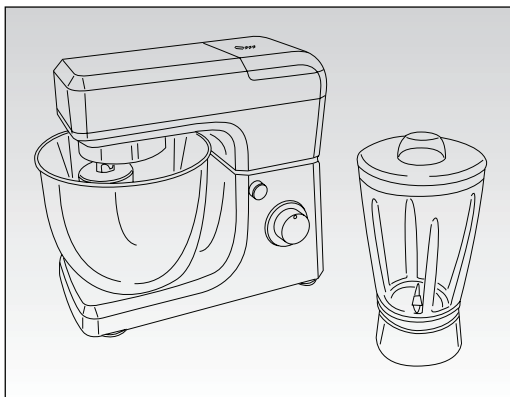


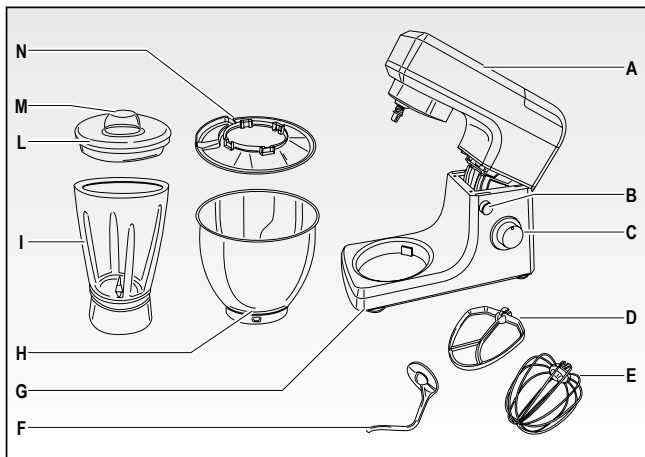
Ariete



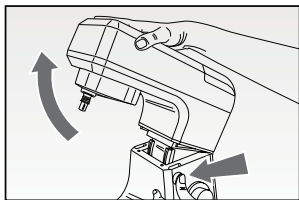
Kuchynský robot
Kuchyňský robot

MODEL: 1598

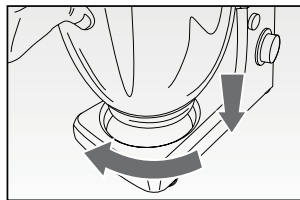
Návod na obsluhu
Návod k obsluze



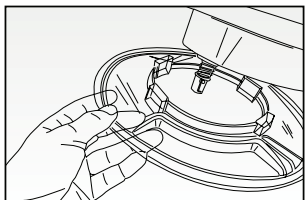
Obr. 1
(I, L, M - len k modelu 1598/10)



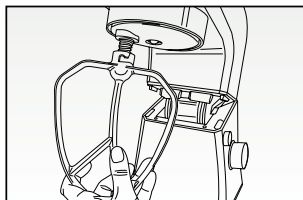
Obr. 2



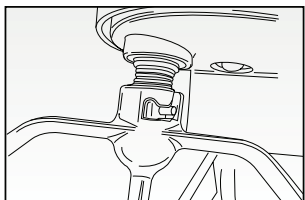
Obr. 3



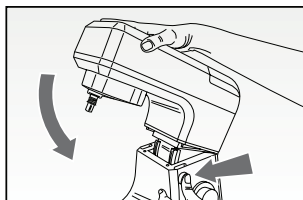
Obr. 4



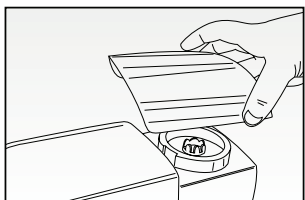
Obr. 5



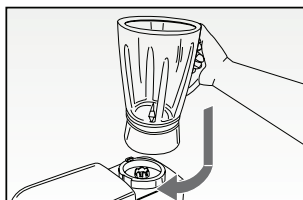
Obr. 6



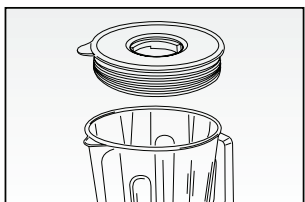
Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9



Obr. 10

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA SI PREČÍTAJTE TIETO POKYNY

Pri používaní elektrospotrebičov je potrebné dodržiavať nevyhnutné opatrenia vrátane nasledujúcich:

1. Uistite sa, že napätie v elektrickej sieti zodpovedá hodnotám uvedeným na výrobnom štítku spotrebiča.
2. Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru, pokiaľ je pripojený k elektrickej sieti; po každom použití vyťahnite zástrčku napájacieho kábla zo zásuvky.
3. Nikdy neumiestňujte spotrebič na zdroje tepla alebo do ich blízkosti.
4. Spotrebič sa počas používania musí vždy nachádzať na rovnom povrchu.
5. Nikdy nevystavujte spotrebič poveternostným vplyvom (dažďu, slnku atď.).
6. Dbajte na to, aby napájací kábel neprišiel do styku s horúcimi povrchmi.
7. Tento spotrebič môžu používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami iba vtedy, keď sa nachádzajú pod dozorom zodpovednej osoby alebo pokiaľ boli oboznámené so správnym a bezpečným používaním spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám s tým spojenými.
8. Deti sa nesmú s týmto spotrebičom hrať.
9. Nikdy neponárajte telo spotrebiča, zástrčku alebo napájací kábel do vody alebo inej tekutiny; na čistenie používajte iba vlhkú handričku.
10. Pred nasadením alebo vybratím príslušenstva a pred čistením spotrebiča nezabudnite vytriahnuť zástrčku napájacieho kábla zo zásuvky.
11. Pred manipuláciou so spotrebičom, zástrčkou, napájacím káblom a pred použitím ovládacích prvkov spotrebiča sa vždy uistite, že máte celkom suché ruky.
12. Pokiaľ chcete spotrebič odpojiť od elektrickej siete, uchopte zástrčku napájacieho kábla a vyťahnite ju priamo zo zásuvky. Nikdy neodpájajte spotrebič od elektrickej siete ťahom za napájací kábel.
13. Nepoužívajte spotrebič, pokiaľ došlo k poškodeniu napájacieho kábla, sieťovej zástrčky alebo samotného spotrebiča; všetky opravy vrátane výmeny napájacieho kábla môže z bezpečnostných dôvodov vykonávať iba asistenčné centrum Ariete alebo autorizovaný technik Ariete.
14. Pokiaľ chcete použiť predlžovací kábel, uistite sa, že je vhodný pre napájanie spotrebiča. Zároveň nesmie dôjsť k ohrozeniu používateľa ani bezpečnosti prostredia, v ktorom sa spotrebič používa. Nevhodné predlžovacie káble môžu zapríčiniť chybnú prevádzku spotrebiča.
15. Spotrebič aj napájací kábel sa musí nachádzať mimo dosahu detí.

16. Používajte iba originálne náhradné diely alebo také, ktoré boli schválené výrobcom. Len tak bude zaručená bezpečná prevádzka spotrebiča.
17. Tento spotrebič je určený IBA NA DOMÁCE POUŽITIE a nesmie byť používaný na komerčné alebo priemyselné účely.
18. Tento spotrebič zodpovedá smerniciam 2006/95/ES a 2004/108/ES a nariadeniu č. 1935/2004/ES zo dňa 27.10.2004 o materiáloch prichádzajúcich do styku s potravinami.
19. Akékoľvek úpravy tohto výrobku, ktoré neboli výslovne povolené výrobcom, môžu mať za následok stratu platnosti záruky.
20. V prípade, že sa rozhodnete spotrebič zlikvidovať, odporúčame Vám odrezať napájací kábel a spotrebič tak uviesť mimo prevádzku. Zároveň zneškodnite všetky časti, ktoré by mohli predstavovať nebezpečenstvo predovšetkým pre deti hrajúce sa so spotrebičom alebo jeho príslušenstvom.
21. Nikdy nenechávajte obalový materiál v dosahu detí, lebo pre ne predstavuje potenciálne nebezpečenstvo.
22. Nikdy sa nedotýkajte pohybujúcich sa častí spotrebiča.
23. Nikdy neuvádzajte do prevádzky prázdny spotrebič.
24. Vaše ruky aj kuchynské náradie sa vždy musí nachádzať mimo dosahu pohyblivých častí spotrebiča, predídete tak poraneniu alebo poškodeniu spotrebiča.
25. Nikdy nepoužívajte ruky na vkladanie potravín do zapnutého spotrebiča, potraviny vždy vkladajte do príslušných otvorov.
26. Nikdy neodstraňujte potraviny zo stien misy pri zapnutom spotrebiči. Najskôr vypnite spotrebič, odpojte ho od elektrickej siete a vždy používajte dodanú stierku.
27. Nepoužívajte spotrebič, pokiaľ došlo k poškodeniu čepele.
28. Nepoužívajte spotrebič na drvenie príliš tvrdých potravín (napríklad kociiek ľadu alebo mäsa s kosťami).
29. VLOŽTE NAJSKÔR DO NÁDOBY MIXÉRU POTRAVINY, NESAĎTE NÁDOBU NA TELO MOTORA A AŽ POTOM PRIPOJTE SPOTREBIČ K ELEKTRICKEJ SIETI.
30. Nepremiestňujte spotrebič za nasadenú nádobu mixéru, lebo táto nádoba nie je vhodná na prenášanie spotrebiča.
31. Vaše ruky aj kuchynské náradie sa vždy musia nachádzať mimo dosahu pohyblivých častí spotrebiča, ako sú čepele a disky. V opačnom prípade by ste sa mohli poraniť alebo poškodiť spotrebič.
32. SPOTREBIČ SPRÁVNE PRACUJE IBA VTEDY, POKIAĽ JE NÁDOBA MIXÉRU SPOLU S VEKOM SPRÁVNE NASADENÁ. V PRÍPADE PORUCHY ALEBO NESPRÁVNEJ ČINNOSTI SPOTREBIČA SA OBRÁŤTE NA AUTORIZOVANÉ SERVISNÉ CENTRUM.

33. PRED ODOBRATÍM VEKA POČKAJTE, KÝM SA ČEPEĽ CELKOM ZASTAVÍ.
PO ZASTAVENÍ ODPOJTE SPOTREBIČ OD ELEKTRICKEJ SIETE A AŽ
POTOM ODOBERTE VEKO.



34. ■ Informácie týkajúce sa správnej likvidácie starého výrobku v súlade s Európskou smernicou 2012/19/EÚ sú uvedené v letáku priloženom k výrobku.

NEVYHADZUJTE TENTO NÁVOD NA OBSLUHU

OPIS SPOTREBIČA (OBR. 1)

- A Rameno
- B Tlačidlo pre sklopenie hlavy
- C Ovládač rýchlosti
- D Metla na miešanie
- E Metla na šľahanie
- F Hák na miesenie
- G Základňa spotrebiča
- H Misa
- I Mixér
- L Veko mixéru
- M Zátka veka mixéru
- N Kryt misy

(I, L, M - len k modelu 1598/10)

POKYNY TÝKAJÚCE SA POUŽÍVANIA SPOTREBIČA

MAXIMÁLNE POVOLENÉ MNOŽSTVO SUROVÍN A MAXIMÁLNA RÝCHLOSŤ

Maximálne množstvo múky, ktoré v žiadnom prípade neprekračujte	1,3 kg
Maximálne celkové množstvo surovín, ktoré v žiadnom prípade neprekračujte (podrobnejšie informácie sú uvedené v kapitole RECEPTY)	2 kg
Maximálna povolená rýchlosť s hákom na miesenie (F)	rýchlosť 3
Maximálna povolená rýchlosť s metlou na miešanie (D)	rýchlosť 4
Maximálna povolená rýchlosť s metlou na šľahanie (E)	rýchlosť 6

VAROVANIE: Po vybratí spotrebiča z obalu a pred prvým použitím spotrebiča dôkladne umyte všetky časti spotrebiča, ktoré prichádzajú do styku s potravinami. Použite vodu a šetrný čistiaci prostriedok.

- Stlačte tlačidlo (B) a zároveň zdvihnite sklopnú hlavu (A) tak, aby sa zaistila (obr. 2).
- Umiestnite misu (H) na základňu spotrebiča (G) a zaistite ju otočením v smere hodinových ručičiek (obr. 3).
- Nasadte na sklopnú hlavu (A) kryt (N), ktorý zabraňuje vystreknutiu tekutín z misy, a otočením ho zaistite až na doraz (obr. 4).

- Podľa druhu surovín, ktoré sa chystáte spracovať, nasadíte na základňu motora umiestnenú na tele spotrebiča (G) vhodnú metlu, prípadne hák na miesenie (obr. 5) a otáčaním proti smeru hodinových ručičiek zaistíte metlu alebo hák tak, aby hriadeľ umiestnený na základni motora zapadol do sedla na metle alebo háku (obr. 6). Spotrebič je vybavený tromi typmi nástavca na miešanie:
 - Metla na šľahanie (E): Na vyšľahanie vaječných bielkov, smotany, cesta na liate koláče, pusinky alebo tvarohové koláče, na vyšľahanie peny a suflé. Nepoužívajte metlu na šľahanie na husté cesto obsahujúce maslo a cukor, aby nedošlo k jej poškodeniu.
 - Hák na miesenie (F): Pre všetky druhy ciest, ako je cesto na chlieb alebo pizzu.
 - Metla na miešanie (D): Na prípravu koláčov, sušienok, krehkého cesta a pod., na šľahanie polevy, náplní, krémov a zemiakovej kaše.
- Zdvihnute sklopnú hlavu (A) a nasypte suroviny do misy (H).
- Stlačte tlačidlo (B) a zároveň sklopte hlavu (A), obr. 7.
- Zasuňte zástrčku napájacieho kábla do zásuvky a zapnite spotrebič otočením ovládača rýchlosti (C) na rýchlosť „1“. Zvýšte rýchlosť podľa potreby alebo podľa pokynov v recepte. Spotrebič je vybavený pulzným režimom, ktorý môžete nastaviť otočením ovládača rýchlosti (C) proti smeru hodinových ručičiek na polohu „P“. Najlepšie výsledky dosiahnete pri aktivovaní pulzného režimu na veľmi krátky čas (2 až 3 sekundy).
- Pokiaľ chcete dosiahnuť lepší výsledok, vypnete po chvíli miešania spotrebič, vytiahnete zástrčku napájacieho kábla zo zásuvky a zdvihnete sklopnú hlavu (A), ak je opísané vyššie. Stierkou zotrite suroviny, ktoré sa prichytili na stenách misy, a nahrňte ich do stredu misy (H).
- Na konci spracovania alebo pri zmene typu šľahacieho nástavca vypnite spotrebič otočením ovládača rýchlosti (C) na „0“ a vytiahnite zástrčku napájacieho kábla zo zásuvky. Zdvihnute rameno (A) podľa opisu vyššie, uvoľníte šľahací nástavec otočením v smere hodinových ručičiek a opatrne ho vytiahnite.
- Misu (H) vyberte otočením proti smeru hodinových ručičiek.

VAROVANIE:

Pred použitím spotrebiča sa uistite, že je všetko príslušenstvo správne nasadené.

Pokiaľ používate hák na miesenie (F) a metlu na miešanie (D), nenechávajte spotrebič pracovať dlhšie ako 5 minút; následne ho nechajte aspoň na 20 minút vychladnúť.

Pokiaľ používate metlu na šľahanie (E), šľahajte maximálne 10 minút bez prestávky; následne nechajte spotrebič aspoň na 20 minút vychladnúť.

Nedodržanie týchto pravidiel môže viesť k poškodeniu výrobku. Na takéto poškodenie sa nevzťahuje záruka.

Pokiaľ počas šľahania, miešania alebo miesenia musíte do misy (H) pridať viac surovín, najskôr otočením ovládača rýchlosti (C) do polohy „0“ vypnite spotrebič a až potom pridajte suroviny do misy.

Majte ruky a kuchynské náradie vždy v dostatočnej vzdialenosti od pohyblivých častí spotrebiča, predídete tak poraneniu a poškodeniu spotrebiča.

Pokyny na používanie mixéru

- Odstráňte kryt otvoru pre mixér (obr. 8) na tele spotrebiča (G).
- Nasadte mixér (I) na telo spotrebiča (G) a zaistite ho otočením v smere hodinových ručičiek (obr. 9).
- Nasadte na mixér (I) veko (L) a mierne ho zatlačte dole (obr. 10).
- Otvorom vo veku (L) vložte do mixéru potraviny. Neprekračujte pritom rysku vyznačenú na mixéri (I). Potom nasadte na veko (L) zátku (M), mierne ju zatlačte dole a zaistite otočením v smere hodinových ručičiek tak, aby zacvakla na miesto.
- Zapnite spotrebič otočením ovládača rýchlosti (C) na rýchlosť „1“. Podľa potreby zvýšte rýchlosť. Spotrebič je taktiež vybavený pulzným režimom. Tento režim môžete nastaviť otočením ovládača rýchlosti (C) proti smeru hodinových ručičiek do polohy „P“. Najlepšie výsledky dosiahnete aktiváciou pulzného režimu na veľmi krátky čas (2 až 3 sekundy).

Poznámka: Pokiaľ mixujete mäkšie ovocie a zeleninu (napr. banány), začnite na nízkej rýchlosti a podľa potreby ju zvyšujte. Pre spracovanie tvrdšieho ovocia a zeleniny (napr. mrkvy) nastavte najvyššiu rýchlosť.

- Aby ste dosiahli hladší výsledok, vypnite spotrebič, odoberte veko (L) a zotrite zvyšky potravín zo stien mixéru (I) smerom ku stredu pomocou stierky.
- Opakujte tento proces po pridaní ďalších potravín.

Poznámka: Nevkladajte do mixéru viac ako 300 g tvrdého ovocia alebo zeleniny súčasne.

Poznámka: Nelejte do mixéru viac ako 1000 ml polievky alebo iných tekutín, predídete tak vystreknutiu zmesi z mixéru.

VAROVANIE:

Čepele sú ostré, manipulujte s nimi opatrne.

Nenechávajte pracovať mixér bez prestávky dlhšie ako 30 sekúnd.

Pred zapnutím spotrebiča sa uistite, že ste mixér (I) aj veko (L) správne nasadili.

Nepoužívajte mixér bez prestávky dlhšie ako 30 sekúnd. Pred opätovným zapnutím počkajte aspoň 2 minúty.

Neodstraňujte zvyšky potravín zo stien misy (H) alebo mixéru (I), zatiaľ čo je spotrebič zapnutý. Najskôr vypnite spotrebič a vytiahnite zástrčku napájacieho kábla zo zásuvky.

Majte ruky a kuchynské náradie vždy v dostatočnej vzdialenosti od pohyblivých čepelí a diskov spotrebiča, predídete tak poraneniu a poškodeniu spotrebiča.

Vždy pred zapnutím mixéru nasadte veko (L).

Pred mixovaním teplých tekutín odstráňte zátku veka (M). Nikdy nelejte do mixéru horúce tekutiny.

UŽITOČNÉ TIPY

- Najlepšie výsledky dosiahnete, pokiaľ budete šľahať vajcia, ktoré majú izbovú teplotu.
- Pred šľahaním bielkov sa uistite, že sa na šľahacom nástavci ani v mise nenachádza masť alebo zvyšky žĺtka.
- Pre krehké pečivo používajte vždy studené suroviny, pokiaľ nie je v recepte uvedené inak.
- Pokiaľ máte dojem, že sa spotrebič veľmi namáha, vypnite ho, vytiahnite zástrčku napájacieho kábla zo zásuvky a znížte množstvo spracovávaných surovín.
- Pre optimálne miešanie vždy najskôr nalejte do misy tekutiny.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Vyberte všetky použité šľahacie nástavce v opačnom poradí, v akom ste ich nasadili.
- Misu (H), kryt (N) a metlu na šľahanie (E) môžete umyť v umývačke riadu; metlu na miešanie (D) a hák na miesenie (F) musíte umyť ručne v teplej vode so šetrným prostriedkom na riad.
- Všetky súčasti mixéru môžete umyť v hornom koši umývačky riadu pri maximálnej teplote 50 °C / 122 °F.
- Na čistenie tela spotrebiča (G) použite mierne navlhčenú handričku.
- Čistenie mixéra (I): Naplňte mixér teplou vodou s trochou prostriedku na čistenie riadu; zakryte nádobu mixéru vekom (L) so zátkou (M); zapnite mixér a nechajte ho zapnutý na najvyššej rýchlosti počas 30 sekúnd. Potom vodu vylejte a v prípade potreby proces opakujte.

VAROVANIE:

Po vyczistení dôkladne vysušte všetky diely a opäť ich namontujte.

MAXIMÁLNE MNOŽSTVO

Pečivo z krehkého cesta	1,3 kg múky
Piškótové cesto	2 kg zmesi celkom
Cesto na chlieb	1,3 kg múky
Snehové pusinky (bielka + cukor)	8
Čerstvé vaječné cestoviny	850 g múky

RECEPTY

ZÁKLADNÉ CHLEBOVÉ CESTO – 1,1 KG

400 ml vlažnej vody

30 g čerstvého droždia alebo 14 g sušeného droždia

2 kávové lyžičky cukru

1 kávová lyžička soli

30 g oleja

300 g hladkej múky typu „00“

300 g hrubej múky z tvrdej pšenice

- V mise zmiešajte droždie s vodou a cukrom. Nechajte 15 minút odpočívať.
- Pridajte do zmesi soľ a olej.
- Použite hák na miesenie, nastavte rýchlosť „1“ a postupne pridávajte múku.
- Pokračujte rýchlosťou „1“ cca 2 minúty od začiatku miesenia.
- Nastavte rýchlosť „2“ a nechajte spotrebič miesiť cesto ďalšie 4 minúty.

- Presuňte cesto do misy zľahka vymazanej olejom a zakryte misu potravinárskou fóliou, ktorú ste taktiež potreli olejom.
- Nechajte cesto 1 hodinu kysnúť pri izbovej teplote, pokiaľ sa jeho objem nezdvójnasobí. Nevystavujte cesto prievanu.
- Na pomúčenej pracovnej doske vytvarujte cesto podľa potreby.
- Presuňte cesto na plech zľahka potrený tukom alebo vyložený papierom na pečenie, prikryte cesto utierkou a nechajte 30 minút kysnúť.
- V rúre predhriatej na 220 °C pečte cca 25 až 35 minút v závislosti od tvaru a veľkosti bochníka. Hotový chlieb vydáva dutý zvuk, pokiaľ zaklepete na spodnú kôrku.

ZÁKLADNÝ RECEPT NA ČERSTVÉ VAJEČNÉ CESTOVINY – 800 G

500 g hladkej múky typu „00“

4 vajcia (každé o hmotnosti 65/70 g)

50 ml studenej vody

4 g oleja

- Vložte suroviny do misy.
- Nasadte hák na miesenie a nechajte spotrebič pracovať na rýchlosti „2“ počas 5 minút.
- Preložte cesto do misy vysypané múkou a zakryte ho potravinárskou fóliou. Nechajte cesto odpočívať v teple 30 minút.
- Ručne alebo pomocou strojčeka na cestoviny vyváľajte pruhy cesta a narežte podľa pokynov v recepte.
- Cestoviny varte vo vriacej vode 5 až 8 minút v závislosti od ich tvaru a veľkosti.

ZÁKLADNÝ RECEPT NA KREHKÉ CESTO – 1,2 KG

600 g hladkej múky typu „00“

300 g studeného masla nakrájaného na kúsky

180 g cukru

4 žĺtky

75 ml studenej vody

Štipka soli

Aromatické prísady (vanilka, citrónová alebo pomarančová kôra atď.)

- Vložte všetky suroviny do misy.
- Nasadte hák na miesenie (F) a nechajte spotrebič pracovať na rýchlosti „2“ počas 5 minút.
- Preložte cesto na pracovnú dosku a rýchlo ho stočte do gule.

- Zabalte cesto do potravinárskej fólie a vložte ho do chladničky aspoň na 20 minút alebo pokým mierne nestvrdne.
- Na pomúčenej pracovnej doske vyváľajte cesto na požadovanú veľkosť a hrúbku.
- Pečte v predhriatej rúre na 170/180 °C počas 15 až 25 minút v závislosti od receptu.

ZÁKLADNÝ RECEPT NA KOLÁČ (PIŠKÓT) – 1,2 KG

300 g masla izbovej teploty

300 g cukru

4 vajcia (každé o hmotnosti 65/70 g)

8 žltok (cca 160 g)

200 g hladkej múky typu „0“

130 g zemiakového škrobu

1 sáčok prášku do pečiva

1 štipka soli

Aromatické prísady (vanilka, mandľová esencia, citrónová alebo pomarančová kôra atď.)

- Vložte do misy maslo, cukor, soľ a aromatické prísady.
- Nasadte metlu na šľahanie a šľahajte na rýchlosti „7“ počas 5 minút.
- Nastavte rýchlosť „8“ a šľahajte ďalších 5 minút.
- Za neustáleho šľahania postupne pridávajúte jedno celé vajce alebo 2 žĺtky v intervaloch jednej minúty alebo potom, čo sa každé vajce dôkladne zašľahá do zmesi.
- Pridajte múku, zemiakový škrob a prášok do pečiva a šľahajte na rýchlosti „6“ počas 2 minút.
- Nalejte cesto do vymazanej a zľahka múkou vysypanej formy.
- Pečte v rúre predhriatej na 170 °C počas 35/45 minút.
- Vyberte z rúry a nechajte 5 minút chladnúť vo forme.
- Vyklopte piškót na rošt a pred krájaním ho nechajte dôkladne vychladnúť.

ZÁKLADNÝ RECEPT NA BEZÉ – 900 G (8 BIELKOV)

300 g bielkov (zo 7/8 vajec)

300 g kryštálového cukru

300 g práškového cukru

1 štipka soli

- Vložte do misy bielka (izbovej teploty) a soľ.
- Nasadte metlu na šľahanie a nechajte spotrebič pracovať na rýchlosti „9“ počas 5 minút.

- Nastavte rýchlosť „10“ a pridávajte po častiach kryštálový cukor.
- Pokračujte v šľahaní bielkov ďalších 5 minút.
- Vypnite spotrebič a vyberte misu.
- Pomocou stierky opatrne vmiešajte do bielkovej zmesi presiaty práškový cukor. Vedzte stierku odo dna misy smerom hore.
- Pomocou cukrárskeho vrečka alebo dvoch lyžičiek vytvarujte pusinky na plech vyložený mierne vymasteným papierom na pečenie.
- Pečte niekoľko hodín v rúre predhriatej na 40/50 °C, dvierka rúry ponechajte pootvorené (niekoľko centimetrov), aby mohla unikať vlhkosť a pusinky dôkladne vyschli.
- Menším pusinkám stačí 3 až 4 hodiny, väčšie potrebujú 8 až 10 hodín.

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom. V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odveďte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok. Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade. V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

Pre právnické osoby v Európskej únii

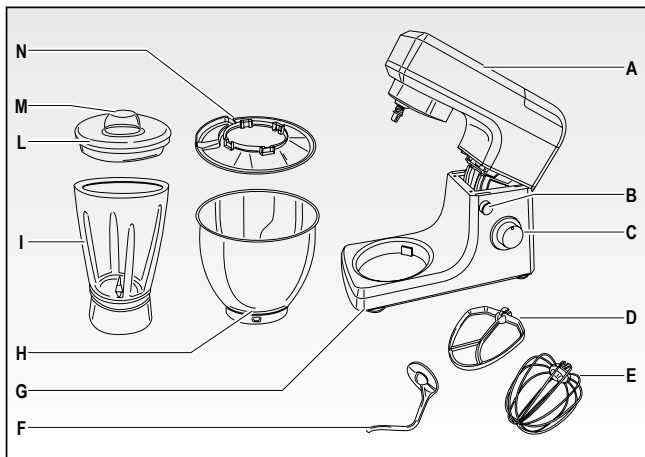
Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

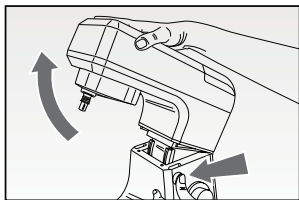
Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

Autorizovaný dovozca a distribútor pre Slovensko:

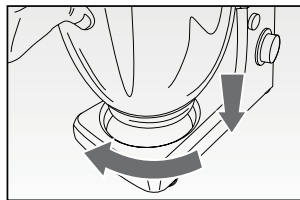
DSI Slovakia s.r.o.
Letná 42
040 01 Košice
Slovenská republika
Tel: +421 556 118 110



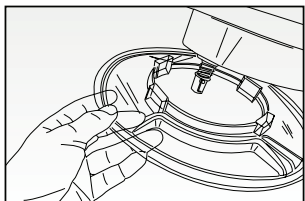
Obr. 1
 (I, L, M - jen k modelu 1598/10)



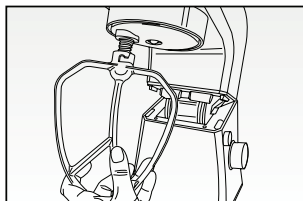
Obr. 2



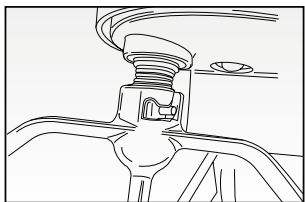
Obr. 3



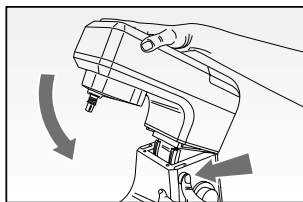
Obr. 4



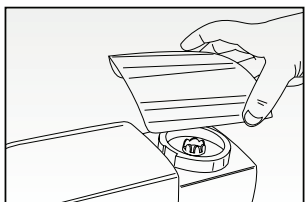
Obr. 5



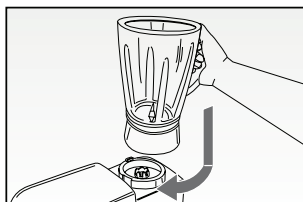
Obr. 6



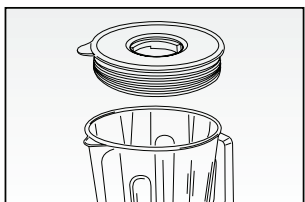
Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9



Obr. 10

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI PŘEČTĚTE TYTO POKYNY


Při používání elektrospotřebičů je nutné dodržovat nezbytná opatření včetně následujících:

1. Ujistěte se, že napětí v elektrické síti odpovídá hodnotám uvedeným na výrobním štítku spotřebiče.
2. Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru, pokud je připojený k elektrické síti; po každém použití vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky.
3. Nikdy neumísťujte spotřebič na zdroje tepla nebo do jejich blízkosti.
4. Spotřebič se během používání musí vždy nacházet na rovném povrchu.
5. Nikdy nevystavujte spotřebič povětrnostním vlivům (dešti, slunci atd.).
6. Dbejte na to, aby napájecí kabel nepřišel do styku s horkými povrchy.
7. Tento spotřebič mohou používat osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi pouze tehdy, pokud se nacházejí pod dohledem odpovědné osoby nebo pokud byly seznámeny se správným a bezpečným používáním spotřebiče a chápou případná rizika s tím spojená.
8. Děti si nesmí s tímto spotřebičem hrát.
9. Nikdy neponořujte tělo spotřebiče, zástrčku nebo napájecí kabel do vody nebo jiné tekutiny; k čištění používejte pouze vlhký hadřík.
10. Před nasazením nebo vyjmutím příslušenství a před čištěním spotřebiče nezapomeňte vytáhnout zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky.
11. Před manipulací se spotřebičem, zástrčkou, napájecím kabelem a před použitím ovládacích prvků spotřebiče se vždy ujistěte, že máte zcela suché ruce.
12. Pokud chcete spotřebič odpojit od elektrické sítě, uchopte zástrčku napájecího kabelu a vytáhněte ji přímo ze zásuvky. Nikdy neodpojujte spotřebič od elektrické sítě tahem za napájecí kabel.
13. Nepoužívejte spotřebič, pokud došlo k poškození napájecího kabelu, síťové zástrčky nebo samotného spotřebiče; veškeré opravy včetně výměny napájecího kabelu smí z bezpečnostních důvodů provádět pouze asistenční centrum Ariete nebo autorizovaný technik Ariete.
14. Pokud chcete použít prodlužovací kabel, ujistěte se, že je vhodný pro napájení spotřebiče. Zároveň nesmí dojít k ohrožení uživatele ani bezpečnosti prostředí, ve kterém se spotřebič používá. Nevhodné prodlužovací kabely mohou zapříčinit vadný provoz spotřebiče.
15. Spotřebič i napájecí kabel se musí nacházet mimo dosah dětí.

16. Používejte pouze originální náhradní díly nebo takové, které byly schváleny výrobcem. Jen tak bude zaručen bezpečný provoz spotřebiče.
17. Tento spotřebič je určen POUZE PRO DOMÁČÍ POUŽITÍ a nesmí být používán ke komerčním nebo průmyslovým účelům.
18. Tento spotřebič odpovídá směrnicím 2006/95/ES a 2004/108/ES a nařízení č. 1935/2004/ES ze dne 27. 10. 2004 o materiálech přicházejících do styku s potravinami.
19. Jakékoliv úpravy tohoto výrobku, které nebyly výslovně povoleny výrobcem, mohou mít za následek ztrátu platnosti záruky.
20. V případě, že se rozhodnete spotřebič zlikvidovat, doporučujeme Vám odříznout napájecí kabel a spotřebič tak uvést mimo provoz. Zároveň zneškodněte veškeré části, které by mohly představovat nebezpečí především pro děti hrající si se spotřebičem nebo jeho příslušenstvím.
21. Nikdy neponechávejte obalový materiál v dosahu dětí, neboť pro ně představuje potenciální nebezpečí.
22. Nikdy se nedotýkejte pohybujících se částí spotřebiče.
23. Nikdy neuvádějte do provozu prázdný spotřebič.
24. Vaše ruce i kuchyňské náčiní se vždy musí nacházet mimo dosah pohyblivých částí spotřebiče, předejdete tak zranění nebo poškození spotřebiče.
25. Nikdy nepoužívejte ruce ke vkládání potravin do zapnutého spotřebiče, potraviny vždy vkládejte do příslušných otvorů.
26. Nikdy neodstraňujte potraviny ze stěn mísy při zapnutém spotřebiči. Nejprve vypněte spotřebič, odpojte jej od elektrické sítě a vždy používejte dodanou stěrku.
27. Nepoužívejte spotřebič, pokud došlo k poškození ostří.
28. Nepoužívejte spotřebič k rozmělnění příliš tvrdých potravin (například kostek ledu nebo masa s kostmi).
29. VLOŽTE NEJPRVE DO NÁDOBY MIXÉRU POTRAVINY, NASAĎTE NÁDOBU NA TĚLO MOTORU A TEPRVE POTÉ PŘIPOJTE SPOTŘEBIČ K ELEKTRICKÉ SÍTI.
30. Nepřemísťujte spotřebič za nasazenou nádobu mixéru, neboť tato nádoba není vhodná k přenášení spotřebiče.
31. Vaše ruce i kuchyňské náčiní se vždy musí nacházet mimo dosah pohyblivých částí spotřebiče, jako jsou čepele a disky. V opačném případě byste se mohli poranit nebo poškodit spotřebič.
32. VÝROBEK SPRÁVNĚ PRACUJE POUZE TEHDY, POKUD JE NÁDOBA MIXÉRU SPOLU S VÍKEM SPRÁVNĚ NASAZENÁ. V PŘÍPADĚ PORUCHY NEBO NESPRÁVNĚ ČINNOSTI VÝROBKU SE OBRÁŤTE NA AUTORIZOVANÉ SERVISNÍ CENTRUM.

33. PŘED SEJMUTÍM VÍKA VYČKEJTE, AŽ SE ČEPEL ZCELA ZASTAVÍ. PO ZASTAVENÍ ODPOJTE SPOTŘEBIČ OD ELEKTRICKÉ SÍTĚ A TEPRVE POTÉ SEJMĚTE VÍKO.



34.  Informace týkající se správné likvidace vysloužilého výrobku v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EU jsou uvedeny v letáku přiloženém k výrobku.

NEVYHAZUJTE TENTO NÁVOD K OBSLUZE

POPIS SPOTŘEBIČE (OBR. 1)

- A Rameno
- B Tlačítko pro sklopení hlavy
- C Ovladač rychlosti
- D Mísicí metla
- E Šlehací metla
- F Hnětací hák
- G Základna spotřebiče
- H Mísa
- I Mixér
- L Víko mixéru
- M Zátka víka mixéru
- N Kryt mísy

(I, L, M - jen k modelu 1598/10)

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

MAXIMÁLNÍ POVOLENÉ MNOŽSTVÍ SUROVIN A MAXIMÁLNÍ RYCHLOST

Maximální množství mouky, které v žádném případě nelze překročit	1,3 kg
Maximální celkové množství surovin, které v žádném případě nelze překročit (podrobnější informace jsou uvedeny v kapitole RECEPTY)	2 kg
Maximální povolená rychlost s hnětacím hákem (F)	rychlost 3
Maximální povolená rychlost s mísicí metlou (D)	rychlost 4
Maximální povolená rychlost se šlehací metlou (E)	rychlost 6

VAROVÁNÍ: *Po vyjmutí spotřebiče z obalu a před prvním použitím spotřebiče důkladně umyjte všechny části spotřebiče, které přicházejí do styku s potravinami. Použijte vodu a šetrný čisticí prostředek.*

- Stiskněte tlačítko (B) a zároveň zvedněte sklopnou hlavu (A) tak, aby se zajistila (obr. 2).
- Umístěte mísu (H) na základnu spotřebiče (G) a zajistěte ji otočením po směru hodinových ručiček (obr. 3).
- Nasaďte na sklopnou hlavu (A) kryt (N), který zabraňuje vystříknutí tekutin z mísy, a otočením jej zajistěte až na doraz (obr. 4).

- Podle druhu surovin, které se chystáte zpracovat, nasadíte na základnu motoru umístěnou na těle spotřebiče (G) vhodnou metlu, případně hnětací hák (obr. 5) a otáčením proti směru hodinových ručiček zajistíte metlu či hák tak, aby hřídel umístěná na základně motoru zapadla do sedla na metle či háku (obr. 6). Spotřebič je vybaven třemi typy míchacího nástavce:
 - Šlehací metla (E): K našlehání vaječných bílků, smetany, těsta na lité koláče, pusinky či tvarohové koláče, k ušlehání pěny a suflé. Nepoužívejte šlehací metlu na hustá těsta obsahující máslo a cukr, aby nedošlo k jejímu poškození.
 - Hnětací hák (F): Pro všechny druhy těst, jako je těsto na chléb nebo pizzu.
 - Mísicí metla (D): Pro přípravu koláčů, sušenek, křehkého těsta apod., šlehání polevy, náplní, krémů a bramborové kaše.
- Zvedněte sklopnou hlavu (A) a nasypete suroviny do mísy (H).
- Stiskněte tlačítko (B) a zároveň sklopte hlavu (A), obr. 7.
- Zasuňte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky a zapněte spotřebič otočením ovladače rychlosti (C) na rychlost „1“. Zvyšte rychlost podle potřeby nebo podle pokynů v receptu. Spotřebič je vybaven pulzním režimem, který lze nastavit otočením ovladače rychlosti (C) proti směru hodinových ručiček na polohu „P“. Nejlepších výsledků dosáhnete při aktivování pulzního režimu na velmi krátkou dobu (2 až 3 sekundy).
- Pokud chcete dosáhnout lepšího výsledku, vypnete po chvíli míchání spotřebič, vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky a zvedněte sklopnou hlavu (A), jak je popsáno výše. Stěrkou setřete suroviny, které ulpěly na stěnách mísy, a nahrňte je doprostřed mísy (H).
- Na konci zpracování nebo při změně typu šlehacího nástavce vypnete spotřebič otočením ovladače rychlosti (C) na „0“ a vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky. Zvedněte rameno (A) podle popisu výše, uvolněte šlehací nástavec otočením po směru hodinových ručiček a opatrně jej vytáhněte.
- Mísu (H) vyjmete otočením proti směru hodinových ručiček.

VAROVÁNÍ:

Před použitím spotřebiče se ujistěte, že je všechno příslušenství řádně nasazené.

Pokud používáte hnětací hák (F) a mísicí metlu (D), nenechávejte spotřebič pracovat déle než 5 minut; následně jej nechte alespoň 20 minut vychladnout.

Pokud používáte šlehací metlu (E), šlehejte maximálně 10 minut bez přestávky; následně nechte spotřebič alespoň 20 minut vychladnout.

Nedodržení těchto pravidel může vést k poškození výrobku. Na takovéto poškození se nevztahuje záruka.

Pokud během šlehání, míchání či hnětení musíte do mísy (H) přidat více surovin, nejprve otočením ovladače rychlosti (C) do polohy „0“ vypněte spotřebič a teprve poté přidejte suroviny do mísy.

Mějte ruce a kuchyňské náčiní vždy v dostatečné vzdálenosti od pohyblivých částí spotřebiče, předejdete tak zranění a poškození spotřebiče.

Pokyny pro používání mixéru

- Odstraňte kryt otvoru pro mixér (obr. 8) na těle spotřebiče (G).
- Nasadte mixér (I) na tělo spotřebiče (G) a zajistěte jej otočením po směru hodinových ručiček (obr. 9).
- Nasadte na mixér (I) víko (L) a mírně je zatlačte dolů (obr. 10).
- Otvorem ve víku (L) vložte do mixéru potraviny. Nepřekračujte přitom rysku vyznačenou na mixéru (I). Poté nasadte na víko (L) zátku (M), mírně ji zatlačte dolů a zajistěte otočením po směru hodinových ručiček tak, aby zacvakla na místo.
- Zapněte spotřebič otočením ovladače rychlosti (C) na rychlost „1“. Podle potřeby zvyšte rychlost. Spotřebič je také vybaven pulzním režimem. Tento režim lze nastavit otočením ovladače rychlosti (C) proti směru hodinových ručiček do polohy „P“. Nejlepších výsledků dosáhnete aktivací pulzního režimu na velmi krátkou dobu (2 až 3 sekundy).

Poznámka: Pokud mixujete měkčí ovoce a zeleninu (např. banány), začněte s nízkou rychlostí a podle potřeby ji zvyšujte. Pro zpracování tvrdšího ovoce a zeleniny (např. mrkve) nastavte nejvyšší rychlost.

- Abyste dosáhli hladšího výsledku, vypněte spotřebič, sejměte víko (L) a setřete zbytky potravin ze stěn mixéru (I) směrem ke středu pomocí stěrky.
- Opakujte tento proces po přidání dalších potravin.

Poznámka: Nevkládejte do mixéru více než 300 g tvrdého ovoce nebo zeleniny najednou.

Poznámka: Nelijte do mixéru více než 1000 ml polévky nebo jiných tekutin, předejete tak vystříknutí směsi z mixéru.

VAROVÁNÍ:

Čepel jsou ostré, manipulujte s nimi opatrně.

Nenechávejte pracovat mixér bez přestávky déle než 30 sekund.

Před zapnutím spotřebiče se ujistěte, že jste mixér (I) i víko (L) správně nasadili.

Nepoužívejte mixér bez přestávky déle než 30 sekund. Před opětovným zapnutím vyčkejte alespoň 2 minuty.

Neodstraňujte zbytky potravin ze stěn mísy (H) nebo mixéru (I), zatímco je spotřebič zapnutý. Nejprve vypněte spotřebič a vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky.

Mějte ruce a kuchyňské náčiní vždy v dostatečné vzdálenosti od pohyblivých čepelí a disků spotřebiče, předejete tak zranění a poškození spotřebiče.

Vždy před zapnutím mixéru nasadte víko (L).

Před mixováním teplých tekutin odstraňte zátku víka (M). Nikdy nelijte do mixéru horké tekutiny.

UŽITEČNÉ TIPY

- Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud budete šlehat vejce pokojové teploty.
- Před šleháním bílků se ujistěte, že se na šlehacím nástavci ani v míse nenachází mastnota nebo zbytky žloutku.
- Pro křehké pečivo používejte vždy studené suroviny, pokud není v receptu uvedeno jinak.
- Pokud máte dojem, že se spotřebič příliš namáhá, vypněte jej, vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky a snižte množství zpracovávaných surovin.
- Pro optimální míchání vždy nejprve nalijte do mísy tekutiny.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Vyjměte všechny použité šlehací nástavce v opačném pořadí, než v jakém jste je nasadili.
- Mísu (H), kryt (N) a šlehací metlu (E) lze mýt v myčce nádobí; mísicí metlu (D) a hnětací hák (F) musíte umýt ručně v horké vodě s šetrným prostředkem na nádobí.
- Všechny součásti mixéru lze mýt v horní koši myčky nádobí při maximální teplotě 50 °C / 122 °F.
- K čištění těla spotřebiče (G) použijte mírně navlhčený hadřík.
- Čištění mixéru (I): Naplňte mixér teplou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí; zakryjte nádobu mixéru víkem (L) se zátkou (M); zapněte mixér a nechte jej běžet při nejvyšší rychlosti po dobu 30 sekund. Poté vodu vylijte a v případě potřeby proces opakujte.

VAROVÁNÍ:

Po vyčištění důkladně osušte všechny díly a znovu je namontujte.

MAXIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ

Pečivo z křehkého těsta	1,3 kg mouky
Piškotové těsto	2 kg směsi celkem
Těsto na chléb	1,3 kg mouky
Sněhové pusinky (bílky + cukr)	8
Čerstvé vaječné těstoviny	850 g mouky

RECEPTY

ZÁKLADNÍ CHLEBOVÉ TĚSTO – 1,1 KG

400 ml vlažné vody

30 g čerstvého droždí nebo 14 g sušeného droždí

2 kávové lžičky cukru

1 kávová lžička soli

30 g oleje

300 g hladké mouky typu „00“

300 g hrubé mouky z tvrdé pšenice

- V míse smíchejte droždí s vodou a cukrem. Nechte 15 minut odpočívat.
- Přidejte do směsi sůl a olej.
- Použijte hnětací hák, nastavte rychlost „1“ a postupně přidávejte mouku.
- Pokračujte rychlostí „1“ cca 2 minuty od začátku hnětení.
- Nastavte rychlost „2“ a nechte spotřebič hnít těsto další 4 minuty.

- Přesuňte těsto do mísy lehce vymazané olejem a zakryjte mísu potravinářskou fólií, kterou jste také potřeli olejem.
- Nechte těsto 1 hodinu kynout při pokojové teplotě, dokud se jeho objem nezdvojnásobí. Nevystavujte těsto průvanu.
- Na pomoučené pracovní desce vytvarujte těsto podle potřeby.
- Přesuňte těsto na plech lehce potřený tukem nebo vyložený pečicím papírem, přikryjte těsto utěrkou a nechte 30 minut kynout.
- Pečte v troubě předehřáté na 220 °C 25 až 35 minut v závislosti na tvaru a velikosti bochníku. Hotový chléb vydává dutý zvuk, pokud zaklepete na spodní kůrku.

ZÁKLADNÍ RECEPT NA ČERSTVÉ VAJEČNÉ TĚSTOVINY – 800 G

500 g hladké mouky typu „00“

4 vejce (každé o hmotnosti 65/70 g)

50 ml studené vody

4 g oleje

- Vložte suroviny do mísy.
- Nasaďte hnětací hák a nechte spotřebič pracovat při rychlosti „2“ po dobu 5 minut.
- Přeložte těsto do mísy vysypané moukou a zakryjte je potravinářskou fólií. Nechte těsto odpočívat v teple 30 minut.
- Ručně nebo pomocí strojku na těstoviny vyválejte pruhy těsta a nařežte podle pokynů v receptu.
- Těstoviny vařte ve vroucí vodě 5 až 8 minut v závislosti na jejich tvaru a velikosti.

ZÁKLADNÍ RECEPT NA KŘEHKÉ TĚSTO – 1,2 KG

600 g hladké mouky typu „00“

300 g studeného másla nakrájeného na kousky

180 g cukru

4 žloutky

75 ml studené vody

Špetka soli

Aromatické přísady (vanilka, citrónová nebo pomerančová kůra atd.)

- Vložte všechny suroviny do mísy.
- Nasaďte hnětací hák (F) a nechte spotřebič pracovat při rychlosti „2“ po dobu 5 minut.
- Přeložte těsto na pracovní desku a rychle je stočte do koule.

- Zabalte těsto do potravinářské fólie a vložte je do chladničky alespoň na 20 minut nebo dokud mírně neztvrdne.
- Na pomoučené pracovní desce vyválejte těsto na požadovanou velikost a tloušťku.
- Pečte v předehřáté troubě na 170/180 °C po dobu 15 až 25 minut v závislosti na receptu.

ZÁKLADNÍ RECEPT NA KOLÁČ (PIŠKOT) – 1,2 KG

300 g másla pokojové teploty

300 g cukru

4 vejce (každé o hmotnosti 65/70 g)

8 žloutků (cca 160 g)

200 g hladké mouky typu „0“

130 g bramborového škrobu

1 sáček prášku do pečiva

1 špetka soli

Aromatické přísady (vanilka, mandlová tresť, citrónová nebo pomerančová kůra atd.)

- Vložte do mísy máslo, cukr, sůl a aromatické přísady.
- Nasadte šlehací metlu a šlehejte při rychlosti „7“ po dobu 5 minut.
- Nastavte rychlost „8“ a šlehejte dalších 5 minut.
- Za neustálého šlehání postupně přidávejte jedno celé vejce nebo 2 žloutky v intervalech jedné minuty nebo poté, co se každé vejce důkladně zašlehá do směsi.
- Přidejte mouku, bramborový škrob a prášek do pečiva a šlehejte při rychlosti „6“ po dobu 2 minut.
- Nalijte těsto do vymazané a lehce moukou vysypané formy.
- Pečte v troubě předehřáté na 170 °C po dobu 35/45 minut.
- Vyjměte z trouby a nechte 5 minut chladnout ve formě.
- Vyklopte piškot na rošt a před krájením jej nechte důkladně vychladnout.

ZÁKLADNÍ RECEPT NA BEZÉ – 900 G (8 BÍLKŮ)

300 g bílků (ze 7/8 vajec)

300 g krystalového cukru

300 g moučkového cukru

1 špetka soli

- Vložte do mísy bílky (pokojové teploty) a sůl.
- Nasadte šlehací metlu a nechte spotřebič pracovat při rychlosti „9“ po dobu 5 minut.

- Nastavte rychlost „10“ a přidávejte po částech krystalový cukr.
- Pokračujte v šlehání bílků dalších 5 minut.
- Vypněte spotřebič a vyjměte mísu.
- Pomocí stěrky opatrně vmíchejte do bílkové směsi prosetý moučkový cukr. Vedte stěrku ode dna mísy nahoru.
- Pomocí cukrářského sáčku nebo dvou lžiček vytvarujte pusinky na plech vyložený mírně vymaštěným pečicím papírem.
- Pečte několik hodin v troubě předehřáté na 40/50 °C, dvířka trouby ponechte pootevřená (několik centimetrů), aby mohla unikat vlhkost a pusinky důkladně vyschly.
- Menším pusinkám stačí 3 až 4 hodiny, větší potřebují 8 až 10 hodin.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

Autorizovaný dovozce a distributor pro ČR:

DSI Czech, spol. s.r.o.
Křižíkova 237/36A
186 00 Praha 8 – Karlín
Česká republika
Tel: + 420 225 386 130