

<i>Horkovzdušná fritéza</i> • NÁVOD K OBSLUZE	<b>CZ</b> 4-10
<i>Teplovzdušná fritéza</i> • NÁVOD NA OBSLUHU	<b>SK</b> 11-17
<i>Air Fryer</i> • USER MANUAL	<b>EN</b> 18-22
<i>Forrólevegős fritőz</i> • HASZNÁLATI UTASÍTÁS	<b>HU</b> 23-27
<i>Frytkownica beztłuszczowa</i> • INSTRUKCJA OBSŁUGI	<b>PL</b> 28-33
<i>Heißluftfritteuse</i> • BEDIENUNGSANLEITUNG	<b>DE</b> 34-39

# VISTA



10/8/2023

*eta*



Obrázky jsou pouze ilustrační. Obrázky sú len ilustračné. Product images are for illustrative purposes only. Ilustratív képek. Zdjęcia służą wyłącznie jako ilustracja. Die aufgeführten Abbildungen dienen nur zur Illustration.

CZ	I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	4
	II. POPIS SPOTŘEBIČE (obr. 1)	6
	III. POKYNY K POUŽITÍ	6
	IV. ÚDRŽBA	9
	V. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	9
	VI. EKOLOGIE	10
	VII. TECHNICKÁ DATA	10
SK	I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	11
	II. OPIS SPOTREBIČA (obr. 1)	13
	III. POKYNY NA OBSLUHU	13
	IV. ÚDRŽBA	16
	V. RIEŠENIE PROBLÉMOV	16
	VI. EKOLÓGIA	17
	VII. TECHNICKÉ ÚDAJE	17
EN	I. SAFETY WARNING	18
	II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)	20
	III. INSTRUCTIONS FOR USE	20
	IV. MAINTENANCE	21
	V. ENVIRONMENT	22
	VI. TECHNICAL DATA	22
HU	I. BIZTONSÁGI RENDELKEZÉSEK	23
	II. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1. ábra)	25
	III. HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK	25
	IV. KARBANTARTÁS	26
	V. ÖKOLÓGIA	27
	VI. MŰSZAKI ADATOK	27
PL	I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	28
	II. OPIS URZĄDZENIA (rys. 1)	30
	III. INSTRUKCJE DOT. OBSŁUGI	30
	IV. KONSERWACJA	32
	V. EKOLOGIA	32
	VI. DANE TECHNICZNE	32
DE	I. SICHERHEITSANWEISUNGEN	34
	II. BESCHREIBUNG DES GERÄTES (Abb. 1)	36
	III. BEDIENUNGSANWEISUNGEN	36
	IV. WARTUNG	38
	V. UMWELTSCHUTZ	38
	VI. TECHNISCHE DATEN	39

## eta 0168

## NÁVOD K OBSLUZE

Vážený zákazníku, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtete návod k obsluze a tento návod spolu s pokladním dokladem a podle možnosti i s obalem a vnitřním obsahem obalu dobře uschovejte.

**I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**

- Před prvním uvedením do provozu si pozorně přečtete návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod si uschovejte pro pozdější použití.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit do správně zapojené a uzemněné zásuvky dle ČSN!
- Tento spotřebič nesmějí používat děti ve věku od 0 do 8 let. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší, pokud jsou trvale pod dozorem. Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou a po skončení práce spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně nebo upadl na zem a poškodil se nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- **POZOR:** Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedení spotřebiče do činnosti.
- **POZOR:** Plášť spotřebiče a její vnitřní součásti jsou při provozu a do jejich vychladnutí horké! K manipulaci používejte ochranné pomůcky (jako např. rukavice). V případě manipulace s vnitřními částmi (např. nádoba) vyčkejte na jejich zchládnutí.

- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru.
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřými rukama a taháním za napájecí přívod!**
- Výrobek je určen pouze pro použití v domácích a pro podobné účely (v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu fritování.
- Fritézu používejte pouze na místech, kde nehrozí její převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. **záclony, závěsy, dřevo atd.**), tepelných zdrojů (např. **kamna, el./plynový sporák atd.**) a vlhkých povrchů (**dřezy, umyvadla atd.**).
- Neumísťujte spotřebič na nestabilní, křehké a hořlavé podklady (např. skleněné, papírové plastové, dřevěné–lakované desky a různé tkaniny/ubrusy).
- Neumísťujte horkou nádobu do blízkosti hořlavých látek nebo předmětů (např. na dřevěný stůl, lakovanou plochu ani jiný druh citlivého povrchu), který se může teplem poškodit.
- **Fritézu nikdy neponožujte (ani částečně) do vody a nemýjte pod tekoucí vodou!**
- Nedotýkejte se při fritování míst, kde vystupuje pára/horý vzduch, hrozí nebezpečí **popálení a opaření**. Dejte také pozor na horkou páru vystupující po vysunutí nádoby!
- Před připojením k elektrické zásuvce musí být fritéza správně sestavená. Fritézu také nikdy nezapínejte bez nádoby (koše). Nepoužívejte toto držadlo k přenášení spotřebiče.
- **Do fritézy nenalévejte žádné tekutiny, ani fritovací olej! Fritování probíhá pomocí cirkulace horkého vzduchu.**
- Všechny připravované suroviny se musí nacházet pouze ve fritovací nádobě, zamezte jejich kontaktu s topnou spirálou.
- Během provozu nikdy nezakrývejte vstupní a výstupní ventilační otvory!
- Spotřebič neumísťujte proti stěně nebo jiným spotřebičům. Ponechte alespoň **20–30 cm** volného místa okolo a nad spotřebičem.
- Pokud spozorujete kouř vycházející ze spotřebiče, okamžitě spotřebič odpojte z el. zásuvky, vyvětrejte a po ustálení emisí kouře odstraňte příčinu (jsou-li zdrojem připravované suroviny).
- Spotřebič potřebuje po rozehřátí přibližně **30 min.** na ochlazení a bezpečnou manipulaci a čištění.
- Při vysunování nádoby pomocí rukojeti postupujte opatrně a tělo fritézy druhou rukou přidržujte.
- Fritéza (topné těleso) je vybavena tepelnou ochranou proti přehřátí.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody. Nikdy jej nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zaváděním nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení fritézy a následně k vážnému popálení!
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím od výrobce.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel, než pro který je určen a popsán v tomto návodu!
- Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.

- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

## II. POPIS SPOTŘEBIČE (obr. 1)

### A – tělo fritézy


- |   |  |
|---|--|
| A1 – odkapní rošt   | A7 – regulační kotouč nastavení teploty (160 – 220 °C) |
| A2 – fritovací nádoba na suroviny                             | A8 – kontrolka provozu                                 |
| A3 – držadlo  | A9 – kontrolka nahřívání                               |
| A4 – výstup vzduchu   | A10 – průzor   |
| A5 – napájecí kabel   |  |
| A6 – regulační kotouč (vypínač/časovač 0 – 30 min. / Zapnuto) |  |

## III. POKYNY K POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál a vyjměte fritézu s příslušenstvím. Z fritézy odstraňte všechny případné adhezni fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v horké vodě s přidavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vyfěte do sucha, případně nechte oschnout. Při prvním zapnutí se může objevit krátké a mírné zakuření nebo zápach, tato skutečnost není závadou a není důvodem k reklamaci spotřebiče.

### Sestavení jednotlivých dílů


Při sestavení fritézy postupujte podle obr. 1. Fritovací nádobu **A2** mírným tahem vyjměte z těla fritézy **A**. Vložte odkapní rošt **A1**. Opačným způsobem sestavenou nádobu pak zasuňte zpět do těla fritézy.

**Regulační kotouč časovače A6** „“ – lze používat ve 2 režimech a slouží zároveň jako vypínač.

#### a) automatický mód „0 – 30“

Nastavte požadovaný čas ohřevu v rozsahu cca 3 – 30 min. Jakmile časovač dosáhne hodnoty **OFF** (zazní se zvuková signalizace) a fritéza se vypne. V případě požadavku na manuální vypnutí kotoučem otočte na hodnotu **OFF** manuálně (proti směru chodu hodinových ručiček). Pokud dokončíte přípravu v průběhu odpočtu časovače, vždy jej následně nastavte do pozice **OFF** (vypnuto) manuálně.

#### b) mód nepřetržitého chodu „Zapnuto“

Při tomto režimu nastavení není ohřev časově omezen. Je vhodný pro přípravu potravin, které je nutné udržovat v určité teplotě déle než 30 minut. Mód nastavíte otočením regulátoru proti směru hodinových ručiček do polohy „“.

**Regulační kotouč nastavení teploty A7** „“ – nastavte požadovanou teplotu 160–220 °C (informaci o požadované teplotě získáte na etiketě potraviny nebo v tabulce tohoto návodu). Po skončení přípravy otočte regulačním kotoučem vždy do pozice **MIN**.

### Fritování









Umístěte sestavenou fritézu na rovný povrch (např. kuchyňský stůl) ve výšce minimálně 85 cm, mimo dosah dětí.

Nádoby na suroviny naplníte požadovanými surovinami (respektujte maximální množství tj. 1/2 objemu nádoby) a celou fritézu řádně sestavte. Vidlici napájecího přívodu **A5** připojte k elektrické síti. Aktivní funkci fritézy (časovače) signalizuje svít kontrolky **A8**. Jakmile je nastavená teplota dosažena, kontrolka **A9** se rozsvítí. Po uplynutí nastaveného času se spotřebič automaticky vypne (zazní se zvuková signalizace). Po ukončení přípravy pomocí držadla opatrně vysuňte nádobu **A2** se surovinami a nechte chvíli zchladnout. V závislosti na charakteru připravovaných surovin po vychladnutí vylejte případné tekutiny z fritovací nádoby **A2**.

Vnitřní prostor je v průběhu funkce osvětlený a je možné teplotu i čas měnit. Ukončení funkce je doprovázeno zvukovou signalizací. Dojde k vypnutí topného tělesa.

Před konzumací zkontrolujte dostatečné tepelné zpracování pokrmu. Pokud připravované pokrmy nejsou dostatečně usmažené / upečené, v přípravě pokračujte.

**Doporučená teplota a čas při různých menu jsou následující:**

<b>Ikona</b>	<b>Surovina</b>	<b>Teplota (°C)</b>	<b>Čas (min.)</b>	<b>Další info</b>
	Kotleta	220	15 – 20	Existují určité rozdíly ve stejných druzích ingrediencí a chuť každého uživatele se může lišit. Tabulka slouží pouze pro referenční účely. Čas a teplotu přípravy můžete upravit podle sebe.
	Hranolky (zmrazené)	220	15 – 20	
	Koláč	160	15 – 20	
	Kuřecí paličky	220	20 – 25	
	Ryba	180	20 – 25	
	Steak	200	10 – 15	
	Zelenina	160	15 – 25	
	Kuřecí křídla	220	13 – 20	

#### **Poznámka**

Některé suroviny je vhodné během ohřevu promíchat či protřepat. Zároveň neotáčejte či příliš nenahýbejte při protřepávání nádobu, může obsahovat horkou tekutinu.

Následující tipy zpracování považujte za příklady a za inspiraci. Jejich účelem není poskytnout návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. Časy zpracování potravin se pohybují v jednotkách minut a mají pouze informativní charakter - vždy záleží na mnoha faktorech, od velikosti surovin, přes připravované množství a způsob umístění, až po jejich kvalitu a výchozí teplotu.

Potravina	MIN-MAX množství (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Protřepat v průběhu?	Další info
<b>Brambory a hranolky</b>					
Tenké hranolky	400	15-20	220	ano (1-4x)	–
Tlusté hranolky	400	18-25	220	ano (1-4x)	–
Grat. brambory	500	20-25	200	ano (1-2x)	–
<b>Maso</b>					
Steak	100-600	10-20	200	–	otočte
Vepřové kotlety	100-600	10-15	220	–	otočte
Hamburger	100-600	10-15	180	–	–
Klobásky	100-600	13-15	200	–	–
Kuřecí stehno	100-600	20-25	220	–	otočte
Kuřecí prsa	100-600	13-20	200	–	otočte
Ryby	100-600	15-20	180	–	–
<b>Svačinka</b>					
Mražené kuřecí nugetky	100-600	6-10	200	ano	polotovár
Mražené rybí prsty	100-500	6-10	200	–	polotovár
Sýr	100-500	8-10	180	–	polotovár
Plněná zelenina	100-500	10	160	–	–
<b>Pečení</b>					
Dort	400	20-25	160	–	použijte formu / nádobu na pečení
Koláč (Quiche)	500	20-30	180	–	
Muffiny	400	15-18	200	–	
Různé sladkosti	500	20	160	–	

### Tipy

- Pro co nejlepší výsledek doporučujeme pokrmy z masa a drůbeže, jednou nebo dvakrát během přípravy protřepat/promíchat, tak aby na horní straně nezasychaly, byly rovnoměrně propečené a křupavé. Můžete obrátit také jídla jako je steak, kuřecí stehno, aby bylo zajištěno rovnoměrné zhnědnutí a propečení. Protřepání/promíchání většinou vyžadují menší jídla, která jsou naskládána, jako jsou hranolky nebo nugety.
- Menší části surovin vyžadují obvykle kratší dobu přípravy. Větší části naopak dobu delší.
- Stejně tak menší množství surovin vyžaduje kratší dobu přípravy a naopak větší množství zpravidla dobu delší.
- Některé druhy surovin můžete polét trochou oleje pro jejich křupavější výsledek.
- Nepřipravujte velmi tučné suroviny (např. tučné maso).
- Optimální množství pro přípravu křupavých hranolek by nemělo překročit 400 g.
- V případě potřeby lze do nádoby vložit i formu na pečení dortíků, koláčků apod.
- Fritézu můžete použít také k opětovnému ohřevu hotových surovin.

## IV. ÚDRŽBA

Před každou údržbou odpojte spotřebič od elektrické sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky a nechte vychladnout! Vnější plášť utřete vlhkým hadříkem. Po každém použití otřete vnější plochy měkkým vlhkým hadříkem. **Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky a kovové nástroje**, které by mohly během čištění povrch poškrábat. Nádobu a rošť umyjte v horké vodě s čisticím prostředkem, následně opláchněte čistou vodou a nechte dostatečně oschnout (můžete použít myčku nádobí). V případě potřeby lze na tyto díly použít šetrné odmašťovací prostředky. Vnitřek základny fritézy opatrně vyčistěte vlhkým hadříkem, nebo neabrazivní čisticí houbičkou. V případě potřeby odstraňte zbytky nečistot z topného tělesa čisticím kartáčkem. Výlisky z plastu nikdy nesušte nad zdrojem tepla (např. **kamna, el/plynový sporák**). Normální je, že v průběhu času se barva povrchu mění. Tato změna ale žádným způsobem nemění vlastnosti povrchu a není důvodem k reklamaci spotřebiče! Napájecí přívod **A5** otřete hadříkem. Spotřebič skladujte řádně očištěný na suchém, bezprašném místě mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

**Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis! Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na opravu!**

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 545 120 545 nebo na internetové adrese [www.eta.cz](http://www.eta.cz).

## V. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Fritéza nefunguje	Není připojený napájecí kabel	Připojte kabel
	Není nastavený časovač	Nastavte časovač
Suroviny nejsou dostatečně zpracované	Velké množství surovin v nádobě	Vložte menší množství surovin, ty pak budou rovnoměrněji zpracovány
	Nastavená teplota je nízká	Zvyšte teplotu
	Doba přípravy je nízká	Zvyšte dobu přípravy
Suroviny jsou zpracované nerovnoměrně	Některé suroviny je potřeba v průběhu přípravy (např. v polovině) protřepat	Protřepejte / promíchejte suroviny
Z fritézy vychází bílý kouř	Připravujete mastné suroviny	Bílý kouř produkuje zahřátý olej, který je přítomen ve vyšším množství právě u mastných surovin. Toto však neovlivní chod ani výsledek fritézy
	Nádoba obsahuje zbytky mastnoty z předchozích příprav	Ujistěte se, že po každém použití nádoby řádně umyjete
Suroviny nejsou po zpracování dostatečně křupavé	Křupavost ovlivňuje více faktorů, zejména množství oleje a vody	Ujistěte se, že suroviny dostatečně usušíte před přidáním oleje
		Brambory nakrájejte na menší části
		Přidejte trochu více oleje

## VI. EKOLOGIE



Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech částech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Uvedené symboly na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamenají, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem jejich správné likvidace je odevzdejte na k tomu určených sběrných místech, kde budou přijaty zdarma. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě přívod odříznout, spotřebič tak bude nepoužitelný.

## VII. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku výrobku
Hmotnost cca (kg)	3,5
Spotřebič třídy ochrany	I.
Rozměry cca (D x H x V) (mm)	265 x 330 x 272
Příkon ve vypnutém stavu je 0,00 W	

**Změna technické specifikace a obsahu případného příslušenství dle modelu výrobku vyhrazena výrobcem.**


### UPOZORNĚNÍ A SYMBOLY POUŽITÉ NA SPOTŘEBIČI, OBALECH NEBO V NÁVODU:

*HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin.*



*TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček*

*v kolébkách, postýlkách, kočárcích nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.*

Symbol  znamená UPOZORNĚNÍ.



- Čtěte návod k obsluze



UPOZORNĚNÍ: HORKÝ POVRCH

## eta 0168

## NÁVOD NA OBSLUHU

Vážený zákazník, ďakujeme Vám za zakúpenie nášho produktu. Pred uvedením tohto prístroja do prevádzky, si veľmi pozorne prečítajte návod na obsluhu a tento návod spolu s dokladom o predaji a podľa možností aj s obalom a vnútorným vybavením obalu dobre uschovajte.

## I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA



- Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu, prezrite si obrázky a návod si uschovajte na skoršie použitie.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu v vašej elektrickej zásuvke. Vidlicu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevytáhnajte ju z nej mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- Výrobok je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli prípadným nebezpečenstvám. Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú starší ako 8 let a pod dozorom. Deti mladšie 8 let sa musia držať mimo dosah spotrebiča a prívodu. Spotrebiče nesmú používať deti vo veku od 0 do 8 rokov.
- Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu. Deti si so spotrebičom nesmú hrať.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak správne nepracuje, spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takomto prípade odnesite spotrebič do špecializovaného servisu, aby preverili, či je bezpečný a správne funguje.
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou a po skončení práce spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- **POZOR:** Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s tepelne citlivým riadiacim zariadením, programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky, pretože v prípade, že by bol spotrebič zakrytý alebo premiestnený, hrozí nebezpečenstvo požiaru.

- Ak sa napájací prívod tohto spotrebiča poškodí, musí byť nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- **POZOR:** Plášť spotrebiča a jeho vnútorné súčasti sú pri prevádzke a do ich vychladnutia horúce! K manipulácii používajte ochranné pomôcky (ako napr. rukavice). V prípade manipulácie s vnútornými časťami (napr. nádoba) počkajte na ich vychladnutie.
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- **Po skončení práce a pred každou údržbou spotrebič vždy vypnite a odpojte od elektrickej siete vyťahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky.**
- Spotrebič nenechávajte v činnosti bez dozoru a počas celého fritovania ho kontrolujte.
- Fritézu používajte výhradne v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jej prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých predmetov (napr. **záclon, závesov či dreva**), tepelných zdrojov (napr. **kachlí, sporáka, variča**) alebo vlhkých povrchov (ako sú **výlevky, umývadlá**).
- Neumiestvujte spotrebič na nestabilní, krehké a horľavé podklady (napr. sklenené, papírové plastové, dřevěné–lakované desky a různé tkaniny/ubrusy).
- Neumiestvujte horkou nádobu do blízkosti horľavých látok nebo předmětů.
- Neumiestvujte nádobu, je–li je horká, na dřevěný stůl, lakovanou plochu ani jiný druh citlivého povrchu, který se může teplem poškodit.
- **Fritézu s výhrevným telesom nikdy neponárajte (ani čiastočne) do vody a neumývajte pod tečúcou vodou!**
- Nedotýkajte sa pri fritovaní miest, kde vystupuje para/horúci vzduch, hrozí nebezpečenstvo popálenia a oparenia. Dajte tiež pozor na horúcu paru vystupujúcu po vysunutí nádoby!
- Pred pripojením k elektrickej zásuvke musí byť fritéza správne zostavená. Fritézu tiež nikdy nezapínajte bez nádoby. Nepoužívajte toto držadlo na prenášanie spotrebiča.
- Do fritézy nenalievajte žiadne tekutiny, ani fritovací olej! Fritovanie prebieha pomocou cirkulácie horúceho vzduchu.
- Všetky pripravované suroviny sa musia nachádzať iba vo fritovacej nádobe, zamedzte ich kontaktu s výhrevnou špirálou.
- Počas prevádzky nikdy nezakrývajte vstupné a výstupné ventilačné otvory.
- Spotrebič neumiestňujte proti stene alebo iným spotrebičom. Ponechajte aspoň 20—30 cm voľného miesta okolo a nad spotrebičom.
- Ak spozorujete dym vychádzajúci zo spotrebiča, okamžite spotrebič odpojte z el. zásuvky, vyvetrajte a po ustálení emisií dymu odstráňte príčinu (ak sú zdrojom pripravované suroviny).
- Spotrebič potrebuje po rozohriatí približne 30 min. na ochladenie a bezpečnú manipuláciu a čistenie.
- Pri vysúvaní nádob pomocou rukoväte postupujte opatrne a telo fritézy druhou rukou pridržievajte.
- Fritéza má tepelnú poistku proti prehriatiu.
- Prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom a nesmie sa ponoriť do vody. Nikdy ho nekladte na horúce plochy, ani ho nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky. Zavadením alebo zaťažením za prívod napr. deťmi môže dôjsť k prevrhnutiu či stiahnutiu fritovačky a následne k vážnemu popáleniu!
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Spotrebič používajte iba s príslušenstvom určeným pre tento typ. Použitie iného príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu (napr. popálenie).

- Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel, než na ktorý je určený a opísaný v tomto návode!
- Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch, alebo výrobku, sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a príslušenstva (napr. **za znehodnotenie potravín, poranenia, popáleniny, obareniny, požiar**) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania vyššie uvedených bezpečnostných upozornení.

## II. OPIS SPOTREBIČA (obr. 1)

### A – telo fritézy


- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| A1 — odkvapový rošt                | A6 — spínač/časovač (0—30 min. / ZAP.) |
| A2 — fritovacia nádoba na suroviny | A7 — nastavenie teploty (160—220 °C)   |
| A3 — držadlo                       | A8 — kontrolka prevádzky               |
| A4 — výstup vzduchu                | A9 — kontrolka nahrievania             |
| A5 — napájací kábel                | A10 — priezor                          |

## III. POKYNY NA OBSLUHU

Odstráňte všetok obalový materiál a vyberte fritézu s príslušenstvom. Zo spotrebiča odstráňte všetky prípadné príľnavé fólie, nálepky alebo papier. Pred prvým použitím umyte všetky časti, ktoré sa dostanú do styku s potravinami, roztokom horúcej vody so saponátom, opláchnite čistou vodou a dôkladne ich osušte. Pri prvom zapnutí spotrebiča môže dôjsť k prípadnému krátkemu zadymeniu, čo nie je porucha a nie je to dôvod na reklamáciu spotrebiča.

### Zostavenie jednotlivých dielov


Pri zostavení fritézy postupujte podľa obr. 1. Fritovacia nádobu **A2** ťahom vyberte z fritézy. Vložte odkvapový rošt **A1**. Opačným spôsobom nádobu potom zasuňte späť do fritézy.


**Regulačný kotúč časovača A6**  — je možné používať v 2 režimoch, slúži zároveň ako vypínač.

#### a) Automatický mód „0 — 30“

Nastavte požadovaný čas ohrevu v rozsahu cca 3—30 min. Hneď ako časovač dosiahne hodnoty **OFF**, zaznie cinknutie a fritéza sa vypne. V prípade požiadavky na manuálne vypnutie koliesko otočte na hodnotu **OFF** manuálne (proti smeru hodinových ručičiek). Ak dokončíte prípravu v priebehu odpočtu časovača, vždy ho nastavte do pozície **OFF** (vypnuté) manuálne.

#### b) Mód nepretržitého chodu „Zapnuto“

Pri tomto režime nastavení nie je ohrev časovo obmedzený. Je vhodný pre prípravu potravín, ktoré je nutné udržiavať v určitej teplote dlhšie ako 30 minút. Mód nastavíte otočením regulátora proti smeru hodinových ručičiek do polohy .

**Regulačný kotúč nastavenia teploty A7**  — nastavte požadovanú teplotu 160 — 220 °C

(informáciu o požadovanej teplote získate na etikete potraviny alebo v tabuľke tohto návodu).









Po skončení prípravy otočte regulačným kotúčom vždy do pozície „**MIN**“.

## Fritovanie

Umiestnite zostavenú fritézu na rovný povrch (napr. kuchynský stôl) vo výške minimálne 85 cm, mimo dosah detí. Nádobu na suroviny naplňte požadovanými surovinami (rešpektujte maximálne množstvo, t.j. 1/2 objemu nádoby) a celú fritézu riadne zostavte. Vidlicu napájacieho prívodu **A5** pripojte k elektrickej sieti. Aktívnu funkciu fritézy (časovač) signalizuje svit kontrolky **A8**. Hneď ako je nastavená teplota dosiahnutá, rozsvieti sa kontrolka **A9**. Po uplynutí nastaveného času sa spotrebič automaticky vypne (ozve sa zvuková signalizácia). Po ukončení prípravy pomocou držadla opatrne vysuňte nádobu **A2** so surovinami a nechajte ju chvíľu vychladnúť. V závislosti na charaktere pripravovaných surovín po vychladnutí vylejte prípadné tekutiny z fritovacie nádoby **A2**.

Vnútorň priestor je počas funkcie osvetlený a priebehu funkcie je možné teplotu i čas meniť. Ukončenie funkcie je sprevádzané zvukovou signalizáciou. Dôjde k vypnutiu vykurovacieho telesa. Pred konzumáciou skontrolujte dostatočné tepelné spracovanie pokrmu. Ak pripravované pokrmy nie sú dostatočne pečené, vo varení pokračujte.

**Odporúčaná teplota a čas pri rozličných menu sú nasledujúce:**

Ikona	Surovina	Teplota (°C)	Čas (min.)	Ďalšie info
	Kotleta	220	15 — 20	Existujú určité rozdiely v rovnakých druhoch ingrediencií a chuť každého používateľa sa môže líšiť. Tabuľka slúži len na referenčné účely. Čas a teplotu frytovania môžete upraviť podľa seba.
	Hranolky (zmrazené)	220	15 — 20	
	Koláč	160	15 — 20	
	Kuracie paličky	220	20— 25	
	Ryba	180	20 — 25	
	Steak	200	10 — 15	
	Zelenina	160	15 — 25	
	Kuracie krídla	220	13 — 20	

### Poznámka

Niektoré suroviny je vhodné počas ohrevu premiešať či pretrepať. Zároveň neatáčajte či príliš nenahýňajte pri pretrepávaní nádobu, môže obsahovať horúcu tekutinu.

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a za inšpiráciu. Ich účelom nie je poskytnúť návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín. Časy spracovania potravín sú uvedené minútach - vždy záleží na mnohých faktoroch, od veľkosti surovín, cez pripravované množstvo a spôsob umiestnenia, až po ich kvalitu a východiskovú teplotu.

Potravina	MIN-MAX množstvo (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Pretrepať v priebehu?	Ďalšie info
<b>Zemiaky a hranolky</b>					
Tenké hranolky	400	17—20	220	ano (1—4x)	—
Hrubé hranolky	400	18—25	220	ano (1—4x)	—
Grat. zemiaky	500	20—25	200	ano (1—2x)	—
<b>Mäso</b>					
Steak	100-600	10—20	200	—	otočte
Bravčové kotlety	100-600	10—15	220	—	otočte
Hamburger	100-600	10—15	180	—	—
Klobásky	100-600	13—15	200	—	—
Kuracie stehno	100-600	20—25	220	—	otočte
Kuracie prsia	100-600	13—20	200	—	otočte
Ryby	100-600	15—20	180	—	—
<b>Desiata</b>					
Mrazené kuracie nugetky	100-600	6—10	200	ano	polotovár
Mrazené rybacie prsty	100-500	6—10	200	—	polotovár
Syr	100-500	8—10	180	—	polotovár
Plnená zelenina	100-500	10	160	—	—
<b>Pečenie</b>					
Torta	400	20—25	160	—	použite formu / nádobu na pečenie
Koláč (Quiche)	500	20—30	180	—	
Muffiny	400	15—18	200	—	
Rôzne sladkosti	500	20	160	—	

## Tipy

- Pre čo najlepší výsledok odporúčame pokrmy z mäsa a hydiny, raz alebo dvakrát počas varenia pretrepať/premiešať, tak aby na hornej strane nezasychali, boli rovnomerne prepečené a chrumkavé. Môžete obrátiť tiež jedlá ako je steak, kuracie stehno aby bolo zabezpečené rovnomerné zhnednutie a prepečenie. Pretrepanie väčšinou vyžadujú menšie jedlá, ktoré sú naskladané, ako sú hranolky alebo nugety
- Menšie časti surovín vyžadujú obvykle kratšiu dobu prípravy. Väčšie časti naopak dobu dlhšiu.
- Rovnako tak menšie množstvo surovín vyžaduje kratšiu dobu prípravy a naopak väčšie množstvo spravidla dobu dlhšiu.
- Niektoré druhy surovín môžete poliať trochou oleja pre ich chrumkavejší výsledok.
- Nepripravujte veľmi tučné suroviny.
- Optimálne množstvo na prípravu chrumkavých hranoliek by nemalo prekročiť 400 g.
- V prípade potreby je možné do nádoby vložiť aj formu na pečenie tort, koláčikov a pod. Použití rastúcich prísad (napr. koláč, muffinov atď.) nepoužívajte viac ako polovicu koša.
- Fritézu môžete použiť tiež k opätovnému ohrevu hotových surovín.

## IV. ÚDRŽBA

**Pred každou údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z el. zásuvky a nechajte ho vychladnúť!** Po každom použití utrite vonkajšie plochy mäkkou vlhkou handričkou. **Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky a kovové nástroje**, ktoré by mohli povrch poškriabať počas čistenia. Vonkajší plášť utrite vlhkou handričkou. Nádobu a odkvapový rošt umyje v horúcej vode s čistiacim prostriedkom, následne opláchnite čistou vodou a nechajte dostatočne vyschnúť (môžete použiť aj umývačku riadu). V prípade potreby je možné na tieto diely použiť šetrné odmasťovacie prostriedky. Vnútro základne fritézy opatrne utrite vlhkou handričkou, alebo neabrazívnou čistiacou hubkou. V prípade potreby odstráňte zvyšky nečistôt z výhrevného telesa čistiacou kefkou. Výlisky z plastu nikdy nesušte nad zdrojom tepla (napr. **kachle, el./plynový sporák**). Normálne je, že sa farba povrchu mení v priebehu času. Táto zmena ale žiadnym spôsobom nemení vlastnosti povrchu a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča! Napájací prívod **A5** utrite handričkou. Spotrebič skladujte riadne očistený na suchom, bezprašnom mieste mimo dosah detí a nesvojprávnych osôb.

## V. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Riešenie
Fritéza nefunguje	Nie je pripojený napájací kábel	Pripojte kábel
	Nie je nastavený časovač	Nastavte časovač
Suroviny nie sú dostatočne spracované	Veľké množstvo surovín v nádobe	Vložte menšie množstvo surovín, tie potom budú rovnomernejšie spracované
	Nastavená teplota je nízka	Zvýšte teplotu
	Doba prípravy je nízka	Zvýšte dobu prípravy
Suroviny sú spracované nerovnomerne	Niektoré suroviny je potrebné v priebehu prípravy (napr. v polovici) pretrepať	Pretrepte / premiešajte suroviny
Z fritézy vychádza biely dym.	Pripravujete masné suroviny	Biely dym produkuje zahriaty olej, ktorý je prítomný vo vyššom množstve práve u masných surovín. Toto však neovplyvní chod ani výsledok fritézy
	Nádoba obsahuje zvyšky masnoty z predchádzajúcich príprav	Uistite sa, že po každom použití nádobu riadne umyjete
Suroviny nie sú po spracovaní dostatočne chrumkavé	Chrumkavosť ovplyvňuje viac faktorov, hlavne množstvo oleja a vody	Uistite sa, že suroviny dostatočne usušíte pred pridaním oleja
		Zemiaky nakrájajte na menšie časti
		Pridajte trochu viac oleja

## VI. EKOLÓGIA



Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. S cieľom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a pomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty. Ak má byť spotrebič definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezať napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

**Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá si vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis! Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na opravu!**

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke +420 545 120 545 alebo na internetovej adrese [www.eta.sk](http://www.eta.sk).

## VII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku výrobku
Príkion (W)	uvedené na typovom štítku výrobku
Hmotnosť (kg) asi	3,5
Spotrebič ochrannej triedy	I.
Rozmery (D x H xV), (mm)	265 x 330 x 272
Príkion vo vypnutom stave je 0,00 W	

**Zmena technickej špecifikácie a obsahu prípadného príslušenstvo podľa modelu výrobku je vyhradená výrobcem.**

**UPOZORNENIA A SYMBOLY POUŽITÉ NA SPOTREBIČI, OBALOCH ALEBO V NÁVODE:**

**HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin.**



**TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček v kolébkách, postýlkách, kočárcích nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.**

Symbol  znamená UPOZORNENIE



Čítajte návod na obsluhu



UPOZORNENIE: HORÚCI POVRCH

Air Fryer

eta 0168

VISTA

## USER MANUAL

Dear customer, thank you for purchasing our product. Please read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep these instructions including, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.

**I. SAFETY PRECAUTIONS**

- Before first use, please read this manual, look at the figures and keep it for further reference.
- Please check if product label data conforms to voltage of your plug socket.
- Do not plug and unplug the electric socket plug with wet hands and do not pull the plug with the power cord!
- **The product is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast). It is not intended for commercial use!**
- This product can be used by children at the age of 8 years and older if they are supervised or if they were instructed regarding use of the appliance in a safe way and if they understand possible risks. Children must not play with the appliance. User cleaning and maintenance must not be performed by children if they are younger than 8 year and unsupervised. Children younger than 8 years must be kept out of reach of the appliance and its power cord. The appliance may not be used by children 0 to 8 years of age.
- The device may be used by persons with reduced physical or mental abilities or lack of experience and knowledge only if they are under supervision or they have been instructed about using the appliance safely and understand the potential dangers. Children must play with the appliance.
- Before replacing accessories or accessible parts, which move during operation, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance and after use turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- Disconnect the appliance from power source immediately if the power cord is damaged. The power cord must be replaced by the manufacturer or by a service technician or a qualified electrician to avoid electric shock or fire hazard.
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.

- **ATTENTION:** The case of the appliance and its internal components are hot during operation and until they cool down! Use protective equipment for manipulation (such as gloves). When handling the internal parts (e.g. container), wait until they cool down.
- **ATTENTION:** Do not use this heater in series with an external timer, remote controller or any other device that switches on the appliance automatically, since a fire risk exists when the heater is accidentally covered or displaced at the moment it switches on.
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.
- Do not leave the appliance unattended while working and check it during the whole time of frying.
- Use the deep fryer only at places where the risk of tilting over is prevented and which is far enough from flammable objects (e. g. **curtains, drapes, wood**, etc.), heat sources (e. g. **heater, electric/gas stove**, etc.) and from wet surfaces (**sinks, wash basins**, etc.).
- The deep fryer (heating element) is equipped with heat protection against overheating.
- **Never immerse the fryer and the heater into water (not even partially) and do not wash under running water!**
- If the container for frying ingredients is hot, do not put it onto a wooden table, varnished surfaces or any other type of sensitive surfaces, which could get damaged by the heat.
- When frying, do not touch the area where steam/hot air comes out, there is a danger of burning and scalding. Also watch out for hot steam coming out after the container is pulled out!
- Before connecting the fryer to electricity, it must be assembled correctly. Never turn the fryer on without the container.
- Do not pour any liquids, including frying oil, into the fryer! Frying is secured by hot air circulation.
- All the ingredients being prepared must be placed in the frying container, prevent them from coming into contact with the heating coil.
- When in use, never cover the inlet and outlet vents.
- Do not place the appliance against a wall or other appliances. Leave at least 20–30 cm of space around and above the appliance.
- If you see smoke coming out of the appliance, immediately disconnect it from electricity, ventilate, and after the smoke is gone, eliminate the cause (if caused by the prepared ingredients).
- After heating up, the appliance requires approximately 30 min. to cool down for safe handling and cleaning.
- When pulling out the containers by the handles, proceed carefully and hold the body of the fryer with your other hand.
- The power cord must not be damaged by sharp or hot objects, by an open flame and it must not be submerged under water. Never place it on hot surfaces and do not leave it hanging over the edge of a table or a work bench. If the cord is tripped over or pulled by for example children the deep fryer may tip over or be pulled down and lead to serious burns!
- If use of an extension cable is needed, please make sure the cable is in perfect condition and conforming to applicable standards.
- Use the appliance only with original accessories from the manufacturer.
- Do not use the appliance for purposes other than those defined and described in this manual!
- The manufacturer will not be liable for defects caused by improper use of the appliance and accessories (e.g. **degraded food, injury, damage, fire** etc.) and the warranty provisions will become void in the case of non-compliance with safety measures.

## II. DEVICE DESCRIPTION (pic. 1)

### A – body of the fryer

A1 – drip grate

A2 – container for frying ingredients

A3 – handle

A4 – air outlet

A5 – power cable

A6 – switch/timer (0 – 30 min. / ON)

A7 – temperature setting (160 – 220 °C)

A8 – operation indicator

A9 – heating indicator


A10 – viewing window

## III. INSTRUCTIONS FOR USE

Before the first use, wash the parts that will be in contact with food in hot water with detergent, rinse thoroughly with clean water and wipe till dry, or let dry. A short mild emission of smoke may occur, this is not a defect and is no reason for complaint. Now the appliance is ready for use.

### Assembly of the individual parts


Assemble the fryer according to Fig. 1. Remove the container **A2**, pulling it out of the body of the fryer **A**. Then slide the container back in the opposite into the body of the fryer


Timer control dial **A6**  – can be used in two modes, it also works as a switch.

#### a) automatic mode „0 – 30“

Set the required heating time in the range of 3 – 30 min. When the timer reaches **OFF**, you will hear a cling and the fryer will switch off. If a manual switch-off is required, turn the dial manually to **OFF** (counter clockwise). If the preparation is complete while the timer is counting down, always set it manually to **OFF**.

#### b) mode of continuous operation „ON“

In this mode, the heating is not time limited. It is suitable for preparation food, which needs to be kept at a certain temperature longer than 30 minutes. You can set the mode by turning the regulator counter-clockwise into the .









Temperature setting control dial **A7**  – set the required temperature to 160 – 220 °C. (information about the required temperature can be found on the food label or in the table of this manual). When the cooking is finished, always turn the control dial to „**MIN**“.

### Frying

Place the assembled fryer on a flat surface (e.g. kitchen table) at the height of at least 85 cm, out of reach of children. Fill the container with the desired ingredients (NEVER fill any frying pot more than 1/2 full) and assemble the whole fryer properly. Connect the plug of the **A5** power cable to the mains. When the fryer (timer) is in operation, the **A8** operation indicator light turns on. When the set temperature is reached, the **A9** heating indicator switches on. When the time set elapses, the appliance will turn off automatically (you will hear a signal sound). After frying, use the handle to carefully pull out the **A2** container with ingredients and leave to cool down for a while. Depending on the nature of the cooked ingredients, pour out any liquids from the **A2** container .

If the appliance is running, the interior will be lighted. During the course of the function the temperature and time may be changed. Termination of the function is accompanied by an audible signal. The heater switches off.

The recommendation temperature and time of various menus are as follows:

Icon	Raw material	Temperature (°C)	Time (min.)	Notes
	Meat	220	15 – 20	<p>There are some differences in the same kind of ingredients, and the taste of each user may be different.</p> <p>The table is for your reference only. You can adjust the frying time and temperature according to your favorite taste.</p> <p>To assure even cooking/browning, open the frying basket drawer halfway through the cooking time. Check, turn or vigorously shake foods in the frying basket.</p>
	French fries (frozen)	220	15 – 20	
	Cake	160	15 – 20	
	Chicken drumsticks	220	20 – 25	
	Fish	180	20 – 25	
	Steak	200	10 – 15	
	Vegetables	160	15 – 25	
	Chicken wings	220	13 – 20	

#### Note

Some ingredients require stirring or shaking during cooking. At the same time, do not turn or tilt the container excessively when shaking, the tray may contain hot liquid.

## IV. MAINTENANCE

**Before carrying out any maintenance disconnect the appliance from the power grid by pulling out the plug on the power cord from the el. socket and allow it to cool down!** After each use wipe the outer surfaces with a soft damp cloth. **Do not use abrasive and aggressive cleaning agents and metal tools**, which could scratch the surface during cleaning. Wipe the outer casing with a damp cloth. Wash both container and drip grate in hot water with detergent, then rinse with clean water and allow to dry sufficiently (you can also wash in a dishwasher). If necessary, gentle degreasing agents can be used on these parts. Carefully wipe the inside of the fryer base using a damp cloth or a non-abrasive cleaning sponge. If necessary, remove residual dirt from the heater using a cleaning brush. Never dry plastic moulded parts above a heat source (e.g. **fire stoves, electric/gas stoves, etc.**). It is normal for the colour of the surface to change over time. This change in no way changes the properties of the surface and is not a reason for complaint about the appliance! Wipe the power cord **A5** with a cloth. Store the appliance thoroughly cleaned in a dry, dust-free location that is out of reach of children and incapacitated persons.

## V. ECOLOGY



If the size of the appliance allows, all the parts contain marking of the materials used for production packaging, components and accessories as well as for recycling. The symbols on the product or in the accompanying documentation mean that the electrical or electronic product used must not be liquidated together with communal waste.

To ensure the appropriate liquidation take the used appliance to a collection point where it will be accepted free of charge. Correct liquidation of the product helps to protect valuable natural resources and helps to prevent a potential negative impact on the environment and human health which can be the outcome of inappropriate liquidation of waste. More details can be obtained from your local authorities or the closest collection point. Inappropriate manipulation of such waste can result in a fine according to the national legislation.

**Maintenance of a serious nature or maintenance which requires interference with the internal parts of the appliance must be carried out by a professional service centre! By failing to follow the instructions issued by the manufacturer, the right to the service will be invalidated!**

## VI. TECHNICAL DATA

Voltage (V)	shown on the type label of the appliance
Input (W)	shown on the type label of the appliance
Weight about (kg)	3.5
Protection class of the appliance	I.
Size of the product (mm)	265 x 330 x 272
Input in off mode is 0.00 W	

**The manufacturer reserves the right to change the technical specifications and accessories for the respective models.**

WARNINGS AND SYMBOLS USED ON THE APPLIANCE, PACKAGING OR IN THE INSTRUCTIONS MANUAL:

*HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER.*



*TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.*

The  symbol indicates a WARNING



- Please read the instructions manual



WARNING: HOT SURFACE

Forrólevegős fritőz

eta 0168

## HASZNALÁTI UTASÍTÁS

Köszönjük, hogy termékünket választotta. A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, és lehetőség szerint pénztári bizonylattal, csomagolással és a csomagolás belső részeivel együtt gondosan őrizze meg.

### I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS



- Az útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékaként és juttassa el azt a készülék esetleges további felhasználójának.
- Ellenőrizze, hogy a típustáblán levő feszültségérték megegyezik-e az Ön elektromos dugaszoló aljzatában levő feszültséggel. A csatlakozóvezeték villásdugóját csak a szabvány szerint helyesen bekötött és földelt dugaszolóaljzatba szabad becsatlakoztatni!
- **A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast“ típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra! Ne használja a fritőzt külső térben!**
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket. A gyermek ne játszon a készülékkel! A felhasználó által történő tisztítást és karbantartást gyermekek nem végezhetik, ha nincsenek legalább 8 évesek és csak felügyelet mellett. 8 évnél fiatalabb gyermekek csak a készülék és csatlakozó vezetéke hatósugarán kívül tartózkodhatnak. A készüléket nem használhatják 0 – 8 éves korú gyerekek!
- A készüléket nem használhatják felügyelet nélkül olyan személyek, akik alacsonyabb fizikai és szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek nincs tapasztalatuk és nem ismerik a használati utasításokat, kizárólag abban az esetben használhatják, ha a készülékek használatáról írt utasításokat és a lehetséges veszélyeket megértik! A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel!
- Ne használja a készüléket akkor, ha annak csatlakozóvezetéke vagy villásdugója sérült, ha nem működik rendesen, ha az leesett és megsérült vagy ha vízbe esett. Ilyen esetekben a készüléket adja át a szakszervizi vizsgálatokra, annak biztonságossága és helyes működése ellenőrzése céljából.
- Ha a készülék csatlakozó vezetéke megsérül, akkor azt speciális csatlakozóvezetékkel vagy csatlakozó vezeték készlettel kell helyettesíteni, amelyek vagy a gyártócégnél vagy annak szerviz technikusanál szerezhetőek be.
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.

- **FIGYELEM:** A készülék borítása és belső részei működés közben és amíg nem hűlnek ki forróak lehetnek! Ha a belső részekhez szeretne nyúlni (pl. edény), várjon amíg azok ki nem hűlnek!
- Nedves kézzel ne dugja be a csatlakozóvezeték villásdugóját az elektromos dugaszolóaljzatba vagy ne húzza ki azt a dugaszolóaljzathoz tartozó csatlakozóvezetékhez!
- **FIGYELEM:** Ne használja a készüléket olyan programmal, időkapcsolóval, vagy bármely olyan alkatrészsel összekapcsolva, amelyek a készüléket automatikusan bekapcsolhatják, mivel a készülék letakart, vagy helytelen elhelyezésekor tűzveszély keletkezhet!
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
- A munka befejezése után és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az el.hálózatról a csatlakozó vezeték villásdugója el.dugaszolóaljzathoz történő kihúzásával.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül és ellenőrizze azt az olajban történő sütési folyamat teljes ideje alatt!
- A fritőzt csak annak üzemi helyzetében, olyan helyen használja, ahol nem fenyeget annak felborulása és éghető anyagoktól (pl. **függönytől, drapériától, fatárgyaktól**, stb.), valamint hőforrásoktól (pl.**kályhától, el./gáztűzhelytől** stb.) és nedves felületektől (**mosogatótól, mosdóktól** stb.) megfelelő távolságban van.
- Ne tegye a hozzávalókra való edény fa asztalra, festett, vagy más érzékeny felületre, amely a meleg miatt megsérülhet!
- A fritőz (fűtőtöte) túlmelegedés elleni hőbiztosítóval rendelkezik.
- **A fritőzt fűtőelemmel együtt soha ne merítse vízbe (részben se) és ne mossa el folyó víz alatt!**
- Használat közben ne érjen olyan helyekhez, ahol a gőz/meleg levegő áramlik ki, ellenkező esetben égési sérülés léphet fel! Figyeljen a forró gőzre is, amely az edény eltávolítása után csapódik ki!
- Az készülék elektromos konnektorhoz való csatlakozása előtt szerelje össze a készüléket helyesen! Soha ne kapcsolja be a fritőzt addig, amíg a csöpögtető tábla nem helyezte el megfelelően.
- A fritőzbe ne öntsön bele semmilyen folyadékot, vagy olajat! A sütés a forró levegő cirkulációjával történik.
- Minden elkészíteni kívánt hozzávalót csak az edénybe helyezzen be, figyeljen arra, hogy ne érnének a fűtőspirálhoz!
- Működés közben soha ne takarja le a kimeneti és bemeneti szellőző nyílásokat!
- A készüléket ne helyezze fallal, vagy más készülékekkel szembe! Mindig hagyjon legalább 20–30 cm szabad helyet a készülék körül és fölötté!
- Ha füst észlelhető a készülék fölött, azonnal húzza ki a tápkábelt az elektromos konnektorból, szellőztesse ki a szobát és a füst eltűnése után szüntesse meg a füst okát („ha a füst forrása a készítenő hozzávaló!”)
- A készülék felmelegedés után kb. 30 percen keresztül hűl ki, utána a készülék karbantartása és tisztítása biztonságosan megtörténhet.
- A fogantyú segítségével történő edény eltávolításánál legyen óvatos és a fritőz testét a másik kezével fogja meg!
- A tápkábelt ne sértse fel éles vagy forró tárggyal, nyílt lánggal, és ne merítse vízbe. Soha ne tegye forró felületre, ne hagyja az asztal vagy munkalap széléről lógni. Ha a vezetékbe pl. gyerekek belebotlanak vagy meghúzzák, a fritőz felborulhat vagy leeshet és súlyos égési sérülést okozhat!

- Az esetleges vezetékhozzabító használatakor fontos, hogy az ép legyen és megfeleljen az érvényes szabványoknak.
- Ellenőrizze rendszeresen a készülék csatlakozóvezetéke állapotát.
- A készüléket csak annak a gyártócég által átadott eredeti tartozékaival használja.
- A készüléket ne használja más célokra, mint amire az készülék és amit ezen utasítás leírása tartalmaz!
- Gyártócég nem felelős a készülék és tartozékai helytelen használatából eredő károkért (pl. az **élelmiszerek tönkremeneteléért, balesetekért, égési, forrázási, tűzkárokért** stb.) és nem felelős a készülék jótállásáért a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

## II. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1.sz. ábra)

### A – fritőz teste

- |                              |  |
|------------------------------|--|
| A1 – csöpögtető rost         | A6 – kapcsoló/időzítő (0 – 30 perc. / BE)  |
| A2 – hozzávalókra való edény | A7 – hőmérséklet beállítása (160 – 220 °C) |
| A3 – fogantyú                | A8 – működési fényjelző                    |
| A4 – levegő kimenet          | A9 – melegítési fényjelző                  |
| A5 – tápkábel                | A10 – kémelelő ablak                       |

## III. KEZELÉSI UTASÍTÁSOK


Első üzembehelyezés előtt mossa le azokat a részeket, amelyek élelmiszerekkel kerülhetnek érintkezhetnek forró, szappanos vízzel, majd alaposan öblítse le azokat tiszta vízzel és törölje szárazra, illetve szárítsa meg azokat. A rövid ideig tartó, gyenge füstképződés nem hiba, és nem ok arra, hogy a készüléket reklamálja. Ezzel a készülék használatra kész.

### Sütés

Az összeszerelt fritőzt helyezze egyenes felületre (pl. konyhaasztalra), minimum 85 cm magasságban, gyerekektől távol. A hozzávalókra való edényt töltsse fel a készíteni kívánt hozzávalókkal (vegye figyelembe a maximális mennyiséget) és az egész fritőzt szerelje össze megfelelően. A tápkábel **A5** dugóját csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.

### Részek összeszerelése


A fritőz összeszerelésénél az 1. ábra szerint járjon el. Húzza ki abból a **A2**-jelű hozzávalókra való edényt. Ezután helyezze be a **A2** edényt a nyersanyagokkal együtt a fritőz


**Az időzítő forgó szabályozója A6** „” – 2 módban lehet használni, kikapcsoláshoz is használható.

#### a) automatikus mód „0 - 30“

Állítsa be a kívánt sütési időt 3 – 30 perc között. Ha az időzítő **OFF** értéket ér el, hangjelzés hangzik el és a fritőz kikapcsol. Ha a készüléket manuálisan szeretné kikapcsolni, forgassa a szabályozót **OFF** értékre manuálisan (az óramutató járásával ellentétes irányba). Ha befejezi az étel készítését az időzítő lejáratát előtt, forgassa a szabályozót **OFF** (kikapcsolva) értékre manuálisan.









#### b) folyamatos működés „BE“

Ebben a módban a melegítés nincs idővel korlátozva. Ez a mód olyan élelmiszerekhez ajánlott, amelyeket több, mint 30 percig szükséges a beállított hőmérsékleten tartani. Ezt a módot kapcsolja be úgy, hogy az időzítőt forgassa az óramutatóval ellenkező irányba „” pozícióba.

**Hőmérséklet forgó szabályozója A7** "  " – állítsa be a kívánt hőmérsékletet 160–220 °C között (a szükséges hőmérsékletről szóló információt a hozzávaló címkéjén, vagy a használati utasításban lévő táblázatban találja). A sütés befejezése után forgassa mindig a szabályozót „MIN” értékre.

A fritőz működését (időzítő) a fényjelző **A8** világítása jelzi. Ha a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, a fényjelző **A9** világítása jelzi. A beállított idő elteltével sípszó hallatszik. A sütés befejezése után a fogantyú segítségével óvatosan húzza ki az edényt **A2** a hozzávalókkal és hagyja egy rövid ideig hűlni. Az elkészített hozzávalók alapján kihülés után ha szükséges, öntse ki a folyadékot a edényt **A2**. A funkció során lehetőség van a hőmérséklet és az idő megváltoztatására. Működés közben a készülék belső része világít! A funkció megszüntetését hangjelzés kíséri. A fűtés kikapcsol.

#### Alapértelmezett hőmérséklet és idő az egyes menükben:

Ikon	Nyersanyag	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Megjegyzések
	Hús	220	15 – 20	Vannak különbségek az azonos típusú összetevők között és az egyes felhasználók személyes ízlése is eltérő lehet. A táblázat csak tájékoztató jellegű. A sütés ideje és hőmérséklete tetszés szerint módosítható
	Hasábburgonya (fagyasztott)	220	20 – 25	
	Rák	160	15 – 20	
	Csirkecomb	220	20 – 30	
	Hal	180	20 – 25	
	Steak	200	10 – 20	
	Zöldségfélék	160	15 – 20	
	Szárnyas hús	220	13 – 20	

#### Megjegyzés:

Javasoljuk néhány hozzávaló elkészítés közben történő megkeverését, vagy összerázását! Soha ne forgassa, vagy ne döntse meg túlságosan az edényt, mert az forró folyadékot tartalmazhat!

## IV. KARBANTARTÁS

**Karbantartás előtt minden alkalommal húzza ki a tápkábel csatlakozóját a konnektorból, és hagyja a készüléket kihűlni!** Minden használat után törölje le a külső felületet puha nedves ronggyal. **Ne használjon durva és agresszív tisztítószert és fémeszközöket,** amelyek a tisztítás folyamán megkarcolhatják a felületet. A külső borítást törölje át nedves ruhával! A hozzávalókra való edény és a csöpögtető rost mossa el mosószeres forró vízben, utána öblítse le hideg vízzel és hagyja megfelelően megszáradni (használgon mosogatógépet)! Szükség esetén lehet ezekre a részekre zsíroló szereket használni. A fritőz belsejét törölje ki óvatosan nedves ruhával, vagy nem karcoló tisztító szivaccsal! Szükség esetén távolítsa el a szennyeződések a fűtőelemről tisztító kefe segítségével!

Műanyag alkatrészeket soha ne szárítson hőforrás felett (pl. **kályha, elektromos/gáztűzhely**). Normális jelenség, ha idővel a felület színe megváltozik. Ez a változás azonban semmilyen módon nem módosítja a felület tulajdonságait, és nem ok a reklamációra! A tápkábelt **A5** törölje meg ronggyal. A készüléket megfelelően megtisztítva, száraz, pormentes helyen tárolja, gyerekektől és korlátozott döntésképeségű emberektől távol.

## V. ÖKOLÓGIA



Amennyiben a méretek lehetővé teszik, a készülék valamennyi darabján fel van tüntetve a csomagolóanyagok, komponensek és tartozékok gyártására használt anyagok jelei, továbbá azok újrahasznosítására vonatkozó jelzések. A terméken vagy annak kísérő dokumentációjában feltüntetett jelzések azt jelentik, hogy az elektromos és elektronikus termékeket nem szabad a kommunális hulladékokkal együtt ártalmatlanítani. A helyes ártalmatlanítás céljából adja le azokat az arra kijelölt hulladékgyűjtő helyeken, ahol azokat ingyenesen veszik át. A termékek helyes ártalmatlanításával értékes természeti forrásokat segít megőrizni és megelőzi azok nem megfelelő ártalmatlanításból következő potenciálisan negatív hatásait a környezetre és az emberi egészségre. További részleteket kérjen a helyi önkormányzattól vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő helyen. Ezen hulladékanyagok helytelen ártalmatlanítása néhány ország előírásai szerint pénzbírsággal is járhat. Amennyiben a készüléket véglegesen kiselejtezi, javasoljuk annak csatlakozóvezetéke elektromos hálózatról történő lekapcsolásakor a csatlakozóvezetékét levágni, ezzel a készülék használhatatlanná válik.

**Terjedelmesebb jellegű karbantartást vagy olyan karbantartást, ami a készülék belső részébe történő beavatkozást igényli, csak szakszerviz végezhet! A gyártói utasítások be nem tartása a kötelezettségek megszűnését vonja maga után!**

## VI. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V) / Teljesítményfelvétel (W)	a készülék típusának címkéjén látható
Tömeg cca (kg)	3,5
A készülék érintésvédelmi osztálya	I.
Termék méretei (mm):	265 x 330 x 272
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban 0,00 W	

**A technikai specifikációk és modell szerinti esetleges tartozékok változtatásának jogát a gyártó fenntartja!**

A KÉSZÜLÉKEN, ANNAK CSOMAGOLÁSÁN VAGY ÚTMUTATÓJÁBAN TALÁLHATÓ FIGYELMEZTETÉSEK ÉS SZIMBÓLUMOK: **HOUSEHOLD USE ONLY – Csak háztartásokon belüli használatra. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Ne merítse vízbe vagy más folyadékba.**



**TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. – Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyerekektől elzárt helyen.**

**A zacskó nem játékszer. Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.**

Az  szimbólum FIGYELMEZTETÉST jelent.  - Olvassa el a használati utasítást



FIGYELMEZTETÉS: FORRÓ FELÜLET

eta 0168

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

Szanowni Państwo, dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania, należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je na przyszłość. Dotyczy to także dowodu zakupu oraz – jeśli to możliwe – wszystkich części oryginalnego opakowania.

**I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

- Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi, przejrzyj rysunki i zachowaj instrukcję do wglądu.
- Sprawdź, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w używanym przez Ciebie gniazdku.
- Wtyczkę przewodu zasilającego należy podłączyć do gniazdka zainstalowanego i uziemionego zgodnie.
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego!
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz zagrożeń wiążących się z jego użytkowaniem. Bawienie się urządzeniem jest zabronione dzieciom. Czyszczenie i konserwacja bez nadzoru dorosłych jest dzieciom zabroniona. Dzieci do lat 8 muszą trzymać się z dala od urządzenia i jego przewodu. Urządzenie nie może być używane przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat.
- Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej lub umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i wiedzą, jeżeli są one pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat używania urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją potencjalnemu zagrożeniu. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli ma uszkodzony przewód zasilający lub wtyczkę, jeśli nie pracuje prawidłowo lub spadło na ziemię i uszkodziło się. W takich wypadkach urządzenie należy oddać do specjalistycznego serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i funkcjonalności.
- Jeśli przewód zasilający tego urządzenia jest uszkodzony, należy go zastąpić specjalnym przewodem lub kompletem przewodów dostępnych u producenta lub technika serwisowego.
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

- **UWAGI:** Nie używaj urządzenia wraz z programem, włącznikiem czasowym lub jakkolwiek inną częścią, która włącza urządzenie automatycznie, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo wybuchu pożaru w przypadku zakrycia urządzenia lub jego nieprawidłowego umieszczenia.
- **UWAGA:** Płaszcz urządzenia i jego wewnętrzne części są podczas pracy i do ich ostygnięcia gorące! Do manipulacji używać używać jednocześnie środków ochrony (np. rękawic).  
W przypadku manipulacji z częściami wewnętrznymi (np. zbiornik) zaczekać na ich ostygnięcie.
- **Nie wsuwaj wtyczki przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego i nie wyciągaj jej mokrymi rękami ciągnąc za przewód zasilający!**
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- **Po pracy i przed każdą konserwacją, należy urządzenie wyłączyć i odłączyć od sieci, wyciągając wtyczkę z gniazdka.**
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru i przez cały czas smażenia kontroluj go.
- Używaj frytkownicy wyłącznie w miejscach, gdzie nie grozi jej przewrócenie oraz w dostatecznej odległości od przedmiotów łatwopalnych (np. fi ranki, zasłony, drewno itd.), źródeł ciepła (np. piecyk, kuchenka elektryczna czy gazowa itd.) i wilgotnych powierzchni (zlewozmywaki, umywalki itd.).
- Nie należy umieścić zbiornik frytkownicy, gdy jest gorące, na drewnianym biurku, lakierowanej powierzchni lub innego rodzaju delikatnej powierzchni, która przez ciepło może zostać uszkodzona.
- **Nigdy nie zanurzać frytkownicy z grzałką (ani częściowo) do wody i nie myć pod bieżącą wodą!**
- Nie dotykać podczas frytowania miejsc, gdzie występuje para/gorące powietrze, grozi niebezpieczeństwo poparzenia. Należy też uważać na gorącą parę wznoszącą się po wysunięciu zbiornika!
- Przed podłączeniem do gniazdka sieciowego frytkownica musi być prawidłowo zestawiona. Nigdy nie włączać frytkownicy bez zbiornika.
- Nie wlewać do frytkownicy żadnych cieczy ani oleju do frytowania! Frytowanie przebiega z pomocą cyrkulacji gorącego powietrza.
- Wszystkie przygotowywane surowce muszą się znajdować tylko w zbiorniku frytkownicy, to zapobiegnie ich kontaktowi ze spiralą grzewczą.
- Podczas pracy nigdy nie zakrywać wejściowych i wyjściowych otworów wentylacyjnych.
- Nie umieszczać urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach. Zostawić co najmniej 20–30 cm wolnego miejsca wokół i nad urządzeniem.
- W razie pojawienia się dymu wychodzącego z urządzenia natychmiast odłączyć urządzenia od gniazdka el., wywietrzyć i po opanowaniu dymienia usunąć przyczynę (jeżeli źródłem są przygotowywane surowce).
- Urządzenie potrzebuje po nagraniu w przybliżeniu 30 min. na ostygnięcie i bezpieczną manipulację i czyszczenie.
- Podczas wysuwania zbiornika z pomocą rękojeści należy postępować ostrożnie i przytrzymywać frytkownicę drugą ręką.
- Frytkownica (element grzewczy) jest wyposażona w bezpiecznik termiczny zabezpieczający przed przegrzaniem.
- W razie potrzeby użycia przedłużacza należy zapewnić, aby nie był on uszkodzony i spełniał obowiązujące normy.

- Z urządzenia należy korzystać wraz z oryginalnym wyposażeniem producenta.
- Przewodu zasilającego nie wolno uszkodzić ostrymi lub gorącymi przedmiotami, otwartym płomieniem, nie wolno go również zanurzać w wodzie. Nigdy nie kładź go na gorącej powierzchni ani nie pozwól, by zwisał poza krawędź stołu lub blatu kuchennego. Na skutek zawadzenia o przewód lub pociągnięcia go np. przez dzieci może dojść do przewrócenia lub ściągnięcia frytkownicy, a następnie do poważnego poparzenia!
- Nigdy nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczony oraz w sposób opisany w niniejszej instrukcji!
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane na skutek niewłaściwego użycia urządzenia i wyposażenia (np. **zepsucie potraw, obrażenia, oparzenia, pożar**) i nie ponosi odpowiedzialności gwarancyjnej w przypadku nieprzestrzegania wyżej wymienionych zasad bezpieczeństwa.

## II. OPIS URZĄDZENIA (rys. 1)

### A – korpus frytkownicy


- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| A1 – ruszt okapowy                   | A6 – przełącznik/timer (0 – 30 min. / WŁ.)  |
| A2 – zbiornik frytkownicy na surowce | A7 – nastawienie temperatury (160 – 220 °C) |
| A3 – uchwyt                          | A8 – kontrolka pracy                        |
| A4 – wylot powietrza                 | A9 – kontrolka nagrzewania                  |
| A5 – kabel zasilania                 | A10 – wziernik                              |

## III. INSTRUKCJA UŻYCIA

Przed pierwszym użyciem umyj części, które będą w kontakcie z jedzeniem, gorącą wodą z dodatkiem środka myjącego, dokładnie opłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha, ewentualnie pozostaw do wysuszenia. Krótkie, lekkie zadymienie nie jest usterką i powodem do reklamacji urządzenia. Teraz urządzenie jest gotowe do użycia.

### Zestawienie poszczególnych części


Zestawiając frytkownicę należy postępować według rys.1. Wyciągnąć zbiornik frytkownicy **A2**. Następnie umieścić zbiornik ze składnikami do frytkownicy.

**Pokrętko timera A6** „” – może być używany w 2 trybach. służy jednocześnie jako wyłącznik.

#### a) tryb automatyczny „0 – 30“

Nastawić żądanych czas ogrzewania w zakresie ok. 3 – 30 min. Jak tylko timer osiągnie wartość **OFF**, zabrzmi dzwonek i frytkownica wyłączy się. W razie potrzeby ręcznego wyłączenia obrócić pokrętko na wartość **OFF** ręcznie (w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara). W razie dokończenia przygotowania w trakcie odliczania timera zawsze nastawić go do pozycji **OFF** (wyłączone) ręcznie.

#### b) tryb pracy ciągłej „WŁ.“

W tym trybie pracy czas ogrzewania jest nieograniczony. Nadaje się on do podgrzewania żywności, które muszą być utrzymywane w odpowiedniej temperaturze ponad 30 minut. Tryb ten ustawia się obracając regulator w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na pozycję „”.

**Pokrętko nastawienia temperatury A7** „°C” – nastawić żądaną temperaturę 160 – 220 °C

(informację o potrzebnej temperaturze można znaleźć na etykiecie żywności lub w tabeli niniejszej instrukcji).









Po skończeniu przygotowania obrócić pokręteł regulacji zawsze do pozycji „MIN”.

### Frytowanie

Umieścić zestawioną frytkownicę na równej powierzchni (np. stół kuchenny) na wysokości minimalnie 85 cm, poza zasięgiem dzieci. Zbiornik na surowce napełnić niezbędnymi surowcami (dotrzymywać maksymalnej ilości) i należyce zestawić całą frytkownicę. Podłączyć wtyczkę kabla zasilającego **A5** do sieci elektrycznej. Aktywną funkcję frytkownicy (timer) sygnalizuje świecenie kontrolki **A8**. Jak tylko jest osiągnięta nastawiona temperatura, zaświeci się kontrolka **A9**. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się automatycznie (słychać sygnał dźwiękowy). Po ukończeniu przygotowania z pomocą uchwytu ostrożnie wysunąć zbiornik **A2** z surowcami i zostawić na chwilę do ostygnięcia. W zależności od charakteru przygotowywanych surowców po ostygnięciu wylać ewentualne ciecze z zbiornika **A2**.

Podczas działania urządzenia wewnątrz jest podświetlone. W trakcie pracy można zmieniać temperaturę i czas. Przerwaniu funkcji towarzyszy sygnał dźwiękowy. Grzejnik wyłącza się.

Temperatura początkowa a czas przy różnych menu są następujące:

Ikona	Surowiec	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Ostrzeżenie
	Mięso	220	15 – 20	Istnieją określone różnice w takich samych rodzajach składników a gust każdego użytkownika może się różnić. Tabela służy do celów informacyjnych. Czas i temperaturę pieczenia możesz zmienić.
	Frytki (zamrożone)	220	15 – 20	
	Placek	160	15 – 20	
	Paluszki z kurczaka	220	20 – 25	
	Ryba	180	20 – 25	
	Steak	200	10 – 15	
	Warzywa	160	15 – 25	
	Drób z kurczaka	220	13 – 20	

### Uwaga

Niektóre surowce trzeba podczas ogrzewania mieszać lub potrząsać nimi. Jednocześnie nie obracać ani nie pochylać nadmiernie zbiornika podczas potrząsania, może zawierać gorącą ciecz.

## IV. KONSERWACJA

Każdorazowo przed konserwacją odłącz urządzenie od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego i pozostaw je do wystygnięcia! Po każdym użyciu wytrzyj zewnętrzne powierzchnie miękką wilgotną ściereczką. **Nie używaj ściernych i agresywnych środków czyszczących i metalowych narzędzi**, które mogłyby zarysować powierzchnię urządzenia podczas czyszczenia. Płaszcz zewnętrzny wycierać wilgotną szmatką. Zbiornik i ruszt okapowy umyć w gorącej wodzie ze środkiem czyszczącym, następnie opłukać czystą wodą i zaczechać na dostateczne wyschnięcie (używać zmywarki do naczyń). W razie potrzeby do czyszczenia tych części można użyć delikatnych środków odtłuszczających. Wnętrze podstawy frytkownicy ostrożnie wytrzeć wilgotną szmatką lub nieścierną gąbką do czyszczenia. W razie potrzeby usunąć resztki zanieczyszczeń z grzałki szczoteczka do czyszczenia. Przewód zasilający **A5** wytrzyj ściereczką.

## V. EKOLOGIA



Jeżeli tylko pozwoliły na to rozmiary, na wszystkich elementach wydrukowano znaki materiałów zastosowanych do produkcji opakowań, komponentów i wyposażenia, jak również ich przetwórstwa wtórnego. Symbole umieszczone na produktach lub w załączonej dokumentacji oznaczają, że zastosowanych elementów elektrycznych lub elektronicznych nie można poddawać utylizacji wraz z odpadem komunalnym. Produkt należy przynieść do specjalnych punktów zbiorczych, w których będą przyjęte bez opłaty. Dzięki poprawnej utylizacji pomogą Państwo zachować cenne źródła i pomogą w profi laktycie ewentualnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, na co mogłyby mieć negatywne wpływy niepoprawna utylizacja odpadu. W celu uzyskania następujących szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego. Niewłaściwy sposób utylizacji urządzenia może podlegać karze – zgodnie z przepisami krajowymi i międzynarodowymi. W celu całkowitego wycofania urządzenia z użytkowania zaleca się odłączyć przewód zasilania od sieci elektrycznej, przez ucięcie przewodu. Dzięki czemu użytkowanie urządzenia nie będzie następnie możliwe.

**Wymiana elementów, które wymagają ingerencji do części elektrycznej urządzenia może wykonać wyłącznie specjalistyczny serwis! Nie dotrzymanie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw!**

## VI. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V) / Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Waga ok. (kg)	3,5
Klasa izolacyjna	I.
Wymiary produktu (mm)	265 x 330 x 272
Pobór mocy gdy sprzęt jest wyłączony wynosi 0,00 W	

**Zmiana specyfikacji technicznych i akcesoriów w zależności od modelu produktu jest zastrzeżona przez producenta.**


OSTRZEŻENIA I SYMBOLE UŻYTE NA URZĄDZENIACH, OPAKOWANIACH LUB W INSTRUKCJI:

*HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym.*

**DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nie zanurzać do wody lub innych cieczy.**



**TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Niebezpieczeństwo uduszenia. Tego worka nie należy używać w kołyskach, łóżeczkach, wózkach lub kojcach dziecięcych. Torebkę z PE położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!**

Symbol  oznacza OSTRZEŻENIE



- Zapoznaj się z instrukcją obsługi



OSTRZEŻENIA: GORĄCE POWIERZCHNIA

**eta 0168**

## BEDIENUNGSANLEITUNG

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produkts. Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Geräts sehr aufmerksam die Bedienungsanleitung und bewahren Sie diese Anleitung gemeinsam mit dem Kassenbeleg und nach Möglichkeit auch mit der Verpackung und dem inneren Inhalt der Verpackung gut auf.

**I. SICHERHEITSHINWEISE**

- Vor der ersten Inbetriebsetzung lesen Sie sorgfältig die Bedienungsanleitung, sehen Sie sich die Abbildungen an und bewahren Sie die Anleitung zum späteren Gebrauch auf.
- Überprüfen Sie, ob die Angabe auf dem Typenschild der Spannung in Ihrer elektrischen Steckdose entspricht. Der Stecker der Anschlussleitung ist an die richtig angeschlossene und geerdete Steckdose laut EN anzuschließen!
- Stecken Sie den Stecker der Anschlussleitung nicht in die el. Steckdose und ziehen Sie ihn aus der Steckdose nicht mit nassen Händen durch Ziehen heraus!
- Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von 0 bis 8 Jahre nicht benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahre und älter benutzt werden, wenn diese unter dauerhafter Aufsicht sind. Dieses Gerät kann von Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, sofern sie während der Gerätebenutzung beaufsichtigt werden oder unterwiesen wurden, wie das Gerät in einer sicheren Weise zu nutzen ist und wenn sie die möglichen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen von Kindern nicht durchgeführt werden. Kinder unter 8 Jahren müssen von dem Gerät und seiner Anschlussleitung ferngehalten werden.
- Vor dem Austausch des Zubehörs oder der zugänglichen Teile, die sich beim Betrieb bewegen, vor der Montage und Demontage, vor Reinigung und Instandhaltung und nach Arbeitsende schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom el. Netz durch Ausziehen des Steckers der Anschlussleitung aus der el. Steckdose!
- Falls die Anschlussleitung vom Gerät beschädigt ist, muss diese durch den Hersteller, seinen Servicetechniker oder durch ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um gefährliche Situation vorzubeugen.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn dieses unbeaufsichtigt gelassen wird.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn dieses beschädigte Anschlussleitung oder Stecker aufweist, wenn dieses nicht richtig arbeitet, wenn dieses auf den Boden gefallen und beschädigt ist oder ins Wasser gefallen ist. In solchen Fällen ist das Gerät in einen Fachservice zur Überprüfung seiner Sicherheit und der richtigen Funktion zu holen.

- **VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für Tätigkeit mittels eines Außenzeitschalters, einer Fernbedienung oder eines anderen Teiles bestimmt, der das Gerät automatisch schaltet, denn es besteht die Gefahr der Feuerentstehung, wenn das Gerät im Zeitpunkt der Inbetriebsetzung des Gerätes abgedeckt oder unrichtig installiert wäre.
- **VORSICHT:** Das Gehäuse des Geräts und seiner internen Komponenten ist in Betrieb und bis sie heiß abkühlen! Warten Sie beim Umgang mit internen Teilen (z. B. Behälter), bis diese abgekühlt sind.
- Das jeweilige Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch und zu den ähnlichen Zwecken (Geschäfte, Büros und ähnliche Arbeitsplätze, in Hotels, Motels und anderen Wohnobjekten, in den B&B sicherstellenden Unternehmen) bestimmt! Es ist nicht zum kommerziellen Gebrauch bestimmt!
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, vermeiden Sie Kontakt mit Haustieren, Pflanzen und Insekt.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt und kontrollieren Sie es für die ganze Frittierzeit.
- Fritteuse nur in den Stellen, wo ihr Umstürzen nicht droht, und in einem ausreichenden Abstand von brennbaren Gegenständen (z.B. **Gardinen, Vorhänge, Holz** usw.), Wärmequellen (z.B. **Ofen, Kamin, el./Gasherd** usw.) und feuchten Oberflächen (Spülbecken, Waschbecken usw.) benutzen.
- Tauchen Sie die Fritteuse niemals mit dem Heizkörper (auch nur teilweise) in Wasser und waschen Sie sie nicht unter fließendem Wasser!
- Platzieren Sie den Frittierkorb nicht auf einer instabilen, zerbrechlichen und brennbaren Unterlage (z.B. Glas-, Papier-, Kunststoff-, lackierte Holzplatten und verschiedene Gewebe/Tischdecken).
- Berühren Sie beim Frittieren keine Stellen, an denen Dampf / heiße Luft austritt. Es besteht Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr. Achten Sie auch darauf, dass beim Herausziehen des Behälters heißer Dampf austritt!
- Die Fritteuse muss ordnungsgemäß zusammengebaut werden, bevor sie an eine Steckdose angeschlossen wird. Schalten Sie die Fritteuse auch niemals ohne den Behälter ein.
- Gießen Sie keine Flüssigkeiten oder Frittieröl in die Fritteuse! Das Frittieren erfolgt durch Zirkulieren von heißer Luft.
- Alle vorbereiteten Rohstoffe dürfen sich nur im Frittierkorb befinden, vermeiden Sie deren Kontakt mit der Heizspirale.
- Decken Sie niemals die Einlass- und Auslassöffnungen während des Betriebs ab.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder andere Geräte. Lassen Sie um und über dem Gerät mindestens 20–30 cm freien Platz.
- Wenn Sie Rauch vom Gerät bemerken, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Steckdosen, lüften und beseitigen Sie die Ursache nach Stabilisierung der Rauchemissionen (wenn die Quelle die zubereitenden Rohstoffe sind).
- Das Gerät benötigt nach dem Aufheizen ca. 30 Minuten. zur Kühlung und sicheren Handhabung und Reinigung.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Behälter mit dem Griff herausziehen und den Körper der Fritteuse mit der anderen Hand halten.
- Im Bedarfsfalle der Verwendung eines Verlängerungskabels darf dieses nicht beschädigt sein und muss den geltenden Normen entsprechen.
- Das Gerät nur mit Originalzubehör vom Hersteller benutzen.

- Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Das Gerät nie zu einem anderen Zweck benutzen! Die Anschlussleitung darf nicht durch scharfkantige oder heiße Gegenstände, offenes Feuer beschädigt werden, diese darf nicht ins Wasser eingetaucht werden. Legen Sie die Anschlussleitung nie auf heiße Oberflächen sowie lassen Sie sie nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen. Durch Ziehen oder Streifen, z.B. seitens der Kinder kann es zum Umstürzen oder Herunterziehen des Gerätes und zur nachfolgenden ernststen Verletzung kommen!
- Der Hersteller haftet nicht für die durch einen nicht bestimmungsgemäßen Umgang mit Gerät und Zubehör verursachten Schäden (z.B. Entwertung von Lebensmitteln, Verbrennung, Verbrühung, Verletzung, Feuer) und haftet auch nicht aus der Garantie für das Gerät im Falle der Nichteinhaltung der oben genannten Sicherheitshinweise.

## II. BESCHREIBUNG DES GERÄTES (Abb.1)

### A – Körperfritteuse


- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| A1 – Abtropfgitter          | A6 – Schalter/Timer (0–30 Min. / EIN)   |
| A2 – Behälter für Rohstoffe | A7 – Temperatureinstellung (160–220 °C) |
| A3 – Halter                 | A8 – Betriebskontrollleuchte            |
| A4 – Lufteinlass            | A9 – Heizungskontrollleuchte            |
| A5 – Anschlusskabel         | A10 – Sichtfenster                      |

## III. BEDIENUNGSANWEISUNGEN

Beseitigen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und nehmen Sie die Fritteuse mit dem Zubehör heraus. Beseitigen Sie aus der Fritteuse sämtliche eventuelle Adhäsionsfolien, Etiketten oder Papier. Vor dem ersten Gebrauch waschen Sie die Teile, die mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen, im heißen Wasser mit Saponatzusatz, spülen Sie diese gründlich mit klarem Wasser ab und wischen Sie diese trocken oder lassen Sie diese eventuell austrocknen. Eine eventuelle kurze, leichte Rauchentwicklung ist kein Mangel und Grund zur Reklamation des Verbrauchers. Jetzt ist der Verbraucher zur Verwendung bereit.

### Zusammenstellen der einzelnen Teile


Bei dem Zusammenstellen gehen Sie gemäß Abb. 1 vor. Nehmen Sie die Behälter **A2** durch Ziehen am Bügel. Schieben Sie dann den Behälter in die entgegengesetzte Richtung zurück.


**Zeitregler A6** „“ – kann in 2 Betriebsarten verwendet werden, dient auch als ein Schalter.

#### a) Automatikmodus „0 – 30“

Stellen Sie die gewünschte Aufheizzeit im Bereich von ca. 3 – 30 min ein. Wenn der Timer **OFF** erreicht, ertönt ein Klingeln und die Fritteuse schaltet sich aus. Wenn eine manuelle Abschaltung erforderlich ist, drehen Sie das Rad manuell (gegen den Uhrzeigersinn) auf **OFF**. Wenn Sie die Vorbereitung während des Timer-Herunterzählens abgeschlossen haben, stellen Sie ihn manuell immer in die Position **OFF** (AUS) ein.

#### b) Dauerbetriebsmodus „EIN“









In diesem Einstellmodus ist die Heizung nicht zeitlich begrenzt. Es eignet sich zum Erhitzen von Lebensmitteln, die länger als 30 Minuten auf einer bestimmten Temperatur gehalten werden müssen. Um den Modus einzustellen, drehen Sie den Regler gegen Uhrzeigersinn auf „“.

**Temperaturregler A7**  – stellen Sie die Temperatur 160-220 °C (Informationen zur erforderlichen Temperatur finden Sie auf dem Lebensmitteletikett oder in der Tabelle dieser Bedienungsanleitung) ein. Nach dem Beenden der Zubereitung drehen Sie mit dem Temperaturregler immer in die Position „MIN“.

### Frittieren

Stellen Sie die zusammengebaute Fritteuse auf eine ebene Fläche (z. B. einen Küchentisch) in einer Höhe von mindestens 85 cm außerhalb der Reichweite von Kindern. Füllen Sie den Rohstoffbehälter mit den erforderlichen Rohstoffen (beachten Sie die mit der Höchstmenge) und montieren Sie die gesamte Fritteuse ordnungsgemäß. Schließen Sie den Stecker des Netzteils **A5** an das Stromnetz an. Die aktive Fritteusefunktion (Timer) wird durch das Licht angezeigt **A8**. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, angezeigt das Licht A9. Nach dem Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät automatisch aus (es ertönt sich akustische Signalisation) Schieben Sie den Behälter **A2** nach dem Kochen vorsichtig mit den Zutaten heraus und lassen Sie ihn eine Weile abkühlen. Gießen Sie je nach Art der zubereiteten Zutaten nach dem Abkühlen alle Flüssigkeiten aus den Behälter **A2**. Beim Gang des Geräts wird der Innenraum beleuchtet. Während der Funktion können Temperatur und Zeit geändert werden. Die Beendigung der Funktion wird von einem akustischen Signal begleitet. Die Heizung schaltet sich aus.

**In dieser Tabelle sind die Anfangstemperatur und die Zubereitungszeit bei den einzelnen Frittierprogrammen angeführt:**

Symbol	Rohstoff	Temperatur (°C)	Zeit (min.)	Bemerkung
	Fleisch Gemüse	220	15 – 20	Die Temperatur- und Zeiteinstellungen dieser Funktionen können vor und während der Funktion geändert werden.
	Pommes (gefrorene)	220	15 – 20	
	Kuchen	160	15 – 20	
	Hähnchenkeule	220	20 – 25	
	Fisch	180	20 – 25	
	Steak	200	10 – 15	
	Gemüse	160	15 – 25	
	Geflügel	220	13 – 20	

### Bemerkung

Einige Rohstoffe sollten während des Aufwärmens durchrühren oder schütteln. Drehen oder kippen Sie den Behälter beim Schütteln nicht zu stark, da den Behälter möglicherweise heiße Flüssigkeit enthält.

## IV. INSTANDHALTUNG

Vor jeder Instandhaltung ist das Gerät vom el. Netz durch Ausziehen des Steckers der Anschlussleitung aus der el. Steckdose zu trennen und dieses ist gründlich abkühlen zu lassen! Nach jedem Gebrauch sind die Außenflächen mit weichem feuchtem Tuch zu wischen. Benutzen Sie keine rauen und aggressiven Reinigungsmittel und Metallwerkzeuge, die die Oberfläche beim Reinigen verkratzen können. Wischen Sie das äußere Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Waschen Sie Behälter und Abtropfgitter in heißem Wasser mit Reinigungsmittel, spülen Sie sie dann mit sauberem Wasser ab und lassen Sie sie ausreichend trocknen (Sie können auch eine Spülmaschine verwenden). Bei Bedarf können an diesen Teilen schonende Entfettungsmittel verwendet werden. Wischen Sie die Innenseite des Frittierbodens vorsichtig mit einem feuchten Tuch oder einem nicht scheuernden Reinigungsschwamm ab. Entfernen Sie gegebenenfalls Schmutzreste mit einer Reinigungsbürste vom Heizgerät. Die Kunststoffteile sind nie oberhalb einer Wärmequelle zu trocknen (z.B. Ofen, el./Gasherd). Normale Erscheinung ist, dass sich die Oberflächenfarbe nach gewisser Zeit ändert. Diese Änderung ändert keinerlei die Oberflächeneigenschaften und stellt keinen Grund zur Reklamation des Gerätes dar! Wischen Sie die Anschlussleitung **A5** mit einem Tuch ab. Bewahren Sie das Gerät ordentlich gereinigt auf einem trockenen, staubfreien Ort auf, außerhalb der Kinder und rechtsunfähigen Personen fernhalten.

## V. UMWELT



Insofern es die Maße zulassen, sind an allen Stücken Symbole der Materialien, die zur Fertigung der Verpackung, Komponenten und des Zubehörs verwendet werden sowie auch für deren Recycling, aufgedruckt. Die am Produkt oder in der Begleitdokumentation angeführten Symbole bedeuten, dass die verwendeten elektrischen bzw. elektronischen Produkte nicht zusammen mit dem kommunalen Abfall entsorgt werden dürfen. Geben Sie diese zum Zweck deren richtigen Entsorgung in dafür bestimmten Altstoffsammlungen ab, wo sie kostenlos entgegengenommen werden. Durch eine richtige Entsorgung dieser Produkte helfen Sie wertvolle Naturquellen zu erhalten und tragen zur Vorbeugung potenzieller, negativer Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit bei, was die Folgen einer falschen Entsorgung von Abfällen sein könnten. Fordern Sie weitere Einzelheiten von Ihrer örtlichen Behörde bzw. von der nächstliegenden Altstoffsammelstelle an. Bei einer falschen Entsorgung dieser Art von Abfall können im Einklang mit den nationalen Vorschriften Geldstrafen verhängt werden. Falls das Gerät definitiv außer Betrieb genommen werden soll, wird empfohlen das Kabel nach der Abschaltung des Stromkabels vom Stromnetz abzuschneiden, das Gerät wird somit unbrauchbar.

**Eine Instandhaltung umfangreicheren Charakters bzw. eine Instandhaltung, die einen Eingriff in den inneren Abschnitt des Geräts erfordert, muss ein Fachservice ausführen!**

## VI. TECHNISCHE DATEN

Spannung (V)	angegeben auf dem Typenschild des Gerätes
Leistungsaufnahme (W)	angegeben auf dem Typenschild des Gerätes
Gewicht (kg)	3,5
Gerät der Schutzklasse	I.
Abmessungen (ca. LängexTiefexHöhe) (mm)	265 x 330 x 272
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand	0,00 W

**Jeder Austausch von Teilen, der Eingriffe in die Elektroteile des Gerätes mit sich bringt, muss von einer Fachwerkstatt durchgeführt werden! Änderungen im Sinne des technischen Fortschrittes behalten wir uns vor.**

WARNZEICHEN UND SYMBOLE, DIE AUF VERBRAUCHER, VERPACKUNGEN ODER IN DER BEDIENUNGSANLEITUNG VERWENDET WERDEN:

*HOUSEHOLD USE ONLY – Nur zum Gebrauch im Haushalt. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.*

*CAUTION: HOT SURFACE – ACHTUNG: heiße Oberfläche.*



*TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Erstickungsgefahr. Verwenden Sie diesen Beutel nicht*

*in Wiegen, Kinderbetten, Kinderwagen oder Kindergittern. Legen Sie den PE-Beutel außerhalb der Reichweite von Kindern ab. Der Beutel ist kein Spielzeug.*



HINWEIS



- Lesen Sie die Bedienungsanleitung



HEIßE OBERFLÄCHE

Hersteller/ Inverkehrbringer: ETA a.s., Křižíkova 148/34, Karlín, 186 00 Praha 8 CZECH REPUBLIK.

Service: Omega electric GmbH, Servicezentrale, Industriering 2, D- 04626 Schmölln.

Bei Fragen zu Reparaturen und Bestellung von Ersatzteilen und wenden Sie sich bitte ebenfalls an unsere deutsche Servicezentrale:

Tel.: 034491/58860, Fax: 034491/5886189, Email: [info@eta-hausgeraete.de](mailto:info@eta-hausgeraete.de)

*eta*

© DATE 13/04/2023

e.č. 10/2023