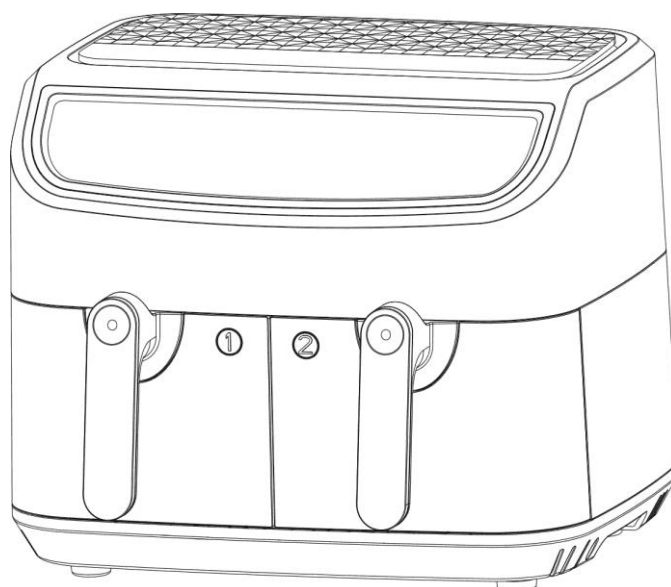


Dvojitá horkovzdušná fritéza

Patricca

NÁVOD K OBSLUZE



MODEL: DFP-1

Před použitím výrobku si prosím pečlivě přečtěte tento návod a uchovejte si ho pro případ, že byste se k němu potřebovali vrátit.

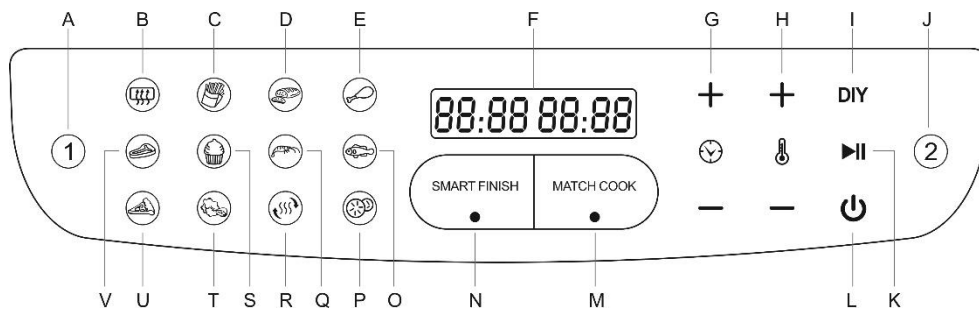
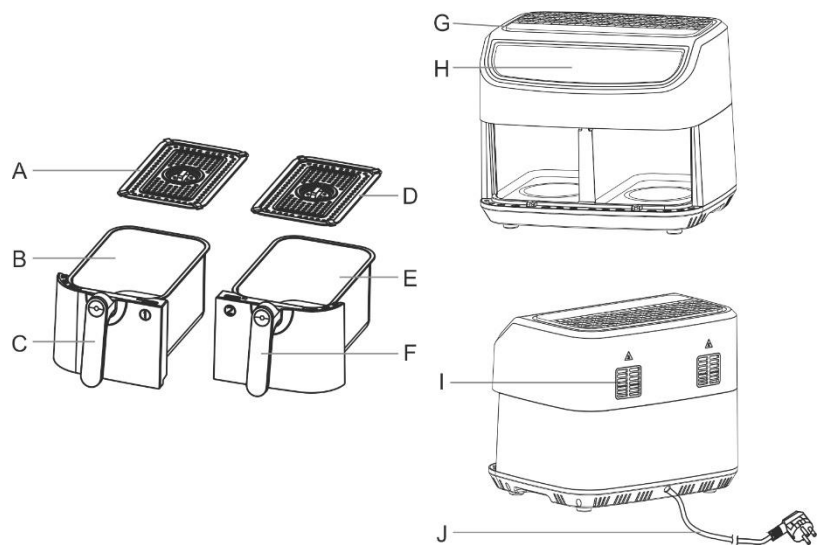
Představení

Děkujeme vám za zakoupení fritézy Patricca. Nyní budete moci vařit široký sortiment potravin zdravěji, s malým množstvím nebo žádným olejem!

V kombinaci s vysokorychlostní cirkulací vzduchu používá fritéza horký vzduch a horní gril k rychlé a snadné přípravě pokrmů. Ingredience se ohřívají ze všech stran a ve většině případů není nutné přidávat olej

Obecný popis

- A.D. – Rošty
- B.E. – Košík
- C.F. – Rukojeť
- G. – Horní kryt
- H. – Ovládací panel
- I. – Odvzdušňovací okna
- J.- Napájecí kabel



- | | | | |
|-------------------|------------------------|--------------------------------|-----------|
| A – Zóna 1 | G – Čas plus/mínus | M – Match cook (Synch. Vaření) | S – Dort |
| B – Předehřátí | H – Teplota plus/mínus | N – Chytrý konec | U – Pizza |
| C – Hranolky | I – DIY | O – Ryba | V - Steak |
| D – Maso | J – Zóna 2 | P – Sušení | |
| E – Kuřecí stehna | K – Start/pauza | Q – Krevety | |
| F – Čas/Teplota | L – Zapnout/Vypnout | R – Ohřívání | |

Důležité informace

Před použitím výrobku si prosím pečlivě přečtěte tento návod a uchovejte si ho pro případ, že byste se k němu potřebovali vrátit.

Nebezpečí

- Spotřebič obsahuje elektronické prvky a topná tělesa. Nikdy jej neponořujte do vody ani jiné kapaliny
- Nezakrývejte přívod vzduchu a vnější otvory, když je spotřebič v provozu. Nedotýkejte se vnitřku spotřebiče, aby nedošlo k popálení či opaření
- Kryt, který obsahuje elektrické součásti a topná tělesa, nikdy neponořujte do vody a neoplachujte pod tekoucí vodou
- Do košíku nikdy nelijte olej ani nedávejte tuk na smažení. Mohlo by dojít k požáru.
- Povrch spotřebiče se během provozu může zahřát. Dbejte zvýšenou pozornost při manipulaci. Použijte rukojeť nebo kuchyňskou chňapku
- Před připojením spotřebiče zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá místnímu síťovému napětí ve vaší zemi
- Udržujte napájecí kabel čistý a neporušený, aby nedošlo k úrazu
- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zaseknout. Nenechávejte kabel viset přes hranu stolu nebo pultu, ani ho nenechte se dotýkat horkých ploch. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům
- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut dohled nebo poučení o bezpečném používání spotřebiče a pokud pochopily rizika s tím spojená. Děti si nesmí se spotřebičem hrát
- Spotřebič neumísťujte do blízkosti výbušných nebo hořlavých výparů
- Nezapojte ani neodpojte spotřebič mokřima rukama, mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem
- Spotřebič umístěte na stabilní, vodorovný a rovný povrch, neumísťujte spotřebič na povrchy, které nejsou tepelně odolné
- Nikdy nepřipojujte tento spotřebič k externímu časovému spínači
- Spotřebič nepokládejte na hořlavý materiál nebo do jeho blízkosti, jako jsou ubrusy, záclony a další. Hrozí zde nebezpečí požáru
- Vždy se ujistěte, že je spotřebič na tepelně odolném a rovnoměrném povrchu. Udržujte vzdálenost min. 10 cm od stěny, nábytku a jiných hořlavých materiálů
- Nepoužívejte spotřebič k žádnému jinému účelu, než k jakému je určený
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru
- Během horkovzdušného smažení se horká pára uvolňuje otvory pro odvod vzduchu; Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od otvorů pro páru a odtah vzduchu; Při vyjímání pánve na smažení ze spotřebiče dávejte pozor na horkou páru a horký vzduch
- Povrch pod spotřebičem se může během provozu zahřívát
- Okamžitě odpojte spotřebič ze zásuvky, pokud z něj vychází kouř; Před vyjmutím pánve na smažení počkejte, až se kouř zastaví

Upozornění

- Spotřebič umístěte na stabilní, vodorovný a rovný povrch, neumísťujte spotřebič na povrchy, které nejsou tepelně odolné
- V případě nepoužívání spotřebiče, vypojte jej ze zásuvky
- Před manipulací nebo čištěním nechte spotřebič cca 30 minut vychladnout
- Odstraňte spálené zbytky jídla
- Tento spotřebič je určen pouze pro běžné použití v domácnosti. Není určen pro použití v prostředích, jako jsou kuchyňky pro zaměstnance, kanceláře, hotely nebo jiná pracovní a podobná prostředí
- Pokud je spotřebič používán nesprávně nebo pokud není používán podle pokynů v uživatelské příručce, záruka pozbývá platnosti a prodejce odmítá jakoukoli odpovědnost za jakékoli škody, které mohou být způsobeny


Před prvním použitím



- Odstraňte veškerý obalový materiál
- Ze spotřebiče odstraňte veškeré nálepky nebo cedulky
- Důkladně vyčistěte košík a pánev pomocí horké vody, saponátu a neodírající houby
- Vnitřní i vnější stranu spotřebiče otřete vlhkým hadříkem

Příprava k použití

- Spotřebič umístěte na stabilní, vodorovný a rovný povrch, neumísťujte spotřebič na povrchy, které nejsou tepelně odolné
- Správně umístěte košík v pánvi
- **Do pánve nelijte olej ani nedávejte tuk na smažení**
- **Abyste zabránili narušením proudění vzduchu, nepokládejte nic na spotřebič a zajistěte, aby byl kolem spotřebiče volný prostor alespoň 10 centimetrů**



Použití

- Když spotřebič zapojíte, ozve se PÍPNUTÍ. Tlačítko napájení se rozsvítí ČERVENĚ 
- Výběr nabídky/Teploty/Času
 - Zóna 1 a Zóna 2 pracují individuálně

Zapojte, stiskněte vypínač , stiskněte Zónu ^① nebo Zónu ^② a poté vyberte funkci vaření. Čas a teplotu můžete nejen libovolně upravovat pomocí tlačítek Čas +/- a Teplota +/-, ale také stisknutím libovolné funkční ikony vařit různé druhy pokrmů. Poté, když stisknete , jednotka začne pracovat

Poznámka: Symboly + a – vám umožňují prodloužit nebo zkrátit dobu vaření. Je to 1 minuta při každém stisknutí nebo 10 minut při podržení tlačítka. Ovládání časovače se pohybuje od 1 do 60 minut


Symboly + a – vám umožňují zvýšit nebo snížit teplotu o 10 °C najednou a regulace teploty se pohybuje od 50°C do 200°C

- Zóna 1 a Zóna 2 pracují společně
- 1. Zapojte, stiskněte vypínač , stiskněte zónu ① a vyberte funkci vaření. Čas a teplotu můžete nejen libovolně upravovat pomocí tlačítek Čas +/- a Teplota +/-, ale také stisknutím libovolné funkční ikony různých druhů pokrmů
- 2. Po dokončení výběru funkcí pro funkci Zóna ① můžete stisknout Zónu ② a zvolit funkci vaření. Čas a teplotu můžete nejen libovolně upravovat pomocí tlačítek Čas +/- a Teplota +/-, ale také stisknutím libovolné funkční ikony vařit různé druhy pokrmů
- 3. Po dokončení výše uvedeného programu můžete stisknout tlačítko  a jednotka začne pracovat. Každá funkce má svůj vlastní výchozí čas a teplotu (viz graf níže). Zákazník si může čas a teplotu libovolně upravit pomocí tlačítka Čas +/- a Teplota +/-

Poznámka: Symboly + a – vám umožňují prodloužit nebo zkrátit dobu vaření. Je to 1 minuta při každém stisknutí nebo 10 minut při podržení tlačítka. Ovládání časovače se pohybuje od 1 do 60 minut

Symboly + a – vám umožňují zvýšit nebo snížit teplotu o 10 °C najednou a regulace teploty se pohybuje od 50°C do 200°C

Start

Po výběru funkce můžete nastavit požadovaný čas a teplotu, stiskněte tlačítko  a začne blikat. Když zazní pípnutí, spotřebič začne pracovat.

Poznámka: Pokud chcete během práce kontrolovat jídlo, můžete cyklus vaření pozastavit vytažením pánve s vysouvacím podnosem a opětovným zatlačením zpět do fritézy. Zbývající čas se obnoví

Konec

SMART FINISH 

Pokud chcete dokončit dva různé druhy jídla současně, můžete použít funkci Smart Finish

Krok 1: Umístěte jídlo do zóny ① a zóny ②

Krok 2: Stiskněte tlačítko Smart Finish 

Krok 3: Stiskněte Zónu ①, vyberte požadovanou funkci, stiskněte Zónu ② a vyberte funkci

Krok 4: Stiskněte tlačítko , jednotka začne vařit

|  MATCH COOK













Pokud chcete získat dvě stejné potraviny, můžete použít funkci Match Cook

Krok 1: Stiskněte tlačítko Match Cook 

Krok 2: Vyberte funkci

Krok 3: Stiskněte tlačítko , jednotka začne vařit

Menu

Program			
	Menu	Výchozí čas	Výchozí teplota (°C)
Funkce	 Předehřátí	3	180
	 Hranolky	18	200
	 Maso	12	200
	 Kuřecí stehna	20	200
	 Steak	12	180
	 Dort	25	160
	 Krevety	8	180
	 Ryba	10	180
	 Pizza	20	180
	 Zelenina	10	160
	 Ohřívání	15	150
 Sušení	360	60	

Postup

1. Zapojte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky ve zdi
2. Vložte přísady do košíku
3. Umístěte košík do správné polohy; Zvolte funkci z nabídky a stisknutím START/STOP spusťte vaření
4. Zobrazení obrazovky
 - a. Zobrazí nastavenou teplotu a zbývající pracovní čas.
 - b. Funkce, kterou jste vybrali, bliká
5. Některé přísady vyžadují promíchání v polovině doby přípravy. Chcete-li protřepat přísady, můžete košík vytáhnout z fritézy za držadlo a zatřepat s ní. Poté můžete košík zasunout zpět do fritézy
6. Když uslyšíte zvonek časovače, nastavený čas přípravy uplynul. Pánev můžete ze spotřebiče vytáhnout a postavit na žáruvzdorný povrch
7. Zkontrolujte, zda jsou ingredience připraveny.
 - a. Pokud ingredience ještě nejsou připravené, můžete jednoduše zasunout košík zpět do spotřebiče a vařit je další minuty
8. Vyprázdněte košík do misky nebo na talíř

Tip: Chcete-li odstranit velké nebo křehké přísady, můžete je pomocí kleští vyjmout z košíku

9. Když jsou další přísady připraveny, fritéza je okamžitě připravena na další smažení

Poznámka: Při prvním použití fritézy je cítit mírný kouř nebo zápach. To je normální jev, který brzy zmizí. Je nezbytné zajistit dostatečné větrání kolem fritézy

Nastavení

Kromě přednastavené nabídky můžete tuto fritézu použít také k přípravě dalších pokrmů nastavením času a teploty. Tato tabulka níže vám pomůže vybrat základní nastavení pro přísady, které chcete připravit

Poznámka: Mějte na paměti, že tato nastavení jsou pouze pro referenci. Protože se ingredience liší původem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme zaručit nejlepší nastavení pro vaše ingredience. Protože technologie Rapid Air okamžitě ohřívá vzduch uvnitř spotřebiče, vytahování pánve na smažení krátce ze spotřebiče během horkovzdušného smažení sotva narušuje proces

Tipy na vaření

- Fritéza a její součásti se během procesu vaření zahřívají.
- Nádobu na smažení nepřepĺňujte potravinami.
- Nebalte potraviny do fritovacího obalu

Použití oleje

- Pokud do jídla přidáte malé množství oleje, může být křupavější.
- Olejové spreje jsou vhodné k rovnoměrnému nanášení malého množství oleje na potraviny

Tipy na jídlo

- Na vzduchu můžete smažit mražené potraviny, které lze péct v troubě
- Chcete-li vyrábět koláče, ruční koláče nebo jakákoli jídla s náplní nebo těstem, můžete potraviny umístit do tepelně bezpečného obalu a vložit do košíku

- Před přidáním do košíku potřete suché potraviny marinádami

Ohřívání potravin

- Jednoduše nastavte teplotu na 150 °C po dobu až 10 minut

Příručka ke smažení

- Poznámka: tato nastavení jsou vodítkem. Vzhledem k tomu, že se přísady liší tvarem velikostí a značkou, možná budete muset upravit dobu vaření a teploty

Poznámka: Je-li spotřebič studený, je lepší přidat k době přípravy 3 minuty, než začnete smažit

Čištění a údržba

1. Před čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne
2. Spotřebič nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny. Není vhodný pro mytí v myčce
3. Pokud je nečistota přilepená ke košíku nebo na dně pánve, naplňte pánev horkou vodou s trochou tekutého saponátu. Košík vložte do pánve a nechte 10 minut odmočit
4. Spotřebič vyčistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte silné ani abrazivní čisticí prostředky, škrabku ani drátěnku, které poškozují spotřebič

Úložný prostor

1. Odpojte spotřebič ze zásuvky a nechte jej vychladnout.
2. Ujistěte se, že jsou všechny části čisté a suché
3. V případě delšího nevyužití spotřebiče jej vyčistěte a uchovávejte na chladném a suchém místě

Tabulka tipů na vaření 1. část

Ingredience	Množství	Příprava
Zelenina		
Chřest	1 svazek	Celé, ořezané stonky
Řepa	6-7 malých	Celé
Paprika	3 malé papričky	Celé
Brokolice	1 hlava	Nakrájené
Růžičková kapusta	0,5 kg	Nakrájet na polovinu, ořezat stonek
Mrkev	0,5 kg	Oloupané, nakrájené
Květák	1 hlava	Nakrájený
Zelené fazolky	1 balení	Nakrájené
Houby	8 ks	Opláchnuté, nakrájené na čtvrtiny

Brambory	0,5kg 1kg 1,5kg	Nakrájet
Batáty	0,5kg 1kg 1,5kg	Nakrájet, propíchat
Cuketa	0,5kg	Podélně rozřezat na čtvrtky a nakrájet
Drůbež		
Kuřecí prsa	2 prsa 4 prsa	S kostí Bez
Kuřecí stehna	2 stehna 4 stehna	--
Kuřecí křídélka	1kg	--
Ryba a mořské plody		
Krabí koláčky	2 koláče	--
Humr	4 ocasy	Celé
Filety z lososa	3 filé	--
Krevety	0,5kg	Celé, oloupané

Použití oleje	Teplota(°C)	Jedna zóna	Dvě zóny
2 lžičky	200	8-12 min	20-25 min
Žádný	200	30-35 min	35-40 min
Žádný	200	10-15 min	15-20 min
1 lžíce	200	8-10 min	15-17 min
1 lžíce	200	15-20 min	20-25 min
1 lžíce	200	13-16 min	25-30 min
2 lžíce	200	17-20 min	20-25 min
1 lžíce	200	12-15 min	18-20 min
1 lžíce	200	7-9 min	13-15 min
1 lžíce	200	20-22 min	35-38 min
1/2-3 lžíce	200	20-24 min	30-35 min
1/2-3 lžíce	200	19-24 min	35-40 min
Žádný	200	30-35 min	37-40 min

1 lžíce Žádný	200 200	15-20 min 36-42 min	30-35 min 40-45 min
1 lžíce	200	15-18 min	25-28 min
Potřít olejem Potřít olejem	200	25-30 min 22-24 min	30-35 min 25-28 min
Potřít olejem Potřít olejem	200	22-28 min 18-22 min	26-29 min 25-28 min
1 lžíce	200	18-22 min	43-47 min
Potřít olejem	200	5-10 min	10-13 min
žádné	200	5-8 min	15-18 min
Potřít olejem	200	7-12 min	13-17 min
1 lžíce	200	7-10 min	10-13 min

Tabulka tipů na vaření 2. část

Ingredience	Množství	Příprava
-------------	----------	----------

Hovězí

Burger	2 čtvrtinové placičky	½ palce silné
Steak	2 steaky	Celý

Vepřové

Slanina	3 proužky	Žádná
Vepřové kotlety	2 hustě řezané 2 vykostěné	Kost Bez kosti
Panenka	0,5 kg	Žádná
Klobásy	5ks	Žádná

Zmražené potraviny

Kuřecí řízký	3ks	Žádná
Kuřecí nugetky	1 balení	Žádná
Rybí filé	1 balení	Žádná
Rybí tyčinky	18 rybích tyčinek	Žádná
Hranolky	0,5kg	Žádná
Hranolky	1kg	Žádná
Mozzarelové tyčinky	1 balení	Žádná
Gyoza knedlíčky	2 balení	Žádná
Pizza rolky	1 balení	Žádná

Krevety	1 balení	Žádná
Batáty	0,5kg	Žádná
Cibulové kroužky	1 balení	Žádná

Použití oleje	Teplota(°C)	Jedna zóna	Dvě zóny
---------------	-------------	------------	----------

Potřít olejem	200	8-10min	10-13min
Potřít olejem	200	10-20min	14-18min

Žádné	170	8-10min	9-12min
Potřít olejem Potřít olejem	200 200	15-17min 14-17min	23-27min 17-20min
Potřít olejem	190	15-20min	20-25min
Žádné	200	7-10min	17-22min

Žádné	200	18-21min	20-25min
Žádné	200	10-13min	18-21min
Žádné	200	14-16min	17-22min
Žádné	200	10-13min	16-19min
Žádné	200	18-22min	28-32min
Žádné	200	32-36min	50-55min
Žádné	190	8-10min	10-12min
1 lžíce	200	12-14min	16-18min
Žádné	200	12-15min	15-18min
Žádné	200	9-11min	14-18min
Žádné	200	20-22min	30-32min
Žádné	190	13-16min	18-22min

Tabulka sušení

Ingredience	Příprava
-------------	----------

Ovoce a zelenina

Jablka	Nakrájená, opláchnutá
Chřest	Nakrájený
Banány	Oloupané, nakrájené
Řepa	Oloupaná, nakrájená
Lilek	Oloupaná, nakrájená, blanširovaná
Bylinky	Opláchnuté, odstraněné stonky
Kořen zázvoru	Nakrájené
Mango	Oloupané, nakrájené
Houby	Očistěné
Ananas	Oloupané, nakrájené
Jahody	Nakrájené
Rajčata	Nakrájené

Maso, drůbež, ryby

Hovězí jerky	Nakrájené, marinované přes noc
Kuřecí jerky	Nakrájené, marinované přes noc
Krutí jerky	Nakrájené, marinované přes noc
Lososové jerky	Nakrájené, marinované přes noc

Teplota(°C)	Jedna zóna, Dvě zóny
-------------	----------------------

Časy jsou stejné pro obě zóny

60	7-8 hodin
60	6-8 hodin
60	8-10 hodin
60	6-8 hodin
60	6-8 hodin
60	4 hodin
60	6 hodin
60	6-8 hodin
60	6-8 hodin
60	6-8 hodin
60	6-8 hodin
60	6-8 hodin

70	5-7 hodin
70	5-7 hodin
70	5-7 hodin
70	3-5 hodin

Použití technologie DualZone: SMART FINISH

Vyberte libovolné dva

Přidejte jeden recept na zónu

Recept	Množství
Krabí koláčky	2 krabí koláčky
Balzamiková pečená rajčata	2 balení cherry rajčátek
Vepřové javorové kotlety	2-3 vykostěné vepřové kotlety
Cajunské brambory	4 střední brambory, nakrájené
Sekaná	0,5kg směs (hovězí, vepřové, telecí)
Zelené fazolky s mandlemi	0,5kg fazolek, ořezané
Glazovaný losos	3 filety z lososa
Růžičková kapusta na medu	0,5kg růžičkové kapusty, nakrájená
Kuřecí stehna	4 vykostěná kuřecí stehna
Hranolky	0,5kg hranolky

Nastavení obou zón a použití Smart finish

Smíchejte nebo kombinujte tyto přísady	Funkce	Teplota/Čas
Potřít rozpuštěným máslem	Horký vzduch	195°C/15 min
1/2 šálek balzamikový ocet 1 lžice řepkový olej	Pečení	195°C/15 min
2 lžice řepkový olej 2 lžice cajunského koření	Pečení	195°C/17-20 min
1/4 šálku kečupu, 1/4 šálku hořčice, 1 vajíčko, 1/2 šálku strouhanky, 1/4 šálku parmazánu	Horký vzduch	200°C/30 min

2 lžíce řepkového oleje ½ šálku nakrájených mandlí	Horký vzduch	165°C/35 min
2 lžíce řepkového oleje ½ šálku nakrájených mandlí	Horký vzduch	195°C/15 min
2 lžíce pasty, 1 lžička řepkového oleje Na natření lososa	Horký vzduch	195°C/15 min
2 lžíce řepkového oleje 1/4 šálku medu, 1/2 šálku nakrájených lískových oříšků	Horký vzduch	195°C/23 min
1 lžíce mletého česneku, 1 lžíce mleté cibule	Horký vzduch	185°C/20 min
Podle potřeby	Horký vzduch	200°C/30 min

Pomoc při řešení potíží

Problém	Možná příčina	Řešení
Fritéza nefunguje	Spotřebič není zapojen do elektrické zásuvky	Vložte zástrčku do uzemněné zásuvky
	Není nastaven časovač	Otočte knoflíkem časovače na požadovanou dobu přípravy
Jídlo není uvařené	Množství ingrediencí je ve fritovacím koši příliš mnoho	Vložte menší dávky ingrediencí do fritovacího koše. Menší dávky se smaží rovnoměrně
	Nastavená teplota je příliš nízká	Nastavte tlačítkem teploty vyšší teplotu pro smažení.
	Čas pro přípravu je příliš krátký.	Nastavte časovač na delší dobu přípravy
Jídlo je smažené nerovnoměrně	Některé potraviny je třeba protřepat po uplynutí poloviny doby přípravy	Potraviny, které leží na vrcholu nebo přes sebe potřebují být protřepány po uplynutí poloviny doby přípravy
Smažené jídlo není křupavé	Používáte druh jídla, které má být připraveno v tradičních fritézách.	Přidejte malé množství oleje pro křupavější výsledek nebo vařte potraviny v troubě
Košík nelze správně zasunout do spotřebiče.	Ve fritovacím koši je příliš mnoho jídla	Vložte menší dávky ingrediencí do fritovacího koše
Z fritézy jde kouř	Připravujete mastné potraviny	Dávejte pozor, aby teplota nebyla vyšší než 180°C, pokud jsou ve fritéze mastné přísady

	Košík obsahuje zbytky mastnoty z předchozího použití	Ujistěte se, že čistíte správně košík i pánve po každém použití
Hranolky se ve fritéze smaží nerovnoměrně	Hranolky nejsou řádně odmočené	Hranolky namočte alespoň na 30 minut do misky s vodou; vyjměte je a osušte kuchyňským papírem
	Typ brambor není vhodný	Použijte čerstvé brambory a ujistěte se, že během smažení zůstanou pevné.
Čerstvé bramborové hranolky nejsou křupavé	Křupavost hranolků závisí na množství oleje a vody v hranolkách.	Hranolky řádně osušte, než je potřete olejem.
		Brambory nakrájejte na tenčí tyčinky pro křupavější výsledek.
		Přidejte trochu více oleje, aby byl křupavější výsledek



VAROVÁNÍ: Nevystavujte spotřebič dešti nebo vlhkosti, abyste předešli vzniku požáru nebo úrazu elektrickým proudem. Vždy spotřebič vypněte ze zásuvky, když jej nepoužíváte nebo před opravou. V přístroji nejsou žádné části opravitelné spotřebitelem. Vždy se obračejte na kvalifikovaný autorizovaný servis. Přístroj je pod nebezpečným napětím.



Tento spotřebič by neměl být po ukončení životnosti vyhazován do domovního odpadu, ale musí být dovezen na centrální sběrné místo k recyklaci elektroniky a domácích elektrických spotřebičů. Symbol na spotřebiči, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozorňuje. Materiály použité v tomto spotřebiči jsou recyklovatelné. Recyklací použitých domácích spotřebičů významně přispějete k ochraně životního prostředí.

Importer: IPRICE RECARÉ s.r.o., Rybníky 326, 760 01 Zlín, Czechia
email: patricca@patricca.cz, tel.číslo: +420 511 477 788

