eldom perfect fry

MFC 1000

WIELOFUNKCYJNE URZĄDZENIE KUCHENNE PL
MULTIFUNCTIONAL KITCHEN APPLIANCE EN
MULTIFUNKČNÍ KUCHYŇSKÉ ZAŘÍZENÍ CZ
MULTIFUNKTIONALE KÜCHENMASCHINE DE
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ УСТРОЙСТВО RU
MULTIFUNKČNÉ KUCHYNSKÉ ZARIADENIE SK
MULTIFUNKCIÓS KONYHAI ROBOTGÉP HU
APARATO MULTIFUNCIONAL DE COCINA ES

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

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

1. Przed pierwszym użyciem należy uważnie zapoznać się z całością treści niniejszej instrukcji.
2. Przewód przyłączeniowy należy podłączyć do gniazdka o parametrach zgodnych z podanymi w instrukcji.
3. Ustawić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
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 używać w pobliżu materiałów łatwopalnych jak meble, pościel, papier, ubrania, firany, wykładziny itp.
9. Nie pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu urządzenia.
10. Części urządzenia stają się gorące podczas użytkowania. Urządzenie należy trzymać wyłącznie za uchwyt.
11. Należy zachować ostrożność przy wyjmowaniu produktów. Gotowe produkty są gorące i mogą poparzyć.
12. Nie należy pozostawiać używanego urządzenia bez nadzoru.
13. 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.
14. Nie przenosić ani nie przesuwać w trakcie użytkowania.
15. Nie przykrywać urządzenia w czasie pracy.
16. Nie wkładać do urządzenia produktów w foliach metalowych.
17. Nie chwytać urządzenia mokrymi rękami.

18. Używać tylko z oryginalnie dołączonymi akcesoriami.
19. Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.
20. Podczas wyciągania szuflady może uchodzić bardzo gorący strumień pary.
21. 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.
22. Napraw sprzętu może dokonać jedynie autoryzowany punkt serwisowy. Wszelkie modernizacje lub stosowanie innych niż oryginalne części zamiennych lub elementów urządzenia jest zabronione i zagraża bezpieczeństwu użytkowania.
23. Firma Eldom Sp. z o. o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego używania urządzenia.

Ten symbol ostrzega przed wysoką temperaturą powierzchni urządzenia.

OSTRZEŻENIA

- Urządzenie pracuje w wysokiej temperaturze. Nie wolno dotykać gorących powierzchni frytownicy (szuflady **(4)**, kosza **(1)**, wnętrza urządzenia oraz wylotu powietrza **(9)**), ponieważ może to spowodować oparzenia.
- Nie wolno używać szuflady **(4)** bez zamontowanego kosza **(1)**.
- Nie wolno napełniać szuflady **(4)** olejem, tłuszczem do smażenia ani innym płynem.
- W koszu **(1)** nie wolno umieszczać produktów w ilości większej niż podano w **tabeli 1**, ponieważ może to wpływać na jakość przyrządzanych potraw.
- Nie wolno zasłaniać otworów wlotu i wylotu powietrza.
- Należy zapewnić odpowiednią przestrzeń wokół urządzenia.

PL

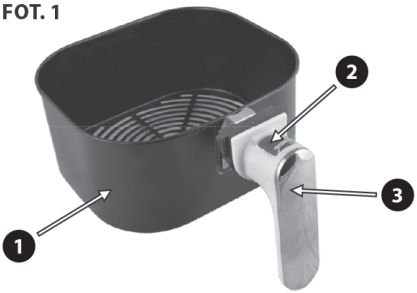
INSTRUKCJA OBSŁUGI

WIELOFUNKCYJNE URZĄDZENIE KUCHENNE **MFC1000**

OPIS OGÓLNY

1. Kosz
2. Blokada kosza
3. Uchwyt
4. Szuflada
5. Otwór wylotowy powietrza
6. Wlot powietrza
7. Korpus
8. Panel sterowania
9. Ruszt
10. Forma do ciasta
11. Forma do pizzy

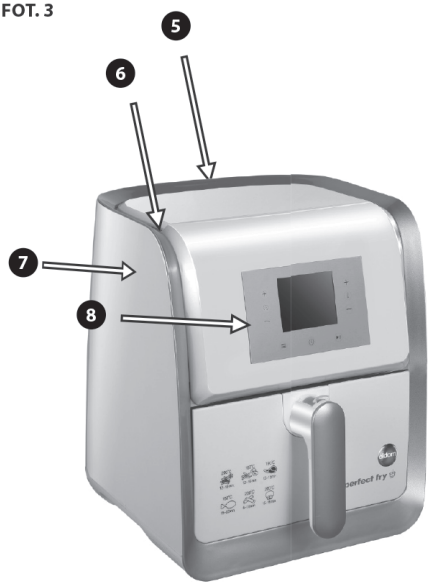
FOT. 1



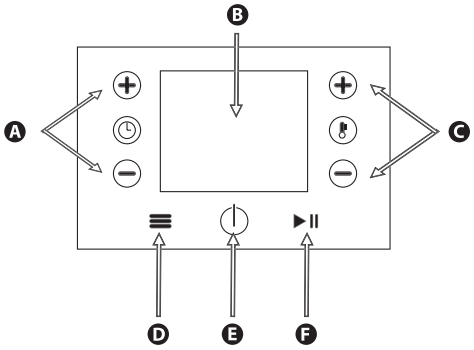
FOT. 2

FOT. 4

FOT. 3



PANEL STEROWANIA
A. Regulacja czasu
B. Wyświetlacz
C. Regulacja temperatury
D. Programy
E. Wyłącznik zasilania
F. START/STOP



DANE TECHNICZNE
- moc: 1400 W
- napięcie: 220-240 V, ~ 50Hz

PRZEZNACZENIE
PERFECT FRY pozwala na przygotowanie potraw w sposób bardzo wygodny, a przede wszystkim zdrowy. Gorące powietrze krążące w urządzeniu sprawia, że przyrządzanie różnorodnych dań jest szybkie i łatwe, ponieważ składniki podgrzewane są jednocześnie ze wszystkich stron. Do większości przygotowywanych potraw nie trzeba dodawać oleju.

PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA
Przed przystąpieniem do użytkowania należy się upewnić czy urządzenie, wtyczka i przewód zasilający są sprawne i czy usunięto wszystkie części opakowania. Przed pierwszym użyciem wszystkie części mające kontakt z żywnością muszą być dokładnie umyte. (patrz sekcja: Czyszczenie i konserwacja). W celu wyjęcia kosza z szuflady należy nacisnąć i przytrzymać blokadę kosza **(2)**.

Podczas pierwszego użycia może wydzielać się specyficzny zapach będący wynikiem procesu produkcyjnego. Jest to proces normalny i ustępuje po pewnym czasie. W pomieszczeniu należy zapewnić właściwą wentylację np. otwierając okno. Pierwsze użycie urządzenia powinno odbyć się bez produktów.

OBSŁUGA
Wszystkie zmiany ustawień potwierdzane są sygnałem dźwiękowym. Ustawione parametry pracy widoczne są na wyświetlaczu **„B"**. Pracę urządzenia można przerwać w każdym momencie wciskając przycisk **„F"** (pauza) lub **„E"** (wyłączenie urządzenia).

- Ustawić urządzenie na płaskim, twardym, stabilnym i odpornym na wysokie temperatury podłożu i podłączyć do sieci.
- Nacisnąć i przytrzymać przycisk **„E"**, ustawić czas i temperaturę przyciskami **„A"** i **„C"**, aby wstępnie rozgrzać urządzenie bez produktów. Urządzenie rozpoczyna pracę po naciśnięciu przycisku **„F"**. Po rozgrzaniu urządzenie wyłączyć przyciskiem **„E"**.
- Wysunąć szufladę **(4)** z koszem **(1)** trzymając za uchwyt **(3)**.

Przy wyciąganiu nie naciskać przycisku blokady (2).
- Szufladę **(4)** położyć na odpornej na wysokie temperatury powierzchni.
- Włożyć produkty do kosza **(1)** zamontowanego w szufladzie **(4)**. Na przyrządzane produkty można wlać 1 łyżeczkę oleju.
- **Nie wkładać do kosza produktów w ilości większej niż podane w tabeli 1. Produkty nie mogą wystawać poza krawędź kosza. Szuflada z koszem powinna swobodnie wsuwać się do korpusu. Należy pamiętać, że niektóre produkty zwiększają swoją objętość w trakcie pieczenia.**
- Wsunąć szufladę **(4)** z koszem **(1)** w korpus **(7)**.
- Nacisnąć i przytrzymać przycisk **„E"**.
- Za pomocą przycisku **„D"** wybrać program (frytki, ryba, ciasto, kurczak) lub ustawić czas i temperaturę przyciskami **„A"** i **„C"**.

- Urządzenie rozpoczyna pracę po naciśnięciu przycisku **„F”**. Po upłynięciu ustawionego czasu urządzenie wyłączy się, co będzie sygnalizowane dźwiękiem.
- Po zakończonym pieczeniu wysunąć szufladę **(4)** z koszem **(1)** trzymając za uchwyt **(3)**. Podczas wyciągania szuflady może uchodzić bardzo gorący strumień pary.
- Wyjąć gorące produkty. Aby nie uszkodzić płyt grzejnych należy używać sztućców drewnianych lub z tworzyw odpornych na wysokie temperatury.

UWAGA:
Urządzenie nie będzie działać bez prawidłowo włożonej szuflady (4). Wyciągnięcie szuflady w trakcie pracy urządzenia wyłącza grzałkę (wentylator ciągle działa). Nie wolno dotykać szuflady, kosza oraz wnętrza urządzenia ponieważ są bardzo gorące.

AKCESORIA
Do przygotowywania niektórych potraw można wykorzystać dodatkowe akcesoria, które należy włożyć do kosza **(1)**:
- RUSZT – ułatwia grillowanie
- FORMA DO CIASTA – można użyć do przyrządzania różnego rodzaju ciast. Formę napełniać maksymalnie do 2/3 wysokości.
- FORMA DO PIZZY – do kosza należy włożyć ruszt **(10)**, a następnie formę do pizzy.

TABELA 1.

PRODUKT	ILOŚĆ (G)	CZAS (MIN.)*	TEMP. (°C)	UWAGI
Frytki mrożone	200-500	12-20	200	W trakcie pieczenia potrząsnąć.
Frytki ze świeżych ziemniaków	200-500	18-30	180	Dodać ½ łyżki oleju. W trakcie pieczenia potrząsnąć.
Grzanki serowe	200-300	8-15	190	
Nuggets z kurczaka	100-500	10-15	200	
Filet z kurczaka	100-500	18-25	200	W trakcie pieczenia można obrócić.
Pałeczki z kurczaka	100-500	18-22	180	W trakcie pieczenia można obrócić.
Stek	100-500	8-15	180	W trakcie pieczenia można obrócić.
Kotlet wieprzowy	100-500	10-20	180	W trakcie pieczenia można obrócić.
Hamburger	100-500	7-14	180	Dodać ½ łyżki oleju.
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-12	200	Dodać ½ łyżki oleju.
Babeczki	5 szt.	15-18	200	

TABELA 2.

PROGRAMY	TEMPERATURA (°C)	CZAS (MIN.)*
Frytki mrożone	180°C	15
Ryba	200°C	12
Ciasto	200°C	20
Kurczak	180°C	15

*Podane w tabelach czasy przygotowywania potraw są orientacyjne.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem urządzenie wyłączyć przyciskiem **(E)**, odłączyć od zasilania i poczekać aż wystygnie.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno stosować przedmiotów ostro zakończonych albo ostrych, ponieważ można doprowadzić do uszkodzenia części funkcjonalnych albo naruszyć bezpieczeństwo urządzenia.
- Wszystkie ruchome części należy umyć ciepłą wodą z płynem. Najlepiej umyć je bezpośrednio po użyciu. Po przepłukaniu czystą wodą należy je natychmiast osuszyć.
- Nigdy nie zanurzać korpusu **(12)** w wodzie ani nie płukać pod strumieniem bieżącej wody. Korpus **(12)** i wnętrze urządzenia czyścić przy pomocy wilgotnej ściereczki.
- Jeżeli umycie szuflady **(4)** i kosza **(1)** jest trudne, można nalać do szuflady **(4)** odrobinę gorącej wody z płynem do mycia naczyń, założyć kosz **(1)** i odstawić na kilka minut.
- W zmywarce można myć kosz **(1)** z uchwytem, ruszt **(9)** oraz formy do ciasta **(10)** i pizzy **(11)**.

OCHRONA ŚRODOWISKA

- Urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi.
- Należy je przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

GWARANCJA

- Urządzenie przeznaczone jest do użytku prywatnego w gospodarstwie domowym.
- Nie może być używane do celów zawodowych.
- Gwarancja traci ważność w przypadku nieprawidłowej obsługi.
- Warunki gwarancji podane są w załączniku.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W razie jakichkolwiek problemów z urządzeniem prosimy o zapoznanie się z poniższą tabelką:

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	PRZYCZYNA ROZWIĄZANIE
Urządzenia nie działa.	1. Urządzenie nie jest podłączone do zasilania. 2. Urządzenie nie jest włączone	1. podłączyć urządzenie do sieci. 2. Uruchomić urządzenie przyciskiem „F".
Produkty nie są dostatecznie upieczone.	1. Do kosza włożono zbyt dużo produktów. 2. Ustawiono zbyt niską temperaturę. 3. Ustawiono zbyt krótki czas pracy.	1. Zmniejszyć ilość produktów w koszu – patrz Tabela 1. 2. Zwiększyć temperaturę. 3. Zwiększyć czas pracy.
Produkty są nierównomiernie usmażone.	Niektóre produkty należy w trakcie smażenia odwrócić.	W trakcie smażenia odwrócić produkty lub potrząsnąć koszem.
Nie można wsunąć szuflady do urządzenia.	W koszu znajduje się zbyt dużo produktów.	Zmniejszyć ilość produktów w koszu – patrz Tabela 1.
Z urządzenia wydostaje się biały dym.	1. W smażonych produktach jest dużo tłuszczu lub dodano zbyt dużoa oleju. 2. W szufladzie lub koszu znajdują się pozostałości tłuszczu.	1. To jest zjawisko normalne i nie ma wpływu na smażone produkty, ani nie zagraża urządzeniu. 2. Wyczyścić szufladę i kosz.

SAFETY TIPS

1. Read the whole content of this user manual before using the appliance for the first time connect the connection cord to a socket which complies with the specification provided in the manual.
2. Set the appliance on a flat, stable and high temperature resistant surface.
3. Always disconnect the appliance from the mains by pulling the plug, not the power cord.
4. Disconnect the appliance from the mains whenever it is not used or before cleaning it.
5. Do not immerse the cord or the appliance in water.
6. Do not use in open air.
7. Do not use nearby inflammable materials such as furniture, bedding, paper, clothes, lace curtains, linings etc.
8. Do not leave children without care nearby the appliance parts of the appliance become hot when the appliance is being used. You should hold the appliance only by the handgrip.
9. Be careful when taking out the sandwiches. Ready made sandwiches are hot and can burn.
10. Do not leave the appliance unattended when it is being used.
11. 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.
12. Pay attention to make sure that the appliance is not played with by children.
13. Do not carry or move the appliance when it is being used.
14. Do not cover the appliance when it is being used.
15. Do not put any products in metal foils into the appliance.

16. Do not grasp the appliance with wet hands.
17. The appliance is intended for household use only.
18. A very hot stream of steam may come out of the appliance when the cover is being opened do not use the appliance if the power cord has been damages or when the appliance has fallen down or was damaged in another way. The appliance should be repaired by an authorized service shop; see the annexe or visit the site www.eldom.eu for the list of authorized service shops.
19. The appliance may be repaired only by an authorized service outlet.
20. Modernizing the appliance or using other spare parts or components for the appliance with the genuine ones is forbidden and threatens the safety of use.
21. Eldom Sp. z o. o. is not responsible for any potential damages caused by improper use of the appliance.

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

WARNINGS

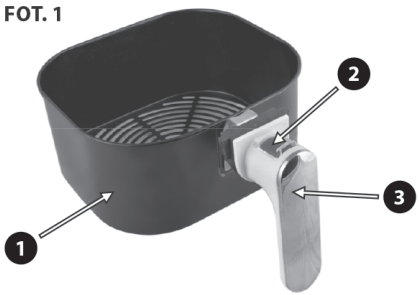
- The appliance operates at high temperature. Do not touch the hot the area of the deep fryer (the drawer, the basket, the interior of the appliance and the air exhaust), as it may cause burns.
- Do not use the drawer **(4)** without the basket **(1)**.
- Do not fill up the drawer **(4)** oil, drying fat or any other liquid.
- in the basket **(1)** do not place more products than stated in Table 1, as it may affect the quality of the meal.
- Do not cover the intake and outflow air openings.
- Ensure sufficient space around the appliance.

OPERATING INSTRUCTION
MULTIFUNCTIONAL KITCHEN APPLIANCE **MFC1000**

DESCRIPTION

1. Basket
2. Basket lock
3. Handle
4. Drawer
5. Air exhaust
6. Air intake
7. Body
8. Control panel
9. Grates
10. Dough form
11. Pizza form

FOT. 1

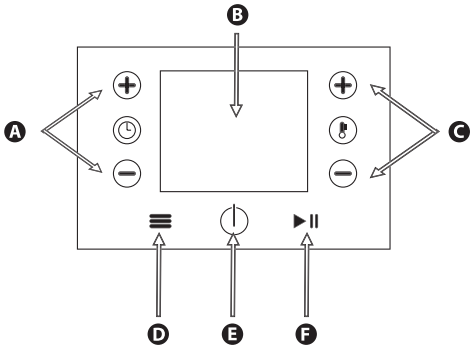


FOT. 2

FOT. 4

FOT. 3

CONTROL PANEL
A. Setting time
B. Display
C. Temperature control
D. Presets
E. Power supply button
F. START/STOP



SPECIFICATION
- Power: 1400 W
- Voltage: 220-240 V, ~ 50 Hz

INTENDED USE

PERFECT FRY allows to prepare meals in a very comfortable way, and, first of all, in a healthy way. Hot air circulating in the appliance makes preparation of various means a quick and easy task, as the ingredients are heated from all sides at the same time. In case of majority of meals, adding oil is not needed.

SETTING UP THE APPLIANCE

Before using the appliance, make sure that the appliance, the plug and the power cable are in good technical order and whether all parts of the package were removed.
Before the first use, all parts of the appliance that are in contact with food must be thoroughly washed (see: Cleaning and maintenance).
To remove the basket, press and hold the basket lock **(2)**.

Specific smell may be sensed during the first use, which results from the production process. It is a normal process and it will go away after a time. Ensure the proper ventilation in the room, e.g. opening the window. The first use of the appliance should be without products.

OPERATION
- All changes in the settings are confirmed with an audio signal.
- The set parameters of operation are visible in the "B" display.
- The operation of the appliance may be stopped at any time by pressing the button "F" (pause) or "E" (turning the appliance off).
- Place the unit on a flat, solid, stable surface resistant to high temperature and connect to the mains.
- Press and hold the button "E", set time and temperature with the buttons "A" and "C" to preheat the appliance without products. The appliance will start after pressing the button "F".
- Slide out the drawer **(4)** with the basket **(1)** holding the handle **(3)**.

When sliding out, do not press the lock button (2).
- Place the drawer **(4)** on the surface that is resistant to high temperature.
- Place the products to the basket **(1)** installed in the drawer **(4)**. 1 teaspoon of oil may be added on the products.

Do not exceed the quantities stated in Table 1.
- Slide in the drawer **(4)** with the basket **(1)**.
- Press and hold the button "E".
- Select the preset with the button "D" (chips, fish, dough, chicken) or set time and temperature with the buttons "A" and "C".
- The appliance will start after pressing the button "F".
- After the operation ends, slide out the drawer **(4)** with the basket **(1)** holding the handle **(3)**.
- Remove the hot products. To prevent damaging heating panels, use cutlery made of wood or plastic resistant to high temperature.

Note.
Removing the drawer during the operation of the appliance will turn off the heating element (the fan operates continuously).
Do not touch the drawer, the basket and the interior of the appliance, as they are very hot.
After sliding in the drawer, PERFECT FRY will run in accordance with the preset parameters.

ACCESSORIES
Additional accessories may be used to prepare some meals; they are inserted in the basket **(1)**:
- the grate – to facilitate grilling
- the dough form – may be used to prepare various types of cakes. Fill in the form up to 2/3 of the height.
- the pizza form – inside the grate **(10)** into the basket, and then the pizza form.

TABLE 1.

PRODUCT	QUANTITY (G)	TIME (MIN.) *	TEMP. (°C)	NOTES
Frozen chips	200-500	12-20	200	Shake during the operation.
Chips from fresh potatoes	200-500	18-30	180	Add ½ spoon of oil. Shake during the operation.
Cheese toasts	200-300	8-15	190	
Chicken nuggets	100-500	10-15	200	
Chicken fillet	100-500	18-25	200	May be turned during roasting.
Chicken sticks	100-500	18-22	180	May be turned during roasting.
Steak	100-500	8-15	180	May be turned during roasting.
Pork cutlet	100-500	10-20	180	May be turned during roasting.
Hamburger	100-500	7-14	180	Add ½ spoon of oil.
Frozen fish chips	100-400	6-12	200	Add ½ spoon of oil.
Cakes	5 pcs.	15-18	200	

TABLE 2.

PRESETS	TEMPERATURE (°)	TIME (MIN.) *
Frozen chips	180°C	15
Fish	200°C	12
Dough	200°C	20
Chicken	180°C	15

* The time of preparation stated in the tables are approximate.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, turn of the appliance with the button (E), disconnect from the power supply and wait to cool down.
- Pointed or sharp objects must not be used to clean the appliance, as it may result in damaging the functional parts or breaking the safety measures of the appliance.
- All moving parts should be washed with warm water with liquid. Best wash them right after use. After rinsing with clean water, dry them up immediately.
- Never immerse the body (12) in water or rinse it under current water. Clean the body (12) and the interior of the appliance with a damp cloth.
- If washing the drawer **(4)** and the basket **(1)** is difficult, some hot water with washing detergent may be poured into the drawer **(4)**, after which place the basket **(1)** and leave the appliance form several minutes.

ENVIRONMENT PROTECTION

- The device is made of materials which can be reused or recycled.
- The device should be handled to a special point which deals with collecting and recycling of electric and electronic equipment.

GUARANTEE

- The device is designed to be used in households.
- Not for professional use.
- The control lamp is not subject to guarantee.
- The guarantee expires when device is used improperly. Detailed warranty description in the annex.

TROUBLESHOOTING

In case of any problems with the appliance, check the following table:

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CAUSE SOLUTION
The appliance is not running.	1. The appliance is not connected to the power supply. 2. The appliance is not turned on	1. Connect the appliance to the mains. 2. Started the appliance with the button "F".
Products are not sufficiently roasted.	1. The basket is overfilled. 2. The temperature is set too low. 3. The operation time is set too short.	1. Remove some products from the basket: see Table 1. 2. Increase the temperature. 3. Increase the operating time.
Products are not roasted uniformly.	Some products should be turned during roasting.	During roasting, turn the products or shake the basket.
The drawer cannot be inserted into the appliance.	The basket is overfilled.	Remove some products from the basket: see Table 1.
White smoke escapes from the appliance.	1. The roasted products have too much of oil or too much oil was added. 2. There are remains of fat in the drawer or in the basket.	1. It is normal and does not affect the products and does not pose danger to the appliance. 2. Clean the drawer and the basket.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. Před prvním použitím si pečlivě přečtěte tento návo.
2. dříve než napájecí šňůru připojíte do sítě zkontrolujte zda napětí uvedené v návodu souhlasí s napětím elektrické sít.
3. Zařízení postavte na rovné a stabilní ploše odolné proti vysoké teplot.
4. Vytahujete li zástrčku ze zásuvky nikdy netahejte za šňůr.
5. Po použití a před čištěním odpojte přístroj od elektrické sít.
6. Neponořujte kabel nebo celý spotřebič do vod.
7. Přístroj nepoužívejte venk.
8. Přístroj nepoužívejte v blízkostí lehce zápalných látek jako jsou např. nábytek, ložní prádlo, papír, oděv, záclony, podlahové krytiny apod.
9. Pokud se během používaní spotřebiče v okolí pohybují dětí, nenechávejte jich bez dozor.
10. Během vaření se zařízení zahřívá. Spotřebič držte pouze za držadl.
11. Zvláštní pozornost věnujte při vyndávaní sendvičů. Hotový sendvič je horký a se můžete popáli.
12. Zapnuté zařízení nenechávejte bez dozor.
13. Zařízení mohou používat děti starší 8 let a osoby s fyzickým, senzorickým nebo duševním omezením nebo osoby, které nemají dostačující zkušenosti a znalosti, výhradně tehdy, jestliže jsou pod dozorem nebo pokud byly instruovány v rozsahu bezpečného používání zařízení a v rozsahu nebezpečí, která jsou s tímto používáním spojena. Děti si nemohou hrát s tímto zařízením. Čištění a úkony údržby, které vykonává uživatel, nemohou provádět děti bez dozoru. Zařízení a napájecí kabel je nutné chránit před dětmi mladšími než 8 let.
14. Zařízením nemanipulujte během používan.
15. Během vaření zařízení nezakrývejt.
16. ko přístroje nevkládejte jídlo v kovové foli.
17. Nedotýkejte se zařízení mokrýma rukam.
18. Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnost.

19. Při otevření víka může uniknout horká pára zařízení nesmíte používat je-li poškozená síťová šňůra, zařízení Vám spadlo nebo se vyskytují viditelná poškození. Opravu svěřte autorizovanému servisu; seznam servisních středisek je uvedený v příloze a na stránce www.eldom.e.
20. Veškeré opravy smí provádět pouze autorizované servisní středisko. Veškerá modernizace nebo používání neoriginálních náhradních dílů je zakázané a ohrožuje bezpečnost uživatele Firma Eldom Sp. z o.o. nebere zodpovědnost za případné škody, které vzniknou v důsledku nesprávného provozu zařízení.

Tento symbol varuje pred vysokou teplotou na povrchu zarízení.

VÝSTRAHY

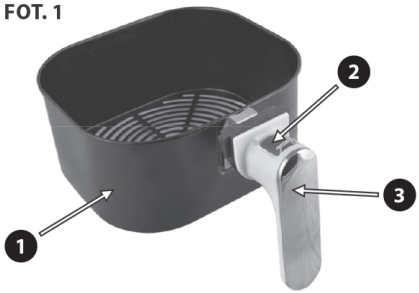
- Zřízení pracuje ve vysoké teplotě. Není dovoleno se dotýkat horkých povrchů fritézy (zásuvky, košíku, vnitřní části zařízení a výstupu vzduchu), protože takové jednání může způsobit popáleniny,
- Není dovoleno používat zásuvku **(4)** bez namontovaného košíku **(1)**,
- Není dovoleno naplňovat zásuvku **(4)** olejem, tukem na smažení ani jinou tekutinou,
- V košíku **(1)** není dovoleno umisťovat produkty ve větším množství, než je uvedeno v Tabulce 1, protože to může mít vliv na kvalitu připravovaných pokrmů,
- Není dovoleno zakrývat otvory vstupu a výstupu vzduchu,
- Je nutné kolem zařízení zajistit odpovídající prostor.

CZ

INSTRUKCE OBSLUHY
MULTIFUNKČNÍ KUCHYŇSKÉ ZAŘÍZENÍ **MFC1000**

1. VŠEOBECNÝ POPIS
2. Kôš
3. Aretácia koša
4. Držadlo
5. Zásuvka
6. Vývod vzduchu
7. Prívod vzduchu
8. Korpus
9. Riadiaci panel
10. Rošt
11. Forma na koláč
12. Forma na pizzu

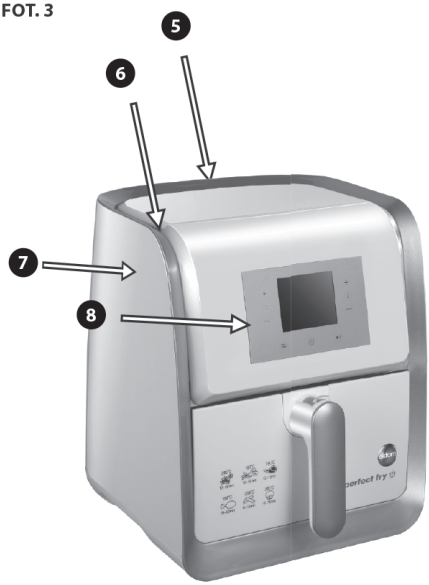
FOT. 1



FOT. 2

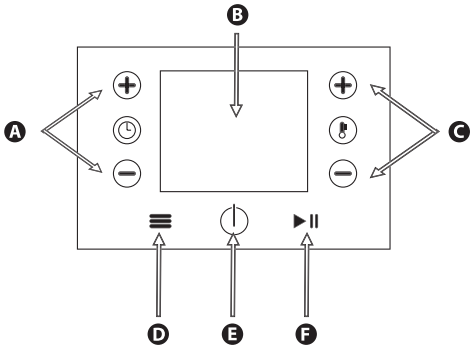
FOT. 4

FOT. 3



PANEL ŘÍZENÍ

A. Regulace času
B. Zobrazovací displej
C. Regulace teploty
D. Programy
E. Vypínač napájení
F. START/STOP
-



TECHNICKÉ ÚDAJE

- výkon: 1400 W
- napětí: 220-240 V, ~ 50Hz

URČENÍ

PERFECT FRY umožňuje připravovat potraviny velmi pohodlným způsobem a především také zdravým způsobem. Horký vzduch cirkulující v zařízení způsobuje, že příprava různorodých jídel je rychlá a snadná, protože všechny složky pokrmů jsou ohřívány rovnoměrně ze všech stran. Do většiny připravovaných pokrmů není zapotřebí přidávat olej.

PŘÍPRAVA ZAŘÍZENÍ

Před přistoupením k používání zařízení je nutné se ujistit, zda jsou zařízení, napájecí kabel a zástrčka v pořádku a zda byly odstraněny všechny části obalu.
Před prvním použitím musí být všechny části zařízení, které budou v kontaktu s potravinami, důkladně umyty. (viz kapitola: Čištění a údržba).
Pro účely vytažení košíku je nutné stisknout a přidržet blokádu košíku **(2)**.

Během prvního použití se může uvolňovat specifický zápach, který je výsledkem výrobního procesu. Jedná se o normální proces, který po určitém čase zmizí. V pokoji je nutné zajistit odpovídající větrání, např. pomocí otevření okna. První použití by mělo probíhat bez produktů.

OBSLUHA

Všechny změny nastavení jsou potvrzovány zvukovým signálem.
Nastavené pracovní parametry jsou zobrazovány na zobrazovacím displeji „B".
Práci zařízení je možné přerušit v libovolném okamžiku pomocí stisknutí tlačítka „F" (pauza) nebo „E" (vypnutí zařízení).

Postavit zařízení na plochém, tvrdém, stabilním a vůči vysokým teplotám odolném povrchu a následně zapojit do elektrické sítě.
Stisknout a přidržet tlačítko „E", nastavit čas a teplotu pomocí tlačítek „A" a „C", aby došlo k vstupnímu nahřátí zařízení bez vložených produktů. Zařízení začne pracovat po stisknutí tlačítka „F".
Vysunout zásuvku **(4)** s košíkem **(1)** tak, že ji držíme za úchyt **(3)**.
Při vytahování netisknout tlačítko blokády (2).
Zásuvku **(4)** položit na podloží, které je odolné vůči působení vysoké teploty.
Vložit produkty do koše **(1)** namontovaného v zásuvce **(4)**. Na připravované produkty je možné nalít 1 lžičku oleje.
Nepřekračovat množství uváděná v Tabulce 1.
Zasunout zásuvku **(4)** s košíkem **(1)**.
Stisknout a přidržet tlačítko „E".
Pomocí tlačítka „D" zvolit program (hranolky, ryba, těsto, kuře) nebo nastavit čas a teplotu pomocí tlačítek „A" a „C".
Zařízení začíná pracovat po stisknutí tlačítka „F".
Po ukončení pečení vysunout zásuvku **(4)** s košíkem **(1)** tak, že ji držíme za úchyt **(3)**.
Vyjmout horké produkty. Aby nedošlo k poškození topných desek, je nutné používat dřevěné náčiní nebo náčiní plastové odolné vůči působení vysokých teplot.

Pozor:
Vytažení zásuvky v průbhu práce zařízení vypne topnou spirálu (ventilátor stále pracuje).
Není dovoleno se dotýkat zásuvky, košíku nebo vnitřních částí zařízení, protože jsou velmi horké.
Po vložení zásuvky PERFECT FRY bude pracovat v souladu s nastavenými parametry.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

K přípravě některých potravin je možné využít doplňkové příslušenství, které je nutné vložit do košíku **(1)**:

- Rošt – usnadňuje grilování
- Forma na těsto – je možné ji použít k přípravě různého druhu těsta. Formu naplňovat maximálně do 2/3 výšky.
- Forma na pizzu – do košíku je nutné vložit rošt **(10)** a následně formu na pizzu.

TABULKA 1.

PRODUKT	MNOŽSTVÍ (G)	ČAS (MIN.)*	TEPL. (°C)	POZNÁMKY
Hranolky mražené	200-500	12-20	200	V průběhu pečení zatřepat.
Hranolky z čerstvých brambor	200-500	18-30	180	Přidat ½ lžíce oleje. V průběhu pečení zatřepat.
Tousty sýrové	200-300	8-15	190	
Nuggety kuřecí	100-500	10-15	200	
Filet kuřecí	100-500	18-25	200	V průběhu pečení je možné otočit.
Paličky kuřecí	100-500	18-22	180	V průběhu pečení je možné otočit.
Steak	100-500	8-15	180	V průběhu pečení je možné otočit.
Kotleta vepřová	100-500	10-20	180	V průběhu pečení je možné otočit.
Hamburger	100-500	7-14	180	Přidat ½ lžíce oleje.
Mražené rybí prsty	100-400	6-12	200	Přidat ½ lžíce oleje.
Bábovičky	5 ks	15-18	200	

TABULKA 2.

PROGRAMY	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN.)*
Hranolky mražené	180°C	15
Ryba	200°C	12
Těsto	200°C	20
Kuře	180°C	15

*Časy na přípravu potravin, které jsou uváděny v tabulkách, jsou orientační.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním vypnout zařízení pomocí tlačítka (E), odpojit od elektrického napájení a počkat, až vychladne.
- K čištění zařízení není dovoleno používat předměty s ostrým zakončením nebo ostré, protože by mohly způsobit poškození funkčních částí zařízení nebo narušit bezpečnost práce zařízení.
- Všechny pohyblivé části zařízení je nutné umývat teplou vodou s tekutým přípravkem na mytí nádobí. Mytí provádět nejlépe ihned po použití. Po propláchnutí čistou vodou je nutné zařízení ihned osušit.
- Nikdy nezanořovat těleso (12) ve vodě ani neproplachovat proudem tekoucí vody. Těleso (12) a vnitřní části zařízení čistit s pomocí vlhkého hadříku.
- Jestliže je umytí zásuvky **(4)** a košíku **(1)** těžké, pak je možné do zásuvky **(4)** přidat trošku horké vody s tekutým přípravkem na mytí nádobí, založit košík **(1)** a odstavit na několik minut.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.

- Zařízeni je zhotoveno z materiálů, které lze znovu zhodnotit nebo recyklovat.
- Po ukončení životnosti spotřebič zlikvidujte prostřednictvím sběrných středisek, která se zaobírají recyklace elektrických a elektronických zaízení.

ZÁRUKA.

- Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.
- Zařízení nelze používat pro profesionální účely.
- Záruka ztrácí platnost v případě nesprávné obsluhy. Záruční podmínky jsou uvedené v příloz.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

V případě jakýchkoliv problémů se zařízením se prosím seznamte s následující tabulkou:

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Zařízení nepracuje.	1. Zařízení není připojeno k el. napájení. 2. Zařízení není zapnuto.	1. Připojit zařízení k el. síti. 2. Zapnout zařízení pomocí tlačítka „F".
Produkty nejsou dostatečně upečené.	1. Do košíku bylo vloženo příliš mnoho produktů. 2. Byla nastavena příliš nízká teplota. 3. Byl nastaven příliš krátký čas práce.	1. Snížit množství produktů v košíku – viz Tabulka 1. 2. Zvýšit teplotu. 3. Zvýšit čas práce.
Produkty jsou nerovnoměrně usmažené.	Některé produkty je nutné během smažení otočit.	V průběhu smažení otočit produkty nebo zatřepat košíkem.
Není možné zasunout zásuvku do zařízení.	V košíku se nachází příliš mnoho produktů.	Snížit množství produktů v košíku – viz Tabulka 1.
Ze zařízení vychází bílý dým.	1. Ve smažených produktech je příliš mnoho tuku nebo bylo přidáno příliš mnoho oleje. 2. V zásuvce nebo v košíku zůstaly zbytky tuku.	1. Jedná se o normální jev, který nemá vliv na smažené produkty ani není nebezpečný pro zařízení. 2. Vyčistit zásuvku a košík.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

1. Vor dem erstmaligen Gebrauch des Geräts bitte die Gebrauchsanweisung vollständig durchlesen.
2. Das Gerät an eine Steckdose anschließen, deren Parameter den in der Betriebsanleitung angegebenen entsprechen.
3. Das Gerät auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Fläche platzieren.
4. Zwecks Abschalten des Geräts vom Netz, immer am Stecker und niemals am Kabel, ziehen.
5. Wird das Gerät nicht mehr benutzt, oder vor der Reinigung, ist es komplett vom Stromnetz abzuschalten.
6. Das Gerät oder das Anschlusskabel niemals im Wasser eintauchen.
7. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
8. Das Gerät nicht in der Nähe von leicht brennbaren Gegenständen verwenden, wie z. B. Möbel, Bettwäsche, Papier, Kleidung, Gardinen, Teppiche.
9. Kinder niemals unbeaufsichtigt in der Gerätenähe lassen.
10. Geräteteile erhitzen sich während Nutzung. Das Gerät nur am Griff anfassen.
11. Beim Herausnehmen der Sandwiches aus dem Gerät ist Vorsicht geboten. Die fertigen Sandwiches sind heiß und können Verbrennungen verursachen.
12. Das Gerät während Nutzung niemals unbeaufsichtigt lassen.
13. Das Gerät kann von den Kindern über 8. Lebensjahr benutzt werden. Personen, die körperliche, sensorische und geistliche Beeinträchtigungen aufweisen oder kei ne aus reichenden Erfahrung oder kei n 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 Ger ä t ni c h t s p i e l en. Die Rei n i gung 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.
14. Das Gerät während des Gebrauchs niemals transportieren oder verschieben.
15. Das Gerät während des Gebrauchs niemals überdecken.
16. Geben sie keine in Alufolie eingewickelten Lebensmitteln in das Gerät ein.

17. Das Gerät nicht mit feuchten Händen anfassen.
18. Das Gerät ist ausschließlich für Hausgebrauch bestimmt.
19. Beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf heraustreten, daher am besten Ofenhandschuhe benutzen.
20. Das Gerät darf nicht mit einem beschädigten Anschlusskabel, nach Sturz oder einer anderwärtigen Beschädigung betrieben werden. Bei Beschädigung wenden Sie sich bitte an die Servicestelle des Herstellers; Die Kundendienststellen finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung oder auf der Internet-Seite: www.eldom.eu.
21. Reparaturen können ausschließlich von einer autorisierten Kundendienstwerkstätte durchgeführt werden. Jegliche Modernisierung oder Einsatz nicht originaler Ersatzund Zubehörteile ist untersagt und gefährdet die Nutzungssicherheit.
22. Die Firma Eldom sp. z o.o. haftet nicht für eventuelle Schäden, die infolge zuwiderlaufender Nutzung des Geräts entstanden sind.

Dieser Symbol warnt vor höher Gerätetemperatur.

WARNUNGEN

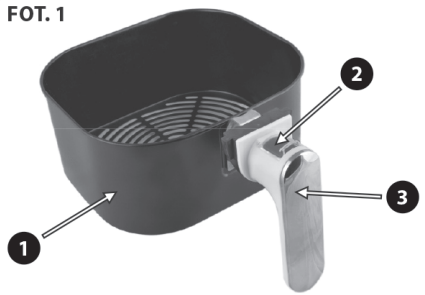
- Beim Betrieb des Geräts entstehen hohe Temperaturen. Man darf heiße Oberflächen der Fritteuse nicht berühren (Schublade, Korb, Gerätsinnere und Luftauslass), weil es Verbrennungsgefahr besteht,
- Man darf nicht die Schublade **(4)** ohne montierten Korbeinsatz **(1)** verwenden,
- Es ist verboten, die Schublade **(4)** mit Öl, Bratfett oder mit einer anderen Flüssigkeit zu befüllen,
- In den Korb **(1)** dürfen Sie nicht mehr Produkte als angegeben in der Tabelle 1 legen, weil das auf die Qualität der zubereiteten Speisen Einfluss haben kann,
- Bedecken Sie die Lufteinlassund Luftauslassöffnungen nicht,
- Lassen Sie um das Gerät herum ausreichend Platz.

GEBRAUCHSANWEISUNG
MULTIFUNKTIONALE KÜCHENMASCHINE **MFC1000**

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

1. Korb
2. Korbblockierung
3. Griff
4. Schublade
5. Luftauslassöffnung
6. Lufteinlass
7. Gehäuse
8. Steuerungspanel
9. Grill
10. Kuchenform
11. Pizzaform

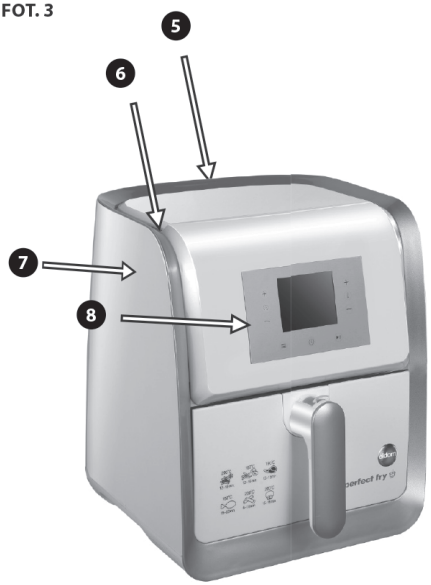
FOT. 1



FOT. 2

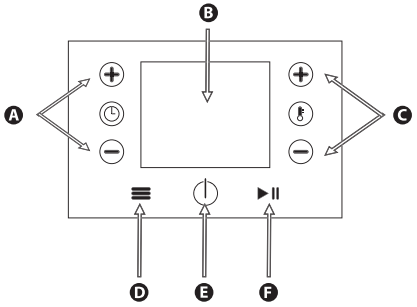
FOT. 4

FOT. 3



STEUERUNGSPANEL

A. Zeiteinstellung
B. Display
C. Temperatureinstellung
D. Programme
E. Netzschalter
F. TART/STOP



TECHNISCHE DATEN

- Leistung: 1400 W
- Spannung: 220-240 V, ~ 50Hz

BESTIMMUNG

Mit der PERFECT FRY können Sie Essen sehr schnell und vor allem gesund zubereiten. Die Heißluft, die im Inneren der Fritteuse zirkuliert, macht, dass die Zubereitung verschiedener Speisen schnell und leicht ist, weil alle Zutaten auf einmal an allen Seiten erwärmt werden können. Bei der Mehrheit der zubereiteten Speisen ist es unnötig, das Öl hinzugeben.

VORBEREITUNG DES GERÄTS

Vor dem Gebrauch ist zu überprüfen, dass das Gerät, der Stecker und das Anschlusskabel leistungsfähig sind, und ob alle Verpackungsteile entfernt wurden. Vor jedem Gebrauch müssen alle Bestandteile des Geräts, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, genau gereinigt werden (siehe Abschnitt: Reinigung und Wartung).
Um den Korb herauszunehmen, ist die Korbblockierung **(2)** zu drücken und gedrückt zu halten.

Bei dem ersten Gebrauch kann das Gerät einen spezifischen Geruch ausströmen, der aus dem Herstellungsprozess resultiert. Er ist nicht schädlich und soll nach kurzer Zeit nachlassen. Im Raum ist eine ausreichende Lüftung, z.B. durch Öffnen der Fenster sicherzustellen. Zum ersten Mal ist das Gerät ohne Produkte zu nutzen.

BEDIENUNG

Alle Änderungen der Einstellungen sind mit einem akustischen Signal bestätigt.
Die eingestellten Betriebsparameter sind auf dem Display „B" angezeigt.
Die Arbeit des Geräts kann jederzeit unterbrochen werden, indem die Taste „F" (Pause) oder „E" (Ausschalten des Geräts) gedrückt wird.

- Das Gerät ist auf einem flachen, harten, stabilen und hochtemperaturfesten Boden zu stellen und ans Netz anzuschließen.
- Die Taste „E" drücken und gedrückt halten, die Zeit und Temperatur mit den Tasten „A" und „C" so einzustellen, dass das Gerät ohne Produkte erwärmt werden kann. Das Gerät wird nach dem Drücken der Taste „F" in Betrieb gesetzt.
- Die Schublade **(4)** mit dem Korb **(1)** herausziehen und dabei am Griff **(3)** fassen.

Beim Herausziehen die Taste der Blockierung (2) nicht drücken.

- Die Schublade **(4)** auf einem hochtemperaturfesten Boden legen.
- Die Produkte in den Korb **(1)**, der in der Schublade **(4)** montiert ist, hineinlegen. Für zubereitete Produkte kann einen Löffel Öl hineingegossen werden.

Die in der Tabelle 1 angegebenen Werte dürfen nicht überschritten werden.

- Die Schublade **(4)** mit dem Korb **(1)** hineinschieben.
- Die Taste „E" drücken und gedrückt halten.
- Mit der Taste „D" ein Programm (Pommes frites, Fisch, Kuchen, Hähnchen) wählen oder die Zeit und Temperatur mit den Tasten „A" und „C" einstellen.
- Das Gerät schaltet sich nach dem Drücken der Taste „F" ein.
- Nach der Beendigung des Backens ist die Schublade **(4)** mit dem Korb **(1)** herauszuschieben und dabei am Griff **(3)** zu fassen.
- Heiße Produkte herausnehmen. Um die Heizplatten nicht zu beschädigen, ist das Besteck aus Holz oder hochtemperaturfestem Stoff zu verwenden.

Hinweis:
Beim Herausschieben der Schublade, wenn das Gerät eingeschaltet ist, wird das Heizgerät (Ventilator funktioniert ständig) ausgeschaltet.
Berühren Sie die Schublade, den Korb sowie das Innere des Geräts nicht, weil sie sehr heiß sind.
Nachdem die Schublade hineingeschoben wird, ist die PERFECT FRY nach den eingestellten Parametern betrieben.

ZUBEHÖR
Für die Zubereitung mancher Speisen können Sie das zusätzliche Zubehör verwenden, das in den Korb **(1)** hineingelegt werden soll:
- Grill – erleichtert das Grillen
- Kuchenform – sie kann zur Zubereitung verschiedener Kuchensorten verwendet werden. Die Form darf maximal bis zur 2/3 Höhe des Behälters gefüllt werden.
- Pizzaform – in den Korb ist der Grill **(10)** und dann die Pizzaform hineinzulegen.

TABELLE 1.

PRODUKT	MENGE (G)	ZEIT (MIN.)*	TEMP. (°C)	BEMERKUNGEN
Tiefgekühlte Pommes frites	200-500	12-20	200	Beim Backen schütteln.
Pommes frites aus frischen Kartoffeln	200-500	18-30	180	½ EL Öl zugeben. Beim Backen schütteln.
Käsetoaste	200-300	8-15	190	
Hähnchennuggets	100-500	10-15	200	
Hähnchenfiltes	100-500	18-25	200	Beim Backen können sie gedreht werden.
Hähnchenunterschenkel	100-500	18-22	180	Beim Backen können sie gedreht werden.
Steaks	100-500	8-15	180	Beim Backen können sie gedreht werden.
Schweinskotelette	100-500	10-20	180	Beim Backen können sie gedreht werden.
Hamburger	100-500	7-14	180	½ EL Öl zugeben.
Tiefgekühlte Fisch-Finger	100-400	6-12	200	½ EL Öl zugeben.
Napfkuchen	5 Stk.	15-18	200	

TABELLE 2.

PROGRAMME	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (MIN.)*
Tiefgekühlte Pommes frites	180°C	15
Fisch	200°C	12
Kuchen	200°C	20
Hähnchen	180°C	15

*Die in den Tabellen angegebenen Zubereitungszeiten sind Referenzwerte.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Bevor Sie das Gerät reinigen, schalten Sie das Gerät mit der Taste (E) aus, trennen Sie es vom Netz und warten Sie, bis es sich abkühlt.
- Zur Reinigung des Geräts dürfen Sie keine scharf zulaufenden oder scharfen Gegenstände verwenden, weil das zur Beschädigung der Funktionsteile oder zur Beeinträchtigung der Sicherheit des Geräts führen kann.
- Alle beweglichen Teile sind mit warmem Wasser und Spülmittel zu reinigen. Waschen Sie sie am besten unmittelbar nach der Benutzung. Nach Ausspülen mit heißem Wasser sind sie sofort zu trocknen.
- Tauchen Sie niemals das Gehäuse (12) ins Wasser sowie spülen Sie es nicht unter laufendem Wasser ab. Das Gehäuse (12) und das Innere des Geräts ist mit einem feuchten Tuch zu reinigen.
- Falls die Reinigung der Schublade **(4)** und des Korbes **(1)** schwierig ist, können Sie ein wenig heißes Wasser mit dem Spülmittel in die Schublade **(4)** hineingießen, den Korb **(1)** auflegen und für einige Minuten abstellen.
-

GARANTIE

- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht zu gewerblichen Zwecken benutzt werden.
- Bei zuwiderlaufender Benutzung erlischt die Garantie.
- Die genauen Garantiebedingungen werden beigelegt.

UMWELTSCHUTZHINWEISE

- Das Gerät wurde aus Rohstoffen hergestellt, die weiter verarbeitet und recycelt werden können.
- Die Rohstoffe sind bei der zuständigen Annahmestelle abzugeben.

LÖSUNG DER PROBLEME

Falls irgendwelche Probleme auftreten, lesen Sie genau diese Tabelle durch:

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	URSACHE LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht.	1. Das Gerät ist am Netz nicht angeschlossen. 2. Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	1. Das Gerät ans Netz anschließen. 2. Das Gerät mit der Taste „F" einschalten.
Produkte sind nicht genug gebacken.	1. Im Korb gibt es zu viele Produkte. 2. Es ist zu niedrige Temperatur eingestellt. 3. Es ist zu kurze Betriebszeit eingestellt.	1. Weniger Produkte in den Korb hineinlegen – siehe Tabelle 1. 2. Die Temperatur erhöhen. 3. Die Betriebszeit verlängern.
Produkte sind nicht gleichmäßig gebraten.	Manche Produkte sind beim Braten zu drehen.	Beim Braten sind die Produkte zu drehen oder der Korb ist zu schütteln.
Die Schublade kann ins Gerät nicht hineingeschoben werden.	Im Korb befinden sich zu viele Produkte.	Weniger Produkte in den Korb hineinlegen – siehe Tabelle 1.
Das Gerät erzeugt weißen Rauch.	1. Die gebratenen Produkte enthalten viel Fett oder es wurde zu viel Öl zugegeben. 2. In der Schublade oder im Korb gibt es Ölreste.	1. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf gebratene Produkte und stellt keine Gefahr für das Gerät dar. 2. Die Schublade und den Korb reinigen.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Перед первым использованием внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.
2. Перед подключением к сети, удостоверьтесь, что напряжение прибора (см. инструкцию) соответствует напряжению сети.
3. Установить прибор на ровной, стабильной поверхности, которая устойчива к воздействию высокой температуры.
4. При выключении прибора не тянуть за сетевой шнур; выключать прибор, вынув вилку из розетки.
5. Отсоединить прибор от сети после окончания работы и перед чисткой.
6. Не погружать устройство или сетевой шнур в воду.
7. Не использовать на открытом воздухе.
8. Не использовать вблизи легковоспламеняющихся материалов как мебель, постель, бумага, одежда, тюль, ковровые покрытия и т.д.
9. Наблюдайте за детьми, если находятся вблизи прибора.
10. Элементы устройства нагреваются во время работы. Держать прибор только за ручки.
11. Будьте осторожны, вынимая бутерброды. Приготовленные сэндвичи горячиеопасность получения ожога.
12. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
13. Дети старше 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными или сенсорными возможностями или же лица с ограниченным опытом и знаниями могут пользоваться прибором исключительно в ситуации, когда находятся под контролем или же прошли инструктаж в области безопасности использования прибора и ознакомились с угрозами в области использования прибора. Дети не могут играться прибором. Чистка и уход могут выполнятся детьми.
14. Только под контролем пользователей. Следует обратить особое внимание на прибор и сетевой шнур в ситуации детей младше 8 лет.
15. Во время работы запрещается перемещение устройства во время работы следите за тем, чтобы прибор не был прикрыт.
16. Не прикасаться мокрыми руками .

17. Только для домашнего использования.
18. При открытии крышки, может выделяться горячий пар.
19. Запрещается использование прибора, если сетевой шнур поврежден или поврежден иначе. В случае повреждения необходимо обратиться в сервис центр производителя. Сервис центры поданы в приложении и на www.eldom.eu.
20. Ремонт может быть произведён только авторизованным сервис центром. Запрещаются какие либо поправки или использование других чем оригинальные запасных частей или элементов устройства, что может опасным.
21. Фирма Eldom sp z o.o. не несет ответственности за возможные повреждения, возникшие в результате неправильногообращения

Данный знак предупреждает о высокой температуре поверхности прибора.

ВНИМАНИЕ

- Устройство работает при высокой температуре. Запрещается прикасаться к горячей поверхности фритюрницы (выдвижного отсека, решетчатой корзины, внутренней части устройства и выхода воздуха), так как это грозит термическим ожогом,
- Запрещается использовать выдвижной отсек **(4)** без установленной решетчатой корзины **(1)**,
- Запрещается заполнять выдвижной отсек **(4)** маслом, жиром для жарки или другими жидкостями,
- Запрещается помещать в решетчатую корзину **(1)** продукты в количестве, превышающем указанное в Таблице 1, так как это может неблагоприятно повлиять на качество приготавливаемых блюд,
- Запрещается блокировать отверстия входящего и выходящего воздуха,
- Необходимо обеспечить достаточное пространство вокруг устройства.

RU

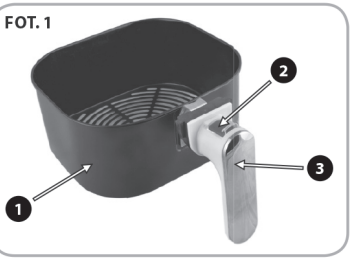
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ УСТРОЙСТВО **MFC1000**

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

1. Решетчатая корзина
2. Блокировка решетчат корзины
3. Держатель
4. Выдвижной отсек
5. Отверстие выходящег воздуха
6. Отверстие входящего воздуха
7. Корпус
8. Панель управления
9. Решетка
10. Форма для выпечки
11. Форма для пиццы

FOT. 1



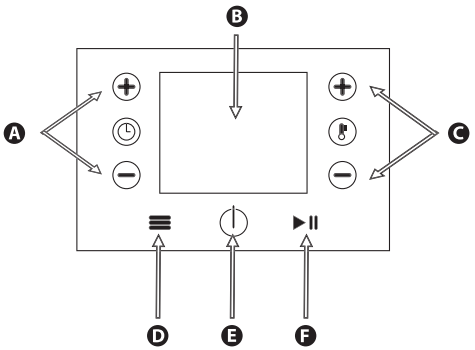
FOT. 2

FOT. 4

FOT. 3

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

A. Регулировка времени
B. Дисплей
C. Регулировка температуры
D. Программы
E. Выключатель сетевого питания
F. ПУСК/СТОП



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- мощность: 1400 Вт
- напряжение: 220-240 В, ~ 50 Гц

НАЗНАЧЕНИЕ

Аэрофритюрница PERFECT FRY позволяет легко и комфортно приготавливать различные блюда здоровым способом. Быстрое приготовление пищи происходит при помощи циркуляции горячего воздуха, который обеспечивает термообработку ингредиентов одновременно со всех сторон. В большинстве случаев, приготовление блюд с использованием аэрофритюрницы PERFECT FRY, не требует добавления масла или жира.

ПОДГОТОВКА УСТРОЙСТВА

Перед тем как приступить к использованию устройства, необходимо убедиться, что устройство, его контактная вилка и питающий провод исправны, а также удалены все элементы упаковки.

Перед первым использованием все элементы устройства, контактирующие с пищевыми продуктами, необходимо тщательно вымыть. (см. Раздел: Очистка и профилактика).

Для того, чтобы вынуть решетчатую корзину, следует нажать и придержать блокировку решетчатой корзины **(2)**.

При первом использовании устройство может издавать специфический запах, который является результатом процесса изготовления устройства. Это нормальное явление – запах исчезнет через некоторое время. В помещении, в котором установлено устройство, следует обеспечить соответствующую вентиляцию, например, открыть окно. Первый запуск устройства следует выполнить без продуктов.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Все изменения настроек подтверждаются звуковым сигналом.

Настроенные рабочие параметры отображаются на дисплее «B».

Рабочий цикл устройства можно прервать в любой момент, нажимая на кнопку «F» (остановка) или «E» (выключение устройства).

- Установить устройство на ровном, горизонтальном основании, устойчивом к высокой температуре и подключить к сети питания.
- Нажать и придержать кнопку «E», установить требуемое время и температуру при помощи кнопок «A» и «C», чтобы нагреть устройство до того как в него будут помещены продукты. Устройство начинает работу после нажатия кнопки «F».
- Извлечь выдвижной отсек **(4)** с решетчатой корзиной **(1)**, придерживая за держатель **(3)**.

При извлечении выдвижного отсека, не следует нажимать на блокирующие кнопки (2).

- Выдвижной отсек **(4)** положить на поверхность, устойчивую к высокой температуре.
- Поместить продукты в решетчатую корзину **(1)**, встроенную в выдвижной отсек **(4)**. К приготавливаемым продуктам можно добавить 1 чайную ложку масла иди жира.

Не превышать количества, указанного в Таблице 1.

- Вставить выдвижной отсек **(4)** с решетчатой корзиной **(1)**.
- Нажать и придержать кнопку «E».
- При помощи кнопки «D» выбрать программу (картофель фри, рыба, выпечка, курица) или установить время и температуру при помощи кнопок «A» и «C».
- Устройство начинает работу после нажатия кнопки «F».
- После завершения процесса приготовления, извлечь выдвижной отсек **(4)** с решетчатой корзиной **(1)**, придерживая за держатель **(3)**.
- Вынуть горячие продукты. Чтобы не повредить нагревающую поверхность, следует использовать столовые приборы из дерева или пластика, устойчивого к высокой температуре.

ВНИМАНИЕ:

При изъятии выдвижного отсека во время работы устройства, нагреватель автоматически выключается (вентилятор продолжает работу).

Запрещается прикасаться к выдвижному отсеку, решетчатой корзине и внутренней части устройства, так как во время работы устройства эти элементы очень горячие.

После установки выдвижного отсека, аэрофритюрница PERFECT FRY продолжит работу в соответствии с установленными параметрами.

АКСЕССУАРЫ

Для приготовления некоторых блюд можно использовать дополнительные аксессуары, которые следует поместить в решетчатую корзину **(1)**:

- решетка-гриль – облегчает равномерное обжаривание,
- форму для выпечки можно использовать для различной выпечки. Форму следует заполнять максимально до 2/3 ее высоты,
- при использовании формы для пиццы, в решетчатую корзину сначала следует поместить решетку **(10)**, а затем форму для пиццы.

ТАБЛИЦА 1.

ПРОДУКТ	КОЛИЧЕСТВО (Г)	ВРЕМЯ (МИН.)*	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРИМЕЧАНИЯ
Картофель фри замороженный	200-500	12-20	200	Во время приготовления встряхнуть.
Картофель фри из свежего картофеля	200-500	18-30	180	Добавить ½ ст. ложки масла. Во время приготовления встряхнуть.
Гренки с сыром	200-300	8-15	190	
Куриные наггетсы	100-500	10-15	200	
Куриное филе	100-500	18-25	200	Во время приготовления можно перевернуть.
Куриные палочки	100-500	18-22	180	Во время приготовления можно перевернуть.
Стейк	100-500	8-15	180	Во время приготовления можно перевернуть.
Свиная котлета	100-500	10-20	180	Во время приготовления можно перевернуть.
Гамбургер	100-500	7-14	180	Добавить ½ ст. ложки масла.
Замороженные рыбные палочки	100-400	6-12	200	Добавить ½ ст. ложки масла.
Кексы	5 шт.	15-18	200	

ТАБЛИЦА 2.

ПРОГРАММЫ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)*
Картофель фри замороженный	180°C	15
Рыба	200°C	12
Выпечка	200°C	20
Курица	180°C	15

*Время приготовления блюд, приведенное в Таблицах, является ориентировочным.

ОЧИСТКА И ПРОФИЛАКТИКА

- Перед очистной устройство необходимо выключить при помощи кнопки (E), отключить от источника питания и дождаться его полного остывания.
- Для чистки устройства запрещается использовать острые или жесткие предметы, которые могут повредить функциональные элементы или нарушить безопасность устройства.

- Все подвижные элементы следует вымыть теплой водой с добавлением жидкого моющего средства. Мыть элементы устройства рекомендуется сразу же поле их использования. После ополаскивания чистой водой, все компоненты устройства необходимо тщательно высушить.
- Запрещается погружать корпус (12) устройства в воду или ополаскивать его под струей воды. Корпус (12) и внутреннюю часть устройства следует чистить при помощи влажной тканевой салфетки.
- Если очистка выдвижного отсека **(4)** и решетчатой корзины **(1)** является затруднительной, можно налить в выдвижной отсек **(4)** небольшое количество горячей воды с добавлением моющего средства для посуды, установить решетчатую корзину **(1)** и оставить на несколько минут.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- Прибор изготовлен из материалов, которые могут использованы вторично.
- Передайте прибор в специализированный пункт для дальнейшей утилизации.

ГАРАНТИЯ

- Устройство предназначено только для домашнего использования.
- Запрещается использование в профессиональных целях.
- В случае неправильной эксплуатации гарантия не является действительной.
  Детальная информация находится в приложении.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

В случае возникновения каких-либо неполадок, связанных с устройством, предлагаем ознакомиться с информацией, приведенной в таблице ниже:

НЕПОЛАДКА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Устройство не работает.	1. Устройство не подключено к сетевому питанию. 2. Устройство не включено	1. Подключить устройство к сети питания. 2. Включить устройство при помощи кнопки «F».
Неприготовленные и недостаточно приготовленные продукты.	1. Превышено максимальное количество продуктов в решетчатой корзине. 2. Недостаточный уровень температуры. 3. Настроенное значение времени рабочего цикла недостаточно для приготовления данных продуктов.	1. Уменьшить количество продуктов, находящихся в решетчатой корзине – см. Таблица 1. 2. Увеличить температуру. 3. Увеличить время рабочего цикла.
Продукты поджарены неравномерно.	Некоторые продукты во время жарки следует перевернуть.	Во время жарки перевернуть продукты или встряхнуть решетчатую корзину.
Выдвижной отсек не устанавливается в устройство.	Решетчатая корзина переполнена.	Уменьшить количество продуктов в решетчатой корзине – см. Таблица 1.
Из устройства выходит белый дым.	1. К приготавливаемым продуктам добавлено слишком много жира или масла. 2. В выдвижном отсеке или решетчатой корзине находятся остатки жира или масла.	1. Это нормальное явление и не влияет на процесс приготовления продуктов или работу устройства. 2. Очистить выдвижной отсек и решетчатую корзину.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

1. Pred prvým použitím sa dôkladne oboznámte s celým obsahom tejto inštrukcie, napájací kábel je potrebné pripojiť k zástrčke, ktorej parametre sú v súlade s uvedenými v inštrukcii.
2. Zariadenie postaviť na plochom, stabilnom a voči vysokej teplote odolnom povrchu.
3. Zariadenie je potrebné zo siete odpojiť vždy potiahnutím za zásuvku a nie za napájací kábel.
4. Vypnúť zariadenie zo siete, ak sa už nepoužíva, ako aj pred jeho čistením.
5. Kábel alebo zariadenie neponárať do vody.
6. Nepoužívať na voľnom priestranstve, nepoužívať v blízkosti ľahko zápalných materiálov ako je nábytok, posteľná bielizeň, papier, oblečenie, záclony, podlahové krytiny atď..
7. Nenechávať deti bez dozoru v blízkosti zariadenia.
8. časti zariadenia sú počas používania horúce. Zariadenie je potrebné držať iba za držiak.
9. Pri vyberaní toastov je potrebné byť ostražitým.
10. Hotové toasty sú horúce a môžu popáliť.
11. Používané zariadenie nenechávať bez dozoru, Zariadenie môžu používať deti vo veku viac ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby nemajúce dostatočné skúsenosti a znalosti iba ak sa nachádzajú pod dohľadom alebo im boli poskytnuté inštrukcie týkajúce sa bezpečného používania a možných ohrození s tým súvisiacimi. Deti sa so zariadením nemôžu hrať. Čistenie a konzervačné činnosti, ktoré má vykonať používateľ, nesmú vykonávať deti bez dohľadu. Zariadenie a napájací kábel je potrebné chrániť pred deťmi vo veku menej ako 8 rokov.
12. Neprenášať ani nepresúvať počas používania.
13. Počas práce sa zariadenie nesmie prikrývať.
14. Do zariadenia nevkladať výrobky v kovových fóliách.
15. Nechytať zariadenie mokrými rukami.
16. Zariadenie je určené iba na domáce použitie.

17. Pri otváraní pokrývky môže vychádzať veľmi horúci prameň pary.
18. Nepoužívať, ak je napájací kábel poškodený, ak zariadenie spadlo, alebo bolo akýmkoľvek iným spôsobom poškodené. Opravu zariadenia treba ponechať na autorizovaný servis; zoznam servisov v prílohe, ako aj na strane www.eldom.eu.
19. Opravu zariadenia môže vykonať iba autorizovaný servis. Všetky modernizácie alebo používanie iných ako originálnych náhradných častí alebo prvkov zariadenia sa zakazuje a ohrozuje bezpečnosť pri používaní.
20. Firma Eldom, s.r.o., nezodpovedá za prípadné škody, ktoré vznikli následkom nevhodného používania zariadenia

Tento symbol upozornuje na vysokú teplotu povrchu spotrebica.

VAROVANIE

- Zariadenie pracuje pri vysokej teplote. Nedotýkajte sa horúcich plôch fritézy (zásuvky, koša, vnútra zariadenia a výstupu vzduchu), môže to totiž spôsobiť popáleniny.
- Nepoužívajte zásuvku **(4)** bez inštalovaného koša **(1)**.
- Nenapĺňajte zásuvku **(4)** olejom, tukom na smaženie ani inou kvapalinou.
- Do koša **(1)** neumiestňujte výrobky vo väčšom množstve než je uvedené v tabuľke 1, pretože to môže ovplyvniť kvalitu pripravovaných pokrmov.
- Nezakrývajte otvor prívodu a vývodu vzduchu.
- Zaistite vhodný priestor okolo zariadenia.

SK

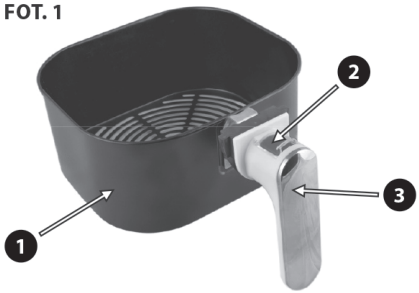
NÁVOD NA OBSLUHU

MULTIFUNKČNÉ KUCHYNSKÉ ZARIADENIE **MFC1000**

VŠEOBECNÝ POPIS

1. Kôš
2. Aretácia koša
3. Držadlo
4. Zásuvka
5. Vývod vzduchu
6. Prívod vzduchu
7. Korpus
8. Riadiaci panel
9. Rošt
10. orma na koláč
11. Forma na pizzu

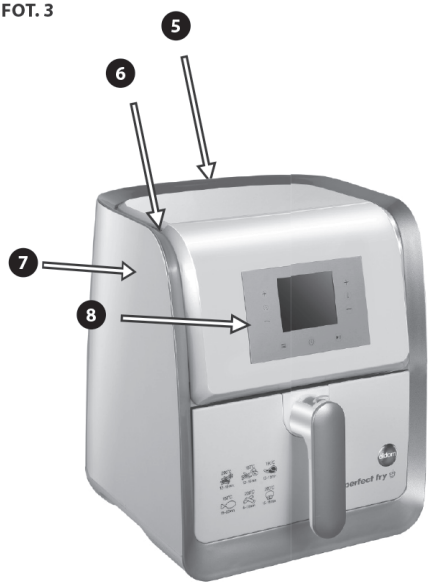
FOT. 1



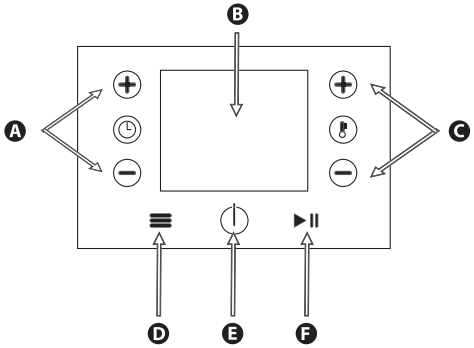
FOT. 2

FOT. 4

FOT. 3



RIADIACI PANEL
A. Regulácia času
B. Displej
C. Regulácia teploty
D. Programy
E. Vypínač napájania
F. ŠTART/STOP



TECHNICKÉ ÚDAJE
- výkon: 1400 W
- napätie: 220-240 V, ~ 50Hz

URČENIE
PERFECT FRY umožňuje veľmi pohodlné a predovšetkým zdravé varenie. Vďaka horúcemu vzduchu obiehajúcemu v zariadení je príprava rôznorodých pokrmov rýchla a ľahká, pretože sa ingrediencie ohrievajú zo všetkých strán naraz. K väčšine pripravovaných jedál nie je nutné pridávať olej.

PRÍPRAVA ZARIADENIA
Než pristúpite k používaniu zariadenia, uistite sa, že sú zariadenie, zástrčka a kábel v poriadku a že boli odstránené všetky súčasti obalu.
Pred prvým použitím musia byť všetky diely, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, dôkladne umyté (viď sekciu: Čistenie a údržba).
Na vybratie koša stlačte a podržte aretáciu koša **(2)**.

Počas prvého použitia sa môže uvoľňovať špecifický zápach, ktorý je výsledkom výrobného procesu. Ide o bežný jav, ktorý po istej dobe vymizne. V miestnosti zaistite správnu ventiláciu napr. otvorením okna. Prvé použitie zariadenia by malo prebiehať bez potravín.

OBSLUHA
Všetky zmeny nastavení potvrdzuje zvukový signál.
Nastavené pracovné parametre sú viditeľné na displeji „B".
Prácu zariadenia možno kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla „F" (pauza) alebo „E" (vypnutie zariadenia).

- Zariadenie postavte na plochý, tvrdý, stabilný a voči vysokým teplotám odolný podklad a pripojte ho k sieti.
- Stlačte a podržte tlačidlo „E", nastavte čas a teplotu tlačidlami „A" a „C" pre vstupné rozohriatie zariadenia bez výrobkov. Zariadenie začína pracovať po stlačení tlačidla (F).
- Vysuňte zásuvku **(4)** s košom **(1)**, držte ju pritom za držadlo **(3)**.

Pri vyťahovaní netlačte tlačidlo aretácie (2).
- Zásuvku **(4)** položte na povrch odolný voči vysokým teplotám.
- Vložte potraviny do koša **(1)** nainštalovaného v zásuvke **(4)**. Na pripravovaný pokrm môžete naliať 1 lyžičku oleja.

Nepresahujte množstvo uvedené v tabuľke 1.
- Vsuňte zásuvku **(4)** s košom **(1)**.
- Stlačte a podržte tlačidlo „E".
- S pomocou tlačidla „D" vyberte program (hranolky, ryba, dezert, kura) alebo nastavte čas a teplotu tlačidlami „A" a „C".
- Zariadenie začína pracovať po stlačení tlačidla „F".
- Po ukončení pečenia vysuňte zásuvku **(4)** s košom **(1)**, držte ju pritom za držadlo **(3)**.
- Vytiahnite horúce potraviny. Pre nepoškodenie vykurovacích dosiek používajte drevený riad alebo riad z plastu odolného proti vysokým teplotám.

POZOR:
Vytiahnutie zásuvky počas práce zariadenia vypne ohrievač (ventilátor stále pracuje).
Nedotýkajte sa zásuvky, koša a vnútra zariadenia, pretože sú veľmi horúce.
Po vložení zásuvky bude PERFECT FRY pracovať podľa nastavených parametrov.

PRÍSLUŠENSTVO

- Na prípravu niektorých pokrmov môžete využiť prídavné vybavenie, ktoré je potrebné vložiť do koša **(1)**:
- rošt uľahčuje grilovanie
- formu na koláč možno ju použiť na prípravu koláčov rôzneho druhu. Formu napĺňajte maximálne do 2/3 výšky.
- formu na pizzu do koša vložte rošt **(10)** a následne formu na pizzu.

TABUĽKA 1.

POTRAVINA	MNOŽSTVO (G)	ČAS (MIN.)*	TEP. (°C)	POZNÁMKY
Mrazené hranolky	200-500	12-20	200	Počas pečenia pretrepať.
Hranolky z čerstvých zemiakov	200-500	18-30	180	Pridať ½ lyžičky oleja. Počas pečenia pretrepať.
Syrové krutony	200-300	8-15	190	
Kuracie nugety	100-500	10-15	200	
Kuracie prsia	100-500	18-25	200	Počas pečenia ich môžete otočiť.
Kuracie paličky	100-500	18-22	180	Počas pečenia ich môžete otočiť.
Steak	100-500	8-15	180	Počas pečenia ho môžete otočiť.
Bravčová kotleta	100-500	10-20	180	Počas pečenia ju môžete otočiť.
Hamburger	100-500	7-14	180	Pridať ½ lyžičky oleja.
Mrazené rybie prsty	100-400	6-12	200	Pridať ½ lyžičky oleja.
Muffiny	5 ks.	15-18	200	

TABUĽKA 2.

PROGRAMY	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN.)*
Mrazené hranolky	180°C	15
Ryba	200°C	12
Dezert	200°C	20
Kurča	180°C	15

*V tabuľke uvedené časy prípravy pokrmov sú orientačné.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením zariadenie vypnite tlačidlom (E), odpojte od napájania a počkajte, až vychladne.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte ostro zakončené alebo ostré predmety, mohli by poškodiť funkčné časti alebo narušiť bezpečnosť zariadenia.
- Všetky pohyblivé diely umyte teplou vodou s prípravkom na umývanie riadu. Najlepšie je umyť ich ihneď po použití. Po opláchnutí čistou vodou ich okamžite osušte.
- Korpus (12) nikdy neponárajte do vody ani ho neoplachujte pod prúdom tečúcej vody. Korpus (12) a vnútro zariadenia čistite s pomocou vlhkej handričky.
- Pokiaľ je vyčistenie zásuvky **(4)** a koša **(1)** ťažké, možno do zásuvky **(4)** naliať trochu horúcej vody s prípravkom na umývanie riadu, nasadiť kôš **(1)** a nechať niekoľko minút odmočiť.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- Zariadenie je vyrobené z materiálov, ktoré sa môžu opätovne spracovať alebo recyklovať
- Treba ho odovzdať do príslušného bodu, ktorý sa zaoberá zberom a recykláciou elektrických a elektronických zariadení.

ZÁRUKA

- Zariadenie je určené na súkromné používanie v domácnosti
- Nemôže sa používať na profesionálne účely
- Záruka stráca platnosť v prípade nesprávnej obsluhy.
  Podmienky záruky sú uvedené v prílohe.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

V prípade akýchkoľvek problémov so zariadením sa zoznámte s tabuľkou nižšie:

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	РЕШЕНИЕ
Zariadenie nefunguje.	1. Zariadenie nie je pripojené k napájaniu. 2. Zariadenie nie je spustené.	1. Pripojte zariadenie k sieti. 2. Spustite zariadenie tlačidlom „F“.
Potraviny nie sú dostatočne upečené.	1. Do koša bolo vložených príliš mnoho potravín. 2. Bola nastavená príliš nízka teplota. 3. Bol nastavený príliš krátky pracovný čas.	1. Zmenšite množstvo potravín v koši viď tabuľka 1. 2. Zvýšte teplotu. 3. Predĺžte pracovný čas.
Potraviny nie sú rovnomerne usmažené.	Niektoré potraviny je nutné počas smaženia otočiť.	Počas smaženia otočte potraviny alebo zatraste s košom.
Do zariadenia nemožno zasunúť zásuvku.	V koši sa nachádza príliš mnoho potravín.	Zmenšite množstvo potravín v koši viď tabuľka 1.
Zo zariadenia uniká biely dym.	1. V smažených potravinách je príliš mnoho tuku alebo bolo pridaného príliš oleja. 2. V zásuvke alebo v koši sa nachádzajú zvyšky tuku.	1. Ide o bežný jav, ktorý nemá vplyv na smažené produkty, ani neohrozuje zariadenie. 2. Vyčistite zásuvku a kôš.

BIZTONSÁGI JAVASLATOK

1. A készülék első üzembe helyezése előtt kérjük, figyelmesen ismerkedjen meg a jelen útmutató teljes tartalmával.
2. A tápvezetéket csatlakoztassa az útmutatóban megadott paraméterekkel rendelkező elektromos hálózathoz.
3. Helyezze a készüléket egy lapos, stabil, magas hőmérsékletet tűrő felületre.
4. Áramtalanításkor ne a kábelnél fogva húzza ki a konnektorból, hanem a vezeték dugaszát fogja meg.
5. Ha nem használja a készüléket vagy szeretné tisztítani, húzza ki a vezetéket a konnektorból.
6. A készüléket vagy vezetékét nem szabad vízbe meríteni.
7. Ne használja a készüléket szabad ég alatt.
8. Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok (például bútor, ágynemű, papír, ruha, függöny, padlószőnyeg stb.) közvetlen közelében.
9. Ne hagyja a gyermekeket a készülék közelében felügyelet nélkül.
10. A készülék részei használat közben felforrósodnak. Csak a készülék fogantyúját foghatja meg.
11. Óvatosan szedje ki szendvicset a készülékből. A kész szendvics forró és megégetheti a kezét.
12. A bekapcsolt készüléket ne hagyja őrizetlenül.
13. A készüléket 8 évesnél idősebb gyerekek és korlátozott fizikai, érzéki vagy szellemi képességű felnőttek, illetve nem elegendő tapasztalattal és tudással rendelkező személyek kizárólag felügyelet mellett, vagy akkor használhatják, ha a készülék biztonságos használatáról és a lehetséges kockázatokról megfelelő tájékoztatást kaptak. A tisztítást és karbantartást gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik. Tartsa távol a készüléket és a tápkábelét 8 éven aluli gyermekektől.
14. Használat közben a készüléket áthelyezni, mozgatni nem szabad.
15. A működésben levő készüléket betakarni nem szabad.

16. Ne tegye be a készülékbe a fémfóliába becsomagolt élelmiszert.
17. Ne fogja a készüléket vizes kézzel; a készülék kizárólag háztartási használatra alkalmas.
18. A készülék nyitása közben nagyon forró gőz távozhat.
19. Nem használhatja a készüléket, ha a tápkábel megsérült, ha a készülék leesett vagy más módon károsodott. Ilyenkor a gép javítását autorizált szakszervizre bízza; a szervizek listája a mellékletben és a www.eldom.eu honlapon található.
20. A készülék javítását kizárólag autorizált szerviz végezheti. Mindennemű modernizálás, nem eredeti alkatrész vagy elem használata tilos, mert veszélyezteti a felhasználó biztonságát.
21. A nem rendeltetésszerű vagy helytelen használatból eredő esetleges károkért az Eldom Kft cég nem vállal felelősséget.

Ez a jel forró felületre hívja fel a gyelmet.

VIGYÁZAT

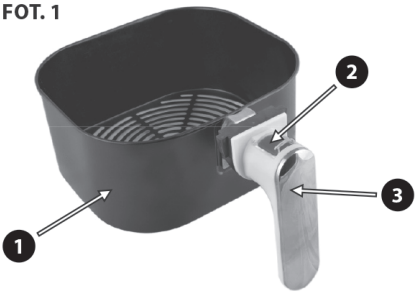
- A készülék nagyon magas hőmérsékleten dolgozik. Tilos az olajsütő forró felületeit (fiók, sütőkosár, a készülék belseje és levegő kimeneti nyílás) megérinteni, mert az égési sérülést okozhat,
- Tilos a fiókot **(4)** a sütőkosár **(1)** nélkül használni,
- Tilos a fiókot **(4)** olajjal, sütőzsírral vagy más folyadékkal feltölteni,
- Tilos a kosárba **(1)** az 1. táblázatban megadott mennyiségnél több ételt **(1)** tenni, mert ez befolyásolhatja a sütés minőségét,
- Tilos a levegő bemeneti és kimeneti nyílását eltorlaszolni,
- Biztosítson elegendő teret a készülék körül.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
MULTIFUNKCIÓS KONYHAI ROBOTGÉP **MFC1000**

DESCRIPTION

1. Basket
2. Basket lock
3. Handle
4. Drawer
5. Air exhaust
6. Air intake
7. Body
8. Control panel
9. Grates
10. Dough form
11. Pizza form

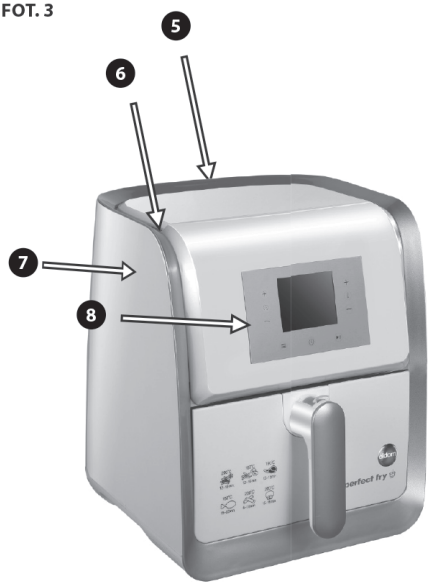
FOT. 1



FOT. 2

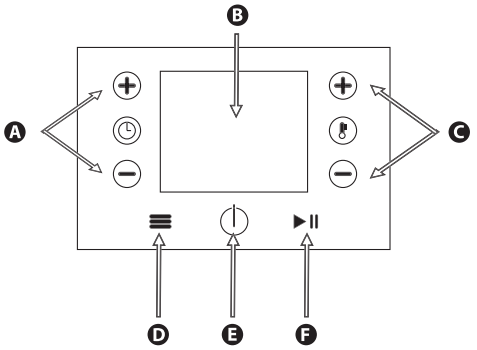
FOT. 4

FOT. 3



KEZELŐPANEL

A. A. Időzítő
B. B. Kijelző
C. C. Hőmérséklet-szabályozó
D. D. Programok
E. E. Tápfeszültség kapcsoló
F. F. START/STOP
-



MŰSZAKI ADATOK

- teljesítmény: 1400 W
- hálózati feszültség: 220-240 V, ~ 50Hz

RENDELTETÉS

A PERFECT FRY kényelmes, és mindenek előtt egészséges főzést biztosít a felhasználójának. A készülék belsejében keringő forró levegőnek köszönhetően a különböző ételek elkészítése gyors és egyszerű, mert az összetevők egyszerre minden irányból sülnek. A legtöbb ételhez olajat sem kell adni.

A KÉSZÜLÉK ELŐKÉSZÍTÉSE

A sütés megkezdése előtt bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék, a csatlakozó és a hálózati kábel nem sérült, illetve, hogy a csomagolást teljességében eltávolították.
Az első használat előtt az étellel kapcsolatba kerülő összes részt pontosan meg kell mosni (lásd: Tisztítás és Karbantartás c. fejezet).
A sütőkosarat a sütőkosár kioldógomb **(2)** lenyomásával és lenyomva tartásával veheti ki a készülékből.

Az első használat során a készülékből jellegzetes illat szabadulhat fel, ami természetes, a gyártási folyamat eredménye és idővel elmúlik. Biztosítsa a helyiségben a megfelelő levegőáramlást, pl. nyissa ki az ablakot. A készülék első bekapcsolásakor ne helyezzen ételt a készülékbe.

HASZNÁLAT

Minden beállítás módosítást hangjelzés erősít meg.
A beállított üzemmód paramétereket a „B" kijelző mutatja.
A készülék munkáját bármelyik pillanatban megszakíthatja az „F" (szünet) vagy az „E" (készülék kikapcsolása) gombok segítségével.

- Helyezze a készüléket egy sima, kemény, stabil és hőálló munkafelületre és csatlakoztassa a hálózati feszültséghez.
- Nyomja meg és tartsa lenyomva az „E" gombot, majd az „A" és „C" gombok segítségével állítsa be a sütési időt és hőmérsékletet. Melegítse elő a készüléket étel nélkül. A készülék az „F" gomb megnyomása után kezdi meg a munkát.
- A fogantyú **(3)** segítségével húzza ki a fiókot **(4)** a sütőkosárral együtt **(1)**.

Kihúzáskor ne nyomja le a kioldógombot (2).

- Helyezze a fiókot **(4)** hőálló felületre.
- Tegye az ételeket a fiókban **(4)** lévő sütőkosárba **(1)**. A sülő ételeket meglocsolhatja egy kanál olajjal.

Ne tegyen a sütőkosárba több terméket, mint amennyi az 1. táblázat alapján megengedett.

- Tolja vissza a fiókot **(4)** a sütőkosárral együtt **(1)**.
- Nyomja meg és tartsa lenyomva az „E" gombot.
- A „D" gomb segítségével válassza ki a megfelelő programot (hasábburgonya, hal, sütemény, csirke) vagy állítsa be a sütési időt és hőmérsékletet az „A" és a „C" gombok segítségével.
- A készülék az „F" gomb megnyomása után kezdi meg a munkát.
- A sütés befejeztével a fogantyú **(3)** segítségével húzza ki a fiókot **(4)** a sütőkosárral együtt **(1)**.
- Vegye ki a forró ételeket. Használjon fa vagy hőálló műanyag evőeszközöket, nehogy felsértse a sütőfelületet.

FIGYELEM:
Amennyiben sütés közben kihúzza a fiókot, a fűtőszál abbahagyja a munkát (a ventilátor tovább működik).
Ne nyúljon a fiókhoz, sütőkosárhoz vagy a készülék belsejéhez, mert forró a felületük.
Ha visszatolja a PERFECT FRY fiókját a készülékbe, az olajsütő a megadott paraméterek szerint fog működni tovább.

KELLÉKEK
A készülék további kellékekkel van felszerelve, melyek különböző ételek sütését teszik lehetővé. Ezeket a sütőkosárra **(1)** kell felhelyezni:
- sütőrostély – az ételek grillezését biztosítja.
- sütőforma – különböző sütemények sütését teszi lehetővé. A formát maximálisan a 2/3-ig töltse meg tésztával.
- pizza forma – helyezze a kosárba a sütőrostélyt **(10)**, majd arra a pizzaformát.

1. TÁBLÁZAT

ÉTEL	MENNYISÉG (G)	IDŐ (PERC)*	HŐM. (°C)	MEGJEGYZÉSEK
Fagyasztott hasábburgonya	200-500	12-20	200	Rázza meg egy kicsit sütés közben.
Hasábburgonya friss krumpliból	200-500	18-30	180	Adjon hozzá ½ kanál olajat. Rázza meg egy kicsit sütés közben.
Sajtos toast	200-300	8-15	190	
Csirke nuggets	100-500	10-15	200	
Csirke filé	100-500	18-25	200	Érdemes megfordítani sütés közben.
Csirke csíkok	100-500	18-22	180	Érdemes megfordítani sütés közben.
Steak	100-500	8-15	180	Érdemes megfordítani sütés közben.
Rántott hús	100-500	10-20	180	Érdemes megfordítani sütés közben.
Hamburger	100-500	7-14	180	Adjon hozzá ½ kanál olajat.
Fagyasztott halrudacskák	100-400	6-12	200	Adjon hozzá ½ kanál olajat.
Muffin	5 db.	15-18	200	

2. TÁBLÁZAT

PROGRAMOK	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐ (PERC.)*
Fagyasztott hasábburgonya	180°C	15
Hal	200°C	12
Sütemény	200°C	20
Csirke	180°C	15

*A megadott sütési idő tájékoztató jellegű.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A tisztítás megkezdése előtt kapcsolja ki a készüléket az (E) gomb segítségével, húzza ki a hálózati feszültségből és várja meg míg kihűl.
- Ne használjon a tisztítás során élesen végződő vagy éles eszközöket, ugyanis megrongálhatják a készülék funkcionális elemeit, illetve veszélyeztethetik a készülék biztonságos használatát.
- Minden mozgatható részt meleg folyóvíz alatt mosson el. Legjobb közvetlenül használat után elmosni őket. A tisztavizes öblítés után azonnal szárítsa meg őket.
- Soha ne merítse a házat **(6)** vízbe és ne öblítse folyó víz alatt. A házat **(6)** és a készülék belsejét nedves törlőkendővel tisztítsa.
- Amennyiben a fiók **(4)** és a sütőkosár **(1)** tisztítása nehéznek bizonyul, öntsön a fiókba **(4)** kevés mosogatószeres meleg vizet, tegye vissza a sütőkosarat **(1)** és hagyja ázni pár percig.

KÖRNYEZETVÉDELEM

- A készülék az újrahasznosítható, recycling rendszerében feldolgozandó anyagokból készült.
- Az elhasználódott készüléket adja le az elektromos és elektronikus berendezések begyűjtésére szakosodottátvevőhelyek egyikénél.

GARANCIA

- Ez a készülék csak magán háztartások számára készült.
- Ipari célokra nem használható.
- Helytelen kezelés esetén a garancia érvényét veszti.
- A garancia feltételei a mellékletben találhatók..

HIBAELHÁRÍTÁS

Amennyiben bármilyen problémát észlel a készülék működése során, kérjük, ellenőrizze az alábbi táblázatot:

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
A készülék nem működik.	1. A készülék nincs a villamos hálózatra kapcsolva. 2. A készülék nincs bekapcsolva	1. Csatlakoztassa a készüléket a hálózati feszültséghez. 2. Kapcsolja be a készüléket az „F" gombbal.
Az étel nem sült meg eléggé.	1. A kosárban túl sok termék található. 2. Túl alacsony hőmérséklet lett beállítva. 3. Túl rövid idő lett beállítva.	1. Csökkentse a kosárban lévő termékek mennyiségét – lásd 1. táblázat 2. Növelje a hőmérsékletet. 3. Növelje a sütési időt.
Az étel nem egyenletesen sült meg.	Néhány ételt meg kell forgatni sütés közben.	Fordítsa meg az ételt sütés közben vagy rázza meg a kosarat.
Nem lehet betolni a fiókot a készülékbe.	A kosárban túl sok termék található.	Csökkentse a kosárban lévő termékek mennyiségét – lásd 1. táblázat
A készülékből fehér füst szál fel.	1. A sülő ételek nagyon zsírosak vagy túl sok olajat adott hozzá. 2. A fiókban vagy sütőkosárba olaj maradt.	1. Ez természetes folyamat, nincs hatással a sütésre és nem okoz kárt a készülékben. 2. Tisztítsa meg a fiókot és a sütőkosarat.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

1. Antes del primer uso se debe leer atentamente todo el contenido de este manual.
2. El cable de conexión debe estar conectado a la toma de corriente con parámetros compatibles con los que figuran en el manual.
3. Colocar el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
4. Desconectar el aparato de la corriente tirando de la clavija, no del cable de alimentación.
5. Desconectar el aparato de la corriente si ya no está en uso y antes de limpiar.
6. No sumergir el cable ni el aparato en agua.
7. No utilizar al aire libre.
8. No utilizar cerca de materiales inflamables, tales como muebles, ropa de cama, papel, ropa, cortinas, alfombras, etc.
9. No dejar a los niños sin vigilancia cerca del aparato.
10. Las piezas del aparato se calientan durante el uso. Sujetar el aparato por el asa.
11. Tener cuidado al retirar los sándwiches. Los sándwiches listo están calientes y pueden quemar.
12. No deje el aparato en uso sin supervisión El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin suficiente experiencia y conocimientos sólo cuando están bajo la supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y los riesgos potenciales. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento que corren a cargo del usuario no pueden ser realizados por niños sin supervisión. Proteger el aparato y el cable de alimentación de los niños menores de 8 años.
13. No trasladar ni mover durante su uso.
14. No cubrir la sandwichera cuando está en funcionamiento.
15. No meter productos con películas de metal.
16. No tocar el aparato con las manos mojadas.

17. El aparato está destinado para uso doméstico.
18. Al abrir la tapa puede escapar un chorro de vapor de agua muy caliente.
19. No utilizar el aparato si tiene el cable de alimentación dañado, si se ha caído o tiene otros daños. El centro de servicio autorizado puede reparar el aparato, la lista del servicio está en el anexo y en la página www.eldom.eu.
20. Sólo el centro de servicio autorizado puede reparar el aparato. Cualquier modificación o uso de piezas de repuesto o elementos no originales están prohibidos y son peligrosos.
21. La empresa Eldom Sp. z o.o. no se hace responsable de los daños causados por el uso i ncorrecto del aparato. Este símbolo advierte de la alta temperatura de la superficie del aparato.

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

ADVERTENCIAS

- El aparato funciona a alta temperatura. No toque la superficie caliente de la freidora (el cajón, la cesta, el interior del aparato y la salida de aire) ya que esto puede causar quemaduras,
- No utilice el cajón **(4)** sin la cesta montada **(1)**,
- No llene el cajón **(4)** con aceite, grasa para freír u otro líquido,
- No coloque en la cesta **(1)** una cantidad de producto mayor que la indicada en la tabla 1, ya que esto puede afectar a la calidad de la comida preparada,
- No tape los orificios de entrada y salida de aire,
- Proporcione un espacio adecuado alrededor del aparato.

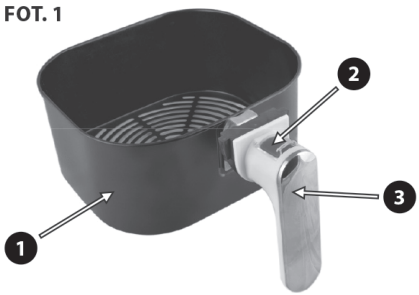
ES

MANUAL DE INSTRUCCIONES
APARATO MULTIFUNCIONAL DE COCINA **MFC1000**

DESCRIPTION

1. Basket
2. Basket lock
3. Handle
4. Drawer
5. Air exhaust
6. Air intake
7. Body
8. Control panel
9. Grates
10. Dough form
11. Pizza form

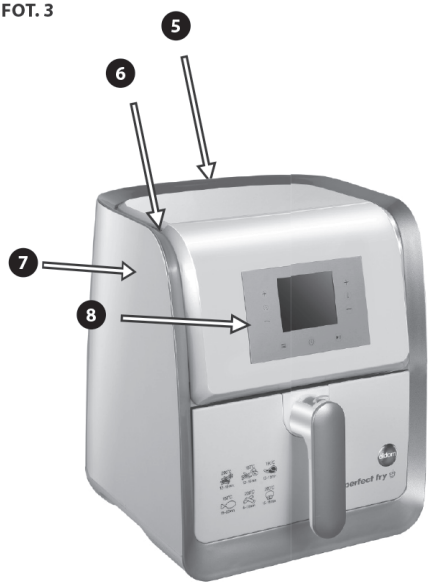
FOT. 1



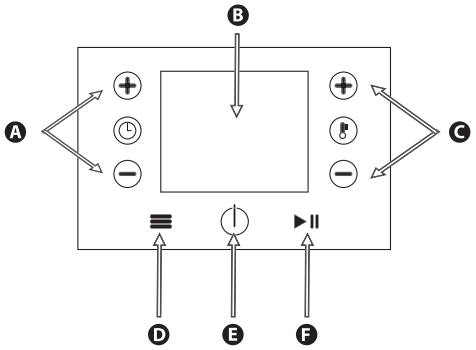
FOT. 2

FOT. 4

FOT. 3



PANEL DE CONTROL
A. A. Ajuste de tiempo
B. B. Pantalla
C. C. Ajuste de temperatura
D. D. Programas
E. E. Interruptor de apagado/encendido
F. F. START / STOP



ESPECIFICACIONES
- potencia: 1400 W
- tensión: 220-240 V, 50 Hz ~

USO
PERFECT FRY permite preparar los alimentos de forma muy cómoda, y sobre todo saludable. El aire caliente que circula en la máquina hace que la preparación de varios platos sea rápida y fácil, ya que los ingredientes se calientan simultáneamente desde todos los lados. A la mayoría de los platos no es necesario añadir aceite.

PREPARACIÓN DEL APARATO
Antes de utilizarlo asegúrese de que el aparato, la clavija y el cable de alimentación funcionan bien y que se han eliminado todas las partes del embalaje.
Antes del primer uso, todas las piezas que están en contacto con los alimentos deben ser lavadas a fondo. (Véase la sección: Limpieza y mantenimiento). Para retirar la cesta, presione y mantenga presionado el bloqueo de la cesta **(2)**.

Durante el primer uso, el aparato puede emitir un olor peculiar como resultado del proceso de fabricación. Es algo normal y desaparece después de un rato. Se debe proporcionar una ventilación adecuada en la habitación, por ejemplo abriendo una ventana. Usar por primera vez sin alimentos.

FUNCIONAMIENTO
Todos los cambios de ajuste se confirman con un pitido.
En la pantalla „B" se pueden ver los parámetros establecidos.
El trabajo del aparato se puede detener en cualquier momento pulsando el botón „F" (pausa) o „E" (apagado).

- Coloque el aparato sobre una superficie plana, dura, estable y resistente a altas temperaturas y conéctelo a la corriente.
- Pulse y mantenga pulsado el botón „E", ajuste el tiempo y la temperatura con los botones „A" y „C" para precalentar el aparato sin los productos. El aparato se pone en marcha después de pulsar el botón „F".
- Retire el cajón **(4)** con la cesta **(1)** sujetándolo por el mango **(3)**.

Después de retirar el cajón, no presione el botón de bloqueo (2).
- Coloque el cajón **(4)** sobre una superficie resistente a altas temperaturas.
- Meta los productos en la cesta **(1)** montada en el cajón **(4)**. En los productos preparados se puede verter una cucharadita de aceite.

No exceda las cantidades mencionadas en la Tabla 1.
- Inserte el cajón **(4)** con la cesta **(1)**.
- Pulse y mantenga pulsado el botón „E".
- Con el botón „D" seleccione el programa (patatas fritas, pescado, pastel, pollo) o ajuste el tiempo y la temperatura con los botones „A" y „C".
- El aparato se pone en marcha después de pulsar el botón „F".
- Cuando el aparato termine el trabajo retire el cajón **(4)** con la cesta **(1)** sujetándolo por el mango **(3)**.
- Retire los productos calientes. Para evitar daños en las placas de calentamiento se deben usar cubiertos de madera o de plástico resistentes a altas temperaturas.

Nota:
Si se saca el cajón durante el funcionamiento del aparato se apaga el calentador (el ventilador sigue funcionando).
No toque el cajón, la cesta y el interior de la máquina porque están muy calientes.
Después de insertar el cajón, PERFECT FRY funcionará según los parámetros establecidos.

ACCESORIOS
Para la preparación de algunos platos se pueden utilizar los accesorios adicionales que se deben meter en la cesta **(1)**:
- rejilla – facilita el asado
- molde para pastel – se puede utilizar para preparar diferentes tipos de pasteles. El molde se llena hasta 2/3 de su altura.
- molde para pizza – en la cesta primero se debe meter la rejilla **(10)** y luego el molde para pizza.

TABLA 1.

PRODUCTO	CANTIDAD (G)	TIEMPO (MIN)*	TEMP. (°C)	OBSERVACIONES
Patatas fritas congeladas	200-500	12-20	200	Mover cuando se fríen.
Patatas fritas de patatas frescas	200-500	18-30	180	Añadir ½ cucharada de aceite. Mover cuando se fríen.
Tostadas de queso	200 - 300	8 - 15	190	
Nuggets de pollo	100 - 500	10 - 15	200	
Filete de pollo	100 - 500	18 - 25	200	Se puede dar la vuelta cuando se fríen.
Muslos de pollo	10 - 500	18 - 22	180	Se puede dar la vuelta cuando se fríen.
Chuleta	100-500	8-15	180	Se puede dar la vuelta cuando se fríen.
Albóndigas de cerdo	100-500	10-20	180	Se puede dar la vuelta cuando se fríen.
Hamburguesa	100 - 500	7 - 14	180	Añadir ½ cucharada de aceite.
Varitas de pescado congeladas	100 - 400	6-12	200	Añadir ½ cucharada de aceite.
Magdalenas	5 uds.	15 - 18	200	

TABLA 2.

PROGRAMAS	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO (MIN)*
Patatas fritas	180°C	15
Pescado	200°C	12
Pastel	200°C	20
Pollo	180°C	15

* El tiempo de preparación de los alimentos mencionado en las tablas es aproximado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar, apague el aparato con el botón (E), desconéctelo de la corriente y espere hasta que se enfríe.
- Para la limpieza no se deben utilizar objetos afilados porque pueden dañar las piezas funcionales o afectar a la seguridad del aparato.
- Todas las piezas móviles deben limpiarse con agua tibia y jabón. Lo mejor es lavarlas inmediatamente después de su uso. Después de enjuagar con agua limpia deben secarse inmediatamente.
- Nunca sumerja el cuerpo (12) en agua y no lo enjuague bajo el agua corriente. El cuerpo (12) y el interior del aparato se limpian con un paño húmedo.
- Si resulta difícil lavar el cajón **(4)** y la cesta **(1)**, se puede introducir en el cajón **(4)** un poco de agua caliente con detergente para lavar los platos, poner la cesta **(1)** y dejar reposar durante unos minutos.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- el aparato está hecho de materiales que pueden ser procesados o reciclados.
- el aparato debe ser entregado en un punto de recogida que se ocupa de la recogida y el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

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.
  Los términos de garantía se detallan en el anexo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En caso de cualquier problema con el aparato, por favor consulte la siguiente tabla:

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato no funciona.	1. El aparato no está conectado a la corriente. 2. El aparato no está encendido.	1. Conectar el aparato a la corriente. 2. Encender el aparato con el botón "F".
Los productos no están bien hechos.	1. Demasiados productos en la cesta. 2. Se ha ajustado temperatura demasiado baja. 3. Se ha ajustado tiempo demasiado corto.	1. Reducir la cantidad de productos en la cesta – ver la Tabla 1. 2. Subir la temperatura. 3. Aumentar el tiempo de trabajo.
Los productos se fríen de manera desigual.	Hay que dar la vuelta a algunos productos cuando se fríen.	Dar la vuelta a los productos o mover la cesta durante la fritura.
No se puede meter el cajón en el aparato.	Hay demasiados productos en la cesta.	Reducir la cantidad de productos en la cesta – ver la Tabla 1.
Sale un humo blanco del aparato.	1. En los productos fritos hay mucha grasa o se ha añadido demasiado aceite. 2. Quedan restos de grasa en el cajón o en la cesta.	1. Es un fenómeno normal, no afecta a los productos fritos y no es peligroso para el aparato. 2. Limpiar el cajón y la cesta.

KARTA GWARANCYJNA

WAŻNA Z DOWODEM ZAKUPU

WIELOFUNKCYJNE URZĄDZENIE KUCHENNE

MFC1000

.....

pieczęć sklepu i data sprzedaży

Sprzęt przeznaczony do użytku domowego

WIELOFUNKCYJNE URZĄDZENIE KUCHENNE
MFC1000
pieczęć sklepu:

1

data sprzedaży: .....

OPIS NAPRAWY 1

.....
pieczątka punktu usługowego

WIELOFUNKCYJNE URZĄDZENIE KUCHENNE
MFC1000
pieczęć sklepu:

2

data sprzedaży: .....

OPIS NAPRAWY 2

.....
pieczątka punktu usługowego

WIELOFUNKCYJNE URZĄDZENIE KUCHENNE
MFC1000
pieczęć sklepu:

3

data sprzedaży: .....

OPIS NAPRAWY 3

.....
pieczątka punktu usługowego

WIELOFUNKCYJNE URZĄDZENIE KUCHENNE
MFC1000
pieczęć sklepu:

4

data sprzedaży: .....

OPIS NAPRAWY 4

.....
pieczątka punktu usługowego

ver.3