

AURA AIR

Teplovzdušná fritéza

10046503 10046518



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Vážený zákazník,

Gratulujeme k vášmu nákupu. Prečítajte si pozorne nasledujúce pokyny a postupujte podľa nich, aby ste predišli potenciálnym škodám. Nezodpovedáme za škody spôsobené nedodržaním pokynov alebo nesprávnym použitím.

OBSAH

Bezpečnostné pokyny 4
Popis zariadenia 6
Ovládací panel a tlačidlá 7
Ovládanie 8
Čistenie a starostlivosť 14
Riešenie problémov 18
Pokyny k likvidácii 17
Výrobca 17

TECHNICKÉ ÚDAJE

Kód produktu	10046503, 10046518
Napájanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Technológia	Horúci vzduch
Spotreba energie	1700 W
Objem	11 L
Teplotné rozmedzie (°C)	35-200 °C
Časovač	1-60 minút

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred prvým použitím skontrolujte, či napätie vo vašej zásuvke zodpovedá uvedenému napätiu.
- Pre ochranu pred zásahom elektrickým prúdom neponárajte kábel alebo zariadenie do vody alebo akejkoľvek inej tekutiny.
- Počas prevádzky držte deti a domáce zvieratá mimo dosahu zariadenia.
- Po použití prístroj vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Zariadenie by malo byť prevádzkované v napájacom obvode oddelenom od ostatných zariadení. Ak je elektrický obvod preťažený inými zariadeniami, toto zariadenie nemusí fungovať správne.
- Pri presúvaní nádob s horúcim jedlom buďte mimoriadne opatrní.
- Nenechávajte napájací kábel visieť cez okraj stola alebo pracovnej plochy a dbajte na to, aby sa napájací kábel nedostal do kontaktu s horúcimi povrchmi zariadenia.
- Zariadenie vždy bezpečne umiestnite do stredu stola alebo pracovnej plochy.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Na premiestňovanie alebo zdvíhanie používajte rukoväte.
- Zariadenie nesmú obsluhovať deti.
- Používanie príslušenstva, ktoré nie je výslovne odporúčané výrobcom, môže viesť k zraneniu.
- Zariadenie nepoužívajte ani neumiestňujte na sklenené povrchy citlivé na teplo, drevené povrchy alebo obrusy. Pri týchto povrchoch je nevyhnutné umiestniť pod zariadenie tepelne necitlivú platňu s tepelnou ochranou.
- Zariadenie nepoužívajte, ak je poškodený napájací kábel, zariadenie nefunguje správne alebo bolo iným spôsobom poškodené.
- Pred čistením a keď prístroj nepoužívate, vypnite ho a vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Pred odstránením alebo pridaním častí zariadenia nechajte zariadenie vychladnúť.
- Neumiestňujte produkt blízko plynu elektrických varičov a rúr.
- Ak zástrčka nepasuje správne, poraďte sa s kvalifikovaným elektrikárom, aby ste znížili potenciálne riziko úrazu elektrickým prúdom. Nepokúšajte sa akýmkoľvek spôsobom manipulovať so zástrčkou.
- Nečistite zariadenie kovovými čistiacimi doštičkami. Malé kovové časti by sa mohli odlomiť a skratovať elektrické komponenty v zariadení, čo by mohlo viesť k úrazu elektrickým prúdom a poškodeniu zariadenia.

- Aby ste znížili riziko úrazu elektrickým prúdom, pripravujte jedlo iba v dodanej nádobe s nepriľnavým povrchom.
- Zariadenie je určené len na domáce použitie.
- Zariadenie používajte iba na určený účel.
- Uschovajte si tieto prevádzkové pokyny pre budúce použitie.
- Deti staršie ako 8 rokov, ako aj mentálne, zmyslové a telesne postihnuté osoby môžu zariadenie používať iba vtedy, ak boli vopred podrobne informované o funkciách a bezpečnostných opatreniach dozornou osobou, ktorá je za ne zodpovedná, a porozumejú súvisiacim rizikám.



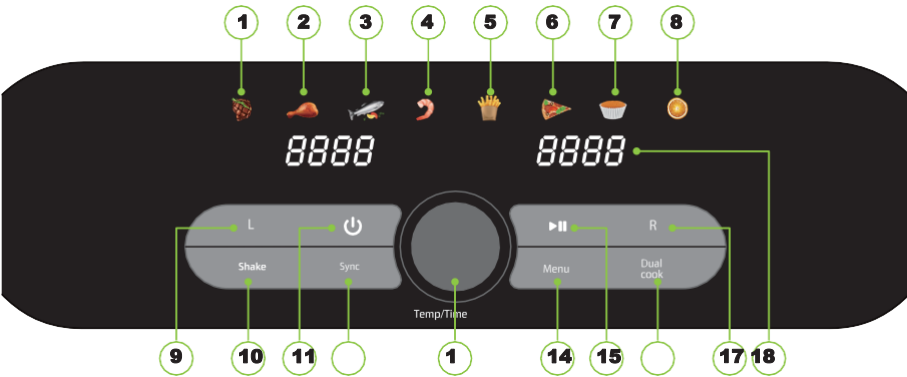
Pozor

Riziko popálenia! Počas vyprážania horúcim vzduchom sa cez výstupy vzduchu uvoľňuje horúca para. Udržujte svoje ruky a tvár v bezpečnej vzdialenosti od parných a vetracích otvorov. Pri vyberaní častí prístroja z prístroja dávajte pozor aj na horúcu paru a vzduch.

POPIS ZARIADENIA



KONTROLNÝ PANEL A TLAČIDLÁ



1	Indikátor prednastavenia pre steak	10	Tlačidlo na pretriasanie ingrediencií
2	Indikátor prednastavenia pre kura	11	Tlačidlo zapnutia/vypnutia
3	Indikátor prednastavenia rýb	12	Synchronizačné tlačidlo
4	Indikátor prednastavenia pre krevety	13	Volič času/teploty
5	Indikátor prednastavenia hranoliek	14	Tlačidlo menu
6	Indikátor prednastavenia pizze	15	Tlačidlo Start/Pause
7	Indikátor prednastavenia pečenia	16	Tlačidlo pre duálne varenie
8	Indikátor prednastavenia dehydratácie	17	Tlačidlo výberu pravého varného koša
9	Ľavé tlačidlo výberu varného koša	18	LED displej

OBSLUHA

PRÍPRAVA NA PREVÁDZKU

1. Pred prvým použitím si pozorne prečítajte všetky pokyny a bezpečnostné informácie. Prosím, uchovajte tieto informácie pre budúce použitie.
2. Vyberte zariadenie z obalu.
3. Skontrolujte, či nie je poškodený kábel alebo či nie je viditeľne poškodený kryt.
4. Obal zlikvidujte.
5. Odstráňte zo zariadenia všetky nálepky alebo štítky. NEODSTRAŇUJTE typový štítok.
6. Gril a rošty dôkladne očistite horúcou vodou, trochu čistiacieho prostriedku a neabrazívnou špongiou. Umyté povrchy dôkladne osušte.
7. Pred použitím umiestnite grilovacie rošty na dno varného koša.
8. Vnútro a vonkajšok spotrebiča utrite vlhkou handričkou. Umyté povrchy dôkladne osušte.
9. Spotrebič nenapĺňajte olejom ani tukom na vyprážanie. Tento spotrebič využíva horúci vzduch a vyžaduje veľmi málo alebo žiadny olej.
10. Oboznámte sa s ovládacím panelom zobrazeným v časti Špecifikácia.
11. Spotrebič umiestnite v súlade s časťou Dôležité bezpečnostné pokyny.

Poznámka: Pri prvom použití spotrebiča sa môže objaviť dym alebo zápach. To je normálne a čoskoro sa to rozplynie.

Použite

Tento spotrebič vám umožňuje používať počas varenia jeden alebo oba koše. Dva koše spolu so špeciálnymi nastaveniami „Sync“ a „Dual Cook“ umožňujú varenie v dvoch zónach, takže rôzne jedlá možno pripravovať súčasne pri rôznych časoch a teplotách varenia, pričom sú stále pripravené na použitie.

Bezpečnostný spínač teplovzdušnej fritézy

Pre vašu bezpečnosť má táto fritéza bezpečnostný spínač v každom z košov, ktorý zabráni náhodnému zapnutiu, ak nie sú varné koše správne umiestnené v spotrebiči alebo nie je nastavený časovač.

Pred použitím vašej fritézy sa uistite, že grilovacie rošty sú v košoch a či sú koše úplne zasunuté.

Vyberanie košov zo zariadenia

Koše možno z fritézy úplne vybrať. Potiahnutím za rukoväť kedykoľvek vysuniete každý kôš z fritézy.

Poznámka: Ak z telesa fritézy počas prevádzky vyberiete kôš, spotrebič automaticky prestane fungovať, na LED displeji spotrebiča sa zobrazí slovo „Pot“ a číslice na displeji začnú blikať. Na zariadení sa bude naďalej zobrazovať 'Pot', kým kôš nevrátite späť na miesto. Po výmene koša bude fritéza pokračovať v prevádzke s naposledy zvolenými nastaveniami.

Zapnutie/vypnutie spotrebiča

- Zapojte zariadenie do elektrickej zásuvky. Budete počuť zvukovú výzvu a na LED displeji sa zobrazí „“.
- Na zapnutie zariadenia stlačte tlačidlo On/Off na ovládacom paneli. Budete počuť tón a ovládací panel sa rozsvieti.
- Opätovným stlačením tlačidla On/Off, keď je fritéza zapnutá, sa prepne do pohotovostného režimu. Na LED obrazovke sa spustí dvadsaťsekundové odpočítavanie, ktoré indikuje, že spotrebič prechádza do pohotovostného režimu.

Výber varného koša

- Tento spotrebič vám umožňuje variť na jednom z dvoch košov oddelene alebo použiť oba na súčasné varenie.
- Ak chcete vybrať kôš, ktorý chcete použiť, stlačte príslušné tlačidlo na ovládacom paneli spotrebiča. Príslušná strana LED displeja začne blikať.

Prednastavené nastavenia

Teplotu varenia spotrebiča je možné nastaviť manuálne v rozsahu 35°C až 200°C.

1. Po zapnutí spotrebiča a zvolení požadovaného koša alebo košov vyberte jeden z ôsmich prednastavených režimov na spustenie cyklu varenia. Stlačením tlačidla Menu na ovládacom paneli môžete prechádzať a vyberať dostupné režimy. Príslušný displej začne blikať a predvolené nastavenie času a teploty pre tento režim bude blikať na LED obrazovke zariadenia, aby bolo indikované, ktorý režim bol zvolený.
2. Po zvolení požadovaného režimu varenia stlačte tlačidlo Štart/Pauza, čím spustíte cyklus varenia. Prípadne môžete nastaviť čas a teplotu podľa popisu v príslušnej časti tohto návodu.

Poznámka: Nie je možné zmeniť režim uprostred cyklu varenia. Ak chcete zmeniť režim počas prebiehajúceho cyklu varenia, musíte cyklus najskôr pozastaviť, zrušiť alebo ukončiť, až potom bude možné zvoliť nový režim varenia.

Poznámka: Režim varenia MUSÍ byť zvolený pred spustením cyklu varenia alebo úpravou ktoréhokoľvek z nastavení času a teploty.

Poznámka: Prednastavené časy a teploty pre každý program by sa mali v prípade potreby upraviť, aby sa zabezpečilo úplné uvarenie jedla. Úpravy je možné vykonať aj počas varenia. Pozrite si časti „Nastavenie teploty“ a „Nastavenie časovača“ tejto príručky, kde nájdete pokyny, ako manuálne upraviť každé nastavenie.

Nastavenie teploty

Ak chcete nastaviť teplotu pre predvolený program, stlačte stred ovládača času/teploty/ponuky nadol, čím aktivujete funkciu výberu teploty. Číslo v hornej polovici LED displeja začnú blikať, čo znamená, že táto funkcia bola aktivovaná.

Keď je funkcia výberu teploty aktivovaná, otáčaním ovládača Čas/Teplota/Ponuka zvýšte alebo znížte teplotu v krokoch po 5 stupňoch. Otáčaním tohto ovládača v smere hodinových ručičiek zvýšite teplotu alebo proti smeru hodinových ručičiek, ak chcete teplotu znížiť.

Poznámka: Teplotné rozsahy sa líšia v závislosti od zvolenej funkcie alebo režimu.

Nastavenie časovača

1. Ak chcete nastaviť čas varenia pre režim varenia, dvakrát stlačte stred ovládača času/teploty/ponuky, čím aktivujete funkciu výberu času. Číslice v spodnej polovici LED displeja začnú blikať, čo znamená, že táto funkcia bola aktivovaná.
2. Keď je funkcia výberu času aktivovaná, otáčaním ovládača Čas/Teplota/Ponuka zvyšujte alebo znižujte čas v prírastkoch 1 minúty. Otočením tohto kolieska v smere hodinových ručičiek zvýšite čas varenia alebo proti smeru hodinových ručičiek, ak ho znížite.

Poznámka: Rozsahy časov varenia sa líšia v závislosti od zvolenej funkcie alebo režimu.

3. Prípadne znova stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia, aby ste prerušili a zrušili cyklus varenia. Na LED displeji sa spustí dvadsaťsekundové odpočítavanie, ktoré indikuje ukončenie procesu varenia.

Spustenie a pozastavenie procesu varenia

1. Po zvolení vhodnej funkcie, času a teploty sa dotknite tlačidla Štart/Pauza na ovládacom paneli, čím spustíte proces varenia. Prípadne stlačte tlačidlo Štart/Pauza bez programovania času alebo teploty, čím spustíte varenie s predvolenými nastaveniami pre každý režim.
2. Keď je spotrebič v prevádzke, dotknite sa tlačidla Štart/Pauza alebo tlačidla výberu koša, aby ste pozastavili proces varenia, a opätovným dotyk, keď je zariadenie pozastavené, proces varenia obnovíte.
3. Prípadne znova stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia, aby ste prerušili a zrušili cyklus varenia. Na LED displeji spotrebiča sa spustí dvadsaťsekundové odpočítavanie, ktoré indikuje koniec procesu varenia.

Varenie s oboma varnými košmi

Tento spotrebič ponúka výber z dvoch funkcií pri varení s oboma košmi súčasne. Funkcia „Sync“ vám umožňuje piecť oddelené ingrediencie na každom košíku tak, aby boli pripravené v rovnakom čase, zatiaľ čo funkcia „Dual“ vám umožňuje nastaviť oba koše rúry na rovnaké nastavenia, čo vám umožní variť väčšie dávky potravín.

Varenie samostatných ingrediencií – funkcia „Sync“.

1. Ak chcete použiť každý z varných košov fritézy so samostatným nastavením času a teploty, začnite naprogramovaním prvého koša podľa popisu v príslušnej časti týchto pokynov.
2. Po naprogramovaní prvého koša stlačte tlačidlo „Sync“ na ovládacom paneli spotrebiča. Číslice na LED displeji spotrebiča začnú blikať.

Poznámka: Po výbere predvoľby možno predvolené nastavenie času varenia a teploty manuálne upraviť tak, aby vyhovovali individuálnym preferenciám. Pokyny na výber a nastavenie požadovaného času a teploty nájdete v častiach „Nastavenie teploty a „Nastavenie časovača“ tohto návodu.

3. Po aktivácii funkcie 'Sync' stlačte tlačidlo výberu druhého koša, aby ste mohli pokračovať v programovaní.
4. Pre naprogramovanie druhého koša zopakujte vyššie uvedený postup. Stlačením tlačidla Štart/Pauza spustíte proces varenia.
Spotrebič automaticky vystrieda dva naprogramované cykly, čím odloží začiatok toho kratšieho, aby sa oba cykly skončili súčasne.

Varenie väčších dávok – funkcia „Dual“.

1. Ak chcete vybrať a nastaviť rovnaké nastavenia času a teploty pre oba koše fritézy, čo umožňuje varenie väčších dávok ingrediencií naraz, stlačte tlačidlo „Dual Cook“ na ovládacom paneli zariadenia.
Tlačidlá výberu koša a čísla na LED displeji spotrebiča začnú blikať.
2. Po zvolení funkcie Dual Cook vyberte požadovanú predvoľbu a nastavte požadovaný čas a teplotu pre suroviny, ktoré chcete variť. Pozrite si časti „Ponuky predvoľieb“, „Nastavenie teploty“ a „Nastavenie časovača“ tohto návodu na výber a nastavenie požadovanej prednastavenej ponuky, času a teploty.
3. Po výbere programu varenia a nastavení stlačte tlačidlo Štart/Pauza na ovládacom paneli, čím spustíte cyklus varenia. Spotrebič automaticky vykoná rovnaké cykly varenia na oboch košoch.

Tip:

- Ak chcete vybrať veľké alebo krehké prísady, vyberte ich z koša pomocou klieští.
- Čas varenia závisí od veľkosti vašich ingrediencií. Menšie veľkosti môžu vyžadovať kratší čas varenia.
- Väčšie množstvo prísad vyžaduje o niečo dlhší čas varenia ako menšie množstvo potravín.
- Pretrepávanie menších dávok v polovici varenia optimalizuje konečný výsledok a môže pomôcť zabrániť nerovnomernému uvareniu.
- Pre dokonale nadýchané zemiaky sa odporúča zemiaky
- pred vyprážaním predvariť.
- Pre chrumkavý výsledok pridajte do čerstvých zemiakov trochu oleja. Suroviny opečte vo vzduchovej fritéze do niekoľkých minút po pridaní oleja.
- Optimálne množstvo pre chrumkavé zemiaky je 500 gramov.
- Buďte opatrní pri používaní extrémne mastných surovín, ako sú klobásy vo fritéze.
- Pochutiny, ktoré sa dajú pripraviť v rúre, sa dajú pripraviť aj vo vzduchovej fritéze.
- Do varného koša vzduchovej fritézy vložte plech na pečenie alebo nádobu na pečenie. Ak chcete upiecť koláč alebo quiche, alebo ak chcete vyprážať jemné alebo plnené ingrediencie.
- Vzduchovú fritézu možno použiť na ohrievanie potravín. Ak chcete suroviny zohriať, nastavte teplotu na 150 °C až na 10 minút.
- Keď je jedlo hotové, vyprázdňte kôš do misky alebo na tanier. Pri vyklápaní koša buďte opatrní, pretože prebytočný olej, ktorý sa nahromadil na dne koša, odkvapká na suroviny a gril.
- Grilovací rošt sa môže tiež oddeliť od varného koša a spadnúť na jedlo.
- Po dokončení jednej dávky jedla je spotrebič okamžite pripravený pripraviť ďalšiu dávku.
- Keď spotrebič nepoužívate, odpojte ho.

Odporúčané časy a teploty

Tabuľka nastavení

- Po zvolení prednastaveného režimu je možné manuálne nastaviť čas a teplotu varenia tak, aby vyhovovali ľubovoľnému počtu potravín. Táto tabuľka nastavení vám pomôže vybrať základné nastavenia pre rôzne bežné ingrediencie.
- Upozorňujeme, že tieto nastavenia sú orientačné. Keďže prísady sa líšia pôvodom, veľkosťou, tvarom a značkou, nie je možné zaručiť najlepšie nastavenia prísad.
- Keďže technológia Rapid Air okamžite ohrieva vzduch vo vnútri spotrebiča, vybratie plechu zo spotrebiča na krátky čas počas vyprážania neprekáza proces.
- Ak je spotrebič studený, pred začiatkom vyprážania pridajte 3 minúty k času predohrevu.

Menu	Nastavená teplota (°C)	Predvolený čas (min.)	Duálny čas varenia (min.)	tepl. rozsah (°C)	Časový rozsah (min.)
Steak	190	15	20	80-200	1-60
Kuracie	200	25	30	80-200	1-60
Ryba	200	15	20	80-200	1-30
Krevety	200	08	10	80-200	1-60
Fries	200	23	30	80-200	1-60
Pizza	150	12	12	80-200	1-60
Koláč	150	12	12	80-200	1-60
Dehydrate	55	480	480	35-80	60-1,440

ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ

- Neponárajte prístroj do vody alebo iných kvapalín.
- Po každom použití kávovar očistite.
- Na čistenie varných košov a grilovacích platní nepoužívajte kovové náčinie ani abrazívne čistiace prostriedky, pretože to môže poškodiť neprílnavý povlak.
- Varné košíky a grilovacie dosky vyčistite horúcou vodou, trochou saponátu a neabrazívnou špongiou alebo kefou.
- Ak sa jedlo prilepí na grilovacie platne alebo dno varných košíkov, namočte ich na niekoľko hodín alebo cez noc do horúcej vody s trochou prostriedku na umývanie riadu.
- Do vnútra spotrebiča nelejte vodu ani iné tekutiny.
- Vonkajšiu časť stroja utrite vlhkou handričkou.
- Utrite vnútro stroja horúcou vodou a neabrazívnou špongiou.
- Vykurovacie teleso očistite čistiacou kefkou, aby ste odstránili všetky zvyšky jedla.
- Pred použitím sa uistite, že sú všetky časti úplne suché.

Poznámka: Kuchárske koše NIE sú vhodné do umývačky riadu. Nedávajte koše do umývačky riadu.

Uskladnenie

- Pred uskladnením sa uistite, že je fritéza vychladnutá, čistá a suchá.
- Spotrebič skladujte na chladnom a suchom mieste.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Vzduchová fritéza nefunguje.	Zariadenie nie je zapojené do elektrickej siete.	Zapojte spotrebič do uzemnenej zásuvky.
	Nebol zvolený žiadny kôš alebo režim varenia.	Zvoľte požadovaný varný kôš a režim varenia stlačením príslušných tlačidiel na ovládacom paneli spotrebiča.
	Nebolo stlačené tlačidlo Štart/Stop.	Stlačte tlačidlo Štart/Stop.
	Zariadenie je otvorené a zvolená funkcia je pozastavená.	Zatvorte zariadenie, aby sa zvolená funkcia automaticky obnovila.
Varné nádoby sa nedajú do zariadenia zasunúť úplne.	V nádobách na varenie je príliš veľa jedla.	Dávajte pozor, aby ste ich nepreplnili.
Vyprážané ingrediencie nie sú hotové.	Do fritézy bolo pridaných príliš veľa potravín.	Do fritézy vložte menšie dávky potravín. Menšie dávky sa vyprážajú rovnomernejšie.
	Nastavená teplota je príliš nízka.	Nastavte vhodnú teplotu alebo vyberte príslušný prednastavený program na ovládacom paneli jednotky.
	Čas varenia je príliš krátky.	Nastavte vhodný čas varenia alebo vyberte príslušný prednastavený program na ovládacom paneli jednotky.
Čerstvé hranolky sa vo vzduchovej fritéze vyprážajú nerovnomerne.	Použitý nesprávny druh zemiakov.	Použite čerstvé zemiaky a uistite sa, že zostanú tuhé počas vyprážania.
	Zemiakové hranolky neboli pred vyprážením dostatočne opláchnuté.	Zemiakové hranolky riadne opláchnite, aby ste z nich odstránili škrob z vonkajšej strany.

Problém	Možná příčina	Riešenie
Vyprážené pochutiny nie sú chrumkavé ani rovnomerne vyprážené, keď ich vyberiete z fritézy.	Niektoré potraviny sa musia vyprážať na oleji.	Povrch jedla najskôr potrieme tenkou vrstvou oleja a až potom ho začnite vyprážať.
	Použitý nesprávny typ suroviny.	Pre chrumkavejší výsledok ingrediencie jemne potrite trochou oleja.
	Potraviny sú zlepené alebo nie v rovnomernej vrstve.	Počas procesu varenia potraviny pravidelne pretrepávajte alebo otáčajte.
Čerstvé hranolky nie sú chrumkavé, keď vychádzajú zo vzduchovej fritézy.	Chrumkavosť hranolčiekov závisí od množstva oleja a vody v hranolčekom.	Pred pridaním oleja sa uistite, že ste hranolky správne vysušili. Zemiakové hranolky nakrájajte na menšie, aby bol výsledok chrumkavejší, a pridajte trochu viac oleja, aby bol výsledok chrumkavejší.
Spotrebič dymí.	Suroviny majú vysoký obsah oleja.	Zo zariadenia stúpa dym.
	Spotrebič obsahuje masť z predchádzajúceho použitia.	Biely dym je spôsobený zahrievaním tuku vo fritéze. Po každom použití spotrebič riadne vyčistite.
	Bola nastavená nevhodná teplota.	Postupujte podľa odporúčaných nastavení alebo odporúčaní výrobcu potravín.
Potraviny sú spálené.	Potraviny boli pridané pred dokončením predhrievania.	Potraviny pridajte do spotrebiča až po dokončení predhrievania.
	Jedlo sa varilo príliš dlho.	Počas procesu varenia pravidelne kontrolujte priebeh varenia.
	Potraviny zostali v spotrebiči po uplynutí času varenia.	Vyberte potraviny zo spotrebiča hneď, ako uplynie čas varenia.

POKYNY K LIKVIDÁCII



Ak vo vašej krajine existujú právne predpisy týkajúce sa likvidácie elektrických a elektronických zariadení, tento symbol na výrobku alebo na obale znamená, že tento výrobok nesmie byť likvidovaný spolu s domovým odpadom. Namiesto toho ho treba odovzdať na zbernom mieste a elektronických zariadení.

na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Likvidáciou tohto produktu v súlade s predpismi chránite životné prostredie a zdravie svojich blízkych pred negatívnymi dôsledkami.

Informácie o recyklácii a likvidácii tohto produktu vám poskytne miestna samospráva alebo likvidačná služba.

VÝROBCA

Výrobca:

Chal-Tec GmbH, WALLSTRASSE 16, 10179 Berlín, Nemecko

Dôležité pre Veľkú Britániu:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street London,

W8 6ND

United Kingdom



KLARSTEIN