

Robinson®

Bedienungsanleitung

HEISSLUFTFRITTEUSE

R-28007



Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie dieses Gerät verwenden. Verwenden Sie das Gerät nur so, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**BITTE AUFMERKSAM DURCHLESEN UND FÜR DEN ZUKÜNFTIGEN GEBRAUCH AUFBEWAHREN**

- Die Gewährleistung erlischt, sofern die Beschädigung des Gerätes auf die Nichteinhaltung der in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen zurückzuführen ist. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die auf die Nichteinhaltung der in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen zurückzuführen sind. Unsachgemäße Verwendung des Gerätes gilt nicht als bestimmungsgemäße Verwendung in Übereinstimmung mit dieser Bedienungsanleitung.
- Vor dem Anschließen des Gerätes an die Steckdose prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild des Gerätes aufgeführte Spannung mit der elektrischen Spannung der Steckdose übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose an.

WARNUNG

- Das Gerät darf durch Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in der gefahrlosen Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden und sich der daraus resultierenden Gefahren bewusst sind. Die Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen Kinder ab 8 Jahren nur unter Aufsicht durchführen. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für Zwecke, für die es bestimmt ist.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem vorgesehen.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie es nicht benutzen oder reinigen möchten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert, auf den Boden gefallen ist, beschädigt ist oder ins Wasser getaucht wurde. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn der Netzstecker beschädigt ist. Reparieren Sie das Gerät auf keinen Fall selbst. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät

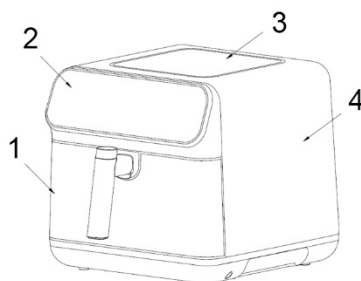
vor – es besteht Stromschlaggefahr. Sämtliche Reparaturen und Einstellungen sind ausschließlich durch eine autorisierte Servicestelle durchzuführen.

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz niemals durch Ziehen am Netzkabel – es besteht die Gefahr einer Beschädigung des Netzkabels/der Steckdose.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante hängt oder scharfe oder heiße Oberflächen berührt.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz im Außenbereich bestimmt. Es ist nicht für den kommerziellen Gebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht über heißen Oberflächen oder in der Nähe von Warmquellen wie Gas- oder Elektroherden, Öfen usw.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven oder brennbaren Stoffen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser.
- Stellen Sie das Gerät nur auf eine ebene, stabile, trockene und hitzebeständige Oberfläche.
- Halten Sie das Gerät in sicheren Abstand zu Wänden und brennbaren Gegenständen wie z.B. Vorhängen. Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und umliegenden Gegenständen muss mindestens 10 cm betragen. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Decken Sie das Gerät nicht ab. Die Luftzirkulationsöffnungen dürfen durch nichts blockiert werden. Stellen Sie sicher, dass um das Gerät herum ausreichend Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Bewahren Sie keine Gegenstände im Gerät auf.
- Geben Sie keine Küchenutensilien, Metallfolie, Papier sowie Karton- oder Plastikverpackungen in das Gerät.
- Schließen Sie keine Geräte mit hohem Stromverbrauch an denselben Stromkreis an.
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine Steckdose an, die sich tiefer als das Gerät befindet.
- Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Geräts immer, dass der Behälter richtig positioniert ist. Verwenden Sie den Behälter nur mit eingesetztem Rost.

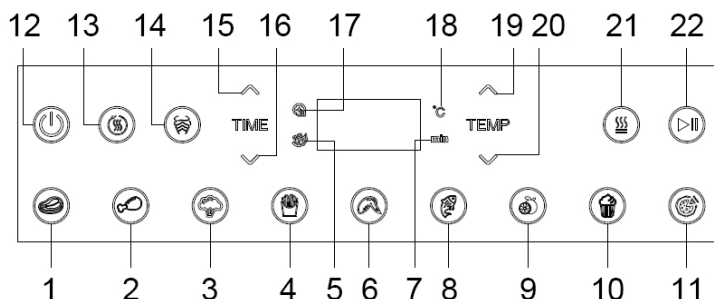
- Der abnehmbare Behälter darf nicht mit Öl gefüllt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Erhitzen von Wasser.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Wenn während des Betriebs schwarzer Rauch aus dem Gerät aufsteigt, trennen Sie es sofort vom Stromnetz.
- Das Gerät erwärmt sich während des Betriebs und bleibt auch nach dem Ausschalten noch einige Zeit warm. Berühren Sie keine heiße Oberflächen. Verwenden Sie immer nur den Griff und die Tasten.
- Während des Betriebs entweichen heiße Luft und Dampf aus den Öffnungen des Geräts. Vermeiden Sie den Kontakt mit heißem Dampf. Decken Sie die Öffnungen nicht ab.
- Nehmen Sie die heiße Frittierwanne mit dem Lebensmittel langsam und vorsichtig heraus. Seien Sie bei der Handhabung besonders vorsichtig und tragen Sie Küchenhandschuhe.
- Stellen Sie den heißen Behälter nur auf hitzebeständige Oberflächen.
- Wir empfehlen, bei der Verwendung des Geräts eine Unterlage (kein Kunststoff) zu verwenden, um Verfärbungen der Arbeits- oder Tischoberfläche zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist. Bevor Sie das Gerät in irgendeiner Weise anfassen, trennen Sie es vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
- Vor dem Trennen vom Stromnetz muss das Gerät zuerst ausgeschaltet werden.
- Berühren Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht mit nassen Händen.
- Vermeiden Sie direkten Kontakt des Geräts mit Wasser. Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Falls das Gerät in Wasser getaucht wird, trennen Sie es sofort vom Stromnetz. Greifen Sie nicht ins Wasser, wenn das Gerät nicht vom Stromnetz getrennt ist.
- Nur mit dem mitgelieferten Zubehör verwenden.

GERÄTEBESCHREIBUNG

1. Abnehmbarer Behälter
2. Bedienfeld
3. Obere Abdeckung
4. Gerätekörper



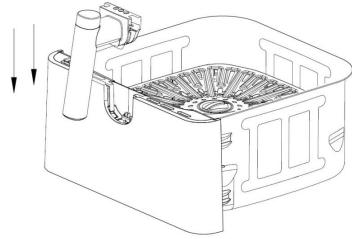
BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS



- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Steak-Programm | 13. Taste für die Keep-Warm-Funktion |
| 2. Programm Hähnchenkeulen | 14. Taste für die Dampffunktion |
| 3. Gemüse-Programm | 15. Einstellung der Uhrzeit + |
| 4. Pommes-frites-Programm | 16. Einstellung der Uhrzeit – |
| 5. Anzeige für die Erinnerung ans Umrühren | 17. Betriebsanzeige |
| 6. Programm Hähnchenflügel | 18. Anzeige für Temperatur |
| 7. Zeitanzeige | 19. Taste zur Temperatureinstellung + |
| 8. Fisch-Programm | 20. Taste zur Temperatureinstellung – |
| 9. Programm Trocknen | 21. Taste für die Vorheizfunktion |
| 10. Dessert-Programm | 22. Start-/Stop-Taste |
| 11. Pizza-Programm | |
| 12. Ein-/Aus-Taste | |

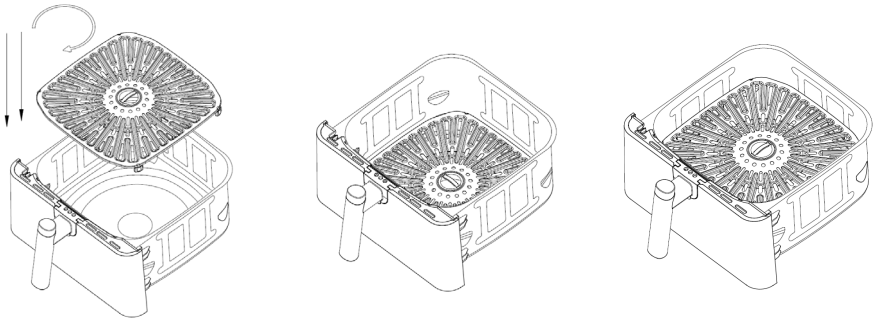
MONTAGE DES GRIFFS

- Der Griff des Behälters ist abgenommen und muss vor dem Gebrauch zunächst am Behälter befestigt werden. Schieben Sie den Griff in die Aussparung am Behälter, bis er einrastet. Vergewissern Sie sich, dass der Griff fest verriegelt ist.



PLATZIERUNG DES ROSTES

- Der Rost kann auf dem Boden des Behälters oder auf halber Höhe platziert werden, wodurch Sie eine höhere Zubereitungstemperatur erzielen. Drehen Sie den Rost je nach gewünschter Platzierung, siehe Abbildungen unten (links Platzierung des Rostes auf dem Behälterboden, rechts in der Mitte).



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.
- Waschen Sie den herausnehmbaren Behälter und den Rost in warmem Wasser mit neutralem Küchenreiniger, spülen Sie es ab und trocknen Sie es.
- Wischen Sie die Oberfläche des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich ab.

VERWENDUNG DES GERÄTES

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, trockene und hitzebeständige Oberfläche.
- Nehmen Sie den Behälter heraus und setzen Sie den Rost hinein.
- Legen Sie die gewünschte Menge an Lebensmitteln auf den Rost. Verteilen Sie die Lebensmittel möglichst gleichmäßig.
- Die Lebensmittelmenge darf den oberen Rand des Behälters nicht überschreiten, um die Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Um optimale Ergebnisse und kürzere Backzeiten zu erzielen, empfehlen wir, kleinere Portionen zuzubereiten. Die optimale Menge für die Zubereitung von Pommes frites beträgt 500 g.

Bemerkung: Lebensmittel können ohne Verwendung von Öl zubereitet werden. Wir empfehlen jedoch, das Essen mit etwas Öl zu bestreichen, damit es noch knuspriger wird.

- Tauen Sie gefrorene Lebensmittel vor der Verwendung auf.
- Setzen Sie den Behälter mit den Lebensmitteln in das Gerät ein.
- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Aus-Taste ein.
- Wählen Sie mit der Programmtaste eines der voreingestellten Automatikprogramme aus, siehe Tabelle unten.
- Mit den Tasten zur Temperatur- und Zeiteinstellung können Sie die gewünschte Temperatur und Zubereitungszeit anpassen.
- Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, drücken Sie die Start-/Stop-Taste. Die Betriebsanzeige leuchtet auf.
- Sie können den Zubereitungsprozess jederzeit unterbrechen und durch Drücken der Start-/Stop-Taste wieder starten (z. B. um das Programm zu ändern).
- Halten Sie die Ein-/Aus-Taste gedrückt, um das Gerät auszuschalten.
- Das Gerät ist mit einer Vorheizfunktion ausgestattet. Die Standardeinstellung beträgt 200 °C und 3 Minuten und kann nicht geändert werden. Um die Funktion einzuschalten, drücken Sie die Taste für die Vorheizfunktion und anschließend die Start-/Stop-Taste. Die Funktion dient zum Vorheizen des Geräts bei der ersten Verwendung oder wenn das Gerät abgekühlt ist.

- Das Gerät ist mit einer Dampffunktion ausgestattet. Die Standardeinstellung beträgt 200 °C und 15 Minuten. Um die Funktion zu nutzen, gießen Sie zunächst 100-200 ml Wasser in den abnehmbaren Behälter und platzieren Sie den Rost in der mittleren Position. Der Wasserstand darf die Vertiefung am Boden des Behälters nicht überschreiten. Wählen Sie dann durch Drücken der Taste die Dampffunktion aus, passen Sie die gewünschte Temperatur und Zubereitungszeit an und starten Sie die Funktion mit der Start-/Stop-Taste.
- Das Gerät ist mit einer Keep-Warm-Funktion ausgestattet, die nach dem Ende des Garvorgangs die Temperatur des fertigen Gerichts aufrechterhält. Die Standardeinstellung beträgt 80 °C und 60 Minuten und kann nicht geändert werden. Um die Funktion einzuschalten, drücken Sie nach der Programmeinstellung die Taste für die Keep-Warm-Funktion. Nach dem Ende des Garvorgangs hält das Gerät die Temperatur des fertigen Gerichts automatisch aufrecht. Halten Sie die Ein-/Aus-Taste gedrückt, um das Gerät während der Keep-Warm-Funktion auszuschalten.

Bemerkung: Bei der ersten Verwendung bemerken Sie möglicherweise einen leichten Rauch oder Geruch. Dieses Phänomen ist normal und wird bald verschwinden.

- Bei ausgewählten Programmen beginnt etwa nach der Hälfte der Zubereitungszeit die Anzeige zu blinken, um an das Umrühren oder Wenden der Lebensmittel zu erinnern. Nehmen Sie den Behälter heraus und überprüfen Sie die Lebensmittel. Setzen Sie den Behälter anschließend wieder ein.

Hinweis: Die Frittierwanne ist nach Gebrauch heiß, nicht berühren! Verwenden Sie beim Umgang mit dem Behälter nur den Griff und Küchenhandschuhe. Vermeiden Sie den Kontakt mit heißem Dampf.

- Wenn der Behälter während des Betriebs herausgenommen wird, unterbricht das Gerät den Betrieb und nimmt ihn erst wieder auf, nachdem der Behälter ordnungsgemäß wieder eingesetzt wurde.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet sich automatisch aus.
- Falls erforderlich, können Sie eine zusätzliche Backzeit einstellen.
- Nehmen Sie den Behälter aus dem Gerät, stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche und nehmen Sie die Lebensmittel heraus. Verwenden Sie keine scharfen Küchenwerkzeuge, um die Antihaft-Oberfläche nicht zu beschädigen.

Hinweis: Während des Kochens können sich heißes Fett oder Flüssigkeiten am Boden des Behälters ansammeln. Stellen Sie den Behälter niemals auf den Kopf, um ein Auslaufen von Flüssigkeit und Verbrennungen zu vermeiden.

- Bei Bedarf können Sie sofort eine weitere Portion im Gerät zubereiten.
- Das Gerät kann auch zum Erhitzen von Speisen verwendet werden. Stellen Sie die Temperatur auf 150 °C und den Timer auf 5-10 Minuten ein.
- Für die Zubereitung von Desserts etc. kann eine Backform in den Behälter mit dem Rost gestellt werden.
- Gießen Sie bei der Zubereitung fettiger Speisen nach dem Ende des Garvorgangs immer das Fett aus dem Behälter.
- Um Rauchentwicklung zu vermeiden und ein besseres Bratergebnis zu erzielen, tupfen Sie die Lebensmittel vor dem Frittieren trocken.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch durch langes Drücken der Ein-/Aus-Taste aus und trennen Sie es vom Stromnetz.

TABELLE DER PROGRAMME

Programm	Voreingestellte Temperatur/ Zeit	Einstellbare Temperatur / Zeit	Erinnerung ans Umrühren / Keep- Warm- Funktion	Anmerkungen
Steak	200 °C/ 13 Minuten	80-220 °C/ 1-60 Minuten	Ja / Ja	Verwenden Sie ein 2 cm dickes Steak und tupfen Sie vor dem Braten das Blut mit einem Papiertuch ab.
Hähnchenkeulen	200 °C/ 20 Minuten	80-220 °C/ 1-60 Minuten	Ja / Ja	Legen Sie 10-12 Hähnchenkeulen hinein (das Gewicht eines Stücks sollte 150 g nicht überschreiten)
Gemüse	180 °C/ 10 Minuten	80-220 °C/ 1-60 Minuten	Ja / Ja	Legen Sie 500-700 g Gemüse hinein. Heizen Sie das Gerät vor, um bessere Ergebnisse zu erzielen.
Pommes-frites	220 °C/ 20 Minuten	80-220 °C/ 1-60 Minuten	Ja / Ja	Geben Sie 600-800 g gefrorene Pommes frites hinein. Heizen Sie das Gerät vor, um bessere Ergebnisse zu erzielen.
Hähnchenflügel	200 °C/ 15 Minuten	80-220 °C/ 1-60 Minuten	Ja / Ja	Legen Sie 8-10 Hähnchenflügel mit einem Gewicht von jeweils 30-60 g hinein.
Fisch	180 °C/ 20 Minuten	80-220 °C/ 1-60 Minuten	Ja / Ja	Legen Sie 500-1000 g Fisch hinein. Bessere Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Oberfläche des Fisches mit Öl bepinseln.

Trocknung	60 °C/ 240 Minuten	60-80 °C/ 120-540 Minuten	Nein / Nein	Schneiden Sie Obst (Zitrusfrüchte, Äpfel usw.) in 5 mm dünne Scheiben.
Dessert	160 °C/ 30 Minuten	80-180 °C/ 1-60 Minuten	Ja / Nein	Die Höhe des Kuchens/Teigs darf zwei Drittel der Kapazität der Fritteuse nicht überschreiten (bei zu naher Platzierung am Heizelement könnte er anbrennen). Stellen Sie keine zu hohe Temperatur ein und passen Sie die Zubereitungszeit an die Größe des Kuchens an.
Pizza	230 °C/ 8 Minuten	230 °C/1-60 Minuten	Ja / Nein	Verwenden Sie eine Pizza mit einem Durchmesser von 20 cm oder 25 cm. Damit der Boden der Pizza knuspriger wird, legen Sie sie direkt auf den Rost. Die empfohlene Backzeit für Obst- und Gemüsepiizen beträgt 6-8 Minuten, für Fleisch- und Meeresfrüchtepiizen 8-10 Minuten.

Hinweis: Die Zubereitungsdaten dienen nur als Richtwerte. Die Einstellung muss immer an die jeweilige Lebensmittelmenge, deren Größe und Dicke angepasst werden.

TABELLE ZUR LEBENSMITTELZUBEREITUNG

Lebensmittel	Menge (g)	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Anmerkung
Dünne gefrorene Pommes frites	300-700	9-16	200 °C	Zwischendurch umrühren
Dicke gefrorene Pommes frites	300-700	11-20	200 °C	Zwischendurch umrühren
Hausgemachte Pommes frites	300-800	10-16	200 °C	Fügen Sie ½ Esslöffel Öl hinzu, zwischendurch umrühren
Hausgemachte Bratkartoffeln	300-800	18-22	180 °C	Fügen Sie ½ Esslöffel Öl hinzu, zwischendurch umrühren
Kartoffelgratin	500	15-18	200 °C	
Steak	100-500	8-12	180 °C	
Schweinekotelett	100-500	10-14	180 °C	
Hamburger	100-500	7-14	180 °C	
Würstchen im Teigmantel	100-500	13-15	180 °C	
Hähnchenkeulen/-flügel	100-500	18-22	180 °C	
Hähnchenbrust	100-500	10-15	180 °C	
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200 °C	Zwischendurch umrühren
Gefrorene Chicken Nuggets	100-500	6-10	200 °C	Zwischendurch umrühren
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200 °C	Zwischendurch umrühren
Gefrorener paniertes Käse	100-400	8-10	180 °C	
Gefülltes Gemüse	100-400	10	160 °C	

Dessert	300	20-25	160 °C	Verwenden Sie eine Form
Quiche	400	20-22	180 °C	Verwenden Sie eine Form
Muffins	300	15-18	200 °C	Verwenden Sie eine Form
Süße Leckereien	400	20	160 °C	

Hinweis: Die angegebenen Daten dienen nur Richtwerte.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Wischen Sie die Oberfläche des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich ab.
- Waschen Sie den herausnehmbaren Behälter und den Rost in heißem Wasser mit neutralem Küchenreiniger, spülen Sie ihn ab und trocknen Sie ihn. Verwenden Sie keine scharfen Küchenwerkzeuge, um die Antihaft-Oberfläche nicht zu beschädigen. Die Teile können auch im oberen Korb der Spülmaschine gewaschen werden. Um die Lebensdauer der Antihaft-Oberfläche zu verlängern, empfehlen wir jedoch das Spülen von Hand.
- Um eingebrannte Speisereste aus dem Behälter oder vom Rost zu entfernen, füllen Sie den Behälter mit Wasser und neutralem Küchenreiniger und lassen Sie ihn 10 Minuten einwirken.
- Reinigen Sie das Innere des Geräts regelmäßig mit einem feuchten Tuch von Öl und trocknen Sie es anschließend gründlich mit einem sauberen Tuch. Reinigen Sie das Heizelement mit einer weichen Bürste von Speiseresten.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Das Gerät darf nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Bewahren Sie das Gerät in seiner Originalverpackung an einem trockenen Ort auf.

FEHLERBEHEBUNG (PROBLEME UND LÖSUNGEN)

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen	Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an
	Das Programm wurde nicht gestartet	Wählen Sie ein Programm aus und drücken Sie die Start-/Stop-Taste
Das Lebensmittel ist ungenügend gekocht	Zu viele Lebensmittel im Korb	Bereiten Sie Lebensmittel in kleineren Portionen zu
	Temperatur zu niedrig	Temperatureinstellungen anpassen
Das Gericht ist ungleichmäßig gebacken	Überlappende Lebensmittel oder größere Mengen an Lebensmitteln	Rühren Sie die Speisen etwa nach der Hälfte der Backzeit um
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus	Zu fettiges Essen oder zu viel zugesetztes Öl	Bereiten Sie keine zu fettigen Speisen zu. Fügen Sie eine ausreichende Menge Öl hinzu
	Ölrückstände im Behälter	Reinigen Sie den Behälter nach jedem Gebrauch

TECHNISCHE DATEN

Nennspannungsbereich	220-240 V
Nennfrequenz	50/60 Hz
Nennleistungsaufnahme (oberes / unteres Heizelement)	2500-3000 W 1800-2200 W / 650-800 W

Änderungen von Text und technischen Daten vorbehalten.

ANWEISUNGEN UND INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG VON GEBRAUCHTEN VERPACKUNGEN

Entsorgen Sie das gebrauchte Verpackungsmaterial an einem von der Gemeinde dafür vorgesehenen Ort.

ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTEN

Dieses Symbol auf den Produkten oder in den Begleitdokumenten bedeutet, dass die elektrischen und elektronischen Altgeräte nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Geben Sie diese Produkte zur ordnungsgemäßen Entsorgung, Rückgewinnung und zum Recycling an den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab. Alternativ ist es in einigen EU-Ländern oder anderen europäischen Ländern möglich, die Produkte beim örtlichen Verkäufer abzugeben, sofern bei ihm ein gleichwertiges neues Produkt gekauft wird. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts leisten Sie einen Beitrag zur Erhaltung wertvoller natürlicher Ressourcen und zur Vermeidung potenzieller negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die infolge einer unsachgemäßen Abfallentsorgung entstehen könnten.



Dieses Produkt erfüllt alle grundlegenden Anforderungen der darauf anwendbaren EU-Richtlinien.