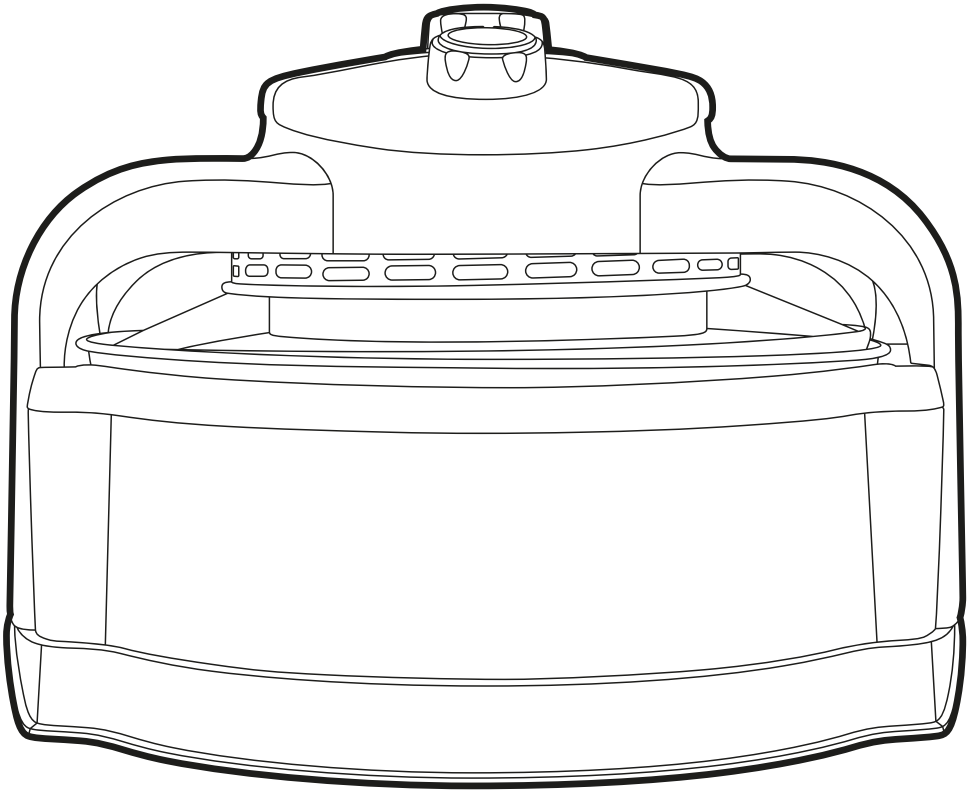
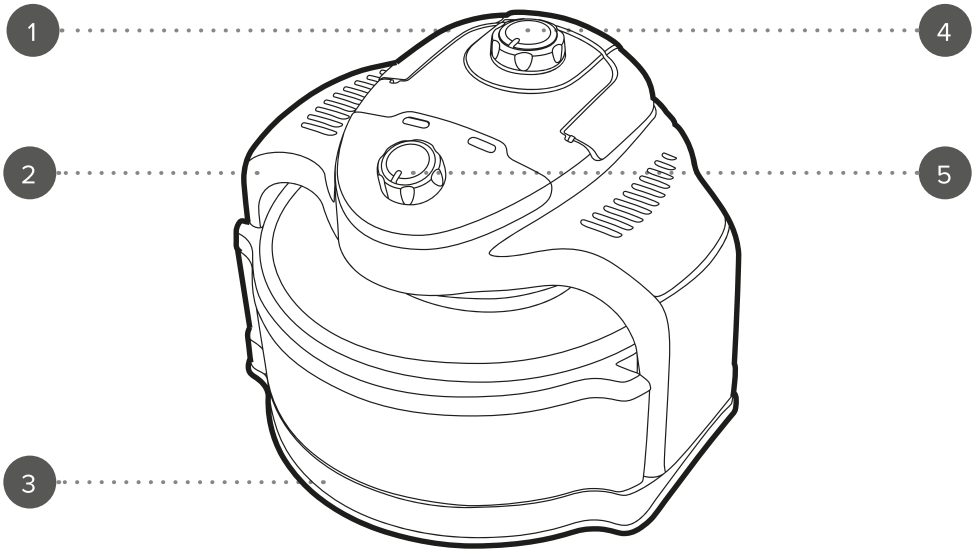
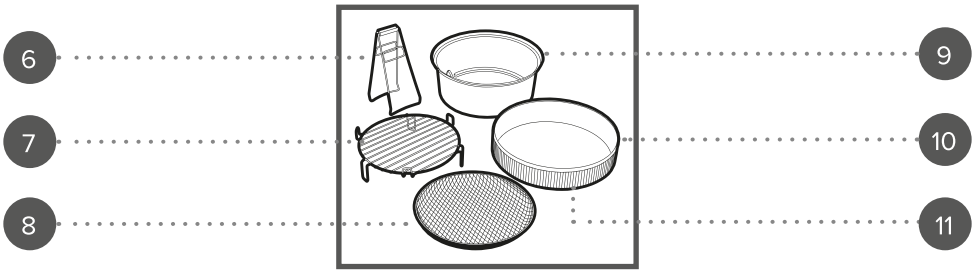
Manual del usuario

Aerocook Pro



Descripción de las piezas





1. Asa de seguridad
2. Tapa
3. Unidad base de la freidora de aire
4. Control del temporizador
5. Control de la temperatura
6. Pinzas
7. Parrilla con rejilla reversible
8. Cesta de freír de malla
9. Recipiente de cocción antiadherente
10. Tapa del anillo de expansión
11. Anillo de expansión

Conserve estas instrucciones como referencia futura.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Pueden utilizar este dispositivo niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimiento y experiencia, solo bajo supervisión o mientras se les enseña a usar el dispositivo de forma segura y entendiendo los riesgos que conlleva.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar tareas de limpieza ni labores de mantenimiento.
- Este dispositivo no es un juguete.
- Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se ocupe de las reparaciones pertinentes. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
- Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
- No lo sumerja en agua u otros líquidos.
- No lo manipule con las manos mojadas.
- Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- No desconecte el aparato de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe con la mano.
- No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
- No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
- No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
- No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
- No toque ninguna de las partes del aparato que puedan calentarse ni sus componentes calefactores, ya que podrían causarle lesiones.
- No utilice objetos afilados o abrasivos con este dispositivo; utilice solo espátulas de madera o de plástico que sean resistentes al calor para evitar dañar la superficie antiadherente.
- Apague el dispositivo y desenchúfelo de la corriente eléctrica antes de cambiar o colocar accesorios.
- Desenchufe siempre el dispositivo después de cada uso y antes de limpiarlo o realizar el mantenimiento.
- Asegúrese siempre de que el dispositivo se haya enfriado completamente después de su uso, antes de limpiarlo, realizar labores de mantenimiento o almacenarlo.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.

- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente que no sean los que se incluyen con el mismo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.
- La superficie exterior o la puerta pueden calentarse durante el funcionamiento.

PRECAUCIÓN: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del aparato.

ADVERTENCIA: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

Apagado automático

La freidora de aire cuenta con una función de apagado automático.
Puede activarse en los siguientes casos:
1. Ha transcurrido el tiempo de cocción establecido. El temporizador sonará y se activará el apagado automático, apagando la freidora de aire.
2. El compartimento de cocinado se extrae de la freidora de aire durante la cocción. En este caso, el temporizador se pondrá en pausa y se reanudará la cuenta atrás cuando se vuelva a colocar el compartimento.

NOTA: Si necesita apagar la freidora de aire antes de que transcurra el tiempo de cocción establecido, apáguela y desenchúfela de la corriente eléctrica.

Qué hacer y qué no hacer

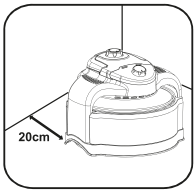
QUÉ HACER:

Compruebe que la bandeja de horno/goteo está colocada en la posición más baja cuando cocine con otros accesorios para poder recoger las gotas y facilitar la limpieza.
Asegúrese de que la rejilla y la bandeja de horno/goteo estén correctamente alineadas al insertarlas en la freidora de aire.
Utilice guantes resistentes al calor cuando introduzca o saque alimentos o al utilizar los accesorios de cocina.
Tenga cuidado al abrir la puerta del compartimento de cocinado de la freidora de aire, ya que puede que suelte vapor.
Vacíe la bandeja de horno/goteo si tiene demasiado aceite. Utilice un recipiente refractario para verter el exceso de aceite y deséchelo adecuadamente cuando se haya enfriado.
Utilice las tenacillas de asado para retirar los accesorios de asado; tenga cuidado de no tocar la resistencia, ya que podría estar caliente después de su uso.

QUÉ NO HACER:

Mover la freidora de aire cuando esté caliente o con alimentos calientes en su interior, ya que el aceite o los líquidos podrían derramarse de la bandeja de horno/goteo.
Cubrir la freidora de aire o sus entradas o salidas de aire, ya que esto interrumpiría el flujo

de aire y podría afectar a los resultados de cocción y causar daños por calor o fuego.
Colocar elementos en la parte superior de la freidora de aire; siempre se debe mantener sin obstrucciones.
Tocar el interior del compartimento de cocinado o cualquiera de los accesorios cuando estén calientes.
Tocar los bordes afilados de las tenacillas de asado.
Dejar la freidora de aire desatendida al cocinar alimentos inflamables o a altas temperaturas.
Colocar la freidora de aire directamente contra una pared u otra superficie, ya que la salida de aire podría causar daños provocados por el calor.
Pulverizar el elemento calefactor de la parte superior de la unidad interna con una solución de limpieza.
Girar el dial de control del temporizador en sentido contrario al de las agujas del reloj, ya que esto dañará su precisión.



ADVERTENCIA: ASEGÚRESE DE QUE LA FREIDORA DE AIRE ESTÉ AL MENOS A 20 CM DE DISTANCIA DE OTROS OBJETOS EN TODAS LAS DIRECCIONES ANTES DE UTILIZARLA.

Cuidados y mantenimiento

La freidora de aire dispone de una función de autolimpieza. Para hacer uso de ella, deje que la freidora de aire se enfríe durante unos 15 minutos y, a continuación, añada unos 2 o 3 cm agua caliente al recipiente de cocción antiadherente. Añada una pequeña cantidad de detergente suave.
Conéctela a la corriente eléctrica y enciéndala. Coloque el control de temperatura en la posición de "**autolimpieza**" y el control del temporizador en 5 minutos. Cuando haya terminado, deje que se enfríe antes de retirar el agua y limpiar. Deje que se seque por completo antes de guardarla o volver a utilizarla.
Apague y desenchufe siempre la freidora de aire de la corriente eléctrica y deje que se enfríe por completo antes de proceder a limpiar o a reparar/reemplazar alguna de sus piezas.
PASO 1: Limpie la unidad principal de la freidora de aire con un paño suave y húmedo, y séquela bien.
PASO 2: Limpie la cesta de freír de malla, la parrilla con rejilla reversible, las pinzas, el anillo de expansión y el recipiente de cocción antiadherente con agua tibia y jabón y, a continuación, enjuáguelos y séquelos bien.
No sumerja la unidad principal de la freidora de aire ni la tapa en agua ni en ningún otro líquido.
No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la freidora de aire ni los accesorios, ya que podrían causar daños.

NOTA: La freidora de aire debe limpiarse después de cada uso. La unidad principal de la freidora de aire y los accesorios no son aptos para lavavajillas. El recipiente de cocción antiadherente se puede lavar en el lavavajillas.

Instrucciones de uso
Antes del primer uso

PASO 1: Limpie la unidad principal de la freidora de aire con un paño suave y húmedo, y deje que se seque bien antes de conectarla a la corriente eléctrica.
PASO 2: Limpie todos los accesorios con agua caliente y jabón, enjuáguelos y séquelos completamente.
No sumerja la unidad principal de la freidora de aire en agua ni en ningún otro líquido.
No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la freidora de aire ni sus accesorios, ya que podrían causar daños.
PASO 3: Coloque la unidad principal de la freidora de aire sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.

NOTA: Cuando utilice la freidora de aire por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal y desaparece pronto. Deje que haya suficiente ventilación alrededor de la freidora de aire durante su uso. Se recomienda utilizar la freidora de aire a alta temperatura sin alimentos durante aproximadamente 10 minutos antes de utilizarla por primera vez; esto evitará que el humo o el olor iniciales afecten al sabor de los alimentos.

Montaje de la freidora de aire

PASO 1: Coloque el recipiente de cocción antiadherente dentro de la unidad base de la freidora de aire, asegurándose de que esté centrado.
PASO 2: Coloque el accesorio que desee en el compartimento de cocinado hasta que quede fijado de forma segura.
Cocine los alimentos colocando la parrilla con rejilla reversible en el recipiente de cocción antiadherente.
Fría los alimentos colocando la cesta de freír de malla sobre la parrilla con rejilla reversible.
Cocine los alimentos más grandes colocando el anillo de expansión en la parte superior del recipiente de cocción antiadherente, si es necesario.
PASO 3: Una vez colocados los accesorios necesarios, puede colocar la tapa en la parte superior del anillo de expansión. El anillo de expansión se encuentra debajo del recipiente de cocción antiadherente.

NOTA: La freidora de aire viene premontada. El compartimento de cocinado debe estar bien cerrado antes de usarse, ya que de lo contrario la freidora de aire podría no funcionar.

Uso de la freidora de aire

PASO 1: Conecte la freidora de aire a la corriente eléctrica.
PASO 2: Precaliente la freidora de aire durante aproximadamente 10 minutos con los diales de control de temperatura y temporizador. No es necesario precalentar la freidora de aire para que funcione de forma eficiente. La luz indicadora verde se apagará una vez que la freidora de aire haya alcanzado la temperatura deseada.
PASO 3: Coloque los ingredientes que va a cocinar en el recipiente de cocción antiadherente o encima del accesorio de cocción necesario, con cuidado de no llenarlo en exceso. Introduzca el accesorio de cocción con los alimentos en la unidad principal de la freidora de aire.
PASO 4: Coloque la tapa sobre el accesorio de cocción.
PASO 5: Empuje el asa de seguridad hacia abajo hasta que encaje en su lugar.

PASO 6: Utilice el dial de control de la temperatura para ajustar la freidora de aire en la posición de calor necesaria.
PASO 7: Determine el tiempo de cocción necesario para los ingredientes y utilice el dial de control del temporizador para seleccionar el tiempo deseado.
PASO 8: Es posible que deba mover algunos ingredientes durante el ciclo de cocinado. Retire el accesorio de cocción con los alimentos extrayéndolo suavemente de la unidad principal de la freidora de aire con guantes resistentes al calor. Mueva suavemente los alimentos según sea necesario, vuelva a introducirlos en la unidad principal de la freidora de aire y cierre el compartimento de cocinado para seguir cocinando.
PASO 9: Una vez finalizado el cocinado y transcurrido el tiempo, el elemento infrarrojo halógeno y el ventilador se apagarán. Si los alimentos no están cocinados, cierre el compartimento de cocinado y utilice el dial de control del temporizador para ajustar el tiempo de cocción según corresponda. Si los alimentos están cocinados, saque el accesorio de cocinado con los alimentos del compartimento de cocinado con guantes resistentes al calor y vacíe el contenido en un recipiente o en un plato. Utilice unas pinzas resistentes al calor si los alimentos son grandes o frágiles. Levante el asa de seguridad y retire con cuidado la tapa para evitar el vapor caliente y las salpicaduras procedentes de los alimentos. Para detener el proceso de cocción antes de que transcurra el tiempo preestablecido, levante el asa de seguridad.

NOTA: El asa de seguridad tiene un interruptor de seguridad integrado que debe pulsar firmemente para que comience la cocción. Retire siempre la tapa haciendo uso del asa de seguridad para comprobar que el interruptor de seguridad está activado. Apague la freidora de aire y espere a que el temporizador inicie la cuenta atrás en caso de que el control del temporizador no se haya ajustado correctamente. Excepto cuando se esté precalentando, no utilice la freidora de aire mientras esté vacía.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado al abrir y cerrar el compartimento de cocinado durante su uso, ya que alcanzará una temperatura muy alta. Compruebe siempre que los alimentos se hayan cocinado correctamente y estén bien calientes antes de sacarlos de la freidora de aire.

ADVERTENCIA: La tensión nominal persiste incluso cuando la freidora de aire está apagada. Para apagar por completo la freidora de aire, apáguela y desenchúfela de la red eléctrica. La freidora de aire alcanzará altas temperaturas durante el uso; para evitar lesiones, tenga cuidado y colóquela siempre sobre una superficie resistente al calor.

Funciones de la freidora de aire

Cuando utilice cualquiera de las funciones, evite colocar los alimentos demasiado cerca de la resistencia halógena. El anillo de expansión se debe utilizar para aumentar la distancia entre los alimentos y la resistencia halógena, y para crear espacio adicional para alimentos más grandes o para mayores cantidades.
El tiempo de cocción variará en función del grosor de los alimentos: un filete de 4 cm de grosor tardará más en cocinarse que un filete de 2 cm de grosor.
Es probable que los alimentos congelados, como las hamburguesas, requieran más tiempo de cocción. Para garantizar un color uniforme, utilice las pinzas para dar la vuelta a los alimentos periódicamente durante el proceso de cocción.

Parrilla

Al utilizar la parrilla, asegúrese de que todos los alimentos están colocados en la parrilla con rejilla reversible y de que la temperatura está ajustada entre 220 y 240 °C. Utilice la parrilla con rejilla reversible como parrilla alta o baja según sea necesario.

Freidora de aire

Cuando fría con aire, coloque los alimentos en la cesta de freír de malla y colóquela sobre la parrilla con rejilla reversible. Utilice la parrilla con rejilla reversible como parrilla alta o baja según sea necesario.

Descongelar

Aunque la freidora de aire se puede utilizar para cocinar alimentos congelados, la función de "**descongelar**" se puede utilizar para descongelar alimentos a baja temperatura girando el control de temperatura a la posición correspondiente. Esta es la forma más eficaz de descongelar sin alterar la calidad o textura de los alimentos. El tiempo de descongelación depende de los alimentos. Para determinar si los alimentos se han descongelado bien, utilice un tenedor para perforarlos.

PRECAUCIÓN: Compruebe siempre que los alimentos están completamente descongelados antes de cocinarlos. Una vez descongelados, siga las directrices normales de cocción.

Tostar

La freidora de aire se puede utilizar para tostar una gran variedad de alimentos, como pan, bollos y bagels. El aire caliente de la freidora de aire suele tostar ambos lados de los alimentos al mismo tiempo. Para tostar, utilice la parrilla con rejilla reversible como parrilla alta y establezca la temperatura a 220–230 °C. Para obtener los mejores resultados, puede dar la vuelta a la tostada o al bagel a la mitad del cocinado.

Consejos y sugerencias

Para obtener unos resultados óptimos al utilizar la freidora de aire:

1. Cuando cocine un alimento tras otro, limpie el accesorio de cocinado tras cada uso.
2. Cuando cocine alimentos sin marinado o salsa, añada aceite para evitar que se peguen.
3. Evite utilizar utensilios metálicos, limpiadores abrasivos o estropajos metálicos para no dañar la capa antiadherente.

Guía de cocción

A continuación se describen algunas indicaciones para cocinar determinados tipos de alimentos con la freidora de aire.
Es solo una guía, por lo que debe supervisar siempre el cocinado. La comida debe estar siempre bien caliente antes de servirla.

Alimento	Parrilla	Temperatura	Tiempo aproximado de cocción	Instrucciones adicionales
Verduras				
Patatas fritas	Baja	175 °C	15–20 minutos	Rocíe con media cucharada de aceite y añada las patatas en rodajas finas a la cesta de freír de malla. Utilice la parrilla con rejilla reversible como parrilla baja.
Patatas fritas caseras/patatas fritas de boniato	Baja	200 °C	20–25 minutos	Hierva las patatas, rocíelas con media cucharada de aceite y añádalas a la cesta de freír de malla. Utilice la parrilla con rejilla reversible como parrilla baja. Agite la cesta a la mitad del cocinado.
Gajos de patata/ gajos de boniato	Baja	200 °C	10–20 minutos	Corte las patatas en gajos, rocíelas con media cucharada de aceite y añádalas a la cesta de freír de malla. Utilice la parrilla con rejilla reversible como parrilla baja. Agite la cesta a la mitad del cocinado.
Patatas fritas al horno (congeladas)	Baja	180–200 °C	15–20 minutos	Añada las patatas fritas a la cesta de freír de malla y utilice la parrilla con rejilla reversible como parrilla baja. Agite la cesta a la mitad del cocinado.
Verduras asadas	Baja	210 °C	35 minutos	Añada las verduras a la cesta de freír de malla y utilice la parrilla con rejilla reversible como parrilla baja. Cubra con aceite y agite la cesta a mitad del cocinado.
Patatas (asadas, pequeñas, cortadas)	Baja	200–250 °C	40–50 minutos	Hierva las patatas, rocíelas con media cucharada de aceite y añádalas a la cesta de freír de malla. Utilice la parrilla con rejilla reversible como parrilla baja. Agite la cesta a la mitad del cocinado.
Patatas (horneadas, tamaño mediano)	Baja	180–200 °C	50–70 minutos	Utilice la parrilla con rejilla reversible como parrilla baja y coloque las patatas directamente en la parrilla.
Aros de cebolla	Alta	220 °C	16 minutos	Añada los aros de cebolla a la cesta de freír de malla y utilice la parrilla con rejilla reversible como parrilla alta. Dele la vuelta a la mitad del cocinado.
Pescado				
Filetes de pescado empanado	Baja	190 °C	15–20 minutos	Colóquelos en una sola capa en la cesta de freír de malla y utilice la parrilla con rejilla reversible como parrilla baja. Utilice el anillo de expansión. Dele la vuelta a la mitad del cocinado.

Alimento	Parrilla	Temperatura	Tiempo aproximado de cocción	Instrucciones adicionales
Langostinos a la parrilla	Alta	220 °C	8–10 minutos	Utilice la parrilla con rejilla reversible como parrilla alta y coloque el pescado en la parrilla. Debe utilizar el anillo de expansión para aumentar la resistencia y la distancia entre los alimentos.
Filete de bacalao (150 g)	Alta	190-200 °C	18–24 minutos	Utilice la parrilla con rejilla reversible como parrilla alta y coloque el pescado en la parrilla. Debe utilizar el anillo de expansión para aumentar la resistencia y la distancia entre los alimentos.
Salmón en filetes	Alta	220 °C	16 minutos	Colóquelo en una sola capa en la cesta de freír de malla y rocíelo con aceite. Utilice la parrilla con rejilla reversible como parrilla baja. Utilice el anillo de expansión. Dele la vuelta a la mitad del cocinado.
Aves				
Pollo asado (1,5 kg)	Baja	180 °C	60–80 minutos	Coloque el pollo en la cesta de freír de malla y utilice la parrilla con rejilla reversible como parrilla baja. Utilice el anillo de expansión.
Pechugas de pollo (300 g)	Baja	180–200 °C	20–25 minutos	Utilice la parrilla con rejilla reversible como parrilla baja y coloque el pollo encima.
Alitas de pollo	Baja	175 °C	15 minutos	Utilice la parrilla con rejilla reversible como parrilla baja y coloque el pollo encima.
Muslos/contramuslos de pollo	Baja	220 °C	5–10 minutos	Utilice la parrilla con rejilla reversible como parrilla baja y coloque el pollo encima. Cocine durante aproximadamente 5–10 minutos.A continuación, baje la temperatura a 190 °C y cocine durante aproximadamente 15–20 minutos los contramuslos o 5–10 minutos aproximadamente los muslos.
Hamburguesa de pollo	Baja	200 °C	12–15 minutos	Utilice la parrilla con rejilla reversible como parrilla baja y coloque el pollo encima.
Pechugas de pato	Baja	180 °C	30–40 minutos	Utilice la parrilla con rejilla reversible como parrilla baja, haga unas incisiones en el pato y colóquelo en la parrilla.
Carne				
Filete de solomillo	Baja	200 °C	Bien hecho: 20 minutos Término medio: 16 minutos Al punto: 14 minutos Poco hecho: 8 minutos	Coloque los filetes en la cesta de freír de malla y utilice la parrilla con rejilla reversible como parrilla baja. Dele la vuelta a la mitad del cocinado.

Alimento	Parrilla	Temperatura	Tiempo aproximado de cocción	Instrucciones adicionales
Jamón de york (2 kg)	Baja	160 °C	120–160 minutos	Utilice la parrilla con rejilla reversible como parrilla baja y coloque el jamón encima. Cúbralo sin apretar con papel de aluminio. Utilice el anillo de expansión. Retire el papel de aluminio aproximadamente 10 minutos antes de terminar la cocción.
Chuleta de cerdo	Baja	175 °C	12–15 minutos	Coloque las chuletas en la cesta de freír de malla y utilice la parrilla con rejilla reversible como parrilla baja. Dele la vuelta a la mitad del cocinado.
Costillas individuales	Baja/alta	200 °C	5–8 minutos	Coloque las costillas en la cesta de freír de malla y utilice la parrilla con rejilla reversible como parrilla baja. Cocine durante aproximadamente 5 minutos y, a continuación, pase a utilizar la parrilla alta y suba la temperatura a 225 °C durante aproximadamente 2–3 minutos para que queden crujientes. Utilice el anillo de expansión.
Costillar de 4/5 piezas	Baja	220 °C	20–25 minutos	Coloque las costillas en la cesta de freír de malla y utilice la parrilla con rejilla reversible como parrilla baja. Para conseguir una mayor caramelización, cambie a la parrilla alta después de 15–20 minutos y cocine durante 2–3 minutos más para que queden crujientes.
Chuletas de cordero	Baja	175 °C	5–20 minutos	Colóquelas en la cesta de freír de malla y utilice la parrilla con rejilla reversible como rejilla baja. El tiempo de cocción varía según el sabor que prefiera.
Costillar de cordero	Baja	200 °C	25–30 minutos	Colóquelas en la cesta de freír de malla y utilice la parrilla con rejilla reversible como rejilla baja.
Plato cuyo ingrediente principal es la carne picada (por ejemplo, chile con carne)	Nada	180 °C	30 minutos	Añada todos los ingredientes directamente al recipiente de cocción antiadherente y empiece a cocinar.

Almacenamiento

Asegúrese de que la freidora de aire está seca y limpia antes de guardarla en un lugar fresco y seco. No apriete el cable al enrollarlo alrededor de la freidora de aire; déjelo más suelto para evitar causar daños.

Especificaciones

Código de producto: EK2386
Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Salida: 1000 W

Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos

Este símbolo en el producto, sus baterías o su embalaje significa que este producto y cualquier batería que contenga no se deben desechar junto con la basura doméstica. Es responsabilidad del usuario depositarlo en un punto de recogida adecuado para el reciclaje de baterías y equipos eléctricos y electrónicos. Esta recogida y reciclaje por separado ayudará a conservar los recursos naturales y a evitar posibles consecuencias negativas para la salud humana y el medio ambiente debido a la posible presencia de sustancias peligrosas en las baterías y los equipos eléctricos y electrónicos, que podrían estar causados por una eliminación de residuos inadecuada. Algunos distribuidores ofrecen servicios de recogida que permiten al usuario devolver equipos agotados para una eliminación adecuada. **Es responsabilidad del usuario borrar los datos de los equipos eléctricos y electrónicos antes de su eliminación.** Para obtener más información acerca de dónde desechar las baterías y los residuos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su autoridad local, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con el distribuidor.

Fabricado por:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK**.
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI**.

FABRICADO EN CHINA.

CD090217/MD070623/V1