Horkovzdušná fritéza • NÁVOD K OBSLUZE CZ 4-13

Teplovzdušná fritéza • NÁVOD NA OBSLUHU SK 14-24

Air Fryer • USER MANUAL EN 25-31

Forrólevegős fritőz • HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ HU 32-41

Frytkownica beztłuszczowa • INSTRUKCJA OBSŁUGI PL 42-50

Heißluftfritteuse • BEDIENUNGSANLEITUNG DE 51-59

FRITTA DUAL

8/7/2026

1

A

A6

A7

2

2

A1

A5

A4

1

A3

A2

1

A1

A2

2

B

B1 B3 B12 B13 B14 B3 B4

SHAKE DUAL SYNC

B5

B10 B2 B8 B7 B9 B6 B11

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

OBSAH | CONTENT | TARTALOM | SPIS TREŚCI | INHALT

CZ
I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ 4
II. POPIS SPOTŘEBIČE (obr. 1, 2) 6
III. POKYNY K POUŽITÍ 7
IV. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ 11
V. ÚDRŽBA 12
VI. EKOLOGIE 13
VII. TECHNICKÁ DATA 13

SK
I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA 14
II. OPIS SPOTREBIČA (obr. 1, 2) 17
III. POKYNY NA OBSLUHU 17
IV. RIEŠENIE PROBLÉMOV 22
V. ÚDRŽBA 22
VI. EKOLÓGIA 23
VII. TECHNICKÉ ÚDAJE 23

EN
I. SAFETY PRECAUTIONS 25
II. DEVICE DESCRIPTION (pic. 1, 2) 28
III. INSTRUCTIONS FOR USE 28
IV. MAINTENANCE 31
V. ECOLOGY 32
VI. TECHNICAL DATA 32

HU
I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS 33
II. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1., 2., sz. ábrak) 36
III. KEZELÉSI UTASÍTÁSOK 36
IV. KARBANTARTÁS 39
V. ÖKOLÓGIA 40
VI. MŰSZAKI ADATOK 40

PL
I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 42
II. OPIS URZĄDZENIA (rys. 1, 2) 45
III. INSTRUKCJA UŻYCIA 45
IV. KONSERWACJĄ 48
V. EKOLOGIA 48
VI. DANE TECHNICZNE 49

DE
I. SICHERHEITSHINWEISE 51
II. BESCHREIBUNG DES GERÄTES (Abb.1, 2) 54
III. BEDIENUNGSANWEISUNGEN 54
IV. INSTANDHALTUNG 58
V. UMWELT 58
VI. TECHNISCHE DATEN 58

CZ – Horkovzdušná fritéza

eta 3167

Fritta Dual

NÁVOD K OBSLUZE

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

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ ⚠

- Před prvním uvedením do provozu si pozorně přečtěte 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! Spotřebič má dvě varné komory a proto má vysokou elektrickou spotřebu. Nezapojujte další výkonný spotřebič (např. varnou konvici, elektrický gril atd.) do shodné el. zásuvky.
- 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!
- 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 zaneste 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 jeho 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, rošt**) vyčkejte na jejich zchládnutí.

- **VÝSTRAHA**: Povrch topného tělesa podléhá působení zbytkového tepla po použití.
- Spotřebič, jeho kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody (ani částečně). Zároveň zabraňte jejich polití.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru.
- Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokrýma rukama a taháním za napájecí přívod!
- Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnostech a pro podobné účely (v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní, v zemědělství)! Není určen pro komerční použití!
- Při prvním zapnutí může dojít ke krátkému a mírnému zakouření, které není závadou a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- Spotřebič nepoužívejte venku!
- Nepoužívejte spotřebič k vytápění místnosti!
- Spotřebič nesmí být používán ve vlhkém nebo mokrém prostředí a v jakémkoliv prostředí s nebezpečím požáru nebo výbuchu (prostory, kde jsou skladovány chemikálie, paliva, oleje, plyny, barvy a další hořlavé, případně těkavé, látky).
- Nikdy nezakrývejte prostor mezi topným tělesem a nádobou a nevsunujte do tohoto prostoru žádné předměty (např. prsty, lžíce, alobal, potravinové fólie). Prostor mezi topným tělesem a nádobou musí být volný.
- Při přípravě je možné samovznícení připravovaných potravin. V případě náhlého vzplanutí odpojte spotřebič od elektrické sítě a oheň uhaste.
- Spotřebič nepřenášejte v horkém stavu, při eventuálním překlopení hrozí nebezpečí úrazu popálením.
- Nikdy ve fritéze nepoužívejte lehké přísady nebo pečicí papír.
- Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu fritování.
- Fritézu používejte pouze na místech, kde nehrozí její převrhnutí 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**).
- Horkou nádobu neumisťujte na hořlavé ani teplem citlivé povrchy (např. na **dřevěný stůl, lakovanou plochu ani jiný druh citlivého povrchu**), který se může teplem poškodit.
- ~~**Fritézu nikdy neponořujte (ani částečně) do vody a nemyjte pod tekoucí vodou!**~~
- Nedotýkejte se při fritování míst, kde vystupuje pára/horký 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 nádob (roštů). Nepoužívejte držadla k přenášení spotřebiče.
- Při přenášení fritézy ji vždy držte v horizontální poloze za spodní část tak, aby z ní nevypadly nádoby a nepoškodily se.
- 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. Ponechejte alespoň 10–20 cm volného místa okolo a nad spotřebičem.
- Fritéza by měla být správně čištěna a případné zbytWky pokrmu vždy řádně odstraněny. Neudržování vnitřního prostoru v čistotě může vést k poškození povrchu, které by mohlo nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a mít za následek vznik nebezpečné situace.
- Pokud zpozorujete 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.
- Nepoužívejte kovové kleště, obracečky, nůž nebo jiné ostré kovové kuchyňské náčiní, mohly by poškodit nepřilnavou povrchovou úpravu nádoby a roštu.
- Fritéza (topné těleso) je vybavena tepelnou ochranou proti přehřátí.
- 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!
- **VAROVÁNÍ**: Při nesprávném používání přístroje, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Aby se zajistila bezpečnost a správná funkčnost přístroje, používejte jen originální náhradní díly a výrobcem schválené příslušenství.
- 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 za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

NAPÁJECÍ KABEL:

- Jestliže je napájecí přívod spotřebiče poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokrýma rukama a taháním za napájecí přívod!
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody ani ohýbat přes ostré hrany. Nikdy jej nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavaděním o přívod, zakopnutím nebo zatažením za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.

II. POPIS SPOTŘEBIČE (obr. 1, 2)

A – tělo fritézy

A1 – odkapní rošt (malý / velký)
A2 – fritovací nádoba (malá / velká)
A3 – držadla
A4 – průzory
A5 – vstup vzduchu
A6 – výstup vzduchu
A7 – napájecí kabel

B – ovládací panel

B1 – tlačítko Zap. / Vyp.
B2 – tlačítko MODE
B3 – displej
B4 – tlačítko Start / Pauza
B5 – ikony nastaveného programu
B6 – tlačítko osvětlení
B7 – tlačítko volby teploty / času
B8 – tlačítko snížení teploty / času
B9 – tlačítko zvýšení teploty / času
B10 – tlačítko 1 (aktivuje nádobu malou)
B11 – tlačítko 2 (aktivuje nádobu velkou)
B12 – tlačítko SHAKE (upozornění na protřepání)
B13 – tlačítko DUAL (kopírování funkce)
B14 – tlačítko SYNC (synchronizace času)

III. POKYNY K POUŽITÍ

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

Sestavení jednotlivých dílů

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

Pozor

- Neodstraňujte silikonové vložky z roštů, zabraňují poškození povrchové úpravy nádoby.

Popis – ovládací panel a displej

Ovládací panel má dotykové ovládání. Z tohoto důvodu není nutné vyvíjet na zobrazená tlačítka (symboly) žádný tlak. Během provozu lze na displejích sledovat zbývající čas do konce přípravy, teplotu a informaci o "protřepání". Navolený program lze kdykoliv ukončit stisknutím tlačítka **B1**.

Tlačítko	Funkce
	Tlačítko **Zap. / Vyp.** – stisknutí v režimu připravenosti fritézu zapne, opětovným stisknutím fritézu vypnete nebo se aktivní program ukončí.
	Tlačítko **MODE** – stisknutím nastavíte jeden z přednastavených 10 programů.
	Tlačítko **Zap. / Pause** – stisknutím dojde k aktivaci (tj. zapnutí) nastaveného programu, stisknutí během provozu se daný program přeruší. ***Poznámka:*** Ve stavu pauzy můžete změnit přednastavení (tj. teplotu a čas, údaje na displeji blikají). Je-li program aktivní, svítí trvale příslušná kontrolka 1 = pro nádobu malou nebo kontrolka 2 = pro nádobu velkou. V případě, že při režimu Pauzy nedojde k opětovnému spuštění do 10 minut, spotřebič automaticky přejde do režimu připravenosti.
	Tlačítko **nastavení teploty a času** – po stisknutí se zobrazí nad displejem °C nebo **MIN** a poté lze pomocí šipek **B8** / **B9** nastavit požadovanou hodnotu.

<	Tlačítko **snížení teploty / času** – krátkým stiskem sníží teplotu o 5 °C a čas o 1 min., dlouhým stisknutím se snížení zrychlí. Rozsah nastavení je 80 – 200 °C, 1 – 60 min.
>	Tlačítko **zvýšení teploty / času** – krátkým stiskem navýší teplotu o 5 °C a čas o 1 min., dlouhým stisknutím se navýšení zrychlí. Rozsah nastavení je 80 – 200 °C, 1 – 60 min.
☼	Tlačítko **Osvětlení.** – stisknutím zapnete osvětlení vnitřního prostoru, opětovným stisknutím osvětlení vypnete nebo se automaticky vypne po cca 10 sec.
1	Tlačítko **1** – stiskněte tlačítko, LED kontrolka bude blikat. Poté můžete pro nádobu malou nastavit: menu, čas vaření a teplotu. Opětovným stisknutím tlačítka 1 nastavení pro nádobu malou vypnete.
2	Tlačítko **2** – stiskněte tlačítko, LED kontrolka bude blikat. Poté můžete pro nádobu velkou nastavit: menu, čas vaření a teplotu. Opětovným stisknutím tlačítka 2 nastavení pro nádobu velkou vypnete.
SHAKE	Tlačítko **SHAKE** – stisknutím tlačítka zapnete upozornění na protřepání. To znamená, že v druhé polovině vaření vás fritéza upozorní, abyste jídlo protřepali nebo otočili. Opětovným stisknutím tlačítka upozornění vypnete. ***Poznámka:*** Pokud je nastavená doba provozu 1 minuta, funkce připomenutí protřepání není aktivní. Pokud nádobu nevyjmete a jídlo neprotřepete, nápis protřepání na ovládacím panelu zůstane blikat po dobu 1 minuty.
DUAL	Tlačítko **DUAL** – stisknutím tlačítka zapnete funkci duálního vaření (tj. nastavte čas a teplotu pro jednu nádobu, toto nastavení se zkopíruje pro druhou nádobu). Opětovným stisknutím tlačítka bude funkce duálního vaření zrušena.
SYNC	Tlačítko **SYNC** – stisknutím tlačítka zapnete funkci, aby se pokrmy v obou nádobách dokončily ve stejný čas. ***Poznámka:*** Při nastavení parametrů nádob na různé časy vaření začne jako první delší čas vaření, zatímco druhá nádoba bude pozastavena (LED displej zobrazí nápis „HOLD"). Jakmile jsou zbývající časy vaření pro obě nádoby shodné, druhá nádoba zahájí vaření. V tomto okamžiku jsou obě nádoby synchronizovány. Opětovným stisknutím tlačítka bude funkce synchronizace vaření zrušena.

Popis zvukové a světelné signalizace:

– Po připojení napájecího přívodu k el. síti (1× zvukový signál).
– Když se stiskne tlačítko (1× zvukový signál).
– Když se zapne nastavený program (1× zvukový signál).
– Když se má pokrm protřepat / promíchat (6× zvukový signál + ((SHAKE)).
– Když skončí nastavený program (5× zvukový signál + (End)).

Poznámka

- Pokud se na displejích objeví neobvyklé znaky, odpojte spotřebič od el. sítě a následně ho znovu připojte.

Fritování

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

Nádobu/nádoby na suroviny naplňte požadovanými surovinami (respektujte maximální množství tj. ryska **MAX**) a celou fritézu řádně sestavte. Vidlici napájecího přívodu **A7** připojte k elektrické síti. Dojde ke krátkému rozsvícení všech symbolů. Tyto následně pohasnou a v režimu připravenosti zůstane svítit symbol tlačítka **B1**. Stisknutím tlačítka **B1** dojde k aktivaci fritézy. Pomocí tlačítek **B10**, **B11** vyberte nádobu malou nebo velkou, případně pomocí tlačítka **B13** obě nádoby.
Dojde k rozsvícení přednastavené teploty 200 °C se na displeji střídavě zobrazuje s časem 23 minut. Toto nastavení potvrďte stiskem **B4**, nebo nastavte jiné parametry a ty poté potvrďte tlačítkem **B4**. **V průběhu funkce je možné teplotu i čas měnit.** Ukončení funkce je doprovázeno zvukovou signalizací (displej zobrazí nápis "End").
Dojde k vypnutí topného tělesa, ventilátor však ještě kvůli odvětrání chvíli dobíhá (cca 10 sec.). Poté se spotřebič automaticky vypne. Po ukončení přípravy pomocí držadla opatrně vysuňte nádoby **A2** se surovinami a nechejte chvíli zchládnout. V závislosti na charakteru připravovaných surovin po vychladnutí vylijte případné tekutiny z nádob. Před konzumací zkontrolujte dostatečné tepelné zpracování pokrmu. Pokud připravované pokrmy nejsou dostatečně usmažené / upečené, v přípravě pokračujte. Činnost spotřebiče lze kdykoliv zastavit stisknutím tlačítka **B4** nebo vypnout stisknutím tlačítka **B1** (cca za 20 sec.). Po použití spotřebič odpojte od el. sítě.

POZOR

- Vyjmutím fritovací nádoby dojde k přerušení funkce spotřebiče (displej zobrazí nápis "OPEN"). Pokud je nádoba vložena zpět do 1 minuty od vyjmutí, spotřebič automaticky pokračuje v chodu, po delší době je nutné pro pokračování chodu stisknout tlačítko **B4**.
- Udržujte vnitřní plochy fritézy čisté a suché, aby nedocházelo k tvorbě nánosů mastnoty a částeček pokrmů.
- Zpracované potraviny v nádobě nikdy nekrájejte!
- Tuk v nádobě nepoužívejte pro další zpracování a po vychladnutí jej odstraňte!

Přednastavené programy (doporučená teplota a čas pro různé programi jsou následující):

Ikona	Surovina	Teplota (°C)	Čas (min.)	Protřepat	Další info
	Hranolky (zmrazené)	200	23	ano	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.
	Steak	200	10	ano	
	Kuře	200	60	ano	
	Ryba	200	20	ano	
	Zelenina	180	10	ano	
	Slanina	180	10	ano	
	Sušenky	170	15	ano	

Ikona	Surovina	Teplota (°C)	Čas (min.)	Protřepat	Další info
	Dezert (Koláč)	160	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.
	Krevety	180	20	ano	
	Kuřecí křídla	200	15	ano	

Poznámka

- Některé suroviny je vhodné během ohřevu promíchat či protřepat. Protřepání surovin v polovině doby přípravy optimalizuje výsledek a napomáhá eliminaci nerovnoměrně smažených surovin. Při protřepávání nádobu neotáčejte ani příliš nenaklánějte, 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 až desítkách 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. Požadovanou teplotu naleznete na etiketě potraviny nebo v tabulce v této příručce.

Potravina	MIN-MAX množství (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Protřepat v průběhu?	Další info
Brambory a hranolky					
Tenké hranolky	300-700	9-16	200	ano (1-4x)	–
Tlusté hranolky	300-700	11-20	200	ano (1-4x)	–
Grat. brambory	500	18-20	200	ano (1-2x)	Přidat 1/2 lžíce oleje
Maso a drůbež					
Steak	100-500	8-12	180	–	otočte
Vepřové kotlety	100-500	10-14	180	–	otočte
Hamburger	100-500	7-14	180	–	otočte
Klobásky	100-500	13-15	200	–	–
Kuřecí stehno	100-500	18-22	180	–	otočte
Kuřecí prsa	100-500	10-15	180	–	otočte
Ryby	100-500	6-10	190	–	–
Svačinka					
Mražené kuřecí nugetky	100-500	6-10	200	ano	polotovar
Mražené rybí prsty	100-400	6-10	200	–	polotovar
Sýr	100-500	8-10	180	–	polotovar

Potravina	MIN-MAX množství (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Protřepat v průběhu?	Další info
Plněná zelenina	100-400	1-10	160	ano	–
Pečení					
Dort	400	20-25	160	–	použijte formu / nádobu na pečení
Koláč (Quiche)	300	20-25	160	–	
Muffiny	300	15-18	200	–	
Různé sladkosti	400	1-20	160	–	

Tipy

– Po vložení surovin do nádoby se ujistěte, že zůstal dostatečný prostor pro cirkulaci vzduchu.
– 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.
– Pro co nejlepší výsledek doporučujeme pokrmy z masa a drůbeže, jednou nebo dvakrát během přípravy protřepat / promíchat, viz text ((SHAKE)) na displeji, 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 naskládaná, jako jsou hranolky nebo nugety.
– Některé druhy surovin můžete polít trochou oleje pro jejich křupavější výsledek.
– Nepřipravujte velmi tučné suroviny (např. tučné maso).
– Optimální množství pro přípravu křupavých hranolek by nemělo překročit 500 g.
– Dbejte, aby suroviny připravené v této fritéze byly zlatožluté, a nikoli tmavé nebo hnědé.
– Při přípravě rychle se kazících potravin buďte obezřetní, pokud jde o použití funkce synchronizovaného dokončení (může dojít k nežádoucímu množení bakterií).
– V případě potřeby lze do nádoby vložit i formu na pečení dortíků, koláčků apod.
– Fritézu můžete použít také k opětovnému ohřevu hotových surovin (doporučená teplota je 80 °C; zvolte čas, po který chcete jídlo udržovat teplé). Doporučujeme, abyste své jídlo neponechávali teplé více než 30 min., protože může dojít ke snížení kvality jídla.

IV. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Fritéza nefunguje	Není připojený napájecí kabel	Připojte kabel k el. zásuvce
	Není nastavený program	Nastavte zvolený program
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 krátká	Zvyšte dobu přípravy
Suroviny jsou zpracované nerovnoměrně	Některé suroviny je potřeba v průběhu přípravy (např. v polovině) protřepat	Protřepejte / promíchejte suroviny

Problém	Příčina	Řešení
Z fritézy vychází malé množství bílého kouře	Připravujete mastné suroviny	Bílý kouř produkuje zahřátý olej, který je přítomen ve vyšším množství právě u mastných surovin. Toto však neovlivní chod ani bezpečnost fritézy
	Nádoba a rošt obsahují zbytky mastnoty z předchozích příprav	Ujistěte se, že po každém použití nádobu a rošt 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
Nádoby nelze zasunout do fritézy	V nádobách je příliš mnoho surovin	Nenaplňujte nádoby nad označení MAX.

V. 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. Vypečený tuk nebo olej ze dna nádob zlikvidujte. Nádoby a rošty 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 vytřete vlhkým hadříkem nebo neabrazivní čisticí houbičkou. **Tato oblast musí být čištěna velmi důkladně.** V případě potřeby odstraňte zbytky nečistot z krytu topného tělesa vhodným nástrojem (např. čisticím **plastovým** kartáčkem). Před dalším použitím řádně osušte veškeré součásti a povrch fritézy (např. od zkondenzované páry). 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 **A7** 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. Informace k reklamaci a opravě výrobků naleznete na stránkách www.eta.cz/servis-eu.

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)	8,97
Spotřebič třídy ochrany	I.
Rozměry cca (D x H x V), (mm)	313 × 431 × 410
Příkon ve vypnutém stavu je < 0,3 W	
Deklarovaná hladina akustického výkonu	≤ 60 dB(A) re 1 pW

Po ukončení ohřevu spotřebič automaticky přejde po 10 minutách, do režimu připravenosti.

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. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS. OPEN, HOLD, SHAKE, END.	
Pouze pro použití v domácnosti. Neponořovat do vody nebo jiných tekutin. Otevřeno, Pozastaveno, Protřepat, Konec.	
	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.
	Nesmí být likvidováno společně s komunálním odpadem
	UPOZORNĚNÍ
	Čtěte návod k obsluze
	UPOZORNĚNÍ: HORKÝ POVRCH. Nebezpečí popálení, které může vzniknout dotykem horkých částí. Buďte opatrní při manipulaci se spotřebičem!

SK – Teplovzdušná fritéza

eta 3167

Fritta Dual

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 vo vašej elektrickej zásuvke. Vidlicu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN! Spotrebič má dve varné komory, a preto má vysokú elektrickú spotrebu. Nezapájajte ďalší výkonný spotrebič (napr. rýchlovarnú kanvicu, elektrický gril atď.) do rovnakej el. zásuvky.
- Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevyťahujte ju z nej mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!
- 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 nejsú starší ako 8 let a pod dozorom. Děti mladšie 8 let sa musia držať mimo dosah spotřebiča 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 odneste 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 časti, 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.

- **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, rošt) počkajte na ich vychladnutie.
- **VÝSTRAHA**: Povrch výhrevného telesa je vystavený pôsobeniu zvyškového tepla po použití.
- Spotrebič, jeho kábel ani zástrčku nikdy neponárajte do vody (ani čiastočne). Zároveň zabráňte ich poliatiu.
- Výrobok je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, moteloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami, v poľnohospodárstve)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- Spotrebič nepoužívajte vonku!
- Nepoužívajte spotrebič na vykurovanie miestnosti!
- Spotrebič sa nesmie používať vo vlhkom alebo mokrom prostredí a v akomkoľvek prostredí s nebezpečenstvom požiaru alebo výbuchu (priestory, kde sa skladujú chemikálie, palivá, oleje, plyny, farby a ďalšie horľavé, prípadne prchavé látky).
- Nikdy nezakrývajte priestor medzi vykurovacím telesom a nádobou a nevkladajte do tohto priestoru žiadne predmety (napr. prsty, lyžice, alobal, potravinové fólie). Priestor medzi vykurovacím telesom a nádobou musí zostať voľný.
- Pri príprave môže dôjsť k samovznieteniu pripravovaných potravín. V prípade náhleho vzplanutia odpojte spotrebič od elektrickej siete a oheň uhaste.
- Spotrebič neprenášajte v horúcom stave, pri prípadnom preklopení hrozí nebezpečenstvo úrazu popálením.
- Nikdy vo fritéze nepoužívajte ľahké prísady ani papier na pečenie.
- Po skončení práce a pred každou údržbou spotrebič vždy vypnite a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím 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).
- Pri prvom zapnutí spotrebiča môže dôjsť k prípadnému krátkemu miernemu zadymeniu, čo nie je porucha a nie je to dôvod na reklamáciu spotrebiča.
- Neumisťujte 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.
- Neumísťujte nádobu, je–li je horká, na dřevěný stůl, lakovanou plochu ani jiný druh citlivého povrchu, který se může teplem poškodit.
- Fritéza by mala byť správne čistená a prípadné zvyšky pokrmu odstránené. Nedodržiavanie čistoty vnútorného priestoru v čistote by mohlo viesť k poškodeniu povrchu, ktoré by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť spotrebiča a mať za následok vznik nebezpečnej situácie.
- 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 nádob (roštov). Nepoužívajte držadlá na prenášanie spotrebiča.
- Pri prenášaní fritézy ju vždy držte v horizontálnej polohe za spodnú časť tak, aby z nej nevypadli nádoby a nepoškodili sa.
- 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 10—20 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 nádoby pomocou rukoväte postupujte opatrne a telo fritézy druhou rukou pridržiavajte.
- Nepoužívajte kovové kliešte, obracačky, nôž alebo iné ostré kovové kuchynské náčinie, mohli by poškodiť nepriľnavú povrchovú úpravu nádoby alebo roštu.
- Fritéza má tepelnú poistku proti prehriatiu.
- 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!
- **VAROVANIE:** Pri nesprávnom používaní prístroja, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Aby sa zaistila bezpečnosť a správna funkčnosť prístroja, používajte len originálne náhradné diely a príslušenstvo schválené výrobcom.
- 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) v prípade nedodržania vyššie uvedených bezpečnostných upozornení.

NAPÁJACÍ KÁBEL:

- Ak je napájací prívod tohto spotrebiča poškodený, musí byť prívod nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom, nesmie byť ponáraný do vody ani sa ohýbať cez ostré hrany. Nedávajte spotrebič na horúce plochy a nenechávajte visieť napájací prívod cez hranu stolu alebo linky, kde ho môžu stiahnuť deti, prípadne urobte také bezpečnostné opatrenia, aby ste zaistili, že sa do prívodu nikto nezapletie alebo oň môže niekto nezakopnúť!
- Pravidelne kontrolujte stav napájacieho prívodu spotrebiča.
- Neovíjajte napájací prívod okolo spotrebiča, predĺžite tak životnosť prívodu.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.

II. OPIS SPOTREBIČA (obr. 1, 2)

A – telo fritézy

A1 — odkvapový rošt (malý / veľký)
A2 — fritovacia nádoba (malá / veľká)
A3 — držadlá
A4 — priezory
A5 — vstup vzduchu
A6 — výstup vzduchu
A7 — napájací kábel

B – ovládací panel

B1 – tlačidlo Zap. / Vyp.
B2 – tlačidlo MODE
B3 – displej
B4 – tlačidlo Štart / Pauza
B5 – ikony nastaveného programu
B6 – tlačidlo osvetlenia
B7 – tlačidlo voľby teploty / času
B8 – tlačítko snížení teploty / času
B9 – tlačítko zvýšení teploty / času
B10 – tlačidlo 1 (aktivuje malú nádobu)
B11 – tlačidlo 2 (aktivuje veľkú nádobu)
B12 – tlačidlo SHAKE (upozornenie na pretrepanie)
B13 – tlačidlo DUAL (kopírovanie funkcie)
B14 – tlačidlo SYNC (synchronizácia času)

III. POKYNY NA OBSLUHU

Odstráňte všetok obalový materiál a vyberte fritézu s príslušenstvom. Zo spotrebiča odstráňte všetky prípadné priľnavé 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 miernemu zadymeniu, čo nie je porucha a nie je to dôvod na reklamáciu spotrebiča.

Zostavenie jednotlivých dielov

Pri zostavení fritézy postupujte podľa obr.1. Fritovacie nádoby **A2** miernym ťahom vyberte z tela fritézy **A**. Vložte odkvapkávacie rošty **A1**. Opačným spôsobom potom zostavené nádoby zasuňte späť do tela fritézy.

Pozor

- Silikónové vložky z roštov neodstraňujte, zabraňujú poškodeniu povrchovej úpravy nádoby.

Popis – ovládací panel a displej

Ovládací panel má dotykové ovládanie. Z tohto dôvodu nie je nutné vyvíjať na zobrazené tlačidlá (symboly) žiadny tlak. Počas prevádzky je možné na displejoch sledovať zostávajúci čas do konca prípravy, teplotu a informáciu o „pretrepaní“. Zvolený program je možné kedykoľvek ukončiť stlačením tlačidla **B1**.

Tlačítko	Funkce
⏻	Tlačidlo **Zap.** / **Vyp.** – stlačením v režime pripravenosti fritézu zapnete, opätovným stlačením fritézu vypnete alebo sa aktívny program ukončí.
☰	Tlačidlo **MODE** – stlačením nastavíte jeden z 10 prednastavených programov.

▷II	Tlačidlo **Zap. / Pauza** – stlačením dôjde k aktivácii, t. j. zapnutiu nastaveného programu; stlačením počas prevádzky sa daný program preruší. ***Poznámka:*** V stave pauzy môžete zmeniť prednastavenie, t. j. teplotu a čas; údaje na displeji blikajú. Ak je program aktívny, trvalo svieti príslušná kontrolka: 1 = pre malú nádobu alebo kontrolka 2 = pre veľkú nádobu. V prípade, že v režime pauzy nedôjde k opätovnému spusteniu do 10 minút, spotrebič automaticky prejde do pohotovostného režimu.
	Tlačidlo **nastavenia teploty a času** – po stlačení sa nad displejom zobrazí °C alebo **MIN** a následne možno pomocou šípok **B8** / **B9** nastaviť požadovanú hodnotu.
<	Tlačidlo **zníženia teploty / času** – krátkym stlačením zníži teplotu o 5 °C a čas o 1 min.; dlhým stlačením sa znižovanie zrýchli. Rozsah nastavenia je 80 – 200 °C, 1 – 60 min.
>	Tlačidlo **zvýšenia teploty / času** – krátkym stlačením zvýši teplotu o 5 °C a čas o 1 min.; dlhým stlačením sa zvyšovanie zrýchli. Rozsah nastavenia je 80 – 200 °C, 1 – 60 min.
☼	Tlačidlo **Osvetlenie** – stlačením zapnete osvetlenie vnútorného priestoru, opätovným stlačením osvetlenie vypnete alebo sa automaticky vypne približne po 10 sekundách.
1	Tlačidlo **1** – stlačte tlačidlo, LED kontrolka bude blikať. Potom môžete pre malú nádobu nastaviť: menu, čas varenia a teplotu. Opätovným stlačením tlačidla 1 nastavenie pre malú nádobu vypnete.
2	Tlačidlo **2** – stlačte tlačidlo, LED kontrolka bude blikať. Potom môžete pre veľkú nádobu nastaviť: menu, čas varenia a teplotu. Opätovným stlačením tlačidla 2 nastavenie pre veľkú nádobu vypnete.
SHAKE	Tlačidlo **SHAKE** – stlačením tlačidla zapnete upozornenie na pretrepanie. To znamená, že v druhej polovici varenia vás fritéza upozorní, aby ste jedlo pretrepali alebo otočili. Opätovným stlačením tlačidla upozornenie vypnete. Poznámka: Ak je nastavený čas prevádzky 1 minúta, funkcia pripomenutia pretrepania nie je aktívna. Ak nádobu nevyberiete a jedlo nepretrepete, nápis pretrepania na ovládacom paneli zostane blikať 1 minútu.
DUAL	Tlačidlo DUAL – stlačením tlačidla zapnete funkciu duálneho varenia, t. j. nastavíte čas a teplotu pre jednu nádobu a toto nastavenie sa skopíruje pre druhú nádobu. Opätovným stlačením tlačidla sa funkcia duálneho varenia zruší.
SYNC	Tlačidlo **SYNC** – stlačením tlačidla zapnete funkciu, aby sa pokrmy v oboch nádobách dokončili v rovnakom čase. ***Poznámka:*** Pri nastavení parametrov nádob na rôzne časy varenia sa ako prvý spustí dlhší čas varenia, zatiaľ čo druhá nádoba bude pozastavená; LED displej zobrazí nápis „HOLD“. Keď budú zostávajúce časy varenia pre obe nádoby rovnaké, druhá nádoba začne variť. V tomto okamihu sú obe nádoby synchronizované. Opätovným stlačením tlačidla sa funkcia synchronizácie varenia zruší.

Rozsah nastavenia teploty 80 — 200 °C a času 1 — 60 min.

Popis zvuková a svetelná signalizácia

– Po pripojení napájacého prívodu k el. sieti (1× zvukový signál).
– Pri stlačení tlačidla (1× zvukový signál).
– Keď zapne nastavený program (1× zvukový signál).
– Keď sa má jedlo pretrepať / premiešať (6× zvukový signál + ((SHAKE)).
– Keď skončí nastavený program (5× zvukový signál + End).

Poznámka

- Ak sa na displejích objavia nezvyčajné znaky, odpojte spotrebič od napájania a potom ho znovu pripojte.

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. ryska MAX) a celú fritézu riadne zostavte. Vidlicu napájacieho prívodu **A7** pripojte k elektrickej sieti. Dôjde ku krátkemu rozsvieteniu všetkých symbolov. Tieto následne zhasnú a v režime pripravenosti zostane svietiť symbol tlačidla **B1**. Stlačením tlačidla **B1** dôjde k aktivácii fritézy. Pomocou tlačidiel **B10**, **B11** vyberte malú alebo veľkú nádobu, prípadne pomocou tlačidla **B13** obe nádoby.
Dôjde k rozsvieteniu prednastavenej teploty 200 °C na displeji, ktorá sa striedavo mení v prednastavený čas 23 minút. Toto nastavenie potvrďte stlačením **B4**, alebo nastavte iné parametre a tie potom potvrďte tlačidlom **B4**. **V priebehu funkcie je možné teplotu i čas meniť.** Ukončenie funkcie je sprevádzané zvukovou signalizáciou a na displeji sa zobrazí text "End". Dôjde k vypnutiu vykurovacieho telesa, ventilátor však ešte kvôli odvetranie niekoľko chvíľ dobieha (cca 10 sek.). Potom sa spotrebič automaticky vypne. Po ukončení prípravy pomocou držadla opatrne vysuňte nádoby **A2** so surovinami a nechajte ju chvíľu vychladnúť. V závislosti na charaktere pripravovaných surovín po vychladnutí vylejte prípadné tekutiny z nádoby. Pred konzumáciou skontrolujte dostatočné tepelné spracovanie pokrmu. Ak pripravované pokrmy nie sú dostatočne pečené, vo varení pokračujte. Činnosť spotrebiča je možné kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla **B4** alebo vypnúť stlačením tlačidla **B1** (cca za 20 sek.). Po použití spotrebič odpojte od el. siete.

Pozor

- Odstránením nádoby sa preruší funkcia spotrebiča (displej zobrazí nápis „OPEN“). Ak je nádoba vložená späť do 1 minúty od vybratia, spotrebič automaticky pokračuje v činnosti. Po dlhšom čase je na pokračovanie činnosti potrebné stlačiť tlačidlo **B4**.
- Vnútorné steny fritézy udržujte čisté a suché, aby sa netvorili nánosy mastnoty a zvyškov pokrmov.
- Spracované potraviny v nádobe nikdy nekrájajte!
- Zároveň tuk v nádobe nepoužívajte na ďalšie spracovanie a po vychladnutí ho odstráňte!

Prednastavené programy (odporúčaná teplota a čas pri rozličných menu sú nasledujúce):

Ikona	Surovina	Teplota (°C)	Čas (min.)	Protřepat	Další info
	Hranolky (zmrazené)	200	23	ano	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.
	Steak	200	10	ano	
	Kurča	200	60	ano	
	Ryba	200	20	ano	
	Zelenina	180	10	ano	
	Slanina	180	10	ano	
	Sušienky	170	15	ano	
	Dezert (koláč)	160	20	-	
	Krevety	180	20	ano	
	Kuracie krídla	200	15	ano	

Poznámka

- Niektoré suroviny je vhodné počas ohrevu premiešať či pretrepať. Pretrepanie surovín v polovici času prípravy optimalizuje výsledok a pomáha eliminovať nerovnomerne vyprážané suroviny. Zároveň neotáčajte či príliš nenahýnajte pri pretrepávaní nádobu, môže obsahovať horúcu tekutinu.

Nasledujúce tipy 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. Informáciu o požadovanej teplote získate na etikete potraviny alebo v tabuľke tohto návodu.

Potravina	MIN-MAX množstvo (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Pretrepať v priebehu?	Ďalšie info
Zemiaky a hranolky					
Tenké hranolky	300-700	9-16	200	ano (1-4×)	-
Hrubé hranolky	300-700	11-20	200	ano (1-4×)	-
Grat. zemiaky	500	18-20	200	ano (1-2×)	Přidat 1/2 lžíce oleje

Potravina	MIN-MAX množstvo (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Pretrepať v priebehu?	Ďalšie info
Mäso					
Steak	100-500	8-12	180	-	otočte
Bravčové kotlety	100-500	10-14	180	-	otočte
Hamburger	100-500	7-14	180	-	-
Klobásky	100-500	13-15	200	-	-
Kuracie stehno	100-500	18-22	180	-	otočte
Kuracie prsia	100-500	10-15	180	-	otočte
Ryby	100-500	6-10	190	-	-
Desiata					
Mrazené kuracie nugetky	100-500	6-10	200	ano	polotovar
Mrazené rybacie prsty	100-400	6-10	200	-	polotovar
Syr	100-500	8-10	180	-	polotovar
Plnená zelenina	100-400	1-10	160	ano	-
Pečenie					
Torta	400	20-25	160	-	použite formu / nádobu na pečenie
Koláč (Quiche)	300	20-25	160	-	
Muffiny	300	15-18	200	-	
Rôzne sladkosti	400	1-20	160	-	

Tipy

– Pre čo najlepší výsledok odporúčame pokrmy z mäsa a hydiny, raz alebo dvakrát počas varenia pretrepať/premiešať, viď text ((SHAKE)) na displeji, 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 500 g.
– Dbajte na to, aby suroviny pripravené v tejto fritéze boli zlatožlté, a nie tmavé alebo hnedé.
– Pri príprave rýchlo sa kaziacich potravín buďte obozretní, pokiaľ ide o použitie funkcie synchronizovaného dokončenia (môže dôjsť k nežiaducemu množeniu baktérií).
– 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 (odporúčaná teplota je 80 °C; zvoľte čas, počas ktorého chcete jedlo udržiavať teplé. Odporúčame, aby ste svoje jedlo neponechávali teplé dlhšie ako 30 min., pretože môže dôjsť k zníženiu kvality jedla.

IV. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Riešenie
Fritéza nefunguje	Nie je pripojený napájací kábel	Pripojte kábel
	Nie je nastavený program	Nastavte program
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 malé množstvo bieleho dymu	Pripravujete mastné suroviny	Biely dym produkuje zahriaty olej, ktorý je prítomný vo vyššom množstve práve u mastných surovín. Toto však neovplyvní chod ani výsledok fritézy
	Nádoba a rošt obsahují zvyšky mastnoty z predchádzajúcich príprav	Uistite sa, že po každom použití nádobu a rošt 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
Nádoby nelze zasunout do fritézy	V nádobách je příliš mnoho surovin	Nenaplňujte nádoby nad označení MAX.

V. 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. Vypečený tuk alebo olej z dna nádob zlikvidujte. Vonkajší plášť utrite vlhkou handričkou. Nádoby a rošty umyte v horúcej vode s čistiacim prostriedkom, následne opláchnite čistou vodou a nechajte dostatočne vyschnúť (Môžete použiť 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. **Táto oblasť musí byť dôkladne očistená.** V prípade potreby odstráňte zvyšky nečistôt z krytu výhrevného telesa vhodným nástrojom (napr. čistiacou **plastovou** kefkou).

Pred ďalším použitím riadne osušte všetky súčasti a povrch fritézy (napr. od skondenzovanej pary). 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 **A7** utrite handričkou. Spotrebič skladujte riadne očistený na suchom, bezprašnom mieste mimo dosah detí a nesvojprávnych osôb.

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. Správnou likvidáciou 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 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.

Informácie k reklamácii a oprave výrobkov nájdete na stránkach www.eta.cz/servis-eu.

VII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku výrobku
Príkon (W	uvedené na typovom štítku výrobku
Hmotnosť (kg) asi	8,97
Spotrebič ochrannej triedy	I.
Rozmery (D x H xV), (mm)	313 × 431 × 410

Príkon vo vypnutom stave je < 0,30 W

Po ukončení ohrevu spotrebič automaticky prejde po 10 minútach do pohotovostného režimu.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je ≤ 60 dB, čo predstavuje hladinu „A“ akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

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

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.
OPEN, HOLD, SHAKE, END.

Len na použitie v domácnosti. Neponárať do vody alebo iných tekutín.
Otvorené, Pozastavené, Pretrepať, Koniec.

	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.
	Nebezpečenstvo udusenia. Nepoužívajte toto vrecúško v kolískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.
	UPOZORNENIE
	Čítajte návod na obsluhu
	UPOZORNENIE: HORÚCI POVRCH. Nebezpečenstvo popálenia, ktoré môže vzniknúť dotykom kovových častí. Dávajte pozor pri manipulácii so spotrebičom!
	Nesmie byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom

EN – Air Fryer

eta 3167

Fritta Dual

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. The appliance has two cooking chambers and therefore has high electrical consumption. Do not connect another high-power appliance (e.g. an electric kettle, electric grill, etc.) to the same electrical socket.
- 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, in agriculture). 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!
- 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, drip grate), wait until they cool down.
- **WARNING:** Heating element surface is subject to residual heat after use.
- Never immerse the appliance, its power cord or plug in water, not even partially. Also prevent them from being splashed or spilled on.
- Do not plug and unplug the electric socket plug with wet hands and do not pull the plug with the power cord!
- **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 use the appliance outdoors!
- Do not use the appliance to heat a room!
- The appliance must not be used in a damp or wet environment or in any environment where there is a risk of fire or explosion, such as areas where chemicals, fuels, oils, gases, paints and other flammable or volatile substances are stored.
- Never cover the space between the heating element and the container, and do not insert any objects into this space, such as fingers, spoons, aluminium foil or food wrap. The space between the heating element and the container must remain clear.
- During preparation, the food being prepared may ignite spontaneously. In the event of sudden ignition, disconnect the appliance from the mains and extinguish the fire.
- Do not carry the appliance while it is hot. If it tips over, there is a risk of burn injury.
- Never use light ingredients or baking paper in the fryer.
- Do not leave the appliance unattended while working and check it during the whole time of frying.
- When the appliance is switched on for the first time, short and slight smoke can come out that does not mean any defect and it is not a reason for claiming a defect of the appliance.
- Use the deed 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 drip grate.
- When carrying the fryer, always hold it in a horizontal position by the lower part so that the containers do not fall out and become damaged.
- 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 10–20 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).
- By taking the fryting pot out, the appliance functioning is interrupted. If the the pot out lasts longer than 60 minutes, the process cannot be restarted and the appliance needs to be switched on again.
- After heating up, the appliance requires approximately 30 min. to cool down for safe handling and cleaning.
- Do not use metal pliers, turners, a knife or other sharp metal kitchenware, it could damage the non-stick surface finish of the container or the drip grate.
- When pulling out the containers by the handles, proceed carefully and hold the body of the fryer with your other hand.
- 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!
- **WARNING:** Improper use of the appliance that is not in accordance with the operating instructions may result in a risk of injury.
- To ensure the safety and proper operation of the appliance, use only original spare parts and accessories approved by the manufacturer.
- 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.) in the case of failure to comply with the safety warning above.

POWER CABLE:

- 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.
- Never use the appliance if the power cord or power plug are damaged, if the appliance is not correctly operating or if it has fallen on the floor and been damaged, or if it has fallen into water.
- The power cord must not be damaged with sharp or hot objects, open fire, it must not be sunk into water or bent over sharp edges. Never put it on hot surfaces or do not let it hang over the edge of a table or work tables. Hitting, stumbling or pulling the power cord e.g. by children can result in tilting over or drawing the appliance down and serious injury!
- Avoid winding the power cord around the appliance, otherwise the power cord service life would be reduced.
- If you need to use an extension cord for justified reasons, it must be undamaged and comply with the applicable standards.
- Check the condition of the power cord of the appliance regularly.

II. DEVICE DESCRIPTION (pic. 1, 2)

A – body of the fryer

A1 – drip grate (small / large)
A2 – container for frying ingredients (small / large)
A3 – handles
A4 – viewing windows
A5 – air intake
A6 – air outlet
A7 – power cable

B – control panel

B1 – ON / OFF button
B2 – MODE button
B3 – display
B4 – ON / Pause button
B5 – set programme icons
B6 – lighting button
B7 – temperature/ time setting button
B8 – decrease temperature/time button
B9 – increase temperature/time button
B10 – button 1 (activates the small container)
B11 – button 2 (activates the large container)
B12 – SHAKE button (shake reminder)
B13 – DUAL button (function copying)
B14 – SYNC button (time synchronization)

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 frying containers A2 from the fryer body A by pulling them gently. Insert the drip racks A1. Then slide the assembled containers back into the fryer body in the reverse manner.

Caution

- Do not remove the silicone feets from the drip grate as these are fitted to hold the drip grate in place and prevent damage to the container.

Description – control panel and display

This is a touch control panel. Therefore, no pressure needs to be applied to touch the buttons (symbols) displayed. During operation, the displays show the remaining preparation time, the temperature, and the “shake” information. The selected program can be ended at any time by pressing button **B1**.

Tlačítko	Funkce
	On/Off button – pressing this button in standby mode switches the air fryer on. Pressing it again switches the air fryer off or ends the active program.
	MODE button – press this button to select one of the 10 preset programs.

▷II	**Start/Pause** button – pressing this button activates, i.e. starts, the selected program. Pressing it during operation pauses the program. ***Note:*** In pause mode, you can change the preset values, i.e. the temperature and time; the values on the display will flash. When the program is active, the respective indicator light remains steadily lit: 1 = for the small container or 2 = for the large container. If the appliance is not restarted within 10 minutes while in pause mode, it will automatically switch to standby mode.
	Temperature and time setting button – after pressing this button, °C or MIN will appear above the display. The required value can then be set using arrows B8 / B9.
<	**Temperature / time decrease** button – a short press decreases the temperature by 5 °C and the time by 1 min.; a long press speeds up the decrease. The setting range is 80–200 °C and 1–60 min.
>	**Temperature / time increase** button – a short press increases the temperature by 5 °C and the time by 1 min.; a long press speeds up the increase. The setting range is 80–200 °C and 1–60 min.
	Light button – press this button to switch on the interior light. Press it again to switch the light off, or it will switch off automatically after approx. 10 seconds.
1	Button **1** – press the button; the LED indicator will flash. You can then set the menu, cooking time, and temperature for the small container. Pressing button 1 again will switch off the setting for the small container.
2	Button **2** – press the button; the LED indicator will flash. You can then set the menu, cooking time, and temperature for the large container. Pressing button **2** again will switch off the setting for the large container.
SHAKE	**SHAKE** button – press this button to switch on the shake reminder. This means that in the second half of cooking, the air fryer will remind you to shake or turn the food. Press the button again to switch the reminder off. ***Note:*** If the operating time is set to 1 minute, the shake reminder function is not active. If you do not remove the container and shake the food, the shake message on the control panel will continue flashing for 1 minute.
DUAL	**DUAL** button – press this button to switch on the dual cooking function, i.e. set the time and temperature for one container and this setting will be copied to the other container. Press the button again to cancel the dual cooking function.
SYNC	**SYNC** button – press this button to switch on the function that ensures the food in both containers finishes cooking at the same time. ***Note:*** When the parameters for the containers are set to different cooking times, the longer cooking time will start first, while the other container will be paused; the LED display will show “HOLD”. Once the remaining cooking times for both containers are the same, the second container will start cooking. At this point, both containers are synchronized. Press the button again to cancel the cooking synchronization function.

Scope of temperature setting 80 – 200 °C and time 1 – 60 min.

Sound and light signalling will be activated:

– When the power supply is connected to the electrical supply (1× sound signal),

– When the button is pressed (1× sound signal).
– When the set program ons (1× sound signal).
– When the food is to be shaken / stirred (6× sound signal + ((SHAKE)).
– When the set program ends (5× sound signal + End).

Caution

- If unusual characters appear on the displays, disconnect the appliance from the power supply and then reconnect it.

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 MAX mark) and assemble the whole fryer properly. Connect the plug of the **A7** power cable to the mains. All symbols light up shortly. They will then dim, and in standby mode the **B1** button symbol will remain lit. Press button **B1** to activate the fryer. Use buttons **B10** and **B11** to select the small or large container, or use button **B13** to select both containers. The preset temperature of 200 °C will light up, alternating on the display with the time of 23 minutes. Confirm this setting by pushing of button **B4** or set different parameters and confirm them by pushing button **B4** again. **During the course of the function the temperature and time may be changed.** Termination of the function is accompanied by an audible signal and the display shows "END". The heater switches off, but the fan still runs for a few moments to ventilate (approx. 10 seconds). The appliance will then switch off automatically. After frying, use the handle to carefully pull out the **A2** containers with ingredients and leave to cool down for a while. Depending on the nature of the cooked ingredients, pour out any liquids from the container. The appliance operation can be switched off at any time by pressing the button **B4** or switched off by pressing button **B1** (after approx. 20 seconds). After use, disconnect the appliance from the mains.

Caution

- Removing the frying container will interrupt the appliance's operation (the display will show "OPEN"). If the container is reinserted within 1 minute of removal, the appliance will automatically resume operation. After a longer period, press button B4 to resume operation.
- Keep the inner surfaces of the fryer clean and dry in order that no sediments of grease and food particles occurs.
- In addition, do not use the grease in the container and dispose of it after cooling!

Information about the required temperature can be found on the food label or in the table of this manual.

Note

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

Pre-set programmes (the recommendation temperature and time of various menus are as follows):

Ikona	Surovina	Teplota (°C)	Čas (min.)	Protřepat	Další info
	French fries (frozen)	200	23	yes	There are some differences in the same kind of ingredients, and the taste of each user may be different. The table is for your reference only. You can adjust the cooking time and temperature according to your preference.
	Steak	200	10	yes	
	Chicken	200	60	yes	
	Fish	200	20	yes	
	Vegetable	180	10	yes	
	Bacon	180	10	yes	
	Cookies	170	15	yes	
	Bake	160	20	-	
	Shrimp	180	20	yes	
	Chicken wings	200	15	yes	

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. Dispose of any baked-on fat or oil from the bottom of the containers. Wash the containers and racks in hot water with detergent, then rinse with clean water and allow them to dry thoroughly (you may use 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. **This area must be cleaned very thoroughly.** If necessary, remove any remaining dirt from the heating element cover using a suitable tool, such as a plastic cleaning brush. Before further use, thoroughly dry all components and the surface of the fryer, for example from condensed steam. 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 **A7** 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.

More extensive maintenance or maintenance requiring intervention in the inner parts of the appliance must be carried out by professional service!
Failure to comply with the instructions of the manufacturer will lead to expiration of the right to repair!
The information regarding warranty and product repairs you can find on the website www.eta.cz/servis-eu.

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)	8,97
Protection class of the appliance	I.
Size of the product (mm)	313 x 431 x 410
Input in off mode is < 0.30 W	
Declared sound power level:	≤ 60 dB(A) re 1 pW

After heating is completed, the appliance automatically switches to standby mode after 10 minutes.

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

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS. OPEN, HOLD, SHAKE, END.	
	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.
	Symbol indicates a WARNING
	Please read the instructions manual
	WARNING: HOT SURFACE. BURNS CAN OCCUR FROM TOUCHING HOT METAL PARTS. EXERCISE CARE WHEN HANDLING!
	It is not allowed to dispose it together with communal waste

HU – Forrólevegős fritőz

eta 3167

Fritta Dual

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 készülék két főzőkamrával rendelkezik, ezért magas az elektromos fogyasztása. Ne csatlakoztasson ugyanahhoz az elektromos aljzathoz más nagy teljesítményű készüléket, például vízforralót, elektromos grillsütőt stb.
- A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast“ típusú szállodákban a mezőgazdaságban) 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!
- 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**, **rost**), várjon amíg azok ki nem hűlnek!
- **FIGYELEM**: A fűtőelem felülete maradó hőt áraszt használat után.

- A készüléket, annak kábelét és csatlakozódugóját soha ne merítse vízbe, még részben sem. Egyúttal akadályozza meg, hogy folyadék kerüljön rájuk.
- Nedves kézzel ne dugja be a csatlakozóvezeték villásdugóját az elektromos dugaszolóaljzatba vagy ne húzza ki azt a dugaszolóaljzatból a csatlakozóvezetéknél fogva!
- **FIGYELEM:** Ne használja a készüléket olyan programmal, időkapcsolóval, vagy bármely olyan alkatrésszel összekapcsoltan, amelyek a készüléket automatikusan bekapcsolhatják, mivel a készülék letakart, vagy helytelen elhelyezésekor tűzveszély keletkezhet!
- A készülékelső használatbavételekor rövid, gyenge füstképződés jelentkezhet, ez nem jelent meghibásodást és nem ad okot a készülék reklamációjához.
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
- A készüléket ne használja kültéren!
- Ne használja a készüléket helyiség fűtésére!
- A készüléket nem szabad nedves vagy vizes környezetben, illetve semmilyen tűz- vagy robbanásveszélyes környezetben használni, például olyan helyiségekben, ahol vegyszereket, üzemanyagokat, olajokat, gázokat, festékeket és egyéb gyúlékony, illetve illékony anyagokat tárolnak.
- Soha ne takarja le a fűtőelem és az edény közötti teret, és ne helyezzen ebbe a térbe semmilyen tárgyat, például ujjat, kanalat, alufóliát vagy élelmiszerfóliát. A fűtőelem és az edény közötti térnek szabadon kell maradnia.
- Az ételkészítés során előfordulhat az elkészített élelmiszerek öngyulladása. Hirtelen lángra kapás esetén válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, és oltsa el a tüzet.
- Ne helyezze át a készüléket forró állapotban, mert esetleges felborulása esetén égési sérülés veszélye áll fenn.
- A fritőzben soha ne használjon könnyű hozzávalókat vagy sütőpapírt.
- A munka befejezése után és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az el.hálózatról a csatlakozó vezeték villásdugója el.dugaszolóaljzatból 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 (fűtőteste) túlmelegedés elleni hőbiztosítóval rendelkezik.
- 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 elektromos aljzathoz való csatlakoztatás előtt a fritőzt megfelelően össze kell szerelni. A fritőzt soha ne kapcsolja be edények vagy rácsok nélkül. Ne használja a fogantyúkat a készülék hordozására.
- A fritőz áthelyezésekor mindig vízszintes helyzetben, az alsó részénél fogva tartsa, hogy az edények ne essenek ki belőle és ne sérüljenek meg.
- 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 érjenek 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 10–20 cm szabad helyet a készülék körül és fölötte!
- 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 készítendő hozzávaló)!
- Tisztítsa ki a fritőzt megfelelően és távolítsa el az esetleges élelmiszer maradványokat. Ha nem tartja a fritőzt tisztán, akkor annak a belső felülete megsérülhet, ami negatívan befolyásolhatja a készülék élettartamát és veszélyes szituációt eredményezhet.
- Ne használjon fémből készült fogót, fordítólapátot, kést vagy más éles, fémből készült konyhai segédeszközöket, megkárosíthatják a edény vagy a csöpögtető rost tapadásmentes felületi bevonatát.
- 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!
- Ellenőrizze rendszeresen a készülék csatlakozóvezetéke állapotát.
- A készüléket ne használja más célokra, mint amire az készült és amit ezen utasítás leírása tartalmaz!
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék nem rendeltetésszerű, a használati útmutatóval nem összhangban történő használata esetén sérülésveszély áll fenn.
- A készülék biztonságának és megfelelő működésének biztosítása érdekében kizárólag eredeti pótalkatrészeket és a gyártó által jóváhagyott tartozékokat használjon.
- A készüléket csak annak a gyártócég által átadott eredeti tartozékaival használja.
- Gyártócég nem felelős a készülék és tartozékai helytelen használatából eredő károkért (pl. az élelmiszerek tönkremeneteléért, balesetekért, égési, forrázási, tűzkárokért stb.) a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

A CSATLAKOZÓ KÁBEL:

- 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 át 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 technikusánál szerezhetők be.
- Akadályozza meg azt, hogy a csatlakozó kábel szabadon függjön a munkalap szélén átnyúlva, ahol ahhoz gyermekek hozzáférhetnek.A csatlakozó vezetéket nem szabad éles vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megrongálni, nem szabad azt vízbe meríteni sem éles peremeken áthajlítani.
- Az esetleges vezetékhosszabbító használatakor fontos, hogy az ép legyen és megfeleljen az érvényes szabványoknak.
- Ellenőrizze rendszeresen a készülék csatlakozóvezetékének állapotát.

II. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1., 2., sz. ábrak)

A – fritőz teste

A1 — csöpögtető rost (kicsi / nagy)
A2 — hozzávalókra való edény (kicsi / nagy)
A3 — fogantyú
A4 — kémlelő ablak
A5 — levegő kimenet
A6 — levegő bemenet
A7 — tápkábel

B – vezérlőpanel

B1 – bek./kik. gomb
B2 – MODE gomb
B3 – display
B4 – bek./szünet gomb
B5 – a beállított program ikonja
B6 – világítás gomb
B7 – hőmérséklet-/időválasztó gomb
B8 – hőmérséklet/idő csökkentése gomb
B9 – hőmérséklet/idő növelése gomb
B10 – 1-es gomb (aktiválja a kis tartályt)
B11 – 2-es gomb (aktiválja a nagy tartályt)
B12 – SHAKE gomb (figyelmeztetés a megrázásra)
B13 – DUAL gomb (funkció másolása)
B14 – SYNC gomb (idő szinkronizálása)

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.

Részek összeszerelése

A fritőz összeszerelésénél az 1. ábra szerint járjon el. Az **A2** fritőztartályokat enyhe húzással vegye ki az A fritőztestből. Helyezze be az **A1** csepegtető rácsokat. Ezután az összeszerelt tartályokat fordított módon tolja vissza a fritőztestbe.

Figyelem

- Ne távolítsa el a szilikon betéteket a rácsokról, mivel ezek megakadályozzák az edény felületi bevonatának sérülését.

Leírás – vezérlő panel és kijelző

A kezelőpanel érintéses vezérlésű Ez okból kifolyólag nem szükséges az ábrázolt nyomógombokra (lásd szimbólumok) nyomást gyakorolni. Működés közben a kijelzőkön nyomon követhető az elkészítés végéig hátralévő idő, a hőmérséklet és a „megrázásra” vonatkozó információ. A kiválasztott program bármikor befejezhető a **B1** gomb megnyomásával.

Tlačítko	Funkce
⏻	**Be/Ki** gomb – készenléti üzemmódban történő megnyomásával a fritőz bekapcsol, ismételt megnyomásával a fritőz kikapcsol, vagy az aktív program befejeződik.
☰	**MODE** gomb – megnyomásával beállíthatja a 10 előre beállított program egyikét.

▷II	**Start / Pause** gomb – megnyomásával aktiválódik, azaz elindul a beállított program; működés közbeni megnyomásával az adott program megszakad. Megjegyzés: Szünet állapotban módosíthatja az előbeállítást, azaz a hőmérsékletet és az időt; a kijelzőn lévő adatok villognak. Ha a program aktív, folyamatosan világít az adott jelzőfény: 1 = a kis edényhez, vagy 2 = a nagy edényhez. Amennyiben Szünet üzemmódban 10 percen belül nem történik újraindítás, a készülék automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol.
	Hőmérséklet- és időbeállító gomb – megnyomása után a kijelző felett megjelenik a °C vagy a **MIN** jelzés, majd a **B8** / **B9** nyilak segítségével beállítható a kívánt érték.
<	**Hőmérséklet / idő csökkentése** gomb – rövid megnyomásával a hőmérséklet 5 °C-kal, az idő pedig 1 perccel csökken; hosszú megnyomásával a csökkentés felgyorsul. A beállítási tartomány: 80–200 °C, 1–60 perc.
>	**Hőmérséklet / idő növelése** gomb – rövid megnyomásával a hőmérséklet 5 °C-kal, az idő pedig 1 perccel nő; hosszú megnyomásával a növelés felgyorsul. A beállítási tartomány: 80–200 °C, 1–60 perc.
☼	**Világítás** gomb – megnyomásával bekapcsolja a belső tér világítását, ismételt megnyomásával kikapcsolja a világítást, vagy az kb. 10 másodperc után automatikusan kikapcsol.
1	**1-es** gomb – nyomja meg a gombot, az LED jelzőfény villogni kezd. Ezután a kis edényhez beállíthatja a menüt, a sütési időt és a hőmérsékletet. Az 1-es gomb ismételt megnyomásával kikapcsolja a kis edény beállítását.
2	**2-es** gomb – nyomja meg a gombot, az LED jelzőfény villogni kezd. Ezután a nagy edényhez beállíthatja a menüt, a sütési időt és a hőmérsékletet. A 2-es gomb ismételt megnyomásával kikapcsolja a nagy edény beállítását.
SHAKE	**SHAKE** gomb – a gomb megnyomásával bekapcsolja a rázásra figyelmeztető jelzést. Ez azt jelenti, hogy a sütési idő második felében a fritőz figyelmezteti Önt, hogy rázza össze vagy fordítsa meg az ételt. A gomb ismételt megnyomásával a figyelmeztetés kikapcsolható. ***Megjegyzés:*** Ha a beállított működési idő 1 perc, a rázásra emlékeztető funkció nem aktív. Ha nem veszi ki az edényt, és nem rázza össze az ételt, a kezelőpanelen a rázás jelzése 1 percig villogva marad.
DUAL	**DUAL** gomb – a gomb megnyomásával bekapcsolja a dupla sütés funkciót, azaz állítsa be az időt és a hőmérsékletet az egyik edényhez, és ez a beállítás átmásolódik a másik edényhez. A gomb ismételt megnyomásával a dupla sütés funkció törlődik.
SYNC	**SYNC** gomb – a gomb megnyomásával bekapcsolja azt a funkciót, amely biztosítja, hogy az ételek mindkét edényben ugyanabban az időben készüljenek el. Megjegyzés: Ha az edények paraméterei különböző sütési időkre vannak beállítva, először a hosszabb sütési idő indul el, míg a másik edény szünetel; az LED kijelzőn a „HOLD” felirat jelenik meg. Amint a két edény hátralévő sütési ideje azonos lesz, a másik edény is megkezdi a sütést. Ebben a pillanatban a két edény szinkronizálva van. A gomb ismételt megnyomásával a sütés szinkronizálási funkciója törlődik.

Hőmérséklet beállítási tartomány 80 – 200 °C és idő 1 – 60 perc.

Hang és fény jelzés

– Tápkábel csatlakozása az elektromos hálózathoz (1× hangjelzés).
– Gomb megnyomása (1× hangjelzés).
– Beállított program bekapcsolása (1× hangjelzés).
– Amikor az ételt fel kell rázni / meg kell keverni (6× hangjelzés + ((SHAKE)).
– Beállított program befejezése (5× hangjelzés + End).

Figyelem

- Ha a kijelzőkön szokatlan karakterek jelennek meg, válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, majd csatlakoztassa újra.

Sütés

Az összeszerelt fritőzt helyezze egyenes felületre (pl. konyhaasztalra), minimum 85 cm magasságban, gyerekektől távol. A hozzávalókra való edényt töltse fel a készíteni kívánt hozzávalókkal (vegye figyelembe a maximális jelig mennyiséget) és az egész fritőzt szerelje össze megfelelően. A tábkábel **A7** dugóját csatlakoztassa az elektromos hálózathoz. Az összes szimbólum röviden felvillan. Ezek ezt követően kialszanak, és készenléti üzemmódban a **B1** gomb szimbóluma világítva marad. A **B1** gomb megnyomásával aktiválja a fritőzt. A **B10**, **B11** gombokkal válassza ki a kis vagy a nagy edényt, illetve a B13 gombbal mindkét edényt. Felgyullad az előre beállított 200 °C-os hőmérséklet jelzése, amely a kijelzőn felváltva jelenik meg a 23 perces idővel. Erősítse meg ezt a beállítást a **B4** megnyomásával, vagy állítson be más paramétereket, majd erősítse meg a **B4** gombbal. A funkció során lehetőség van a hőmérséklet és az idő megváltoztatására. A funkció megszüntetését hangjelzés kíséri és a kijelzőn a "END" érték jeleink meg. A fűtés kikapcsol, de a ventilátor még néhány pillanatig működik, hogy szellőztessen (kb. 10 mp.). Ezután a készülék automatikusan kikapcsol. Az elkészítés befejezése után a fogantyú segítségével óvatosan húzza ki az **A2** edényeket az alapanyagokkal együtt, és hagyja őket egy ideig hűlni. Az elkészített alapanyagok jellegétől függően, kihűlés után öntse ki az esetleges folyadékot az edényekből. Fogyasztás előtt ellenőrizze, hogy az étel megfelelően hőkezelt-e. Ha az elkészített ételek nem eléggé sültek meg, folytassa az elkészítést. A készülék működése bármikor leállítható a **B4** gomb megnyomásával, vagy kikapcsolható a **B1** gomb megnyomásával (kb. 20 mp. múlva). Használat után válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

Megjegyzés:

- A sütő eltávolítása megszakítja a készülék működését (a kijelzőn az „OPEN” felirat jelenik meg). Ha az edényt a kivételtől számított 1 percen belül visszahelyezi, a készülék automatikusan folytatja a működést; hosszabb idő elteltével a működés folytatásához meg kell nyomni a B4 gombot.
- Tartsa tisztán és szárazon a sütőteret, hogy ne keletkezzenek zsírfoltok és ne tapadjon ételmaradék a fritőzbe falához.
- A feldolgozott élelmiszereket soha ne vágja fel az edényben!
- A edény lévő zsírt ne használja fel a továbbiakban! Miután kihűlt a zsír, dobja azt ki!

Ezeknek a funkcióknak a hőmérséklet- és időbeállításai megváltoztathatók a funkció előtt és közben.

Megjegyzés:

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

Előre beállított programok (alapértelmezett hőmérséklet és idő az egyes menükben):

Ikona	Nyersanyag	Hőmérséklet (°C)	Idő (min.)	Felrázni	További információk
	Hasábburgonya (fagyasztott)	200	23	Igen	Ugyanazon összetevőfajták között is vannak bizonyos különbségek, és minden felhasználó ízlése eltérő lehet. A táblázat kizárólag tájékoztató jellegű. Az elkészítési időt és hőmérsékletet saját igényeid szerint módosíthatod.
	Steak	200	10	Igen	
	Csirke	200	60	Igen	
	Hal	200	20	Igen	
	Zöldség	180	10	Igen	
	Szalonna	180	10	Igen	
	Sütemények	170	15	Igen	
	Sütés	160	20	-	
	Garnélarák	180	20	Igen	
	Csirkeszárnyak	200	15	Igen	

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 (ne használjon mosogatógépet)! Szükség esetén lehet ezekre a részekre zsíroldó szereket használni. A fritőz belsejét törölje ki óvatosan nedves ruhával, vagy nem karcoló tisztító szivaccsal! **Ezt a felületet nagyon alaposan meg kell tisztítani.** Szükség esetén távolítsa el a a borító szennyeződéseket 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 **A7** törölje meg ronggyal. A készüléket megfelelően megtisztítva, száraz, pormentes helyen tárolja, gyerekektől és korlátozott döntésképességű emberektől távol.

V. ÖKOLÓGIA

Amennyiben a méretek engedik, a készülék minden részén feltüntetik a felhasznált anyagok és azok újrahasznosítására vonatkozó jelzéseket. A terméken vagy kísérő dokumentumán lévő jelzések azt jelentik, hogy az elektromos és elektronikus eszközök nem dobhatók a kommunális hulladékba, hanem azokat a kijelölt hulladékgyűjtő helyeken kell leadni, ahol ingyenesen átveszik. Ezzel hozzájárul a természeti erőforrások védelméhez, valamint csökkenti a helytelen ártalmatlanításból származó környezeti és egészségügyi kockázatokat. További információért forduljon a helyi önkormányzathoz vagy hulladékgyűjtő helyhez. A hulladék helytelen kezelése egyes országokban pénzbírságot vonhat maga után. A készülék végleges selejtezésekor javasolt a csatlakozóvezeték levágása, hogy használhatatlanná váljon.

Azoknak az alkatrészeknek a cseréjét, amelyeknél a készülék elektromos részeibe történő beavatkozás szükséges, csak szakszerviz végezheti!

A garanciával és a termékjavítással kapcsolatos információkat a www.eta.cz/servis-eu weboldalon találja.

VI. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	a készülék típusának címkéjén látható
Teljesítményfelvétel (W)	a készülék típusának címkéjén látható
Tömeg cca (kg)	8,97
A készülék érintésvédelmi osztálya	I.
Termék méretei (mm):	313 x 431 x 410

Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban < 0.30 W
Zajkibocsátási érték ≤ 60 dB(A) re 1pW

A melegítés befejezése után a készülék 10 perc elteltével automatikusan készenléti üzemmódba lép.

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. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS. OPEN, HOLD, SHAKE, END.

Kizárólag háztartási használatra alkalmas. Ne merítse vízbe vagy más folyadékba. Nyitva, Felfüggesztve, Rázás, Vége.

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 gyermekektől elzárt helyen. A zacskó nem játékszer. Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.
	Figyelmeztetést
	Olvassa el a használati utasítást
	FIGYELMEZTETÉS: FORRÓ FELÜLET. A fémes részek megérintése, illetve való érintkezés veszélyt jelenthet az egészségére! Legyen óvatos a készülék használata közben!
	Nem szabad a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni!

PL – Frytkownica beztłuszczowa

eta 3167

Fritta Dual

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. Urządzenie ma dwie komory grzewcze, dlatego charakteryzuje się wysokim poborem energii elektrycznej. Nie podłączaj innego urządzenia o dużej mocy (np. czajnika elektrycznego, grilla elektrycznego itp.) do tego samego gniazdka elektrycznego.
- 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, w rolnictwie)! Nie jest przeznaczone 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 używaniem. 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.
- 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 jakąkolwiek inną częścią, ktora 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, ruszt) zaczekać na ich ostygnięcie.

- **OSTRZEŻENIE**: Po użyciu powierzchnia elementu grzewczego pozostaje przez pewien czas gorąca.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia, jego przewodu ani wtyczki w wodzie (nawet częściowo). Jednocześnie chroń je przed zalaniem.
- 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.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz!
- Nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczeń!
- Urządzenia nie wolno używać w wilgotnym ani mokrym środowisku oraz w jakimkolwiek środowisku, w którym występuje niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu (pomieszczenia, w których przechowywane są chemikalia, paliwa, oleje, gazy, farby i inne łatwopalne lub ewentualnie lotne substancje).
- Nigdy nie zakrywaj przestrzeni między elementem grzejnym a pojemnikiem i nie wkładaj do niej żadnych przedmiotów (np. palców, łyżek, folii aluminiowej, folii spożywczej). Przestrzeń między elementem grzejnym a pojemnikiem musi pozostać wolna.
- Podczas przygotowywania może dojść do samozapłonu przygotowywanej żywności. W przypadku nagłego zapłonu odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i ugaś ogień.
- Nie przenoś urządzenia, gdy jest gorące; w razie ewentualnego przewrócenia istnieje ryzyko poparzenia.
- Nigdy nie używaj we frytkownicy lekkich składników ani papieru do pieczenia.
- Po pierwszym włączeniu urządzeniea może wystąpić krótkie, nieznaczne zadymienie, które nie jest usterką i nie powoduje prawa do reklamacji urządzenia.
- Po pracy i przed każdą konserwację, 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.
- 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 elektrycznego frytkownica musi być prawidłowo zmontowana. Nigdy nie włączaj frytkownicy bez pojemników (rusztów). Nie używaj uchwytów do przenoszenia urządzenia.
- Podczas przenoszenia frytkownicy zawsze trzymaj ją w pozycji poziomej za dolną część, tak aby pojemniki nie wypadły i nie uległy uszkodzeniu.
- 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 ścienia lub innych urządzeniach. Zostawić co najmniej 10–20 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 nagrzaniu w przybliżeniu 30 min. na ostygnięcie i bezpieczną manipulację i czyszczenie.
- Frytkownicę należy prawidłowo czyścić i usuwać wszelkie resztki pożywienia. Nieutrzymywanie frytkownicę w czystości może prowadzić do uszkodzenia jej powierzchni, które mogłyby negatywnie wpłynąć na trwałość urządzenia i powodować powstanie niebezpiecznych sytuacji.
- Nie należy używać metalowych szczypców, łopatki, noża lub innych ostrych naczyń metalowych, które mogą spowodować uszkodzenie powierzchni zbiornika lub ruszta.
- Podczas wysuwania zbiornika z pomocą rękojeści należy postępować ostrożnie i przytrzymywać frytkownicę drugą ręką.
- Z urządzenia należy korzystać wraz z oryginalnym wyposażeniem producenta.
- Frytkownica (element grzewczy) jest wyposażona w bezpiecznik termiczny zabezpieczający przed przegrzaniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczony oraz w sposób opisany w niniejszej instrukcji!
- **OSTRZEŻENIE:** W przypadku nieprawidłowego użytkowania urządzenia, niezgodnego z instrukcją obsługi, istnieje ryzyko obrażeń.
- Aby zapewnić bezpieczeństwo i prawidłowe działanie urządzenia, używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych oraz akcesoriów zatwierdzonych przez producenta.
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane na skutek niewłaściwego użycia urządzenia i wyposażenia (np. zepsucie potraw, obrażenia, oparzenia, pożar) i nie ponosi odpowiedzialności za dotyczące urządzenia w przypadku nieprzestrzegania wyżej opisanych zasad bezpieczeństwa.

PRZEWÓD ZASILAJĄCY:

- Jeżeli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, przez technika serwisowego lub osobę kwalifikowaną.
- 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.
- Należy unikać, aby przewód zasilający swobodnie wisiał na krawędzi blatu, gdzie mogłoby sięgnąć dziecko.
- 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 urządzenia, a następnie do poważnych obrażeń!
- Dopilnuj, aby kabel zasilający nie został uszkodzony przez ostre lub gorące przedmioty i ogień. Nie powinien być zanurzany w wodzie lub załamywać się na ostrych krawędziach.

- Należy regularnie sprawdzać stan kabla zasilającego urządzenia.

II. OPIS URZĄDZENIA (rys. 1, 2)

A – korpus frytkownicy

A1 — ruszt okapowy (mały / duży)
A2 — zbiornik frytkownicy na surowce (mała / duża)
A3 — uchwyt
A4 — wziernik
A5 — doprowadzenie powietrza
A6 — wylot powietrza
A7 — kabel zasilania

B – panel do obsługi

B1 – przycisk wł. / wył. / pause
B2 – przycisk MODE
B3 – wyświetlacz
B4 – przycisk wł. / pause
B5 – ikony nastawionego programu
B6 – przycisk oświetlenia
B7 – przycisk wyboru temperatury / czasu
B8 – przycisk obniżania temperatury/czasu
B9 – przycisk zwiększania temperatury/ czasu
B10 – przycisk 1 (aktywuje mały pojemnik)
B11 – przycisk 2 (aktywuje duży pojemnik)
B12 – przycisk SHAKE (przypomnienie o potrząśnięciu)
B13 – przycisk DUAL (kopiowanie funkcji)
B14 – przycisk SYNC (synchronizacja czasu)

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. Pojemniki do smażenia **A2** wyjmij z korpusu frytkownicy A lekkim pociągnięciem. Włóż kratki ociekowe **A1**. Następnie w odwrotny sposób wsuń zmontowane pojemniki z powrotem do korpusu frytkownicy.

Uwaga

- Nie należy wyjmować silikonowych wkładek z rusztów, ponieważ zapobiegają one uszkodzeniu powłoki naczynia.

Opis – panel sterowania i wyświetlacz

Panel sterowania jest dotykowy, więc nie należy mocno wciskać przycisków (symboli). Podczas pracy na wyświetlaczach można śledzić czas pozostały do końca przygotowania, temperaturę oraz informację o „potrząśnięciu”. Wybrany program można w każdej chwili zakończyć, naciskając przycisk **B1**.

Tlačítko	Funkce
⏻	Przycisk **Wł. / Wył.** – naciśnięcie w trybie gotowości włącza frytownicę, ponowne naciśnięcie wyłącza frytownicę lub kończy aktywny program.
	Przycisk **MODE** – naciśnięciem ustawisz jeden z 10 zaprogramowanych programów.

▷II	Przycisk **Wł. / Pause** – naciśnięcie aktywuje, tj. uruchamia, ustawiony program; naciśnięcie podczas pracy przerywa dany program. ***Uwaga:*** W stanie pauzy można zmienić ustawienia wstępne, tj. temperaturę i czas; dane na wyświetlaczu migają. Gdy program jest aktywny, odpowiednia kontrolka świeci światłem ciągłym: 1 = dla małego pojemnika lub kontrolka 2 = dla dużego pojemnika. Jeżeli w trybie pauzy urządzenie nie zostanie ponownie uruchomione w ciągu 10 minut, automatycznie przejdzie w tryb gotowości.
	Przycisk **ustawienia temperatury i czasu** – po naciśnięciu nad wyświetlaczem pojawi się °C lub MIN, a następnie za pomocą strzałek **B8** / **B9** można ustawić żądaną wartość.
<	Przycisk **zmniejszania temperatury / czasu** – krótkie naciśnięcie zmniejsza temperaturę o 5 °C, a czas o 1 min; długie naciśnięcie przyspiesza zmniejszanie. Zakres ustawień wynosi 80–200 °C, 1–60 min.
>	Przycisk **zwiększania temperatury / czasu** – krótkie naciśnięcie zwiększa temperaturę o 5 °C, a czas o 1 min; długie naciśnięcie przyspiesza zwiększanie. Zakres ustawień wynosi 80–200 °C, 1–60 min.
	Przycisk **Oświetlenia** – naciśnięcie włącza oświetlenie wnętrza, ponowne naciśnięcie wyłącza oświetlenie lub wyłącza się ono automatycznie po ok. 10 s.
1	Przycisk **1** – naciśnij przycisk, kontrolka LED zacznie migać. Następnie dla małego pojemnika można ustawić: menu, czas gotowania i temperaturę. Ponowne naciśnięcie przycisku 1 wyłącza ustawienia dla małego pojemnika.
2	Przycisk **2** – naciśnij przycisk, kontrolka LED zacznie migać. Następnie dla dużego pojemnika można ustawić: menu, czas gotowania i temperaturę. Ponowne naciśnięcie przycisku 2 wyłącza ustawienia dla dużego pojemnika.
SHAKE	Przycisk **SHAKE** – naciśnięcie przycisku włącza powiadomienie o konieczności potrząśnięcia. Oznacza to, że w drugiej połowie gotowania frytownica poinformuje, aby potrząsnąć jedzeniem lub je obrócić. Ponowne naciśnięcie przycisku wyłącza powiadomienie. ***Uwaga:*** Jeżeli ustawiony czas pracy wynosi 1 minutę, funkcja przypomnienia o potrząśnięciu nie jest aktywna. Jeżeli pojemnik nie zostanie wyjęty, a jedzenie potrząśnięte, napis informujący o potrząśnięciu na panelu sterowania będzie migać przez 1 minutę.
DUAL	Przycisk **DUAL** – naciśnięcie przycisku włącza funkcję gotowania dualnego, tj. ustaw czas i temperaturę dla jednego pojemnika, a ustawienie to zostanie skopiowane dla drugiego pojemnika. Ponowne naciśnięcie przycisku anuluje funkcję gotowania dualnego.
SYNC	Przycisk **SYNC** – naciśnięcie przycisku włącza funkcję, dzięki której potrawy w obu pojemnikach zakończą się w tym samym czasie. ***Uwaga:*** Przy ustawieniu parametrów pojemników na różne czasy gotowania jako pierwszy rozpocznie się dłuższy czas gotowania, natomiast drugi pojemnik zostanie wstrzymany; wyświetlacz LED pokaże napis „HOLD”. Gdy pozostałe czasy gotowania dla obu pojemników będą jednakowe, drugi pojemnik rozpocznie gotowanie. W tym momencie oba pojemniki są zsynchronizowane. Ponowne naciśnięcie przycisku anuluje funkcję synchronizacji gotowania.

Zakres nastawienia temperatury 80 – 200 °C i czasu 1 – 60 min.

Sygnalizacja dźwiękowa i świetlna

– Gdy zasilacz jest podłączony do sieci (1× sygnał dźwiękowy).
– Po naciśnięciu przycisku (1× sygnał dźwiękowy).
– Po włączaniu ustawionego programu (1× sygnał dźwiękowy).
– Gdy jedzenie ma być wstrząśnięte / wymieszane (6× sygnał dźwiękowy + ((SHAKE)).
– Po zakończeniu ustawionego programu (5x sygnał dźwiękowy + End).

Uwaga

- Jeśli na wyświetlaczach pojawią się nietypowe znaki, należy odłączyć urządzenie od zasilania, a następnie podłączyć je ponownie.

Frytowanie

Umieścić zestawioną frytkownicę na równej powierzchni (np. stół kuchenny) na wysokości minimalnie 85 cm, poza zasięgiem dzieci. Zbiornik na surowce napełnić potrzebnymi surowcami (dotrzymywać maksymalnej ilości do kreski MAX) i należycie zestawić całą frytkownicę. Podłączyć wtyczkę kabla zasilającego **A7** do sieci elektrycznej. Następnie zgasną, a w trybie gotowości pozostanie świecić symbol przycisku **B1**. Naciśnięcie przycisku **B1** aktywuje frytkownicę. Za pomocą przycisków **B10**, **B11** wybierz mały lub duży pojemnik, ewentualnie za pomocą przycisku **B13** oba pojemniki. Zaświeci się wstępnie ustawiona temperatura 200 °C, która na wyświetlaczu będzie wyświetlana naprzemiennie z czasem 23 minuty. Potwierdzić to nastawienie naciskając **B4**, lub nastawić inne parametry i potwierdzić je przyciskiem **B4**. W trakcie pracy można zmieniać temperaturę i czas. Przerwaniu funkcji towarzyszy sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawia się "END" i sygnał dźwiękowy. Grzejnik wyłącza się, ale wentylator jeszcze przez kilka chwil pracuje, aby przewietrzyć (ok. 10 s). Następnie urządzenie wyłączy się automatycznie. Po zakończeniu przygotowywania, za pomocą uchwytu ostrożnie wysuń pojemniki **A2** z produktami i pozostaw je na chwilę do ostygnięcia. W zależności od charakteru przygotowywanych produktów, po ostygnięciu wylej ewentualne płyny z pojemników. Przed spożyciem sprawdź, czy potrawa została dostatecznie poddana obróbce cieplnej. Jeśli przygotowywane potrawy nie są dostatecznie usmażone / upieczone, kontynuuj przygotowywanie. Pracę urządzenia można w każdej chwili zatrzymać, naciskając przycisk **B4**, lub wyłączyć, naciskając przycisk **B1** (po ok. 20 s).
Po użyciu odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.

Uwaga

- Powierzchnie wewnętrzne frytkownicę utrzymywać czyste i suche, aby nie osadzały się zanieczyszczenia z tłuszczu oraz cząsteczki żywności.
- Wyjęcie frytownicy spowoduje przerwanie działania urządzenia. (na wyświetlaczu pojawi się napis „OPEN”). Jeśli pojemnik zostanie włożony z powrotem w ciągu 1 minuty od wyjęcia, urządzenie automatycznie będzie kontynuować pracę; po dłuższym czasie, aby kontynuować pracę, należy nacisnąć przycisk B4.
- Tłuszczu z zbiornika nie używać do dalszej obróbki i po ostygnięciu usunąć go!

Informację o potrzebnej temperaturze można znaleźć na etykiecie żywności lub w tabeli niniejszej instrukcji.

Uwaga

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

Nastawione programy (temperatura początkowa a czas przy różnych menu są następujące):

Ikona	Surovina	Teplota (°C)	Čas (min.)	Protřepat	Další info
	Frytki (mrożone)	200	23	Tak	Istnieją pewne różnice w poszczególnych rodzajach składników, a gusta poszczególnych użytkowników mogą się różnić. Tabela służy wyłącznie jako punkt odniesienia. Czas i temperaturę przygotowania można dostosować do własnych preferencji.
	Stek	200	10	Tak	
	Kurczak	200	60	Tak	
	Ryba	200	20	Tak	
	Warzywa	180	10	Tak	
	Boczek	180	10	Tak	
	Ciasteczka	170	15	Tak	
	Deser (Ciasto)	160	20	-	
	Krewetki	180	20	Tak	
	Skrzydełka z kurczaka	200	15	Tak	

IV. KONSERWACJĄ

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 zaczekać na dostateczne wyschnięcie (nie 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. **Miejsce to musi być czyszczone bardzo dokładnie.** W razie potrzeby usunąć resztki zanieczyszczeń z okładki grzałki szczoteczką do czyszczenia. Przewód zasilający **A7** wytrzyj ściereczką.
Przed składowaniem należy się upewnić, że automat jest zimny i suchy. Składować urządzenie w bezpiecznym, suchym miejscu z dala od dzieci i osób nieodpowiedzialnych.

V. EKOLOGIA

Jeżeli pozwalają na to rozmiary, na wszystkich elementach znajdują się oznaczenia materiałów użytych do produkcji oraz recyklingu. Symbole na produkcie lub w dokumentacji oznaczają, że elementów elektrycznych i elektronicznych nie wolno wyrzucać z odpadami komunalnymi – należy je oddać do specjalnych punktów zbiorczych, gdzie są przyjmowane bezpłatnie. Prawidłowa utylizacja pomaga chronić zasoby naturalne oraz zdrowie ludzi i środowisko. Szczegółowe informacje uzyskają Państwo w urzędzie lub punkcie zbiorczym. Nieprawidłowa utylizacja może skutkować karą zgodnie z przepisami. Przy trwałym wycofaniu urządzenia z użytkowania zaleca się odcięcie przewodu zasilania, co uniemożliwi dalsze korzystanie z urządzenia.

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

Informacje dotyczące reklamacji i napraw produktów można znaleźć na stronie www.eta.cz/servis-eu.

VI. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Waga ok. (kg)	8,97
Klasa izolacyjna	I.
Wymiary produktu (mm)	313 x 431 x 410

Pobór mocy gdy sprzęt jest wyłączony wynosi < 0,30 W

Poziom hałasu ≤ 60 dB(A) re 1 pW
Po zakończeniu podgrzewania urządzenie automatycznie przejdzie po 10 minutach w tryb gotowości.

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

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS. OPEN, HOLD, SHAKE, END.

Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym. Nie zanurzać do wody lub innych cieczy. Otwarte, Zawieszone, Wstrząsnąć, Koniec.

	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. Ryzyko poparzenia, które może powstać przez dotknięcie metalowych części. Należy być ostrożnym podczas obsługi urządzenia!
	Nie wolno go wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi

DE – Heißluftfritteuse

eta 3167

Fritta Dual

BEDIENUNGSANLEITUNG

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Bewahren Sie diese Anleitung gemeinsam mit dem Kassenbeleg und nach Möglichkeit auch mit 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! Das Gerät verfügt über zwei Garkammern und hat daher einen hohen Stromverbrauch. Schließen Sie kein weiteres leistungsstarkes Gerät (z. B. Wasserkocher, Elektrogrill usw.) an dieselbe Steckdose an.
- 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!
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn dieses unbeaufsichtigt gelassen wird.
- 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**, **Abtropfgitter**), bis diese abgekühlt sind.

- **WARNUNG**: Die Oberfläche des Heizelements kann nach dem Betrieb Restwärme abgeben.
- 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, in der Landwirtschaft) bestimmt! Es ist nicht zum kommerziellen Gebrauch bestimmt!
- Bei der ersten Einschaltung kann es zur kurzen und mäßigen Rauchbildung kommen, dies ist kein Mangel und stellt keinen Grund zur Reklamation dar.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, vermeiden Sie Kontakt mit Haustieren, Pflanzen und Insekt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien!
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Beheizen von Räumen!
- Das Gerät darf nicht in feuchter oder nasser Umgebung sowie in keiner Umgebung mit Brand- oder Explosionsgefahr verwendet werden, insbesondere nicht in Bereichen, in denen Chemikalien, Brennstoffe, Öle, Gase, Farben und andere brennbare bzw. flüchtige Stoffe gelagert werden.
- Decken Sie niemals den Bereich zwischen dem Heizelement und dem Behälter ab und führen Sie keine Gegenstände in diesen Bereich ein, z. B. Finger, Löffel, Alufolie oder Lebensmittelfolie. Der Bereich zwischen dem Heizelement und dem Behälter muss frei bleiben.
- Bei der Zubereitung können sich die zubereiteten Lebensmittel selbst entzünden. Trennen Sie das Gerät im Falle eines plötzlichen Aufflammens vom Stromnetz und löschen Sie das Feuer.
- Transportieren Sie das Gerät nicht in heißem Zustand; bei einem eventuellen Umkippen besteht die Gefahr von Verbrennungen.
- Verwenden Sie in der Fritteuse niemals leichte Zutaten oder Backpapier.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt und kontrollieren Sie es für die ganze Frittierzeit.
- Friteuse 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.
- 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!
- Vor dem Anschließen an eine Steckdose muss die Fritteuse ordnungsgemäß zusammengesetzt sein. Schalten Sie die Fritteuse außerdem niemals ohne Behälter bzw. Roste ein. Verwenden Sie die Griffe nicht zum Tragen des Geräts.
- Halten Sie die Fritteuse beim Tragen stets in waagerechter Position am unteren Teil fest, damit die Behälter nicht herausfallen und beschädigt werden.
- 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.

- Metallzangen, Messer oder andere scharfe Metallküchenwerkzeuge nicht benutzen, diese könnten die nicht kohäsive Oberflächenbehandlung der Behälter oder der Abtropfgitter.
- 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 10–20 cm freien Platz.
- Der Fritteuse sollte ordnungsgemäß gereinigt und Speisereste immer ordnungsgemäß entfernt werden. Wenn der Fritteuse nicht sauber gehalten wird, kann dies zu Oberflächenschäden führen, die die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und zu einer gefährlichen Situation führen können.
- 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.
- Verwenden Sie das Gerät niemals für einen anderen Zweck als den, für den es bestimmt ist und der in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist!
- **WARNUNG:** Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts, die nicht den Anweisungen in der Bedienungsanleitung entspricht, besteht Verletzungsgefahr.
- Um die Sicherheit und die ordnungsgemäße Funktion des Geräts zu gewährleisten, verwenden Sie bitte ausschließlich Original-Ersatzteile und vom Hersteller zugelassenes Zubehör.
- Das Gerät nur mit Originalzubehör vom Hersteller benutzen.
- 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**).

ANSCHLUSSLEITUNG:

- 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.
- 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.
- Die Anschlussleitung darf nicht durch scharfkantige oder heiße Gegenstände, offenes Feuer beschädigt werden, diese darf nicht ins Wasser eingetaucht sowie über die Kanten gebogen werden.
- Im Bedarfsfalle der Verwendung eines Verlängerungskabels darf dieses nicht beschädigt sein und muss den geltenden Normen entsprechen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Stand der Anschlussleitung des Gerätes.

II. BESCHREIBUNG DES GERÄTES (Abb.1, 2)

A – Körperfritteuse

A1 – Abtropfgitter (klein / groß)
A2 – Behälter für Rohstoffe (kleine / große)
A3 – Halterungen
A4 – Sichtfenster
A5 – Lufteinlass
A6 – Luftauslass
A7 – Anschlusskabel

B – Bedienungspanel

B1 – Ein / Aus / PAUSE Taste
B2 – Taste MODE
B3 – Display
B4 – Ein / PAUSE Taste
B5 – Ikonen des eingestellten Programms
B6 – Beleuchtungstaste
B7 – Taste zur Auswahl von Temperatur/Zeit
B8 – taste zum Verringern von Temperatur/ Zeit
B9 – taste zum Erhöhen von Temperatur/ Zeit
B10 – Taste 1 (aktiviert den kleinen Behälter)
B11 – Taste 2 (aktiviert den großen Behälter)
B12 – SHAKE-Taste (Hinweis zum Schütteln)
B13 – DUAL-Taste (Kopieren der Funktion)
B14 – SYNC-Taste (Zeitsynchronisierung)

III. BEDIENUNGSANWEISUNGEN

Beseitigen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und nehmen Sie die Friteuse mit dem Zubehör heraus. Beseitigen Sie aus der Friteuse 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 Frittierbehälter **A2** durch leichtes Ziehen aus dem Gehäuse der Fritteuse A heraus. Setzen Sie die Abtropfgitter **A1** ein. Schieben Sie die so zusammengesetzten Behälter anschließend in umgekehrter Weise wieder in das Gehäuse der Fritteuse.

Achtung

- Entfernen Sie nicht die Silikoneinsätze aus den Rosten; sie verhindern eine Beschädigung der Oberflächenbehandlung des Behälters.

Beschreibung – Bedienfeld und Display

BEDIENFELD Das Bedienfeld hat eine Sensor-Tastbedienung. Aus diesem Grund ist es nicht erforderlich auf die abgebildeten Tasten (Symbole) Druck auszuüben. Während des Betriebs können auf den Displays die verbleibende Zeit bis zum Ende der Zubereitung, die Temperatur und die Information zum „Schütteln“ angezeigt werden. Das gewählte Programm kann jederzeit durch Drücken der Taste **B1** beendet werden.

Tlačítko	Funkce
⏻	Taste **Ein/Aus** – durch Drücken im Bereitschaftsmodus wird die Fritteuse eingeschaltet; durch erneutes Drücken wird die Fritteuse ausgeschaltet oder das aktive Programm beendet.

	Taste **MODE** – durch Drücken wählen Sie eines der 10 voreingestellten Programme aus.
	Taste **Start/Pause** – durch Drücken wird das eingestellte Programm aktiviert, d. h. gestartet; durch Drücken während des Betriebs wird das jeweilige Programm unterbrochen. ***Hinweis:*** Im Pausenmodus können Sie die Voreinstellungen ändern, d. h. Temperatur und Zeit; die Angaben auf dem Display blinken. Ist das Programm aktiv, leuchtet die entsprechende Kontrollleuchte dauerhaft: 1 = für den kleinen Behälter oder Kontrollleuchte 2 = für den großen Behälter. Wenn im Pausenmodus innerhalb von 10 Minuten kein erneuter Start erfolgt, wechselt das Gerät automatisch in den Bereitschaftsmodus.
	Taste zur **Einstellung von Temperatur und Zeit** – nach dem Drücken wird oberhalb des Displays °C oder MIN angezeigt, anschließend kann mit den Pfeiltasten **B8** / **B9** der gewünschte Wert eingestellt werden.
	Taste zum **Verringern von Temperatur / Zeit** – durch kurzes Drücken wird die Temperatur um 5 °C und die Zeit um 1 Min. verringert; durch langes Drücken wird die Verringerung beschleunigt. Der Einstellbereich beträgt 80–200 °C, 1–60 Min.
	Taste zum **Erhöhen von Temperatur / Zeit** – durch kurzes Drücken wird die Temperatur um 5 °C und die Zeit um 1 Min. erhöht; durch langes Drücken wird die Erhöhung beschleunigt. Der Einstellbereich beträgt 80–200 °C, 1–60 Min.
	Taste **Beleuchtung** – durch Drücken schalten Sie die Innenraumbeleuchtung ein; durch erneutes Drücken schalten Sie die Beleuchtung aus oder sie schaltet sich nach ca. 10 Sek. automatisch aus.
1	Taste **1** – drücken Sie die Taste, die LED-Kontrollleuchte blinkt. Anschließend können Sie für den kleinen Behälter Folgendes einstellen: Menü, Garzeit und Temperatur. Durch erneutes Drücken der Taste **1** schalten Sie die Einstellung für den kleinen Behälter aus.
2	Taste **2** – drücken Sie die Taste, die LED-Kontrollleuchte blinkt. Anschließend können Sie für den großen Behälter Folgendes einstellen: Menü, Garzeit und Temperatur. Durch erneutes Drücken der Taste **2** schalten Sie die Einstellung für den großen Behälter aus.
SHAKE	Taste **SHAKE** – durch Drücken der Taste schalten Sie den Hinweis zum Schütteln ein. Das bedeutet, dass Sie die Fritteuse in der zweiten Hälfte des Garvorgangs darauf hinweist, das Gargut zu schütteln oder zu wenden. Durch erneutes Drücken der Taste schalten Sie den Hinweis aus. ***Hinweis:*** Wenn die eingestellte Betriebsdauer **1** Minute beträgt, ist die Erinnerungsfunktion zum Schütteln nicht aktiv. Wenn Sie den Behälter nicht herausnehmen und das Gargut nicht schütteln, blinkt die Anzeige zum Schütteln auf dem Bedienfeld 1 Minute lang.
DUAL	Taste **DUAL** – durch Drücken der Taste schalten Sie die Funktion des dualen Garens ein, d. h. Sie stellen Zeit und Temperatur für einen Behälter ein, und diese Einstellung wird auf den zweiten Behälter kopiert. Durch erneutes Drücken der Taste wird die Funktion des dualen Garens aufgehoben.

SYNC	Taste **SYNC** – durch Drücken der Taste schalten Sie die Funktion ein, mit der die Speisen in beiden Behältern zur gleichen Zeit fertiggestellt werden. Hinweis: Wenn für die Behälter unterschiedliche Garzeiten eingestellt sind, beginnt zuerst die längere Garzeit, während der zweite Behälter angehalten wird; auf dem LED-Display erscheint die Anzeige „HOLD“. Sobald die verbleibenden Garzeiten für beide Behälter gleich sind, beginnt der zweite Behälter mit dem Garen. In diesem Moment sind beide Behälter synchronisiert. Durch erneutes Drücken der Taste wird die Funktion der Garzeitsynchronisierung aufgehoben.

Temperatureinstellbereich 80 – 200 °C und Zeit 1 – 60 Min.

Die akustische und visuelle Signalisierung

– Beim Anschließen des Netzkabels an das Stromnetz (1× akustisches Signal).
– Beim Anschließen des Netzkabels an das Stromnetz (1× akustisches Signal).
– Wenn das einschalten Programm beendet ist (1× akustisches Signal).
– Wenn das Essen geschüttelt / gerührt werden soll (6× akustisches + ((SHAKE)).
– Wenn das eingestellte Programm beendet ist (5× akustisches Signal + End).

Achtung

- Wenn auf den Displays ungewöhnliche Zeichen erscheinen, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und schließen Sie es anschließend wieder an.

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 (Sie die mit der Höchstmenge bis zum Füllstrich) und montieren Sie die gesamte Fritteuse ordnungsgemäß. Schließen Sie den Stecker des Netzteils **A7** an das Stromnetz an. Alle Symbole leuchten kurz auf. Diese erlöschen anschließend, und im Bereitschaftsmodus bleibt das Symbol der Taste **B1** beleuchtet. Durch Drücken der Taste **B1** wird die Fritteuse aktiviert. Wählen Sie mithilfe der Tasten **B10** und **B11** den kleinen oder großen Behälter aus, beziehungsweise mithilfe der Taste **B13** beide Behälter. Die voreingestellte Temperatur von 200 °C leuchtet auf und wird auf dem Display abwechselnd mit der Zeit von 23 Minuten angezeigt. Bestätigen Sie diese Einstellung durch Drücken von **B4** oder stellen Sie andere Parameter ein und bestätigen Sie dann mit **B4**. Während der Funktion können Temperatur und Zeit geändert werden. Die Beendigung der Funktion wird von einem akustischen Signal begleitet und erscheint auf dem Display "END". Die Heizung schaltet sich aus, aber der Lüfter läuft noch einige Momente (Etwa 10 Sekunden), um zu lüften. Danach schaltet sich das Gerät automatisch aus. Nach Beendigung der Zubereitung ziehen Sie die Behälter **A2** mit den Zutaten mithilfe des Griffs vorsichtig heraus und lassen Sie sie eine Weile abkühlen. Je nach Art der zubereiteten Zutaten gießen Sie nach dem Abkühlen eventuelle Flüssigkeiten aus den Behältern aus. Gießen Sie je nach Art der zubereiteten Zutaten nach dem Abkühlen alle Flüssigkeiten aus den Behälter. Der Betrieb des Geräts kann jederzeit durch Drücken der Taste **B4** gestoppt oder durch Drücken der Taste **B1** ausgescha

Achtung

- Halten Sie innere Der Fritteuse Oberfläche sauber und trocken, um die Bildung von Fett und Speiseresten zu verhindern.
- Durch Entfernen des Frittiergefäß wird das Gerät unterbrochen (auf dem Display erscheint die Anzeige „OPEN“). Wird der Behälter innerhalb von 1 Minute nach dem Herausnehmen wieder eingesetzt, setzt das Gerät den Betrieb automatisch fort; nach einer längeren Zeit muss zum Fortsetzen des Betriebs die Taste **B4** gedrückt werden.
- Das Fett in der Behälter für Rohstoffe nicht zur weiteren Verarbeitung benutzen und dieses ist nach der Auskühlung zu beseitigen!

Informationen zur erforderlichen Temperatur finden Sie auf dem Lebensmitteletikett oder in der Tabelle dieser Bedienungsanleitung.

Bemerkung

- Einige Zutaten sollten während des Erhitzens umgerührt oder geschüttelt werden. Das Schütteln der Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Ergebnis und hilft, ungleichmäßig frittierte Zutaten zu vermeiden. Drehen Sie den Behälter beim Schütteln nicht um und neigen Sie ihn nicht zu stark, da er heiße Flüssigkeit enthalten kann.

Voreingestellte Programme (In dieser Tabelle sind die Anfangstemperatur und die Zubereitungszeit bei den einzelnen Frittierprogrammen angeführt):

Ikona	Rohstoff	Temperatur (°C)	Zeit (min.)	Schütteln	Weitere Informationen
	Pommes frites (tiefgefroren)	200	23	Ja	Bei Zutaten derselben Art können gewisse Unterschiede bestehen, und der Geschmack jedes Nutzers kann variieren. Die Tabelle dient nur als Referenz. Sie können die Zubereitungszeit und -temperatur nach Bedarf anpassen.
	Steak	200	10	Ja	
	Hähnchen	200	60	Ja	
	Fisch	200	20	Ja	
	Gemüse	180	10	Ja	
	Speck	180	10	Ja	
	Kekse	170	15	Ja	
	Dessert (Kuchen)	160	20	-	
	Garnelen	180	20	Ja	
	Hähnchenflügel	200	15	Ja	

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. Entsorgen Sie das ausgebratene Fett bzw. Öl vom Boden der Behälter. Waschen Sie die Behälter und Roste in heißem Wasser mit Reinigungsmittel, spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser ab und lassen Sie sie ausreichend trocknen (Sie können eine Geschirrspülmaschine 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. **Dieser Bereich muss sehr gründlich gereinigt werden.** Entfernen Sie bei Bedarf Schmutzrückstände von der Abdeckung des Heizelements mit einem geeigneten Werkzeug (z. B. einer Kunststoff-Reinigungsbürste). Trocknen Sie vor der weiteren Verwendung alle Teile und die Oberfläche der Fritteuse gründlich ab (z. B. von Kondenswasser). 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 **A7** 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

Sofern es die Maße erlauben, sind auf allen Teilen Symbole der verwendeten Materialien und deren Recycling aufgedruckt. Die am Produkt oder in der Dokumentation angegebenen Symbole bedeuten, dass elektrische und elektronische Geräte nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Bringen Sie diese zur kostenlosen Entsorgung in die dafür vorgesehenen Sammelstellen. Durch die richtige Entsorgung helfen Sie, natürliche Ressourcen zu schonen und Umwelt- sowie Gesundheitsrisiken durch unsachgemäße Entsorgung zu vermeiden. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde oder der nächsten Sammelstelle. Falsche Entsorgung kann gemäß den Vorschriften zu Geldstrafen führen. Bei endgültiger Außerbetriebnahme empfiehlt es sich, nach dem Trennen vom Stromnetz das Kabel abzuschneiden, um das Gerät unbrauchbar zu machen.

Wartungsarbeiten mit umfangreicheren Charakter bzw. Arbeiten, die einen Eingriff in das Geräteinnere erfordern, muss ein Fachservice ausführen!

Informationen zu Produktreklamationen und Reparaturen finden Sie unter www.eta.cz/servis-eu.

VI. TECHNISCHE DATEN

Spannung (V)	angegeben auf dem Typenschild des Gerätes
Leistungsaufnahme (W)	angegeben auf dem Typenschild des Gerätes
Gewicht (kg)	8,97
Gerät der Schutzklasse	I.
Abmessungen (ca. LängexTiefexHöhe) (mm)	313 x 431 x 410

Leistungsaufnahme wenn ausgeschaltet < 0,30 W
Schallleistungspegel ≤ 60 dB(A) re 1pW

Nach Beendigung des Aufheizens wechselt das Gerät nach 10 Minuten automatisch in den Bereitschaftsmodus.

Änderungen im Sinne des technischen Fortschrittes behalten wir uns vor.

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.
ÖFFNEN, HALTEN, SCHÜTTELN, BEENDEN.

Nur für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
Geöffnet, Ausgesetzt, Aufrütteln, Ende.

	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.
	Vorsicht
	Lesen Sie die Bedienungsanleitung
	Vorsicht: Heiße Oberfläche
	Es darf nicht mit dem Siedlungsabfall entsorgt werden

Hersteller/ Inverkehrbringer: ETA a.s., Křižíkova 148/34, Karlín, 18600 Praha 8 CZECH REPUBLIK.
Service: Omega electric GmbH, Servicezentrale, Industriering 2, D- 04626 Schmölln
Bei Fragen zu Reparaturen oder Ersatzteilbestellungen wenden Sie sich bitte an unser deutsches Service Center: Tel.: 034491/58860, Fax: 034491/5886189, E-Mail: info@eta-hausgeraete.de.

© DATE 19/06/2026
e.č. ETA 44/2026

Výrobce / Výrobca / Producer /
Gyártó / Producent / Hersteller:
ETA a. s., náměstí Práce 2523, 760 01 Zlín, CZ
info@eta.cz

22
PAP