



DO1148FR



PL Instrukcja obsługi

Frytkownica



FR



PAPIER



PLASTIQUE



PRODUKT

LINEA 2000



Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje.

GWARANCJA

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zaufanie do DOMO. Mamy nadzieję, że spodoba Ci się Twój nowy zakup.

To urządzenie ma 2-letni okres gwarancji od daty zakupu. W okresie gwarancji dystrybutor przyjmuje odpowiedzialność za wszelkie wady, które mogą być wynikiem błędów materiałowych, konstrukcyjnych lub produkcyjnych. Takie wady zostaną naprawione poprzez naprawę lub wymianę urządzenia. 2-letni okres gwarancji zostanie zawieszony na czas naprawy i będzie kontynuowany po jej wykonaniu przez pozostały okres gwarancji. Jeśli urządzenie stanie się wadliwe w okresie 2-letniej gwarancji, odeślij je wraz z dowodem zakupu do sklepu, w którym je kupiłeś, lub postępuj zgodnie z procedurą odpowiedniego sklepu internetowego, jeśli kupiłeś je online.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń urządzenia, akcesoriów lub części spowodowanych przez:

- normalnego zużycia wynikającego z użytkowania;
- nieprzestrzegania instrukcji użytkowania, konserwacji i czyszczenia zawartych w instrukcji;
- nieprawidłowe podłączenie, np. zbyt wysokie napięcie elektryczne;
- nieprawidłowe, nadużywane lub nietypowe użycie;
- napraw lub przeróbek dokonanych przez konsumenta lub nieuprawnione osoby trzecie;
- stosowanie części lub akcesoriów nie zalecanych lub nie dostarczonych przez dystrybutora.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze zachować podstawowe środki ostrożności, w tym następujące. Wszelkie obrażenia lub szkody spowodowane nieprzestrzeganiem tych zasad są na własne ryzyko. Ani producent, importer, ani dostawca nie mogą zostać pociągnięci do odpowiedzialności.

- Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje.
- Upewnij się, że wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki promocyjne zostały usunięte przed pierwszym użyciem urządzenia. Upewnij się, że dzieci nie mogą bawić się materiałami opakowaniowymi.
- To urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku domowego.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 16 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Czyszczeniem i konserwacją urządzenia nie mogą zajmować się dzieci, chyba że mają ukończone 16 lat lub znajdują się pod nadzorem.
- Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 16 roku życia.
- Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez producenta lub jego serwis posprzedażowy.

OSTRZEŻENIE

- Aby uniknąć zagrożenia, nie wolno zasilać tego urządzenia za pomocą zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak timer lub wyłącznik czasowy.

- Urządzenie musi być odłączone od źródła zasilania, gdy nie jest używane, podczas serwisowania i wymiany części. Jeśli są, najpierw przekreść wszystkie przyciski do pozycji „wyłączone”, a następnie wyciągnij wtyczkę z gniazdka, chwytając za samą wtyczkę. Nigdy nie ciągnij za przewód ani urządzenie, aby wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej w Twoim domu odpowiadają wskazaniom na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie musi być podłączone do odpowiedniego gniazdka, które jest zainstalowane i uziemione zgodnie z lokalnymi przepisami instalacyjnymi.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi blatu ani dotykał gorących powierzchni.
- Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących części i nie przykrywaj urządzenia.
- Całkowicie rozwiń przewód, aby zapobiec jego przegrzaniu. Nie pozwól, aby przewód zasilający przebiegał pod lub wokół urządzenia.
- Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie używaj urządzenia, jeśli przewód, wtyczka lub samo urządzenie są uszkodzone lub po awarii urządzenia. Zwróć urządzenie do działu serwisowego DOMO lub jego agenta serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji elektrycznej lub mechanicznej. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.

INSTALACJA

- Nie umieszczać w pobliżu materiałów łatwopalnych, gazów lub materiałów wybuchowych.
- Nie używaj i nie przechowuj tego urządzenia na zewnątrz.
- Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, suchej i równej powierzchni.
- Nigdy nie umieszczaj urządzenia w pobliżu kuchenki gazowej lub elektrycznej ani w miejscu, w którym mogłoby ono zetknąć się ciepłym urządzeniem.

UŻYWANIE

- Nie używaj tego urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest włączone.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.
- Użycie akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez producenta, może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia. Używaj wyłącznie naczyń dostarczonych wraz z urządzeniem.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym lub poparzeń, nie zanurzaj urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.
- Nieutrzymywanie urządzenia w czystości może niekorzystnie wpłynąć na jego żywotność i ewentualnie doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE KONKRETNÝCH PRODUKTÓW



Uwaga: Urządzenie może się nagrzewać podczas użytkowania. Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących części i nie przykrywaj urządzenia.

- Urządzenie należy ustawić na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach. Zawsze zostawiaj wolną przestrzeń co najmniej 30 cm wokół urządzenia.
- Nie kładź niczego na urządzeniu.
- Upewnij się, że wszystkie składniki pozostają w koszyku i nie mają kontaktu z elementami grzewczymi.
- Nie zakrywaj wlotu ani wylotu powietrza, gdy urządzenie jest włączone.
- Nigdy nie napełniaj patelni olejem.
- Nie dotykaj wnętrza urządzenia, gdy jest ono używane.
- Podczas pracy urządzenia, gorąca para może wydostawać się z wlotu i/lub wylotu powietrza. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości. Uważaj również podczas wyjmowania patelni z frytkownicy. Może wydostawać się gorąca para lub powietrze.
- Gdy zauważysz, że z urządzenia wydobywa się ciemny dym, natychmiast wyciągnij wtyczkę z gniazdka. Poczekał, aż dym przestanie się wydzielać, zanim wyjmiesz koszyk z frytkownicy.
- Przed przenoszeniem lub czyszczeniem urządzenia należy odczekać co najmniej 30 minut, aż ostygnie.

- Sprzętu należy dotykać wyłącznie za przeznaczone do tego uchwyty i powierzchnie chwytne, a także stosować ochronę ciepłą, np. rękawice lub podobne. Powierzchnie inne niż przeznaczone do chwytu muszą mieć wystarczająco dużo czasu na ostygnięcie przed dotknięciem.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE DO WGLĄDU W PRZYSZŁOŚCI

Wszystkie obrazy i opisy zawarte w niniejszej instrukcji mają charakter wyłącznie poglądowy.
i może nieznacznie różnić się od rzeczywistego urządzenia.

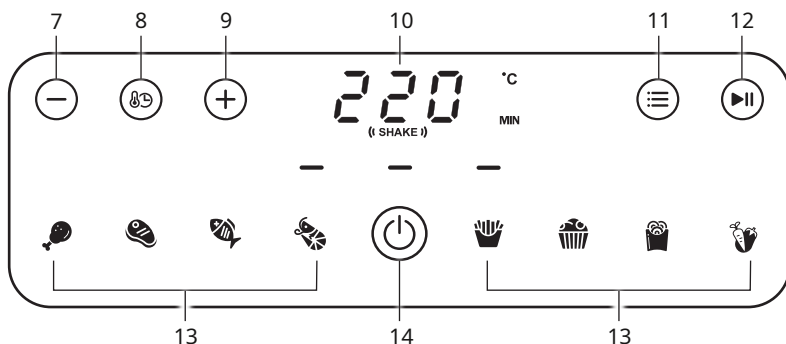
STRONY

1. Ruszt frytkownicy
2. Koszyk
3. Uchwyt
4. Panel sterowania z wyświetlaczem
5. Wlot powietrza
6. Wylot powietrza



PANEL STEROWANIA

7. Zmniejsz ustawienie
8. Ustawienie temperatury/timera
9. Zwiększ ustawienie
10. Wyświetl
11. Przycisk menu
12. Przycisk Start/Pauza
13. Automatyczne ustawianie programów
14. Przycisk włączania/wyłączania



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki promocyjne.

Uwaga: nie usuwaj gumowych podkładek z kratki frytkownicy. Są one częścią urządzenia i przytrzymaj kratkę na miejscu.

- Frytkownicę i grill należy czyścić ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i nieścierną gąbką.
- Wytrzyj wnętrze i zewnętrzną część frytkownicy miękką szmatką.

Nigdy nie dodawaj oleju ani tłuszczu do smażenia.

MONTAŻ UCHWYTU

- Wyjmij koszyk z urządzenia. Usuń papierową etykietę.
- Przesuń punkt mocowania na uchwycie w dół, aż usłyszysz kliknięcie.
- Po zablokowaniu uchwytu nie powinien się poluzować.



UŻYWANIE

1. Umieść urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni. Upewnij się, że wokół urządzenia jest co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni.
2. Sprawdź, czy kratka jest włożona do frytkownicy. Wsuń kratkę na miejsce tak, aby leżała poziomo na dnie.
Nie wlewaj oleju ani tłuszczu do frytkownicy.
3. Wsuń koszyk z pustą kratką do wnętrza frytkownicy.
Nigdy nie używaj koszyka bez kratki w środku.
4. Podłącz przewód zasilający do gniazdka. Sygnał dźwiękowy oznacza, że urządzenie jest w trybie czuwania.
5. Wyjmij frytkownicę z urządzenia. Umieść składniki w frytkownicy. Nie umieszczaj zbyt wielu składników w urządzeniu, aby nie dotykały elementów grzewczych. Zwróć uwagę na wskaźnik MAX w frytkownicy.
6. Umieść koszyk z napełnionym rusztem z powrotem w urządzeniu.
7. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania, aby zmienić żądane ustawienia.
8. Naciśnij ustawienie temperatury/timera, aby ustawić żądaną temperaturę i timer. Na wyświetlaczu zaświeci się °C, teraz możesz ustawić żądaną temperaturę za pomocą przycisków +/- . Temperaturę można ustawić w zakresie od 80 do 220°C. Każde naciśnięcie przycisku zwiększy/zmniejszy temperaturę o 5°C. Możesz również przytrzymać przycisk wciśnięty, aby przyspieszyć wybór. Na wyświetlaczu możesz zobaczyć, która temperatura jest wybrana.
9. Po ustawieniu żądanej temperatury naciśnij ponownie przycisk ustawienia temperatury/timera. Teraz zaświeci się „MIN”, aby poinformować Cię, że możesz ustawić timer. Timer można ustawić w zakresie od 1 do 60 minut. Każde naciśnięcie przycisku +/- zwiększy/zmniejszy czas o 1 minutę. Możesz również przytrzymać przycisk wciśnięty, aby przyspieszyć wybór. Na wyświetlaczu możesz zobaczyć, który timer jest wybrany.
10. Naciśnij przycisk start/pauza, aby rozpocząć. Następnie na wyświetlaczu kolejno od lewej do prawej zapalają się trzy kreski. Oznacza to, że silnik pracuje. Działa, dopóki urządzenie jest włączone. Na wyświetlaczu naprzemiennie pojawiają się ustawiony timer i temperatura.
Możesz wstrzymać działanie urządzenia, jeśli chcesz dodać/usunąć składniki podczas użytkowania lub jeśli chcesz dostosować temperaturę lub timer. Naciśnij przycisk start/pauza. Kreski silnika roboczego będą migać na wyświetlaczu, aby poinformować, że urządzenie jest wstrzymane. Jeśli chcesz, aby urządzenie kontynuowało gotowanie, naciśnij ten przycisk ponownie.

11. Możesz wyjąć kosz frytkownicy z urządzenia w międzyczasie, aby wymieszać składniki lub sprawdzić czy jedzenie jest gotowe. Urządzenie automatycznie przestaje działać i będzie kontynuować pracę (jeśli ustawiony czas jeszcze nie upłynął), gdy wsuniesz kosz frytkownicy z powrotem do urządzenia.

UWAGA: Urządzenie jest wyposażone w funkcję przypominającą o konieczności potrząśnięcia posiłku.

12. Po zakończeniu na wyświetlaczu pojawi się „OFF”. Wentylator urządzenia pozostanie włączony przez krótki okres, a następnie wyłączy się automatycznie. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który wskaże, że urządzenie zostało wyłączone i przygotowanie jest zakończone. Możesz również wyłączyć urządzenie wcześniej, naciskając najpierw przycisk start/pauza, a następnie przycisk włączania/wyłączania, aby całkowicie wyłączyć urządzenie. Wentylator urządzenia pozostanie włączony przez chwilę, zanim się wyłączy.
13. Wyjmij koszyk z urządzenia i umieść go na odpornym na ciepło uchwycie. Możesz umieścić jedzenie w misce lub wyjąć je z frytkownicy za pomocą odpornych na ciepło szczyptec, które nie porysują powłoki nieprzywierającej powierzchni.

PRZYPOMNIENIE O POTRZĄSIĘCIU

Urządzenie jest wyposażone w funkcję, która przypomina o konieczności potrząśnięcia żywnością we frytkownicy podczas użytkowania, aby uzyskać równomierny efekt smażenia. W połowie procesu smażenia na wyświetlaczu zaświeci się symbol „SHAKE”, aby przypomnieć o konieczności potrząśnięcia lub obracania żywnością we frytkownicy. Rozlegnie się również sygnał dźwiękowy. Jeśli nic nie zrobisz, symbol pozostanie zapalony.

Urządzenie nie zatrzymuje się automatycznie, zatrzyma się tylko wtedy, gdy na krótko wyjmiesz koszyk z urządzenia.

Będzie nadal działać (jeśli timer nadal działa) po wsunięciu frytkownicy z powrotem do urządzenia.

UWAGI

- Za każdym razem, gdy dokonasz zmiany ustawień na urządzeniu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Możesz zmienić ustawioną temperaturę i czas w dowolnym momencie pracy urządzenia.
- Nadmiar tłuszczu zbiera się w koszyku.
- Jeśli po upływie ustawionego czasu potrawa nie będzie gotowa, zawsze możesz ponownie włączyć urządzenie na kilka minut.
- Po wyłączeniu urządzenia będzie ono działać jeszcze przez jakiś czas, aby się ochłodzić. Następnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który oznacza, że urządzenie jest teraz całkowicie wyłączone.
- Nie ma potrzeby wstępnego nagrzewania urządzenia. W razie potrzeby w przypadku produktów mrożonych można dodać trzy minuty dożądanego czasu pieczenia.
- Jeśli chcesz po prostu coś podgrzać w urządzeniu, możesz ustawić je na 150°C na 10 minut.

PROGRAMY AUTOMATYCZNE

Urządzenie ma 8 automatycznie ustawionych programów. Aby ustawić jeden z nich, naciskaj przycisk menu, aż wybierzesz żądany program. Jeśli chcesz, możesz nieznacznie dostosować temperaturę lub timer w wybranym programie za pomocą towarzyszących przycisków. Naciśnij przycisk start/pauza, aby aktywować ten program. Na koniec zadzwoni dzwonek, aby poinformować, że jedzenie jest gotowe. Następnie urządzenie wyłączy się automatycznie.

Jeśli chcesz przełączyć się na inny program podczas wybranego programu, naciśnij przycisk start/pauza, aby wstrzymać. Wybierz nowy program za pomocą przycisku menu i naciśnij ponownie przycisk start, aby rozpocząć ten nowy program.

							
kurczak	stek	ryba	krewetki	frytki	pieczenie	przekąska	warzywa
23 minuty.	12 minut.	10 minut.	16 minut.	23 minuty.	40 minut.	7 minut.	17 minut.
200 °C	200 °C	195 °C	160 °C	200 °C	150 °C	200 °C	160 °C

Programy te są podawane wyłącznie jako wskazówka. Wyniki zależą od wielkości, kształtu i ilości jedzenia.

WAŻNE WSKAZÓWKI

- Zaleca się potrząsanie frytkami co 5 minut, aby były równomiernie upieczone. Dotyczy to również innych, mniejszych przekąsek, które pokrywają się, gdy są wkładane do kratki.
- Możesz dodać łyżkę stołową oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt, na przykład oliwy z oliwek, oleju słonecznikowego lub oleju z orzeszków ziemnych. Dobrze wymieszaj ten olej z surowymi frytkami przed umieszczeniem ich w koszu. Pozostałe składniki można spryskać olejem lub pokryć olejem za pomocą pędzela. Zawsze upewnij się, że na grillu lub w koszu nie ma nadmiaru oleju. Nie używaj zbyt dużo oleju. Wtedy frytki staną się mniej chrupiące i tłuste.
- Świeże, surowe frytki włóż do wody na 30 minut przed smażeniem, aby wypłukać skrobię z ziemniaków. Następnie dokładnie je osusz.
- W tej frytkownicy nie należy smażyć bardzo tłustych potraw.
- Podczas przygotowywania tłustych składników z urządzenia może wydobywać się biały dym. Nie ma to jednak wpływu na działanie urządzenia ani na efekt końcowy. Również gdy frytkownica nie jest odpowiednio czyszczona lub jeśli na patelni pozostał olej, może pojawić się biały dym.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować w tej frytkownicy.
- Mniejsze ilości smażą się bardziej równomiernie niż większe.
- Cieńsze frytki będą bardziej chrupiące niż grubsze.
- Jeśli chcesz przygotować ciasto lub quiche albo inne kruche lub nadziewane składniki, umieść na kratce blachę do pieczenia lub blachę z piekarnika.
- Możesz również użyć tej frytkownicy do podgrzewania składników. Ustaw frytkownicę na 150°C na 10 minut.
- Składniki, które wymagają gotowania w tej samej temperaturze, można umieścić w koszyku razem i gotować razem.
- Produktów mrożonych nie trzeba wcześniej rozmrażać.
- Możesz użyć papieru do pieczenia, folii aluminiowej lub tacek w kratce frytkownicy, ale zachowaj ostrożność podczas tego. Nie przykrywaj całego dna kratki. Powietrze powinno swobodnie krążyć w urządzeniu, kratce i składnikach. Ponadto na papierze lub folii powinno być wystarczająco dużo jedzenia, aby pozostało na swoim miejscu. W przeciwnym razie silny przepływ powietrza spowoduje, że papier lub folia zostaną wciągnięte do elementów grzejnych, co może spowodować pożar. Upewnij się, że papier do pieczenia lub folia aluminiowa są większe niż samo jedzenie. Jednak papier lub folia nie powinny wystawać z kratki.

CZASY I TEMPERATURY PIECZENIA

Poniższa tabela zawiera kilka wskazówek dotyczących gotowania i smażenia różnych składników. Uwaga: są to jedynie wskazówki. Czas zależy również od ilości i grubości jedzenia. Zawsze bierz pod uwagę powyższe wskazówki dotyczące smażenia.

Frytki świeże	pierwsze 18 min.	140°C
	następnie 12 min.	180°C
Frytki mrożone	12-20 minut.	200°C
Ziemniaczane łódeczki	18-22 minut.	180°C
Krokiety	15 minut.	185°C
Krokiety serowe, mrożone	12 minut.	180°C
Nuggetsy z kurczaka, paluszki rybne i inne przekąski	6-10 minut.	200°C
Filet z kurczaka	15 minut.	200°C
Kotlet z kurczaka, mrożony	12 minut.	180°C
Stek	8-12 minut.	180°C
Ryba	10-15 minut.	180°C
Grzyby	3-4 minuty.	180°C
Sajgonki	8-13 minut.	200°C
Pałki kurczaka	15-20 minut.	180°C
Klopsiki	6 minut.	180°C
Hamburger	6-10 minut.	180°C
Satay	10 minut.	190°C
Krewetki	6 minut.	180°C
Jajko gotowane na twardo	12 minut.	160°C
Jajko gotowane na miękko	6-7 minut.	160°C
Warzywa	15 minut.	200°C
Frytki warzywne - twarde	10-13 minut.	200°C
Frytki warzywne - miękkie	7 minut.	200°C
Jabłka	7 minut.	180°C
Banan	7 minut.	200°C
Przekąski z ciasta francuskiego	10 minut.	180°C
Bułki gotowe do pieczenia	7 minut.	200°C
Ciasto	20 minut.	165°C
Muffinki	15-20 minut.	160°C

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
- Nie używaj żadnych metalowych lub ściernych środków czyszczących. Mogą one uszkodzić urządzenie.
- Odłącz urządzenie od zasilania.
- Przed przenoszeniem lub czyszczeniem urządzenia należy odczekać co najmniej 30 minut, aż ostygnie.

- Wyczyść zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.
- Wyczyść koszyk i grill ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką.
- Koszyk i ruszt można myć w zmywarce.
- Wnętrze urządzenia należy czyścić ciepłą wodą i miękką gąbką.
- Wyczyść element grzewczy szczotką, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.
- Dokładnie wysusz wszystkie części.

Nie zanurzaj urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie lub innym płynie.

Nigdy nie używaj agresywnych lub ściernych środków czyszczących.

PROBLEMY I ROZWIĄZANIA

PROBLEMY	ROZWIĄZANIA
Urządzenie nie działa.	• Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do sprawnego gniazdka elektrycznego. • Sprawdź, czy kosz jest całkowicie wsunięty do urządzenia. Jeśli nie, urządzenie nie będzie działać. • Ustaw żądany timer lub temperaturę, a następnie naciśnij przycisk start/pauza.
Składniki we frytkownicy nie są ugotowane.	• Umieść mniej składników w frytkownicy. Mniejsze porcje zapewniają bardziej równomierny efekt pieczenia. • Zwiększ timer lub temperaturę.
Składniki we frytkownicy nie są równomiernie ugotowane.	• Zaleca się regularne potrząsanie żywnością we frytkownicy lub jej obracanie.
Smażone jedzenie nie jest chrupiące.	• Stosuj wyłącznie preparaty przeznaczone do piekarnika lub frytkownicy powietrznej. • Aby uzyskać bardziej chrupiącą konsystencję, posmaruj składniki olejem. • Zwiększ temperaturę.
Podczas pracy urządzenia wydobywa się dym.	• Używasz składników z zbyt dużą ilością oleju lub tłuszczu. Używaj wyłącznie składników lub preparatów nadających się do piekarnika lub frytkownicy powietrznej. • Użyłeś zbyt dużo oleju podczas przygotowywania jedzenia. Następnym razem użyj trochę mniej oleju. • Urządzenie nie zostało prawidłowo wyczyszczone i/lub w frytkownicy pozostało zbyt dużo oleju. Dokładnie wyczyść urządzenie i kosz frytkownicy po każdym użyciu.



Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że tego produktu nie można traktować jako odpadów domowych. Zamiast tego należy go dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewniając prawidłową utylizację tego produktu, pomagasz zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby zostać spowodowane przez niewłaściwe obchodzenie się z odpadami tego produktu. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnym urzędem miasta, usługą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym zakupiłeś produkt.



Opakowanie nadaje się do recyklingu. Prosimy traktować opakowanie ekologicznie.

Importer:
Terabajt Mateusz Reszka
ul. gen. Władysława Andersa 38
15-113 Białystok

serwis: serwis@emidas.com.pl