme, abyste si přečetli tento návod důkladně před prvním použitím, zejména níže uvedené bezpečnostní pokyny.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při použití elektrických spotřebičů musíte dodržovat základní bezpečnostní upozornění, včetně následujících:

1. Přečtěte si všechny pokyny.
2. Nedotýkejte se horkého povrchu. Používejte madla a ovladače.
3. Pro ochranu před zasažením elektrickým proudem neponořujte zástrčku, kabel ani hlavní jednotku spotřebiče do vody ani jiných tekutin. Nemanipulujte s těmito díly mokřýma rukama.
4. Zvyšte pozornost při použití spotřebiče v blízkosti dětí.
5. Před čištěním a po použití odpojte zástrčku od elektrické sítě. Před sejmutím horkých dílů a čištěním je nechte vychladnout.
6. Spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený kabel nebo zástrčku, po závadě spotřebiče nebo pokud byl poškozen jakýmkoliv způsobem. Odnešte spotřebič do nejbližšího autorizovaného servisního střediska ke kontrole, opravě nebo nastavení.
7. Použití příslušenství nedoporučeného výrobcem spotřebiče může způsobit zranění.
8. Spotřebič nepoužívejte venku.
9. Kabel nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky a zabraňte jeho kontaktu s horkými povrchy.
10. Spotřebič nestavte na ani do blízkosti plynových nebo elektrických sporáků ani do vyhřáté trouby.
11. Zvyšte pozornost při přemísťování spotřebiče.
12. Přívodní kabel připojte vždy nejdříve ke spotřebiči, teprve pak k elektrické zásuvce. Odpojení: nastavte ovladač na minimum, pak odpojte zástrčku od elektrické zásuvky.
13. Spotřebič nepoužívejte k jinému než předepsanému účelu.
14. Spotřebič postavte nejméně 20 cm od povrchů citlivých na teplo.
15. Spotřebič postavte na stabilní a suchý povrch, v dostatečné vzdálenosti od okraje pracovní plochy.
16. Při prvním použití spotřebiče může z něj vycházet trochu kouře. Je to zcela normální, je to způsobeno ochranným olejem z výroby.
17. **USCHOVEJTE SI TYTO POKYNY NA BEZPEČNÉM MÍSTĚ.**

SPOTŘEBIČ

- 1) Nepřílnavá plotna s průměrem 30 cm
- 2) Volič termostatu
- 3) Kontrolka stavu zahřátí
- 4) Dřevěná lopatka: k otočení palačinky
- 5) Dřevěná škrabka pro tradiční roztírání

Technické funkce: 1000 W, 220~240 Vac

DOPLŇKOVÉ DŮLEŽITÉ POKYNY

PŘEČTĚTE SI TYTO POKYNY

VAROVÁNÍ: upozornění o krátkém kabelu

- a) Ke spotřebiči je dodáván krátký kabel z důvodu snížení rizika zavadění o dlouhý kabel.
- b) V případě potřeby můžete použít dlouhý prodlužovací kabel.
- c) Pokud používáte prodlužovací kabel, parametry tohoto kabelu musí mít hodnoty minimálně jako je příkon spotřebiče a delší kabel vedte tak, aby nevisel přes okraj pracovní desky a nedošlo k nechtěnému zachycení dětmi.

USCHOVEJTE SI TYTO POKYNY

PŘÍPRAVA

- Instalujte spotřebič a veškeré příslušenství.
- Odviňte přívodní kabel, nejdříve připojte ke spotřebiči a pak k elektrické zásuvce.
- Teplotu nastavte pomocí termostatu.
Například: nastavte do pozice Middle pro sladké a slané Brittany (Francouzské) palačinky. Kontrolka se rozsvítí. Když po přibližně 6 až 7 minutách zhasne, spotřebič je připravený pro použití.
- Před pečením první palačinky a mezi přípravou každého receptu namažte plotnu trochou oleje.

DŮLEŽITÉ:

- Nastavení teploty je pouze informační. Upravte jej dle vašich potřeb.
- Při nastavení Max rozetřete těsto pomocí dodaného nástroje.

POUŽITÍ DŘEVĚNÉ LOPATKY

Dřevěná lopatka se tradičně používá pro rozetření těsta. Těsto musíte lopatkou roztahovat, nesmíte ji tlačít zpět.

Pro praváky: uchopte lopatku do pravé ruky mezi palce a ukazovák, madlo podepírejte dalšími prsty. Nalijte těsto nalevo od lopatky.

Lopatku umístěte za těsto.

Těst rozetřete za současného otáčení a tahání s jemným „potrhováním“ ve směru hodinových ručiček.

Každý pohyb lopatky musí rozetřít těsto, neprojíždějte přes již rozetřená místa, protože může dojít k roztržení palačinky.

Pokračujte v roztírání těsta, dokud nedosáhnete dokonale okrouhlé palačinky nebo oplátky.

ÚDRŽBA

Nepřilnavá plotna nevyžaduje speciální údržbu. Po upečení každé palačinky utřete plotnu bavlněnou utěrkou. Bavlna je méně drsná než některé kuchyňské utěrky.

- Na plotnu nepoužívejte chemické čisticí prostředky a drsné hubky.
- Rám a základnu vyčistěte vlhkou hubkou.
- Pozor: spotřebič nikdy neponořujte do vody, před čištěním jej odpojte od elektrické sítě.
- Pokud je nutné vyměnit přívodní kabel, použijte stejný typ.

ZPŮSOB PŘÍPRAVY SLADKÝCH PALAČINEK A POHANKOVÝCH OPLATEK

Nadzvedněte palačinku a nechte ji na plotně bez otočení.

Dejte kousek másla doprostřed a rozetřete pomocí dřevěné lopatky.

Přeložte k vytvoření čtverce.

Přeneste na talíř a servírujte.

Příprava sladkých palačinek

- Máslo a cukr: odlepte palačinku a dochuťte máslem dle chuti, dokud je na plotně. Přeložte k vytvoření čtverce. Posypte cukrem.
- Džem: odlepte palačinku a jemně potřete máslem na plotně. Přeložte na čtyři části a přeneste na talíř. Potřete džemem.
- Čokoláda: použijte tekutou čokoládu nebo roztopenou tmavou čokoládu s trochou mléka. Přeložte palačinku potřenou máslem na talíř. Jemně potřete čokoládou.
- Citron: Přeložte složenou palačinku potřenou máslem na talíř. Přelijte šťávou z poloviny citronu a posypte cukrem.

Příprava slaných pohankových oplatek

- Sýr ementál: potřete máslem, pak posypte strouhaným sýrem. Přeložte na čtyři části na plotně a nechte mírně zapéct. Přeneste na talíř a servírujte.
- Vajíčka, šunka: mírně potřete máslem. Vajíčko rozbijte doprostřed. Pomocí lopatky rozetřete bílek, aby se upekli. Žloutek nechte v celku nebo propíchněte, dle chuti. Přidejte pár kousků šunky. Přeložte a servírujte.
- Klobásy: jemně potřete máslem a pak rozložte několik plátků klobásy. Přeložte a servírujte.
- Losos: mírně potřete máslem, přeložte. Přidejte několik kousků uzeného lososa. Dozdobte zakysanou smetanou a plátkem citronu.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení originálu dokladu o zakoupení výrobku (paragon, faktura) s typovým označením výrobku, datem prodeje a čitelným razítkem prodejce. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek. Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití. Výrobek je určen výhradně jako domácí spotřebič pro použití v domácnosti. Smluvní záruka je 6 měsíců, pokud je kupující podnikatel - fyzická osoba a spotřebič kupuje pro podnikatelskou činnost nebo komerční využití (§ 429 Obchodního zákoníku). Záruka se snižuje dle § 619 odst. 2 občanského zákoníku na 6 měsíců pro: žárovky, baterie, křemíkové a halogenové trubice.

Záruka se nevztahuje

- jakékoliv mechanické poškození výrobku nebo jeho části
- na vady způsobené nevhodným zacházením nebo umístěním.
- je-li zařízení obsluhováno v rozporu s návodem, případně zásahem neoprávněné osoby.
- nesprávně používán, skladován nebo přenášen.
- na záruku 24 měsíců se nevztahují opravy, například: výměna žárovky, trubice, čištění a odvápnování kávovarů, žehliček, zvlhčovačů, atd. Zde bude účtováno servisem za smluvní cenu.
- pokud nebude při kontrole přístroje zjištěna žádná závada nebo nebudou splněny záruční podmínky, uhradí režijní náklady spojené s kontrolou nebo opravou výrobku kupující.
- zákazník ztrácí záruku při používání výrobků k profesionální či jiné výdělečné činnosti v provozovnách.
- závada byla způsobena vnějšími a živelními podmínkami (např. poruchami v elektrické síti nebo bytové instalaci)
- záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasíláno poštou nebo přepravní službou musí být zabalen v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku.

Zodpovědný zástupce za servis pro ČR na značky: ARDES, Guzzanti, Scarlett, Luxell, Graef

ČERTES spol. s r.o.

Donínská 83

463 34 Hrádek nad Nisou

Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.

Tel./fax 4827718718 - náhradní díly

Mobil: 721018073, 731521116, 608719174

Pracovní doba 8 - 16,30

www: certes.info, e-mail: certes@certes.info



Záruční list

Tento oddíl vyplňte prosím hůlkovým písmem a přiložte k výrobku.

Odesílatel:

Příjmení/jméno:

Stát/PSČ/obec/ulice:

Telefonní číslo:

Číslo/označení (zbožní) položky:

Datum/místo prodeje:

Popis závady:

.....

Datum/podpis:

Záruka se nevztahuje.

Zašlete prosím neopravený výrobek za cenu poštovného zpět.

Sdělte mi, kolik budou činit náklady. Opravte výrobek za úhradu.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

Dovozce:

PRIVEST s.r.o.

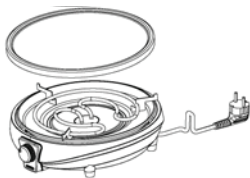
Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefon: (+420) 241 410 819



LEN PRE POUŽITIE V DOMÁCNOSTI - prečítajte si pokyny.

Ďakujeme za kúpu elektrického palacinkovača značky Guzzanti. Vďaka tomuto novému spotrebiču môžete teraz pripraviť tieto perfektné palacinky, o ktorých ste už dávno snívali. Výkon a rovnomerné rozloženie tepla spotrebiča umožňuje rýchle a okamžité pečenie palacinek.

Systém rozťierania umožní každému jednotlivcovi pripraviť svoju vlastnú palacinku.

Napriek tomu, že je použitie tohto spotrebiča veľmi jednoduché, odporúčame, aby ste si prečítali tento návod dôkladne pred prvým použitím, hlavne nižšie uvedené bezpečnostné pokyny.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri použití elektrických spotrebičov musíte dodržiavať základné bezpečnostné upozornenia, vrátane nasledujúcich:

1. Prečítajte si všetky pokyny.
2. Nedotýkajte sa horúceho povrchu. Používajte rukoväte a ovládače.
3. Pre ochranu pred zasiahnutím elektrickým prúdom neponárajte zástrčku, kábel ani hlavnú jednotku spotrebiča do vody ani iných tekutín. Nemanipulujte s týmito dielmi mokrými rukami.
4. Zvýšte pozornosť pri použití spotrebiča v blízkosti detí.
5. Pred čistením a po použití odpojte zástrčku od elektrickej siete. Pred zložením horúcich dielov a čistením ich nechajte vychladnúť.
6. Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený kábel alebo zástrčku, po poruche spotrebiča alebo ak bol poškodený akýmkoľvek spôsobom. Odneste spotrebič do najbližšieho autorizovaného servisného strediska na kontrolu, opravu alebo nastavenie.
7. Použitie príslušenstva neodporúčaného výrobcom spotrebiča môže spôsobiť zranenie.
8. Spotrebič nepoužívajte vonku.
9. Kábel nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky a zabráňte jeho kontaktu s horúcimi povrchmi.
10. Spotrebič nedávajte na ani do blízkosti plynových alebo elektrických sporákov ani do vyhriatej rúry.
11. Zvýšte pozornosť pri premiestňovaní spotrebiča.
12. Napájací kábel pripojte vždy najskôr ku spotrebiču, až potom k elektrickej zásuvke. Odpojenie: nastavte ovládač na minimum, potom odpojte zástrčku od elektrickej zásuvky.
13. Spotrebič nepoužívajte na iný ako predpísaný účel.
14. Spotrebič postavte najmenej 20 cm od povrchov citlivých na teplo.
15. Spotrebič postavte na stabilný a suchý povrch, v dostatočnej vzdialenosti od okraja pracovnej plochy.
16. Pri prvom použití spotrebiča môže z neho vychádzať trochu dymu. Je to úplne normálne, je to spôsobené ochranným olejom z výroby.
17. USCHOVAJTE SI TIETO POKYNY NA BEZPEČNOM MIESTE.

SPOTREBIČ

- 1) Nepriľnavá platňa s priemerom 30 cm
- 2) Volič termostatu
- 3) Kontrolka stavu zahriatia
- 4) Drevená lopatka: na otočenie palacinky
- 5) Drevená škrabka pre tradičné rozotieranie

Technické funkcie: 1000 W, 220~240 Vac

DOPLNKOVÉ DÔLEŽITÉ POKYNY

PREČÍTAJTE SI TIETO POKYNY

VAROVANIE: upozornenie o krátkom kábli.

- a) K spotrebiču je dodávaný krátky kábel z dôvodu zníženia rizika zachytenia o dlhý kábel.
- b) V prípade potreby môžete použiť dlhý predlžovací kábel.
- c) Ak používate predlžovací kábel, parametre tohto kábla musia mať hodnoty minimálne ako je príkon spotrebiča a dlhší kábel vedte tak, aby nevisel cez okraj pracovnej dosky a nedošlo k nežiadúcemu zachyteniu deťmi.

USCHOVAJTE SI TIETO POKYNY

PRÍPRAVA

- Inštalujte spotrebič a kompletne príslušenstvo.
- Odviňte napájací kábel, najskôr pripojte k spotrebiču a potom k elektrickej zásuvke.
- Teplotu nastavte pomocou termostatu.
Například: nastavte do pozície Middle pre sladké a slané Brittany (Francúzske) palacinky. Kontrolka sa rozsvieti. Keď po približne 6 až 7 minútach zhasne, spotrebič je pripravený pre použitie.
- Pred pečením prvej palacinky a medzi prípravou každého receptu natrite platňu trochou oleja.

DÔLEŽITÉ:

- Nastavenie teploty je len informatívne. Upravte ho podľa vašich potrieb.
- Pri nastavení Max roztrite cesto pomocou dodaného nástroja.

POUŽITIE DREVEŇEJ LOPATKY

Drevená lopatka sa tradične používa pre rozotretie cesta. Cesto musíte lopatkou rozťahovať, nesmiete ju tlačiť späť.

Pre pravákov: uchopte lopatku do pravej ruky medzi palce a ukazovák, rukoväť podpierajte ďalšími prstami.

Nalejte cesto vľavo od lopatky.

Lopatku umiestnite za cesto.

Test rozotrite za súčasného otáčania a ťahania s jemným „poškľbávaním“ v smere hodinových ručičiek.

Každý pohyb lopatky musí roztrieť cesto, neprechádzajte cez už rozotreté miesta, pretože môže dôjsť k roztrhnutiu palacinky.

Pokračujte v rozotieraní cesta, kým nedosiahnete dokonale okrúhle palacinky alebo oplátky.

ÚDRŽBA

Nepriľnavá platňa nevyžaduje špeciálnu údržbu. Po upečení každej palacinky utrite platňu bavlnenou utierkou. Bavlna je menej drsná ako niektoré kuchynské utierky.

- Na platňu nepoužívajte chemické čistiace prostriedky a drsné špongie.
- Rám a základňu vyčistite vlhkou špongiou.
- Pozor: spotrebič nikdy neponárajte do vody, pred čistením ho odpojte od elektrickej siete.
- Ak je nutné vymeniť napájací kábel, použite rovnaký typ.

SPÔSOB PRÍPRAVY SLADKÝCH PALACINIEK A POHÁNKOVÝCH OBLÁTKOV

Nadvihnite palacinku a nechajte ju na platni bez otočenia.

Dajte kúsok masla doprostred a roztrite pomocou drevenej lopatky.

Preložte pre vytvorenie štvorca.

Preneste na tanier a servírujte.

Príprava sladkých palaciek.

- Maslo a cukor: odlepte palacinku a dochuťte maslom podľa chuti, kým je na platni. Preložte pre vytvorenie štvorca. Posypte cukrom.
- Džem: odlepte palacinku a jemne potrite maslom na platni. Preložte na štyri časti a preneste na tanier. Potrite džemom.
- Čokoláda: použite tekutú čokoládu alebo roztopenú tmavú čokoládu s trochou mlieka. Preložte palacinku potreťou maslom na tanier. Jemne potrite čokoládou.
- Citrón: preložte zloženú palacinku potreťou maslom na tanier. Prelejte šťavou z polovice citróna a posypte cukrom.

Príprava slaných pohánkových oblátok

- Syr ementál: potrite maslom, potom posypte strúhaným syrom. Preložte na štyri časti na platni a nechajte mierne zapieť. Preneste na tanier a servírujte.
- Vajíčka, šunka: mierne potrite maslom. Vajíčko rozbite doprostred. Pomocou lopatky roztrite bielok, aby sa upiekol. Žltok nechajte v celku alebo prepichnete, podľa chuti. Pridajte pár kúskov šunky. Preložte a servírujte.
- Klobásy: jemne potrite maslom a potom rozložte niekoľko plátkov klobásy. Preložte a servírujte.
- Losos: mierne potrite maslom, preložte. Pridajte niekoľko kúskov údeného lososa. Ozdobte kyslou smotanou a plátkom citróna.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Nárok na záruku je možné uplatniť len po predložení originálu dokladu o zakúpení výrobku (paragón, faktúra) s typovým označením výrobku, dátumom predaja a čitateľnou pečiatkou predajcu. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu častí spotrebiča, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebiča. Po uplynutí záručnej doby bude spotrebič opravený za poplatok. Výrobca nezodpovedá za poškodenia alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča a nedodržania pokynov v návode na obsluhu. Výrobok je určený výhradne ako domáci spotrebič pre použitie v domácnosti. Zmluvná záruka je 6 mesiacov, ak je kupujúci podnikateľ - fyzická osoba a spotrebič kupuje pre podnikateľskú činnosť alebo komerčné využitie. Záruka sa znižuje podľa občianskeho zákonníka na 6 mesiacov pre: žiarovky, batérie, kremíkové a halogénové trubice.

Záruka sa nevzťahuje na

- akékoľvek mechanické poškodenie výrobku alebo jeho časti
- na chyby spôsobené nevhodným zaobchádzaním alebo umiestnením.
- ak je zariadenie obsluhované v rozpore s návodom, prípadne zásahom neoprávnenej osoby.
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.
- na záruku 24 mesiacov sa nevzťahujú opravy, napríklad: výmena žiarovky, trubice, čistenie a odvápnovanie kávovarov, žehličiek, zvlhčovačov, atď. Tu bude účtované servisom za zmluvnú cenu.
- ak nebude pri kontrole zariadenia zistená žiadna porucha alebo nebudú splnené záručné podmienky, uhradí režijné náklady spojené s kontrolou alebo opravou výrobku kupujúci.
- zákazník stráca záruku pri používaní výrobkov na profesionálnej alebo inej zárobkovej činnosti v prevádzkach.
- porucha bola spôsobená vonkajšími a živelnými podmienkami (napr. poruchami v elektrickej sieti alebo bytovej inštalácii).
- záruka sa netýka poškodenia vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej obsluhu.

Ak tovar pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku.

Zodpovedný zástupca za servis pre SR

ČERTES SK, s.r.o.

Pažite č. 42

010 09 Žilina

tel./fax: +421 41 5680 171, 5680 173

mobil: +421 905 259213

+421 907 241912

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes.sk@gmail.com

certes@eslovakia.sk



Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ:

Priezvisko/meno:

Štát/PSČ/obec/ulica:

Telefónne číslo:

Číslo/označenie (tovaru) položky:

Dátum/miesto predaja:

Popis poruchy:

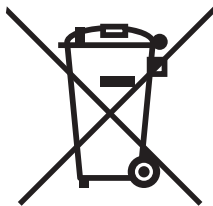
Dátum/podpis:

Záruka sa nevzťahuje.

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

Informujte ma, koľko budú predstavovať náklady. Opravte výrobok za úhradu.

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odveďte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok.

Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

Pre právnické osoby v Európskej únii

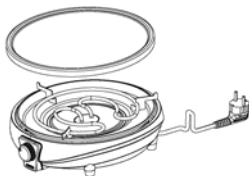
Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

Dovozca:

PRIVEST s.r.o.
Na Zlatnici 301/2
Praha 4, PSČ 147 00
www: www.privest.cz
Email: info@privest.cz
Telefon: (+420) 241 410 819



TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO – przeczytaj instrukcję.

Dziękujemy za zakup elektrycznej płyty do naleśników marki Guzzanti. Dzięki temu nowemu urządzeniu możesz przygotować idealne naleśniki, o których marzysz od dawna. Moc i równomierne rozprowadzanie temperatury urządzenia umożliwia szybkie smażenie naleśników.

System rozcierania umożliwi każdemu przygotowanie swojego własnego naleśnika.

Mimo że użycie tego urządzenia jest bardzo łatwe, polecamy, aby przeczytać dokładnie niniejszą instrukcję obsługi przed pierwszym użyciem, zwłaszcza niżej podane informacje dotyczące bezpieczeństwa.

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Używając urządzeń elektrycznych musisz dotrzymywać podstawowych ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa, w tym następujących:

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje.
2. Nie dotykaj gorącej powierzchni. Używaj uchwytów i elementów sterujących.
3. W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym nie zanurzaj wtyczki, przewodu ani głównej jednostki urządzenia w wodzie ani innych cieczach. Nie obsługuj tych elementów mokrymi rękami.
4. Zachowaj szczególną uwagę używając urządzenia w pobliżu dzieci.
5. Przed czyszczeniem i po użyciu odłącz wtyczkę od sieci elektrycznej. Przed wyjęciem gorących elementów i czyszczeniem pozostaw je do wystygnięcia.
6. Nie używaj urządzenia, jeżeli ma uszkodzony przewód lub wtyczkę, po awarii urządzenia lub jeżeli było uszkodzone w jakikolwiek sposób. Zanieś urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu do kontroli, naprawy lub wyregulowania.
7. Używanie akcesoriów niepolecanych przez producenta urządzenia może powodować urazy.
8. Nie używaj urządzenia na zewnątrz pomieszczeń.
9. Nie zostawiaj przewodu zwisającego przez brzeg stołu lub blatu i unikaj jego kontaktu z gorącymi powierzchniami.
10. Nie umieszczaj urządzenia na ani w pobliżu gazowych lub elektrycznych kuchenek ani w rozgrzanym piekarniku.
11. Zachowaj szczególną uwagę przemieszczając urządzenie.
12. Przewód zasilający podłącz zawsze najpierw do urządzenia, a dopiero potem do gniazdka elektrycznego. Odłączanie: ustaw regulator na minimum, następnie odłącz wtyczkę od gniazdka elektrycznego.
13. Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisany.
14. Urządzenie ustaw co najmniej 20 cm od powierzchni czułych na temperaturę.
15. Urządzenie ustaw na stabilnej i suchej powierzchni, w wystarczającej odległości od brzegu blatu.
16. Podczas pierwszego użycia urządzenia może wydostawać się z niego trochę dymu. Jest to zupełnie normalne, spowodowane jest to olejem ochronnym stosowanym podczas produkcji.
17. ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ W BEZPIECZNYM MIEJSCU.

URZĄDZENIE

- 1) Płyta nieprzywierająca o średnicy 30 cm
- 2) Selektor termostatu
- 3) Kontrolka stanu temperatury
- 4) Łopatką drewnianą: do obracania naleśnika
- 5) Drewniany skrobak do tradycyjnego rozcierania

Funkcje techniczne: 1000 W, 220~240 V

WAŻNE WSKAZÓWKI UZUPEŁNIAJĄCE

PRZECZYTAJ PONIŻSZE WSKAZÓWKI

OSTRZEŻENIE: ostrzeżenie o krótkim przewodzie.

- a) Do urządzenia dodawany jest krótki przewód w celu obniżenia ryzyka zaczepienia o długi przewód.
- b) W razie potrzeby możesz użyć przedłużacza.
- c) Jeżeli używasz przedłużacza, parametry tego przedłużacza muszą mieć wartości minimalnie takie jak wejście urządzenia a dłuższy przewód prowadź tak, aby nie zwisał przez brzeg blatu i aby nie doszło do niepożądanego zaczepienia przez dzieci.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

PRZYGOTOWANIE

- Zainstaluj urządzenie i wszystkie akcesoria.
- Rozwiń przewód zasilający, najpierw podłącz do urządzenia a następnie do gniazdka.
- Ustaw temperaturę za pomocą termostatu.
Na przykład: ustaw w pozycji Middle na słodkie i słone naleśniki Brittany (francuskie). Kontrolka zaświeci się. Kiedy po około 6-7 minutach zgaśnie, urządzenie jest gotowe do użycia.
- Przed usmażeniem pierwszego naleśnika i między przygotowaniem każdego przepisu natrzyj płytę odrobiną oleju.

WAŻNE:

- Ustawienie temperatury jest jedynie informacyjne. Dostosuj ją do swoich potrzeb.
- Przy ustawieniu Max rozetrzyj ciasto za pomocą dołączonego narzędzia.

UŻYWANIE DREWNIANEJ ŁOPATKI

Łopatkę drewnianą tradycyjnie używa się do roztarcia ciasta. Ciasto należy rozprowadzać łopatką, nie przeciągaj jej z powrotem po cieście.

Dla praworęcznych: złap łopatkę do prawej ręki między kciuk i palec wskazujący, uchwyt podeprzyj pozostałymi palcami. Nalej ciasto w lewo od łopatkę.

Łopatkę umieść za ciastem.

Ciasto rozprowadź równocześnie kręcąc i ciągnąc z delikatnym „poskubywaniem” zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Każdy ruch łopatkę musi rozetrzeć ciasto, nie przechodzić przez już roztarte miejsca, ponieważ może dojść do rozerwania naleśnika.

Kontynuuj rozprowadzanie ciasta, dopóki nie osiągniesz idealnie okrągłego naleśnika lub wafła.

KONSERWACJA

Płyta nieprzywierająca nie wymaga specjalnej konserwacji. Po usmażeniu każdego naleśnika wytrzyj płytę bawełnianą ściereczką. Bawełna jest mniej szorstka niż niektóre ścierki kuchenne.

- Na płytę nie stosuj chemicznych środków czyszczących i ostrych gąbek.
- Ramę i podstawę wyczyść wilgotną gąbką.
- Uwaga: nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie, przed czyszczeniem odłącz go od sieci elektrycznej.
- Jeżeli trzeba wymienić przewód zasilający, użyj takiego samego rodzaju.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA NALEŚNIKÓW SŁODKICH I GRYCZANYCH

Podnieś naleśnik i pozostaw go na płycie bez obracania.

Dodaj kawałek masła do środka i rozprowadź za pomocą drewnianej łyżki. Przełóż tworząc kwadrat.

Przenieś na talerz i zaserwuj.

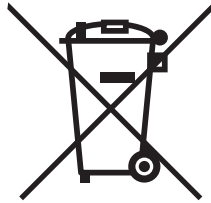
Przygotowanie słodkich naleśników.

- Masło i cukier: odklej naleśnik i dopraw masłem według gustu, dopóki jest na płycie. Przełóż tworząc kwadrat. Posyp cukrem.
- Dżem: odklej naleśnik i delikatnie posmaruj masłem na płycie. Złóż na cztery części i przenieś na talerz. Posmaruj dżemem.
- Czekolada: użyj płynnej czekolady lub roztopionej ciemnej czekolady z odrobiną mleka. Przełóż naleśnik posmarowany masłem na talerz. Delikatnie posmaruj czekoladą.
- Cytryna: przełóż złożony naleśnik posmarowany masłem na talerz. Polej sokiem z połowy cytryny i posyp cukrem.

Przygotowanie słonych naleśników gryczanych

- Ser ementaler: posmaruj masłem, następnie posyp startym serem. Złóż na cztery części na płycie i pozostaw do delikatnego zapieczenia. Przenieś na talerz i serwuj.
- Jajka, szynka: delikatnie posmaruj masłem. Wbij jajko po środku. Za pomocą łyżki rozetrzyj białko, by się usmażyło. Żółtko pozostaw w całości lub przebij, według gustu. Dodaj kilka kawałków szynki. Przełóż i serwuj.
- Kiełbasa: delikatnie posmaruj masłem a następnie rozłóż kilka plasterków kiełbasy. Przełóż i serwuj.
- Łosoś: delikatnie posmaruj masłem, przełóż. Dodaj kilka kawałków wędzonego łososia. Dodaj do ozdoby śmietanę i plaster cytryny.

Informacje dotyczące sposobu likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego (dla gospodarstw domowych)



Powyższy symbol umieszczony na produktach lub w załączonych dokumentach oznacza, że nie wolno likwidować zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu utylizacji należy odnieść tego typu odpad do punktu selektywnego zbioru, gdzie zostanie odebrany bez żadnych opłat. W niektórych państwach można zwrócić tego typu odpad bezpośrednio u sprzedawcy w momencie nabycia nowego produktu.

Prawidłowa likwidacja takich produktów zbytecznie nie obciąża środowiska naturalnego i nie ma negatywnego wpływu na ludzkie zdrowie. Szczegółowych informacji o najbliższym punkcie zbioru udzieli najbliższy urząd miejski.

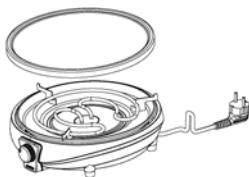
W przypadku nieprawidłowej likwidacji odpadu właściciel może zostać obciążony karą grzywny zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dla osób prawnych w Unii Europejskiej

Bliższych informacji dotyczących likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego udzieli sprzedawca lub dystrybutor.

Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej

Powyższy symbol obowiązuje wyłącznie w krajach Unii Europejskiej. Aby zlikwidować urządzenie, należy zwrócić się o pomoc do urzędu miejskiego lub dystrybutora w celu zasięgnięcia informacji o prawidłowym sposobie likwidacji tego typu odpadu.



CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA – kérjük, olvassa el az utasításokat.

Köszönjük, hogy megvásárolta a Guzzanti elektromos palacsintasütőt. A készülék segítségével most már Ön is megsütheti álmai tökéletes palacsintáját. A készülék teljesítménye és a hő egyenletes elosztása lehetővé teszi a gyors és azonnali palacsintasütést.

A tészta elsütésének módja minden felhasználó számára lehetővé teszi a tökéletes palacsinta elkészítését. Bár a készülék használata rendkívül egyszerű, javasoljuk, hogy olvassa el figyelmesen az útmutatót a készülék első használata előtt, különös figyelmet fordítva az alábbi biztonsági utasításokra.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Az elektromos készülékek használatánál be kell tartani néhány alapvető biztonsági szabályt, beleértve az alábbiakat is:

1. Olvassa el valamennyi utasítást.
2. Ne érintse meg a forró felületet. Használja a fogantyút és a szabályozógombokat.
3. Az áramütés veszélye miatt nem szabad a csatlakozódugót, kábelt vagy magát a készüléket vízbe vagy egyéb folyadékba meríteni. Ne fogja meg ezeket a részeket vizes kézzel.
4. Ügyeljen fokozottan, ha gyerekek is vannak a készülék közelében.
5. Tisztítás előtt és használat után válasza le a készüléket az áramkorról. A forró részek szétszerelése és tisztítása előtt várjon, amíg ezek kihűlnek.
6. Ne használja a készüléket, ha megsérült a tápkábel vagy a csatlakozódugó, hibás működés vagy bármilyen más sérülés esetén. Forduljon a legközelebbi márkaszervizhez, ahol majd leellenőrzik működését, és szükség esetén megjavítják vagy beállítják a készüléket.
7. A gyártó által nem javasolt tartozékok használata sérüléseket idézhet el.
8. Ne használja a szabadban a készüléket.
9. Ne hagyja a tápkábelt szabadon lógni az asztal vagy munkalap szélén, és tartsa távol a forró felületektől.
10. Ne helyezze a készüléket gáz- vagy villanytűzhelyekre, vagy ilyenek közelébe, és forró sütőbe.
11. A készülék áthelyezésénél legyen nagyon elővigyázatos.
12. A tápkábelt először mindig a készülékhez kell csatlakoztatni, és csak ezután az elektromos aljzathoz. Leválasztás: állítsa a legkisebb fokozatra a szabályozógombot, majd húzza ki a csatlakozódugót az elektromos aljzathoz.
13. A készülék kizárólag eredeti rendeltetési céljára használható.
14. Tartsa be a minimum 20 cm távolságot a magas hőre érzékeny felületektől.
15. Állítsa a készüléket egy szilárd és száraz felületre, biztonságos távolságban az asztal szélétől.
16. Az első használatnál egy kevés füst távozhat a készülékből. Ez egy normális jelenség, a gyártásnál használt védőolaj okozza.
17. **ŐRIZZE AZ ÚTMUTATÓT EGY BIZTONSÁGOS HELYEN.**

KÉSZÜLÉK

- 1) Tapadásmentes 30 cm átmérőjű sütőlap
- 2) Termosztát-szabályozó
- 3) Melegítés jelzőfény
- 4) Falapát: a palacsinta megfordításához
- 5) Fa kaparó a tészta elsimításához

Műszaki funkciók: 1000 W, 220~240 Vac

FONTOS KIEGÉSZÍTŐ UTASÍTÁSOK

OLVASSA EL AZ ALÁBBI UTASÍTÁSOKAT

FIGYELEM: rövid tápkábel

- a) A készüléket egy rövid tápkábellel szállítjuk, ez csökkenti a belebotlás veszélyét, amely egy hosszú kábel használata esetén fennáll.
- b) Szükség esetén megengedett egy hosszabbító kábel használata is.
- c) Hosszabbító kábel használata esetén: a hosszabbító kábel paramétereinek legalább a készülék bemenő teljesítményével azonos nagyságúnak kell lenniük, és a hosszabbítót úgy kell vezetni, hogy ne lógjon a munkafelület szélén, és ne lehessen belebotlani.

ÖRIZZE MEG AZ UTASÍTÁSOKAT

ELŐKÉSZÜLET

- Szerelje össze a készüléket az összes tartozékkal.
- Tekerje le a tápkábelt, csatlakoztassa először a készülékhez, majd az elektromos aljzathoz.
- Állítsa be a hőmérsékletet a termosztát segítségével.
Példa: állítsa a Middle pozícióra édes, és a Brittany (francia) pozícióra sós palacsinta esetén. Felvilágít a jelzőlámpa. Amikor a lámpa kb. 6-7 másodperc múlva kialszik, a készülék használatra készen áll.
- Az első palacsinta valamint minden új étel sütése előtt kenje be vékonyan olajjal a sütőlapot.

FONTOS:

- A hőmérséklet beállítása csak tájékoztató jellegű. A hőmérséklet beállítása egyéni ízlése kérdése.
- A Max beállításnál a tésztát a mellékelt lapáttal kell elsimítani.

A FALAPÁT HASZNÁLATA

A falapát hagyományosan a tészta elsimításához használatos. A tésztát a lapáttal szét kell húzni, nem szabad összenyomni.

Jobbkezesek: fogja jobb keze hüvelyk – és mutatóujja közé a lapátot, a fogantyút tartsa a többi ujjával. Öntse rá a tésztát a sütőre a lapáttól balra.

Helyezze a lapátot a tészta mögé.

Kenje szét a tésztát körkörös mozdulattal és egyúttal óvatosan húzva és „finoman rázva” az óramutató járásának irányában. A lapáttal kenni kell a tésztát, ne húzza át fölöslegesen a lapátot a már elsimított részen, mert ez a tészta szakadását okozhatja.

Simítsa addig a tésztát, amíg tökéletesen gömbölyű palacsintát vagy puffancsot nem kap.

ÁPOLÁS

A tapadásmentes serpenyő nem igényel különleges ápolást. Minden egyes palacsinta után törölje át a serpenyőt egy pamut törlőruhával. A pamut kevésbé durva, mint más konyhai törlőruhák.

- Ne használjon vegyi tisztítószerkeket és durva szivacsokat a serpenyő tisztításához.
- A keretet és az elektromos részt törölje ét egy nedves szivaccsal.
- Figyelem: soha ne merítse vízbe a készüléket, tisztítás előtt mindig válassza le az elektromos áramról.
- A megsérült tápkábelt ugyanolyan típusúra kell kicserélni.

ÉDES PALACSINTA ÉS HAJDINA PUFFANCS KÉSZÍTÉSE

Emelje meg a palacsintát és hagyja a sütőlapon, ne fordítsa meg.

Tegyen egy kis darab vaját a tészta közepére, és kenje szét a falapáttal. Hajtsa négyzet alakúra a palacsintát. Tegye egy tányérra és tálalja.

Édes palacsinta készítése

- Vaj és cukor: lazítsa fel a palacsintát a sütőről, és tetszés szerint ízesítse vajjal még a serpenyőben. Hajtsa négyzet alakúra. Szórja meg cukorral.
- Dzsem: lazítsa fel a palacsintát, és még a serpenyőben kenje meg vékonyan vajjal. Hajtsa négyzet alakúra, és tegye át egy tányérra. Kenje meg dzsemmel.
- Csokoládé: használjon folyékony csokoládét, vagy felolvasztott keserű csokoládét egy kevés tejjel. Helyezze a tányérra a vajjal vékonyan megkent palacsintát. Kenje meg vékonyan csokoládéval.
- Citrom: helyezze a vajjal megkent, összehajtogatott palacsintát a tányérra. Locsolja meg egy fél citrom levéllel, és szórja meg cukorral.

Sós hajdinapuffancsok készítése

- Ementáli sajt: kenje meg vajjal, majd szórja meg reszelt sajttal. Hajtsa négyzet alakúra a palacsintát, és mérsékelten pirítsa meg. Helyezze tányérra és tálalja.
- Tojás, sonka: kenje meg vékonyan vajjal. Helyezze a feltört tojást a tészta közepére. A lapáttal kenje szét a fehérjét, hogy átsüljön. A sárgáját tetszés szerint hagyja egészben, vagy szűrje át. Tegyen hozzá néhány darab sonkát. Hajtsa össze és tálalja.
- Kolbász: kenje meg vékonyan vajjal, majd helyezzen rá néhány szelet kolbászt.
- Lazac: kenje meg vékonyan vajjal, hajtsa össze. Tegyen rá néhány darab füstölt lazacot. Díszítse tejföllel és citromszelettel.

Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



Ez az ikon a készüléken vagy a mellékelt iratokon arra figyelmeztet, hogy az elektrikus és elektronikus készülékek nem likvidálhatók a háztartási hulladékkal együtt.

A helyes feldolgozás, újítás és recikláció érdekében kérjük, szállítsa az ilyen készüléket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyen leadható. Néhány országban ezek a készülékek az eladónál is leadhatók, amennyiben egy új, hasonló terméket vásárol ott. A termékek helyes likvidálása értékes nyersanyagokat spórolhat meg, és megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív khatásokat, amelyek a hulladék helytelen likvidálása esetében következhetnek be. A helyi hivatal részletes információkkal szolgálhat a legközelebbi gyűjtőhelyet illetően.

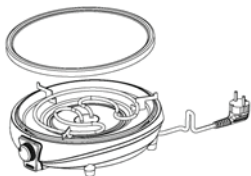
A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

Jogi személyek az EU keretén belül

Amennyiben használt elektrikus és elektromos készülékeket szeretne likvidálni, forduljon részletes információkért a helyi eladóhoz vagy közvetítőhöz.

Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül

Ez az ikon csak az Európai Unióban érvényes. Amennyiben likvidálni szeretné ezt a készüléket, forduljon a helyi hivatalhoz vagy az eladóhoz, és kérjen tőle információkat a termék helyes likvidálásáról.



SAMO ZA UPORABO V GOSPODINJSTVU - preberite navodila.

Zahvaljujemo se vam za nakup električnega aparata za peko palačink znamke Guzzanti. S tem aparatom lahko sedaj pripravite popolne palačinke, o katerih ste vedno sanjali. Zmogljivost in enakomerna porazdelitev toplote aparata omogoča hitro in takojšnjo peko palačink.

Ta sistem omogoča, da si lahko vsak posameznik pripravi svojo lastno palačinko.

Kljub temu, da je uporaba aparata zelo enostavna, priporočamo, da ta navodila pred uporabo temeljito preberete, še posebej varnostne napotke.

POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI

Pri uporabi električnih naprav morate upoštevati osnovna varnostna pravila, zlasti:

1. Preberite vsa navodila.
2. Ne dotikajte se vroče površine. Uporabljajte ročaje in držaje.
3. Ne potaplajte kabla, vtiča in osnovne enote aparata v vodo ali druge tekočine, da ne pride do električnega udara. Ne prijemajte teh delov z mokrimi rokami.
4. Bodite posebej previdni pri uporabi aparata v bližini otrok.
5. Pred čiščenjem in po uporabi izključite aparat iz električnega omrežja. Pred odstranitvijo in čiščenjem vročih delov le-te pustite, da se ohladijo.
6. Če je poškodovan napajalni kabel ali vtič, če aparat ne deluje pravilno ali če je poškodovan drugače, ga ne uporabljajte. Odnosite ga v najbližji pooblaščen servisni center za pregled, popravilo ali nastavev.
7. Uporaba drugih dodatkov razen tistih, ki jih priporoča proizvajalec, lahko ima za posledico telesno poškodbo.
8. Aparata ne uporabljajte na prostem.
9. Kabel ne sme viseti čez rob mize ali delovne površine, niti ne sme biti v stiku z vročimi površinami.
10. Ne postavljajte aparata na ali v bližino plinskih ali električnih štedilnikov ali v vročo pečico.
11. Bodite previdni pri premeščanju.
12. Napajalni kabel vedno najprej priključite na aparat, šele nato v električno vtičnico. Odklop: nastavite gumb za nastavev temperature na najnižjo vrednost, nato pa izvlecite vtič iz vtičnice.
13. Ne uporabljajte ga za druge namene, kot je predvideno.
14. Aparat postavite najmanj 20 cm od površin, ki niso toplotno odporne.
15. Aparat postavite na stabilno in ravno površino, dovolj stran od roba delovne površine.
16. Ko prvič vklopite aparat, lahko nastane nekaj dima. To je popolnoma normalno, vzrok je zaščitno olje iz proizvodnje.
17. NAVODILA ZA UPORABO SHRANITE NA VARNEM MESTU.

APARAT

- 1) Plošča z neoprijemljivo površino premera 30 cm
- 2) Gumb termostata
- 3) Indikator segretja
- 4) Lesena lopatica: za obračanje palačink
- 5) Lesen pripomoček za razmazanje testa

Tehnične funkcije: 1000 W, 220~240 Vac

DODATNA POMEMBNA NAVODILA

NATANČNO PREBERITE TA NAVODILA

POZOR: opozorilo o kratkem kablu.

- a) Da bi zmanjšali nevarnost spotikanja, ima aparat kratek kabel.
- b) Po potrebi lahko uporabite primeren podaljšek.
- c) Če uporabljate podaljšek, pazite, da imajo parametri kabla vsaj tako vrednost, kot je električna moč aparata. Podaljšek mora biti speljan tako, da ne visi čez delovno površino, tako da se ob njem ne bi spotaknili otroci.

SHRANITE TA NAVODILA

PRIPRAVA

- Namestite aparat in vse dodatke.
- Odvijte napajalni kabel. Napajalni kabel najprej priključite na aparat, šele nato v električno vtičnico.
- Temperaturo nastavite s pomočjo termostata.
Na primer: nastavite v položaj Middle za sladke in slane Brittany (francoske) palačinke. Indikator se prižge. Čez približno 6 do 7 minut ugasne, sedaj je aparat pripravljen za uporabo.
- Pred peko prve palačinke in med pripravo posameznih receptov ploščo rahlo namažite z oljem.

POMEMBNO:

- Priporočena nastavitve temperature je samo informativnega značaja. Prilagodite jo svojim potrebam.
- Pri nastavitvi Max razmažite testo s pomočjo priloženega pripomočka.

UPORABA LESENEGA PRIPOMOČKA

Leseni pripomoček se uporablja za razmazanje testa. S pripomočkom testo razširite, ne smete ga vleči nazaj. Za desničarje: primate pripomoček v desno roko med palec in kazalec, ročaj podpirajte z ostalimi prsti. Nalijte testo levo od pripomočka.

Položite pripomoček za testo.

Testo razvlecite s hkratnim vrtenjem in vlečenjem z rahlim „cukanjem“ v smeri urinega kazalca. Vsak premik pripomočka mora razvleči testo, ne smete iti čez že namazana mesta, ker se palačinka lahko raztrga.

Nadaljujte z razmazanjem testa, dokler ne dobite popolnoma okrogle palačinke.

VZDRŽEVANJE

Neoprijemljiva površina plošče ne zahteva posebnega vzdrževanja. Ko spečete posamezno palačinko, obrišite ploščo z bombažno krpo. Bombaž je manj grob kot nekatere kuhinjske krpe.

- Za čiščenje plošče ne uporabljajte kemičnih čistil in grobih gobic.
- Okvir in osnovno enoto očistite z vlažno gobico.
- Pozor: aparata nikdar ne potaplajte v vodo, pred čiščenjem ga izključite iz omrežja.
- Če je treba zamenjati napajalni kabel, uporabite enak tip.

NAČINI PRIPRAVE SLADKIH IN AJDOVIH PALAČINK

Palačinko privzdignemo in pustimo jo na plošči brez obračanja.

V sredino damo košček masla in razmažemo ga z leseno lopatico.

Prepognemo jo tako, da dobimo kvadrat.

Prenesemo jo na krožnik in ponudimo.

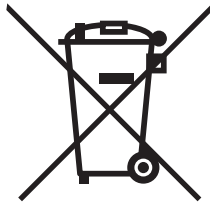
Priprava sladkih palačink.

- Maslo in sladkor: palačinko privzdignemo in namažemo z maslom, dokler je še na plošči. Prepognemo jo tako, da dobimo kvadrat. Potresemo s sladkorjem.
- Džem: palačinko privzdignemo in namažemo z maslom, dokler je še na plošči. Prepognemo jo s štirih strani in prenesemo na krožnik. Namažemo z džemom.
- Čokolada: uporabimo tekočo čokolado ali stopljeno temno čokolado z malo mleka. Palačinko, namazano z maslom, prenesemo na krožnik. Rahlo namažemo s čokolado.
- Limona: palačinko, namazano z maslom, prenesemo na krožnik. Prelijemo s sokom polovice limone in potresemo s sladkorjem.

Priprava slanih ajdovih palačink

- Ementalski sir: namažemo z maslom, nato pa potresemo z naribanim sirom. Prepognemo jo s štirih strani in pustimo, da se rahlo zapeče. Prenesemo jo na krožnik in ponudimo.
- Jajca, šunka: rahlo namažemo z maslom. Jajce razbijemo v sredino. Z lopatico raztegnemo beljak, da se speče. Rumenjak pustimo cel ali pa ga prebodemo, po okusu. Dodamo nekaj rezin šunke. Preložimo in ponudimo.
- Klobase: palačinko rahlo namažemo z maslom, nato pa položimo na njo nekaj kosov klobase. Preložimo in ponudimo.
- Losos: rahlo namažemo z maslom, preložimo. Dodamo nekaj kosov dimljenega lososa. Garniramo s kislometano in rezino limone.

Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



Ta simbol na izdelkih in/ali spremnih dokumentih pomeni, da rabljene električne in elektronske opreme ne smemo zavreči skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki. Za pravilno ravnanje, predelavo in reciklažo vas prosimo, da te izdelke brezplačno vrnete na določena zbirna mesta. V nekaterih državah je te izdelke mogoče vrniti neposredno prodajalcu ob nakupu podobnega novega izdelka.

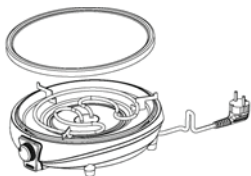
S pravilnim odlaganjem teh izdelkov pomagata hraniti dragocene vire in preprečiti morebitne negativne učinke na zdravje ljudi in okolje, do katerih bi sicer zaradi nepravilnega ravnanja z odpadki lahko prišlo. Za več informacij o najbližjem zbirnem mestu se obrnite na lokalni urad. Za nepravilno odlaganje odpadkov so možne kazni v skladu z veljavno zakonodajo.

Za poslovne uporabnike v Evropski uniji

Če želite zavreči električno in elektronsko opremo, se za več informacij obrnite na lokalnega prodajalca ali dobavitelja.

Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije

Ta simbol velja samo v Evropski uniji. Če želite odstraniti to napravo, se obrnite na ustrezne organe lokalne skupnosti ali prodajalca in povprašajte po ustreznem načinu odstranitve.



NUR ZUR VERWENDUNG IM HAUSHALT - Lesen Sie vor der Verwendung folgende Hinweise.

Wir bedanken uns bei Ihnen für den Einkauf des elektrischen Pfannkuchengerätes der Marke Guzzanti. Dank diesem neuen Gerät können Sie jetzt perfekte Pfannkuchen, von denen Sie längst geträumt haben, zubereiten. Die Leistung des Gerätes und gleichmäßige Wärmeverteilung ermöglichen schnelles und sofortiges Backen von Pfannkuchen.

Das System von Teigverteilung ermöglicht jedem Einzelnen, seinen eigenen Pfannkuchen zuzubereiten. Obwohl die Benutzung des Gerätes sehr leicht ist, empfehlen wir Ihnen, diese Gebrauchsanleitung vor der ersten Verwendung des Gerätes gründlich durchzulesen, vor allem folgende Sicherheitshinweise.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen Sie Basissicherheitshinweise einhalten, einschließlich folgender:

1. Lesen Sie sämtliche Hinweise.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe und Bedienknöpfe.
3. Tauchen Sie den Netzstecker, das Netzkabel und die Basisstation des Gerätes nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um Stromunfall zu vermeiden. Berühren Sie diese Komponenten nie mit nassen Händen.
4. Passen Sie gut auf, wenn Sie das Gerät in der Nähe von Kindern benutzen.
5. Trennen Sie den Netzstecker vor der Reinigung oder nach der Verwendung des Gerätes vom Stromnetz. Lassen Sie heiße Komponenten abkühlen, bevor Sie sie herausnehmen und reinigen.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es zur Beschädigung des Netzkabels oder Netzsteckers, zum Defekt am Gerät oder zur anderen Beschädigung gekommen ist. Bringen Sie das Gerät zur nächstgelegenen autorisierten Servicestelle, wo es geprüft, repariert oder eingestellt wird.
7. Die Verwendung vom Zubehör, das vom Hersteller nicht empfohlen wurde, kann zur Verletzung führen.
8. Verwenden Sie das Gerät nie draußen.
9. Lassen Sie das Netzkabel nie über Tisch- oder Arbeitsflächenkante herunterhängen. Das Netzkabel darf keine heißen Oberflächen berühren.
10. Stellen Sie das Gerät nie auf Gas- oder Elektroherde oder in ihre Nähe. Schieben Sie das Gerät nie in geheizten Backofen.
11. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät transportieren.
12. Schließen Sie das Netzkabel immer zuerst ans Gerät an und erst dann an die Steckdose. Trennen des Gerätes vom Stromnetz: Stellen Sie den Thermostatregler auf Minimalwert und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.
13. Verwenden Sie das Gerät nur zum bestimmten Zweck.
14. Das Gerät muss sich mindestens 20 cm entfernt von wärmeempfindlichen Oberflächen befinden.
15. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und trockene Oberfläche und in ausreichender Entfernung von der Arbeitsflächenkante.
16. Bei der ersten Verwendung des Gerätes kann es zur Rauchbildung kommen. Dies ist ganz normal und ist durch Schutzöl, das im Herstellungsprozess verwendet wurde, verursacht.
17. BEWAHREN SIE DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG AUF EINEM SICHEREN PLATZ AUF.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

- 1) Antihafbeschichtete Platte mit Durchmesser von 30 cm
- 2) Thermostatregler
- 3) Leuchtanzeige
- 4) Wendespattel aus Holz: Zum Wenden von Pfannkuchen
- 5) Teigverteiler aus Holz

Technische Daten: 1000 W, 220~240 V AC

WICHTIGE ERGÄNZUNGSHINWEISE

LESEN SIE FOLGENDE HINWEISE

WARNUNG: Kurzes Netzkabel

- a) Zum Gerät wird ein kurzes Netzkabel mitgeliefert, um das Stolperrisiko zu minimalisieren.
- b) Bei Bedarf kann ein langes Verlängerungskabel verwendet werden.
- c) Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, müssen die Parameter dieses Kabels die Ansprüche des Gerätes erfüllen. Führen Sie das Verlängerungskabel so, dass es über Arbeitsflächenkante nicht herunterhängt und Kinder es versehentlich nicht streifen können.

BEWAHREN SIE DIESE HINWEISE AUF

VORBEREITUNG ZUM BACKEN

- Installieren Sie das Gerät und sämtliches Zubehör.
- Wickeln Sie das Netzkabel ab, schließen Sie es zuerst ans Gerät an und erst dann stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Stellen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Backtemperatur.
Beispiel: Die Position Middle eignet sich sowohl für süße als auch für herzhaftes Brittany-Crêpes (französische Pfannkuchen). Die Leuchtanzeige beginnt zu leuchten. Wenn sie nach ca. 6 bis 7 Minuten erlischt, ist das Gerät zum Pfannkuchenbacken bereit.
- Bestreichen Sie die Platte vor dem Backen des ersten Pfannkuchens und zwischen jedem weiteren Rezept mit etwas Öl.

WICHTIG:

- Die Temperatureinstellung ist nur informativ. Korrigieren Sie die Temperatur je nach Ihren Bedürfnissen.
- Verwenden Sie bei der Temperatureinstellung Max den mitgelieferten Teigverteiler.

VERWENDUNG DES HÖLZERNEN TEIGVERTEILERS

Der Teigverteiler aus Holz wird traditionell zum Verteilen von Teig auf der Platte verwendet. Der Teig muss mit dem Teigverteiler ausgebreitet werden, und nicht zurück gedrückt werden.

Für Rechtshänder: Nehmen Sie den Teigverteiler in rechte Hand zwischen den Daumen und den Zeigefinger. Stützen Sie den Griff mit restlichen Fingern. Gießen Sie den Teig links vom Teigverteiler.

Positionieren Sie den Teigverteiler hinter dem Teig.

Verteilen Sie den Teig, indem Sie den Teigverteiler gleichzeitig drehen, im Uhrzeigersinn ziehen und sanft „zucken“

Jede Bewegung des Teigverteilers muss den Teig ausbreiten. Bewegen Sie mit dem Teigverteiler nicht über bereits ausgebreitete Stellen, ansonsten könnte es zum Zerreißen von Pfannkuchen kommen.

Setzen Sie den Prozess fort, bis der Teig vollständig verteilt ist und der Pfannkuchen (oder die Oblate) vollkommen rund ist.

WARTUNG

Die antihafbeschichtete Platte braucht keine spezielle Pflege. Wischen Sie die Platte nach dem Backen jedes Pfannkuchens mit einem Tuch aus Baumwolle ab. Die Baumwolle ist weniger rau als einige Küchentücher.

- Verwenden Sie zur Reinigung der Platte keine chemischen Reinigungsmittel oder raue Schwämme.
- Reinigen Sie den Rahmen und die Basisstation mit einem feuchten Schwamm.
- Achtung: Tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz ab.
- Das Netzkabel darf nur gegen ein neues Netzkabel identischen Typs ausgetauscht werden.

ZUBEREITUNG SÜSSER PFANNKUCHEN UND BUCHWEIZEN-CRÊPES

Heben Sie den Pfannkuchen an und lassen Sie ihn auf der Platte, ohne ihn zu wenden.

Legen Sie ein Stück Butter in die Mitte des Pfannkuchens und verteilen Sie die Butter mit dem hölzernen Teigverteiler. Klappen Sie den Pfannkuchen zusammen, um Viereck zu bilden.

Legen Sie den Pfannkuchen auf einen Teller und servieren Sie.

Zubereitung von süßen Pfannkuchen

- Butter und Zucker: Heben Sie den Pfannkuchen an und schmecken Sie ihn mit Butter ab, solange er sich noch auf der Platte befindet. Klappen Sie den Pfannkuchen zusammen. Bestreuen Sie ihn mit Zucker.
- Marmelade: Heben Sie den Pfannkuchen an und bestreichen Sie ihn sanft mit Butter, solange er sich noch auf der Platte befindet. Klappen Sie den Pfannkuchen zusammen und legen Sie ihn auf einen Teller. Bestreichen Sie ihn mit Marmelade.
- Schokolade: Verwenden Sie flüssige Schokolade oder zerschmolzene dunkle Schokolade mit etwas Milch. Legen Sie den mit Butter bestrichenen Pfannkuchen auf einen Teller. Bestreichen Sie ihn sanft mit Schokolade.
- Zitrone: Legen Sie den mit Butter bestrichenen Pfannkuchen auf einen Teller. Übergießen Sie ihn mit Saft aus einer Zitronenhälfte und bestreuen Sie ihn mit Zucker.

Zubereitung von herzhaften Buchweizen-Crêpes

- Emmentaler: Bestreichen Sie den Pfannkuchen mit Butter und bestreuen Sie ihn dann mit geriebenem Käse. Klappen Sie den Pfannkuchen zusammen, solange er sich noch auf der Platte befindet, und lassen Sie ihn leicht überbacken. Legen Sie ihn auf einen Teller und servieren Sie.
- Eier und Schinken: Bestreichen Sie den Pfannkuchen mit etwas Butter. Schlagen Sie in die Mitte des Pfannkuchens ein Ei. Verteilen Sie das Eiweiß mit dem Teigverteiler, damit es sich durchbäckt. Lassen Sie das Eigelb so, wie es ist, oder stechen Sie es auf - je nach Ihrem Geschmack. Geben Sie ein paar Stückchen Schinken dazu. Legen Sie den Pfannkuchen auf einen Teller und servieren Sie.
- Wurst: Bestreichen Sie den Pfannkuchen mit etwas Butter und belegen Sie ihn mit ein paar Scheiben Wurst. Legen Sie den Pfannkuchen auf einen Teller und servieren Sie.
- Lachs: Bestreichen Sie den Pfannkuchen mit etwas Butter und legen Sie ihn auf einen Teller. Geben Sie ein paar Stück Lachs dazu. Garnieren Sie den Pfannkuchen mit saurer Sahne und einer Scheibe Zitrone.

Benutzerhinweise zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten (im Haushalt)



Dieses Symbol auf Produkten oder in begleitenden Dokumenten besagt, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Bringen Sie diese Altgeräte zu den eigens vom Staat eingerichteten Sammelstellen, wo sie kostenlos angenommen und ökologisch entsorgt werden. Alternativ in einigen Ländern können Sie die Altgeräte Ihrem lokalen Fachhändler beim Kauf eines neuen äquivalenten Produktes zurückgeben. Durch die sachgemäße Entsorgung dieses Produktes helfen Sie bei der Vermeidung möglicher Umwelt- und Gesundheitsgefahren durch unkontrollierte Entsorgung. Weitere Hinweise zur Entsorgung erhalten Sie bei Ihrer Ortsverwaltung, dem Entsorgungsunternehmen oder Ihrem Fachhändler. Eine unsachgemäße Entsorgung dieser Art von Müll kann gemäß den nationalen Vorschriften bestraft werden.

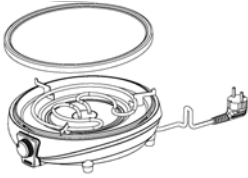
Für Unternehmen in den EU-Ländern

Wenn Sie elektrische und elektronische Altgeräte entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen von Ihrem Fachhändler oder Lieferanten.

Hinweise zur Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der EU

Dieses Symbol gilt nur in der EU.

Wenn Sie dieses Gerät entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen über die sachgemäße Entsorgung von Ihrer Ortsverwaltung oder Ihrem Fachhändler.



HOUSEHOLD USE ONLY - Please read instructions

Thank you for buying an electric crepe maker manufactured by Yilong. Thanks to this new appliance, you can now make those perfect crepes you have long dreamed of. The appliance's performance and regular heat supply will enable you to cook crepes rapidly and immediately.

The spreading system we have perfected will allow each individual to make his/her own crepe in no time at all.

Although use of this appliance is simple, we advise you to read this manual carefully before first use and particularly the safeguards below.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all the instructions
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or the frame of the appliance in water or other liquid. Do not handle these parts with wet hands.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility or to your point of sale for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving the appliance.
12. Always attach plug to appliance first, then plug in the wall outlet. To disconnect: push the cursor to minimum, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Place the appliance more than 8" away from any surface and every article which is sensitive to heat.
15. Place the appliance on a stable and dry surface, a little held aloof from the edge.
16. When using this machine for the first time, there may be a smell of smoke coming from the surface of the heating element, This is normal because of the oil protective coating in production.
17. SAVE THESE INSTRUCTION

THE EQUIPMENT

- 1) Non-stick 30CM diameter griddle
- 2) Cursor to regulate the thermostat
- 3) Indicator light to signal heating period
- 4) Wooden spatula: to turn the crepe
- 5) Wooden scraper for traditional spreading

Technical features: 1000 W, 220~240 Vac

IMPORTANT SAFEGUARDS Complementary

READ ALL THESE INSTRUCTIONS

WARNING: Short Cordon Instructions

- a) A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter or table top where it could be pulled on by children over unintentionally.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

SETTING UP

- Install the crepe maker and its accessories .
- Undo the lead and firmly plug in, first to the appliance and then to electrical socket.
- Control cooking temperature with the thermostat .
For example: position Middle for sweet and savory Brittany (France) crepes. The indicator will light up. When it goes off after 6 to 7 minutes, the appliance is ready for use.
- Before cooking your first crepe and between cooking each crepe, grease the griddle with a cotton cloth lightly moistened with cooking oil .

IMPORTANT:

- Temperature settings are given for information only. You can change them according to your needs.
- When setting Max, spread the batter using the wooden scraper.

USING THE WOODEN SCRAPER

The wooden scraper is traditionally used to spread the crepes or galettes batter. You must pull the batter with the scraper but don't push it back.

For right-handed persons: hold the scraper in the right hand between the thumb and the forefinger, the handle is supported by the other fingers.

Pour the batter in one go on the left part of the griddle.

Place the scraper behind the batter.

Spread the batter with the scraper while turning and pulling by small jerks in clockwise directions.

Each movement of scraper must spread batter, do not go over areas that have been spread or the crepe may rip.

Continue to spread the batter until you have made a perfectly round crepe or a galette.

MAINTENANCE

The non-stick griddle does not require any special maintenance. After each crepe has been cooked, simply wipe it with a cotton cloth. Cotton is less abrasive than some kitchen papers.

- Avoid using chemical cleansing products and abrasive sponges on the non-stick griddle.
- Clean the coated frame and base with a damp sponge.
- Caution: never immerse this appliance in water. Unplug it before cleaning.
- If you need to replace the lead, do so with a lead of the same type and ensure it has a connecting plug for the side of the appliance.

METHOD TO PREPARE SWEET CREPES AND SAVOURY BUCKWHEAT GALETTES

Detach the crepe and leave it on the griddle without turning it over.

Turn the knob of butter in the center and spread it around with the wooden spatula.

Fold into four to form a square.

Transfer the crepe to plate and serve.

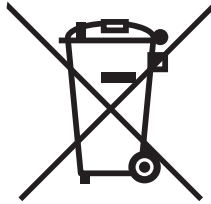
To prepare sweet crepes

- Butter and sugar: detach the crepe and butter it according to your taste, while on the griddle. Fold and transfer to plate. Sprinkle with sugar.
- Jam: detach the crepe and lightly butter it on the griddle. Fold in four and transfer to plate. Spread with a spoonful of jam.
- Chocolate: use chocolate spread or dark chocolate melted with a little milk. Transfer the buttered, folded crepe to plate. Delicately spread the chocolate.
- Lemon: transfer the buttered, folded crepe to plate. Pour over juice of half a lemon and sprinkle with sugar.

To prepare savory buckwheat galettes

- Gruyere cheese: butter then sprinkle the galette with grated cheese. Fold in four on the griddle and leave to cook slightly. Transfer to plate and serve.
- Egg-ham: lightly butter the galette. Break an egg in the middle of the galette. Using the spatula, spread the white so that it cooks. Leave the yolk whole or break it, as you wish. Spread small bits of ham over the galette. Fold in four and serve.
- Sausage: lightly butter the galette then spread a few slices of sausage over it. Fold in four and serve.
- Salmon: lightly butter the galette then fold in four. Add a few pieces of smoked salmon. Decorate with sour cream and a slice of lemon

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol on products or original documents means that used electric or electronic products must not be added to ordinary municipal waste. For proper disposal, renewal and recycling hand over these appliances to determined collection points. Alternatively, in some European Union states or other European countries you may return your appliances to the local retailer when buying an equivalent new appliance. Correct disposal of this product helps save valuable natural resources and prevents potential negative effects on the environment and human health, which could result from improper waste disposal. Ask your local authorities or collection facility for more details. In accordance with national regulations penalties may be imposed for the incorrect disposal of this type of waste.

For business entities in European Union states

If you want to dispose of electric or electronic appliances, ask your retailer or supplier for the necessary information.

Disposal in other countries outside the European Union.

This symbol is valid in the European Union. If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from the local council or from your retailer.