



LAUBEN HOT AIR FRYER 2500WT

Specifikace a vlastnosti

Model	LBNHAF2500
Napětí	220–240V~ 50/60Hz
Výkon	1 300 wattů
Objem koše	2,5 litrů
Nastavitelná teplota	80 °C–200 °C
Časovač	(0–60 min.)

TYTO POKYNY USCHOVEJTE

TENTO SPOTŘEBIČ JE URČEN PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTECH A PODOBNÉM PROSTŘEDÍ, JAKO NAPŘÍKLAD:

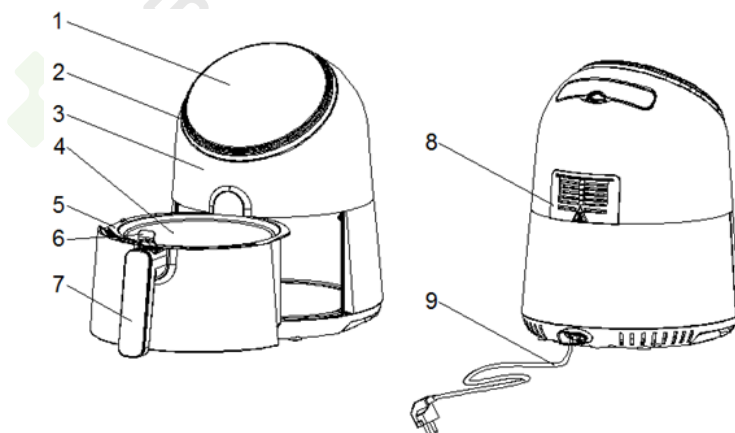
- kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiném pracovním prostředí
- farmy
- použití klienty v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních
- v zařízeních typu bed and breakfast

Úvod

Tato horkovzdušná fritéza umožňuje snadnou a zdravou úpravu vašich oblíbených potravin. Díky rychlé cirkulaci horkého vzduchu a vrchní plotýnce je možné připravit řadu jídel. Největší výhodou je skutečnost, že horkovzdušná fritéza ohřívá jídlo ze všech směrů a pro většinu potravin není třeba použít žádný olej.

Obecný popis

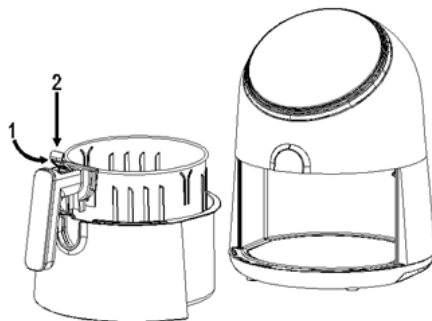
1. Ovládací panel
2. Víko
3. Tělo
4. Koš
5. Nádobka
6. Tlačítko pro uvolnění koše
7. Rukojeť koše
8. Odvod vzduchu
9. Napájecí kabel



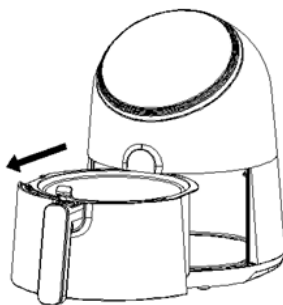
Obr. 1



Obr. 2



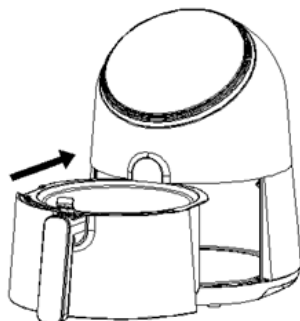
Obr. 3



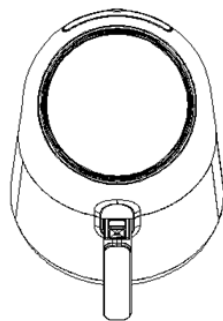
Obr. 4



Obr. 5



Obr. 6



Obr. 7

Důležité

Tento návod k použití si před použitím spotřebičem důkladně přečtěte a uschovejte jej pro další potřebu.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Před používáním této horkovzdušné fritézy byste měli pečlivě přečíst a dále dodržovat následující základní bezpečnostní opatření:

- Před připojením fritézy k síťové zásuvce, zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá napětí v síti u vás doma.
- Pokud tomu tak není, kontaktujte svého prodejce a **NEPOUŽÍVEJTE** spotřebič.
- Fritézu připojte pouze k řádně uzemněné zásuvce.
- **NENECHÁVEJTE** napájecí kabel zařízení viset přes okraj stolu nebo lavice, ani se dotýkat horkých povrchů, aby nedošlo k poškození napájecího kabelu.
- Tento produkt **NELZE** umístit na vyhřívaný povrch nebo do blízkosti plynového sporáku nebo elektrického hořáku nebo do vyhřívané trouby.
- **NEZAHŘÍVEJTE** naprázdno, může to vést ke zničení topného tělesa.
- Hotové pokrmy mohou být velmi horké – nechte kolem fritézy minimálně 10 cm volného prostoru k cirkulaci vzduchu (pozor také na dlouhé závěsy, utěrky, a podobně).
- Zajistěte, aby fritéza byla provozována na pevném a rovném povrchu, který se nepřehřívá a na který nedosáhnou děti.
- Všechny potraviny vždy vkládejte do koše, aby se nedostaly do kontaktu s topným prvkem.
- Nezakrývejte otvory pro přívod a odvod vzduchu, je-li spotřebič v provozu.
- Naplnění pánve olejem představuje riziko požáru.
- **Nedotýkejte se** vnitřních částí spotřebiče, je-li v provozu.
- **NEPONORUJETE** výrobek do vody nebo jiné kapaliny, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, ani jej neumývejte pod tekoucí vodou.
- Aby nedošlo k elektrickému šoku nebo zkratu, zabraňte proniknutí jakékoliv kapaliny do spotřebiče.
- Během provozu mohou být některé části velmi horké.
- **NEPŘEMISŤUJTE** spotřebič, když je zapnutý.
- **Nedovoďte dětem používat** spotřebič.
- **NEPOUŽÍVEJTE** náhradní díly nebo příslušenství bez souhlasu výrobce, aby nedošlo k požáru, elektrickým poruchám a zranění.

- Vždy mějte produkt vypojený ze zásuvky při čištění a pokud jej nepoužíváte. Před čištěním nechte fritézu vychladnout.
- NEPOUŽÍVEJTE spotřebič s poškozeným síťovým kabelem nebo vidlicí a s případnými poruchami. Pro opravu se obraťte na prodejce produktu nebo na autorizované servisní středisko.
- Tento spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, které nemají dostatečné zkušenosti a znalosti, pokud budou bez dohledu a poučení.
- Děti by měly být pod dohledem a neměly by si se spotřebičem hrát, nejedná se o hračku.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- NEPOUŽÍVEJTE venku.
- Zabráňte kontaktu napájecího kabelu s horkým povrchem.
- Nezapojujte spotřebič do zásuvky ani neovládejte ovládací panel mokřýma rukama.
- Na spotřebič nepokládejte žádné předměty.
- Zařízení v provozu neopouštějte bez dozoru.
- V procesu horkovzdušného fritování je odvod vzduchu uvolňována horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a odvodů vzduchu.
- Kromě toho dávejte pozor na horkou páru a vzduch při vyjímání pánve ze spotřebiče.
- Pokud ze spotřebiče vychází tmavý kouř, okamžitě jej vypojte ze zásuvky. Nádobu ze spotřebiče vyjměte teprve tehdy, až z něj kouř přestane vycházet.
- NEPOUŽÍVEJTE k jinému než k určenému použití.
- Nedotýkejte se nabíjecího kabelu mokřýma rukama nebo stojíte-li ve vodě.
- Balení obsahuje malé dílky, které mohou být nebezpečné pro děti. Produkt vždy ukládejte mimo dosah dětí. Sáčky nebo mnoho dílků, které obsahují, mohou po spolknutí nebo po nasazení na hlavu způsobit udušení.
- Pro zařízení, která lze připojit do zásuvky: zásuvka musí být umístěna v blízkosti zařízení a musí být jednoduše přístupná.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud je zařízení používáno nesprávně nebo pro profesionální nebo částečně profesionální účely nebo není používáno v souladu s pokyny v návodu k použití, stává se záruka neplatnou a za způsobenou škodu nejsme povinni převzít odpovědnost.
- Spotřebič, který není v provozu, vypojte ze zásuvky.
- Aby byla možná bezpečná manipulace nebo čištění, potřebuje spotřebič pro vychladnutí přibližně 30 minut.

AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ

Tento spotřebič je opatřen časovačem. Jakmile se na časovači objeví 0, spotřebič zazvoní a automaticky se vypne. Pro manuální vypnutí spotřebiče držte tlačítko „1“ stisknuté po dobu více než 3 vteřin (Obr. 8).

Před prvním použitím

1. Odstraňte veškeré obalové materiály
2. Odstraňte ze spotřebiče nálepky nebo štítky
3. Koš a nádobu důkladně umyjte horkou vodou, tekutým čisticím prostředkem a jemnou houbičkou.
Poznámka: Tyto díly můžete rovněž mýt v myčce.
4. Vnitřní a vnější část spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.

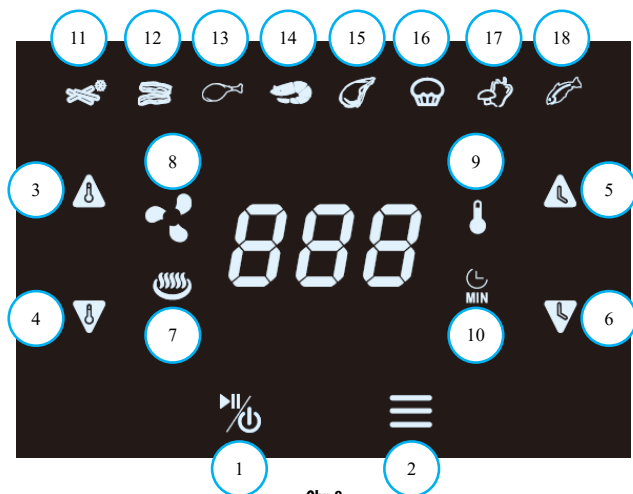
Tato fritéza funguje bez použití oleje pouze s využitím horkého vzduchu. Nádobu nenaplňujte olejem nebo tukem na fritování.

Příprava na použití

1. Spotřebič umístěte na stabilní, vodorovný a rovný povrch.
Spotřebič nepokládejte na povrch, který není odolný vůči teplotě.
2. Umístěte koš do pánve (Obr. 3).
3. Vytáhněte kabel z úložného prostoru umístěného ve spodní části spotřebiče.

Nádobu nenaplňujte olejem ani jinou tekutinou. Pro dokonalý výsledek můžete do pánve dát maximálně jednu polévkovou lžici oleje.

Na spotřebič nepokládejte žádné předměty, abyste nenarušili proudění vzduchu a neovlivnili výsledek horkovzdušného fritování.



Obr. 8

Používání spotřebiče

HORKOVZDUŠNÉ FRITOVÁNÍ

1. Zapojte zástrčku do uzemněné zásuvky.
2. Z horkovzdušné fritézy opatrně vyjměte nádobu. (Obr. 4)
3. Vložte potraviny do koše. (Obr. 5)
4. Do nádoby dejte jednu lžičku oleje.
5. Vložte nádobu zpět do horkovzdušné fritézy. (Obr. 6)

Dbejte na to, abyste ji do těla fritézy pečlivě zasunuli.

Nádobu nikdy nepoužívejte bez vloženého koše.

Upozornění: Nedotýkejte se nádoby během používání spotřebiče a nějakou dobu poté, protože se výrazně zahřeje. Nádobu držte výhradně za rukojeť.

6. Nastavte požadovaný čas přípravy pro danou potravinu (viz oddíl „Nastavení“ v této kapitole).
7. Ovládací panel ovládejte následovně (Obr. 8).


Zapojte spotřebič do zásuvky, indikátor provozu se rozsvítí.

Tlačítko 1 – Tlačítko vypínače

Jakmile je nádoba a fritovací koš řádně umístěn do těla hlavní jednotky, tlačítko vypínače se rozsvítí. Stlačením vypínače po dobu 3 vteřin nastavíte výchozí teplotu jednotky na 200 °C a čas přípravy na 15 minut. Stlačením vypínače podruhé zahájíte proces přípravy. Stlačením vypínače po dobu 3 vteřin v průběhu přípravy spotřebič vypnete. Všechna světla zhasnou a ventilátor se přestane točit.

Poznámka: V průběhu přípravy můžete tlačítko krátce stisknout a přípravu tak přerušit a opětovně spustit.

Tlačítko 2 – Tlačítko přednastavení

Po stlačení tlačítka „“, budete moci procházet nabídkou 8 nejčastěji připravovaných potravin. Jakmile jednu z nich zvolíte, spotřebič zahájí provoz s přednastaveným časem a teplotou přípravy.

Tlačítka 3 a 4 – Tlačítka pro ovládání teploty

Pomocí symbolů + a - můžete zvyšovat nebo snižovat teplotu přípravy s krokem 5 °C. Podržením tlačítka teplotu můžete změnit rychle. Teplotní rozmezí: 80 °C–200 °C.

Tlačítka 5 a 6 – Tlačítka pro ovládání časovače

Pomocí symbolů + a - můžete prodlužovat nebo zkracovat čas přípravy s krokem 1 minuta. Podržením tlačítka čas přípravy můžete změnit rychle.

Indikátor „7“ – Indikátor ohřevu

Indikátor „8“ – Indikátor ventilátoru

Indikátor „9“ – Indikátor teploty

Indikátor „10“ – Indikátor časovače

Indikátory „11–18“

- 11 – hranolky
- 12 – slanina
- 13 – kuřecí paličky
- 14 – krevety
- 15 – steak
- 16 – muffiny, sladké pečivo
- 17 – zelenina
- 18 – ryby

8. Některé potraviny je v polovině času přípravy třeba protřepat (viz oddíl „Nastavení“ v této kapitole). Pro protřepání potravin vysuňte nádobu ze spotřebiče uchopením rukojeti a potraviny protřepejte. Následně vložte nádobu zpět do fritézy.

Upozornění: Při protřepávání dávejte pozor, abyste nestiskli tlačítko na rukojeti. (Obr. 3)

Tip: Abyste snížili hmotnost protřepávaného obsahu, můžete z nádoby vyjmout koš a protřepat pouze koš. V takovém případě vysuňte nádobu ze spotřebiče, umístěte ji na tepluvzdorný povrch a stiskněte tlačítko na rukojeti pro vyjmutí koše z nádoby.

9. Jakmile uslyšíte zapípání alarmu, nastavený čas přípravy uplynul. Vysuňte pánev ze spotřebiče a umístěte ji na tepluvzdorný povrch.

10. Zkontrolujte, zda jsou potraviny hotové. Pokud ještě hotové nejsou, jednoduše pánev vraťte zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik dalších minut.

11. Pro vyjmutí potravin (např. hranolek) vysuňte nádobu z horkovzdušné fritézy a umístěte ji na tepluvzdorný povrch, stiskněte tlačítko pro uvolnění koše a vyjměte koš z nádoby.

Koš neobracejte vzhůru nohama, dokud je stále v nádobě. V takovém případě by se nadbytečný olej nashromážděl na dně nádoby vylil na připravené potraviny.

Nádoba, potraviny a fritéza jsou horké. V závislosti na typu potravin ve fritéze může z nádoby unikat pára.

12. Koš vyprázdněte do mísy nebo do talíře.

Tip: Rozměrné nebo křehké potraviny zvedejte z koše pomocí kleští.

13. Jakmile je jedna dávka potravin hotová, je fritéza okamžitě připravena k úpravě dalších potravin.

NASTAVENÍ

Pomocí níže uvedené tabulky můžete zvolit základní nastavení pro příslušné potraviny.

Poznámka: Je třeba mít na paměti, že tato nastavení jsou pouze orientační. Vzhledem k tomu, že potraviny se liší co do původu, rozměrů, tvarů a značek, nemůžeme optimální nastavení pro konkrétní potraviny zaručit.

Protože rychlovzdušná technologie vzduch uvnitř spotřebiče ihned opět zahřeje, krátké vytažení nádoby ze spotřebiče během horkovzdušného fritování proces nijak nenaruší.

Tipy

- Méně rozměrné potraviny obvykle vyžadují o něco kratší čas přípravy než potraviny s většími rozměry.
- Větší množství potravin vyžaduje pouze o málo delší čas přípravy a menší množství potravin vyžaduje pouze o málo kratší čas přípravy.
- Protřepání méně rozměrných potravin v polovině času přípravy zajistí optimální konečný výsledek a pomáhá zabránit nerovnoměrnému fritování.
- Optimální množství pro přípravu křupavých hranolek je 500 gramů.
- Pro rychlou a snadnou přípravu plněných jídel použijte kupované těsto. Kupované těsto rovněž vyžaduje kratší čas přípravy než domácí těsto.
- Pokud chcete upéct koláč nebo quiche nebo fritovat křehké nebo plněné potraviny, umístěte do koše horkovzdušné fritézy pečící plech nebo zapékač mísy.
- Horkovzdušnou fritézu můžete používat také pro ohřívání potravin. Pro ohřívání potravin nastavte teplotu na 150 °C a čas maximálně na 10 minut.

	Min-max Množství (g)	Čas (Min.)	Teplota (°C)	Protřepat	Další informace
Brambory a hranolky					
Úzké mražené hranolky	300-400	18-20	200	protřepat	
Široké mražené hranolky	300-400	20-25	200	protřepat	
Zapékané brambory	500	20-25	200	protřepat	
Maso a drůbež					
Steak	100-500	10-15	180		
Vepřové kotlety	100-500	10-15	180		
Hamburger	100-500	10-15	180		
Párek v rohlíku	100-500	13-15	200		
Spodní stehna	100-500	25-30	180		
Kuřecí prsa	100-500	15-20	180		
Ostatní					
Jarní závitky	100-400	8-10	200	protřepat	Použijte připravené k tepelné úpravě
Mražené kuřecí nugety	100-500	6-10	200	protřepat	Použijte připravené k tepelné úpravě
Mražené rybí prsty	100-400	6-10	200		Použijte připravené k tepelné úpravě
Mražené obalované sýry	100-400	8-10	180		Použijte připravené k tepelné úpravě
Plněná zelenina	100-400	10	160		
Pečení					
Koláč	300	20-25	160		Použijte pečicí plech
Quiche	400	20-22	180		Použijte pečicí plech / zapékací mísu
Muffiny	300	15-18	200		Použijte pečicí plech
Sladké snacky	400	20	160		Použijte pečicí plech / zapékací mísu

Poznámka: Pokud začínáte fritovat, když je horkovzdušná fritéza stále studená, připočítejte k času přípravy 3 minuty.

Čištění

Po každém použití spotřebič vyčistěte.

Nádobu a koš s nepřílnavým povrchem. Nepoužívejte na čištění kovové kuchyňské pomůcky nebo agresivní čisticí materiály, které by nepřílnavý povrch mohly poškodit.

1. Vypojte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič zchladnout.

Poznámka: Aby horkovzdušná fritéza vychladla rychleji, vyjměte z ní nádobu.

2. Vnější část spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.

Umyjte nádobu a koš horkou vodou, tekutým čisticím prostředkem a jemnou houbičkou. Tyto dva díly je možné mýt i v myčce.

3. Pro odstranění zbývajících nečistot můžete použít tekutý odmašťovací přípravek.

Tip: Pokud jsou ke koši nebo ke dnu nádoby přichyceny nečistoty, naplňte nádobu horkou vodou s tekutým mycím prostředkem. Vložte koš do nádoby a nechte nádobu a koš namočený po dobu přibližně 10 minut.

4. Vnitřní část spotřebiče umyjte horkou vodou a jemnou houbičkou.

5. Pro odstranění případných zbytků potravin topný prvek očistěte čisticím kartáčkem.

Skladování

1. Spotřebič vypojte ze zásuvky a nechte jej zchladnout.
2. Ujistěte se, že jsou všechny díly čisté a suché.

Životní prostředí

Spotřebič na konci životnosti nevyhazujte do komunálního odpadu, ale odevzdejte ho na oficiálním sběrném místě pro recyklaci. Pomůžete tak chránit životní prostředí

Záruka a servis

Pokud potřebujete servis nebo informace nebo v případě jakéhokoliv problému kontaktujte své místní autorizované servisní středisko.


Odstraňování problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje.	Spotřebič není zapojen do zásuvky.	Zapojte zástrčku do uzemněné zásuvky.
	Nenastavili jste časovač.	Pro zapnutí spotřebiče nastavte dle manuálu čas přípravy.
Potraviny připravované ve fritéze nejsou hotové.	Potravin je v koši příliš mnoho.	Do koše vkládejte menší dávky potravin. Menší dávky se fritují rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Pomocí tlačítka pro ovládání teploty ji upravte dle „Nastavení“ v kapitole „Používání spotřebiče“
	Doba přípravy je příliš krátká.	Pomocí tlačítka pro ovládání času jej upravte dle „Nastavení“ v kapitole „Používání spotřebiče“
Potraviny jsou fritovány nerovnoměrně.	Některé druhy potravin je třeba v polovině času přípravy protřepat.	Potraviny, které leží jedna na druhou nebo jedna přes druhou (např. hranolky), je nutné v polovině času přípravy protřepat. Viz oddíl „Nastavení“ v kapitole „Používání spotřebiče“.
Fritované potraviny po vyjmutí z fritézy nejsou křupavé.	Použili jste druh potravin, který má být připraven v klasické fritéze.	Aby bylo výsledné jídlo křupavější, používejte potraviny pro přípravu v troubě nebo potraviny lehce potřete olejem.
Nádoby není možné do spotřebiče správně zasunout.	V koši je příliš mnoho potravin.	Koš nenaplňujte nad indikátor MAX.
	Koš není správně vložen do nádoby.	Tlačte koš do nádoby, dokud neuslyšíte cvaknutí.
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Připravujete masné potraviny.	Když v horkovzdušné fritéze připravujete masné potraviny, do nádoby unikne velké množství oleje. Olej vytváří bílý kouř a nádoba se může zahřát více, než je obvyklé. Tato skutečnost nijak neovlivní spotřebič ani konečný výsledek.
	Nádoba stále obsahuje zbytky omastku z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben tím, že se v nádobě zahřívá omastek. Dbejte na to, abyste nádobu po každém použití řádně očistili.
Čerstvé hranolky jsou fritovány nerovnoměrně.	Použili jste nesprávný typ brambor.	Používejte čerstvé brambory, které během fritování zůstanou pevné.
	Před fritováním jste hranolky dostatečně neopláchlí.	Hranolky důkladně propláchněte, abyste z jejich povrchu odstranili škrob.
Čerstvé hranolky po vyjmutí z fritézy nejsou křupavé.	To, jak jsou hranolky křupavé, závisí na množství oleje a vody v hranolkách.	Dbejte na to, abyste hranolky před přidáním oleje dostatečně osušili.
		Nakrájejte hranolky na menší kousky, aby byly křupavější.
		Aby byly výsledné hranolky křupavější, přidejte trochu více oleje.


Správná likvidace tohoto produktu



Tato značka znamená, že by tento produkt na území EU neměl být likvidován spolu s komunálním odpadem. Abyste zabránili možným škodám na životním prostředí nebo zdraví způsobeným neřízenou likvidací odpadu, odpovědně produkt recyklujte a podpořte tak udržitelné opětovné využití zdrojů. Pro vrácení použitého zařízení použijte sběrný systém nebo kontaktujte maloobchodního prodejce, u něhož jste produkt zakoupili. Prodejce může zajistit recyklaci produktu šetrnou k životnímu prostředí.

1. Uvedený symbol  na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata zdarma. 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.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (firemní a podnikové použití): Pro správnou likvidaci elektrických a elektronických zařízení si vyžádejte podrobné informace u Vašeho prodejce nebo dodavatele.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení v ostatních zemích mimo Evropskou unii: Výše uvedený symbol  je platný pouze v zemích Evropské unie. Pro správnou likvidaci elektrických a elektronických zařízení si vyžádejte podrobné informace u Vašich úřadů nebo prodejce zařízení. Vše vyjadřuje symbol přeškrtnutého kontejneru na výrobku, obalu nebo tištěných materiálech.

2. Záruční opravy zařízení uplatňujte u svého prodejce. V případě technických problémů a dotazů kontaktujte svého prodejce, který Vás bude informovat o dalším postupu. Dodržujte pravidla pro práci s elektrickými zařízeními. Uživatel není oprávněn rozebírat zařízení ani vyměňovat žádnou jeho součást. Při otevření nebo odstranění krytů hrozí riziko úrazu elektrickým proudem. Při nesprávném sestavení zařízení a jeho opětovném zapojení se rovněž vystavujete riziku úrazu elektrickým proudem.

Záruční lhůta je na produkty 24 měsíců, pokud není stanoveno jinak. Záruka se nevztahuje na poškození způsobené nestandardním používáním, mechanickým poškozením, vystavením agresivním podmínkám, zacházením v rozporu s manuálem a běžným opotřebením. Záruční doba na baterii je 24 měsíců, na její kapacitu 6 měsíců. Více informací ohledně záruky naleznete na www.elem6.com/warranty

Výrobce, dovozce ani distributor nenesou žádnou odpovědnost za jakékoli škody způsobené montáží nebo nesprávným užíváním produktu.

EU Prohlášení o shodě

Společnost elem6 s.r.o. tímto prohlašuje, že zařízení Lauben Hot Air Fryer 2500WT je ve shodě se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními směrnice **2014/30/EU** a **2014/35/EU**. Všechny produkty Lauben jsou určeny pro prodej bez omezení v Německu, České republice, Slovensku, Polsku, Maďarsku a v dalších členských zemích EU. Úplné prohlášení o shodě lze stáhnout z webu www.lauben.com/support/doc

Dovozce do EU

elem6 s.r.o., Braškovská 308/15, 16100 Praha 6, Česká republika
www.lauben.com


Výrobce

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Deutschland

Tiskové chyby a změny v manuálu jsou vyhrazeny.






Lauben The Right Way

www.lauben.com

www.robotworld.cz