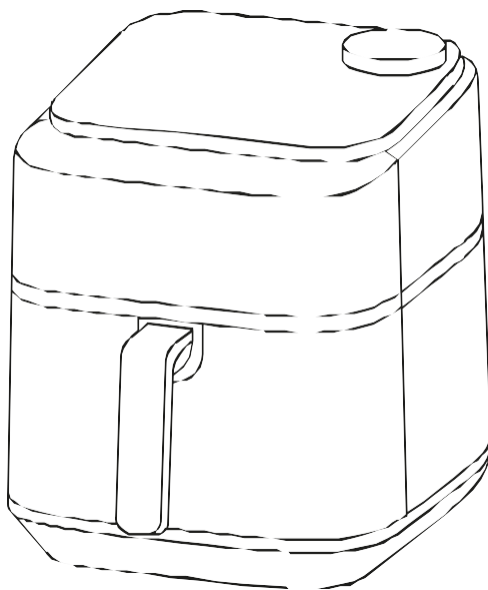


Remoska[®]

Vento SteamChef

PL

R301002 Gorąco-powietrzna frytkownica Vento SteamChef 6,3 l |
Instrukcja obsługi i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



REMOSKA[®]

WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU WEWNĘTRZNEGO

Przed użyciem urządzenia dokładnie przeczytaj tę instrukcję i zachowaj ją do przyszłego użytku.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

- Może nie nadawać się do bezpiecznego użytkowania w środowiskach takich jak kuchnie pracownicze, gospodarstwa rolne, motele i inne pomieszczenia niemieszkalne.
- Nie jest również przeznaczony do użytku przez gości w hotelach, motelach, pensjonatach i innych obiektach mieszkalnych.

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków bezpieczeństwa, w tym następujących:

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni.
3. W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym nie zanurzaj kabla, wtyczek ani podstawy w wodzie ani w żadnym innym płynie.
4. **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie elektryczne posiada funkcję podgrzewania. Powierzchnie, także inne niż funkcjonalne, mogą osiągać wysokie temperatury. Ponieważ odczuwanie temperatury może się różnić w zależności od osoby, należy używać tego urządzenia z OSTROŻNOŚCIĄ. Urządzenia należy dotykać wyłącznie za wyznaczone uchwyty i powierzchnie chwytne oraz stosować ochronę termiczną, taką jak rękawice lub podobne środki. Inne niż wyznaczone powierzchnie chwytne muszą przed dotknięciem wystarczająco ostygnąć.
5. Jeśli urządzenie nie jest używane oraz przed jego czyszczeniem, odłącz wtyczkę od gniazdka. Pozwól urządzeniu ostygnąć przed zamontowaniem lub demontażem części.
6. **OSTRZEŻENIE:** Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego autoryzowany serwis lub inną równie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożeń.
7. Korzystanie z akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta urządzenia, może spowodować obrażenia.
8. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
9. Nie pozwalaj, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.
10. Nie umieszczaj urządzenia na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym ani w jego pobliżu, ani w rozgrzanym piekarniku.
11. Podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące substancje należy zachować szczególną ostrożność.
12. Zawsze najpierw podłącz wtyczkę do urządzenia, a dopiero potem do gniazdka. Aby odłączyć urządzenie, najpierw ustaw je w pozycji „wyłączone”, a następnie wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
13. Nie używaj urządzenia do celów innych niż określone.

14. Z urządzenia mogą korzystać dzieci od 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, albo osoby bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkowa nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są pod nadzorem.

15. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.

16. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego programatora lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

WPROWADZENIE

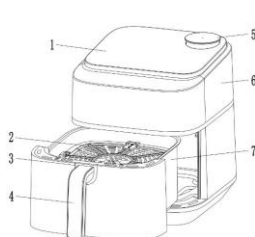
Ta frytkownica na gorące powietrze oferuje teraz łatwy i zdrowy sposób przygotowywania Twoich ulubionych składników. Dzięki szybkiemu obiegowi gorącego powietrza oraz górnemu grillowi potrafi przyrządzić wiele potraw. Główną zaletą jest to, że frytkownica nagrzewa jedzenie ze wszystkich stron, a większość dań nie wymaga dodatku oleju.

DANE TECHNICZNE

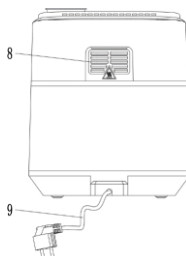
- Napięcie: 220-240 V ~50-60 Hz
- Moc: 1800 W
- Pojemność pojemnika: 6,3 litra
- Temperatura: 60°C-200°C
- Timer (0–99 min)

OPIS OGÓLNY (rys. 1)

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| 1. Panel sterowania | 5. Pokrywa zbiornika na wodę |
| 2. Kratka oddzielająca | 6. Główna pokrywa |
| 3. Uchwyt garnka | 7. Pojemnik |
| 4. Ozdobna osłona uchwytu | 8. Wylot powietrza |
| | 9. Przewód elektryczny |



(rys 1)

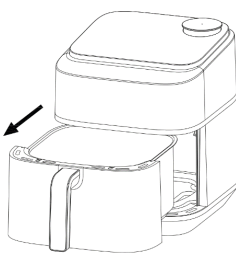


(rys 2)

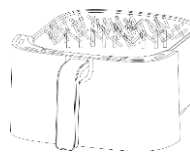




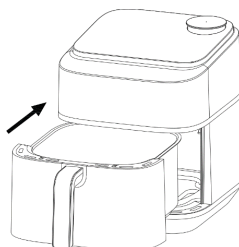
(rys 3)



(rys 4)



(rys 5)



(rys 6)

WAŻNE

NIEBEZPIECZEŃSTWO

- Z urządzenia mogą korzystać dzieci od 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, albo osoby bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkowa nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są pod nadzorem.
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
- Pokrywkę zawierającą elementy elektryczne i grzewcze nigdy nie zanurzaj w wodzie ani nie spłukuj pod bieżącą wodą.
- Nie dopuszczaj do przedostania się wody ani innych płynów do wnętrza urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Zawsze umieszczaj smażone produkty w pojemniku w taki sposób, aby nie stykały się z elementami grzewczymi.
- Podczas pracy urządzenia nie zakrywaj otworów wlotu i wylotu powietrza.
- Nie napełniaj pojemnika olejem, ponieważ grozi to pożarem.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
- Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.

OSTRZEŻENIE

- Sprawdź, czy napięcie podane na urządzeniu odpowiada napięciu w lokalnej sieci.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub inne części są uszkodzone.
- Nie zwracaj się do osób nieupoważnionych o wymianę lub naprawę uszkodzonego przewodu zasilającego.
- Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączaj urządzenia do gniazdka ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Nie ustawiaj urządzenia przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na górnej części urządzenia.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w tej instrukcji.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Podczas smażenia na gorącym powietrzu przez otwory wylotowe wydobywa się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych.
- Zachowaj ostrożność wobec gorącej pary lub gorącego powietrza również podczas wyjmowania pojemnika z urządzenia.
- Wszystkie dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania (rys. 2).
- Jeśli zauważysz wydobywający się z urządzenia ciemny dym, natychmiast odłącz je od zasilania. Oczekaj, aż wydobywanie się dymu ustanie, zanim wyjmiesz pojemnik z urządzenia.

UWAGA

- Upewnij się, że urządzenie jest umieszczone na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Może nie być odpowiednie do bezpiecznego użytkowania w środowiskach takich jak kuchnie pracownicze, gospodarstwa rolne, motele i inne pomieszczenia niemieszkalne. Nie jest również przeznaczone do użytku przez gości w hotelach, motelach, pensjonatach i innych obiektach mieszkalnych.
- W przypadku niewłaściwego użytkowania urządzenia, użytkowania go do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych, lub nieprzestrzegania instrukcji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, gwarancja traci ważność, a producent może odmówić odpowiedzialności za powstałe szkody.
- Zawsze odłączaj urządzenie od gniazdka, gdy nie jest używane.
- Urządzenie potrzebuje około 30 minut na ostygnięcie, aby można było je bezpiecznie przenosić lub czyścić.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usuń z urządzenia wszystkie naklejki lub etykiety.
3. Dokładnie wyczyść kratkę i pojemnik gorącą wodą, odrobiną środka czyszczącego i nieabrazyjną gąbką.

4. Przetrzyj wnętrze i zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.

Jest to beztłuszczowa frytkownica działająca na gorące powietrze. Nie napełniaj pojemnika olejem ani bezpośrednio tłuszczem do frytowania.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKU

1. Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni.
- Nie stawiaj urządzenia na powierzchni, która nie jest odporna na wysokie temperatury.
2. Umieść kratkę w pojemniku (rys. 3). Nie napełniaj pojemnika olejem ani innym płynem.
- Nie umieszczaj niczego na górnej części urządzenia, ponieważ zakłóciłoby to cyrkulację powietrza i wpłynęło na efekt smażenia na gorącym powietrzu.
- Nie napełniaj pojemnika olejem ani innym płynem.
- Nie umieszczaj niczego na górnej części urządzenia, ponieważ zakłóciłoby to cyrkulację powietrza i wpłynęło na efekt smażenia na gorącym powietrzu.

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Bez oleju można przygotować szeroką gamę potraw.

SMAŻENIE NA GORĄCYM POWIETRZU

1. Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka.
2. Ostrożnie wyjmij pojemnik z frytkownicy na gorące powietrze (rys. 4).
3. Włóż składniki na kratkę (rys. 5)
4. Włóż pojemnik z powrotem do frytkownicy na gorące powietrze (rys. 6).

Zwróć uwagę na dokładne wyrównanie z przewodnikami w obudowie frytkownicy.
Zwróć uwagę na dokładne wyrównanie z przewodnikami w obudowie frytkownicy.
Nigdy nie używaj pojemnika bez włożonej kratki.

Uwaga: Podczas użytkowania oraz przez jakiś czas po nim nie dotykaj pojemnika, ponieważ bardzo się nagrzewa. Trzymaj pojemnik tylko za uchwyt.

5. Ustaw żądany czas przygotowania danej ingrediencji (patrz sekcja „Ustawienia” w tej rozdziale).

6. Niektóre składniki wymagają potrząśnięcia w połowie czasu przygotowania (patrz sekcja „Ustawienia” w tej rozdziale). Aby potrząsnąć składnikami, wyjmij pojemnik z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie włóż pojemnik z powrotem do frytkownicy.

Uwaga: Unikaj bezpośredniego kontaktu pojemnika lub kratki ze skórą. (rys. 2)

Wskazówka: Jeśli ustawisz timer na połowę czasu przygotowania, usłyszysz dźwięk sygnału, kiedy będziesz musiał potrząsnąć składnikami. Oznacza to jednak, że po potrząśnięciu musisz ponownie ustawić timer na pozostały czas przygotowania.

7. Gdy usłyszysz dźwięk sygnału timera, ustawiony czas przygotowania upłynął. Wyjmij pojemnik z urządzenia.

Notatka: Urządzenie można również wyłączyć ręcznie. W tym celu dotknij ikony „Przycisk zasilania” na panelu dotykowym.

8. Sprawdź, czy składniki są gotowe.

Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu włóż pojemnik z powrotem do urządzenia i ustaw timer na kilka dodatkowych minut.

9. Aby wyjąć składniki (np. frytki), wyjmij pojemnik z frytkownicy na gorące powietrze i połóż go na ognioodpornej tacce.

Nie obracaj pojemnika do góry dnem, gdy kratka jest nadal zamocowana, ponieważ nadmiar oleju zgromadzony na dnie pojemnika może się wylać. Pojemnik i składniki są gorące. W zależności od rodzaju składników w frytkownicy, z pojemnika może wydobywać się para.

10. Opróżnij pojemnik do miski lub na talerz.

11. Gdy jedna porcja składników jest gotowa, frytkownica na gorące powietrze jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej porcji

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE PANELU STEROWANIA



INSTRUKCJA OBSŁUGI



Przycisk zasilania:

Po prawidłowym umieszczeniu kratki i pojemnika w obudowie frytkownicy zaświeci się kontrolka zasilania. Naciśnięcie przycisku zasilania ustawia domyślną temperaturę urządzenia na 200°C i czas gotowania na 15 minut. Drugie naciśnięcie przycisku zasilania rozpoczyna proces gotowania. Naciśnięcie przycisku zasilania na 3 sekundy wyłączy całe urządzenie podczas gotowania. Wszystkie kontrolki zgasną, pojawi się napis OFF, a wentylator przestanie działać po schłodzeniu frytkownicy.

Notatka: Podczas gotowania możesz sterować pauzowaniem i wznowianiem procesu gotowania za pomocą przycisków dotykowych.

	Przycisk wyboru programu: Za pomocą przycisku wyboru programu możesz przeglądać 8 ulubionych, wstępnie ustawionych programów do obróbki termicznej potraw. Wybrany program będzie migał. Po naciśnięciu przycisku zasilania uruchomi się program zgodnie z ustawionymi wartościami.
   	Przyciski do regulacji timera/temperatury. Pozwalają zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę gotowania o 5°C. Przytrzymanie przycisku powoduje szybką zmianę temperatury. Zakres regulacji temperatury: 60–200°C. Pozwalają dodawać lub odejmować czas gotowania w odstępach jednej minuty. Przytrzymanie przycisku powoduje szybką zmianę czasu.
  	Automatyczne sterowanie funkcją zraszania wodą: podłącz urządzenie, włącz zasilanie, wybierz odpowiedni program (z wyjątkiem ciasta i pizzy), następnie naciśnij przycisk zraszania wodą – zaświeci się odpowiednia ikona. Następnie ponownie naciśnij przycisk zasilania, aby automatycznie uruchomić funkcję zraszania wodą. Podczas gotowania zraszanie następuje co 5 minut i trwa 4 sekundy za każdym razem.
	Ręczne sterowanie funkcją zraszania wodą: podczas gotowania naciśnij przycisk zraszania wodą, a urządzenie będzie zraszać wodę przez 4 sekundy.
	Wskaźnik automatycznego zraszania wodą
	Kontrolka temperatury
	Kontrolka timera
min	Wskaźnik timera
Wskaźnik przepisu        	

USTAWIENIA

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia parametrów obróbki cieplnej.

Notatka: Pamiętaj, że te ustawienia są orientacyjne. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, wielkością, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszych ustawień dla Twoich składników.

Dzięki temu, że technologia Rapid Air natychmiastowo nagrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, krótkie wyjęcie pojemnika z urządzenia podczas smażenia na gorącym powietrzu niemal nie zakłóca procesu.

Wskazówki

- Mniejsze składniki zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.

- Większa ilość składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu przygotowania, a mniejsza ilość składników — nieco krótszego czasu przygotowania.
- Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje końcowy efekt i może pomóc zapobiec nierównomiernemu usmażeniu składników.
- Aby uzyskać chrupiący efekt, dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków. Smaż składniki w frytkownicy na gorące powietrze w ciągu kilku minut po dodaniu oleju..
- Nie przygotowywuj w frytkownicy na gorące powietrze składników o bardzo wysokiej zawartości tłuszczu, takich jak kiełbasy.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy na gorące powietrze.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 500 gramów.
- Aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski, użyj gotowego ciasta. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowej roboty.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche, albo usmażyć delikatne lub nadziewane składniki, umieść w frytkownicy formę do pieczenia lub naczynie żaroodporne.
- Frytkownicy na gorące powietrze można również używać do podgrzewania składników. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.

PROGRAM		USTAWIONA TEMPERATURA	USTAWIONY CZAS	MIN. – MAKS. ILOŚĆ (g)
Stek		180 °C	15 min.	100 - 650 g
Skrzydółka		180 °C	20 min.	100 - 650 g
Pałki		200 °C	25 min.	100 - 650 g
Ryby		180 °C	15 min.	100 - 650 g
Pizza		180 °C	7 min.	100 - 650 g
Frytki		200 °C	20 min.	100 - 650 g
Desery		160 °C	25 min.	100 - 650 g
Warzywa		160 °C	15 min.	100 - 650 g

Notatka:

1. Jeśli rozpoczniesz smażenie, gdy frytkownica na gorące powietrze jest jeszcze zimna, dodaj 3 minuty do czasu przygotowania.
2. Zalecamy obrócenie składników raz lub więcej razy w trakcie pieczenia.

CZYSZCZENIE

Czyść urządzenie po każdym użyciu.

Pojemnik i kratka są pokryte powłoką nieprzywierającą. Do ich czyszczenia nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani środków ściernych, ponieważ mogą uszkodzić powłokę nieprzywierającą.

1. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka i po zatrzymaniu wentylatora chłodzącego pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

Notatka: Wyjmij pojemnik, aby frytkownica na gorące powietrze szybciej ostygła.

2. Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.

3. Wyczyść pojemnik i kratkę gorącą wodą, odrobiną płynu do mycia naczyń i nieabrazyjną gąbką.

Do usunięcia pozostałych zabrudzeń możesz użyć środka odtłuszczającego.

Wskazówka: Jeśli na kratce lub dnie pojemnika znajdują się uporczywe zabrudzenia, napełnij pojemnik gorącą wodą z odrobiną płynu do mycia naczyń. Włóż kratkę do środka i pozostaw pojemnik wraz z kratką do namoczenia na około 10 minut.

4. Wnętrze urządzenia wyczyść gorącą wodą i nieabrazyjną gąbką.

5. Element grzewczy wyczyść szczoteczką czyszczącą, aby usunąć ewentualne resztki jedzenia.

PRZECHOWYWANIE

1. Odłącz urządzenie od sieci i pozostaw je do ostygnięcia.

2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Podczas utylizacji urządzenia nie wyrzucaj go do zwykłych odpadów domowych, lecz oddaj je do oficjalnego punktu zbiórki do recyklingu. W ten sposób przyczynisz się do ochrony środowiska.

GWARANCJA I SERWIS

W przypadku potrzeby serwisu, uzyskania informacji lub wystąpienia problemu skontaktuj się z lokalnym autoryzowanym centrum serwisowym.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Frytkownica na gorące powietrze nie działa	Urządzenie nie jest podłączone do sieci. Nie ustawiono timera.	Włóż wtyczkę do uziemionego gniazdka. Ustaw timer na żądany czas przygotowania i włącz urządzenie.
Składniki smażone we frytkownicy nie są gotowe.	Ilość składników w pojemniku jest zbyt duża. Ustawiona temperatura jest zbyt niska. Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Umieść w pojemniku mniejsze porcje składników. Mniejsze porcje smażą się bardziej równomiernie. Ustaw przycisk temperatury na żadaną temperaturę (zobacz sekcję „Ustawienia” w rozdziale „Użytkowanie urządzenia”). Ustaw timer na żądany czas przygotowania (zobacz sekcję „Ustawienia” w rozdziale „Użytkowanie urządzenia”).
Składniki smażą się we frytkownicy nierównomiernie.	Niektóre rodzaje składników należy potrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki, które leżą jeden na drugim lub się pokrywają (np. frytki), należy potrząsnąć w połowie czasu przygotowania. Zobacz sekcję „Ustawienia” w rozdziale „Użytkowanie urządzenia”.
Smażone danie nie jest chrupiące po wyjęciu z frytkownicy na gorące powietrze.	Użyto rodzaju potrawy przeznaczonej do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Aby uzyskać bardziej chrupiący efekt, używaj potraw przeznaczonych do przygotowania w piekarniku lub delikatnie posmaruj potrawę olejem.
Nie mogę prawidłowo wsunąć pojemnika do urządzenia	Kratka nie jest prawidłowo umieszczona w pojemniku.	Dociśnij kratkę do pojemnika, aż usłyszysz kliknięcie.

Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki. W pojemniku nadal znajdują się resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy na gorące powietrze do pojemnika wycieka duża ilość oleju. Olej powoduje wydzielanie się białego dymu, a pojemnik może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na końcowy efekt. Biały dym jest spowodowany podgrzewaniem tłuszczu w pojemniku. Upewnij się, że po każdym użyciu dokładnie czyścisz pojemnik.
Świeże frytki smażą się nierównomiernie we frytkownicy na gorące powietrze.	Nie użyto odpowiedniego rodzaju ziemniaków. Nie opłukałeś dokładnie frytek ziemniaczanych przed smażeniem.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostaną jądre podczas smażenia. Dokładnie opłucz frytki ziemniaczane, aby usunąć skrobię z ich powierzchni.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Przed dodaniem oleju upewnij się, że frytki ziemniaczane zostały dokładnie osuszone. Pokrój frytki na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt. Aby frytki były bardziej chrupiące, dodaj trochę więcej oleju.

PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA TEGO PRODUKTU



To oznaczenie oznacza, że tego produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami domowymi na terenie całej UE. Aby zapobiec ewentualnym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego w wyniku niekontrolowanej utylizacji odpadów, należy poddać ten produkt odpowiedzialnemu recyklingowi i wesprzeć tym samym zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materiałowych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i zbiórki odpadów lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Sprzedawca może przyjąć produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.





REMOSKA s.r.o.

Průmyslový park 303, Vlčovice,
742 21 Kopřivnice, Czech Republic

info@remoska.eu
www.remoska.eu