



SINCE 1968

**MANUÁLNA
TEPLOVZDUŠNÁ
FRITÉZA
S OBJEMOM 5,2 LITRA**

NÁVOD
NA POUŽITIE

Pokyny si odložte pre nahliadnutie v budúcnosti.

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.

Deti vo veku od 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti alebo nedostatok patričných skúseností a znalostí, môžu tento spotrebič používať len v prípade, ak na nich 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.

Deti nesmú vykonávať čistenie ani používateľskú údržbu spotrebiča, pokial' nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.

Tento spotrebič nie je hračka.

Ak napájací kábel, zástrčka alebo akákoľvek časť spotrebiča nefunguje správne alebo ak došlo k ich pádu alebo poškodeniu, produkt ihneď prestaňte používať, aby ste predišli možnému zraneniu.

Tento spotrebič neobsahuje žiadne časti opraviteľné spotrebiteľom, opravy by mal vykonávať 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 ešte úplne nevychladol, uchovávajte ho mimo dosahu detí.

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

Napájací kábel udržujte mimo dosahu akýchkoľvek častí spotrebiča, ktoré sa môžu počas používania zahriať.

Spotrebič uchovávajte mimo dosahu iných spotrebičov vyžarujúcich teplo.

Spotrebič neponárajte do vody ani 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 zahriať alebo slúžia na zohrievanie. Mohlo by dôjsť k zraneniu.

So spotrebiča nepoužívajte ostré ani abrazívne predmety.

Používajte iba plastové alebo drevené obracačky, aby ste nepoškodili nelepisivý povrch.

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

Po každom použití nechajte spotrebič úplne vychladnúť a až potom ho vyčistite, vykonajte údržbu alebo ho odložte.

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

Použitie predlžovacieho 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. Nemal by sa používať na komerčné účely.

Počas používania sa môžu vonkajší povrch alebo dvierka zohriať.

 **UPOZORNENIE:** Horúci povrch - nedotýkajte sa horúcich časti alebo povrchov ani ohrevných dielov spotrebiča.

VAROVANIE: Spotrebič uchovávajte mimo dosahu horľavých látok.

Automatické vypnutie

Teplovzdušná fritéza je vybavená funkciou automatického vypnutia.

Tá sa môže aktivovať, ak:

1. Uplynie nastavený čas varenia. Ozve sa časovač a aktivuje sa automatické vypnutie, ktoré preruší činnosť teplovzdušnej fritézy.

2. Počas varenia dôjde k vytiahnutiu nádoby varného koša z teplovzdušnej fritézy. V tomto prípade bude časovač nadálej

bežať až do uplynutia času varenia.

POZNÁMKA: Ak je potrebné teplovzdušnú fritézu vypnúť ešte pred uplynutím času varenia, vypnite ju a odpojte od zdroja napájania.

Správne a nesprávne postupy

ČO ROBIŤ:

Pred použitím sa presvedčte, či je správne vložený varný kôš s nelepisivým povrhom. V opačnom prípade nebude teplovzdušná fritéza fungovať.

Nádobu varného koša chytajte len za jej rukoväť.

Pri vyberaní varného koša s nelepisivým povrhom postupujte opatrne, môže dôjsť k úniku pary.

VYVARUJTE SA:

Prevracaniu nádoby varného koša s nelepisivým povrhom, kedže naspodku nádoby sa môže hromadiť prebytočný olej.

Teplovzdušnú fritézu ani jej otvory na prívod vzduchu nezakrývajte naruší sa tým prívod vzduchu, čo môže ovplyvniť výsledky varenia. Nelejte do nádoby varného koša olej ani inú tekutinu.

Nedotýkajte sa nádoby varného koša počas používania alebo bezprostredne po ňom, kedže je veľmi horúca. Nádobu varného koša chytajte len za rukoväť.

Neotáčajte časovač proti smeru hodinových ručičiek naruší sa tým jeho presnosť.

Starostlivosť a údržba

Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou teplovzdušnú fritézu vypnite, odpojte ju z elektrickej siete a nechajte úplne vychladnúť.

1. KROK: Hlavnú jednotku teplovzdušnej fritézy pretrite navlhčenou mäkkou handričkou a nechajte ju poriadne vysušiť.

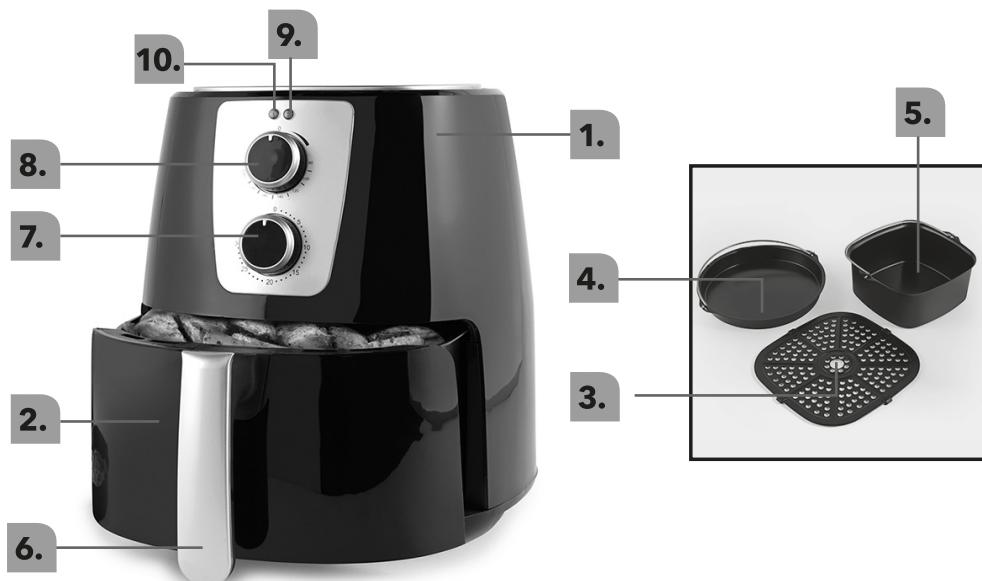
2. KROK: Varný kôš s nelepisivým povrhom umyte v teplej mydlovej vode a dôkladne ho opláchnite.

Hlavnú jednotku teplovzdušnej fritézy neponárajte do vody ani inej kvapaliny.

Na čistenie teplovzdušnej fritézy a jej príslušenstva nikdy nepoužívajte drsné ani abrazívne čistiace prostriedky alebo špongie. Mohlo by dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

POZNÁMKA: Teplovzdušnú fritézu vyčistite po každom použití.

Opis časti



1. Hlavná jednotka manuálnej teplovzdušnej fritézy s objemom 5,2 litra
2. Nádoba varného koša
3. Varný kôš s nelepisivým povrhom
4. Pizza vložka s nelepisivým povrhom
5. Nádoba na pečenie s nelepisivým povrhom
6. Rukoväť nádoby varného koša
7. Časovač
8. Regulátor teploty
9. Oranžová kontrolka napájania
10. Zelená kontrolka ohrevu

Návod na použitie

Pred prvým použitím

- 1. KROK:** Než teplovzdušnú fritézu pripojíte k sietovému napájaniu, hlavnú jednotku teplovzdušnej fritézy pretrite navlhčenou mäkkou handričkou a nechajte ju poriadne vysušiť.
- 2. KROK:** Varný kôš s nelepisivým povrhom umyte v teplej mydlovej vode a dôkladne ho opláchnite.
- 3. KROK:** Hlavnú jednotku teplovzdušnej fritézy umiestnite na stabilný, teplovzdorný povrch vo výške pohodnej pre používateľa.

POZNÁMKA: Pri prvom použití teplovzdušnej fritézy môže byť cítiť mierny zápach. Je to normálny jav a po krátkom čase ustúpi. Počas používania fritézy zabezpečte v jej blízkosti dostatočné vetranie. Pred prvým použitím sa odporúča teplovzdušnú fritézu spustiť aspoň na 10 minút, aby dym alebo zápach, ktoré sa môžu spočiatku objaviť, neovplyvnili chuť jedla.

Zostavenie teplovzdušnej fritézy s objemom 5,2 litrov

1. KROK: Pevne umiestnite varný kôš s nelepisivým povrchom do nádoby varného koša.

2. KROK: Zasuňte nádobu varného koša do hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy a zavorte ju.

POZNÁMKA: Teplovzdušná fritéza sa dodáva predmontovaná. Pred začiatkom použitia je potrebné nádobu varného koša bezpečne zavrieť, v opačnom prípade nebude fritéza fungovať.

Používanie teplovzdušnej fritézy s objemom 5,2 litrov

1. KROK: Teplovzdušnú fritézu pripojte do elektrickej siete a zapnite napájanie.

2. KROK: Pomocou časovača a regulátorov teploty nechajte fritézu asi na 5 minút predhriatie. Rozsvieti sa oranžová kontrolka napájania a zelená kontrolka ohrevu, čo znamená, že fritéza sa zahrieva. Po dosiahnutí požadovanej teploty sa zelená kontrolka ohrevu automaticky vypne.

3. KROK: Vyberte nádobu varného koša jej vytiahnutím z teplovzdušnej fritézy pomocou rukoväte varného koša. Nádobu varného koša umiestnite na rovný, stabilný a teplovzdorný povrch.

4. KROK: Vložte ingrediencie do varného koša s nelepisivým povrhom, zasuňte nádobu varného koša späť do hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy a zavorte ju.

5. KROK: Pomocou regulátora teploty nastavte požadovanú teplotu fritézy.

6. KROK: Stanovte čas potrebný na prípravu ingrediencií a nastavte ho pomocou časovača. Po spustení začne časovač odpočítavanie.

7. KROK: Niektoré ingrediencie môžu byť potrebné v polovici varenia premiešať.

Vyberte nádobu varného koša z teplovzdušnej fritézy potiahnutím rukoväti varného koša. Obsah nádoby varného koša opatrne premiešajte a nádobu zasuňte naspať do hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy. Zavorte ju a pokračujte vo varení.

8. KROK: Po dokončení varenia a uplynutí nastaveného času sa ozve časovač.

Skontrolujte, či sú všetky ingrediencie uvarené vytiahnutím nádoby varného koša z fritézy pomocou rukoväti varného koša. Ak ingrediencie ešte nie sú uvarené, zavorte nádobu varného koša a vráťte ju naspať do hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy. Pomocou časovača nastavte potrebný čas varenia. Po uvarení jedla použite teplovzdorné kuchynské kliešte (nie sú súčasťou balenia).

POZNÁMKA: Pri použití pizza vložky a nádoby na pečenie s neleplivým povrhom postupujte rovnako. Pred pridaním doplnkového príslušenstva sa uistite, že je varný kôš s neleplivým povrhom vybratý.

Než začnete s varením, teplovzdušnú fritézu vždy predharejte alebo k času varenia pridajte 3 až 5 minút. Ak potrebujete počas varenia zmeniť čas varenia alebo teplotu, nastavte ich pomocou časovača alebo regulátora teploty nastavenia teplovzdušnej fritézy sa automaticky upravia. Počas používania sa zelená kontrolka ohrevu striedavo zapína a vypína, čím signalizuje, že sa udržiava nastavená teplota.

UPOZORNENIE: Jedlo nevyklápalajte priamo do misy alebo na tanier, keďže naspodku nádoby varného koša sa môže zhromažďovať prebytočný olej, ktorý môže vyliečiť na ingrediencie. Ak varný priestor otvárate počas používania, dávajte si pozor, nakol'ko bude veľmi horúci.

VAROVANIE: Aj keď je regulátor teploty vypnutý, zostatkové menovité napätie je stále prítomné. Ak chcete teplovzdušnú fritézu úplne vypnúť, odpojte ju od napájania.

Skladovanie

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

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

Technické údaje

Kód výrobku: PT5175

Príkon: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Výkon: 1300 W



Recepty

Zemiaky Patatas Bravas

4 porcie

Prísady

900 g zemiakov
akejkoľvek odrody
3 stredné paradajky
3 strúčiky cesnaku
1 malá cibuľa
1 bobkový list

$\frac{1}{4}$ ČL čierneho korenia
 $\frac{1}{2}$ ČL soli
1 ČL údenej papriky
1 ČL červeného chili prášku
Nízkokalorický olivový olej
v spreji

Spôsob prípravy

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C.

Zemiaky umyte a ošípte. Po ošípaní ich nakrájajte na cca 2 cm kocky. Potom zemiaky dôkladne opláchnite a osušte kuchynskou utierkou. Zemiaky rozložte v jednej vrstve v koši vzduchovej fritézy a pokvapkajte trochou oleja. Zemiaky pravidelne otáčajte.

Pečte 20 až 22 minút. Kôš neprepĺňajte; v opačnom prípade sa zemiaky zaparia, čo zabráni tomu, aby boli chrumkavé.

Zatiaľ čo sa zemiaky varia, pripravte si salsa brava.

Jemne nakrájajte cibuľu a cesnak, potom nastrúhajte alebo jemne nakrájajte paradajky.

Rozohrejte veľkú nepriľnavú panvicu na strednom ohni, pridajte do nej olej a potom cibuľu. Smažte, kým nebude cibuľa priesvitná.

Pridajte cesnak, papriku, chilli a soľ. Miešajte a varte ďalšie 2 minúty. Pridajte paradajky a bobkový list a znížte teplotu na stredne nízku, nechajte 15-20 minút dusiť, aby sa zmes zredukovala a zhustla. Pridajte akékoľvek korenie podľa chuti a potom vyberte bobkový list.

Omáčku môžeme podávať s kúskami zeleniny alebo vložiť do mixéra a rozmixovať ju do hladka. Keď sú obe súčasti pokrmu pripravené, zemiaky položte na tanier a polejte omáčkou.

Podávajte pokvapkané trochou cesnakovej omáčky a posypané nadrobno nasekanou čerstvou petržlenovou vňaťou.

Španielska tortilla

4 porcie

Prísady

59 g strúhaného syra	petržlenovej vňate
Pecorino Romano	5 vajec
30 g pôru, pribl.	1 veľký zemiak
0,5-cm plátky	Olivový olej
30 g nasekanej čerstvej plocholistej	sol'a mleté čierne korenie, podľa chuti

Spôsob prípravy

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 160 °C. Zemiaky ošípte a nakrájajte na pribl. 2,5 cm kocky. Kocky zemiakov opláchnite a vložte do misky so studenou vodou na pribl. 10 minút. Po namočení zemiaky varte 5 minút, potom ich scedte a osušte. Kocky premiestnite do misky a premiešajte s olivovým olejom. Keď sú zemiaky úplne pokryté olejom, vložte ich do koša teplovzdušnej fritézy. Varte približne 18 minút a potom zvýšte teplotu na 180 °C. Potraste košikom a pridajte pór. Znova potraste košikom, aby sa pór spojil so zemiakmi. Varte asi 2 minút, kým pór nezmäknede.

Medzičasom si v miske vyšľahajte vajcia, syr Pecorino Romano, sol'a korenie. Zmes nalejte do 15-cm tortovej formy s nepriľňavým povrchom. Uvarené zemiaky a pór vyberte z teplovzdušnej fritézy a pridajte do vaječnej zmesi. Tortovú formu vložte do koša teplovzdušnej fritézy. Pečte pribl. 12-14 minút, kým tortilla nezhnedne a stred nie je tuhý a pevný. Upečenú tortillu vyberte z teplovzdušnej fritézy a pred podávaním nechajte vychladnúť približne 5 minút. Podávajte ozdobenú nasekanou petržlenovou vňaťou.

Pikantré cesnakové krevety

3 porcie

Prísady

15 čerstvých príp.	čili papričiek
mrazených kreviet	1 ČL čierneho korenia
1 ½ PL olivového oleja	1 strúčik
1 PL sladkej čili omáčky	cesnaku, rozdrvený
1 ČL vločiek z	½ ČL soli

Spôsob prípravy

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 160 °C. Umyte a opláchnite krevety. Krevety vložte do nádoby na miešanie spolu s olejom, chilli práškom, čiernym korením, sladkou čili omáčkou a cesnakom. Premiešajte prísady, kým sa krevety rovnomerne neobalia. Podľa chuti osolte. Krevety vložte do teplovzdušnej fritézy a pečte približne 4-5 minút v prípade čerstvých krevet a približne 7 minút v prípade mrazených krevet. Po 5 minútach krevety skontrolujte a potraste košom teplovzdušnej fritézy. Po uvarení vyberte krevety z teplovzdušnej fritézy a okamžite podávajte.

Šunkové krokety

Na prípravu 45 krokiet

Prísady

590 g mletej šunky	nasekanej nadrobno
487 g zohriateho mlieka	8 ČL hladkej múky
230 g jemnej strúhanky	3 ČL čerstvej
114 g masla	limetkovej šťavy
1 rozšľahané vajce	½ ČL soli
1 PL čerstvej	½ ČL čierneho korenia
petržlenovej vňate,	Rastlinný olej

Spôsob prípravy

Pripravte zmes vopred, aby ste ju nechali na určitý čas v mrazeničke; mrazenie zmesi cca. 30 minút uľahčí jej obalovanie.

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C. Maslo roztorte vo veľkej, hľbokej panvici na strednom ohni. Postupne pridávajte múku a neustále šľahajte do hladka. Varte pribl. 1 minútu, potom pomaly prilievajte zohriate mlieko a neustále šľahajte, aby nevznikli hrudky. Varte približne 2-3 minúty, kým zmes nie je hladká, krémová a nezhustne. Keď zmes zhustne, mala by obaliť zadnú stranu lyžice.

Do omáčky pridajte mletú šunku, limetkovú šťavu, petržlenovú vňať, sol' a korenie a premiešajte. Zmes vytvorí hustú pastu.

Varte pribl. 3-5 minút do zhustnutia.

Zmes nalejte do misy alebo plytkej misky a nechajte vychladnúť. Po vychladnutí prikryjte a nechajte pribl. 2-3 hodiny chladiť v chladničke.

Medzitým si pripravte prísady na obalovanie. Rozšľahané vajíčko dajte do plytkej misky a strúhanku dajte do inej misky. Polievkovou lyžicou naberajte šunkovú zmes a rozvalíkajte ju na malé tyčinky s dĺžkou pribl. 3,5 cm a priemerom 0,5 cm, kým sa nespotrebuje všetka zmes.

Krokety poukladajte na vystlaný plech na pečenie. Každú kroketu ponorte do rozšľahaného vajíčka a potom obalte v strúhanke. Skontrolujte, či sú krokety úplne pokryté strúhankou a potom ich vložte do chladničky na približne 15 minút.

Krokety vyberte z chladničky a smažte v teplovzdušnej fritéze po dávkach pribl. 12-13 minút alebo do zlatista.

Podávajte ihned.

Padrón papriky

2 porcie

Prísady

Padrón papriky
olivový olej
hrubá soľ

Spôsob prípravy

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 160 °C. Padrón papriky dajte do misy a zľahka ich potrite olivovým olejom. Dobre premiešajte; Padrón papriky by mali byť lesklé, ale v spodnej časti misky by nemal zostať žiadny zvyškový olej.

Padrón papriky vložte do teplovzdušnej fritézy a pečte približne 8-10 minút.

Padrón papriky premiešajte a v prípade potreby pridajte viac oleja. Pečte približne 5 minút.

Padrón papriky vyberte z teplovzdušnej fritézy a vložte ich do misky.

Dochúťte soľou, korením a ihned podávajte.

Vyprážané kalamáre

3 porcie

Prísady

230 g koliesok a chápadiel	1 PL mlieka
kalamárov - nakrájajte na	3 PL rastlinného oleja
niečo vyše	1/4 ČL zelerovej soli
centimetrové kúsky	1/4 ČL mletej papriky
120 g cmaru	1 plátok citróna
65 g hladkej múky	sol' a čierne korenie,
60 g panko strúhanky	podľa chuti
1 veľké vajce	

Spôsob prípravy

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C.

Vložte panko strúhanku do veľkého desiatového vrecka.

Pomocou valčeka rozdrvte strúhanku, kým nie je jemne rozdrvená. Vo veľkej miske zmiešajte kalamari a cmar.

Marinujte v chladničke 30 minút až hodinu.

Medzitým si pripravte prísady na obaľovanie. V miske zmiešajte strúhanku, olej, papriku, zelerovú soľ a štipku korenia. V samostatnej miske zmiešajte mlieko s vajcom. Do samostatnej misky dajte hladkú múku.

Vyberte kalamáre z chladničky; vyberte kolieska a chápadlá z cmaru a prebytočný cmar nechajte odkvapkať. Kalamáre obalte v múke, potom vo vajci a na záver v strúhanke. Kôš teplovzdušnej fritézy zľahka namažte olejom. Do koša teplovzdušnej fritézy pridajte kalamáre v jednej vrstve. V prípade potreby varte po dávkach.

Varte kalamáre približne 10-12 minút a v polovici prípravy ich otočte. Varte, kým vnútorná teplota kalamárov nedosiahne 65 °C.

Podávajte pokvapkané citrónom a s rôznymi omáčkami na namáčanie.





Chrumkavé vyprážané kurča

Prísady

3 dolné kuracie stehná alebo	½ ČL červenej papriky
2 horné kuracie stehná	½ ČL kajenského korenia
50 g kukuričných lupienkov	¼ ČL mletej šalvie
30 g polohrubej múky	olej v spreji
40 ml cmaru	soľ a korenie podľa chuti
½ PL dijonskej horčice	

Spôsob prípravy

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C. V širokej miske alebo na tanieri osolte a okoreňte múku. Obalte kurča v múke tak, aby bolo plne pokryté, prebytočnú múku oklepte o boky misky a kurča odložte. Kukuričné lupienky vložte do veľkého, opäťovne uzatvárateľného sáčku a pred utesnením sa uistite, že v sáčku nie je žiadny vzduch. Prejdite valčekom po sáčku, aby ste kukuričné lupienky rozdrvili. Rozdrvnené lupienky nasypťte do širokej misy alebo na tanier. Vo veľkej misce zmiešajte podmaslie, horčicu, kajenské korenie, papriku a šalviu. Kúsky kurča namočte do tejto zmesi podmaslia a potom obalte v rozdrvnených kukuričných lupienkoch. Kuracie kúsky postrieckajte olejom a potom ich vložte do koša teplovzdušnej fritézy. Pečte približne 5 až 10 minút. Znižte teplotu na 190 °C a pečte ďalších 20-25 minút v prípade horných stehien a 10-15 minút v prípade dolných stehien. Pred podávaním skontrolujte, či je kurča úplne upečené. Podávajte ihned.

Pečené zemiaky

Prísady

800 g rozštvrených zemiakov

6 PL olivového oleja

soľ a korenie podľa chuti

Spôsob prípravy

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C.

Naplňte veľkú panvicu do polovice studenou vodou. Privedťte vodu do varu, pridajte zemiaky a štipku soli a varte približne 6 minút.

Zemiaky scedťte a zatrasťte nimi v cedidle, aby ste zdrsnili okraje.

Zemiaky vložte do košíka teplovzdušnej fritézy, pokvapkajte olivovým olejom a dochuťte podľa chuti. Pečte približne 15 minút. Opatrne ich otočte a pečte ďalších 15 minút. Dbajte na to, aby sa zemiaky nespálili, a v prípade potreby ich prikryte fóliou. Podávajte ihned.

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.
Edmund-Rumpler Straße 5, 51149 Köln. Germany.**

Ak sa k vám tento produkt nedostane v prijateľnom stave, kontaktujte naše Oddelenie služieb zákazníkom na **customercare@upgs.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 novo zakúpené výrobky sa vzťahuje záruka výrobcu, pričom jej dĺžka závisí od daného výrobku. Ak sa zákazník preukáže príslušným dokladom o nákupe, spoločnosť Petra mu prostredníctvom predajcu poskytne štandardnú 12-mesačnú záruku s platnosťou od dátumu nákupu. To sa vzťahuje len na výrobky používané v domácnosti podľa pokynov a v súlade so zamýšľaným účelom. V prípade nesprávneho použitia alebo rozoberania výrobkov dochádza k zrušeniu platnosti záruky.

V rámci záruky sa zaväzujeme zdarma opraviť alebo vymeniť akékoľvek poškodené časti výrobku. V prípade, že nebude možné poskytnúť potrebnú náhradu, zákazníkovi ponúkneme podobný výrobok alebo mu vrátime peniaze. Záruka sa nevzťahuje na poškodenia spôsobené opotrebovaním v dôsledku pravidelného používania ani na spotrebny materiál, ako sú zástrčky, poistky atď.

Upozorňujeme, že uvedené zmluvné podmienky sa môžu občas meniť, preto vám odporúčame ich každej návšteve webovej lokality skontrolovať.

Žiadna časť tejto záruky ani pokynov súvisiacich s týmto výrobkom nevylučuje, neobmedzuje ani inak neovplyvňuje vaše zákonné práva.

Likvidácia použitých batérií a elektrických a elektronických zariadení



Tento symbol na produkte, jeho batériách alebo obale znamená, že tento produkt a všetky batérie, ktoré sa v ňom nachádzajú, sa nesmú likvidovať s komunálnym odpadom. Namiesto toho je používateľ povinný odovzdať ich na príslušnom zbernom mieste na recykláciu batérií a elektrických a elektronických zariadení. Tento separovaný zber a recyklácia pomôžu zachovať prírodné zdroje a zabrániť potenciálne negatívnym dôsledkom na ľudské zdravie a životné prostredie z dôvodu možnej prítomnosti nebezpečných látok v batériach a elektrických a elektronických zariadeniach, ktoré by mohli byť spôsobené nevhodnou likvidáciou. Niektorí predajcovia poskytujú služby spätného odberu, ktoré umožňujú používateľovi vrátiť opotrebované zariadenie na vhodnú likvidáciu.

Vymazanie akýchkoľvek údajov na elektrickom a elektronickom zariadení pred likvidáciou má na starosti používateľ! Ďalšie informácie o tom, kde možno batérie, elektrický a elektronický odpad odovzdať, získejte na miestnom mestskom/obecnom úrade, u služby likvidácie komunálneho odpadu alebo u predajcu.

Výrobca:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Edmund-Rumpler Straße 5, 51149 Köln. **Germany.**

VYROBENÉ V ČÍNE.

www.petra-electric.com

Ochranná známka ©Petra. Všetky práva vyhradené.

CD040822/MD251022/V3

