

Elektrická fritéza s vyjímatelnou nádobou • NÁVOD K OBSLUZE

CZ 4-10

Elektrická fritéza s vyberateľnou nádobou • NÁVOD NA OBSLUHU

SK 11-17

Rozsdamentes fritőz • KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

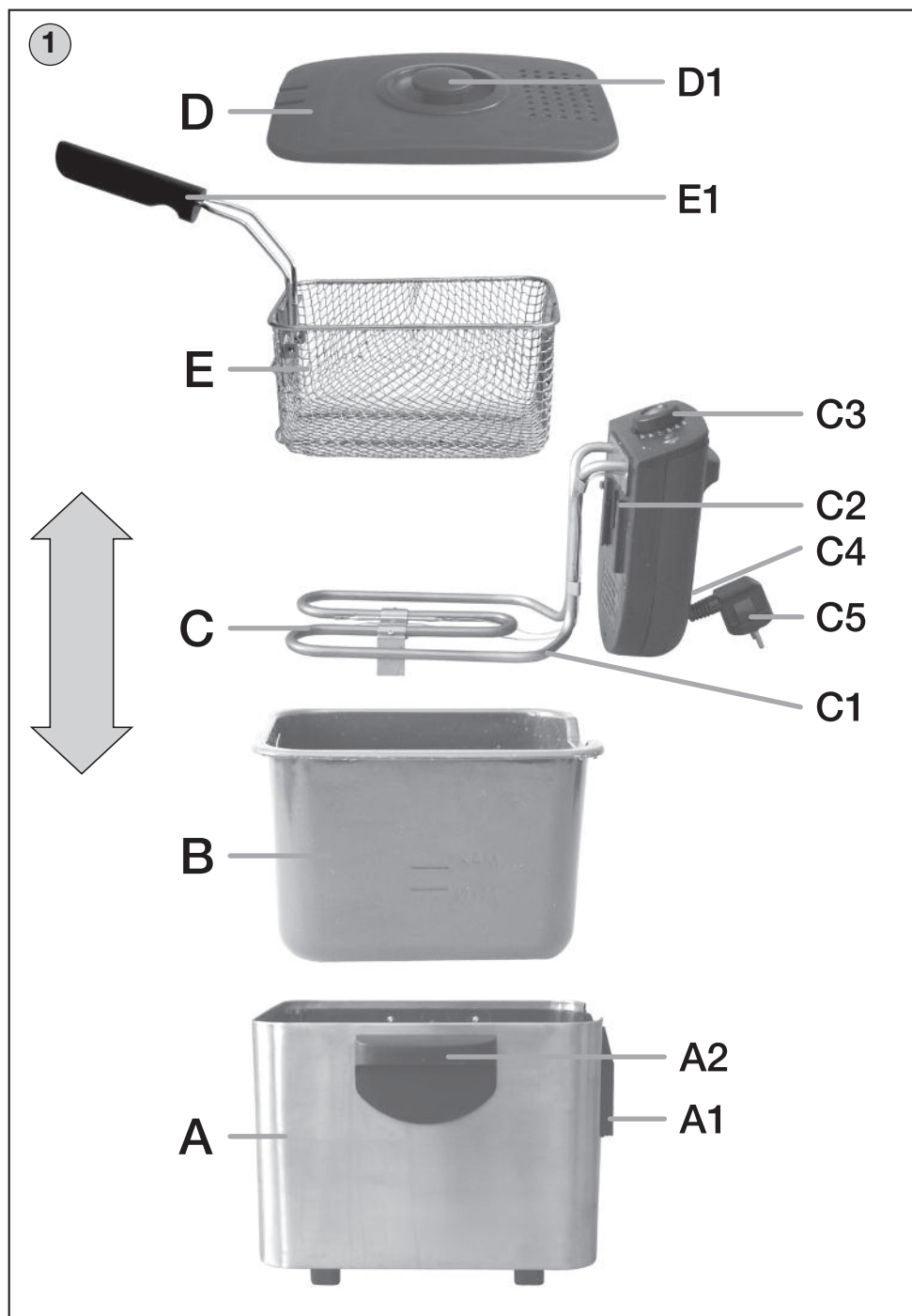
H 18-24

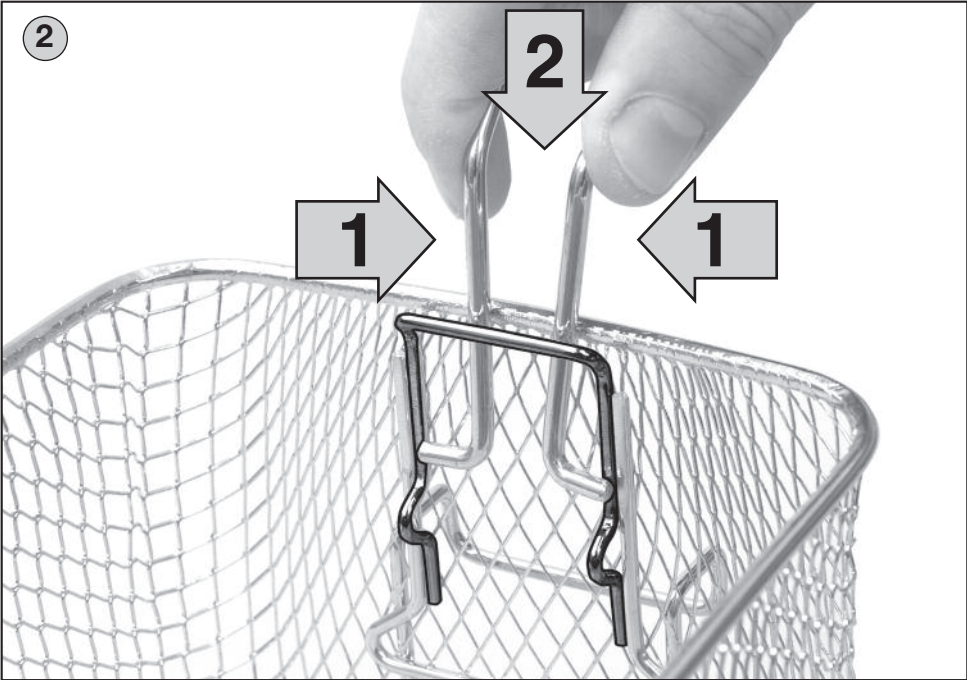
Фритюрница со съемной чашей • ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RU 25-32

FriTin FriTec







NÁVOD K OBSLUZE

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Před prvním uvedením do provozu si pozorně přečtěte návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod si uschovejte. Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně nebo upadl na zem a poškodil se. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřima rukama a taháním za napájecí přívod!**
- **Výrobek je určen pouze pro použití v domácnosti a podobné účely!**
- Spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí), jejichž fyzická, smyslová nebo mentální neschopnost, či nedostatek zkušeností a znalostí zabraňuje v bezpečném používání spotřebiče, pokud na ně nebude dohlíženo nebo pokud nebyly instruovány ohledně použití spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Na děti by se mělo dohlížet, aby se zajistilo, že si nebudou se spotřebičem hrát.
- Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu fritování.
- Fritézu používejte pouze na místech, kde nehrozí její převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. **záclony, závěsy, dřevo, atd.**), tepelných zdrojů (např. **kamna, el./plynový sporák, atd.**) a vlhkých povrchů (**dřezy, umyvadla, atd.**).
- Před připojením k elektrické zásuvce **musí být** ve fritéze tuk nebo olej vhodný ke smažení. Zahřátí v suchém stavu by mohlo dojít k jejímu poškození.
- Fritéza (topné těleso) je vybavena tepelnou ochranou proti přehřátí.
- Před prvním použitím omyjte všechny části, které přijdou do styku s potravinami.
- Spotřebič nepřeházejte v horkém stavu, při eventuálním překlopení hrozí nebezpečí úrazu popálením.
- **Fritovací koš s potravinami spouštějte do rozpáleného tuku pomalu!**
- **Ovládací panel nikdy neponořujte (ani částečně) do vody a nemýjte pod tekoucí vodou!**
- Nikdy ve fritéze neohřívejte vodu.
- Nepoužívejte samostatné topné těleso k ohřevu jiných kapalin (např. vody) v jiných nádobách!
- Nedotýkejte se při fritování okrajů nádoby a míst kde vystupuje pára, hrozí nebezpečí **popálení a opaření**.
- Před fritováním odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír, PE-sáček, atd.**).
- Používejte vždy kvalitní olej nebo tuk výrobcem určený k fritování.
- Fritovací tuk nebo olej plňte pouze do chladné nádoby, tuk před použitím nakrájejte na menší kostky. **Nekombinujte směsi tuku a oleje!** Zabrání tak vykypění náplně!
- Fritovací náplň obměňujte vždy, pokud je zbarvena dohněda, nepříjemně páchne a pokud při zahřátí kouří nebo pění.

- Při používání staré fritovací náplně je možné samovznícení. V případě náhlého vzplanutí odpojte spotřebič od elektrické sítě a náplň uhasťe přiklopením víka fritézy.
- Po ukončení práce vždy odpojte spotřebič z elektrické zásuvky.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody. Nikdy jej nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zaváděním nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení fritézy a následně k vážnému popálení!
- Spotřebič je přenosný a je vybaven pohyblivým přívodem s vidlicí, jenž zabezpečuje dvoupólové odpojení od el. sítě.
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být nahrazen speciálním přívodem nebo sadou přívodů, které jsou dostupné u výrobce nebo u jeho servisního technika.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel, než pro který je určen a popsán v tomto návodu!
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár, apod.**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

II. POPIS SPOTŘEBIČE (obr. 1)

A – plášť fritézy

A1 – upevňovací lišta

A2 – držadla

B – nádoba

C – ovládací panel

C1 – topné těleso

C4 – úložný prostor

C2 – vodicí výstupky

C5 – napájecí přívod

C3 – regulátor teploty

D – víko

D1 – držadlo

E – fritovací koš

E1 – držadlo

III. POKYNY K POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál a vyjměte fritézu s příslušenstvím. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v horké vodě s přídavkem saponátu a důkladně vytřete do sucha.

Sestavení jednotlivých dílců (obr. 1, 2)

- Fritovací nádobu **B** zasuňte do pláště **A** tak, aby oba vytvořené prolisy byly orientovány shodným směrem.
- Ovládací panel **C** s topným tělesem **C1** zasuňte do nádoby **B** tak, že dva vodicí výstupky **C2** zasunete do upevňovací lišty **A1**. Pokud nebude ovládací panel s topným tělesem správně upevněn (zasunut) v liště, bezpečnostní pojistka odpojí přívod el. proudu.



- Držadlo **E1** upevníte do fritovacího koše **E** tak, že lehce prsty stlačíte dráty směrem k sobě a provlákněte skrz vytvořený obdelníkový otvor, následně vyhnuté konce zasunete do otvorů v konstrukci koše.

- Víko **D** pokládejte na nádobu **B** tak, aby vytvořený prolis byl orientován k ovládacímu panelu.

Opačným postupem všechny dílce opět můžete rozložit/vyjmout (případně složit).

Na ovládacím panelu **C** je graficky znázorněno použití teplot. Pokud nevíte, která teplota je správná, zvolte nejnižší. Umístěte sestavenou fritézu na rovný povrch (např. kuchyňský stůl) ve výšce minimálně 85 cm, mimo dosah dětí, vidlici napájecího přívodu **C5** připojte k elektrické síti rozsvítí se kontrolní červené světlo. Fritovací náplň vlijte do nádoby **B** po rysku **MAX**. Na ovládacím panelu nastavte otočný regulátor **C3** na Vámi zvolenou teplotu. Náplň nechte zcela rozehřát (cca 10 minut). Dosáhnutí správné teploty signalizuje zelené kontrolní světlo. Naplněný koš **E** pomalu vložte do nádoby **B**. Následně přiklopte víko **D** a fritování může začít. V průběhu fritování, doporučujeme občas potraviny promíchat, aby se zabránilo jejich slepení. Po skončení přípravy potravin nastavte regulátor **C3** do polohy „①“ (vypnuto). Odejměte víko a koš vyzdvihněte nad hladinu fritovací náplně, následně ho zavěšte na hák přes hranu nádoby do odkládací polohy. Potraviny nechejte okapat od přebytečného oleje.

Upozornění

V průběhu zahřívání může docházet k cyklování termostatu (rozsvěcování kontrolního světla). Tento jev nepovažujte za závadu.

Příprava fritovaných potravin

- Vlhké potraviny určené k fritování je nutné osušit (např. v utěrce). Potraviny kořeněte vždy po fritování, koření neprovádějte nad fritovací nádobou nebo v průběhu fritování.
- Některé potraviny (maso, ryba) je možno obalovat. Při obalování dbejte na rovnoměrné obalení a důkladné oklepání přebytečné strouhanky.
- Potraviny, jako jsou koblíhy apod., je možné fritovat jako plovoucí v náplni bez koše.
- Kuřata apod., rozpulte. Zabráníte tím i následnému opaření při vyjímání z koše.
- Při fritování potravin, např. hranolků, volte teploty vyšší. Naopak při fritování potravin hmotnějších, např. kuřecí stehna nebo karbanátky, volte teploty nižší, aby došlo k rovnoměrnému prosmážení.
- Nejlepší hranolky připravíte, když je budete fritovat ve dvou fázích. Před druhým fritování nechte hranolky vychladnout.
- Nevkládejte příliš mnoho potravin na sebe, mohlo by dojít k jejich slepení.
- U zmrazených potravin odstraňte přebytečný led.
- Při fritování potraviny na několikrát, vyčkejte mezi jednotlivým fritováním až bude dosažena požadovaná teplota, kontrolní světlo zhasne.
- Při fritování více druhů potravin, začněte s tou, která vyžaduje nižší teplotu.
- Při fritování před smažených potravin použijte vyšší teplotu a kratší čas než u potravin syrových.
- Koš neplňte více jak do poloviny, jinak teplota náplně klesne a výsledek fritování nebude optimální.

POZOR: Při fritování potravin obsahujících velké množství vody nebo potravin zmražených, spouštějte koš do náplně pomalu, zabráníte tak překypění fritovací náplně.



Po každém fritování

– doporučujeme vlažnou fritovací náplň přefiltrovat nebo přecedit, přelit do vhodné nádoby, nádobu uzavřít a uložit do chladničky - zabrání se tak tvoření nežádoucích látek.

POZOR: Horká fritovací náplň láhev z plastu roztaví a hrozí nebezpečí úrazu!

Následující tipy zpracování považujte za příklady a za inspiraci. Jejich účelem není poskytnout návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. Obecně je doporučeno používat nižší teploty pro křehké potraviny (zelenina, ryby) a vyšší pro zmražené potraviny (hranolky, kuře, atd.). Časy zpracování potravin se pohybují v jednotkách minut.

Potravina	Čas (min.)	Teplota (°C)
Hranolky	6 - 9	190
Rybí filé	3 - 5	150
Kuřecí prsty	6 - 8	170
Kuřecí kousky	13 - 20	170
Cuketa	3	150
Houby	3	150
Cibulové kroužky	3	150
Koblihy	3 - 5	170
Jablečné lívanečky	4	170

Odstranění nepříjemného pachu

Některé potraviny (např. ryby) mohou fritovací náplni předat nepříjemný zápach. Tento zápach můžete neutralizovat následujícím způsobem:

- ohřejte fritovací náplň na teplotu 160 °C,
- vložte do náplně několik výhonků petržele nebo dva plátky chleba,
- vyčkejte až se přestanou tvořit „bublíny“, pak petržel nebo chléb vhodným nástrojem vyjměte. Fritovací náplň bude mít nyní neutrální chuť.

Filtrování nebo výměna oleje

Olej není potřeba měnit po každém použití. Pokud fritujete převážně brambory a olej filtrujete, je možné jej použít 8-10x. Nepoužívejte stejný olej déle než 6 měsíců. Při filtraci nebo výměně postupujte následovně:

- Odpojte fritézu od elektrické sítě,
- zcela vychladlý olej přelijte z nádoby **B** do jiné nádoby s vhodným objemem,
- umyjte a důkladně vysušte nádobu **B**,
- nalijte olej zpět přes vhodný filtrovací papír.

Před každou údržbou odpojte spotřebič od elektrické sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky!

Po každém vylévání náplně odstraňte případné stopy tuku a zbytky po předchozím fritování, které se přichytily na topném tělese **C1**. Všechny ostatní dílce (**plášť, nádobu, koš, držadlo, víko**) můžete mýt v myčce nádobí. Výlisky z plastu nikdy nesaďte nad zdrojem tepla (např. **kamna, el/plynový sporák**).

Napájecí přívod **C5** můžete zasunout do úložného prostoru **C4** v ovládacím panelu.

V. ŘEŠENÍ PROBLÉMU

Problém	Příčina	Řešení
Potraviny jsou nedostatečně připraveny	Nastavena příliš nízká teplota nebo příliš krátký čas fritování	Informace o teplotě a času naleznete na etiketě potravin nebo v tabulce
	Příliš mnoho nebo příliš velké kusy potravin v koši	Snižte množství nebo vložte menší kusy potravin v koši, viz informace v tabulce
Pára vystupuje z jiných míst než z větracích otvorů ve víku	Víko je špatně umístěno	Nasaďte víko správně na fritézu
Fritovací náplň vytéká přes hranu nádoby	V nádobě je příliš mnoho fritovací náplně	Zkontrolujte, případně snižte množství fritovací náplně tak, aby nepřesahovala značku „MAX“
	V koši je příliš mnoho potravin	Nepřipravujte najednou větší množství potravin, případně jich část odeberte
	Potraviny obsahují zbytky ledu nebo mnoho vlhkosti	Před smažením odstraňte zbytky ledu a potraviny řádně osušte
Náplň při fritování nadměrně pění nebo vydává kouř	Potraviny obsahují zbytky ledu nebo mnoho vlhkosti	Před smažením odstraňte zbytky ledu a potraviny řádně osušte
	Fritovací náplň není vhodná pro fritování	Použijte olej nebo tuk vhodný pro fritování
	Na příslušenství fritézy jsou nečistoty (zbytky potravin)	Příslušenství fritézy vyčistěte viz. odst. IV. Údržba
	Fritovací náplň je používána příliš dlouho	Vyměňte fritovací náplň

Fritéza vydává nepříjemný zápach	Fritovací náplň již není čerstvá	Náplň vyměňte
	Náplň není vhodná pro fritování	Používejte olej nebo tuk určený k fritování. Nekombinujte různé druhy oleje nebo tuku
Fritéza nefunguje	Není připojeno napájení	Zkontrolujte kabel, vidlici a el. zásuvku
	Ovládací panel nebyl správně nasazen	Zasuňte správně panel do upevňovací lišty (ozve se slyšitelné klapnutí)

VI. EKOLOGIE



Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech 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 (viz www.elektrowin.cz). 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.

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis!

Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!

Případné další informace o spotřebiči získáte na Infolince 844 444 000 nebo internetové adrese www.eta.cz.

VII. TECHNICKÁ DATA

Typ	1171	2171
Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku	
Příkon (W)	uveden na typovém štítku	
Obsah min. / max. – olej (l)	2 - 3	3 - 4
– tuk (kg)	1,5 - 2,5	2,5 - 3,5
Hmotnost (kg) cca	2,9	3,1

Na výrobek bylo vydáno ES prohlášení o shodě podle zákona č. 22/1997 Sb. v platném znění. Výrobek splňuje požadavky níže uvedených nařízení vlády v platném znění:

– NV č. 17/2003 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na elektrická zařízení nízkého napětí (odpovídá Směrnici Rady č. 2006/95/ES v platném znění).

– NV č. 616/2006 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na výrobky z hlediska jejich elektromagnetické kompatibility (odpovídá Směrnici Rady č. 2004/108/ES v platném znění).

Na výrobek bylo vydáno prohlášení o shodě podle zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví v platném znění. Výrobek odpovídá svými vlastnostmi požadavkům stanoveným vyhláškou MZ č. 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmů. Výrobek je v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Nepodstatné odchylky od standardního provedení, které nemají vliv na funkci výrobku, si výrobce vyhrazuje.

DO NOT COVER - Nezakrývat.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin.

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

Nebezpečí udušení. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.

VÝROBCE: ETA a.s., Poličská 444, 539 01 Hlinsko, Česká republika.

eta x171

NÁVOD NA OBSLUHU

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Pred uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu, prezrite siobrázky a návod si uschovajte. Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu užívateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke. Vidlicu napájacieho prívodu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- Spotrebič nikdy nepoužívajte, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak spadol na zem a poškodil sa. V takých prípadoch ho odnesite na kontrolu do špecializovaného servisu, aby preverili jeho bezpečnosť a správnu funkčnosť.
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do zásuvky, ani ju z nej nevyberajte mokrými rukami a ani ťahaním za napájací prívod!**
- **Výrobok je určený len na použitie v domácnostiach a podobné účely!**
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí), ktorých fyzická, zmyslová alebo mentálna neschopnosť, či nedostatok skúseností a znalostí zabraňuje v bezpečnom používaní spotrebiča, pokiaľ na nich nebude dohliadané alebo pokiaľ neboli inštruované, čo sa týka použitia spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Na deti by sa malo dohliadať, aby sa zaistilo, že sa nebudú so spotrebičom hrať.
- Spotrebič používajte iba na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých predmetov (napr. **záclon, závesov, dreva**), tepelných zdrojov (napr. **kachlí, elektrického/plynového sporáka**) a vlhkých povrchov (**drezov, umývadiel a pod.**).
- Pred fritovaním odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. **papier, PE-vrecko**).
- Pred pripojením do elektrickej siete **musí byť** vo fritéze fritovacie médium: tuk alebo olej vhodný na fritovanie. Zahriatím bez fritovacieho média by sa mohla fritéza poškodiť.
- Fritéza (vyhrievacie teleso) má tepelnú ochranu proti prehriatiu.
- Pred prvým použitím umyte všetky časti, ktoré sa dostanú do styku s potravinami.
- Spotrebič neprenášajte, ak je horúci. Pri prípadnom prevrnutí hrozí nebezpečenstvo úrazu popálením.
- **Fritovací kôš s potravinami spúšťajte do rozpáleného tuku pomaly!**
- **Ovládací panel nikdy neponárajte (ani čiastočne) do vody a neumývajte ho tečúcou vodou!**
- Vo fritéze nikdy neohrievajte vodu.
- Samostatné vyhrievacie teleso v žiadnom prípade nepoužívajte ani na ohrievanie tekutín (napr. vody) v iných nádobách!
- Pri fritovaní sa nedotýkajte okrajov nádoby a miest, kde vychádza para. Hrozí nebezpečenstvo **popálenia** alebo **oparenia**.
- Používajte výhradne kvalitný tuk alebo olej určený výrobcom na fritovanie.

— Fritovací tuk alebo olej vkladajte iba do studenej nádoby. Tuk pred použitím nakrájajte na menšie kúsky. **Nikdy nekombinujte tuk s olejom!** Zabráňte tak prekypeniu fritovacieho média!

- Fritovacie médium vymeňte vždy, keď sa sfarbí dohneda, nepríjemne páchne a po zahriatí dymí alebo pení.
- Pri ďalšom použití sa môže staré médium vznietiť. V prípade náhleho vzplanutia odpojte spotrebič od elektrickej siete a zatvorte veko fritézy. Tak plameň uhasíte.
- Po skončení práce spotrebič vždy odpojte od elektrickej siete.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi ani otvoreným plameňom a nesmie sa ponoriť do vody.
- Nenechávajúť visieť napájací prívod cez hranu stolu, kde ho môžu stiahnuť deti.
- Spotrebič je prenosný a má pohyblivý prívod s vidlicou, čím je zabezpečené dvojpolové odpojenie od elektrickej siete.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Ak je prívodný kábel spotrebiča poškodený, musí byť nahradený špeciálnym prívodom alebo sadou prívodov, ktoré sú dostupné u servisných technikov.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na iný účel, ako je opísaný v tomto návode!
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a príslušenstva (napr. **za znehodnotenie potravín, poranenia, popáleniny, obareniny, požiar**) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.

II. OPIS SPOTREBIČA (obr. 1)

A — plášť fritézy

A1 — upevňovacia lišta

A2 — rukoväť

B — nádoba

C — ovládací panel

C1 — vyhrievacie teleso

C4 — úložný priestor

C2 — vodiace výstupky

C5 — napájací prívod

C3 — regulátor teploty

D — veko

D2 — rukoväť

E — fritovací kôš

E1 — rukoväť

III. POKYNY NA POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál, vyberte fritézu a príslušenstvo. Pred prvým použitím umyte všetky časti, ktoré sa dostanú do styku s potravinami, v teplej vode s prídáním saponátu a dôkladne ich osušte.

Zostavenie jednotlivých dielov (obr. 1, 2)

- Fritovaciu nádobu **B** zasunúť do plášťa **A** tak, aby oba vytvorené priehlbne boli orientované rovnakým smerom.
- Ovládací panel **C** s vyhrievacím telesom **C1** zasunúť do nádoby **B** tak, aby oba vodiace výstupky **C2** boli zasunuté do upevňovacej lišty **A1**. Ak ovládací panel s vyhrievacím telesom nebude správne upevnený (zasunutý) v lište, bezpečnostná poistka odpojí prívod elektrickej energie.

- Rukoväť **E1** upevnite do fritovacieho koša **E** tak, že prstami stlačíte drôty rukoväte k sebe a provlečte cez vytvorený otvor, následne vyhnuté konce zasuniete do otvorov v konštrukcii koša.
 - Veko **D** položte na nádobu **B** tak, aby priehlben vždy smerovala k ovládaciemu panelu.
- Opačným postupom všetky diely zase môžete rozobrať (alebo zložiť).**

Na ovládacom paneli **C** sú graficky znázornené teploty. Ak neviete, ktorá teplota je správna, zvolte tú najnižšiu. Zostavenú fritézu umiestite na rovný povrch (kuchynský stôl) s minimálnou výškou 85 cm, mimo dosahu detí a vidlicu napájacieho prívodu **C5** pripojte do elektrickej siete rozsvieti sa červené kontrolné svetlo. Fritovacie médium vložte do nádoby **B** po rysku **MAX**. Na ovládacom paneli nastavte regulátorom **C3** pracovnú teplotu. Fritovacie médium nechajte dostatočne rozohriať (asi 10 minút). Zelené kontrolné svetlo signalizuje dosiahnutie zvolenej teploty. Naplnený kôš **E** pomaly vložte do nádoby **B**, potom priklopte veko **D** a môžete začať fritovať. Počas fritovania potravín odporúčame ich občas premiešať, aby sa nezlepili. Po skončení fritovania nastavte regulátor **C3** do polohy ① (vypnuté). Snímte veko, kôš vyzdvihnite nad hladinu fritovacieho média a zaveste ho do odkladacej polohy na hák cez hranu nádoby. Z potravín nechajte odkvapať prebytočný tuk.

Upozornenie

Počas ohrievania môže termostat tzv. cyklovať (bude sa rozsvievať a zhasínať kontrolné svetlo). Tento jav nepovažujte za poruchu.

Príprava fritovaných potravín

- Vlhké potraviny určené na fritovanie je nutné osušiť (napr. v utierke). Potraviny koreňte vždy po fritovaní, korenenie nevykonávajte nad fritovacou nádobou alebo v priebehu fritovania.
- Niektoré potraviny (mäso, ryba) je možno obaľovať. Pri obaľovaní dbajte na rovnomerné obalenie a dôkladné oklepanie prebytočnej strúhanky.
- Potraviny, ako sú šišky apod., je možné fritovať ako plávajúce v náplni bez koša.
- Kurčatá apod., rozpoľte. Zabráňte tým aj následnému opareniu pri vyberaní z koša.
- Pri fritovaní potravín, napr. hranolčekov, voľte vyššie teploty. Naopak pri fritovaní hmotnejších potravín, napr. kuracie stehná alebo fašírky, voľte teploty nižšie, aby došlo k rovnomernému vypraženiu.
- Najlepšie hranolčeky pripravíte, keď ich budete fritovať v dvoch fázach. Pred druhým fritovaním nechajte hranolčeky vychladnúť.
- Nevkladajte príliš mnoho potravín na seba, mohlo by dôjsť k ich zlepeniu.
- Zo zmrazených potravín odstráňte prebytočný ľad.
- Pri fritovaní potravín na niekoľkokrát medzi jednotlivým fritovaním vyčkajte až bude dosiahnutá požadovaná teplota a zhasne kontrolné svetlo.
- Pri fritovaní viacerých druhov potravín, začnite s tou, ktorá vyžaduje nižšiu teplotu.
- Pri fritovaní predvypražených potravín použite vyššiu teplotu a kratší čas než u surových potravín.
- Kôš neplňte viac ako do polovice, inak klesne teplota náplne a výsledok fritovania nebude optimálny.

POZOR: Pri fritovaní potravín, ktoré obsahujú veľké množstvo vody (alebo sú mrazené), kôš spúšťajte do náplne veľmi pomaly, zabránite tak prekypeniu fritovacieho média.

Po každom fritovaní

- odporúčame vlažné fritovacie médium prefiltrovať alebo precediť, preliať do vhodnej nádoby, ktorá sa dá uzavrieť, a uložiť do chladničky. Zabránite tým tvoreniu nežiaducich látok.

POZOR: Horúca fritovacia náplň roztaví plastovú fľašu a hrozí nebezpečenstvo úrazu!

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a za inšpiráciu. Ich účelom nie je poskytnúť návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín. Všeobecne sa odporúča používať nižšie teploty pre krehké potraviny (zelenina, ryby) a vyššie pre zmrazené potraviny (hranolčeky, kurča, atď.). Časy spracovania potravín sú uvedené minútach.

Potravina	Čas (min.)	Teplota (°C)
Hranolčeky	6 - 9	190
Rybie filé	3 - 5	150
Kuracie prsty	6 - 8	170
Kuracie kúsky	13 - 20	170
Cukina	3	150
Huby	3	150
Cibuľové krúžky	3	150
Šišky	3 - 5	170
Jablkové lievancečky	4	170

Odstránenie nepríjemného pachu

Niektoré potraviny (napr. ryby) môžu fritovacej náplni odovzdať nepríjemný zápach. Tento zápach môžete neutralizovať nasledujúcim spôsobom:

- ohrejte fritováciu náplň na teplotu 160 °C,
- vložte do náplne niekoľko výhonkov petržlenu alebo dva plátky chleba,
- vyčkajte až sa prestanú tvoriť „bubliny“, potom petržlen alebo chlieb vhodným nástrojom vyberte. Fritovacia náplň bude teraz mať neutrálnu chuť.

Filtrovanie alebo výmena oleja

Olej nie je potrebné meniť po každom použití. Ak fritujete prevažne zemiaky a olej filtrujete, je možné ho použiť 8-10x. Nepoužívajte rovnaký olej dlhšie než 6 mesiacov. Pri filtrácii alebo výmene postupujte nasledovne:

- odpojte fritovačku od elektrickej siete,
- úplne vychladnutý olej prelejte z nádoby **B** do inej nádoby s vhodným objemom,
- umyte a dôkladne vysušte nádobu **B**,
- nalejte olej späť cez vhodný fi ltračný papier.

IV. ÚDRŽBA

SK

Pred každou údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky! Po každom vyliatí fritovacieho média odstráňte tuk a zvyšky po skončenom fritovaní, ktoré sa prichytili na vyhrievacom telese **C1**. Všetky ostatné diely (**plášť, nádobu, kôš, rukoväť, veko**) môžete umývať v umývačke riadu. Výlisky z plastu nikdy nesaďte nad zdrojom tepla (napr. **kachľami, elektrickým / plynovým sporákom**). Napájací prívod **C5** môžete navinúť do úložného priestoru **C4** v plášti ovládacieho panelu.

V. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Riešenie
Potraviny sú nedostatočne pripravené	Nastavená príliš nízka teplota alebo príliš krátky čas fritovania.	Informácie o teplote a čase nájdete na etikete potravín alebo v tabuľke.
	Príliš mnoho alebo príliš veľké kusy potravín v koši	Znížte množstvo alebo vložte do koša menšie kusy potravín, pozri informácie v tabuľke.
Para vystupuje z iných miest než z vetracích otvorov vo veku	Veko je zle umiestnené.	Správne nasadte veko na fritovačku.
Fritovacia náplň vyteká cez hranu nádoby	V nádobe je príliš mnoho fritovacej náplne.	Skontrolujte, prípadne znížte množstvo fritovacej náplne tak, aby nepresahovala značku „MAX“.
	V koši je príliš mnoho potravín	Nepripravujte naraz väčšie množstvo potravín, prípadne ich časť odoberte.
	Potraviny obsahujú zvyšky ľadu alebo mnoho vlhkosti	Pred vyprážaním odstráňte zvyšky ľadu a potraviny riadne osušte.
Pri fritovaní náplň nadmerne pení alebo produkuje dym	Potraviny obsahujú zvyšky ľadu alebo mnoho vlhkosti.	Pred vyprážaním odstráňte zvyšky ľadu a potraviny riadne osušte.
	Fritovacia náplň nie je vhodná na fritovanie.	Použite olej alebo tuk vhodný na fritovanie.
	Na príslušenstve fritovačky sú nečistoty (zvyšky potravín)	Vyčistite príslušenstvo fritovačky, pozri časť IV. Údržba.
	Fritovacia náplň je používaná príliš dlho.	Vymeňte fritovacu náplň.



Fritovačka
vydáva
nepríjemný
zápach.

Fritovacia náplň už nie je
čerstvá.

Vymeňte náplň.

Náplň nie je vhodná na
fritovanie.

Používajte olej alebo tuk určený
na fritovanie. Nekombinujte rôzne
druhy oleja alebo tuku.

Fritovačka
nefunguje

Nie je pripojené napájanie.

Skontrolujte kábel, vidlicu a el.
zásuvku.

Ovládací panel nebol
správne nasadený.

Zasuňte panel správe do
upevňovacej lišty (ozve sa počuteľné
cvaknutie).

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. Za účelom správnej likvidácie výrobku ich odovzdajte na k tomu určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate 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 (viď www.envidom.sk). 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 záručnú opravu!

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči získate na internetovej adrese www.eta.sk.

VII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Typ	1171	2171
Napätie (V)	uvedené na typovom štítku	
Príkon (W)	uvedený na typovom štítku	
Objem min./max. — olej (l)	2 - 3	3 - 4
— tuk (kg)	1,5 - 2,5	2,5 - 3,5
Hmotnosť asi (kg)	2,9	3,1

Na výrobok bolo vydané ES vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 264/1999 Z.z. v platnom znení. Výrobok spĺňa požiadavky nižšie uvedených nariadení vlády v platnom znení:



- NV č. 308/2004 Z.z., ktorým sa ustanovujú podrobnosti o technických požiadavkách a postupoch posudzovania zhody pre elektrické zariadenia, ktoré sa používajú v určitom rozsahu napätia (zodpovedá Smernici Rady č. 2006/95/ES v platnom znení)
- NV č. 194/2005 Z.z. o podrobnostiach o technických požiadavkách na výrobky z hľadiska elektromagnetickej kompatibility (zodpovedá Smernici Rady č. 2004/108/ES v platnom znení).

Na výrobok bolo vydané vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 272/1994 Z.z. o ochrane zdravia ľudí v platnom znení. Výrobok je v súlade s Nariadením Európskeho parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

Výrobca si vyhradzuje nepodstatné zmeny štandardného vyhotovenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.

DO NOT COVER — Nezakrývať.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS — Neponárať do vody alebo iných tekutín.

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. PE vrečko odkladajte mimo dosahu detí. Vrečko nie je na hranie.

VÝROBCA: ETA a.s., Poličská 444, 539 01 Hlinsko, Česká republika.

VÝHRADNÝ DOVOZCA PRE SR: ETA – Slovakia, spol. s r.o., Stará Vajnorská 8,
831 04 Bratislava 3.

KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

I. BIZTONSÁGTECHNIKAI FIGYELMEZTETÉS

- Első üzembe helyezés előtt figyelmesen olvassa el a kezelési útmutatót, tekintse meg az ábrákat és az útmutatót gondosan őrizze meg. Az útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékaként és juttassa el azt a készülék bármilyen további felhasználójának.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán levő feszültségérték megegyezik-e az elektromos dugaszoló aljzatban levő feszültséggel.
- Ne kapcsolja be a készüléket, ha annak csatlakozóvezetéke vagy villásdugója sérült, ha nem működik rendesen vagy ha az leesett és megsérült. Ilyen esetekben a készüléket adja át szakszervi vizsgálatokra, annak biztonságtechnikája és helyes működése ellenőrzése céljából.
- **Nedves kézzel ne dugja be a csatlakozóvezeték villásdugóját az elektromos dugaszolóaljzatba vagy ne húzza ki azt a dugaszolóaljzattól a csatlakozóvezetékénél fogva!**
- **A készüléket csak háztartási vagy ahhoz hasonló célokra szabad használni!**
- **A készüléket mozgásukban korlátozott és csökkent mentális képességgel vagy a készülék használatára vonatkozó gyakorlattal és tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is) nem használhatják, kivéve ha a felügyeletük biztosított, vagy a biztonságukért felelős személy általi készülékhasználatra vonatkozó utasítást adtak. Ügyelni kell, hogy a gyerekek ne játszanak a készülékkel.**
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül és ellenőrizze azt az olajban történő sütési folyamat teljes ideje alatt!
- Az olajsütő fritőzt olyan helyen használja, ahol nem fenyeget annak felborulása és éghető anyagoktól (pl. függőnytől, drapériától, fatárgyaktól, stb.), valamint hőforrásoktól (pl. kályhától, el./gáztűzhelytől stb.) és nedves felületektől (mosogatótól, mosdóktól, stb.) megfelelő távolságban van.
- Az elektromos dugaszolóaljzatba történő becsatlakozás előtt a fritőzben elegendő zsír vagy olaj legyen a sütéshez. Száraz állapotban történő felmelegedéskor a fritőz megkárosodhat.
- A fritőz (fűtőtest) túlmelegedés elleni hőbiztosítóval rendelkezik.
- Első üzembehelyezés előtt tisztítsa meg annak élelmiszerekkel érintkező részeit.
- A forró állapotban levő készüléket ne helyezze át más helyre, annak esetleges felborulásakor égési sérülés veszélye fenyeget.
- **Az élelmiszereket tartalmazó fritőz kosarat csak lassan engedje bele a forró olajba!**
- **A kezelőpanelt soha sem merítse vízbe (még részlegesen sem) és ne mossa le azt folyékony vízzel!**
- A fritőzben ne melegítsen vizet.
- A különálló fűtőtestet ne használja más, külön edényben levő folyadékok (pl. víz) felmelegítésére!

- Olajsütés közben ne érintse meg az edény peremét és azokat a helyeket, ahol gőz áramlik ki, égési és forrázási veszély fenyeget.
- Olajsütés előtt távolítsa el az élelmiszerekről azok esetleges csomagolását (pl. **papírt, PE-zacskókat stb.**).
- Az olajsütéshez mindig a gyártócég által javasolt jóminőségű olajat vagy zsírt használjon.
- A sütőzsírt vagy olajat csak hideg sütőedénybe töltsse, a zsírt annak felhasználása előtt vágja kisebb kockákra. **Ne kombinálja az olaj és a zsír keverékét!** Megakadályozza ezzel a töltet túlhabosodását!
- A fritőz olajtöltetét akkor cserélje ki, ha annak a színe megbarnul, kellemetlen szaga lesz és melegítés közben füstöl vagy habzik.
- Régi olajsütő töltet használatakor annak öngyulladása lehetséges. Váratlan lángralobbanás esetén azonnal kapcsolja ki a készüléket az elektromos hálózatról és az olajtöltet lángját oltsa el a fritőz fedője lezárásával.
- A munka befejeztével mindig kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A csatlakozó vezetéket nem szabad éles vagy forró tárgyakkal megsérteni, nyílt lánggal megégetni vagy vízbe meríteni.
- Akadályozza meg azt, hogy a csatlakozó kábel szabadon függjön a munkalap szélén átnyúlva, ahol ahhoz gyermekek hozzáférhetnek.
- A készülék hordozható kivitelű és villásdugóval ellátott hajlékony csatlakozóvezetékkel rendelkezik, ami a készülék elektromos hálózatról történő kétsarkú lekapcsolását teszi lehetővé.
- Csak ép állapotú és helyes kivitelű hálózati hosszabbító vezetékeket használjon.
- Ha a készülék csatlakozó vezetéke megsérül, akkor azt speciális csatlakozóvezetékkel vagy csatlakozó vezeték készlettel kell helyettesíteni, amelyek vagy a gyártócégnél vagy annak szerviz technikusanál szerezhetők be.
- A készüléket soha ne használja más célokra, mint amire az készült és ami ebben az utasításban szerepel!
- Gyártócég nem felelős a készülék és annak tartozékai helytelen használatából eredő károkért (pl. **élelmiszerek tönkremenetele, sérülések, égési sérülések, forrázások, tűzesetek**).

II. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1.sz. ábra)

A – fritőz burkolata

A1 – rögzítőléc

A2 – tartófogantyúk

B – edény

C – kezelőpanel

C1 – fűtőtest

C4 – betéti tér

C2 – vezető kiemelkedések

C5 – csatlakozó vezeték

C3 – hőmérséklet szabályozó

D – fedél

D1 – tartófogantyú

E – fritőz kosár

E1 – tartófogantyú

III. KEZELÉSI UTASÍTÁSOK

Távolítsa el minden csomagoló anyagot, majd vegye ki a fritőzt és tartozékait. Első üzembehelyezés előtt forró, szappanos vízzel mossa le azokat a részeket, amelyek érintkezésbe kerülnek az élelmiszerekkel, majd törölje szárazra.

Az egyes részek összeállítása (1, 2. ábra)

- A **B** jelű olajsütő edényt helyezze az **A** burkolatba úgy, hogy az azokon levő sajtolts kiemelkedések azonos irányban legyenek.
- A **C** jelű kezelőpanelt a **C1** jelű fűtőtesttel együtt helyezze be a **B** jelű edénybe úgy, hogy a két **C2** jelű vezető kiemelkedést az **A1** jelű rögzítőlécbe tolja be. Ha a kezelőpanel és a fűtőtest nem rögzítődik (illeszkedik) egymáshoz helyesen, akkor a biztonsági biztosító lekapcsolja az elektromos áram bevezetését.
- Az **E1** jelű tartófogantyút az **E** jelű kosárba úgy rögzítse, hogy ujjával a drótszalakat egymáshoz nyomja és annak kihajtott végeit bedugja a kosár szerkezetében levő nyílásokba.
- Helyezze a **D** jelű fedelet a **B** jelű edényre úgy, hogy annak sajtolási kiemelkedése a kezelőpanel felé irányuljon.

Ellenkező sorrendben ismét szétszedheti / kiveheti az összes részt (esetleg azokat összeállíthatja).

A **C** jelű kezelőpanelen a használt hőmérsékleteket grafika szemlélteti. Ha nem biztos abban, hogy melyik hőmérsékletet válassza, akkor válassza a legalacsonyabbat. Az összeállított fritőzt helyezze sima felületre (pl. konyha asztalra) minimálisan 85 cm padló feletti magasságban, gyermekek által nem elérhető helyre, csatlakoztassa a csatlakozó vezeték **C5** jelű dugóját az elektromos hálózatba, piros jelzőlámpa gyullad ki. Öntse a **B** jelű fritőzbe annak olaj töltetét a **MAX** töltési szintig. A kezelőpanelen levő **C3** jelű szabályozó gombját állítsa a választott hőmérsékleti értékre. Melegítse fel a teljes olajtöltet (kb. 10 percig tart). A kívánt hőmérséklet elérését zöld színű jelzőlámpa kigyulladása jelzi.

A megtöltött **E** jelű kosarat lassan helyezze be a **B** jelű edénybe. Ezután fedje azt le a **D** jelű fedéllel és elkezdheti az olajban történő sütést. Az olajsütés folyamán javasoljuk az élelmiszereket időnként megkeverni, hogy megelőzzük azok összeragadását. Az étel elkészítése befejeztével állítsa be a **C3** jelű szabályozót az „**1**” (kikapcsolt) helyzetbe. Vegye le a fedőt és emelje a kosarat az olajsütőben levő olajsínt fölé, azután függessze fel azt levő tartóhorogra és helyezze azt tárolási helyzetbe. Az élelmiszerről hagyja lecsöpögni a felesleges olajat.

Figyelmeztetés

Melegítés közben bekövetkezhet a termosztát ismétlődő bekapcsolása (a jelzőlámpa kigyulladása). Ezt ne tekintse hibajelenségnek.

Sült ételek készítése

- A nedves élelmiszereket sütés előtt meg kell szárítani (pl. törőronggyal). Az élelmiszert mindig a sütés után fűszerezze, sohasem a sűtőedény felett vagy sütés közben.
- Némely élelmiszereket (hús, hal) be lehet panírozni. Ügyeljen az egyenletes panírozásra és a szórja le a felesleges morzsát.
- Olyan élelmiszereket, mint pl. a fánk, lehet kosár nélkül, úsztatva is sütni.
- A csirkét stb. vágja félbe. Ezzel elkerülheti a forrázásvesztélyt a kosárból való kivételkor.

- Ételek sütésekor, pl. sültkrumpli, válasszon magasabb hőfokot. Ezzel szemben nagyobb tömegű élelmiszerek, pl. csirkecomb vagy fasírt sütésekor válasszon alacsonyabb hőfokot az egyenletes átsülés érdekében.
- A sültkrumpli akkor lesz a legjobb, ha két fázisban sūti. A második sūtés előtt hagyja a krumplit kihűlni.
- Ne tegyen túl sok ételt egymásra, mert könnyen összeragadhatnak.
- A fagyasztott élelmiszerről távolítsa el a felesleges jeget.
- Ha egy élelmiszert többszörre sūt meg, az egyes sūtések között várja meg, amíg a fritőz eléri a kívánt hőmérsékletet és az ellenőrző fény kialszik.
- Többféle élelmiszer sūtése esetén azzal kezdje, amelyik a legalacsonyabb hőmérsékletet igényli.
- Félkész, elősūtott ételek sūtésekor használjon magasabb hőmérsékletet és rövidebb időt, mint nyers étel esetén.
- A kosarat legfeljebb a feléig töltsé, különben az olaj hőmérséklete nagyon visszaseik, és a sūtés eredménye nem lesz tökéletes.

FIGYELEM: Nagyobb mennyiségű vizet tartalmazó vagy fagyasztott élelmiszerek olajban történő sūtések a kosarat lassan engedje bele az olajtöltetbe, megelőzi ezzel az olajsūtő töltet túlzott mértékű habosodását.

Minenegy sūtés után

- javasoljuk a langyos olajtöltetet átszűrni, majd azt megfelelő edénybe átönteni, az edényt lezárni és hűtőszekrénybe tenni – megakadályozzuk ezzel nem kívánatos anyagok keletkezését.

FIGYELEM: A forró olajtöltet megolvasztja a plasztból készűlt palackot és sérűlés veszélye fenyeget!

Az alábbi feldolgozási tippeket tekintse példának és inspirációnak. Céljuk nem valamiféle utasítás, hanem hogy bemutassák az élelmiszerek feldolgozásának különféle lehetőségeit. Általában ajánlatos alacsonyabb hőmérsékletet használni az omlós élelmiszerekhez (zöldség, hal), és magasabbat a fagyasztott élelmiszerhez (sūlt krumpli, csirke, stb.). Az ételek elkészítési idejét percekben adtuk meg.

Élelmiszer	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)
Sūltkrumpli	6 - 9	190
Halfilé	3 - 5	150
Csirkerudacskák	6 - 8	170
Csirkedarabok	13 - 20	170
Cukkini	3	150
Gomba	3	150
Hagymakarikák	3	150
Fánk	3 - 5	170
Almás tarkedli	4	170

H**A kellemetlen szagok megszüntetése**

Bizonyos élelmiszerek (pl. hal) kellemetlen szagúvá tehetik a sütőolajat. Ezt a szagot a következő módon semlegesítheti:

- melegítse fel a sütőolajat 160 °C-ra,
- tegyen az olajba néhány hajtás petrezselymet vagy két szelet kenyeret,
- várja meg, amíg megszűnik a "buborékok" képződése, majd a petrezselymet vagy kenyeret egy megfelelő eszközzel vegye ki. A sütőolajnak újra semleges szaga lesz.

Szűrés vagy az olaj cseréje

Az olajat nem kell minden használat után kicserélni. Ha főképpen burgonyát süt és az olajat szűri, 8-10 alkalommal is használhatja. Ne használja ugyanazt az olajat 6 hónapnál tovább.

Szűréskor vagy csere esetén a következőképpen járjon el:

- Húzza ki a fritőzt az elektromos hálózathoz,
- a teljesen kihűlt olajat öntse át a tartályból **(B)** egy másik megfelelő űrtartalmú edénybe,
- mossa ki és alaposan szárítsa meg a tartályt **(B)**,
- öntse vissza az olajat egy megfelelő szűrőpapíron keresztül.

IV. KARBANTARTÁS

Minden egyes karbantartás előtt húzza ki a készülék csatlakozóvezetékét villásdugóját a hálózati elektromos dugaszolóaljzatból! Ne használjon káros és agresszív tisztítószeret! Az olajtöltet mindenegyes kiöntése után távolítsa el minden zsiradéknyomot és az előző olajban sütés maradványait, amelyek a **C1** jelű fűtőtestre rakódtak le. Az összes többi edényrészt **(burkolatot, edényt, kosarat, tartót, fedelet)** mosogatógépben lehet elmosni. Plasztikból préselt részeket ne szárítsa hőforrás (pl. **kályha, elektr./gáztűzhely**) fölött.

A **C5** jelű csatlakozó vezeték a kezelőpanelben elhelyezkedő **C4** jelű térben tárolhatja.

V. PROBLÉMA MEGOLDÁS

Probléma	Ok	Megoldás
Az étel nincs eléggé megsülve	Túl alacsony hőfok vagy túl rövid sütési idő van beállítva	A hőmérséklettel és idővel kapcsolatos információkat megtalálja az élelmiszer csomagolásán vagy a táblázatban
	Túl sok vagy túl nagy ételdarabok vannak a kosárban	Csökkentse az étel mennyiségét vagy tegyen be kevesebb darabot a kosárba, ld. az információt a táblázatban
Pára jön ki a fedél szellőzőnyílásán kívül bármelyik más helyről	A fedél rosszul van elhelyezve	Igazítsa meg a fritőz fedelét

A sütőolaj túlfolyik a tartály peremén	A tartályban túl sok a sütőolaj	Ellenőrizze, és szükség esetén csökkentse az olaj mennyiségét, hogy ne érjen túl a "MAX" jelzésen
	A kosárban túl sok élelmiszer van	Ne készítsen egyszerre nagyobb mennyiségű ételt, esetleg egy részét vegye ki
	Az ételek jeget vagy túl sok nedvességet tartalmaznak	A sütés előtt távolítsa el a felesleges jeget, és alaposan szárítsa meg az élelmiszert
Az olaj sütéskor a szokásosnál jobban habzik vagy füstöl	Az ételek jeget vagy túl sok nedvességet tartalmaznak	Sütés előtt távolítsa el a felesleges jeget, és alaposan szárítsa meg az élelmiszert
	A sütőolaj nem alkalmas fritőzben való sütésre	Használjon fritőzhöz való olajat vagy zsírt
	A fritőz valamelyik tartozékán szennyeződés (ételmaradékok) van	Tisztítsa meg a tartozékot, ld. IV. fejezet (Karbantartás)
	A sütőolaj túl sokáig volt használatban	Cserélje ki a sütőolajat
A fritőz kellemetlen szagot áraszt	A sütőolaj már nem friss	Cserélje ki az olajat
	Az olaj nem alkalmas fritőzben való sütésre	Fritőzhöz való olajat vagy zsírt használjon Ne keverjen össze többféle olajat vagy zsírt
A fritőz nem működik	Nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz	Ellenőrizze a kábelt, a csatlakozót és az aljzatot
	A kezelőpanel nem volt megfelelően felhelyezve	Megfelelően csúsztassa be a panelt a rögzítőelembé (kattanás hallható)

VI. KÖRNYEZETVÉDELEM



Amennyiben a méretek lehetővé teszik, minden darabon feltüntetésre kerülnek a csomagoláshoz, alkatrészekhez és tartozékokhoz használt anyagok jelei, valamint a reciklálásukra vonatkozó információk. A feltüntetett szimbólumok a terméken vagy a kísérő dokumentáción azt jelentik, hogy a használt elektromos vagy elektronikus termékek nem kezelhetők háztartási hulladékként. A termék helyes likvidálása érdekében a használni nem kívánt készüléket adja le az arra kijelölt gyűjtőhelyen, ahol azt ingyen

H átvesszik. A termék helyes likvidálásával elősegíti az értékes természeti források megőrzését, valamint segíti kiküszöbölni a hulladékok helytelen likvidálásából esetlegesen eredő negatív környezeti és egészségügyi kihatásokat. További részletes információkat a helyi önkormányzati hivatalban, vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő telepen kérhet. Ezen hulladékanyagok helytelen likvidálása az egyes országok előírásai szerint pénzbüntetéssel járhat. Amennyiben a készüléket végérvényesen kicserélné, javasoljuk a csatlakozóvezetékét annak az elektromos hálózathoz történő lekapcsolása után levágni, amivel a készülék használhatatlanná válik.

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

VII. MŰSZAKI ADATOK

Type	ETA 1171	ETA 2171
Feszültség (V)	az adattáblán található	
Felvett teljesítmény (W)	az adattáblán található	
Úrtartalom min./max. (l)	2 - 3	3 - 4
(kg)	1,5 - 2, 5	2, 5 - 3, 5
Súly (kg) kb.	2,9	3,1

Elektromágneses kompatibilitás szempontjából a termék megfelel a termékekkel szemben támasztott műszaki követelményekről szóló 2004/108/ES sz. európai tanácsi irányelvnek, elektromos biztonság szempontjából pedig a 2006/95/ES sz. európai tanácsi irányelvnek.

A termék összhangban van az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/ES sz. európai parlamenti és tanácsi rendelettel.

A gyártó fenntartja magának a jogot a standard kivittel szembeni lényegtelen, a termék működését nem befolyásoló eltérések alkalmazására.

DO NOT IMMERSE IN WATER – Ne merítse a terméket vízbe.

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. A PE zacskót tartsa gyermekektől elzárt helyen. A zacskó nem játékszer.

GYÁRTJA: ETA a.s., Poličská 444, 539 01 Hlinsko, Cseh Köztársaság.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

I. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед первым применением прибора следует внимательно ознакомиться с содержанием настоящей инструкции включая рисунки и инструкцию сохранить. Инструкции в руководстве следует считать частью прибора и их необходимо передать любому другому пользователю прибором.
- Убедитесь в том, что данные на типовом щитке соответствуют напряжению Вашей электрической сети.
- Никогда не пользуйтесь прибором у которого поврежден кабель питания или вилка кабеля питания, а также в случае его неправильной работы (упал на пол и повредился). В таком случае отнесите изделие в специализированную электромастерскую на проверку его безопасности и правильной работы.
- **Вилку кабеля питания не суйте в электрическую розетку и не вытаскивайте из электрической розетки мокрыми руками!**
- **Изделие предназначено исключительно для бытовых нужд!**
- **Не позволяйте без присмотра манипулировать с прибором детям или другим недееспособным лицам!**
- Не оставляйте прибор включенным без присмотра, следите за прибором в течении целого процесса фритования.
- Фритюрницей пользуйтесь лишь в местах, где она не может опрокинуться и на достаточном расстоянии от горячих предметов (например **занавесок, гардин, дерева и т.п.**), источников тепла (например **печки, газовой или электрической плиты**) и влажных поверхностей (например **раковины**).
- Перед присоединением прибора к электрической сети в фритюрнице должен быть жир или растительное масло подходящее для обжаривания. Нагревание прибора в сухом состоянии может привести к его повреждению.
- Фритюрница (нагревательный элемент) оснащена элементом термозащиты, который предохраняет её от перегрева.
- Перед первым применением прибора следует помыть все части, входящие в контакт с продуктами питания.
- Для предотвращения опасности ожогов не перемещайте прибор в горячем состоянии.
- **Корзину с продуктами опускайте в раскаленный жир плавно и медленно!**
- **Не погружайте фритюрницу в воду (даже частично) и не мойте её под проточной водой!**
- Перед фритованием снимите с продуктов всю упаковку (напр., **бумагу, целлофан, и т.п.**).
- Для предотвращения образования известковых осадков и неотходящих пятен никогда не нагревайте в фритюрнице воду.
- Не используйте самостоятельный нагревательный элемент для обогрева других жидкостей (напр. воды) в других посудах!
- Во избежание **ожогов** во время фритования не прикасайтесь к краям фритовальной ёмкости и мест из которых выходит пар.



– Пользуйтесь только качественным жиром или растительным маслом, рекомендованным их изготовителем.

- Жир или растительное масло для фритования, наполняйте только в холодную ёмкость. Жир перед употреблением следует нарезать небольшими кубиками. Для предотвращения выкипания содержания, **не комбинируйте смеси жира и растительного масла!**
- Жир или растительное масло замените как только у него появится коричневая окраска, неприятный запах, в случае наличия дыма или вспенивания во время нагрева.
- В случае употребления старого жира или растительного масла при фритовании может произойти самовозгорание. В случае внезапного самовозгорания отсоедините прибор от электрической сети и закрытием крышки фритюрницы пламя погасите.
- После окончания работы всегда отсоедините фритюрницу от розетки электрической сети.
- Шнур питания должен быть неповрежденным от острых или горячих предметов, открытым пламенем и нельзя его погружать в воду.
- Прибор переносной, он оснащен поворотливым кабелем с вилок, который обеспечивает двухполюсное отсоединение от эл. тока.
- Используйте только соответствующие и неповрежденные удлинительные кабели.
- В случае повреждения шнура питания фритюрницы его необходимо заменить у производителя или у его сервисного техника, или у другого квалифицированного специалиста. Этим предотвратите возникновение опасной ситуации.
- Запрещено пользоваться фритюрницей для других целей, кроме тех, которые указаны в этой инструкции!
- Производитель не несет ответственность за ущерб, вызванный неправильной эксплуатацией прибора.

II. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (рис. 1)

A – корпус фритюрницы

A1 – крепежная планка

A2 – рукоятки

B – чаша

C – панель управления

C1 – нагревательный элемент

C4 – емкость-хранилище

C2 – направляющие выступы

C5 – кабель питания

C3 – регулятор температуры

D – крышка чаши

D1 – рукоятка

E – корзина для фритования

E1 – рукоятка

III. ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Удалите весь упаковочный материал, возьмите фритюрницу и ее принадлежности. Перед первым применением прибора следует тщательно очистить все части, входящие в контакт с пищевыми продуктами в горячей воде с добавкой моющего средства и хорошо вытереть.

Сборка отдельных деталей (рис. 1, 2)

- Чашу фритюрницы **В** вставьте в корпус **А** так, чтобы обе образовавшиеся впадины были ориентированы в одинаковом направлении.
- Панель управления **С** с нагревательным элементом **С1** вставьте в чашу **В** - два направляющие выступа **С2** вложите в направляющую планку **А1**. В случае неправильной установки панели управления с нагревательным элементом в направляющей планке, предохранитель отключит подачу эл. тока.
- Рукоятку **Е1** укрепите в корзину для фритования **Е** слегка прижав пальцами провода в направлении к себе и согнутые концы всуньте в отверстия в конструкции корзины.
- Крышку **Д**ложите на чашу **В** так, чтобы полученное углубление было ориентированно к панели управления.

В обратной последовательности можно все детали разобрать/вытащить (в случае необходимости собрать).

На панели управления **С** графически изображено использование температур обработки отдельных видов продуктов. Если не знаете нужную температуру, выберите самую нижнюю. Фритюрницу поставьте на ровную поверхность (напр., кухонный стол) в высоте минимально 85 см, вне досягаемости детей, штепсельную вилку шнура питания **С5** подсоедините к электрической сети. Загорит контрольная лампа красного цвета. Жир или растительное масло для фритования налейте в чашу **В** до отметки **MAX**. На панели управления переключите включатель в положение "①", включится световая индикация красного цвета, теперь установите поворотный регулятор **С3** на необходимую температуру. Содержимое оставьте полностью разогреть (приблизительно 10 минут). Достижение правильной температуры сигнализирует зеленая контрольная лампа. Корзину **Е** с продуктами плавно вложите в фритюрницу **В**. Закройте крышку **Д** и можно начинать фритовать. Во время процесса фритования следите через смотровое окошко в крышке **Д** за состоянием продуктов, во избежание слипания продуктов рекомендуем время от времени их помешать. После окончания подготовки продуктов установите регулятор **С3** в положение "①" (выключено). Снимите крышку и корзину поднимите над уровень жира или растительного масла для фритования, потом его повесьте на крючок в положение для откапывания. Продукты оставьте откapat от излишка масла.

Предупреждение

Во время нагрева может происходить к циклованию термостата (загарание контрольной лампы). Такое явление не является дефектом.

Приготовление блюд во фритюре

- Продукт, предназначенный для жарки, не должен быть мокрым. Специи можно добавлять только после жарки – не следует добавлять специи в процессе жарки.
- Некоторые продукты (мясо, рыба) можно обжарить в кляре. Чтобы поверхность получилась ровной, необходимо удалить излишки панировочных сухарей.
- Такие продукты, как пончики, достигнув готовности, плавают в верхнем слое масла.
- Цыпленка и т. п. необходимо разрезать наполовину. Это исключит риск получения ожога при извлечении продукта из фритюрницы.

- При приготовлении картофеля фри необходимо установить более высокую температуру. В свою очередь, при приготовлении более грубой пищи, например, цыплячьих ножек или тефтелей/фрикаделек необходимо установить более низкую температуру, чтобы продукты прожарились.
- Чтобы картофель фри получился особенно вкусным, его нужно жарить в два этапа. Перед тем как жарить картофель во второй раз необходимо дать ему остыть.
- Не следует класть очень много продуктов, так как они могут слипаться.
- Из замороженных продуктов необходимо удалить оставшиеся кусочки льда.
- Если требуется приготовить несколько порций, перед очередной загрузкой необходимо убедиться, что достигнута нужная температура (индикаторная лампочка выключится).
- При приготовлении нескольких блюд необходимо начинать с тех продуктов, для приготовления которых требуется более низкая температура.
- При приготовлении предварительно обжаренных продуктов необходимо установить более высокую температуру и жарить более короткое время, чем сырые продукты.
- Не следует заполнять жарочную корзину больше чем наполовину, в противном случае температура масла понизится и не будет достигнут оптимальный результат.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание выкипания жира или растительного масла, необходимо в процессе фритования продуктов содержащих значительное количество воды или продуктов замороженных опускать корзину в фритовальную чашу плавно.

После каждого фритования

Рекомендуем после каждого фритования теплый жир или растительное масло профильтровать или процедить и слить в подходящую посуду. Для предотвращения образования нежелательных веществ посуду закройте и поставьте в холодильник.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Горячий жир или растительное масло может расплавить бутылку из пластмассы, что представляет опасность травмы!

Ниже, для примера и кулинарного вдохновения, даны несколько рекомендаций. Они не являются руководством и предназначены лишь для того, чтобы продемонстрировать несколько способов приготовления блюд. Как правило, для легко распадающейся продукции (овощи, рыба) рекомендуется устанавливать более низкую температуру, а для замороженных продуктов (картофель фри, курица и т. п.) – более высокую. На приготовление уйдет несколько минут.

Продукты	Время (мин.)	Температура (°C)
Картофель фри	6 - 9	190
Рыбное филе	3 - 5	150
Кусочки курицы в тесте	6 - 8	170
Кусочки курицы	13 - 20	170
Цукини	3	150

Грибы	3	150
Колечки лука	3	150
Пончики	3 - 5	170
Яблочные блинчики	4	170

Устранение неприятных запахов:

Некоторые продукты (например, рыба) придают жарочному средству неприятный запах. Этот запах можно нейтрализовать следующим образом:

- необходимо нагреть жарочное средство до температуры 160 °С;
- положить в жарочное средство несколько веточек петрушки или кусочков хлеба;
- подождать, пока перестанут появляться «пузыри», а затем выбрать петрушку или хлеб. Жарочное средство приобретет нейтральный вкус.

Фильтрация и замена масла

Нет необходимости менять масло после каждого приготовления пищи. В случае если в основном во фритюрнице готовится картошка, а масло регулярно процеживается, его можно использовать 8 – 10 раз. Не следует пользоваться одним и тем же маслом более 6 месяцев.

Чтобы процедить или заменить жарочное средство, необходимо выполнить следующие действия:

- отсоединить электрофритюрницу от источника питания;
- перелить остывшее масло из резервуара В в другую, подходящую по размеру, емкость;
- вымыть и тщательно высушить резервуар В;
- снова наполнить резервуар маслом, пропустив его через бумажный фильтр.

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Перед началом ухода за прибором следует отключить прибор от электрической сети отсоединением вилки шнура питания от штепсельной розетки! Для очистки прибора не применяйте абразивные и агрессивные моющие средства! После каждого выливания жира или растительного масла, удалите возможные остатки жира и остатки продуктов прилипшие к поверхности нагревательного элемента **С1**. Все остальные детали (**корпус, чашу, корзину, рукоятку, крышку, фильтр**) можно мыть в посудомоечной машине. Детали из пластмассы ни в коем случае не сушите над источником тепла (напр. **печкой, электр./газовой плитой**).

Кабель питания **С5** можете сматывать в емкость-хранилище **С4** в панели управления.

V. НЕИСПРАВНОСТИ

Повреждение	Причина	Решение
Продукт не прожарился.	Слишком низкая температура или на приготовление было затрачено мало времени.	Информация о рекомендуемой температуре содержится на этикетке продукта и в таблице в данной инструкции.

	Переполнение жарочной корзины или слишком крупные куски приготовляемого продукта.	Необходимо выбрать часть продуктов из корзины или порезать их на меньшие кусочки (см. таблицу).
Пар просачивается не только через специальное отверстие в крышке.	Крышка неправильно помещена.	Необходимо правильно положить крышку.
Жарочное средство переливается через края резервуара.	В резервуаре слишком много жарочного средства.	Следует проверить и при необходимости уменьшить количество жарочного средства до отметки MAX.
	В жарочной корзине слишком много продуктов.	Не следует сразу жарить слишком большое количество продуктов; при необходимости нужно уменьшить объем.
	В жарочную корзину вместе с продуктами попали кусочки льда, или продукты содержат слишком много жидкости.	Перед жаркой необходимо удалить кусочки льда и тщательно высушить продукт.
Во время жарки образуется слишком много пены или выделяется дым.	В жарочную корзину вместе с продуктами попали кусочки льда, или продукты содержат слишком много жидкости.	Перед жаркой необходимо удалить кусочки льда и тщательно высушить продукт.
	Жарочное средство не подходит для приготовления пищи в электрофритюрнице.	Следует использовать подходящее масло или комбиджир.
	Детали электрофритюрницы засорились (остатки продуктов).	Необходимо вымыть детали электрофритюрницы (см. раздел IV). Техническое обслуживание
	Жарочное средство использовалось на протяжении слишком долгого времени.	Необходимо заменить жарочное средство.

Выделяется неприятный запах.	Используется несвежее жарочное средство.	Необходимо заменить жарочное средство.
	Жарочное средство не подходит для приготовления пищи в электрофритюрнице.	Следует использовать рекомендуемое масло или комбижир. Не следует смешивать разные виды масла и комбиджира.
Электрофритюрница не работает.	Прибор не подключен к источнику питания.	Необходимо проверить шнур питания, штепсель и розетку.
	Панель управления была неправильно подсоединена.	Необходимо правильно разместить панель (послышится характерный щелчок).

RU

VI. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



На всех частях поставляемого изделия, размеры которых это допускают, указано обозначение материала, использованного для изготовления упаковки, компонентов и принадлежностей с указанием способа их переработки. В случае, если электрический прибор больше не функционирует, его следует утилизировать с наименьшим ущербом для окружающей среды, в соответствии с нормативными актами органов Вашего местного самоуправления. В большинстве случаев Вы можете сдать прибор в местном пункте приема вторичного сырья. Для полного вывода прибора из эксплуатации рекомендуется после отключения прибора из розетки электрической сети отрезать кабель питания. После этого прибором нельзя пользоваться.

Техническое обслуживание прибора капитального характера или требующее вмешательство в его внутренние части может проводить только специализированная ремонтная мастерская!

Несоблюдение указаний производителя лишает потребителя права гарантийного ремонта!

VII. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Тип	1171	2171
Напряжение (V)	Указано на типовом щитке изделия	
Потребляемая мощность (W)	Указана на типовом щитке изделия	
Емкость MIN/MAX – растительное масло (л)	2 - 3	3 - 4
– жир (кг)	1,5 - 2,5	2,5 - 3,5
Масса (кг)	2,9	3,1

Изделие соответствует действующим нормам техники безопасности и Директивам Европейского парламента и Совета 2006/95/ЕС и 2004/108/ЕС. Изделие соответствует Указу Европейского парламента и Совета № 1935/2004/ЕС об материалах и предметах предназначенных для контакта с продуктами.



Завод-изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия соответствующие изменения, не влияющие на его работу.

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.

Чтобы избежать опасности удушья, храните полиэтиленовые пакеты в местах недоступных для младенцев и детей. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ этот пакет в кроватках и манежи. Полиэтиленовые пакеты не игрушка для детей!

Производитель: ETA a.s., Poličská 444, 539 01 Hlinsko, Czech Republic.





V České republice opravy v záruční i pozáruční době u spotřebičů osobně doručených i zaslaných poštou provádí:

Hlinsko - ETA a.s., Poličská 1535, 539 01, tel.: 469 802 493, 469 802 228, e-mail: vanickova@eta.cz

Brno - PERFEKT SERVIS, Václavská 1, 603 00, tel.: 543 215 059, e-mail: servis@perfektservis.cz

Hradec Králové - ELEKTROSERVIS Pozler, Chelčického 279, 500 02, tel.: 495 537 521,
e-mail: elektroservishk@seznam.cz

Praha 8 - Palmovka, ELPRAG, Na Hrázi 11, 180 00, tel.: 284 823 813, 602 250 192, e-mail: elprag@elprag.cz

Třinec - Kučera servis, Jablunkovská 101, 739 61, tel.: 558 993 306, 602 202 341, e-mail: proton@ekucera.cz

Zlín - Louky - KOFR-ELSPO, U Dráhy 144, 763 02, tel.: 577 102 424, e-mail: kofr.zlin@vol.cz

Odjinud zaslejte všechny opravy na adresu: **ETA a.s., servis, Poličská 1535, 539 01 Hlinsko.**

Informace o aktuální servisní síti získáte na Infolince 844 444 000 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

V Slovenskej republike opravy v záručnej lehote vykonávajú tieto servisné firmy:

Banská Bystrica — ELSPO - Viliam Šlank, Spojová 19, 974 01, tel.: 048/4135 535, email: elspo@slovanet.sk

Martin — X-TECH, Gorkého 2, 036 01, tel.: 043/4288 211, e-mail: servis@x-tech.sk

Námestovo — ZMJ - elektro servis, Vavrečka 240, 029 01, tel.: 0905/148 121, e-mail: zmjservis@orava.sk
– zberňa opráv – **Námestovo — ZMJ - elektro servis,** Hatalová 341, 029 01, tel.: 0905/148 121

Nitra — ABC SERVIS, Štefánikova 50, 949 03, tel.: 037/6526 063, e-mail: abc@abc-servis.sk

Prešov - Lubotice — DJ Servis, Šebastovská 17, 080 01, tel.: 051/7767 666, email: grejtak.djservis@stonline.sk

Rimavská Sobota — J.R.A., s.r.o., Povstania 10, 979 01, tel.: 047/5811 416, e-mail: bieltech@mail.t-com.sk

Spišská Nová Ves — VILLA MARKET, s.r.o., Odborárov 49, 052 01, tel.: 053/4421 857,
e-mail: villamarket.eta@villamarket.sk

– zberňa opráv – **Košice — VILLA MARKET, s.r.o.,** Komenského 39, 040 01, tel.: 0907/950 758

Tomášov — Viva servis, 1. Mája 19, 900 44, tel.: 0905/722 111, e-mail: servis@vivaservis.sk

– zberňa opráv – **Bratislava — Viva servis,** Mýtna 17, 810 05, tel.: 02/5249 1419

Trenčín — ESON, s.r.o., Železničná 198, 911 01, tel.: 032/6586 385, e-mail: eson@stonline.sk

Žilina — SERVIS elektrospotrebičov, Dolný Val 132, 010 01, tel.: 041/5643 188, e-mail: baucekservis@orangemail.sk

Všetky opravy v záručnej lehote z iných miest zasielajte na záručný servis (viď zoznam vyše), ktorý sa nachádza vo vašom okolí, alebo spotrebič zaneste do predajne, kde ste ho zakúpili.

Opravy po záručnej lehote zverte špecializovaným servisným firmám.

Informácie o aktuálnej servisnej sieti získate na čísle 02/5249 1419 alebo na internetovej adrese www.eta.sk.

Postup při reklamaci

Kupující je povinen při reklamaci předložit s reklamovaným výrobkem doklad o jeho koupi, příp. záruční list, uvést důvod reklamace a vadu popsat. Při reklamaci v záruční době se obračejte na servisy podle adres v návodu k obsluze. Výrobek odešlete nebo předejete osobně **vždy s návodem k obsluze, jehož nedílnou součástí je záruční list**. Na dodatečně zaslané nebo osobně předané návody se záručním listem nelze brát zřetel. K odeslanému výrobku připojte průvodní dopis s udáním důvodu reklamace a **SVOJI PŘESNOU ADRESU**. Při reklamaci v záruční době se lze obrátit na prodejnu, kde byl výrobek zakoupen. Výrobek vyčistěte a zabalte tak, aby nedošlo k jeho poškození při přepravě. Z hygienických důvodů nepřijímáme znečištěné výrobky do opravy.

Postup pri reklamácii

Kupujúci je povinný pri reklamácii predložiť s reklamovaným výrobkom doklad o jeho kúpe, prípadne záručný list, uviesť dôvod reklamácie a závalu popísať. Pri reklamácii v záručnej lehote sa obračajte na opravovne podľa adries uvedených v návode na obsluhu. Výrobok odosielajte poštou, alebo odovzdajte osobne **vždy s návodom na obsluhu, ktorého neoddeliteľnou súčasťou je záručný list**. Dodatočne zaslané alebo odovzdané návody so záručným listom nebudú akceptované. K odoslanému výrobku priložte sprievodný list s udaním dôvodu reklamácie a **SVOJU PRESNÚ ADRESU**. Pri reklamácii v záručnej lehote sa môžete obrátiť na predajňu, v ktorej ste výrobok zakúpili. Výrobok očistite a zabaľte tak, aby sa pri preprave nepoškodil. Z hygienických dôvodov neprijímame do opravy znečistené výrobky.

Záznamy o záručných opravách • Záznamy o záručných opravách

Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej opravě od do Zakázka číslo Zákazka číslo Razítko a podpis opravny Pečiatka a podpis pracovníka	Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej opravě od do Zakázka číslo Zákazka číslo Razítko a podpis opravny Pečiatka a podpis pracovníka	Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej opravě od do Zakázka číslo Zákazka číslo Razítko a podpis opravny Pečiatka a podpis pracovníka
---	---	---

Kupon č. 3	Kupon č. 2	Kupon č. 1
-------------------	-------------------	-------------------

ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ
Typ

x171

Série (výrobní číslo)
Séria (výrobné číslo)

Napětí • Napätie

~ 230 V

Datum a TK závodu
Dátum a TK závodu

Datum prodeje
Dátum predaja

Razítko prodejce a podpis
Pečiatka predajcu a podpis

Guarantee certificate is valid only for Czech Republic and Slovak Republic.

Kupující byl seznámem s funkcí a se zacházením s výrobkem.
Kupujúci bol oboznámený s funkčnosťou a s obsluhou výrobku.

Výrobek byl před odesláním ze závodu přezkoušen. **Výrobce ručí za to, že výrobek bude mít po celou dobu záruky vlastnosti stanovené příslušnými technickými normami za předpokladu, že ho bude spotřebitel užívat způsobem, který je popsán v návodu.** Na vady způsobené nesprávným používáním výrobku se záruka nevztahuje. Adresy záručních oprav jsou uvedeny v návodu k obsluze. Poskytovaná záruka se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek v záruční opravě. Pro případ výměny výrobku nebo zrušení kupní smlouvy platí ustanovení občanského zákoníku. Tento záruční list je zároveň „Osvědčením o kompletnosti a jakosti výrobku“.

Výrobok bol pred odoslaním zo závodu preskúšaný. **Výrobca ručí za to, že výrobok bude mať po celú záručnú lehotu vlastnosti stanovené príslušnými technickými normami za predpokladu, že ho bude spotrebiteľ používať spôsobom, ktorý je opísaný v návode na obsluhu.** Na chyby spôsobené nesprávnym používaním výrobku sa záruka nevzťahuje. Adresy záručných opravovní sú uvedené v návode na obsluhu. Poskytovaná záruka sa predlžuje o čas, počas ktorého bol výrobok v záručnej opravě. V prípade výmeny výrobku alebo zrušenia kúpnej zmluvy platia ustanovenia občianskeho zákonníka. Tento záručný list je zároveň „Osvädčením o kompletnosti a akosti výrobku“.

Kupon č. 1

Typ **ETA x171**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2

Typ **ETA x171**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3

Typ **ETA x171**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis