

eldom **freet**

FR18
FR18C

PL / FRYTOWNICA EN / DEEP FRYER DE / FRITTEUSE
RU / ФРИТЮРНИЦА ES / FREIDORA FR / FRITEUSE
IT / FRIGGITRICE



Eldom Sp. z o.o. • ul. Pawła Chromika 5a • 40-238 Katowice, POLAND
tel: +48 32 2553340 • fax: +48 32 2530412 • www.eldom.eu





/PL/ Usuwanie wyeksploatowanych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych krajów europejskich z wydzielonymi systemami zbierania odpadów).

Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być zaliczany do odpadów domowych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowe usunięcie produktu zapobiegnie potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego wynikających z obecności substancji niebezpiecznych w produkcie. Urządzenie elektryczne należy oddać tak, aby ograniczyć jego ponowne użycie i wykorzystanie. Jeżeli w urządzeniu znajdują się baterie należy je wyjąć i oddać do punktu składowania osobno. URZĄDZENIA NIE WRZUCAĆ DO POJEMNIKA NA ODPADY KOMUNALNE. Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych. Aby uzyskać szczegółowe informacje o recyklingu tego produktu, należy się skontaktować z władzami lokalnymi, firmą świadczącą usługi oczyszczania lub sklepem, w którym produkt został kupiony.

/EN/ The disposal of used electrical and electronic equipment (applies to European Union countries and other European countries with separate waste-collection systems).

This symbol on the product or its packaging indicates that it should not be classified as household waste. It should be handed over to an appropriate company dealing with the collection and recycling of electrical and electronic equipment. The correct disposal of the product will prevent potential negative consequences for the environment and human health resulting from hazardous substances present in the product. Electrical devices must be handed over to restrict their re-use and further treatment. If the device contains batteries, remove them, and hand them over to a storage point separately. DO NOT THROW EQUIPMENT INTO THE MUNICIPAL WASTE BIN. Material recycling helps to preserve natural resources. For detailed information on how to recycle this product, please contact your local authority, the recycling company, or the shop where you bought it.

/DE/ Entsorgung von gebrauchten Elektro- bzw. Elektronikgeräten (gilt für Länder der Europäischen Union und andere europäische Länder mit getrennten Abfallsammelsystemen).

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf. Übergeben Sie Elektroschrott an die entsprechende Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- bzw. Elektronikgeräte. Die ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts verhindert mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die sich aus den im Produkt enthaltenen gefährlichen Stoffen ergeben können. Das elektrische Gerät muss so übergeben werden, dass die Wiederverwendung und der weitere Gebrauch eingeschränkt sind. Falls sich Batterien im Gerät befinden, entfernen Sie diese und übergeben Sie sie separat an die Sammelstelle. NICHT IN DEN HAUSMÜLL WERFEN. Das Recycling von Materialien trägt zur Schonung der natürlichen Ressourcen bei. Detaillierte Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden, dem Entsorgungsbetrieb oder dem Geschäft, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

/RU/ Утилизация вышедшего из эксплуатации электрического и электронного оборудования (относится к странам Европейского Союза и другим европейским странам с системами раздельного сбора отходов).

Этот символ на продукте или его упаковке означает, что продукт не следует рассматривать как бытовые отходы. Его следует направить в соответствующий пункт сбора и последующей переработки электрического и электронного оборудования. Правильная утилизация продукта предотвратит возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, связанные с наличием в продукте опасных веществ. Электрическое устройство должно быть передано для утилизации таким образом, чтобы ограничить его повторное использование. Если в устройстве имеются батарейки, извлеките их и передайте в место сбора отдельно. НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ ОБОРУДОВАНИЕ В КОНТЕЙНЕР ДЛЯ БЫТОВЫХ ОТХОДОВ. Повторная переработка материалов помогает сохранить природные ресурсы. Для получения подробной информации о том, как утилизировать данное изделие, обратитесь в местный орган власти, компанию, занимающуюся уборкой мусора, или в магазин, в котором вы приобрели данный продукт.

/ES/ Eliminación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (aplicable a los países de la Unión Europea y a otros países europeos que poseen sistemas aislados de recogida de residuos).

Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que el producto no debe clasificarse como residuo doméstico. Hay que entregarlo en un punto autorizado de recogida y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. La eliminación adecuada del producto prevendrá las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana derivadas de la presencia de sustancias peligrosas en el producto. El dispositivo eléctrico debe ser entregado de manera que se pueda limitar su reutilización y reuso. Si hay pilas en el aparato, hay que quitarlas y entregarlas por separado al punto de almacenamiento. NO TIRAR EL DISPOSITIVO EN EL CUBO DE BASURA MUNICIPAL. El reciclaje de materias ayuda a preservar los recursos naturales. Para obtener la información específica sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, con un proveedor de servicios de reciclaje o con la tienda en la que lo compró.

/FR/ L'élimination des équipements électriques et électroniques usagés (applicable dans l'Union européenne et dans les autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective).

Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que le produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. L'élimination correcte du produit permettra d'éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine résultant de la présence de substances dangereuses dans le produit. Le matériel électrique doit être remis de manière à limiter sa réutilisation et son utilisation. S'il y a des piles dans l'appareil, retirez-les et déposez-les dans un lieu de stockage séparé. NE JETEZ PAS CET APPAREIL DANS LES ORDURES MÉNAGÈRES. Le recyclage des matériaux contribue à préserver les ressources naturelles. Pour des informations détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale, l'entreprise fournissant des services de nettoyage ou le magasin où vous avez acheté le produit.

/IT/ Smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistemi di raccolta differenziata).

Questa immagine sul prodotto o sul suo imballaggio indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme agli altri rifiuti domestici. Restituire il dispositivo a un centro di raccolta e riciclaggio appropriato per apparecchiature elettriche ed elettroniche. Il corretto smaltimento del prodotto permette di evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dalla presenza di sostanze pericolose nel prodotto. Smaltire l'apparecchio elettrico in modo da limitarne il riutilizzo e il riuso. Se sono presenti batterie, devono essere rimosse e smaltite separatamente. NON SMALTIRE L'APPARECCHIO NEL CONTENITORE DEI RIFIUTI URBANI. Il riciclaggio dei materiali aiuta a conservare le risorse naturali. Per informazioni dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'autorità locale, il fornitore del servizio di pulizia o il negozio dove è stato acquistato questo prodotto.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Przed pierwszym użyciem należy uważnie zapoznać się z całością treści niniejszej instrukcji.

Zachowaj wszystkie ostrzeżenia i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, aby móc skorzystać z nich w przyszłości.

1. Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.
2. Przewód przyłączeniowy należy podłączyć do gniazdka o parametrach zgodnych z podanymi w instrukcji.
3. Należy zwrócić uwagę na to, by do jednego obiegu prądu nie włączać za dużo odbiorników. Urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi z użyciem wyłączników czasowych oraz oddzielnych systemów zdalnego sterowania.
4. Urządzenie należy odłączać od sieci zawsze poprzez pociągnięcie za wtyczkę, a nie za przewód zasilający.
5. Wyłączyć urządzenie z sieci, jeśli nie jest już ono używane oraz przed jego czyszczeniem.
6. Nie zanurzać przewodu lub urządzenia w wodzie.
7. Nie używać na wolnym powietrzu.
8. Nie pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu Urządzenia.
9. Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
10. Urządzenie ustawić na stabilnym i suchym podłożu.
11. Nigdy nie ustawiać urządzenia blisko gorących przedmiotów.
12. Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
13. Nie chwycić urządzenia mokrymi rękami.
14. Nie włączać frytownicy bez wlanego oleju, może to doprowadzić do uszkodzenia.
15. Chronić urządzenie i przewód zasilający przed dziećmi poniżej 8 roku życia.
16. Używając frytownicę nie należy dopuszczać do niej dzieci.

17. Aby uniknąć niebezpieczeństwa wykipienia nie przeladowywać koszyka, przede wszystkim produktami mrożonymi.
18. W trakcie smażenia nie trzymać dłoni nad komorą filtra.
19. Nie przenosić frytownicy gdy znajdujący się w niej tłuszcz jest gorący.
20. Nie wylewać oleju z gorącej frytownicy. Poczekać do ostygnięcia urządzenia.
21. W przypadku zapalenia się tłuszczu, zamknąć pokrywę i zdławić ogień. W żadnym przypadku nie próbować gasić ognia wodą.
22. Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
23. Używać tylko z oryginalnie dołączonymi akcesoriami.
24. Nie używać w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, gdy urządzenie spadło lub zostało uszkodzone w inny sposób. Naprawę urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi; wykaz serwisów w załączniku oraz na stronie www.eldom.eu.
25. Napraw sprzętu może dokonać jedynie autoryzowany punkt serwisowy. Wszelkie modernizacje lub stosowanie nieoryginalnych części zamiennych lub elementów urządzenia jest zabronione i zagraża bezpieczeństwu użytkownika.
26. Firma Eldom Sp. z o. o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego używania urządzenia.

OSTRZEŻENIE: Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

UWAGA: Woreczek foliowy może stanowić niebezpieczeństwo – aby uniknąć uduszenia workiem należy przechowywać go z daleka od niemowląt i małych dzieci.



Ten symbol ostrzega przed wysoką temperaturą powierzchni urządzenia.

GWARANCJA

- urządzenie przeznaczone jest do użytku prywatnego w gospodarstwie domowym,
- nie może być używane do celów zawodowych,
- gwarancja traci ważność w przypadku nieprawidłowej obsługi,
- sprzęt oddawany do reklamacji powinien być czysty i kompletny

OPIS OGÓLNY

1. Włącznik
2. Sygnalizacja grzania (WORKING)
3. Sygnalizacja włączenia (POWER)
4. Przycisk otwarcia pokrywy
5. Pokrywa
6. Okienko
7. Filtr
8. Blokada uchwytu
9. Regulacja temperatury
10. Składany uchwyt

DANE TECHNICZNE

- moc: 1800W
- napięcie zasilania: 220-240V~ 50/60Hz
- pojemność: 2,5l
- regulacja temp. oleju 150°C-190°C



UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, czy nie uległo ono uszkodzeniu w czasie transportu. W razie jakichkolwiek wątpliwości należy wstrzymać się z jego użyciem do czasu skontaktowania się z punktem serwisowym. **Przed pierwszym użyciem należy umyć kosz i pojemnik na tłuszcz.**

Napełnianie pojemnika z tłuszczem

Ustawić urządzenie na płaskim, twardym, stabilnym i odpornym na wysokie temperatury podłożu.

- otworzyć pokrywę przez wciśnięcie przycisku (4)
- wyjąć koszyk uchwytem (10) ku górze a następnie wysunąć koszyk z zaczepu
- napełnić pojemnik tłuszczem (około 2-2,5l)

Zalecane jest stosowanie czystego oleju roślinnego. Nie mieszać różnych olejów lub tłuszczów. Poziom oleju nie może przekraczać oznaczeń umieszczonych wewnątrz pojemnika. Przy używaniu roślinnego tłuszczu stałego należy pokroić go na małe kawałki, rozpuścić w oddzielnym naczyniu, po czym wlać do frytownicy (900 g tłuszczu stałego odpowiada 1 litrowi oleju). Nigdy nie dodawać tłuszczu bezpośrednio na koszyk, gdyż urządzenie może zostać w ten sposób uszkodzone.

Włączanie frytownicy

Pokrętkę termostatu (9) oraz włącznik (1) ustawić w pozycji „0”. Włączyć urządzenie do sieci.

Włącznik (1) ustawić w pozycji „1”. Praca frytownicy sygnalizowana jest kontrolką (3).

Ustawić pokrętkiem (9) żądaną temperaturę smażenia.

Termostat skalibrowany jest na temperatury 150°C, 170°C i 190°C.

Po około 10 minutach tłuszcz osiąga właściwą temperaturę.

Ułożenie produktów

- otworzyć pokrywę (5) frytownicy poprzez wciśnięcie przycisku (4),
- umieścić koszyk w zaczepie fot.1
- przygotowane uprzednio produkty umieścić w koszyku,
- zamknąć pokrywę frytownicy lekko dociskając aż do słyszalnego zatrzaśnięcia,



W czasie smażenia kontrolka termostatu (2) może kilkakrotnie zaświecić się i gasnąć. Kontrolka gaśnie z chwilą osiągnięcia nastawionej temperatury. Po zakończeniu frytowania należy podnieść koszyk, zamontować na korpusie fot.1 i odczekać aż tłuszcz ocieknie

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Pojemnik na tłuszcz.

Tłuszcz należy regularnie wymieniać (co 8 do 12 smażeń), nie tylko w celu osiągnięcia najlepszego smaku, lecz także lekkości potraw. Wartość spożywcza smażonych potraw zależy w dużej mierze od jakości tłuszczu. Zużytego tłuszczu nie należy wylewać do zlewozmywaka. Lepiej jest go ostudzić i wyrzucić do śmieci. Przed wylewaniem tłuszczu i czyszczeniem pojemnika należy zdjąć pokrywę otwierając ją i wysuwając z mocowań na tylnej ścianie korpusu frytownicy. Do czyszczenia pojemnika prosimy używać gorącej wody, płynnego środka do mycia naczyń oraz gąbki. Nie należy stosować środków szorujących. Gdyby pojemnik był przypalony, radzimy przed myciem zalać go na około 30 min wodą. Przed użyciem pojemnik dokładnie osuszyć. Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie.

2. Pokrywa.

Zdjąć pokrywę (fot. 2) z mocowań korpusu. Czyścić wilgotną ściereczką z dodatkiem płynnego środka czyszczącego. Przed ponownym zamontowaniem pokrywy na korpusie dokładnie ją osuszyć.



3. Koszyk.

Koszyk należy myć w gorącej wodzie używając szmatki i płynu do mycia naczyń.

4. Korpus.

Powierzchnie zewnętrzne oraz przewód elektryczny należy czyścić wilgotną ściereczką. Nie stosować środków szorujących ani ostrych narzędzi może to spowodować usunięcie piktogramów. Przed schowaniem urządzenia należy zwinąć przewód w tylnej części.

5. Filtr siatkowy.

W pokrywie urządzenia z tyłu (fot. 3) znajduje się filtr. Stan filtra należy regularnie sprawdzać. Zanieczyszczony filtr należy umyć.



PRAKTYCZNE PORADY

- nie umieszczać w koszu zbyt dużo żywności,
- nie dolewać wody do oleju, która pogarsza jego jakość,
- nie mieszać świeżego oleju ze starym,
- nie mieszać różnych typów tłuszczów,
- starać się używać możliwie jak najsuchsze potrawy, odszronić mocno zamrożone,
- w przypadku mocno oszronionych produktów należy najpierw zanurzyć kosz z potrawą, odczekać około 10 sekund i dopiero zamknąć pokrywę frytownicy. W przeciwnym przypadku dochodzi do zjawiska kondensacji pary wewnątrz frytownicy, co objawia się wyciekami pary wodnej z boku urządzenia.
- nie nachylać się nad pokrywę frytownicy podczas smażenia a w szczególności nad otwartą frytownicą, w której znajduje się nagrzany tłuszcz,
- w razie zaistnienia nieprawidłowości w funkcjonowaniu urządzenia należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu. Każda ingerencja, również wymiana przewodu zasilającego może być dokonana jedynie przez uprawniony warsztat naprawczy,
- nie należy stawiać frytownicy w pobliżu źródeł ciepła,
- jeżeli frytownica nie jest używana zbyt często olej można przechowywać w oddzielnym pojemniku w lodówce,
- przewód zasilający można zwinąć na uchwycie znajdującym się z tyłu obudowy.

SAFETY INSTRUCTIONS

Before first use, please thoroughly read the entire manual. It is recommended to keep this instructions manual for future reference.

1. The cord should be connected to a socket with parameters compliant with those given in the Instructions for Use.
2. Make sure there are not too many receivers connected to one current circuit.
3. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
4. The appliance should always be disconnected by pulling the plug, not the power cord.
5. The appliance should be placed on a flat, hard and stable surface resistant to high temperatures.
6. Unplug the device, if it is not used any more and before cleaning it.
7. Do not immerse the cord or the appliance in water.
8. Do not use in the open air.
9. The appliance is intended for domestic use only.
10. The device can be used by children aged 8 and older and by persons with limited physical, sensory or mental capabilities, or persons without sufficient experience and knowledge only under supervision or if previously instructed on the safe use of the appliance and the possible risks. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance that are the responsibility of the user shall not be carried out by children without supervision. Protect the appliance and the power cord against children under 8 years old. Make sure children do not play with the appliance.
11. When using the deep fryer, keep it out of reach of children.
12. Do not place the appliance in the vicinity of heat sources.
13. Do not leave the appliance unattended.
14. Do not touch the appliance with wet hands.
15. Do not turn the deep fryer on, if there is no oil inside, as it may cause damage to the appliance.
16. To avoid the risk of boiling over, do not overload the frying basket, especially with frozen products.

17. When frying, do not keep your hands over the filter chamber.
18. Do not move the deep fryer, if the oil inside is hot.
19. Do not pour the oil away, if the deep fryer is hot. Wait until the appliance cools down.
20. If the fat catches fire, close the lid and smother the fire. Do not try to extinguish the fire with water in any case.
21. Use only with the originally included accessories.
22. Do not use the appliance, if the power cord is damaged or if the appliance fell down or was otherwise damaged. The appliance should be repaired in an authorised Service Centre; a list of Service Centres can be found in the attachment and on the website www.eldom.eu.
23. The appliance can be repaired only in an authorised Service Centre. Any modernisation or application of spare parts or elements other than the original ones is forbidden and dangerous for the user.
24. The company Eldom Sp. z o.o. shall not be liable for any damage caused by inappropriate use of the appliance.

WARNING: Improper use of the appliance may cause injury.

WARNING:

Plastic bag can be dangerous, to avoid danger of suffocation keep this bag away from babies and children.



This symbol is a warning against the high temperature of the appliance surface.

• ENVIRONMENTAL PROTECTION

- The appliance is made of materials which can be recycled.
- It should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

• WARRANTY

- This appliance is designed for domestic use only.
- It cannot be used for professional purposes or for other than the intended use.
- Improper use will nullify the guarantee.

OPERATING INSTRUCTION

DEEP FRYER FR18/FR18C

GENERAL DESCRIPTION

1. ON/OFF switch
2. WORKING signal light
3. POWER signal light
4. Lid release button
5. Lid
6. Viewing window (monitoring of cooking)
7. Filter
8. Handle lock
9. Temperature control
10. Handle

TECHNICAL DATA

- power: 1800W
- supply voltage: 220-240V~ 50/60Hz
- capacity: 2,5l
- oil temperature control: 150°C-190°C



HOW TO USE THE APPLIANCE

After unpacking the appliance, make sure it has not been damaged during transport. In case of any doubts, do not use the appliance until consulting a service centre. Before using the appliance for the first time, wash the frying basket and the fat container.

Filling the fat container

Place the appliance on a flat, hard and stable surface resistant to high temperatures.

- Open the lid by pressing the button (4).
- Raise the frying basket with the use of the handle (10) (the handle will lock) and pull it out, releasing it from the catch.
- Fill the container with fat (about 2-2.5 l).

It is recommended to use pure vegetable oil. Do not mix different types of oil or fat. The oil level may not exceed the markings inside the container. In case of using solid vegetable fat, cut it up into small pieces, melt in a separate dish and pour into the deep fryer (900 g of solid fat is equivalent to 1 litre of oil). Never place the fat directly on the frying basket as it may cause damage to the appliance.

Placing products in the appliance

- Open the lid (5) of the deep fryer by pressing the button (4).
- Place the frying basket back into the appliance.
- Place the prepared products in the frying basket.
- Close the lid of the deep fryer by pressing it lightly until it audibly clicks in.

Turning the deep fryer on

Set the thermostat knob (9) and the ON/OFF switch (1) to position "0". Plug the appliance in. Set the switch (1) to position "1". The indicating lamp (3) signals that the deep fryer is in operation. Turn the temperature controller (9) to the desired temperature of frying. The thermostat is calibrated in steps marked 150°C, 170°C and 190°C. After about 10 minutes the fat reaches the right temperature. When frying, the indicating lamp of the thermostat (7) may light up and go out several times. The lamp goes out when the desired temperature is reached. After frying, raise the frying basket and leave it to drip off phot1.



CLEANING AND MAINTENANCE

1. Fat container

The fat must be changed on a regular basis (every 8 to 12 frying sessions), not only to achieve the best flavour but also to ensure lightness of dishes. The nutrition value of the fried dishes depends largely on the quality of the fat. Do not pour away the used fat into the sink. It is better to cool it down and throw away in the rubbish bin. Before pouring away the fat and cleaning the container, remove the lid by opening and releasing it from the hinges at the back wall of the body of the deep fryer. Wash the container with hot water, washing-up liquid and a sponge. Do not use any scrubbing agents. If the container is burnt, we recommend soaking it in water for about 30 min before washing. Dry the container carefully before using. The appliance must not be immersed in water.

2. Lid.

Remove the lid (phot. 2) from the hinges of the appliance body. Clean with a moist cloth with some washing-up liquid. Dry the lid carefully before putting it back into place.

3. Frying basket

Wash the frying basket with hot water, using a cloth and washing-up liquid.

4. Appliance body

The outside surfaces and the conductor should be cleaned with a moist cloth. Do not use any scrubbing agents or sharp tools. Before putting the appliance away, coil the conductor at the back.

5. Filter

There is a filter in the lid of the appliance (phot. 3). Its condition should be checked regularly. If dirty, the filter should be replaced.



PRACTICAL ADVICE

- Do not place too much food in the frying basket.
- Do not add water to oil as it will lower its quality.
- Do not mix fresh oil with the old one.
- Do not mix different types of fats.
- Make sure the food you use is as dry as possible and remove frost from deep-frozen products.
- in case of intensely frosted products - immerse the basket with the meal, wait approx. 10 seconds, and only then close the lid of the fryer. Otherwise steam may condense inside the fryer, which will lead to steam leakages from the side of the device
- When frying, do not lean over the lid of the deep fryer, in particular when the deep fryer is open and full of hot fat.
- In case of any irregularities regarding the operation of the appliance, consult an authorised Service Centre. Any repairs, including replacement of power cord, can be carried out only by an authorised repair shop.
- Do not place the deep fryer in the vicinity of heat sources.
- If the deep fryer is not used very often, the oil can be kept in a separate container in the fridge.
- The power cord can be coiled around the handle at the back of the casing.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Vor der ersten Verwendung machen Sie sich bitte mit dem Inhalt dieser Anleitung vertraut.

Bewahren Sie diese Betriebsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

1. Das Gerät ist ausschließlich für Hausgebrauch bestimmt.
2. Vergewissern Sie sich, dass der in der Anweisung angegebene Spannungswert mit der Spannung in Ihrem Haus übereinstimmt.
3. Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben zu werden.
4. Man soll darauf achten, dass nicht zu viele Empfänger an einen Stromkreis angeschaltet werden.
5. Das Gerät soll abgeschaltet werden, indem der Stecker und nicht der Stromversorgungskabel gezogen wird.
6. Das Gerät soll auf flacher, harter, stabiler und temperaturbeständiger Grundlage aufgestellt werden.
7. Wenn das Gerät nicht gebrauch wird, oder vor der Reinigung, soll es von der Stromnetz ausgeschaltet werden, Weder das Gerät noch den Stromkabel im
8. Wasser versenken Im Freien nicht gebrauchen.
9. Das Gerät kann von den Kindern über 8. Lebensjahr benutzt werden. Personen, die körperliche, sensorische und geistliche Beeinträchtigungen aufweisen oder keine aus reichenden Erfahrung oder kein ausreichendes Wissen haben, können das Gerät nur dann benutzen, wenn sie sich unter Aufsicht einer anderen Person befinden oder über einen sicheren Gebrauch des Geräts und damit verbundene Gefahren unterrichtet werden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Wartungsarbeiten, die dem Benutzer obliegen, dürfen von den Kindern ohne Aufsicht nicht durchgeführt werden. Das Gerät und das Netzkabel sind vor Kindern unter 8 Lebensjahr zu schützen.
10. Darauf achten, dass Kinder mit dem Gerät nicht spielen.
11. Während des Gebrauch der Fritteuse sollen Kinder ferngehalten werden.
12. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden.
13. Das Gerät darf ohne Aufsicht nicht gelassen werden.
14. Das Gerät mit nassen Händen nicht antasten.
15. Das Gerät darf ohne Öl nicht angeschaltet werden, das kann Beschädigungen verursachen.

16. Um die Gefahr der Übersiedung zu meiden, sollen in den Korb nicht zu viele Produkte, besonders tiefgekühlte, gegeben werden.
17. Während des Bratens die Hände nicht über Filterkammer halten.
18. Die Fritteuse nicht tragen solange das Fett noch heiß ist.
19. Das Fett aus heißer Fritteuse nicht ausgießen. Bis das Gerät kalt ist abwarten.
20. Im Fall das Fett sich entzündet den Deckel zuschließen und Feuer dämpfen. Auf keinen Fall mit Wasser löschen.
21. Anwenden nur mit originell beigefügtem Zubehör.
22. Im Fall der Beschädigung des Stromversorgungskabel wenn das Gerät gefallen ist oder anders Beschädigt wurde, nicht gebrauchen. Reparatur soll im autorisiertem Service durchgeführt werden Serviceverzeichnis finden Sie im Anhänger und auf Webseite www.eldom.eu
23. Reparaturen dürfen nur im autorisiertem Servicepunkt durchgeführt werden. Alle Modernisierungen oder Anwendung von anderen als Originell Ersatzteilen oder Gerätelelementen sind verboten und gefährden Sicherheit des Benutzers.
24. Die Firma Eldom GmbH trägt keine Verantwortung für eventuelle Schäden, die in Folge des falschen Gebrauchs entstanden sind.

WARNUNG: Die unsachgemäße Verwendung des Geräts kann zu Verletzungen führen.

**VORSICHT! Plastiktüten können gefährlich sein! Erstickungsgefahr!
Bewahren Sie die Tüte sicher vor Kindern auf!**



**Dieser Symbol warnt vor
höher Gerätetemperatur.**

• UMWELTSCHUTZ

- Das Gerät ist aus wieder verwendbaren oder recyclebaren Stoffen gebaut.
- Es soll an einer entsprechenden für Recycling elektrischer und elektronischer Geräte zuständigen.
- Sammelstelle abgegeben werden.

• GARANTIE

- Das Gerät ist für den Privatgebrauch im Haushalt bestimmt.
- Es darf nicht für berufliche Zwecke benutzt werden.
- Bei unrichtiger Bedienung erlischt die Garantie.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

1. Schalter
2. Wärmungssignalisierung (WORKING)
3. Anschlagungssignalisierung (POWER)
4. Griff mit Korb aufhebendem Mechanismus
5. Deckel
6. Fenster (Überwachung des Bratens)
7. Filter
8. Griffblockierung
9. Deckelöffnungstaste
10. Klappgriff

TECHNISCHE ANGABEN

- Leistung: 1800W
- Versorgungsspannung: 220-240V~ 50/60Hz
- Volumen: 2,5l
- Öltemperaturregulierung: 150°C-190°C



INBETRIEBNAHME

Nach dem Auspacken soll geprüft werden, ob das Gerät während des Transports nicht beschädigt wurde. Im Fall irgendwelchen Zweifel soll das Gerät nicht gebraucht werden, bis man Kontakt mit dem Service aufgenommen hat. Vor erstem Gebrauch sollen Korb und Fettbehälter gereinigt werden.

Nachfüllen des Behälters mit Öl.

Das Gerät soll auf flacher, harter, stabiler und temperaturbeständiger Grundlage aufgestellt werden.

- Der Deckel soll durch drücken der Taste (4) geöffnet werden.
- Den Korb mit Griff (10) nach oben heben (Griff blockiert sich) und den Korb aus dem Hacken nehmen.
- Den Behälter mit Öl nachfüllen (circa 2-2,5l)

Es wird empfohlen reines Pflanzenöl zu gebrauchen. Öl- oder Fettsorten sollen nicht gemischt werden. Ölpegel soll die Kennzeichnungen in dem Behälterinnere nicht überschreiten. Bei Anwendung von festem Pflanzenfett, soll es zuerst in kleine Stücke geschnitten und in anderem Gefäß geschmolzen werden, erst dann in den Behälter gegossen (900g festes Fett entspricht einem Liter Öl). Niemals Fett direkt auf den Korb gießen, das Gerät kann beschädigt werden.

Hineinlegung der Produkte

- Der Deckel durch drücken der Taste (4) öffnen.
- Die vorbereitete Produkte in den Korb geben.
- Korb in dem Hacken befestigen fot.1
- Den Deckel leicht drückend zuschließen bis Zuschlagen zu hören ist.
- Den Korb langsam senken, indem die Blockierung im Griff (8) gelockert wird.

Einschalten der Fritteuse

Thermostatregulator (9) und Schalter (1) in Position „0“ stellen. Das Gerät an Stromnetz anschließen.

Schalter (1) in Position „1“ stellen. Anschlagungssignalisierung (3) leuchtet auf.

Mit dem Regulator (9) gewünschte Brattemperatur einstellen. Der Thermostat wurde für Temperaturbereich 150°C,170°C und190°C geeicht.



Nach circa 10 Minuten erreicht das Fett die gewünschte Temperatur. Während des Bratens kann die Wärmungssignalisierung (2) ein paar Mals aufleuchten und erlöschen. Die Signalisierung erlischt, wenn die gewünschte Temperatur erreicht wird.

Nach Beendigung von Frittieren soll man den Korb nach oben ziehen und bis Fett abtropft abwarten.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Fettbehälter

Das Fett soll regelmäßig (nach 8 bis 12 Bratvorgänge) gewechselt werden- nicht nur um besseren Geschmack zu erreichen, sonder auch um Leichtigkeit der Speisen zu gewährleisten. Nährwert der gebratenen Speisen hängt im großen Teil von Fettqualität ab. Gebrauchtes Öl soll nicht in die Spüle gegossen werden, besser ist es abzukühlen und in den Müll wegwerfen. Vor dem Fettausgießen und Behälterreinigung soll der Deckel abgelegt werden, indem er geöffnet und aus Befestigungen am Hinterteil des Gehäuses gezogen wird. Zur Behälterreinigung sollen nur warmes Wasser, Spülmittel und Schwamm gebraucht werden. Man darf keine Scheuermittel gebrauchen. Im Fall der Behälter angebraten wäre, soll er vor der Reinigung für etwa 30 Minuten mit Wasser nachgefüllt werden. Vor dem gebrauch den Behälter gründlich trocknen.

2. Deckel.

Deckel von den Gehäusegriffen ablegen (Foto Nr. 2). Mit feuchtem Lappen mit flüssigem Reinigungsmittel reinigen. Vor der Montierung gründlich trocknen

3. Korb.

Der Korb soll in heißem Wasser mit einem Lappen und Spülmittel gereinigt werden.

4. Gehäuse.

Außenflächen und Stromkabel sollen mit feuchtem Lappen gereinigt werden. Keine Scheuermittel oder scharfe Werkzeuge benutzen. Vor der Abstellung den Stromkabel im Hinterteil aufrollen.

5. Filter.

In dem Deckel (Foto Nr. 3) befindet sich der Filter. Zustand des Filters soll regelmäßig geprüft werden. Verunreinigter Filter soll gewechselt werden.



PRAKTISCHE HINWEISE

- Nicht zu viele Produkte in den Korb geben,
- Kein Wasser in das Öl zugeben, denn das verschlechtert seine Qualität,
- Kein altes Öl mit frischem mischen,
- Verschiedene Fettsorten nicht mischen,
- Man soll möglichst trockene Produkte verwenden, tiefgekühlte Produkte sollen sorgfältig abgetaut werden.
- Bei den Produkten, die mit großem Raureif bedeckt sind, soll der Korb mit Speise zuerst eingetaucht werden und nach ca. 10 Sekunden kann der Deckel der Fritteuse geschlossen werden. Andernfalls kommt zur Dampfverdichtung in der Fritteuse, was zur Folge hat, dass seitwärts des Geräts der Wasserdampf ausfließt.
- Man darf sich nicht über dem Deckel während des Bratens beugen, besonders wenn die Fritteuse mit heißem Öl geöffnet ist,
- Im Fall die Funktionen des Geräts beeinträchtigt sind, soll man sich an autorisiertes Service wenden. Jeder Eingriff, sogar Stromkabelwechsel soll in berechtigter Reparaturwerkstatt durchgeführt werden.
- Die Fritteuse soll entfernt von Wärmequellen aufgestellt werden,
- Im Fall die Fritteuse nur selten gebraucht wird, kann das Öl in getrenntem Behälter im Kühlschrank aufbewahrt werden,
- Stromversorgungskabel kann auf dem Griff am Hinterteil des Gehäuses angerollt werden,

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед первым использованием внимательно прочитайте все содержание данного руководства.

Сохраните все предупреждения и инструкции по технике безопасности для дальнейшего использования.

1. Прибор предназначен только для бытового использования.
2. Соединительный кабель должен быть подключен к розетке с параметрами, указанными в руководстве.
3. Следите за тем, чтобы не подключать слишком много приборов к одной цепи. Данный прибор не предназначен для управления с помощью таймеров или отдельных систем дистанционного управления.
4. Всегда отключайте прибор от сети, потянув за вилку, а не за шнур питания.
5. Отключайте прибор от сети, когда он больше не используется, а также перед чисткой.
6. Не погружайте кабель или прибор в воду.
7. Не используйте прибор на открытом воздухе.
8. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
9. Данное оборудование может использоваться детьми не моложе 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими и умственными способностями и лицами, не имеющими опыта и знаний в работе с оборудованием, если за ними осуществляется надзор или проводится инструктаж по безопасному использованию оборудования с пониманием сопутствующих рисков. Дети не должны играть с оборудованием. Дети без присмотра не должны заниматься чисткой и обслуживанием оборудования.
10. Размещайте оборудование на устойчивой и сухой поверхности.
11. Никогда не ставьте прибор рядом с горячими предметами.
12. Не оставляйте прибор без присмотра.
13. Не обращайтесь с прибором мокрыми руками.
14. Не включайте фритюрницу без залитого масла, это может привести к повреждению.
15. Берегите прибор и шнур питания от детей младше 8 лет.
16. При использовании фритюрницы не позволяйте детям находиться рядом с ней.

17. Во избежание опасности вытекания жидкости не перегружайте корзину, особенно замороженными продуктами.
18. Не держите руку над отсеком фильтра во время жарки.
19. Не перемещайте фритюрницу, когда жир внутри нее горячий.
20. Не выливайте масло из горячей фритюрницы. Подождите, пока прибор остынет.
21. Если жир загорится, закройте крышку и потушите огонь. Ни в коем случае не пытайтесь потушить огонь водой.
22. Не погружайте прибор в воду.
23. Используйте прибор только с первоначально поставленными принадлежностями.
24. Не используйте прибор, если поврежден шнур питания, если прибор упал или имеет другие повреждения. Обращайтесь за обслуживанием в авторизованный сервисный центр.
25. Ремонт оборудования может производиться только в авторизованном сервисном центре. Любая модернизация или использование неоригинальных запасных частей или компонентов прибора запрещены и ставят под угрозу безопасность использования.
26. Компания Eldom Sp. z o.o. не несет ответственности за любой ущерб, возникший в результате неправильного использования прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Неправильное использование устройства может привести к травмам.

ВНИМАНИЕ! Полиэтиленовый пакет может быть опасным – чтобы избежать удушения мешком, необходимо хранить его в недосягаемом для младенцев и маленьких детей месте.



Данный знак предупреждает о высокой температуре поверхности прибора.

• ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- прибор изготовлен из материалов, которые могут использоваться вторично,
- передайте прибор в специализированный пункт для дальнейшей утилизации.

• ГАРАНТИЯ

- устройство предназначено только для домашнего использования,
- в случае неправильной эксплуатации гарантия не является действительной.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Кнопка включения
2. Индикация нагрева (WORKING)
3. Индикация включения (POWER)
4. Клавиша открытия крышки
5. Крышка
6. Смотровое окно (контроль процессаприготовления)
7. Фильтр
8. Блокировка ручки
9. Терморегулятор
10. Ручка

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- мощность 1800W
- напряжение в сети: 220-240В~ 50/60Гц
- объем: 2,5л
- регулировка температуры масла 150°C-190°C



РАБОТА ПРИБОРА

После снятия упаковки, убедитесь в том, что прибор не поврежден во время транспортировки. Если же появились сомнения, необходимо связаться с сервис центром, только после этого можно начать эксплуатацию прибора. Перед первым использованием, необходимо вымыть корзину и емкость для масла.

Загрузка емкости для масла

Прибор установить на ровной, твердой, стабильной и устойчивой к высоким температурам поверхности

- открыть крышку нажатием клавиши (4)
- поднять корзину ручкой (10) вверх (ручка заблокируется), затем вынуть корзину из фритюрницы
- налейте в емкость масло (2,0-2,5л)

Рекомендуем использование высококачественного масла. Одновременно не используйте разные виды масел. Уровень масла должен находиться между уровнями отмеченными на внутренней поверхности емкости. При использовании твердого растительного масла, сначала необходимо масло порезать на маленькие кусочки, растопить в отдельной емкости, затем влить в емкость для масла. (900 гр масла твердого соотв. 1 л растительного масла). Запрещается прямое добавление масла в корзину, таким образом прибор может быть поврежден.

Загрузка

- открыть крышку (5) фритюрницы нажатием кнопки (4),
- установить корзину во фритюрницу
- заранее приготовленные продукты загрузить в корзину,
- закрыть крышку фритюрницы легким нажатием, пока не услышите щелчок,

ВКЛЮЧЕНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

Термостат (9) и кнопку включения (1) установить в пол. «0». Устройство подключить к сети. Кнопку включения (1) установить в пол. «1». Индикатор (3) сигнализирует работу устройства. Регулятором термостата установить требуемую температуру приготовления. Термостат установлен на температуры 1500°C, 1700°C и 1900°C.



Масло нагревается до установленной температуры, для этого требуется прибл.10 мин. Во время приготовления индикатор может включаться и выключаться несколько раз. Индикатор выключается при достижении устройством установленной температуры. После того, как процесс приготовления окончен, необходимо поднять корзину и подождать, когда масло стечет фото. 1

УХОД И ОЧИСТКА

1. Емкость на масло

Масло необходимо постоянно менять (каждые 8-12 приготовлений), не только с целью получения превосходного вкуса, а также для легкости блюда. Питательность жаренных блюд в значительной степени зависит от качества масла. Запрещается использованное масло выливать в раковину. Рекомендуется дать маслу остыть и выбросить в мусор. Перед очисткой емкости и перед тем, как вылить масло, необходимо снять крышку, открывая ее и снимая с крепления (задняя стенка корпуса фритюрницы). Использовать горячую воду, жидкое моющее средство и губку для очистки емкости. Не рекомендуем использование абразивных средств. Если емкость пригорела, советуем залить емкость водой (прибл. 30 мин) перед очисткой. Перед использованием емкость тщательно вытереть на сухо. Запрещается погружать прибор в воду.

2. Крышка

Снять крышку (фото 2) с крепления на корпусе. Чистить влажной тканью с добавлением чистящей жидкости. Перед установкой крышки на корпус, крышку тщательно вытереть на сухо.

3. Корзина

Корзину необходимо мыть в горячей воде с использованием ткани и средства для мытья посуды

4. Корпус

Внутреннее поверхности и электрический шнур чистить влажной тканью. Запрещается использование абразивных средств и острых предметов. Прежде чем убрать прибор на хранение, необходимо смотать шнур сзади устройства.

5. Фильтр

В крышке прибора имеется фильтр (фото 3). Фильтр необходимо регулярно проверять. Загрязненный фильтр необходимо заменить на новый.



ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- не загружать очень много продуктов,
- не заливать воду в масло, вода ухудшает качество масла,
- не использовать свежее масло с использованным,
- одновременно не использовать разных видов масел,
- старайтесь загружать продукты, как можно более сухие, замороженные продукты очистить от кристаллов льда,
- в случае сильно замороженных продуктов, следует опустить корзину с продуктами, подождать приблизительно 10 секунд и только затем закрыть крышку. Иначе возникнет явление конденсации пара внутри фритюрницы, а затем утечка водного пара через боковые стороны прибора
- не наклоняться над крышкой фритюрницы во время приготовления, особенно над открытой фритюрницей, в которой находится горячее масло,
- в случае неполадок в работе, необходимо обратиться в авторизованный сервис центр. Каждое вмешательство, также и замена сетевого шнура, может быть произведена только авторизованным пунктом ремонта,
- не рекомендуется установка устройства вблизи источников тепла,
- если фритюрница не используется очень часто, масло можно хранить в отдельной емкости в холодильнике,
- шнур можно намотать на ручку, находящуюся сзади корпуса

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Antes de usar el aparato por favor lea todas las instrucciones.

Se recomienda conservar este manual de instrucciones para futuras consultas.

1. El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico.
2. El cable de conexión debe enchufarse a una toma de corriente con los parámetros especificados en el manual.
3. Tenga cuidado de no conectar demasiados aparatos a un mismo circuito. Este aparato no está diseñado para funcionar con temporizadores o sistemas de control remoto independientes.
4. Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica tirando del enchufe, no del cable de alimentación.
5. Desenchufe el aparato de la red eléctrica cuando ya no lo utilice y antes de limpiarlo.
6. No sumerja el cable ni el aparato en agua.
7. No lo utilice al aire libre.
8. No deje a los niños solos cerca del aparato.
9. Este aparato puede ser utilizado por niños de al menos 8 años de edad y por personas con capacidad física y mental disminuida y personas con inexperiencia y falta de familiaridad con el aparato, si se proporciona supervisión o instrucciones sobre cómo utilizar el aparato de forma segura para que se comprendan los riesgos asociados. Los niños no deben jugar con el equipo. Los niños no supervisados no deben llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del equipo.
10. Coloque el aparato sobre una superficie estable y seca.
11. No coloque nunca el aparato cerca de objetos calientes.
12. No deje el aparato sin vigilancia.
13. No manipule el aparato con las manos mojadas.
14. No encienda la freidora sin haber vertido el aceite, ya que podría dañarse.
15. Proteja el aparato y el cable de alimentación de los niños menores de 8 años.
16. Cuando utilice la freidora, no permita que los niños estén cerca de ella.

17. Para evitar el peligro de derrames, no sobrecargue la cesta, especialmente con productos congelados.
18. No mantenga la mano sobre el compartimento del filtro durante la fritura.
19. No mueva la freidora cuando la grasa de su interior esté caliente.
20. No vierta aceite fuera de la freidora caliente. Espere a que el aparato se enfríe.
21. Si la grasa se incendia, cierre la tapa y apague el fuego. En ningún caso intente apagar el fuego con agua.
22. No sumerja el aparato en agua.
23. Utilizar sólo con los accesorios suministrados originalmente.
24. No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado, si se ha caído o si está dañado de cualquier otra forma. Diríjase a un centro de servicio autorizado; lista de centros de servicio en el apéndice y en www.eldom.eu.
25. Las reparaciones del aparato sólo pueden ser realizadas por un centro de servicio autorizado. Cualquier modernización o utilización de piezas de recambio o componentes del aparato no originales está prohibida y pone en peligro la seguridad de uso.
26. La empresa Eldom Sp. z o.o. no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado del aparato.

ADVERTENCIA: El uso inadecuado del aparato puede causar lesiones personales.

NOTA: La bolsa de plástico puede suponer un peligro: para evitar el riesgo de asfixia, la bolsa debe guardarse fuera del alcance de los bebés y niños pequeños.



Este símbolo advierte de alta temperatura de la superficie del dispositivo.

GARANTÍA

- el aparato está destinado para el uso privado doméstico,
- no se puede utilizar para fines profesionales,
- la garantía se anula en caso de un uso incorrecto,
- el aparato reclamado debe estar limpio y completo.

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Interruptor de encendido/apagado
2. Indicación de calentamiento (WORKING)
3. Indicación en encendido (POWER)
4. Botón para abrir la tapa
5. Tapa
6. Ventana
7. Filtro
8. Bloqueo de asa
9. Selector de la temperatura
10. Asa abatible

DATOS TÉCNICOS

- potencia: 1800W
- tensión de alimentación: 220-240V~ 50/60Hz
- capacidad: 2,5l
- ajuste de la temperatura de aceite: 150°C-190°C



USO DEL APARATO

Después de desembalar el aparato hay que asegurarse de que no ha sido dañado durante el transporte. En caso de cualquier duda se debe abstener de utilizar el aparato hasta ponerse en contacto con el servicio técnico. Antes del primer uso es necesario lavar la cesta y la cuba.

Llenado de la cuba

Colocar el aparato sobre una superficie plana, dura, estable y resistente a altas temperaturas.

- abrir la tapa presionando el botón (4)
- retirar la cesta con el asa (10) hacia arriba y luego sacar la cesta del enganche
- llenar la cuba con aceite (unos 2-2,5l)

Se recomienda el uso de aceite vegetal limpio. No mezclar diferentes aceites o grasas. El nivel de aceite no debe exceder las marcas que están dentro de la cuba. Si se utiliza la grasa vegetal sólida se debe cortarla en trozos pequeños, derretir en un recipiente aparte y luego verter en la freidora (900g de grasa sólida equivale a 1 litro de aceite). Nunca añadir el aceite directamente a la cesta porque el aparato puede dañarse.

Puesta en marcha de la freidora

Poner el termostato (9) y el interruptor (1) en la posición „0“. Conectar el aparato a la corriente.

Poner el interruptor (1) en la posición „1“. La luz indicadora (3) señala el funcionamiento de la freidora.

Con la perrilla (9) ajustar la temperatura de fritura deseada.

El termostato está calibrado a una temperatura de 150°C, 170°C y 190°C.

Después de unos 10 minutos el aceite llega a la temperatura deseada.

Colocación de productos

- abrir la tapa (5) de la freidora presionando el botón (4),
- colocar la cesta en el enganche como se muestra en la fig. 1,
- colocar los productos anteriormente preparados en la cesta,
- cerrar la tapa de la freidora apretando ligeramente hasta que se oiga un clic,

Durante la fritura el piloto de control del termostato (2) puede encenderse y apagarse



varias veces. El piloto de control se apaga cuando se alcanza la temperatura programada. Después de terminar la fritura se debe levantar la cesta y sujetarla en la carcasa, como se muestra en la fig.1, y esperar hasta que escurra el aceite.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. *Cuba para aceite*

Se debe cambiar regularmente el aceite (cada 8-12 frituras) no sólo con el fin de lograr un mejor sabor, sino también para tener alimentos más ligeros. El valor de los alimentos fritos depende en gran medida de la calidad del aceite. No verter el aceite usado en el desagüe del fregadero. Es mejor dejar que se enfríe y tirarlo a la basura. Antes de quitar el aceite y limpiar la cuba se debe abrir y deslizar la tapa de los soportes que están en la pared posterior de la carcasa de la freidora. Para limpiar la cuba hay que utilizar agua caliente, un detergente para lavar platos y una esponja. No utilizar limpiadores abrasivos. Si la cuba está quemada, recomendamos ponerla en remojo durante unos 30 minutos. Antes de usar se debe secar bien la cuba. No sumergir el aparato en agua.

2. *Tapa*

Retirar la tapa (Fig. 2) de los soportes de la carcasa. Limpiarla con un paño húmedo y un detergente. Secar bien la tapa antes de volver a montarla en la carcasa.

3. *Cesta*

Lavar la cesta en agua caliente con un paño y un detergente para lavar platos.

4. *Cuerpo*

Limpiar las superficies externas y el cable eléctrico con un paño húmedo. No usar limpiadores abrasivos ni herramientas afiladas que pueden eliminar los pictogramas. Antes de almacenar el aparato se debe enrollar el cable en la parte trasera.

5. *Filtro*

El filtro está en la tapa del aparato en la parte trasera (Fig. 3). Comprobar regularmente el estado del filtro. Lavar el filtro sucio.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- no poner demasiados alimentos en la cesta,
- no añadir agua al aceite porque empeora su calidad,
- no mezclar el aceite nuevo con el viejo,
- no mezclar diferentes tipos de aceites,
- tratar de usar los alimentos más secos posibles, quitar la escarcha de los productos congelados. En caso de productos con mucha escarcha primero se debe sumergir la cesta con los alimentos, esperar unos 10 segundos y luego cerrar la tapa de la freidora. De lo contrario, ocurre el fenómeno de la condensación dentro de la freidora que se manifiesta en la fuga de vapor por un lado del aparato.
- no inclinarse sobre la tapa de la freidora durante la fritura, en particular sobre la freidora abierta en la que está el aceite caliente,
- en el caso de irregularidades en el funcionamiento del aparato hay que ponerse en contacto con el centro de servicio autorizado. Cualquier modificación, incluida la sustitución de cable de alimentación, puede ser realizada sólo por un taller de reparación autorizado,
- no colocar la freidora cerca de fuentes de calor.



2



3

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Nous vous recommandons de conserver ce mode d'emploi pour toute référence ultérieure.

Lisez attentivement tout le contenu de ce notice d'emploi avant la première utilisation.

1. L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
2. Le câble de raccordement doit être branché sur une prise dont les paramètres sont spécifiés dans le manuel.
3. Il faut veiller à ne pas brancher trop d'appareils sur un même circuit. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé à l'aide de minuteries ou de systèmes de commande à distance séparés.
4. Débranchez toujours l'appareil en tirant sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est plus utilisé et avant de le nettoyer.
6. Ne pas immerger le câble ou l'appareil dans l'eau.
7. Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
8. Ne pas laisser les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil.
9. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques et mentales sont réduites, ainsi que par des personnes inexpérimentées et peu familiarisées avec l'appareil, à condition qu'une surveillance ou des instructions soient fournies sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, de manière à ce que les risques associés soient compris. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'équipement. Les enfants non surveillés ne doivent pas procéder au nettoyage et à l'entretien de l'équipement.
10. Placez l'appareil sur une surface stable et sèche.
11. Ne placez jamais l'appareil à proximité d'objets chauds.
12. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
13. Ne pas manipuler l'appareil avec des mains mouillées.
14. Ne mettez pas la friteuse en marche sans avoir versé l'huile, ce qui pourrait l'endommager.
15. Protégez l'appareil et le cordon d'alimentation des enfants de moins de 8 ans.
16. Lorsque vous utilisez la friteuse, ne laissez pas les enfants s'en approcher.

17. Pour éviter tout risque de débordement, ne surchargez pas le panier, surtout avec des produits surgelés.
18. Ne tenez pas votre main au-dessus du compartiment du filtre pendant la friture.
19. Ne déplacez pas la friteuse lorsque la graisse à l'intérieur est chaude.
20. Ne versez pas d'huile hors d'une friteuse chaude. Attendez que l'appareil refroidisse.
21. Si la graisse prend feu, fermez le couvercle et étouffez le feu. N'essayez en aucun cas d'éteindre le feu avec de l'eau.
22. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
23. N'utilisez que les accessoires fournis à l'origine.
24. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé, si l'appareil est tombé ou s'il est endommagé. Confiez l'entretien de l'appareil à un centre de service agréé ; vous trouverez la liste des centres de service en annexe et sur le site www.eldom.eu.
25. Les réparations de l'appareil ne peuvent être effectuées que par un centre de service agréé. Toute modernisation ou utilisation de pièces détachées ou de composants de l'appareil qui ne sont pas d'origine est interdite et met en péril la sécurité d'utilisation.
26. La société Eldom Sp. z o.o. ne peut être tenue responsable des dommages résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil.

AVERTISSEMENT:

Une utilisation incorrecte de l'appareil peut entraîner des blessures corporelles.

NOTE

Un sac en plastique peut être dangereux – pour éviter la strangulation le sac doit être tenu hors de portée des bébés et des jeunes enfants.



Ce symbole avertit de la présence de températures élevées sur la surface de l'appareil.

• GARANTIE

- L'appareil est destiné à un usage domestique privé.
- Il ne peut être utilisé à des fins professionnelles.
- Une utilisation abusive ou en contradiction avec ce mode d'emploi annule la garanti

MANUEL D'UTILISATION

FRITEUSE FR18/FR18C

• DESCRIPTION GÉNÉRALE

1. Interrupteur
2. Indication de fonctionnement (WORKING)
3. Indicateur de mise en marche (POWER)
4. Bouton d'ouverture du couvercle
5. Couvercle
6. Fenêtre
7. Filtre
8. Verrouillage de la poignée
9. Contrôle de la température
10. Poignée rabattable



• CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- puissance : **1800W**
- tension d'alimentation : **220-240V~ 50/60Hz**
- volume : **2,5 l**
- contrôle de la température de l'huile 150°C-190°C

• UTILISATION

- Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.
- En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil avant d'avoir contacté un centre de service.
- Lavez le panier et le bac à graisse avant la première utilisation.

Remplissage du bac à graisse

Placez l'appareil sur une surface plane, dure, stable et résistante à la chaleur.

- ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton (4)
- retirez le bac à graisse en tirant la poignée (10) vers le haut, puis sortez le panier de la trappe
- remplissez le récipient de graisse (environ 2-2,5 l).

Il est recommandé d'utiliser de l'huile végétale pure. Ne mélangez pas différentes huiles ou graisses. Le niveau d'huile ne doit pas dépasser les repères situés à l'intérieur du récipient. Si vous utilisez de la graisse végétale solide, coupez-la en petits morceaux, dissolvez-la dans un récipient séparé, puis versez-la dans la friteuse (900 g de graisse solide correspondent à 1 litre d'huile). N'ajoutez jamais de graisse directement sur le panier, car cela pourrait endommager l'appareil.

Mise en marche de la friteuse

- Placez le bouton du thermostat (9) et l'interrupteur (1) sur la position "0". Branchez l'appareil sur le réseau électrique.
- Placez l'interrupteur (1) sur la position "1". Le fonctionnement de la friteuse est indiqué par le témoin lumineux (3).
- Réglez le bouton (9) sur la température de friture souhaitée.
- Le thermostat est calibré pour des températures de 150°C, 170°C et 190°C.
- Après environ 10 minutes, la graisse atteint la bonne température.

Disposer les produits

- Ouvrez le couvercle (5) de la friteuse en appuyant sur le bouton (4),
- placez le panier dans la prise fig.1
- placez les produits préparés précédemment dans le panier,
- fermez le couvercle de la friteuse en appuyant légèrement jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
- Pendant la cuisson, le voyant du thermostat (2) peut s'allumer et s'éteindre plusieurs fois.
- Le voyant s'éteint dès que la température réglée est atteinte.

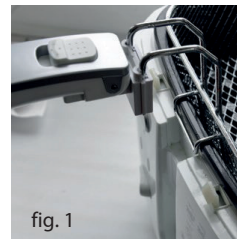


fig. 1

- Lorsque la friture est terminée, soulevez le panier, placez-le sur le corps de la photo 1 et attendez que la graisse s'égoutte.

• CONSEILS PRATIQUES

- ne pas mettre trop d'aliments dans le panier,
- ne pas ajouter d'eau à l'huile, ce qui réduit sa qualité,
- Ne pas mélanger de l'huile fraîche avec de l'huile ancienne,
- ne pas mélanger différents types de graisses,
- essayer d'utiliser des aliments aussi secs que possible, décongeler les aliments fortement congelés,
- dans le cas de produits fortement givrés, immerger d'abord le panier avec les aliments, attendre environ 10 secondes et ne fermer que le couvercle de la friteuse. Dans le cas contraire, un phénomène de condensation se produit à l'intérieur de la friteuse, qui se manifeste par des fuites de vapeur sur le côté de l'appareil.
- ne pas se pencher sur le couvercle de la friteuse pendant la friture, et surtout pas sur une friteuse ouverte contenant de la graisse chauffée,
- en cas d'irrégularités dans le fonctionnement de l'appareil, contactez un centre de service agréé. Toute intervention, y compris le remplacement du câble d'alimentation, ne peut être effectuée que par un atelier de réparation agréé,
- ne pas placer la friteuse à proximité de sources de chaleur,
- si la friteuse n'est pas utilisée très souvent, l'huile peut être conservée dans un récipient séparé dans le réfrigérateur,
- le cordon d'alimentation peut être enroulé sur la poignée située à l'arrière du boîtier.

• NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

Récipient de graisse.

- La graisse doit être remplacée régulièrement (toutes les 8 à 12 fritures), non seulement pour obtenir la meilleure saveur, mais aussi pour que les aliments restent légers.
- La valeur alimentaire des aliments frits dépend largement de la qualité de la graisse.
- La graisse usagée ne doit pas être jetée dans l'évier. Il est préférable de la refroidir et de la jeter à la poubelle.
- Avant de verser la graisse et de nettoyer le récipient, retirez le couvercle en l'ouvrant et en le faisant glisser hors des fixations situées sur la paroi arrière du corps de la friteuse.
- Utilisez de l'eau chaude, du détergent liquide pour vaisselle et une éponge pour nettoyer le conteneur.
- N'utilisez pas de produits abrasifs.
- Si le récipient est brûlé, nous recommandons de le faire tremper dans l'eau pendant environ 30 minutes avant de le nettoyer. Séchez soigneusement le récipient avant de l'utiliser.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau.

Couvercle.

- Retirer le couvercle (fig. 2) des supports du corps.
- Nettoyez-le à l'aide d'un chiffon humide imbibé de détergent liquide.
- Sécher soigneusement le couvercle avant de le réinstaller sur l'armoire.

Panier.

- Laver le panier à l'eau chaude à l'aide d'un chiffon et d'un détergent liquide.

Corps.

- Nettoyer les surfaces extérieures et le câble électrique avec un chiffon humide.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou d'outils tranchants, car ils risquent d'effacer les pictogrammes.
- Avant de ranger l'appareil, enroulez le câble à l'arrière.

Filtre à maille.

- Un filtre se trouve dans le couvercle de l'appareil à l'arrière (fig. 3).
- L'état du filtre doit être vérifié régulièrement.
- Un filtre sale doit être lavé.



fig. 2



fig. 3

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Si consiglia di conservare il presente manuale d'uso per il futuro riferimento.

Prima del primo utilizzo leggere attentamente tutto il contenuto del presente manuale d'uso.

1. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
2. Il cavo di collegamento deve essere collegato a una presa con i parametri specificati nelle istruzioni.
3. È necessario prestare attenzione a non inserire troppi apparecchi in un circuito. Questo apparecchio non è destinato a essere azionato tramite timer o sistemi di controllo a distanza separati.
4. Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica tirando la spina e non il cavo di alimentazione.
5. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non viene più utilizzato e prima della pulizia.
6. Non immergere il cavo o l'apparecchio in acqua.
7. Non utilizzare all'aperto.
8. Non lasciare bambini incustoditi vicino all'apparecchio.
9. Questa apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche e mentali e da persone inesperte o che non conoscono l'apparecchiatura, a condizione che venga fornita una supervisione o un'istruzione su come utilizzare l'apparecchiatura in modo sicuro e che vengano compresi i rischi associati. I bambini non devono giocare con l'attrezzatura. I bambini senza supervisione non devono effettuare la pulizia e la manutenzione dell'apparecchiatura.
10. Posizionare l'apparecchiatura su una superficie stabile e asciutta.
11. Non collocare mai l'apparecchio vicino a oggetti caldi.
12. Non lasciare l'apparecchio incustodito.
13. Non maneggiare l'apparecchio con le mani bagnate.
14. Non accendere la friggitrice senza aver versato l'olio, per evitare di danneggiarla.
15. Proteggere l'apparecchio e il cavo di alimentazione dai bambini di età inferiore agli 8 anni.

16. Quando si utilizza la friggitrice, non lasciare che i bambini vi si avvicinino.
17. Per evitare il pericolo di fuoriuscite, non sovraccaricare il cestello, soprattutto con prodotti surgelati.
18. Non tenere la mano sopra il vano filtro durante la frittura.
19. Non spostare la friggitrice quando il grasso all'interno è caldo.
20. Non versare l'olio da una friggitrice calda. Attendere che l'apparecchio si raffreddi.
21. Se il grasso prende fuoco, chiudere il coperchio e soffocare il fuoco. Non tentare in nessun caso di spegnere il fuoco con l'acqua.
22. Non immergere l'apparecchio in acqua.
23. Utilizzare solo con gli accessori forniti in origine.
24. Non utilizzare se il cavo di alimentazione è danneggiato, se l'apparecchio è caduto o è danneggiato in altro modo. Rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato; l'elenco dei centri di assistenza è riportato in appendice e sul sito www.eldom.eu.
25. Le riparazioni dell'apparecchio possono essere effettuate solo da un centro di assistenza autorizzato. Qualsiasi ammodernamento o utilizzo di parti di ricambio o componenti dell'apparecchio non originali è vietato e mette a rischio la sicurezza d'uso.
26. La società Eldom Sp. z o.o. non è responsabile di eventuali danni derivanti da un uso improprio dell'apparecchio.

AVVERTIMENTO:

L'uso improprio del dispositivo può causare lesioni al corpo.

ATTENZIONE:

Il sacchetto di plastica può essere pericoloso: per evitare il soffocamento con il sacchetto, tenerlo lontano da neonati e piccoli bambini.



Questo simbolo avverte di temperatura elevata delle superfici dell'apparecchio.

MANUALE DI ISTRUZIONI

FRIGGITRICE FR18/FR18C

• DESCRIZIONE GENERALE

1. Interruttore
2. Indicazione di funzionamento (WORKING)
3. Indicatore di accensione (POWER)
4. Pulsante per aprire il coperchio
5. Coperchio
6. Finestra
7. Filtro
8. Blocco della maniglia
9. Controllo della temperatura
10. Maniglia pieghevole



• DATI TECNICI

- potenza: **1800W**
- tensione di alimentazione: **220-240V~ 50/60Hz**
- capacità: **2,5 l**
- controllo della temperatura dell'olio **150°C-190°C**

• UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- Dopo aver disimballato l'apparecchio, accertarsi che non abbia subito danni durante il trasporto.
- In caso di dubbio, astenersi dall'uso fino a quando non si è contattato un centro di assistenza.
- Lavare il cestello e il contenitore del grasso prima del primo utilizzo.

Riempimento del contenitore del grasso

Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, dura, stabile e resistente al calore.

- aprire il coperchio premendo il pulsante (4),
- estrarre il contenitore del grasso con la maniglia (10) verso l'alto e quindi sfilare il cestello dal fermo,
- riempire il contenitore di grasso (circa 2-2,5 l).

Si consiglia di utilizzare olio vegetale puro. Non mescolare oli o grassi diversi. Il livello dell'olio non deve superare le indicazioni all'interno del contenitore. Se si utilizza grasso solido vegetale, tagliarlo in piccoli pezzi, scioglierlo in un recipiente separato e poi versarlo nella friggitrice (900 g di grasso solido corrispondono a 1 litro di olio). Non aggiungere mai il grasso direttamente sul cestello, perché in questo modo l'apparecchio potrebbe danneggiarsi.

Accensione della friggitrice

- Posizionare la manopola del termostato (9) e l'interruttore (1) sulla posizione "0". Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Portare l'interruttore (1) in posizione "1". Il funzionamento della friggitrice è segnalato dalla spia luminosa (3).
- Impostare la manopola (9) sulla temperatura di frittura desiderata.
- Il termostato è tarato per temperature di 150°C, 170°C e 190°C.
- Dopo circa 10 minuti, il grasso raggiunge la temperatura corretta.

Disporre i prodotti

- Aprire il coperchio (5) della friggitrice premendo il pulsante (4).
- Posizionare il cestello nella fig.1.
- Collocare nel cestello i prodotti precedentemente preparati.
- Chiudere il coperchio della friggitrice premendo leggermente finché non si sente uno scatto.
- Durante la frittura, la spia del termostato (2) può accendersi e spegnersi più volte.
- La spia si spegne non appena viene raggiunta la temperatura impostata.
- Al termine della frittura, sollevare il cestello, appoggiarlo sul corpo della foto 1 e attendere che il grasso coli via.

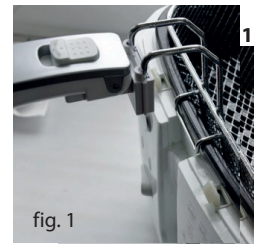


fig. 1

• CONSIGLI PRATICI

- non mettere troppo cibo nel cestello,
- non aggiungere acqua all'olio, che ne riduce la qualità,
- non mescolare olio fresco con olio vecchio
- non mescolare tipi diversi di grassi,
- cercare di utilizzare alimenti il più possibile asciutti, scongelare gli alimenti fortemente congelati,
- nel caso di prodotti molto glassati, immergere prima il cestello con il cibo, attendere circa 10 secondi e chiudere solo il coperchio della friggitrice. In caso contrario, all'interno della friggitrice si verifica il fenomeno della condensa, che si manifesta con fuoriuscite di vapore dal lato dell'apparecchio.
- non sporgersi sul coperchio della friggitrice durante la frittura, soprattutto non sopra una friggitrice aperta contenente grasso riscaldato,
- in caso di irregolarità nel funzionamento dell'apparecchio, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato. Qualsiasi intervento, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, può essere effettuato solo da un'officina autorizzata,
- non collocare la friggitrice vicino a fonti di calore,
- se la friggitrice non viene usata molto spesso, l'olio può essere conservato in un contenitore separato nel frigorifero,
- il cavo di alimentazione può essere arrotolato sulla maniglia situata sul retro dell'alloggiamento.

• PULIZIA E MANUTENZIONE

Contenitore del grasso.

- Il grasso deve essere sostituito regolarmente (ogni 8-12 frittiture), non solo per ottenere il miglior sapore, ma anche per mantenere il cibo leggero.
- Il valore alimentare dei cibi fritti dipende in larga misura dalla qualità del grasso.
- Il grasso usato non deve essere versato nel lavandino. È meglio raffreddarlo e gettarlo nella spazzatura.
- Prima di versare il grasso e pulire il contenitore, rimuovere il coperchio aprendolo e facendolo scivolare fuori dagli attacchi sulla parete posteriore del corpo della friggitrice.
- Per pulire il contenitore, utilizzare acqua calda, detersivo liquido per piatti e una spugna.
- Non utilizzare detersivi.
- Se il contenitore è bruciato, si consiglia di immergerlo in acqua per circa 30 minuti prima di pulirlo. Asciugare accuratamente il contenitore prima dell'uso.
- L'apparecchio non deve essere immerso nell'acqua.

Coperchio.

- Rimuovere il coperchio (Foto 2) dai supporti del corpo.
- Pulire con un panno umido con un detersivo liquido.
- Asciugare accuratamente il coperchio prima di reinstallarlo sul mobile.

Cestello.

- Lavare il cestello in acqua calda con un panno e un detersivo liquido.

Corpo.

- Le superfici esterne e il cavo elettrico vanno pulite con un panno umido.
- Non utilizzare agenti abrasivi o strumenti appuntiti in quanto ciò potrebbe rimuovere i pittogrammi.
- Avvolgere il cavo sul retro prima di riporre il dispositivo.

Filtro a rete.

- C'è un filtro nel coperchio del dispositivo sul retro (foto 3).
- Lo stato del filtro deve essere controllato regolarmente.
- Il filtro sporco deve essere lavato.

• GARANZIA

- Questo prodotto è stato concepito per il solo uso domestico, in privato.
- Non deve essere usato per scopi professionali.
- La garanzia decade in caso di trattamento improprio.





KARTA GWARANCYJNA

WAŻNA Z DOWODEM ZAKUPU

FRYTOWNICA FR18/FR18C

pieczęć sklepu i data sprzedaży
Sprzęt przeznaczony do użytku domowego

FRYTOWNICA FR18/FR18C pieczęć sklepu:	1
data sprzedaży:	
FRYTOWNICA FR18/FR18C pieczęć sklepu:	2
data sprzedaży:	
FRYTOWNICA FR18/FR18C pieczęć sklepu:	3
data sprzedaży:	
FRYTOWNICA FR18/FR18C pieczęć sklepu:	4
data sprzedaży:	

OPIS NAPRAWY	1
..... pieczęć punktu usługowego	
OPIS NAPRAWY	2
..... pieczęć punktu usługowego	
OPIS NAPRAWY	3
..... pieczęć punktu usługowego	
OPIS NAPRAWY	4
..... pieczęć punktu usługowego	