esperanza®

creating space for your dreams

DEEP FRYER

SPRING ROLL



MANUAL

EKG012

EN

DEEP FRYER

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Nominal voltage range: 220–240 V
Nominal frequency: 50/60 Hz
Power consumption: 1800 W
Anti-slippery rubber feet
Maximum oil capacity: 2.5 L
Cable length: 75 CM
Product size (max after assembled): 29*25*20 CM
Net weight:1.95 KG

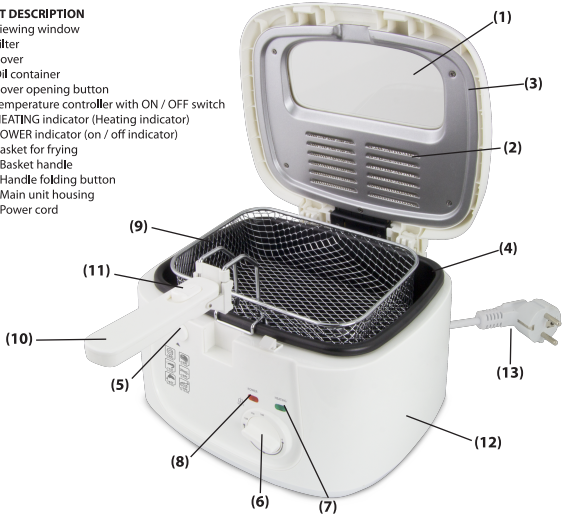
GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS
Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.
• The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
• Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
• When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
• Do not operate the device without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
• The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
• Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by qualified person and with a cable of the same type.
• Use only original spare parts.
• Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

CHILDREN AND FRAIL INDIVIDUALS
• In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
WARNING!
Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!
• This device is not intended to be used by individuals (including children) who have restricted physical, sensory or mental abilities and/or insufficient knowledge and/or experience, unless they are supervised by an individual who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.
• Children should be supervised at all times in order to ensure that they do not play with the device.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS FOR THIS DEVICE
• Do not use the fryer without oil. The Fryer will be severely damaged if heated dry. Fat which can not be melted will cause your fryer to overheat.
• Before using your fryer for the first time, wash the oil pot, cover and frying basket in warm soapy water and dry thoroughly. It is important that your fryer is completely dry prior to use as water will cause the hot oil to spatter.
• Do not immerse the main unit or power cord in water.
• Do not place oversized foods or utensils not recommended by the manufacturer in the fryer.
• To prevent burns, do not touch any metal parts of the fryer as they are very hot. Always use heat resistant gloves.
• Place the device on a stable and level surface to prevent it from falling.
• Only use the device for deep frying. Only cook friable and consumable foodstuff.
• Never operate the device without oil or fat in it. Ensure that the oil level is always between the minimum and maximum marks inside the oil container. Never overfill as hot oil might be ejected.
• Make sure the hot parts of the device are not exposed to inflammable materials, such as curtains, tablecloth, etc as a fire might occur.
• Never cover the device with any kind of material. Provide proper ventilation when it is in use.
• The fryer can reach high temperature when It is in use. Oil preparations might catch fire if overheated. Be extremely cautious!
• Never keep your fryer in use for long periods. Switch off the device once your preparation is ready.

PART DESCRIPTION

(1) Viewing window
(2) Filter
(3) Cover
(4) Oil container
(5) Cover opening button
(6) Temperature controller with ON / OFF switch
(7) HEATING indicator (Heating indicator)
(8) POWER indicator (on / off indicator)
(9) Basket for frying
(10) Basket handle
(11) Handle folding button
(12) Main unit housing
(13) Power cord



HOW TO ASSEMBLE AND DISASSEMBLE THE COVER

To remove the cover, lift the cover to a vertical position and pull it upwards.
To assblem back the cover, insert the metal ending into slots in the back side of main unit housing vertically.

HOW TO USE THE DEVICE

• Press cover opening button, the cover will be open automatically.
• Before using your fryer for the first time, wash the oil pot, cover and frying basket in warm soapy water and dry thoroughly. It is important that your fryer is completely dry prior to use as water will cause the hot oil to spatter.
• Pour around 2 to 2,5 Litres oil into the oil pot. The oil level must be between the MAX and MIN level marked on the surface of the oil pot.
• Connect the power cord into the mains and the power indicator will lit up.
• Set the temperature controller to the desired temperature and close the cover. To reach a stable and proper temperature for use, it is necessary to wait for 10 to 15 minutes. When the desired temperature achieved, the heat indicator will go off. Proper preheating will allow you to have browned and crispy fries. When the temperature falls, the thermostat will be activated automatically, and the heat indicator will lit again. It will keep the selected temperature automatically.
• When the fryer has reached the desired temperature, open the cover by pressing the cover opening button.
• Place the right amount of the fresh fries, fish, chicken, ect. Into the frying basket.
• Pull up the handle of the basket till it clicks to the point. Slide the ending of the handle to the slot on the main unit housing.
• You can stir the foodstuff a bit when they are frying.
• When the food is ready, raise the basket by lifting the handle to let the oil drain. If necessary you can take the basket out of the oil pot.
• After use, turn the temperature controller to position "0" and unplug the device. Never move the device as long as the oil or fat is still hot.

Note: The cover is fitted with a permanent filter, which collects drops of oil from steam as they pass through the filter. It can reduce the smoke in frying.

NOTE:

• The liquid oil is suitable for deep fryer. If you want to use solid fat, Cut the fat into small pieces and select the lowest temperature. When using solid fat, it must dissolve slowly so that it can circumnavigate the heating element. There is a risk of overheating and it can damage your device when set the temperature too high!

TIPS FOR BEST FRYING RESULTS

- Always dry food well before frying. Very "wet" food can cause the oil to foam and may overflow.
- Food for frying should be roughly the same size to ensure the food cooks evenly and thoroughly.
- Many types of food may need to be coated before frying. Batter and breadcrumbs are typical coatings.
- Before add food, always wait until the fryer has reached the desired temperature and the heat indicator has gone off.
- Do NOT overfill the basket.

TEMPERATURE GUIDANCE FOR BEST RESULTS

FOOD	TEMPERATURE (°C)	MINUTES (APPROXIMATELY)
Doughnuts	180	2 to 4
eggplant	180	5 to 7
Chicken breast	170	12 to 15
Breaded chicken pieces	175	12 to 15
breaded fish filets	180	5 to 6
fish in batter	165	6 to 8
Onion rings	175	5 to 7
Breaded mashrooms	175	3 to 5
Breaded pork chops	175	7 to 10
Shrimp	175	2 to 4
Veal cutlets	170	7 to 10
French fries	190	5 to 7
Fries steak	190	5 to 7
Potato chips	190	5 to 8

CLEANING

- Always pull the power supply plug before cleaning and wait until the appliance has cooled down.
- Never immerse the main unit in water for cleaning. It could result in an electric shock or fire.
- Do not use a hard brush or other abrasive utensils for cleaning.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.

STORAGE

- Clean the device as described. Let the accessories dry completely.
- We recommend that you store the device in its original packaging when it is not to be used for a longer period.
- Always store the device at a well ventilated and dry place.
- Regularly coat the steel cones with vegetable oil.

WARRANTY

1. This warranty is issued by EDC Poterek Sp. Jawna with address: ul. Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki, Phone: 022-7213571 w.10 – called hereinafter Esperanza.
2. This warranty confers upon you specific rights and remedies against Esperanza. Please read this document carefully, by making a claim under this warranty, you will be deemed to have understood and accept its terms.
3. Esperanza warrants that any Esperanza product together with attached accessories is free from defects in materials and workmanship under conditions of its normal use.
4. If you make a claim under this warranty, Esperanza will, at its option, repair or replace any defective product into new one by using new or use factory-refurbished parts. In case of using factory-refurbished parts they will be equal to new products.
5. Defective product should be returned together with receipt, commercial invoice or any other proof of purchase to the place of purchase. It should include all accessories attached in original packing. Esperanza has right to reject warranty if any accessories will be missed.
6. Esperanza is committed to respond to the complaint within 14 calendar days of its notification in the point of sale. Esperanza will repair the defective product in the shortest possible time. If will be need to import from abroad of any parts which are necessary to repair this time may be extended.
7. In case of replacing defective product onto new one, Esperanza has right to replace it with newer model with the same technical parameters if the old one model was replaced by new one during warranty period.
8. If you make claim under this warranty, you are deemed to have agreed that repair and (upon availability) replacement, as applicable, under the warranty services described herein, is your sole and exclusive remedy vis-a-vis Esperanza.

EXCLUSIONS:

This warranty does not extend to:

1. Any product not manufactured by Esperanza
2. Any product that has been damaged or rendered defective as a result of:
   - use it in other way than normal intended use
   - modification or internal interferes or changes of product
   - service or repair by anyone other than Esperanza service
   - improper store, transportation or packing
   - improper installation of product or software
   - mechanical, physical, chemical etc. damages
3. In no event shall Esperanza be diable for any damages, loss of business, profits, data or loss based on use Esperanza products with other devices.
4. Products with removed warranty and other labels and products spent or have hard use marks.

All products are covered by Esperanza's 2-year manufacturer's warranty while product is purchased by the consumer (the consumer is a person who buys product for the purpose of not professional or commercial activity). In the case of purchase for the company (for purposes relating to the activities of professional or commercial) warranty is 1 year from date of purchase. Esperanza products have all the necessary safety certificates required in the EU.



According to Directive 2012/19/EU, disposal of waste electrical and electronic equipment together with household waste is prohibited. Their components need to be recycled or disposed separately. Otherwise, they can cause the release of hazardous and noxious substances which pose a threat to the environment and human health. The law requires each consumer to return unnecessary or waste electrical and electronic equipment to the producers, sales agents or waste treatment facilities. Detailed conditions are governed by national legislation. The above symbol placed on the product, in the user manual or on the packaging refers to this requirement. Thanks to proper segregation and compliance with the provisions relating to waste disposal each user contributes significantly to environmental protection.

PL

FRYTKOWNICA

SPECYFIKACJA TECHNICZNA
Zakres napięć nominalnych: 220–240 V
Częstotliwość nominalna: 50/60 Hz
Zużycie mocy: 1800 W
Przeciwpoślizgowe nóżki gumowe
Maksymalna objętość oleju: 2,5 L
Długość kabla: 75 CM
Wymiary produktu (maks. po zmontowaniu): 29*25*20 CM
Waga netto: 1,95 KG

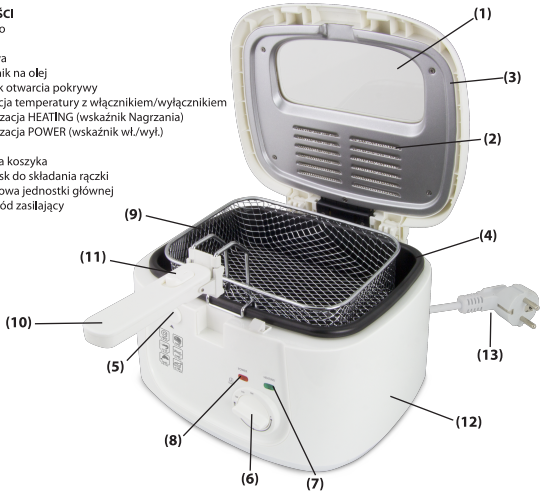
OGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA
Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.
• Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi.
Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
• Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
• Pracującego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
• Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie szkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
• W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
• Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
• Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania".

DZIECI I OSOBY NIEPEŁNOSPRAWNE
• Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.)
OSTRZEŻENIE : Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!
• To urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, motorycznych lub umysłowych lub nie posiadające niezbędnego doświadczenia i/lub wiedzy. Użytkowanie urządzenia przez takie osoby jest możliwe wyłącznie pod nadzorem opiekuna
lub po otrzymaniu wskazówek dotyczących używania urządzenia.
• Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

SPECJALNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA DLA TEGO URZĄDZENIA
• Nie używać frytkownicy bez oleju. W przypadku podgrzewania na sucho frytkownica ulegnie poważnemu uszkodzeniu. Tłuszcz, który nie może ulec stopieniu, spowoduje przegrzanie frytkownicy.
• Przed pierwszym użyciem frytkownicy umyć zbiornik na olej, pokrywa, koszyk do smażenia w ciepłej wodzie z mydłem i dokładnie wysuszyć. Istotne jest, by frytkownica przed użyciem była całkowicie sucha, gdyż woda spowoduje pryskanie gorącego oleju.
• Nie zanurzać jednostki głównej lub przewodu zasilającego w wodzie.
• Nie umieszczać we frytkownicy zbyt dużych pokarmów lub przyborów niezalecanych przez producenta.
• Dla zapobiegnięcia oparzeniom nie dotykać żadnych metalowych części frytkownicy, gdyż są one bardzo gorące. Zawsze używać odpornych na wysoką temperaturę rękawic.
• Umieścić urządzenie na stabilnej i równej powierzchni aby zapobiec jego spadnięciu.
• Używać urządzenia tylko do smażenia na głębokim tłuszczu. Przygotowywać tylko nadające się do smażenia i spożycia produkty spożywcze.
• Nie używać urządzenia bez obecności w nim oleju lub tłuszczu. Należy zawsze upewnić się, że poziom oleju znajduje się pomiędzy oznaczeniami minimum i maksimum wewnątrz pojemnika na olej. Nie przepełniać, gdyż grozi to wyrzutem gorącego oleju.
• Upewnić się, że gorące części urządzenia nie są w kontakcie z materiałami łatwopalnymi, takimi jak zasłony, obrusy itd., gdyż może to spowodować pożar.
• Nie przykrywać urządzenia żadnym materiałem. Podczas stosowania zapewnić odpowiednią wentylację.

• W czasie użytkowania frytkownica może osiągnąć wysoką temperaturę. W razie przegrzania przetwory z olejów mogą zająć się ogniem. Zachować szczególną ostrożność!
• Nie użytkować frytkownicy przez długie okresy. Wyłączyć urządzenie po przygotowaniu potrawy.

OPIS CZĘŚCI
(1) Okienko
(2) Filtr
(3) Pokrywa
(4) Pojemnik na olej
(5) Przycisk otwarcia pokrywy
(6) Regulacja temperatury z włącznikiem/wyłącznikiem
(7) Sygnalizacja HEATING (wskaźnik Nagrzania)
(8) Sygnalizacja POWER (wskaźnik wł./wył.)
(9) Koszyk
(10) Rączka koszyka
(11) Przycisk do składania rączki
(12) Obudowa jednostki głównej
(13) Przewód zasilający



JAK ZAMONTOWAĆ I ZDEMONTOWAĆ POKRYWĘ
Aby zdjąć pokrywę, należy nacisnąć przycisk otwarcia pokrywy, pokrywa automatycznie otworzy się, następnie zdjąć ją poprzez pociągnięcie do góry.
Aby włożyć pokrywę z powrotem, należy pionowo wsunąć metalowe końcówki pokrywy do otworów w tylnej części jednostki głównej.

JAK KORZYSTAĆ Z URZĄDZENIA
• Nacisnąć przycisk do otwierania pokrywy, otworzy się ona automatycznie.
• Przed pierwszym użyciem frytkownicy należy umyć pojemnik na olej, pokrywę i koszyk ciepłą wodą z mydłem, po czym dokładnie wysuszyć. Dokładne wysuszenie frytkownicy przed użyciem jest bardzo ważne, ponieważ znajdująca się w środku woda może doprowadzić do pryskania gorącego oleju.
• Wlać ok. 2–2,5 litra oleju do pojemnika. Poziom oleju musi mieścić się między poziomami MIN i MAX oznaczonymi na powierzchni pojemnika na olej.
• Podłączyć przewód zasilający do gniazdka. Zaświeci się wskaźnik włączenia frytkownicy POWER.
• Ustawić regulator na żądaną temperaturę, po czym zamknąć pokrywę. Należy poczekać ok. 10-15 minut, aby uzyskać żądaną temperaturę oleju, umożliwiającą użycie frytkownicy. Po nagrzaniu oleju wskaźnik nagrzania na frytkownicy zgaśnie. Odpowiednie nagrzanie oleju pozwala na uzyskanie rumianych i chrupiących frytek. Gdy temperatura spadnie, termostat załączy się automatycznie, a wskaźnik nagrzania zaświeci się ponownie. Termostat automatycznie utrzymuje wybraną temperaturę.
• Gdy frytkownica osiągnie żądaną temperaturę, należy otworzyć pokrywę za pomocą przycisku do otwierania pokrywy.
• W koszyku umieścić odpowiednią ilość świeżych frytek, ryby, kurczaka itp.
• Pociągnąć rączkę koszyka w górę, aż do usłyszenia kliknięcia. Wsunąć końcówkę uchwytu do otworu w obudowie frytkownicy.
• Podczas smażenia można mieszać produkty.
• Gdy produkty są gotowe, podnieść koszyk, podnosząc uchwyt i odczekać, aż olej ocieknie. W razie potrzeby można wyjąć koszyk z pojemnika na olej.
• Po użyciu termostat należy ustawić na 0 i wyłączyć frytkownicę z prądu. Nie należy przemieszczać urządzenia, jeśli tłuszcz lub olej jest jeszcze gorący.

Uwaga: W pokrywie znajduje się niewyjmowalny filtr, który zbiera krople oleju z pary, gdy są filtrowane. Może służyć do zmniejszenia ilości dymu produkowanego podczas smażenia.

UWAGA:

• Do smażenia na głębokim oleju odpowiedni jest olej płynny. Przy zamiarze stosowania tłuszczu stałego pociąć go na małe fragmenty i wybrać najniższą temperaturę. Gdy stosuje się tłuszcz stały, musi on rozpuścić się powoli, aby mógł okrążyć element grzewczy. Istnieje ryzyko przegrzania i ustawienie zbyt wysokiej temperatury może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia!

WSKAZÓWKI DLA UZYSKANIA NAJLEPSZYCH REZULTATÓW SMAŻENIA

• Przed smażeniem zawsze dobrze wysuszyć potrawę. Bardzo „mokra" potrawa może spowodować spienienie i przelanie się oleju.
• Potrawa do smażenia powinna być mniej więcej równych wymiarów, aby zapewnić jej równe i dokładne ogrzanie.
• Wiele typów potraw przed smażeniem wymaga panierowania. Typowymi panierkami są bułka tarta i okruchy chleba.
• Przed umieszczeniem potrawy zawsze poczekać, aż frytkownica osiągnie pożądaną temperaturę i wyłączy się wskaźnik nagrzewania.
• NIE przepełniać koszyka.

PROPONOWANE TEMPERATURY DLA UZYSKANIA NAJLEPSZYCH REZULTATÓW

POTRAWA	TEMPERATURA (°C)	MINUTY (W PRZYBLIŻENIU)
Pączki	180	2 do 4
bakłażan	180	5 do 7
Pierś z kurczaka	170	12 do 15
Kawałki kurczaka w panierce chlebowej	175	12 do 15
Filety rybne w panierce chlebowej	180	5 do 6
ryba w bułce tartej	165	6 do 8
Krążki cebulowe	175	5 do 7
Grzyby w panierce chlebowej	175	3 do 5
Kotlety wieprzowe w panierce chlebowej	175	7 do 10
Krewetki	175	2 do 4
Kotlety cielęce	170	7 do 10
Frytki	190	5 do 7
Frytki stekowe	190	5 do 7
Chipsy ziemniaczane	190	5 do 8

CZYSZCZENIE

• Przed czyszczeniem należy zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać aż urządzenie ostygnie.
• W trakcie czyszczenia w żadnym wypadku nie należy zanurzać urządzenia w wodzie. W przeciwnym razie może to doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.
• Nie wolno używać szczotek drucianych ani żadnych elementów ściernych.
• Nie można używać żrących lub ściernych detergentów.

PRZECHOWYWANIE

• Czyścić urządzenie zgodnie z opisem; pozostawić do całkowitego wyschnięcia.
• Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zalecamy przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.
• Urządzenie należy zawsze przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci, dobrze wentylowanym i suchym.

GWARANCJA

1. Gwarancji udziela firma EDC Poterek Sp. Jawna z siedzibą: ul.Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki, Tel. serwis: 022-7213571 w.10 – zwana dalej Esperanza.
2. Niniejsza gwarancja przyznaje nabywcy prawa i uprawnienia wobec Esperanza. Gwarancja ta powinna zostać uważnie przeczytana, ponieważ w przypadku roszczeń wobec Esperanza będzie przyjęte, że użytkownik zapoznał się z warunkami gwarancji i je zaakceptował.
3. Esperanza zapewnia, że każdy produkt, łącznie z wyposażeniem zawartym w opakowaniu, jest wolny od wad materiałowych oraz wad dotyczących wykonania, pod warunkiem jego normalnego użytkowania zgodnie z przeznaczeniem.
4. W przypadku wystąpienia uszkodzenia w okresie gwarancji, Esperanza według własnego wyboru naprawi lub wymieni produkt na nowy, używając nowych lub fabrycznie odnowionych części. W przypadku użycia fabrycznie odnowionych części Esperanza gwarantuje, że będą one posiadały takie same właściwości jak nowe produkty.
5. Uszkodzony produkt powinien zostać zwrócony wraz z paragonem, fakturą lub innym dowodem zakupu do punktu, w którym został kupiony, z pełnym wyposażeniem jakie znajdowało się w opakowaniu. Esperanza zastrzega sobie prawo do odstąpienia od naprawy w przypadku braku jakiejkolwiek części wyposażenia.
6. Esperanza zobowiązuje się ustosunkować do reklamacji w ciągu 14 dni kalendarzowych od jej zgłoszenia w punkcie sprzedaży. Esperanza zobowiązuje się do naprawy wadliwego produktu w możliwie jak najkrótszym terminie. W przypadku konieczności sprowadzenia z zagranicy części niezbędnych do naprawy termin ten może ulec wydłużeniu.
7. W przypadku konieczności wymiany produktu na nowy, Esperanza zastrzega sobie prawo wymiany na nowszy model o podobnych cechach użytkowych, jeśli został on wprowadzony do sprzedaży i zastąpił model poprzedni produktu.
8. W przypadku zgłaszania roszczeń uważa się, że nabywca wyraził zgodę, że naprawa i wymiana (w zależności od dostępności produktu), zależnie od tego co określi serwis, jest jedynym i wyłącznym środkiem dochodzenia praw gwarancyjnych wobec Esperanza.

WYŁĄCZENIA:
Gwarancja nie obejmuje:

1. Produktów nie wyprodukowanych przez Esperanza
2. Produktów, które zostały uszkodzone lub posiadały wady w wyniku:
   - używania w sposób inny niż z ich normalne przeznaczenie
   - modyfikacji lub ingerencji w wewnętrzną strukturę urządzenia
   - serwisowania w nie autoryzowanych punktach serwisowych, lub w serwisie innym niż serwis Esperanza
   - niewłaściwego przechowywania, transportu lub pakowania
   - niewłaściwej instalacji produktów lub oprogramowania
   - uszkodzeń mechanicznych, fizycznych, chemicznych, itp.
3. Esperanza nie ponosi odpowiedzialności za powstałe szkody dotyczące utraty biznesu, danych, zysków lub szkód wynikłych z używania produktów Esperanza we współpracy z innymi urządzeniami.
4. Produktów z zerwanymi plombami, nalepkami oraz produktów w wysokim stopniu zużytych.

Wszystkie produkty firmy Esperanza są objęte 2 letnią gwarancją producenta w przypadku zakupu produktu przez konsumenta (konsument to osoba, która nabywa rzecz ruchomą w celu niezwiązanym z działalnością zawodową lub gospodarczą). W przypadku zakupu produktu na firmę (w celu związanym z działalnością zawodową lub gospodarczą) gwarancja wynosi 1 rok od daty zakupu. Gwarancja na sprzedany towar nie wyklucza, nie ogranicza ani tez nie zawiesza uprawnień Kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową, szczegółowo uregulowanych w ustawie z 27.07.2002r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie Kodeksu cywilnego (Dz.U. Nr 141, poz.1176 ze zm.).
Produkty Esperanza posiadają wszelkie niezbędne certyfikaty bezpieczeństwa wymagane na terenie EU.



Zgodnie z Dyrektywą 2012/19/EU, wyrzucanie urządzeń elektrycznych i elektronicznych razem z odpadami gospodarstwa domowego jest zabronione. Ich części składowe podlegają recyklingowi lub należy je wyrzucać osobno. W przeciwnym wypadku mogą powodować uwalnianie substancji szkodliwych i niebezpiecznych stanowiących zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi. Prawo zobowiązuje każdego konsumenta do nieodpłatnego zwracania zużytych i niepotrzebnych urządzeń elektrycznych i elektronicznych do producentów, pośredników sprzedaży lub do punktów zajmujących się utylizacją tego typu odpadów. Szczegółowe warunki regulują przepisy danego kraju. Powyższy symbol umieszczony na produkcie, w instrukcji użytkownika lub na opakowaniu nawiązuje to tego właśnie wymogu. Dzięki właściwej segregacji oraz stosowaniu się do przepisów dotyczących utylizacji odpadów, każdy użytkownik przyczynia się w znaczący sposób do ochrony środowiska.

CZ

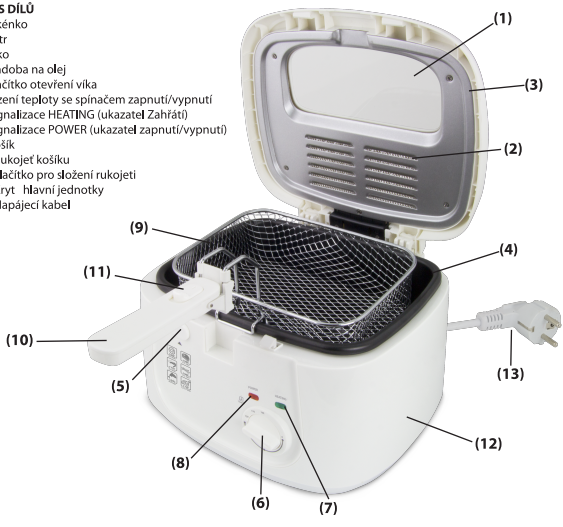
FRITÉZA

TECHNICKÁ SPECIFIKACE
Rozsah napětí: 220-240 V
Frekvence: 50/60 Hz
Spotřeba: 1800 W
Protiskluzová gumová podložka
Maximální kapacita oleje: 2,5 L
Délka kabelu: 75 CM
Rozměry výrobku: 29*25*20 CM
Hmotnost: 1, 95 KG

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY
Před spuštěním zařízení se velmi důkladně seznamte s návodem na obsluhu. Uchovejte jej společně se záručním listem, účtenkou a – pokud je to možné - také s vnějším obalem. Při předávání zařízení jiné osobě, odevzdejte ji také návod na obsluhu.
• Zařízení využívejte pouze pro soukromé účely tak, jak se to u zařízení předpokládá. Toto zařízení není určeno k používání v rámci podnikání.
9Prosíme, abyste zařízení nepoužívali venku. Umísťujte zařízení v bezpečné vzdálenosti od zdrojů tepla, bezprostředního slunečního záření, vlhkosti (v žádném případě je nesmíte ponořovat do tekutin) a ostrých hran. Neobsluhujte zařízení vlhkýma rukama.
Pokud by zařízení bylo vlhké nebo mokré, okamžitě vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky (je třeba táhnout zástrčku, ne za kabel).
• Pokud zařízení nepoužíváte, nebo pokud chcete namontovat nějaké příslušenství, za účelem čištění nebo v případě jakýchkoliv poruch, vždy nejdříve zařízení vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
• Neponechávejte zařízení, které je v provozu, bez dozoru. Před opuštěním místnosti je třeba vždy zařízení vypnout a vytáhnou zástrčku z elektrické zásuvky. ící se bezpečného používání".
DĚTI A POSTIŽENÉ OSOBY
• Pro bezpečnost dětí neponechávejte volně přístupné součásti obalu (igelitové tašky, lepenkové obaly, polystyrén appd.)
VÝSTRAHA
Nedovolujte, aby si děti hrály s fólií. Hrozí nebezpečí udušení!
• Toto zařízení nesmí používat osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, motorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nezbytných zkušeností a/nebo znalostí. Používání zařízení takými osobami je možné výhradně s dozorem osoby, která o ně pečuje nebo až když budou řádně poučené o pravidlech používání zařízení.
• Nedovolujte, aby si děti hrály se zařízením.

ZVLÁŠTNÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ
• Nepoužívejte zařízení bez oleje. Fritéza bude při suchém zahřátí vážně poškozena. Tuk, který nemůže být roztaven, způsobí přehřátí.
• Před prvním použitím fritézy umyjte nádobu na olej, a koš na smažení vodou a důkladně je osušte. Je důležité, aby byla fritéza byla před použitím zcela suchá, protože voda způsobí prskání horkého oleje.
• Hlavní jednotka nebo napájecí kabel nesmí přijít do styku s vodou.
• Neumísťujte do fritézy příliš velké potraviny nebo příslušenství, které výrobce nedoporučuje.
• Aby nedošlo k popálení, nedotýkejte se žádných kovových částí fritézy, jsou velmi horké. Vždy používejte teplovzdorné rukavice.
• Umístěte přístroj na stabilní a rovný povrch, aby nedošlo k jeho pádu.
• Přístroj používejte pouze k fritování. Používejte pouze jedlé potraviny vhodné ke smažení.
• Zařízení nikdy nepoužívejte bez oleje nebo tuku. Ujistěte se, že je hladina oleje vždy mezi značkami minimální a maximální hranice uvnitř nádoby na olej. Nádobu nikdy nepřeplňujte, protože by mohlo dojít k vytečení horkého oleje.
• Ujistěte se, že horké části přístroje nejsou vystaveny hořlavým materiálům, jako jsou závěsy, ubrus, atd. - mohlo by dojít k požáru.
• Zařízení nikdy nepokrývejte žádným materiálem. Během provozu zařízení zajistěte správné větrání.
• Pokud je fritéza v provozu, může dosáhnout vysoké teploty. Při přehřátí se může olej vznítit. Dbejte zvýšené opatrnosti!
• Nikdy neponechávejte fritézu v provozu delší dobu. Po dokončení fritování zařízení vypněte.

POPIS DÍLŮ
(1) Okénko
(2) Filtr
(3) Víko
(4) Nádoba na olej
(5) Tlačítko otevření víka
(6) Řízení teploty se spínačem zapnutí/vypnutí
(7) Signalizace HEATING (ukazatel Zahřátí)
(8) Signalizace POWER (ukazatel zapnutí/vypnutí)
(9) Košík
(10) Rukojeť košíku
(11) Tlačítko pro složení rukojeti
(12) Kryt hlavní jednotky
(13) Napájecí kabel



JAK INSTALOVAT A DEMONTOVAT VÍKO
Pokud chcete sundat víko, zvedněte jej do svislé polohy a zatáhněte nahoru.
Pokud chcete dát víko zpět, zasuňte kovové konce víka svisle do otvorů na zadní straně hlavní jednotky.

JAK POUŽÍVAT ZAŘÍZENÍ
• Stisknout tlačítko pro otevírání víka, otevře se automaticky.
• Před prvním použitím fritézy je nutné umýt nádobu na olej, víko a košík teplou mýdlovou vodou a důkladně osušit. Důkladné vysušení fritézy před použitím je velmi důležité, protože voda uvnitř může vést ke stříkání horkého oleje.
• Nalijte cca. 2-2,5 litru oleje do nádoby. Hladina oleje musí být mezi úrovněmi MIN a MAX vyznačenými na povrchu nádoby na olej.
• Zapojte napájecí kabel do zásuvky. Rozsvítí se ukazatel zapnutí fritézy.
• Nastavte regulátor na požadovanou teplotu a zavřete víko. Je nutné počkat cca. 10-15 minut, abyste dosáhli požadované teploty oleje, abyste mohli používat fritézu. Po zahřátí oleje zhasne ukazatel zahřátí na fritéze. Správné zahřátí oleje umožní smažit křupavé hranolky dozlatova. Když teplota klesne, termostat se automaticky zapne a ukazatel zahřátí se znovu rozsvítí. Termostat automaticky udržuje zvolenou teplotu.
• Když fritéza dosáhne požadované teploty, otevřete víko pomocí tlačítka pro otevírání víka.
• Do košíku vložte odpovídající množství čerstvých hranolků, ryb, kuřete atd.
• Vytáhněte rukojeť košíku nahoru, dokud neuslyšíte kliknutí. Vložte konec držáku do otvoru v krytu fritézy.
• Během smažení můžete produkty míchat.
• Když jsou produkty hotové, zdvihněte košík, zvedněte rukojeť a počkejte, až olej steče. V případě potřeby je možné košík vyjmout z nádoby na olej.
• Po použití je nutné termostat nastavit na 0 a vypnout fritézu z napájení. Zařízení se nesmí přemisťovat, pokud je tuk nebo olej ještě stále horký.
Poznámka: Ve víku se nachází nevyjímatelný filtr, který sbírá kapky oleje z páry při jejich filtrování. Může se použít ke snížení množství kouře vytvářeného při smažení.
POZNÁMKY:
• K fritování je vhodný tekutý olej. Chcete-li použít tuhý tuk, nakrájejte tuk na malé kousky a vyberte nejnižší teplotu. Tuk je nutné ponechat pomalu se rozpouštět, aby mohl tuk zcela pokrýt ohřívací prvek. Je-li nastavení teploty příliš vysoké, hrozí přehřátí zařízení!

TIPY PRO NEJLEPŠÍ FRITOVÁNÍ

- Před smažením potraviny vždy dobře osušte. Mokré potraviny mohou pěnit a olej může přetéci.
- Potraviny ke smažení by měly být zhruba stejné velikosti, aby došlo k rovnoměrnému a důkladnému fritování.
- Některé potraviny se před smažením obvykle obalují. Těstíčko či trojobal jsou obvyklé způsoby obalování.
- Před přidáním potravin vždy počkejte, dokud fritéza nedosáhne požadované teploty a ukazatel teploty nezhasne.
- NIKDY nepřeplňujte koš.

TEPLOTNÍ DOPORUČENÍ PRO NEJLEPŠÍ FRITOVÁNÍ

POTRAVINA	TEPLOTA (°C)	MINUTY (PŘIBLIŽNĚ)
Koblihy	180	2 až 4
Lilek	180	5 až 7
Kuřecí prsa	170	12 až 15
Kuřecí nugety	175	12 až 15
Obalované rybí filety	180	5 až 6
Ryba v těstíčku	165	6 až 8
Cibulové kroužky	175	5 až 7
Obalované žampiony	175	3 až 5
Obalované vepřové kousky	175	7 až 10
Krevety	175	2 až 4
Telecí řízek	170	7 až 10
Hranolky	190	5 až 7
Steakové hranolky	190	5 až 7
Bramborové lupínky	190	5 až 8

ČIŠTĚNÍ

- Před čištěním je třeba vždy vytáhnout zástrčku ze zásuvky a počkat až zařízení vychladne.
- Během čištění nesmíte v žádném případě ponořovat zařízení ve vodě. V opačném případě by to mohlo vést k zásahu elektrickým proudem nebo k požáru.
- Je zakázáno používat drátěné kartáče a jakékoliv abrazivní prvky.
- Nesmí se používat žíraviny nebo abrazivní prostředky.

UCHOVÁVÁNÍ

- Čistěte zařízení v souladu s popisem; ponechte pro úplné vyschnutí.
- Pokud se zařízení nebude používat po delší dobu, doporučujeme zařízení uchovávat v původním obalu.
- Zařízení je třeba vždy uchovávat na dětem nedostupném místě, které je dobře větratelné a suché.

ZÁRUKA

1. Záruku poskytuje společnost EDC Poterek Sp. Jawna se sídlem: ul.Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki, Polsko, tel. servis: 004822-7213571 linka 10 – dále jen Esperanza.
2. Tato záruka upřesňuje práva a povinnosti kupujícího vůči firmě Esperanza. Přečtěte pečlivě tento záruční list, protože v případě nároků vůči firmě Esperanza bude považováno, že se uživatel seznámil se záručními podmínkami a s nimi souhlasil.
3. Esperanza zaručuje, že každý výrobek, včetně příslušenství zahrnutého v balení, nemá žádné materiálové a výrobní vady, za podmínky jeho běžného používání v souladu s určením.
4. V případě zjištění poškození v záručním období, Esperanza dle vlastního výběru opraví nebo vymění výrobek za nový, s použitím nových nebo výrobcem opravených součástí. V případě použití výrobcem obnovených součástí, Esperanza zaručuje, že budou se vyznačovat stejnými vlastnostmi jak nové výrobky.
5. Vadný výrobek musí být vrácen společně s potvrzením o přijetí, obchodní fakturě nebo jiném dokladu o koupi na místě prodeje. To by mělo zahrnovat veškeré příslušenství připojené v originálním balení. Esperanza má právo odmítnout záruku, pokud bude chybět nějaké příslušenství.

6. Esperanza je odhodlána reagovat na reklamaci do 14 kalendářních dnů ode dne jeho oznámení v místě prodeje. Esperanza opraví vadný výrobek v nejkratším možném čase. Pokud bude muset dovážet ze zahraničí, z částí, které jsou nutné k opravě, může být tato lhůta prodloužena.
7. V případě nutnosti výměny výrobku za nový, Esperanza si vyhrazuje právo na výměnu za novější model s podobnými vlastnostmi, pokud byla zahájena jeho prodej a nahradil předchozí model.
8. V případě nároku na náhradu, je považováno, že kupující souhlasil s tím, že oprava a výměna (v závislosti na dostupnost výrobku), dle rozhodnutí servisu, je jediným a výhradním prostředkem uplatnění nároku na záruku vůči firmě Esperanza.

VYLOUČENÍ:

Záruka se nevztahuje na:

1. Výrobky, které nebyly vyrobeny firmou Esperanza
2. Výrobky, které byly poškozeny nebo měly závady následkem:
   - používání v nesouladu s jejich běžným určením
   - úpravy nebo zásahu do vnitřní struktury zařízení
   - oprav v neautorizovaných servisních střediscích nebo v servisu jiném než servis firmy Esperanza
   - nesprávného skladování, dopravy nebo balení
   - nesprávné instalace výrobků nebo softwaru
   - mechanických, fyzických, chemických, apod. poškození
3. Esperanza nenese zodpovědnost za vzniklá poškození, tykající se ztráty obchodu, dat, zisků nebo škod vzniklých používáním výrobků Esperanza ve spolupráci s jinými zařízení.
4. Výrobky s porušenými plombami, nálepkami a podstatně opotřebené výrobky. Na všechny výrobky Esperanza se vztahuje dvouletá záruka výrobce a nezbytné bezpečnostní certifikáty.

Na všechny výrobky Esperanza se vztahuje dvouletá záruka výrobce a všechny jsou vybaveny nezbytnými certifikáty.



V souladu s Nařízením 2012/19/EU je likvidace elektrospotřebičů a elektronická spolu s komunálním odpadem z domácnosti zakázaná. Jejich součásti se recyklují nebo je třeba je likvidovat samostatně. V opačném případě mohou způsobit uvolňování do ovzduší škodlivých a nebezpečných látek do životního prostředí a lidské zdraví. Právní předpisy zavazují každého spotřebitele k bezplatnému vracení opotřebovaných a nadbytečných elektrospotřebičů jejich výrobcům, prodejcům nebo na místech zabývajících se likvidací odpadu tohoto druhu. Podrobné podmínky určují předpisy platné v konkrétní zemi. Tento symbol uvedený na výrobku, v návodu na používání nebo na obalu navazuje na tento požadavek. Díky správnému třídění a dodržování předpisů týkajících se likvidace odpadů přispívá každý uživatel tímto významným způsobem k ochraně životního prostředí.

DE

FRITEUSE

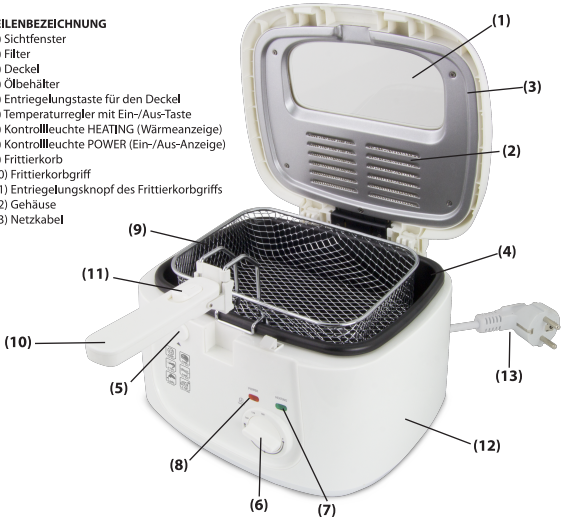
TETECHNISCHE SPEZIFIKATION
Bereich der Nennspannungen: 220/-240 V
Nennfrequenz: 50/60 Hz
Leistungsverbrauch: 1800 W
Rutschhemmende Gummifüße
Maximales Ölvolumen: 2,5 L
Kabellänge: 75 CM
Produktabmessungen (max. nach der Montage): 29*25*20 CM
Nettogewicht: 1, 95 KG

HEITSHINWEISE
Vor der Inbetriebnahme des Gerätes ist die Anleitung sorgfältig zu lesen. Die Anleitung ist mit dem Garantieschein, der Rechnung und nach Möglichkeit mit der Verpackung aufzubewahren. Falls das Gerät an Dritte abgegeben wird, ist die Anleitung mit abzugeben.
• Das Gerät ist ausschließlich für Privatzwecke zu nutzen, so wie das für das Gerät vorgesehen ist. Das Gerät ist nicht für kommerzielle Zwecke vorgesehen.
Das Gerät nicht Außen verwenden. Das Gerät ist von Warmquellen, von Sonnenstrahlen und Feuchtigkeit und scharfen Kanten fern zu halten (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen). Das Gerät nicht mit feuchten Händen bedienen.
Wenn das Gerät feucht oder nass ist, sofort den Stecker herausziehen (am Stecker halten, nicht am Kabel).
• Wenn Sie das Gerät nicht nutzen, oder wenn Sie Zubehör montieren möchten, das Gerät reinigen möchten, bitte das Gerät immer ausschalten und den Stecker vom Netz ziehen.
• Wenn das Gerät im Betrieb ist, nicht unbeaufsichtigt lassen. Vor dem Verlassen des Raumes das Gerät immer ausschalten und den Stecker vom Netz ziehen.
• Es ist regelmäßig zu prüfen, ob das Gerät und das Kabel nicht beschädigt sind. Im Falle einer Beschädigung das Gerät nicht weiter verwenden.
• Im Falle einer Störung das Gerät niemals selbständig reparieren, sondern die Hilfe eines Fachmanns nutzen. Falls das Speisekabel beschädigt wird, soll es beim Hersteller oder einem Fachgeschäft ausgetauscht werden zwecks Vermeidung einer Gefährdung.
• Es sind nur originelle Zubehörteile zu verwenden.
• Denken Sie an die weiter aufgeführten „Besonderen Hinweisen zur sicheren Nutzung".

KINDER UND BEHINDERTE PERSONEN
• Zur Sicherheit der Kinder bitte die Zubehörteile der Verpackung niemals lose lassen (Plastiktaschen, Kartons, usw.)
• Kinder sollen nicht mit Folie spielen. Erstickungsgefahr!
• Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Personen (darunter Kinder) bestimmt, deren eingeschränkte physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am Gebrauch des Gerätes hindert. Die Nutzung des Gerätes von solchen Personen erfolgt ausschließlich unter Aufsicht eines Betreuers
oder nach Erhalt entsprechender Hinweise.
Kinder sollen nicht mit dem Gerät spielen.

BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIESES GERÄT
• Die Fritteuse ohne Öl nicht benutzen. Beim Betrieb ohne Öl wird die Fritteuse schwer beschädigt. Das Fett, das nicht geschmolzen werden kann, führt zur Überhitzung der Fritteuse.
• Vor dem ersten Gebrauch der Fritteuse den Ölbehälter, den Deckel und den Frittierkorb im warmen Seifenwasser waschen und genau abtrocknen. Es ist wichtig, dass die Fritteuse vor dem Gebrauch vollständig trocken ist, weil das Wasser das Spritzen des heißen Öls verursacht.
• Die Haupteinheit oder das Zuleitungskabel ins Wasser nicht tauchen lassen.
• Keine zu große Lebensmittel in oder Utensilien, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, in die Fritteuse einlegen.
• Um Verbrennungen zu vorbeugen, berühren Sie keine Metallteile der Fritteuse, weil sie sehr heiß sind. Immer hitzebeständige Handschuhe tragen.
• Das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche stellen, damit es nicht herabfällt.
• Das Gerät nur zum Frittieren benutzen. Nur für Braten und Speisen geeignete Lebensmittel zubereiten.
• Das Gerät ohne Öl oder Fett nicht benutzen. Es ist immer sicherzustellen, dass der Ölstand zwischen dem Minimum- und Maximum-Markierungen im Ölbehälter liegt. Nicht überfüllen, weil das zum Auswurf des heißen Öls führen kann.
• Es ist sicherzustellen, dass die heißen Teile des Geräts sich in der Nähe von brennbaren Materialien wie Vorhängen, Tischdecken usw. nicht befinden, weil das zum Brand führen kann.
• Das Gerät mit keinem Material abdecken. Beim Gebrauch für ausreichende Lüftung sorgen.
• Die Fritteuse darf zu lang nicht benutzt werden. Das Gerät nach der Zubereitung der Speise ausschalten.

TEILENBEZEICHNUNG
(1) Sichtfenster
(2) Filter
(3) Deckel
(4) Ölbehälter
(5) Entriegelungstaste für den Deckel
(6) Temperaturregler mit Ein-/Aus-Taste
(7) Kontrollleuchte HEATING (Wärmeanzeige)
(8) Kontrollleuchte POWER (Ein-/Aus-Anzeige)
(9) Frittierkorb
(10) Frittierkorbgriff
(11) Entriegelungsknopf des Frittierkorbgriffs
(12) Gehäuse
(13) Netzkabel



ANBRINGEN UND RUNTERNEHMEN DES DECKELS
Um den Deckel abzunehmen, heben Sie ihn an und bringen Sie ihn in eine vertikale Position und ziehen Sie ihn nach oben.
Um den Deckel wieder einzusetzen, schieben Sie die Metallenden des Deckels senkrecht in die Löcher auf der Rückseite des Gehäuses.

GEBRAUCHSANLEITUNG
• Drücken Sie die Entriegelungstaste für den Deckel, er öffnet sich automatisch.
• Vor der ersten Benutzung der Fritteuse Ölbehälter, Deckel und Korb mit warmem Wasser und Seife waschen und gut trocknen. Eine gründliche Trocknung der Fritteuse vor dem Gebrauch ist sehr wichtig, da das Wasser im Inneren zu heißen Ölspritzern führen kann.
• Ca. 2-2,5 Liter Öl in den Behälter füllen. Der Ölstand muss zwischen dem auf der Oberfläche des Ölbehälters markierten MIN- und MAX-Wert liegen.
• Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose. Die Ein-Anzeige der Fritteuse leuchtet auf.
• Stellen Sie den Regler auf die gewünschte Temperatur ein und schließen Sie den Deckel. Warten Sie ca. 10-15 Minuten, um die gewünschte Öltemperatur für die Fritteuse zu erreichen. Wenn das Öl erwärmt ist, erlischt die Wärmeanzeige an der Fritteuse. Eine entsprechende Erwärmung des Öls ermöglicht das Braten von goldbraunen und knusprigen Pommes frites. Bei sinkender Temperatur schaltet sich der Thermostat automatisch ein und die Betriebsanzeige leuchtet wieder auf. Der Thermostat hält automatisch die gewählte Temperatur.
• Wenn die Fritteuse die gewünschte Temperatur erreicht hat, öffnen Sie den Deckel mit der Entriegelungstaste für den Deckel.
• Legen Sie die entsprechende Menge an frischen Pommes frites, Fisch, Huhn, etc. in den Korb.
• Ziehen Sie den Frittierkorbgriff nach oben, bis Sie ein Klicken hören. Stecken Sie die Spitze des Griffs in die Öffnung im Fritteusengehäuse.
• Beim Frittieren können Lebensmittel gemischt werden.
• Wenn das Essen fertig ist, heben Sie den Korb an, indem Sie den Griff anheben und warten Sie, bis das Öl abtropft. Gegebenenfalls den Frittierkorb aus dem Ölbehälter herauszunehmen.
• Stellen Sie nach der Verwendung den Thermostat auf 0 und stecken Sie die Fritteuse aus. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn das Fett oder das Öl noch heiß ist.
Bemerkung: Im Deckel befindet sich ein nicht abnehmbarer Filter, der beim Filtern Öltropfen aus dem Dampf auffängt. Das kann behilflich sein beim Reduzieren des beim Frittieren entstehenden Rauchs.

BEMERKUNG:

• Ein flüssiges Öl ist zum Frittieren geeignet. Falls Sie festes Fett verwenden möchten, ist es in kleine Stücke zu schneiden und die niedrigste Temperatur wählen. Wird ein festes Fett benutzt, muss es langsam geschmolzen werden, um das Heizelement umkreisen zu können. Es gibt Überhitzungsrisiko und die Einstellung der zu hohen Temperatur kann zur Beschädigung des Geräts führen!

HINWEISE ZU BESTEN BRATENERGEBNISSEN

• Die Speise vor dem Braten ausreichend trocknen lassen. Ist die Speise sehr „nass", kann es zur Aufschäumung oder zum Überfließen des Öls führen.
• Die zum Braten bestimmte Speise soll zumindest annähernd regelmäßig sein, damit sie gleichmäßig und vollständig aufgewärmt werden kann.
• Viele Typen von Speisen muss vor dem Braten noch paniert werden. Typische Paniere sind Paniermehl und Brotkrumen.
• Bevor die Speise ins Gerät eingelegt wird, ist es darauf zu warten, dass die Fritteuse die erwünschte Temperatur erreicht und die Heizungsanzeige ausgeschaltet wird.
• Den Frittierkorb NICHT überfüllen.

VORGESCHLAGENE TEMPERATUREN FÜR DIE BESTEN ERGEBNISSE

SPEISE	TEMPERATUR (° C)	MINUTEN (UNGEFÄHR)
Berliner	180	2 bis 4
Aubergine	180	5 bis 7
Hühnerbrust	170	12 bis 15
Hähnchenstücke im Semmelbröseln	175	12 bis 15
Fischfilets im Semmelbröseln	180	5 bis 6
Fisch im Semmelbröseln	165	6 bis 8
Zwiebelringe	175	5 bis 7
Pilze im Semmelbröseln	175	3 bis 5
Schweinskoteletts im Semmelbröseln	175	7 bis 10
Shrimps	175	2 bis 4
Kalbskoteletts	170	7 bis 10
Pommes frites	190	5 bis 7
Steakpommes frites	190	5 bis 7
Kartoffelchips	190	5 bis 8

REINIGUNG

• Vor der Reinigung immer den Stecker aus der Steckdose ziehen und bis zum Abkühlen des Gerätes abwarten.
• Während der Reinigung das Gerät keinesfalls in Wasser tauchen. Dies kann zum Stromschlag oder Brand führen.
• Keine Drahtbürsten und Reibelemente verwenden.
• Keine ätzende und reibende Reinigungsmittel verwenden.

AUFBEWAHRUNG

• Das Gerät gemäß der Beschreibung reinigen; bis zum Trocknen stehen lassen.
• Falls das Gerät nicht benutzt wird, wird empfohlen, das Gerät in der Originalverpackung aufzubewahren.
• Das Gerät ist immer an einer für Kinder unzugänglichen trockenen und gut belüfteten Stelle aufzubewahren.

GARANTIE

1. Garantie wird erteilt von der Firma EDC Poterek Sp. Jawna mit Sitz in: ul.Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki / POLEN, Tel. Servis: 022-7213571 Hausruf 10 – nachfolgend Esperanza genannt.
2. Dem Erwerber werden mit der vorliegenden Garantie Rechte und Berechtigungen der Esperanza gegenüber zuerkannt. Diese Garantie ist genau zu lesen, denn bei der Geltendmachung von Garantieansprüchen wird angenommen, dass der Verbraucher sich mit den Garantiebedingungen vertraut gemacht und diese akzeptiert hatte.
3. Esperanza versichert, dass jedes Produkt, inklusive der in der Verpackung enthaltenen Ausstattung, ist frei von Material- und Fabrikationsfehlern, vorausgesetzt es wird normal bestimmungsgemäß verwendet.
4. Tritt eine Beschädigung (Defekt) während der Garantiezeit auf, wird Esperanza nach eigenem Ermessen das gegebene Produkt reparieren oder gegen ein neues umtauschen, unter Anwendung von neuen oder fabrikmäßig erneuten Teile. Im Fall der Anwendung von fabrikmäßig erneuten Teile gewährleistet Esperanza, dass die Eigenschaften dieser Teile den neuen Produkten entsprechen werden.
5. Defektes Produkt sollte mit Empfang, Handelsrechnung oder einem anderen Kaufnachweis an den Ort des Kaufs zusammen zurückgegeben werden. Es sollte alles Zubehör in Originalverpackung befestigt ist. Esperanza hat Recht auf Garantie abzulehnen, wenn nicht alle Zubehör wird uns fehlen.

6. Esperanza ist verpflichtet, auf die Beschwerde innerhalb von 14 Kalendertagen nach der Mitteilung in der Verkaufsstelle zu reagieren. Esperanza wird das mangelhafte Produkt in kürzester Zeit zu reparieren. Wenn müssen aus dem Ausland importieren von Teilen, die notwendig sind, um die Reparatur dieses Mal kann verlängert werden.
7. Muss ein Produkt gegen ein neues umgetauscht werden, hat Esperanza das Recht, dem Kunden ein neues Modell von ähnlichen Gebrauchseigenschaften zu geben, wenn es sich im Verkauf befindet und das alte Modell ersetzt hat.
8. Im Fall der Erhebung von Garantieansprüchen wird vorausgesetzt, dass der Erwerber seine Zustimmung geäußert hat, und dass die Reparatur und der Umtausch (je nach Verfügbarkeit des Produkts), je nach Entscheidung der Serviceabteilung, das einzige und das ausschließliche Mittel sind, Garantierechte gegenüber Esperanza geltend zu machen.

GARANTIEAUSSCHLUSS:

Von der Garantie werden folgende Produkte nicht umfasst:

1. Produkte, die nicht von Esperanza hergestellt wurden
2. Produkte, die beschädigt wurden oder Fehler hatten infolge:
   - der Verwendung auf eine andere Art und Weise als ihre normale Bestimmung
   - der Modifikationen oder Ingerenzen in die innere Struktur des Gerätes
   - der Wartung bei nicht autorisierten Servicestellen oder bei einem anderen Service als der Service der Esperanza
   - der unangemessenen Aufbewahrung, des Transports oder des Packens
   - der falschen Installierung der Produkte oder der Software
   - der mechanischen, physischen, chemischen Beschädigungen, u.ä.
3. Esperanza übernimmt keine Haftung für entstandene Schäden betreffend Geschäftverlust, Verlust von Daten, Gewinnen oder für solche Schäden, die aus der Anwendung von Esperanza - Produkten in der Zusammenarbeit mit anderen Geräten resultieren.
4. Produkte mit zerstörten / beschädigten Siegeln, Aufklebern und Produkte, die hochgradig abgenutzt sind.

Auf alle Esperanza – Produkte wird eine Herstellergarantie von 2 Jahren erteilt. Alle Produkte besitzen notwendige Sicherheitsbescheinigungen.



Gemäß der Richtlinie 2012/19/EU ist die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten im Hausmüll untersagt. Die Bauteile unterliegen dem Recycling und sollen getrennt entsorgt werden. Andernfalls können gefährliche und gesundheitsschädliche Stoffe freigesetzt werden, die eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Das Gesetz verpflichtet jeden Verbraucher, unnötige oder gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte an die Hersteller, Handelsvertreter oder Abfallbehandlungsanlagen zurückzugeben. Die genauen Bedingungen werden durch die Vorschriften des jeweiligen Landes reguliert. Dieses Symbol auf Produkten oder deren Anleitung weist auf die Entsorgung hin. Dank der richtigen Mülltrennung sowie der Einhaltung von Vorschriften über das Recycling trägt jeder Verbraucher somit zum Umweltschutz bei.

RU

ФРИТЮРНИЦА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
Область номинальных напряжений – 220 - 240 V
Номинальная частотность – 50/60 Hz
Мощность – 1800 ВТ
Противоскользящие резиновые ножки
Максимальный объем масла – 2,5 Л
Длина кабеля – 75 СМ
Размеры продукта (макс. после сборки) – 29*25*20 СМ
Вес нетто – 1,95 КГ

ОБЩИЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ
Перед включением устройства пожалуйста, очень внимательно прочитайте инструкцию обслуживания. Просьба её хранить вместе с гарантийной картой, чеком и по возможности с картонной коробкой и внутренними вкладками. Передавая устройство другому лицу отдайте ему также инструкцию обслуживания.
• Просьба использовать устройство для домашних целей, для которых оно и предназначено. Это устройство не создавалось для использования в производственных целях.
Просьба не использовать устройство с наружи. Просьба хранить устройство в дали от источников тепла, прямых солнечных лучей, влаги (ни в коем случае не погружать в жидкости), а также острых кромок.
Просьба не обслуживать устройство влажными ладонями.
Если устройство влажное или мокрое, просьба немедленно вытянуть вилку (следует тянуть за вилку, а не за провод).
• Если Вы не пользуетесь устройством, если Вы хотите установить какие-либо аксессуары для очистки или для устранения каких либо нарушений в работе, просьба всегда отключать устройство, вынув вилку из розетки.
• Работающее устройство не следует оставлять без надзора. Покидая помещение, устройство всегда следует отключить, вытянув сетевую вилку из розетки.
• Следует регулярно проверять исправность устройства и сетевого кабеля. В случае неисправности следует прекратить использование устройства.
• В случае аварии не следует ремонтировать устройство самому, а воспользоваться помощью авторизованного специалиста. Если питающий провод конструктивно неотсоединяем и оказался повреждённым, то его необходимо заменить у производителя или в специальной ремонтной мастерской или при помощи квалифицированного персонала.
• Просьба использовать только оригинальные аксессуары.
• Просим помнить об указанных далее „Специальных указаниях, относящихся к безопасному использованию"

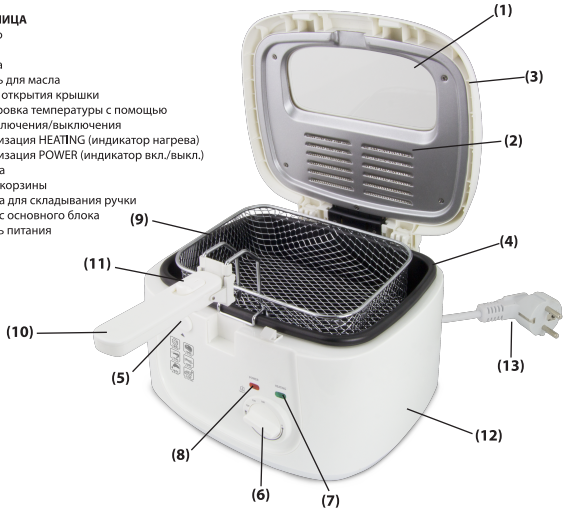
ДЕТИ И НЕПОЛНОПРАВНЫЕ ЛИЦА
• Для безопасности делей просьба не оставлять в свободном доступе части упаковки (пластиковые мешки, картон, пенополистирол и т. п.)
• Не позволяй детям играться с фольгой. Опасность удушения!
• Это устройство не может использоваться лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими и умственными возможностями, нарушениями моторики и не имеющими необходимого опыта, и/или знаний. Использование устройства такими лицами возможно только под надзором опекуна.
или после получения указаний, относящихся к использованию устройства.
• Не позволяй детям играться с устройством.

ОСОБЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ, КАСАЮЩИЕСЯ БЕЗОПАСНОСТИ ДАННОГО ПРИБОРА
• Не следует использовать фритюрницу без масла. В случае подогрева всухую фритюрница будет серьезно повреждена. Жир, который по каким-либо причинам не растопится, приведёт к перегреву фритюрницы.
• Перед первым использованием фритюрницы следует помыть ёмкость для масла, крышку и корзину для жарки в тёплой мыльной воде и тщательно высушить. Важно, чтобы перед использованием фритюрница была абсолютно сухой, потому как наличие воды приведёт к разбрызгиванию горячего масла.
• Не следует окунать основной корпус прибора и питающий кабель в воду.
• Не помещать во фритюрницу слишком больших порций пищевых продуктов, а также продуктов, которые не рекомендуются производителем.
• Во избежание ожогов не следует касаться каких-либо металлических частей фритюрницы, потому что они очень горячие. Всегда используйте жаростойкие рукавицы.
• Чтобы прибор не упал, его необходимо поместить на ровной стабильной поверхности.
• Использовать устройство можно только для жарки в глубоком масле. Готовить следует исключительно пригодные для жарки и потребления продукты питания.

• Не следует использовать прибор без масла или жира. Прежде всего, необходимо убедиться в том, что уровень масла находится между обозначениями минимума и максимума внутри специальной ёмкости для масла. Ввиду опасности выброса горячего масла данную ёмкость не следует переполнять.
• Пожалуйста, проверьте, не соприкасаются ли горячие части устройства с легковоспламеняющимися материалами, такими как шторы, скатерти и тому подобные предметы, потому как это может привести к пожару.
• Не следует прикрывать устройства каким-либо материалом. Во время его использования очень важной является соответствующая вентиляция помещения.
• Во время использования общая температура фритюрницы может быть очень высокой. В случае перегрева продукты переработки масел могут загореться. Следует соблюдать особенную осторожность!
• Не пользоваться фритюрницей, не выключая, в течение длительных периодов времени. Следует выключать прибор после приготовления блюда.

ФРИТЮРНИЦА

(1) Окошко
(2) Фильтр
(3) Крышка
(4) Ёмкость для масла
(5) Кнопка открытия крышки
(6) Регулировка температуры с помощью кнопки включения/выключения
(7) Сигнализация HEATING (индикатор нагрева)
(8) Сигнализация POWER (индикатор вкл./выкл.)
(9) Корзина
(10) Ручка корзины
(11) Кнопка для складывания ручки
(12) Корпус основного блока
(13) Кабель питания



КАК УСТАНОВИТЬ И СНЯТЬ КРЫШКУ

Для того, чтобы снять крышку, необходимо поднять ее в вертикальное положение и потянуть вверх. Чтобы установить крышку на место, необходимо вертикально вставить металлические наконечники крышки в отверстия на задней панели основного блока.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ УСТРОЙСТВОМ

• Нажать кнопку, чтобы открыть крышку, она откроется автоматически.
• Перед первым использованием фритюрницы следует промыть ёмкость для масла, крышку и корзину теплой водой с мылом, после чего тщательно высушить. Тщательная сушка фритюрницы перед использованием очень важна, потому что вода внутри может вызвать разбрызгивание горячего масла.
• Налить в ёмкость около 2-2,5 литров масла. Уровень масла должен находиться между уровнями MIN и MAX, обозначенными на поверхности ёмкости для масла.
• Подключить кабель питания к розетке. Загорится индикатор включения фритюрницы.
• Установить регулятор на нужную температуру, после чего закрыть крышку. Подождать около 10-15 минут, чтобы получить требуемую температуру масла, которая позволяет использовать фритюрницу. После нагрева масла индикатор нагрева на фритюрнице погаснет. Правильный нагрев масла позволяет получить румяный и хрустящий картофель фри. Когда температура упадет, термостат включится автоматически и индикатор нагрева снова загорится. Термостат автоматически поддерживает выбранную температуру.

• Когда фритюрница достигнет требуемой температуры, необходимо открыть крышку с помощью кнопки открывания крышки.
• В корзину положить нужное количество свежего картофеля фри, рыбы, курицы и т.д.
• Потянуть ручку корзины вверх, пока не услышите щелчок. Вставить наконечник держателя в отверстие корпуса фритюрницы.
• Во время жарки можно мешать продукты.
• Когда продукты будут готовы, поднять корзину, приподняв ручку, и подождать, пока масло не стечет. В случае необходимости можно вынуть корзину из ёмкости для масла.
• После использования термостат должен быть установлен на 0, а фритюрница выключена. Не следует перемещать устройство, если жир или масло еще горячие.
Внимание: В крышке установлен несъемный фильтр, который собирает капли масла из пара при их фильтрации. Может использоваться для уменьшения количества дыма, производимого во время жарки.
ВНИМАНИЕ
• Для жарки в глубоком масле лучше всего соответствует масло в жидком виде. Если Вы хотели бы использовать жир в твёрдом виде, его необходимо порезать на мелкие кусочки и выбрать самую низкую температуру. В случае применения жира в твёрдом виде, его необходимо медленно растворять и так, чтобы полученное вещество окружило нагревательный элемент. В ходе данного процесса существует риск перегрева, а выбор слишком высокой температуры может привести к повреждению устройства!

РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ ЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ ЖАРКИ
• Перед жаркой необходимо всегда хорошо просушить продукты питания. Слишком «мокрые» продукты могут привести к вспениванию и переливанию масла.
• Продукты питания, предназначенные для жарки, должны быть приблизительно одинакового размера, чтобы обеспечить их равномерный прогрев.
• Для соответствующего результата жарки большое количество блюд требует наличия панировки. Типичными видами панировки являются панировочные сухари и хлебные крошки.
• Перед размещением продуктов питания всегда следует подождать, пока фритюрница достигнет желаемой температуры и отключится индикатор нагрева.
• НЕЛЬЗЯ переполнять корзину.

ТЕМПЕРАТУРЫ, РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ

БЛЮДО	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	МИНУТЫ (ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО)
Пончики	180	от 2 до 4
Баклажан	180	от 5 до 7
Куриная грудка	170	от 12 до 15
Кусочки цыпленка в хлебной панировке	175	от 12 до 15
Рыбное филе в хлебной панировке	180	от 5 до 6
Рыба в панировочных сухарях	165	от 6 до 8
Луковые кружочки	175	от 5 до 7
Грибы в хлебной панировке	175	от 3 до 5
Свиные котлеты в хлебной панировке	175	от 7 до 10
Креветки	175	от 2 до 4
Котлеты из телятины	170	от 7 до 10
Картофель фри	190	от 5 до 7
«Стейковый» картофель фри	190	от 5 до 7
Картофельные чипсы	190	от 5 до 8

ЧИСТКА
• Перед чисткой следует всегда вытянуть вилку из розетки и подождать пока устройство остынет.
• В процессе чистки ни в коем случае не следует погружать устройство в воду. В противном случае это может привести к поражению током или пожару.
• Запрещено использовать как проволочные щётки, так и любые другие абразивные элементы.
• Нельзя использовать едкие или абразивные моющие средства.

ХРАНЕНИЕ
• Чистить устройство в соответствии с описанием; оставить до полного остывания.
• Если устройство не будет использоваться продолжительное время, рекомендуем хранить устройство в оригинальной упаковке.
• Устройство всегда следует хранить в недоступном для детей месте, хорошо вентилируемом и сухом.

ГАРАНТИЯ

1. Гарантия предоставлена фирмой простое товарищество EDC Poterek Sp. J. юридический адрес: ул. Познаньска 129/133, 05-850 Ожарув Мазовецки, тел. службы сервиса: 022-7213571 добав. 10, называемой далее Esperanza.
2. Настоящая гарантия предоставляет покупателю права и полномочия в отношении Esperanza. Настоящую гарантию следует внимательно прочитать, поскольку в случае предъявления претензий к Esperanza будет считаться, что пользователь ознакомился и принял условия гарантии.
3. Esperanza гарантирует, что во всех изделиях, включая комплектующие, содержащиеся в упаковке, отсутствуют дефекты материала и производственные дефекты при условии их нормальной эксплуатации в соответствии с назначением.
4. В случае появления повреждений в течение гарантийного срока Esperanza по своему усмотрению либо произведёт ремонт изделия, либо заменит его на новое, используя новые или обновленные в заводских условиях запасные части. В случае использования частей, обновленных в заводских условиях, Esperanza гарантирует, что их характеристики будут аналогичны новым изделиям.
5. Бракованные изделия должны быть возвращены вместе с получения, коммерческий счет-фактуру или любой другой документ, подтверждающий покупку к месту покупки. Он должен включать все аксессуары, прикрепленные в оригинальной упаковке. Esperanza имеет право отклонить гарантии, если любые аксессуары будет не хватать.
6. Esperanza стремится реагировать на жалобы в течение 14 календарных дней с момента его уведомления в точке продажи. Esperanza будет отремонтировать неисправное изделие в кратчайшие сроки. Если будет необходимо импортировать из-за рубежа любых частей, которые необходимы для ремонта на этот раз может быть продлен.
7. В случае необходимости замены товара на новый, Esperanza оставляет за собой право замены на более новую модель с подобными эксплуатационными параметрами, если она была введена в продажу вместо предшествующей модели товара.
8. В случае заявления претензий считается, что покупатель выразил согласие с тем, что ремонт и замена (в зависимости от наличия товара), в зависимости решения службы сервиса, является единственной и исключительной формой истребования гарантийных прав в отношении Esperanza.

ИСКЛЮЧЕНИЯ:

Гарантия не распространяется на:

1. Изделия, производителем которых является не Esperanza
2. Изделия, которые были повреждены или имели дефекты в результате:
   - использования не по прямому назначению
   - модификации или вмешательства во внутреннюю конструкцию устройства
   - сервисного обслуживания в неавторизованных сервисных пунктах, либо иной сервисной службе, чем Esperanza
   - неправильного хранения, перевозки или упаковки
   - неправильной установки предметов или программного обеспечения
   - механических, физических, химических, и т.п. повреждений
3. Esperanza не несёт ответственности за ущерб в результате упущенного бизнеса и дохода, потерянных данных, или ущерба вследствие использования изделий Esperanza в работе с другими устройствами.
4. Изделия с сорванными пломбами, наклейками, а также сильно изношенные изделия.

На все товары Esperanza распространяется 2-летняя гарантия производителя, и имеются все необходимые сертификаты безопасности.

В соответствии с Директивой 2012/19/EU, выбрасывать электрическое и электронное оборудования вместе с бытовыми отходами запрещено. Их составные части подлежат повторной переработке, либо их следует выбрасывать отдельно. В противном случае могут привести к выделению вредных и опасных веществ, угрожающих окружающей среде и здоровья человека. Закон обязывает каждого потребителя безвозмездно возвращать использованное и ненужное электрическое и электронное оборудование производителям, торговым посредникам или в пункты , занимающееся утилизацией данного типа производителям, торговым посредникам или в пункты , занимающееся утилизацией данного типа размещенный на изделии, в инструкции пользователя или на упаковке обязывает соблюдать именно это требование. Благодаря правильной сортировке, а также соблюдению предписаний, относящихся к утилизации отходов, каждый потребитель в значительной мере приобщается к охране окружающей среды.

GARANZIA

1. La garanzia viene concessa dalla EDC Poterek Sp. Jawna con sede: via Poznańska 129/133, 05-850 Varsa via, Tel. assistenza tecnica: 022-7213571 int. 10 – detta di seguito la Esperanza.
2. La presente garanzia attribuisce all'acquirente i diritti e le facoltà da esercitare nei confronti della Esperanza. La garanzia in oggetto deve essere letta con attenzione, in quanto nel caso delle pretese avanzate nei confronti della Esperanza verrà inteso che l'utente ha preso conoscenza delle condizioni della garanzia e le ha accettate.
3. La Esperanza garantisce che ogni prodotto, compreso l'equipaggiamento presente nella confezione, è libero da difetti di materiale e da difetti concernenti l'esecuzione, a condizione dell'utilizzo normale conforme alla destinazione.
4. Nel caso del verificarsi del danneggiamento nel corso del periodo di garanzia la Esperanza, a sua libera discrezione, procederà a riparare ovvero a sostituire il prodotto con il prodotto nuovo, utilizzando le parti nuove ovvero rinnovate in fabbrica. Nel caso dell'utilizzo delle parti rinnovate in fabbrica la Esperanza garantisce che essi possederanno le proprietà identiche ai nuovi prodotti.
5. Il prodotto difettoso dovrà essere restituito insieme con avviso di ricevimento, fattura commerciale o qualsiasi altra prova di acquisto al luogo di acquisto. Esso dovrebbe includere tutti gli accessori collegati in imballaggio originale. Esperanza ha diritto di rifiutare la garanzia se mancheranno gli accessori.

6. Esperanza è impegnata a rispondere al reclamo entro 14 giorni di calendario dalla notifica nel punto di vendita. Esperanza riparerà il prodotto difettoso nel più breve tempo possibile. Se sarà necessario importare dall'estero di tutte le parti necessarie per riparare questo periodo può essere prorogato.
7. Nel caso in cui si renda necessario sostituire il prodotto con il nuovo prodotto, la Esperanza si riserva il diritto a sostituirlo con il modello più moderno, dalle caratteristiche simili, se è stato introdotto in commercio ed ha sostituito il modello precedente del prodotto.
8. Nel caso della presentazione delle pretese viene inteso che l'acquirente ha espresso il consenso affinchè la riparazione e la sostituzione (a seconda dell'accessibilità del prodotto), in funzione di quanto definito dagli addetti all'assistenza tecnica, costituisse il mezzo unico ed esclusivo per la rivendicazione dei diritti di garanzia nei confronti della Esperanza.

ESCLUSIONI:

La Garanzia non contempla:

1. I prodotti non fabbricati dalla Esperanza.
2. I prodotti che sono stati danneggiati ovvero possedevano i difetti in seguito a:
   - l'utilizzo nel modo diverso dalla loro destinazione normale,
   - la modifica o l'intervento nella struttura interna dell'impianto,
   - la loro riparazione nei punti di assistenza tecnica non autorizzati ovvero dall'assistenza tecnica diversa dall'assistenza tecnica della Esperanza,
   - la custodia, il trasporto o l'imballaggio non adeguati,
   - l'installazione non corretta dei prodotti o del software,
   - i danneggiamenti meccanici, fisici, chimici, ecc.
3. La Esperanza non risponde per i danni sorti, concernenti la perdita del business, dei dati, degli utili ovvero per i danni risultanti dall'utilizzo dei prodotti Esperanza in collaborazione con altri impianti.
4. I prodotti con i sigilli, adesivi rotti ed i prodotti in gran misura consumati.

Tutti i prodotti Esperanza sono soggetti alla garanzia del produttore della durata di 2 anni e posseggono i certificati di sicurezza indispensabili.



Il simbolo del cestino sulla confezione significa che il prodotto in questione non può essere buttato via insieme ai rifiuti domestici. L'eliminazione non corretta di questo tipo di rifiuti può avere impatto negativo sull'ambiente e sulla salute di altre persone. Il prodotto va consegnato in un apposito punto di raccolta dell'attrezzatura elettrica ed elettronica, al. Fine di procedere al suo riciclaggio. Per ottenere maggiori informazioni sui punti in cui può essere consegnata l'attrezzatura usata, si chiede di contattare il venditore, l'ufficio locale del comune, l'azienda di smaltimento rifiuti ovvero l'azienda dedita all'eliminazione di rifiuti domestici.


esperanza®
creating space for your dreams