

PROGRESS®

Est. 1931

4,5 L

TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA
Návod na použitie

Dôkladne si prečítajte všetky pokyny a uschovajte ich pre budúcu potrebu.

Bezpečnostné pokyny

Pri používaní elektrických spotrebičov je potrebné vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia.

Pred zapojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či napätie uvedené na typovom štítku zodpovedá napätiu v miestnej sieti.

Detí vo veku od 8 rokov, osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, a osoby bez patričných skúseností a znalostí môžu tento spotrebič používať len v prípade, že na ne dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba poučila o bezpečnej obsluhe zariadenia a možných nebezpečenstvách.

Je potrebné dohliadnuť na to, aby sa so spotrebičom nehrali deti.

Čistenie alebo používateľskú údržbu spotrebiča smú vykonávať iba osoby staršie ako 8 rokov, inak musí byť zabezpečený dozor.

Tento spotrebič nie je hračka.

Tento spotrebič neobsahuje žiadne diely, ktorých údržbu môže vykonávať používateľ. Ak napájací kábel, zástrčka alebo akákol'vek časť spotrebiča nefunguje správne alebo ak spadla alebo je poškodená, jej opravu môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár. Dôsledkom nesprávnej opravy môže dôjsť k riziku ohrozenia spotrebiteľa.

Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí.

Ked' je spotrebič zapnutý alebo ak úplne nevychladol, uchovávajte ho mimo dosahu detí.

Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu teplých alebo ostrých hrán, ktoré by ho mohli spôsobiť.

Napájací kábel udržujte mimo dosahu akýchkol'vek častí spotrebiča, ktoré sa môžu počas používania zahriať.

Spotrebič uchovávajte mimo dosahu iných spotrebičov vyžarujúcich teplo. Vyvarujte sa ponoreniu spotrebiča do vody alebo inej kvapaliny.

So spotrebičom nemanipulujte mokrými rukami.

Ked' je spotrebič pripojený k elektrickej sieti, nenechávajte ho bez dozoru.

Spotrebič neodpájajte z elektrickej siete ťahaním za kábel. Vypnite ho a zástrčku vytiahnite ručne.

Spotrebič neťahajte ani neprenášajte za napájací kábel.

Spotrebič nepoužívajte na iné účely, než na ktoré je určený.

Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je dodávané spolu s výrobkom.

Tento spotrebič nepoužívajte v exteriéri.

Spotrebič neskladujte na priamom slnečnom svetle ani vo veľmi vlhkom prostredí.

Počas používania spotrebičom nepohybujte.

Nedotýkajte sa žiadnych častí spotrebiča, ktoré sa môžu počas používania zahriáť, ani jeho tepelných dielov. Mohlo by dôjsť k zraneniu. Pri tomto spotrebiči nepoužívajte ostré ani abrazívne predmety; používajte iba plastové alebo drevené obracačky, aby nedošlo k poškodeniu nelepidivého povrchu.

Po použití a pred akýmkolvek čistením alebo používateľskou údržbou spotrebič vždy odpojte zo siete.

Pred čistením, údržbou alebo uskladnením spotrebiča vždy zabezpečte, aby po použití najprv úplne vychladol.

Spotrebič vždy pokladajte na stabilný, teplovzdorný povrch vo výške pohodnej pre používateľa.

Použitie predĺžovacieho kábla so spotrebičom sa neodporúča.

Tento spotrebič nie je možné obsluhovať pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania, ktoré nie sú súčasťou balenia.

Tento spotrebič je určený len na domáce použitie. Nesmie sa používať na komerčné účely.

Vonkajší povrch alebo dvierka sa môžu počas prevádzky zahriáť.

 **Upozornenie:** Horúci povrch – nedotýkajte sa horúcej časti alebo tepelných dielov spotrebiča.

Upozornenie: Spotrebič uchovávajte mimo dosahu horľavých látok.

Automatické vypnutie

Teplovzdušná fritéza je vybavená funkciou automatického vypnutia.

Funkcia sa aktivuje v nasledujúcich prípadoch:

1. Uplynutie nastaveného času varenia. Ozve sa časovač a aktivuje sa automatické vypnutie, ktoré preruší činnosť teplovzdušnej fritézy.
2. Počas varenia dôjde k vytiahnutiu nádoby varného koša teplovzdušnej fritézy. V takomto prípade bude varenie pokračovať po opäťovnom zasunutí nádoby do fritézy.

Poznámka: Ak potrebujete teplovzdušnú fritézu vypnúť pred uplynutím nastaveného času varenia, vypnite ju a odpojte ju z elektrickej siete.

Žiaduce a nežiaduce konanie

Zabezpečte:

Pred použitím zariadenia skontrolujte, či je kôš na varenie s nelepisivým povrhom bezpečne upevnený na svojom mieste. V opačnom prípade teplovzdušná fritéza nebude fungovať.

Nádobu varného koša držte iba za rukoväť.

Pri vyberaní bud'te opatrní, pretože môže dôjsť k úniku pary.

Vyvarujte sa:

Obracaniu koša na varenie s nelepisivým povrhom spolu s varnou nádobou, inak môže dôjsť k nahromadeniu prebytočného oleja na dne nádoby.

Zakrývaniu teplovzdušnej fritézy, resp. jej prívodov vzduchu, inak dôjde k prerušeniu prúdenia vzduchu s následným dopadom na výsledky varenia.

Nalievaniu oleja alebo inej kvapaliny do nádoby varného koša.

Stlačenia tlačidla na uvoľnenie koša na varenie počas miešania ingrediencií.

Kontaktu s nádobou varného koša počas používania, resp. tesne po použití, pretože môže byť veľmi horúca; nádobu varného koša držte iba za rukoväť koša.

Starostlivosť a údržba

Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou teplovzdušného fritézu vypnite, odpojte ju z elektrickej siete a nechajte ju úplne vychladnúť.
KROK 1: Vytrite hlavnú jednotku teplovzdušnej fritézy mäkkou vlhkou handričkou a riadne ju vysušte.

KROK 2: Vyčistite kôš na varenie s nelepisivým povrhom v teplej mydlovej vode a následne ho opláchnite a riadne vysušte.

Neponárajte hlavnú jednotku teplovzdušnej fritézy do vody ani do inej kvapaliny.

Pri čistení teplovzdušnej fritézy, resp. jej príslušenstva nikdy nepoužívajte drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky či špongie. Mohlo by dôjsť k ich poškodeniu.

Poznámka: Teplovzdušnú fritézu treba vyčistiť po každom použití.

Popis časťí



1. Hlavná jednotka teplovzdušnej fritézy s objemom 4,5 litra
2. Nádoba varného koša
3. Kôš na varenie s nelepisivým povrhom
4. Rukoväť koša na varenie
5. Tlačidlo na uvoľnenie koša na varenie
6. Plastový kryt
7. Digitálny ovládací panel
8. Tlačidlá na ovládanie teploty
9. Tlačidlá na ovládanie časovača
10. Tlačidlo výberu režimu
11. Tlačidlo zapínania
12. LED displej

PROGRESS®

Est. 1931

Návod na použitie

Pred prvým použitím

KROK 1: Pred pripojením teplovzdušnej fritézy k elektrickému napájaniu vytrite jej hlavnú jednotku mäkkou vlhkou handričkou a riadne ju vysušte.

KROK 2: Vyčistite kôš na varenie s nelepisivým povrchom v teplej mydlovej vode a následne ho opláchnite a riadne vysušte.

Neponárajte hlavnú jednotku teplovzdušnej fritézy do vody ani do inej kvapaliny.

Pri čistení teplovzdušnej fritézy, resp. jej príslušenstva nikdy nepoužívajte drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky či špongie. Mohlo by dôjsť k ich poškodeniu.

KROK 3: Hlavnú jednotku teplovzdušnej fritézy umiestnite na stabilný, teplovzdorný povrch vo výške pohodlnnej pre používateľa.

Poznámka: Pri použití teplovzdušnej fritézy po prvýkrát môže byť cítiť mierny dym alebo zápach. Je to normálny jav a po krátkom čase ustúpi.

Počas používania teplovzdušnej fritézy zabezpečte v jej blízkosti dostatočné vetranie.

Pred prvým použitím sa odporúča nechať teplovzdušnú fritézu v prevádzke približne 10 minút bez jedla, aby nedošlo k znehodnoteniu jeho chuti počiatocným dymom alebo zápachom.

Zostavenie teplovzdušnej fritézy s objemom 4,5 litra

KROK 1: Kôš na varenie s nelepisivým povrhom umiestnite do nádoby varného koša tak, aby bezpečne sedel na svojom mieste. Skontrolujte, či plastový kryt zakrýva tlačidlo na uvoľnenie varného koša, aby nedošlo k jeho stlačeniu počas používania.

KROK 2: Hlavnú jednotku teplovzdušnej fritézy zatvorite tak, že do nej zasuniete nádobu varného koša.

Poznámka: Teplovzdušná fritéza sa dodáva v predmontovanom stave. Pred použitím zariadenia je potrebné nádobu varného koša bezpečne zatvoriť. V opačnom prípade zariadenie nebude fungovať.

Používanie digitálneho ovládacieho panela

Po pripojení teplovzdušnej fritézy k elektrickému napájaniu a po jeho aktivovaní sa ozve zvukové znamenie a rozsvieti sa tlačidlo zapínania, ktoré ukazuje, že zariadenie je pripojené k napájaniu.

Klepnutím na tlačidlo zapínania teplovzdušného fritézu zapnete.

Na LED displeji sa budú striedavo zobrazovať hodnoty „180 °C“ a „15 MIN“. Ide o prednastavené hodnoty varenia; ak potrebujete nastavenia zmeniť, môžete čas a teplotu naprogramovať.

Stláčaním tlačidiel ovládania časovača (\uparrow alebo \downarrow) môžete meniť čas varenia až o 30 min. Stláčaním tlačidiel ovládania teploty (\uparrow alebo \downarrow) môžete meniť teplotu varenia od 80 do 200 °C. \uparrow Ak \downarrow chcete nastavovanie času alebo teploty urýchliť, môžete tlačidlá podržať stláčené.

Po nastavení času a teploty klepnite na tlačidlo zapínania, čím spustíte ohrevanie. Zobrazí sa červená ikona ohrevania, ktorá označuje ohrevanie teplovzdušnej fritézy; LED diody rotujúce okolo nej ukazujú, že je zapnutý ventilátor. Červené svetlo sa bude v priebehu varenia rozsvecovať a zhasiť; toto striedanie znamená, že teplovzdušná fritéza vykonáva reguláciu teploty.

Čas a teplotu môžete nastaviť aj pomocou tlačidla „**REŽIM**“. Vykonaním tohto kroku zapnete automatické striedanie rozličných prednastavení času a teploty na účely varenia rozličných druhov potravín. Tieto prednastavenia môžete následne upraviť pomocou \uparrow alebo \downarrow , čím podľa potreby zvýšite alebo znížite hodnoty času a teploty.

Po uplynutí nastaveného času sa teplovzdušná fritéza vypne. V priebehu varenia môžete hodnoty času a teploty kedykoľvek upraviť pomocou \uparrow a \downarrow .

Ak počas varenia vytiahnete nádobu varného koša, varenie sa preruší; proces varenia bude pokračovať po zasunutí nádoby späť na svoje miesto. Pokial' nádobu varného koša nezasuniete späť na svoje miesto, teplovzdušná fritéza sa po dvoch hodinách vypne.

Teplovzdušnú fritézu vypnete opäťovným klepnutím na tlačidlo zapínania. Červená ikona ohrevania zmizne a teplovzdušná fritéza sa po dvadsiatich sekundách vypne.

Poznámka: Tlačidlo zapínania ostane osvetlené dovtedy, kým je teplovzdušná fritéza pripojená k elektrickému napájaniu.

Používanie teplovzdušnej fritézy s objemom 4,5 litra

KROK 1: Po pripojení teplovzdušnej fritézy k elektrickému napájaniu a po jeho aktivovaní sa ozve zvukové znamenie a rozsvieti sa tlačidlo zapínania, ktoré označuje, že zariadenie je pripojené k napájaniu.

KROK 2: Klepnutím na tlačidlo zapínania teplovzdušného fritézu zapnete; na LED displeji sa budú striedavo zobrazovať hodnoty „180 °C“ a „15 MIN“, čo znamená, že systém je pripravený na naprogramovanie času a teploty.

KROK 3: Pri dodržaní pokynov uvedených v kapitole s názvom „Používanie digitálneho ovládacieho panela“ predhrievajte teplovzdušnú fritézu približne 5 minút. Hodnoty času alebo teploty podľa potreby zvýšite alebo znížite pomocou \uparrow alebo \downarrow .

KROK 4: Po predhriatí nádobi varného koša z teplovzdušnej fritézy vytiahnite pomocou rukoväte koša na varenie. Nádobu varného koša umiestnite na rovný, stabilný a teplovzdorný povrch. Skontrolujte, či plastový kryt zakrýva tlačidlo na uvoľnenie varného koša, aby nedošlo k jeho náhodnému uvoľneniu.

KROK 5: Do koša na varenie s nelepisivým povrhom vložte ingrediencie a zasunutím nádoby varného koša späť do hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy jednotku zatvorte.

KROK 6: Pomocou digitálneho ovládacieho panelu nastavte čas a teplotu podľa požiadaviek použitých ingrediencií. Varenie spustíte následným stlačením tlačidla zapínania.

KROK 7: Niektoré ingrediencie si môžu vyžadovať premiešanie v polovici času varenia. Nádobu varného koša z teplovzdušnej fritézy vytiahnete pomocou rukoväte koša na varenie. Tlačidlo na uvoľnenie koša na varenie musí byť zakryté plastovým krytom; dajte pozor, aby ste kôš na varenie s nelepisivým povrhom stlačením tohto tlačidla neuvoľnili. Nádobu varného koša jemne potraste a zasuňte ju späť do hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy, aby ste ju zatvorili a mohli pokračovať vo varení.

KROK 8: Po dokončení varenia a uplynutí prednastaveného času teplovzdušná fritéza niekoľkokrát pípne a vypne sa. Stav ingrediencií skontrolujete vytiahnutím nádoby varného koša z teplovzdušnej fritézy pomocou rukoväte koša na varenie. Ak ich treba ešte dovariť, nádobu varného koša zatvorte a vložte ju späť do hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy. Potrebný čas varenia nastavte pomocou digitálneho ovládacieho panela. Pokial' je jedlo hotové, stlačte tlačidlo na uvoľnenie koša na varenie s nelepisivým povrhom, vytiahnite ho z nádoby varného koša a obsah vyložte do misy alebo na tanier. Ak je jedlo veľké alebo krehké, použite teplovzdorné kliešte (nie sú súčasťou dodávky).

Poznámka: Predtým, než začnete variť, teplovzdušnú fritézu vždy predharejte, resp. predlžte čas varenia približne o 3 až 5 minút. Ak potrebujete zmeniť čas alebo teplotu varenia v priebehu používania zariadenia, môžete to vykonať pomocou tlačidiel ovládania času alebo teploty; teplovzdušná fritéza upraví nastavenia automaticky.

Upozornenie: Jedlo nevysýpajte priamo do misy alebo na tanier, pretože na dne nádoby varného koša sa môže nachádzat' nahromadený prebytočný olej, ktorý by mohol pretieciť do ingrediencií alebo do servírovacej misy. Kôš na varenie s nelepisivým povrhom zakaždým vyberte z nádoby varného koša.

Pri otváraní a zatváraní nádoby varného koša v priebehu používania budťte opatrní. Môže byť veľmi horúca.

Teplovzdušná fritéza je aj po vypnutí pod menovitým napätiom. Ak ju chcete vypnúť úplne, odpojte ju od elektrického napájania.

Používanie koša na varenie pokrytého nelepisivou vrstvou

V záujme ľahšieho používania je kôš na varenie s nelepisivým povrhom vyberateľný.

KROK 1: Ak chcete kôš na varenie s nelepisivým povrhom vybrať z nádoby varného koša, potlačte plastový kryt na jeho rukoväť vpred, čím odkryjete tlačidlo na jeho uvoľnenie.

KROK 2: Stlačte a podržte tlačidlo na uvoľnenie koša na varenie s nelepisivým povrhom a opatrne nadvhynite jeho rukoväť, čím ho uvoľníte.

KROK 3: Kôš na varenie s nelepisivým povrhom vrátite späť na svoje miesto jeho bezpečným upevnením v nádobe varného koša.

KROK 4: Plastový kryt zasuňte späť na pôvodné miesto, aby zakrýval tlačidlo na uvoľnenie koša na varenie.

Upozornenie: Stlačenie tlačidla na uvoľnenie koša na varenie pri zdvihnutej nádobe môže spôsobiť poranenie; stlačiť ho môžete iba vtedy, keď je nádoba varného koša umiestnená na rovnom stabilnom povrchu.

Sprievodca varením

Nižšie uvádzame odporúčanie ohľadne varenia určitých druhov potravín vo teplovzdušnej fritéze.

Ide však iba o odporúčanie a priebeh varenia treba stále kontrolovať. Pred podávaním by malo byť jedlo vždy horúce.

Zemiaky a hranolky

| Jedlo | Množstvo | Pribl. čas varenia | Teplota | Doplnkové informácie |
|------------------------|-------------|--------------------|---------|--|
| Tenké mrazené hranolky | 300 – 700 g | 12 – 16 min | 200 °C | Pri miešaní hranoliek postupujte podľa pokynov uvedených v kapitole s názvom „Používanie teplovzdušnej fritézy s objemom 4,5 litra“. |

PROGRESS®

Est. 1931

| | | | | |
|---------------------------------|-------------|-------------|--------|---|
| Hrubé mrazené hranolky | 300 – 700 g | 12 – 16 min | 200 °C | Pri miešaní hranolieku postupujte podľa pokynov uvedených v kapitole s názvom „Používanie teplovzdušnej fritézy s objemom 4,5 litra“. |
| Domáce hranolky | 300 – 800 g | 15 – 20 min | 200 °C | Postupujte podľa kompletnejších pokynov uvedených v kapitole s názvom „Podrobnejší postup prípravy hranolieku“. |
| Domáce opekané americké zemiaky | 300 – 800 g | 15 – 20 min | 200 °C | Nakrájané zemiaky namočte na chvíľu do vody, aby sa z nich uvoľnil škrob, pridaťte $\frac{1}{2}$ lyžice oleja a zmes zamiešajte podľa pokynov uvedených v kapitole s názvom „Používanie teplovzdušnej fritézy s objemom 4,5 litra“. |

Mäso a hydina

| Jedlo | Množstvo | Pribl. čas varenia | Teplota | Doplnkové informácie |
|------------------|-------------|--|---------|---|
| Steak | 100 – 500 g | Dobre prepečené: 10 minút Stredne prepečené: 8 minút Slabo prepečené: 6 minút | 200 °C | V polovici celkového času varenia mäso prevráťte. |
| Hamburger | 100 – 500 g | 15 – 20 min | 180 °C | V polovici celkového času varenia mäso prevráťte. |
| Bravčové kotlety | 100 – 500 g | 10 – 15 min | 200 °C | V polovici celkového času varenia mäso prevráťte. |
| Kuracie prsia | 100 – 500 g | 15 – 22 min | 200 °C | Nezabudnite skontrolovať, či je kura správne upečené. |
| Kuracie stehná | 100 – 500 g | 15 – 22 min | 200 °C | Nezabudnite skontrolovať, či je kura správne upečené. |

Rýchle jedlá a prílohy

| Jedlo | Množstvo | Pribl. čas varenia | Teplota |
|------------------------|-------------|--------------------|---------|
| Mrazené kuracie nugety | 100 – 500 g | 6 – 10 min | 200 °C |
| Jarné závitky | 100 – 400 g | 8 – 10 min | 200 °C |
| Plnená zelenina | 100 – 400 g | 12 – 15 min | 160 °C |

PROGRESS®

Est. 1931

Koláče a zákusky

| Jedlo | Množstvo | Pribl. čas varenia | Teplota |
|---------|----------|--------------------|---------|
| Quiche | 400 g | 20 – 22 min | 180 °C |
| Zákusok | 300 g | 14 – 20 min | 160 °C |

Podrobný postup prípravy hranoliek

Domáce hranolky

KROK 1: Zemiaky nakrájajte na hranolky so šírkou približne 1 cm.

KROK 2: Nakrájané zemiaky vložte do panvice so studenou vodou.

Uvedťe vodu do varu a predvarte zemiaky v trvaní približne troch minút.

KROK 3: Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C.

KROK 4: Zo zemiakov zlejte vodu a starostlivo ich vysušte pomocou papierovej utierky.

KROK 5: Zalejte pokrájané zemiaky ½ polievkovej lyžice oleja na varenie, resp. ich postriekajte olejovým sprejom, a vložte ich do koša na varenie s nelepisivým povrchom.

Najlepší výsledok dosiahnete, keď budú celé ponorené v oleji.

KROK 6: 18 – 25 minút varte pri teplote 200 °C.

KROK 7: Hranolky pravidelne (približne každých 6 minút) potraste, aby sa piekli rovnomerne.

KROK 8: Keď sú správne prepečené a chrumkavé, vyberte ich z teplovzdušnej fritézy, dochut'te ich a môžete sa na ne vrhnúť.

Mrazené hranolky

KROK 1: Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C.

KROK 2: Do koša na varenie s nelepisivým povrchom vložte 300 – 700 g mrazených hranoliek.

KROK 3: Varte 12 – 16 minút.

KROK 4: Hranolky pravidelne (približne každých 6 minút) potraste, aby sa piekli rovnomerne.

KROK 5: Keď sú správne prepečené a chrumkavé, vyberte ich z teplovzdušnej fritézy, dochut'te ich a môžete sa na ne vrhnúť.

Skladovanie

Pred uložením na chladnom a suchom mieste skontrolujte, či je teplovzdušná fritéza vychladnutá, čistá a suchá.

Kábel nikdy neovíjajte pevne okolo teplovzdušnej fritézy. Oviňte ho iba vol'ne, aby nedošlo k poškodeniu.

Technické údaje

Produktový kód: EK2819P

Príkon: 220 – 240 V ~ 50/60 Hz

Výkon: 1 500 W

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. Spojené kráľovstvo.**

Ak sa k vám tento produkt nedostane v priateľnom stave, kontaktujte naše Oddelenie služieb zákazníkom na adrese www.progresscookshop.com.

Majte svoj dodací list poruke, pretože budete potrebovať informácie, ktoré sú na ňom uvedené. Ak si prajete tento produkt vrátiť, vráťte ho spolu s potvrdenkom maloobchodníkovi, od ktorého ste ho zakúpili (v súlade s jeho zmluvnými podmienkami).

Záruka

Na všetky produkty zakúpené v novom stave sa vzťahuje záruka výrobcu; dĺžka záruky závisí od príslušného produktu. Po predložení vystaveného dokladu o kúpe poskytuje spoločnosť Progress prostredníctvom maloobchodníka štandardnú 12-mesačnú záruku od dátumu kúpy. Záruka však platí iba v prípade, ak sa produkt používa podľa pokynov na predpokladané účely v rámci domácnosti. V prípade nesprávneho použitia, resp. rozmontovania produktu záruka stráca platnosť.

V rámci záruky sa zaväzujeme k bezplatnej oprave alebo výmene všetkých chybných dielov. Ak nie je v našich silách zabezpečiť rovnocennú výmenu, ponúkneme vám podobný produkt alebo kompenzáciu nákladov. Táto záruka sa nevzťahuje na poškodenia spôsobené bežným opotrebením ani na spotrebny tovar typu zástrčiek, pojistiek atď.

Upozorňujeme, že vyššie uvedené podmienky môžu byť predmetom občasnej aktualizácie. Z tohto dôvodu vám odporúčame, aby ste ich pri každej ďalšej návštive týchto webových stránok skontrolovali.

Žiadna časť tejto záruky alebo pokynov týkajúcich sa tohto produktu neznamená vylúčenie, obmedzenie, resp. akékoľvek iné ovplyvnenie vašich zákonnych práv.

Preškrtnutý symbol smetného koša na kolieskach na tomto výrobku znamená, že toto zariadenie sa musí zlikvidovať ekologickým spôsobom, keď ho už viac nebudeť môcť používať alebo došlo k jeho opotrebovaniu. Pre viac informácií o mieste recyklácie tohto výrobku kontaktujte miestny úrad.



PROGRESS®

Est. 1931

Výrobca:

UP Global Sourcing UK Ltd.,

Victoria Street,

Manchester OL9 0DD. Spojené královstvo.

Vyrobené v Číne.

CD090320/MD000000/V1