Horkovzdušná fritéza • NÁVOD K OBSLUZE CZ 4-12

Teplovzdušná fritéza • NÁVOD NA OBSLUHU SK 13-21

Air Fryer • USER MANUAL EN 22-28

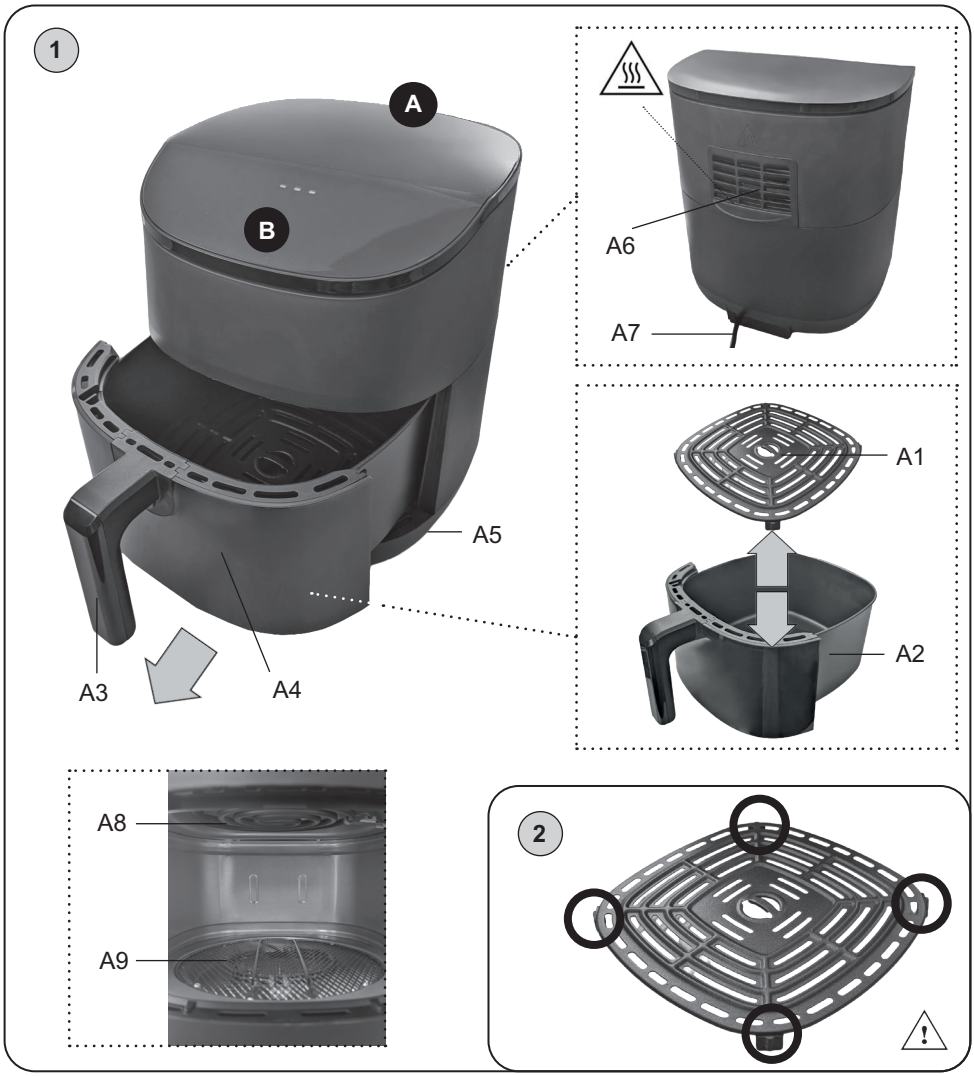
Forrólevegős fritőz • HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ HU 29-35

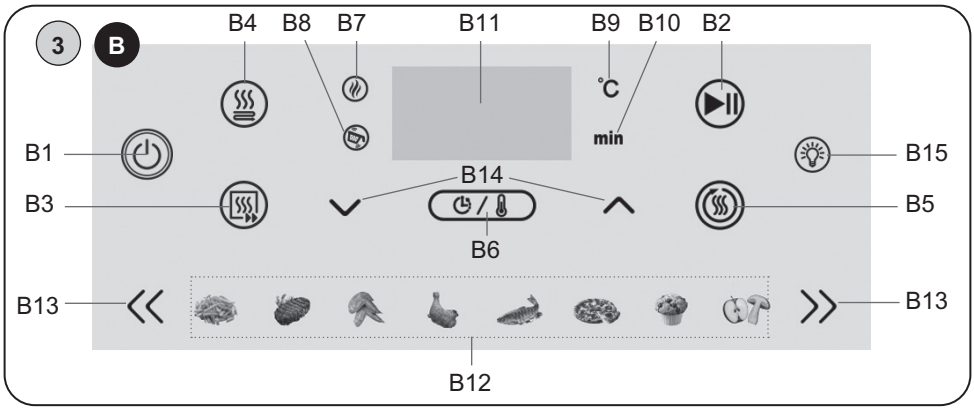
Frytkownica beztłuszczowa • INSTRUKCJA OBSŁUGI PL 36-43

Heißluftfritteuse • BEDIENUNGSANLEITUNG DE 44-51

FRITTA GRILL

10/07/2026


1
A
B
A6
A7
A5
A1
A2
A3
A4
A8
A9
2


3
B
B4
B8
B7
B11
B9
B10
B2
°C
min
B1
B15
B14
B3
B5
B6
B13
B13
B12

OBSAH | CONTENT | TARTALOM | SPIS TREŚCI | INHALT

CZ – HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ 4
II. POPIS SPOTŘEBIČE (Obr. 1) 6
III. POKYNY K POUŽITÍ 6
IV. ÚDRŽBA 10
V. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ 11
VI. EKOLOGIE 11
VII. TECHNICKÁ DATA 12

SK – TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA 13
II. POPIS SPOTREBIČA (Obr. 1) 15
III. POKYNY NA POUŽITIE 16
IV. ÚDRŽBA 20
V. RIEŠENIE PROBLÉMOV 20
VI. EKOLÓGIA 21
VII. TECHNICKÉ ÚDAJE 21

EN – AIR FRYER

I. SAFETY NOTICE 22
II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (FIG. 1) 24
III. INSTRUCTIONS FOR USE 24
IV. MAINTENANCE 27
V. ENVIRONMENT 28
VI. TECHNICAL DATA 28

HU – FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS 29
II. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1. ÁBRA) 31
III. HASZNÁLATI UTASÍTÁS 31
IV. KARBANTARTÁS 34
V. KÖRNYEZETVÉDELEM 35
VI. MŰSZAKI ADATOK 35

PL – FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

I. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 36
II. OPIS URZĄDZENIA (RYS. 1) 38
III. INSTRUKCJA UŻYCIA 39
IV. KONSERWACJA 42
V. EKOLOGIA 42
VI. DANE TECHNICZNE 43

DE – HEISSLUFTFRITTEUSE

I. SICHERHEITSHINWEISE 44
II. BESCHREIBUNG DES GERÄTES (ABB. 1) 46
III. GEBRAUCHSANWEISUNG 46
IV. WARTUNG 49
V. UMWELTSCHUTZ 50
VI. TECHNISCHE DATEN 50

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.

CZ – Horkovzdušná fritéza

eta 1167, 6167

FRITTA GRILL

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

- 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. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit pouze do zásuvky elektrické instalace, která odpovídá příslušným normám.
- 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 zchladnutí.
- **VÝSTRAHA**: Povrch topného tělesa podléhá působení zbytkového tepla po použití.
- Při prvním zapnutí může dojít ke krátkému a mírnému zakouření, které není závadou a není důvodem k reklamaci spotřebiče.

- 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!
- Výrobek 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)! Není určen pro komerční použití!
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu fritování.
- Fritézu používejte pouze na místech, kde nehrozí její 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.).
- 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 (např. **na dřevěný stůl, lakovanou plochu ani jiný druh citlivého povrchu**), který se může teplem poškodit.
- **Spotřebič, jeho kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody (ani částečně). Zároveň zabraňte jejich polití.**
- 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 nádoby a roštu. Nepoužívejte toto držadlo k přenášení spotřebiče.
- Do fritézy nelijte 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 20-30 cm volného místa okolo a nad spotřebičem.
- Fritézu pravidelně čistěte a případné zbytky pokrmu vždy řádně odstraňte. 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!
- 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, zakopnutím nebo zataháním 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)

A – tělo fritézy
A1 – odkapní rošt
A2 – fritovací nádoba
A3 – držadlo
A4 – průzor
A5 – vstup vzduchu
A6 – výstup vzduchu
A7 – napájecí kabel
A8 – vrchní topné těleso
A9 – spodní topné těleso

B – ovládací panel
B1 – tlačítko ZAP. / VYP.
B2 – tlačítko START / PAUSE
B3 – tlačítko předehřátí
B4 – tlačítko spodní GRIL
B5 – tlačítko udržování teploty
B6 – tlačítko volby teploty / času
B7 – indikátor aktivního ohřevu
B8 – indikátor protřepání (SHAKE)
B9 – zobrazená teplota **°C**
B10 – zobrazený čas >**min**<
B11 – displej
B12 – ikony programů
B13 – šipky pro výběr programu
B14 – šipky pro změnu teploty / času
B15 – tlačítko osvětlení

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 nádobu **A2** mírným tahem vyjměte z těla fritézy **A**. Vložte odkapní rošt **A1**. Opačným způsobem sestavenou nádobu pak zasuňte zpět do těla fritézy.

Pozor (obr. 2)

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

Popis - ovládací panel a displej

Ovládací panel má dotykové ovládání. Během provozu lze na displeji **B11** sledovat aktuální čas a teplotu. Navolený program lze kdykoliv ukončit stisknutím tlačítka **B1**.

Tlačítko		Funkce
	B1	Tlačítko Zap. / Vyp. – stisknutím fritézu zapnete, opětovným stisknutím fritézu vypnete nebo se aktivní program ukončí.
	B2	Tlačítko **START / PAUSE** – stisknutím spustíte nastavený ohřev. Stisknutím během provozu ohřev pozastavíte, dalším stisknutím bude pokračovat.
	B3	Funkce předehřátí fritézy před vložením surovin. Výchozí nastavení je **200 °C / 3 minuty** a nelze jej změnit. Spustíte stisknutím **B3** a potvrzením **B2**. Po dokončení předehřátí vložte do nádoby suroviny a spusťte zvolený program.
	B4	Funkce aktivace grilu (spodní topné těleso **A9**). Ve výchozím nastavení je funkce aktivní (při nastavování podsvícení tlačítka bliká = funkce bude po zapnutí ohřevu aktivní) a lze ji vypnout. Představuje dodatečný tepelný zdroj pro rovnoměrné propečení surovin.
	B5	Funkce udržování teploty po dokončení přípravy. Udržuje teplotu při **80 °C** po dobu **60 minut**. Nastavte před spuštěním přípravy.
/	**B6**	Tlačítko volby teploty / času – krátkým stiskem vyberte nastavení teploty nebo času a poté pomocí šipek **B14** změňte nastavení.
	B14	Tlačítka zvýšení a snížení teploty / času – krátkým stisknutím upravíte nastavenou hodnotu, podržením se změna zrychlí. U běžných režimů se teplota mění po 5 °C a čas po 1 minutě.
	B13	Tlačítka pro výběr přednastaveného programu.
	B15	Tlačítko osvětlení pracovního prostoru. Po aktivaci svítí přibližně 15 sekund. V případě potřeby jej lze opětovně zapnout.

Popis zvukové a světelné signalizace:

– Po připojení napájecího kabelu **A7** k el. síti zazní zvukový signál a všechny symboly se krátce rozsvítí.
– Po stisknutí libovolného tlačítka zazní zvukový signál.
– Při nastavování blikající ikona signalizuje zvolenou nebo aktivní funkci.
– Indikátor **B7** signalizuje aktivní ohřev (během přípravy pokrmu se střídavě vypíná a zapíná).
– Rozblikání indikátoru **B8** (SHAKE) a zvukový signál upozorňují na potřebu protřepání nebo otočení surovin v polovině času přípravy.
– Na displeji **B11** se střídavě zobrazuje nastavená teplota **B9** a zbývající čas **B10**.
– Po ukončení programu zazní zvuková signalizace, na panelu se rozbliká "0 0 0" a ohřev se vypne.

Fritování

Do nádoby **A2** s vloženým odkapním roštem **A1** vložte připravované suroviny a nádobu zasuňte do těla fritézy **A**. Připojte napájecí kabel **A7** k el. síti (svítí signalizace **B1** = fritéza je v režimu připravenosti) a stisknutím tlačítka **B1** fritézu zapněte. Pomocí šipek **B13** vyberte požadovaný program. Pokud nechcete použít automatický program, nastavte přímo požadovanou teplotu a čas. Hodnoty nastavíte tlačítkem **B6** a šipkami **B14**. Poté můžete nastavit také ohřev spodního grilu **B4** nebo funkci udržování teploty **B5**. Vaše nastavení nebo automatický program spusťte tlačítkem **B2 START / PAUSE**.

Během přípravy lze program tlačítkem **B2** pozastavit a opětovným stisknutím obnovit. Pokud se rozbliká indikátor **SHAKE B8**, doporučujeme suroviny protřepat nebo otočit. Po ukončení programu zazní zvuková signalizace. Opatrně vysuňte nádobu **A2**, vyjměte pokrm a zkontrolujte jeho dostatečné tepelné zpracování. Není-li pokrm hotový, nastavte další čas přípravy. Po použití spotřebič vypněte tlačítkem **B1** a odpojte jej od el. sítě.

POZOR

- Pokud po zapnutí fritézy nezvolíte žádnou funkci, spotřebič se po 60 sekundách automaticky přepne do režimu připravenosti.
- Výchozí nastavení po zapnutí fritézy je 200 °C / 15 minut.
- Některé suroviny je vhodné během přípravy promíchat, protřepat nebo otočit (i vícekrát). Při manipulaci nádobu **A2** neotáčejte ani nadměrně nenaklánějte, může obsahovat horkou tekutinu.
- Při vyjmutí nádoby **A2** během provozu se program přeruší a na displeji se zobrazí „**---**“. Po jejím opětovném zasunutí bude příprava pokračovat.
- Suroviny protřepávejte pouze vysunutím nádoby **A2**, nikdy nepohybujte celou fritézou.
- Po ukončení programu probíhá krátce dochlazování, poté se spotřebič vypne.

Nastavení automatických programů je následující:

Ikona	Nastavení		Udržování teploty	Rozsah		Funkce SHAKE	Gril B4	Poznámky / doporučení
	°C	Min.		°C	Min.			
(hranolky)	220	16	ano	80-220	1-60	ano	ano*	Nejprve fritézu předehřejte.
(steak)	220	15	ano	80-220	1-60	ano	ano	Rozmrazené steaky o tloušťce cca 2 cm
(kuřecí křídla)	220	13	ano	80-220	1-60	ano	ano	—
(kuřecí paličky)	220	20	ano	80-220	1-60	ano	ano	—
(ryba)	180	20	ano	80-220	1-60	ano	ano	Pro lepší výsledek potřete povrch ryby olejem

Ikona	Nastavení		Udržování teploty	Rozsah		Funkce SHAKE	Gril B4	Poznámky / doporučení
	°C	Min.		°C	Min.			
(pizza)	230	8	ano	230	1-60	ne	ano*	Dle velikosti nádoby je průměr max. 20 cm (ETA 1167) / 25 cm (ETA 6167). Pro křupavější spodek položte pizzu přímo na rošt **A1**. Doporučený čas: zeleninová/ovocná pizza 6-8 min, masová nebo s plody moře 8-10 min.
(moučník)	160	15	ano	80-220	1-60	ne	ne	Při pečení nesmí těsto přesáhnout 2/3 výšky nádoby, aby nebylo příliš blízko topnému tělesu a nespálilo se. Nenastavujte příliš vysokou teplotu a dobu pečení upravte podle velikosti moučníku.
(sušení ovoce)	60	240	ne	60-80	120-540	ne	ne	Použijte čerstvé citrony, jablka apod. a nakrájejte je na plátky silné přibližně 5 mm.

** funkce spodního grilu je zde aktivní ve výchozím nastavení. U ostatních programů, které tuto funkci podporují, je nutné při úvodním nastavení spodní gril aktivovat ručně.*

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	500	15-20	220	ano (1-4x)	–
Tlusté hranolky	500	18-25	220	ano (1-4x)	–
Grat. brambory	500	20-25	200	ano (1-2x)	–
Maso					
Steak	100-600	10-20	220	–	otočte
Vepřové kotlety	100-600	10-15	220	–	otočte
Hamburger	100-600	10-15	180	–	–
Klobásky	100-600	13-15	200	–	–
Kuřecí stehno	100-600	20-25	220	–	otočte
Kuřecí prsa	100-600	13-20	200	–	otočte
Ryby	100-600	15-20	180	–	–

Svačinka					
Mražené kuřecí nugetky	100-600	6-10	200	ano	polotovar
Mražené rybí prsty	100-500	6-10	200	–	polotovar
Sýr	100-500	8-10	180	–	polotovar
Sušení					
Paprika / Feferonky	100-500	4-8 hod.	60-70		očistit, nakrájet na proužky, plátky
Cibule / Pórek	100-500	4-8 hod.	60		
Rebarbora	100-500	6-9 hod.	60		
Lilek	100-500	4-8 hod.	60		
Pečení					
Dort	400	20-25	160	–	použijte formu / nádobu na pečení
Koláč (Quiche)	500	20-30	180	–	
Muffiny	400	15-18	200	–	
Různé sladkosti	500	20	160	–	

Tipy

– Nádobu **A2** nepřeplňujte; suroviny by neměly přesáhnout cca 1/2 jejího objemu, aby mohl vzduch volně cirkulovat.
– Menší kousky se připraví rychleji než větší. Čas a teplotu proto přizpůsobte množství, velikosti a druhu surovin.
– Pro rovnoměrné propečení některé pokrmy během přípravy protřepejte, promíchejte nebo otočte, zejména hranolky, nugety, kuřecí kousky, steaky a stehna.
– Pro křupavější výsledek můžete suroviny lehce potřít olejem. Před přípravou je osušte.
– Při přípravě tučnějších potravin může vznikat více kouře; po vychladnutí odstraňte z nádoby zachycený tuk.
– U hranolek dosáhnete lepší křupavosti při menší dávce a rovnoměrném rozložení.
– Fritézu lze použít také k ohřevu již připravených pokrmů.

IV. ÚDRŽBA

Před každou údržbou odpojte spotřebič od elektrické sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky a nechte vychladnout! Vnější plášť utřete vlhkým hadříkem. Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky a kovové nástroje, které by mohly během čištění povrch poškrábat. Po vychladnutí odstraňte z nádoby zachycený tuk a tekutiny. Nádobu a rošt umyjte v horké vodě s čisticím prostředkem, následně opláchněte čistou vodou a nechte dostatečně oschnout (nepoužívejte myčku nádobí). V případě potřeby lze na tyto díly použít šetrné odmašťovací prostředky. Vnitřek základny fritézy opatrně vytřete vlhkým hadříkem, nebo neabrazivní čisticí houbičkou. V případě potřeby odstraňte zbytky nečistot z krytu topného tělesa čisticím kartáčkem.

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.

V. 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
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

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 sběrných místech k tomu určených, 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

	ETA 1167	ETA 6167
Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku výrobku	
Příkon (W)	uveden na typovém štítku výrobku	
Hmotnost cca (kg)	3,8	4,5
Objem nádoby (l)	4,2	7,2
Spotřebič třídy ochrany	I.	
Rozměry cca (V x Š x D), (mm)	290 x 268 x 338	310 x 320 x 386

Příkon ve vypnutém stavu je < 0,30 W

Změna technické specifikace a obsahu případného příslušenství dle modelu výrobku vyhrazena výrobcem. Uvedené obrázky jsou pouze ilustrační.

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

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS. Pouze pro použití v domácnosti. Neponořovat do vody nebo jiných tekutin.	
 	TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček v kolébkách, postýlkách, kočárcích nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.
	UPOZORNĚNÍ: HORKÝ POVRCH. Nebezpečí popálení, které může vzniknout dotykem horkých částí. Buďte opatrní při manipulaci se spotřebičem!
	UPOZORNĚNÍ
	Čtěte návod k obsluze

SK – Teplovzdušná fritéza

eta 1167, 6167

FRITTA GRILL

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!
- 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 častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou a po skončení práce spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- **POZOR**: Nepoužívajte spotrebič prostredníctvom vonkajšieho časového spínača, diaľkového ovládania ani inej súčasti, ktorá spotrebič automaticky zapína, pretože v prípade, že by bol spotrebič zakrytý alebo premiestnený, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- **VÝSTRAHA**: Povrch výhrevného telesa je vystavený pôsobeniu zvyškového tepla po použití.
- **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.

- Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevyťahujte ju z nej mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!
- Výrobok je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, moteloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- Po skončení práce a pred každou údržbou spotrebič vždy vypnite a odpojte od elektrickej siete 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.
- Neumiestňujte spotrebič na nestabilné, krehké a horľavé podklady (napr. **sklenené, papierové, plastové, drevené lakované dosky a rôzne tkaniny/obrusy**).
- Neumiestňujte horúcu nádobu do blízkosti horľavých látok alebo predmetov.
- Neumiestňujte horúcu nádobu na drevený stôl, lakovanú plochu ani iný druh citlivého povrchu, ktorý sa môže teplom poškodiť.
- **Spotrebič, jeho kábel ani zástrčku nikdy neponárajte do vody (ani čiastočne). Zároveň zabráňte ich poliatí.**
- 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 nikdy nezapínajte bez nádoby a roštu. Nepoužívajte toto držadlo na prenášanie spotrebiča.
- Do fritézy nenalievajte žiadne tekutiny, ani fritovací olej! Fritovanie prebieha pomocou cirkulácie horúceho vzduchu.
- Všetky pripravované suroviny sa musia nachádzať iba vo fritovacej nádobe, zamedzte ich kontaktu s výhrevnou špirálou.
- Počas prevádzky nikdy nezakrývajte vstupné a výstupné ventilačné otvory.
- Spotrebič neumiestňujte proti stene alebo iným spotrebičom. Ponechajte aspoň 20-30 cm voľného miesta okolo a nad spotrebičom.
- Ak spozorujete dym vychádzajúci zo spotrebiča, okamžite spotrebič odpojte z el. zásuvky, vyvetrajte a po ustálení emisií dymu odstráňte príčinu (ak sú zdrojom pripravované suroviny).
- Spotrebič potrebuje po rozohriatí približne 30 min. na ochladenie a bezpečnú manipuláciu a čistenie.
- Pri vysúvaní 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 originálnym príslušenstvom od výrobcu. Použitie iného príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu (napr. popálenie).

- Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel, než na ktorý je určený a opísaný v tomto návode!
- Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch, alebo výrobku, sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a príslušenstva (napr. **za znehodnotenie potravín, poranenia, popáleniny, obareniny, požiar**) 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. Napájací prívod nikdy neklaďte 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 aby sa do prívodu nikto nezaplietol ani oň nezakopol!
- 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. POPIS SPOTREBIČA (Obr. 1)

A – telo fritézy

A1 – odkvapkávací rošt
A2 – fritovacia nádoba
A3 – rukoväť
A4 – priezor
A5 – vstup vzduchu
A6 – výstup vzduchu
A7 – napájací kábel
A8 – vrchné výhrevné teleso
A9 – spodné výhrevné teleso

B – ovládací panel

B1 – tlačidlo ZAP. / VYP.
B2 – tlačidlo START / PAUSE
B3 – tlačidlo predhriatia
B4 – tlačidlo spodný GRIL
B5 – tlačidlo udržiavania teploty
B6 – tlačidlo voľby teploty / času
B7 – indikátor aktívneho ohrevu
B8 – indikátor pretrasenia (SHAKE)
B9 – zobrazená teplota °C
B10 – zobrazený čas >min<
B11 – displej
B12 – ikony programov
B13 – šípky na výber programu
B14 – šípky na zmenu teploty / času
B15 – tlačidlo osvetlenia

III. POKYNY NA POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál a vyberte fritézu s príslušenstvom. Z fritézy odstráňte všetky prípadné adhézne fólie, samolepky alebo papier. Pred prvým použitím umyte časti, ktoré prídu do styku s potravinami, v horúcej vode s prídavkom saponátu, dôkladne opláchnite čistou vodou a utrite dosucha, prípadne nechajte oschnúť. Pri prvom zapnutí sa môže objaviť krátke a mierne zadymenie alebo zápach, táto skutočnosť nie je poruchou a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.

Zostavenie jednotlivých dielov

Pri zostavení fritézy postupujte podľa obr. 1. Fritovaciu nádobu **A2** miernym ťahom vyberte z tela fritézy **A**. Vložte odkvapkávací rošt **A1**. Opačným spôsobom zostavenú nádobu potom zasuňte späť do tela fritézy.

Pozor (obr. 2)

- Neodstraňujte silikónové vložky z roštu, zabraňujú poškodeniu povrchovej úpravy nádoby.

Popis - ovládací panel a displej

Ovládací panel má dotykové ovládanie. Počas prevádzky je možné na displeji **B11** sledovať aktuálny čas a teplotu. Zvolený program je možné kedykoľvek ukončiť stlačením tlačidla **B1**.

Tlačidlo		Funkcia
	B1	Tlačidlo **Zap. / Vyp**. – stlačením fritézu zapnete, opätovným stlačením fritézu vypnete alebo sa aktívny program ukončí.
	B2	Tlačidlo **START / PAUSE** – stlačením spustíte nastavený ohrev. Stlačením počas prevádzky ohrev pozastavíte, ďalším stlačením bude pokračovať.
	B3	Funkcia predhriatia fritézy pred vložením surovín. Východiskové nastavenie je **200 °C / 3 minúty** a nie je možné ho zmeniť. Spustíte stlačením **B3** a potvrdením **B2**. Po dokončení predhriatia vložte do nádoby suroviny a spustite zvolený program.
	B4	Funkcia aktivácie grilu (spodné výhrevné teleso **A9**). Vo východiskovom nastavení je funkcia aktívna (pri nastavovaní podsvietenie tlačidla bliká = funkcia bude po zapnutí ohrevu aktívna) a je možné ju vypnúť. Predstavuje dodatočný tepelný zdroj na rovnomerné prepečenie surovín.
	B5	Funkcia udržiavania teploty po dokončení prípravy. Udržiava teplotu pri **80 °C** počas **60 minút**. Nastavte pred spustením prípravy.
/	**B6**	Tlačidlo voľby teploty / času – krátkym stlačením vyberte nastavenie teploty alebo času a potom pomocou šípok **B14** zmeňte nastavenie.
	B14	Tlačidlá zvýšenia a zníženia teploty / času – krátkym stlačením upravíte nastavenú hodnotu, podržaním sa zmena zrýchli. Pri bežných režimoch sa teplota mení po **5 °C** a čas po **1 minúte**.

<<>>	**B13**	Tlačidlá na výber prednastaveného programu.
	B15	Tlačidlo osvetlenia pracovného priestoru. Po aktivácii svieti približne 15 sekúnd. V prípade potreby ho možno opätovne zapnúť.

Popis zvukovej a svetelnej signalizácie:

– Po pripojení napájacieho kábla **A7** k el. sieti zaznie zvukový signál a všetky symboly sa krátko rozsvietia.
– Po stlačení ľubovoľného tlačidla zaznie zvukový signál.
– Pri nastavovaní blikajúca ikona signalizuje zvolenú alebo aktívnu funkciu.
– Indikátor **B7** signalizuje aktívny ohrev (počas prípravy pokrmu sa striedavo vypína a zapína).
– Rozblikanie indikátora **B8** (SHAKE) a zvukový signál upozorňujú na potrebu pretrasenia alebo otočenia surovín v polovici času prípravy.
– Na displeji **B11** sa striedavo zobrazuje nastavená teplota **B9** a zostávajúci čas **B10**.
– Po ukončení programu zaznie zvuková signalizácia, na paneli sa rozbliká "0 0 0" a ohrev sa vypne.

Fritovanie

Do nádoby **A2** s vloženým odkvapkávacím roštom **A1** vložte pripravované suroviny a nádobu zasuňte do tela fritézy **A**. Pripojte napájací kábel **A7** k el. sieti (svieti signalizácia **B1** = fritéza je v režime pripravenosti) a stlačením tlačidla **B1** fritézu zapnite. Pomocou šípok **B13** vyberte požadovaný program. Ak nechcete použiť automatický program, nastavte priamo požadovanú teplotu a čas. Hodnoty nastavíte tlačidlom **B6** a šípkami **B14**. Potom môžete nastaviť aj ohrev spodného grilu **B4** alebo funkciu udržiavania teploty **B5**. Vaše nastavenie alebo automatický program spustite tlačidlom **B2 START / PAUSE**.

Počas prípravy je možné program tlačidlom **B2** pozastaviť a opätovným stlačením obnoviť. Ak sa rozbliká indikátor SHAKE **B8**, odporúčame suroviny pretrepať alebo otočiť. Po ukončení programu zaznie zvuková signalizácia. Opatrne vysuňte nádobu **A2**, vyberte pokrm a skontrolujte jeho dostatočné tepelné spracovanie. Ak pokrm nie je hotový, nastavte ďalší čas prípravy. Po použití spotrebič vypnite tlačidlom **B1** a odpojte ho od el. siete.

POZOR

- Ak po zapnutí fritézy nezvolíte žiadnu funkciu, spotrebič sa po **60 sekundách** automaticky prepne do režimu pripravenosti.
- Východiskové nastavenie po zapnutí fritézy je **200 °C / 15 minút**.
- Niektoré suroviny je vhodné počas prípravy premiešať, pretrepať alebo otočiť (aj viackrát). Pri manipulácii nádobu **A2** neotáčajte ani nadmerne nenakláňajte, môže obsahovať horúcu tekutinu.
- Pri vybratí nádoby **A2** počas prevádzky sa program preruší a na displeji sa zobrazí „**---**“. Po jej opätovnom zasunutí bude príprava pokračovať.
- Suroviny pretriasajte iba vysunutím nádoby **A2**, nikdy nepohybujte celou fritézou.
- Po ukončení programu prebieha krátke dochladzovanie, potom sa spotrebič vypne.

Nastavenie automatických programov je nasledujúce:

Ikona	Nastavenie		Udržiavanie teploty	Rozsah		Funkcia SHAKE	Gril B4	Poznámky / odporúčania
	°C	Min.		°C	Min.			
(hranolčeky)	220	16	áno	80-220	1-60	áno	áno*	Najskôr fritézu predhrejte.
(steak)	220	15	áno	80-220	1-60	áno	áno	Rozmrazené steaky s hrúbkou cca 2 cm
(kuracie krídelká)	220	13	áno	80-220	1-60	áno	áno	—
(kuracie paličky)	220	20	áno	80-220	1-60	áno	áno	—
(ryba)	180	20	áno	80-220	1-60	áno	áno	Na lepší výsledok potrite povrch ryby olejom
(pizza)	230	8	áno	230	1-60	nie	áno*	Podľa veľkosti nádoby je priemer max. 20 cm (ETA 1167) / 25 cm (ETA 6167). Pre chrumkavejší spodok položte pizzu priamo na rošt **A1**. Odporúčaný čas: zeleninová/ovocná pizza 6-8 min, mäsová alebo s plodmi mora 8-10 min.
(múčnik)	160	15	áno	80-220	1-60	nie	nie	Pri pečení nesmie cesto presiahnuť 2/3 výšky nádoby, aby nebolo príliš blízko výhrevného telesa a nespálilo sa. Nenastavujte príliš vysokú teplotu a dobu pečenia upravte podľa veľkosti múčnika.
(sušenie ovocia)	60	240	nie	60-80	120-540	nie	nie	Použite čerstvé citróny, jablká a pod. a nakrájajte ich na plátky hrubé približne 5 mm.

** funkcia spodného grilu je tu aktívna vo východiskovom nastavení. Pri ostatných programoch, ktoré túto funkciu podporujú, je nutné pri úvodnom nastavení spodný gril aktivovať ručne.*

Nasledujúce tipy spracovania považujte za príklady a inšpiráciu. Ich účelom nie je poskytnúť návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín. Časy spracovania potravín sa pohybujú v jednotkách až desiatkach minút a majú iba informatívny charakter - vždy záleží na mnohých faktoroch, od veľkosti surovín, cez pripravované množstvo a spôsob umiestnenia, až po ich kvalitu a východiskovú teplotu. Požadovanú teplotu nájdete na etikete potraviny alebo v tabuľke v tejto príručke.

Potravina	MIN-MAX množstvo (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Pretrepať v priebehu?	Ďalšie info
Zemiaky a hranolky					
Tenké hranolky	500	15-20	220	ano (1-4x)	–
Hrubé hranolky	500	18-25	220	ano (1-4x)	–
Grat. zemiaky	500	20-25	200	ano (1-2x)	–
Mäso					
Steak	100-600	10-20	220	–	otočte
Bravčové kotlety	100-600	10-15	220	–	otočte
Hamburger	100-600	10-15	180	–	–
Klobásky	100-600	13-15	200	–	–
Kuracie stehno	100-600	20-25	220	–	otočte
Kuracie prsia	100-600	13-20	200	–	otočte
Ryby	100-600	15-20	180	–	–
Desiata					
Mrazené kuracie nugetky	100-600	6-10	200	ano	polotovar
Mrazené rybacie prsty	100-500	6-10	200	–	polotovar
Syr	100-500	8-10	180	–	polotovar
Sušenie					
Paprika / Feferónky	100-500	4-8 hod.	60-70		očistiť, nakrájať na prúžky alebo plátky
Cibuľa / Pór	100-500	4-8 hod.	60		
Rebarbora	100-500	6-9 hod.	60		
Baklažán	100-500	4-8 hod.	60		
Pečenie					
Torta	400	20-25	160	–	použite formu / nádobu na pečenie
Koláč (Quiche)	500	20-30	180	–	
Muffiny	400	15-18	200	–	
Rôzne sladkosti	500	20	160	–	

Tipy

– Nádobu **A2** neprepĺňajte; suroviny by nemali presiahnuť cca 1/2 jej objemu, aby mohol vzduch voľne cirkulovať.
– Menšie kúsky sa pripravia rýchlejšie než väčšie. Čas a teplotu preto prispôsobte množstvu, veľkosti a druhu surovín.
– Pre rovnomerné prepečenie niektoré pokrmy počas prípravy pretrepte, premiešajte alebo otočte, najmä hranolčeky, nugety, kuracie kúsky, steaky a stehná.
– Pre chrumkavejší výsledok môžete suroviny zľahka potrieť olejom. Pred prípravou ich osušte.
– Pri príprave tučnejších potravín môže vznikať viac dymu; po vychladnutí odstráňte z nádoby zachytený tuk.
– Pri hranolčekoch dosiahnete lepšiu chrumkavosť pri menšej dávke a rovnomernom rozložení.
– Fritézu je možné použiť aj na ohrev už pripravených pokrmov.

IV. ÚDRŽBA

Pred každou údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z el. zásuvky a nechajte vychladnúť! Vonkajší plášť utrite vlhkou handričkou. Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky a kovové nástroje, ktoré by mohli počas čistenia povrch poškriabať. Po vychladnutí odstráňte z nádoby zachytený tuk a tekutiny. Nádobu a rošt umyte v horúcej vode s čistiacim prostriedkom, následne opláchnite čistou vodou a nechajte dostatočne oschnúť (nepoužívajte umývačku riadu). V prípade potreby je možné na tieto diely použiť šetrné odmasťovacie prostriedky. Vnútro základne fritézy opatrne utrite vlhkou handričkou alebo neabrazívnou čistiacou hubkou. V prípade potreby odstráňte zvyšky nečistôt z krytu výhrevného telesa čistiacou kefkou.

Napájací prívod **A7** utrite handričkou. Spotrebič skladujte riadne očistený na suchom, bezprašnom mieste mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.

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.

V. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Riešenie
Fritéza nefunguje	Nie je pripojený napájací kábel	Pripojte kábel do el. zásuvky
	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 bezpečnosť fritézy
	Nádoba a rošt obsahujú 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

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 ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnou likvidáciou 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. 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.

VII. TECHNICKÉ ÚDAJE

	ETA 1167	ETA 6167
Napätie (V)	uvedený na typovom štítku výrobku	
Príkon (W)	uvedený na typovom štítku výrobku	
Hmotnosť (kg) asi	3,8	4,5
Objem nádoby (l)	4,2	7,2
Spotrebič ochrannej triedy	I.	
Rozmery cca (V × Š × D), (mm)	290 x 268 x 338	310 x 320 x 386

Príkon vo vypnutom stave je < 0,30 W

Zmena technickej špecifikácie a obsahu prípadného príslušenstva podľa modelu výrobku je vyhradená výrobcom. Uvedené obrázky sú len ilustračné.

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

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.
Len na použitie v domácnosti. 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. Nepoužívajte toto vrecúško v kolískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.

UPOZORNENIE: HORÚCI POVRCH. Nebezpečenstvo popálenia, ktoré môže vzniknúť dotykom horúcich častí. Dávajte pozor pri manipulácii so spotrebičom!

Čítajte návod na obsluhu

EN – Air Fryer

eta 1167, 6167

FRITTA GRILL

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 NOTICE

- 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.
- 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 years 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 not 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 handling (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.
- The product is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast). It is not intended for commercial use!
- Do not insert the plug into or remove it from the socket 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 appliance is accidentally covered or incorrectly positioned at the moment it switches on.
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects from coming into contact with it.
- 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, slight smoke may appear that does not mean any defect and it is not a reason for claiming a defect of the appliance.
- Use the air 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 appliance, its cable or plug in water or other liquids (even partially). Also, prevent them from getting wet.**
- 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.
- Do not pour any liquids, including frying oil, into the fryer! Frying is secured by hot air circulation.
- All the ingredients being prepared must be placed in the frying container, prevent them from coming into contact with the heating coil.
- When in use, never cover the inlet and outlet vents.
- Do not place the appliance against a wall or other appliances. Leave at least 20–30 cm of space around and above the appliance.
- If you see smoke coming out of the appliance, immediately disconnect it from electricity, ventilate, and after the smoke is gone, eliminate the cause (if caused by the prepared ingredients).
- After heating up, the appliance requires approximately 30 min. to cool down for safe handling and cleaning.
- 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!
- 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 worktops. Hitting, stumbling or pulling the power cord e.g. by children can result in tipping over or pulling 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. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (FIG. 1)

A – fryer body
A1 – drip rack
A2 – frying container
A3 – handle
A4 – viewing window
A5 – air inlet
A6 – air outlet
A7 – power cord
A8 – upper heating element
A9 – lower heating element

B – control panel
B1 – ON / OFF button
B2 – START / PAUSE button
B3 – preheating button
B4 – lower GRILL button
B5 – keep warm button
B6 – temperature / time selection button
B7 – active heating indicator
B8 – shake indicator (SHAKE)
B9 – displayed temperature °C
B10 – displayed time >min<
B11 – display
B12 – program icons
B13 – arrows for program selection
B14 – arrows for changing temperature / time
B15 – lighting button

III. INSTRUCTIONS FOR USE

Remove all packaging material and take out the fryer with its accessories. Remove all adhesive films, stickers or paper from the fryer, if present. Before first use, wash the parts that will come into contact with food in hot water with detergent, rinse thoroughly with clean water and wipe dry, or leave to dry. When switched on for the first time, brief and slight smoking or odour may occur; this is not a defect and is not a reason for claiming the appliance.

Assembly of individual parts

When assembling the fryer, proceed according to Fig.1. Remove the frying container **A2** from the fryer body **A** by pulling it gently. Insert the drip rack **A1**. Then insert the assembled container back into the fryer body in the opposite way.

Caution (Fig. 2)

- Do not remove the silicone inserts from the rack; they prevent damage to the surface finish of the container.

Description - control panel and display

The control panel has touch controls. During operation, the current time and temperature can be monitored on display **B11**. The selected program can be terminated at any time by pressing button **B1**.

Button		Function
	B1	**ON / OFF** button – pressing switches the fryer on; pressing it again switches the fryer off or terminates the active program.
	B2	**START / PAUSE** button – pressing starts the set heating. Pressing during operation pauses the heating; pressing again resumes it.
	B3	Function for preheating the fryer before inserting ingredients. The default setting is **200 °C / 3 minutes** and cannot be changed. Start it by pressing **B3** and confirming with **B2**. After preheating is complete, place the ingredients in the container and start the selected program.
	B4	Function for activating the grill (lower heating element **A9**). In the default setting, the function is active (during setting, the button backlight flashes = the function will be active after heating is switched on) and can be switched off. It represents an additional heat source for even cooking of ingredients.
	B5	Function for keeping the temperature after preparation is complete. It maintains the temperature at **80 °C** for **60 minutes**. Set before starting preparation.
/	B6	Temperature / time selection button – briefly press to select the temperature or time setting and then use arrows **B14** to change the setting.
	B14	Temperature / time increase and decrease buttons – briefly press to adjust the set value; holding the button speeds up the change. In standard modes, the temperature changes in 5 °C steps and the time in 1-minute steps.
	B13	Buttons for selecting a preset program.
	B15	Work area lighting button. After activation, it lights for approximately 15 seconds. It can be switched on again if necessary.

Description of acoustic and light signalling:

– After connecting power cord **A7** to the mains, an acoustic signal sounds and all symbols briefly light up.
– After pressing any button, an acoustic signal sounds.
– During setting, a flashing icon indicates the selected or active function.
– Indicator **B7** indicates active heating (it switches on and off alternately during food preparation).
– Flashing of indicator **B8** (SHAKE) and an acoustic signal indicate the need to shake or turn the ingredients halfway through the preparation time.
– Display **B11** alternately shows the set temperature **B9** and the remaining time **B10**.
– When the program ends, an acoustic signal sounds, "0 0 0" flashes on the panel, and the heating turns off.

Frying

Place the ingredients to be prepared into container **A2** with drip rack **A1** inserted and slide the container into the fryer body **A**. Connect power cord **A7** to the mains (indicator **B1** lights up = the fryer is in standby mode) and switch the fryer on by pressing button **B1**. Use arrows **B13** to select the required program. If you do not want to use an automatic program, set the required temperature and time directly. Set the values using button **B6** and arrows **B14**. You can then also set heating of the lower grill **B4** or the keep warm function **B5**. Start your setting or the automatic program with button **B2** START / PAUSE.

During preparation, the program can be paused with button **B2** and resumed by pressing it again. If the SHAKE indicator **B8** starts flashing, we recommend shaking or turning the ingredients. When the program ends, an acoustic signal sounds. Carefully slide out container **A2**, remove the food and check that it has been sufficiently heat-treated. If the food is not done, set additional preparation time. After use, switch the appliance off with button **B1** and disconnect it from the mains.

CAUTION

- If you do not select any function after switching the fryer on, the appliance will automatically switch to standby mode after 60 seconds.
- The default setting after switching the fryer on is **200 °C / 15 minutes**.
- Some ingredients should be stirred, shaken or turned during preparation (even several times). When handling container **A2**, do not turn it over or tilt it excessively, as it may contain hot liquid.
- If container **A2** is removed during operation, the program is interrupted and the display shows **"---"**. After it is inserted again, preparation will continue.
- Shake the ingredients only by sliding out container **A2**; never move the whole fryer.
- After the program ends, brief cooling takes place, then the appliance switches off.

The automatic program settings are as follows:

Icon	Setting		Keep warm	Range		SHAKE function	Grill B4	Notes / recommendations
	°C	Min.		°C	Min.			
(french fries)	220	16	yes	80-220	1-60	yes	yes*	Preheat the fryer first.
(steak)	220	15	yes	80-220	1-60	yes	yes	Thawed steaks approx. 2 cm thick
(chicken wings)	220	13	yes	80-220	1-60	yes	yes	—
(chicken drumsticks)	220	20	yes	80-220	1-60	yes	yes	—
(fish)	180	20	yes	80-220	1-60	yes	yes	For better results, brush the surface of the fish with oil

Icon	Setting		Keep warm	Range		SHAKE function	Grill B4	Notes / recommendations
	°C	Min.		°C	Min.			
(pizza)	230	8	yes	230	1-60	no	yes*	Depending on the size of the container, the maximum diameter is 20 cm (ETA 1167) / 25 cm (ETA 6167). For a crispier base, place the pizza directly on rack **A1**. Recommended time: vegetable/fruit pizza 6-8 min, meat or seafood pizza 8-10 min.
(cake)	160	15	yes	80-220	1-60	no	no	When baking, the dough must not exceed 2/3 of the height of the container so that it is not too close to the heating element and does not burn. Do not set the temperature too high and adjust the baking time according to the size of the cake.
(dehydrating fruit)	60	240	no	60-80	120-540	no	no	Use fresh lemons, apples, etc. and cut them into slices approximately 5 mm thick.

** the lower grill function is active here in the default setting. For other programs that support this function, the lower grill must be activated manually during the initial setting.*

IV. MAINTENANCE

Before each maintenance, disconnect the appliance from the mains by pulling the plug of the power cord out of the electrical socket and let it cool down! Wipe the outer casing with a damp cloth. After each use, wipe the outer surfaces with a soft damp cloth. Do not use abrasive or aggressive cleaning agents or metal tools that could scratch the surface during cleaning. After cooling, remove any collected fat and liquids from the container. Wash the container and rack in hot water with a cleaning agent, then rinse with clean water and allow them to dry sufficiently (do not use a dishwasher). If necessary, gentle degreasing agents can be used on these parts. Carefully wipe the inside of the fryer base with a damp cloth or a non-abrasive cleaning sponge. If necessary, remove dirt residues from the heating element cover using a cleaning brush.

Wipe power cord **A7** with a cloth. Store the appliance properly cleaned in a dry, dust-free place out of the reach of children and persons lacking legal capacity.

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!

Information regarding complaints and product repairs can be found on the website www.eta.cz/servis-eu.

V. ENVIRONMENT

If the dimensions allow, there are marks of materials used for production of packing, components and accessories as well as their recycling on all parts. The symbols specified on the product or in the accompanying documentation mean that the used electrical or electronic products must not be disposed of together with municipal waste. For proper disposal, hand them over at the special collection places where they will be accepted free of charge. Suitable disposal of the product can help to maintain valuable natural resources and to prevent possible negative impacts on the environment and human health, which could be the possible consequences of improper waste disposal. Ask for more details at the local authority or at a collection site. Fines can be imposed for improper disposal of this type of waste in agreement with the national regulations. If the appliance is to be put out of operation, after disconnecting it from power supply we recommend its cutoff and in this way it will not be possible to use the appliance again.

VI. TECHNICAL DATA

	ETA 1167	ETA 6167
Voltage (V)	shown on the type label of the appliance	
Input (W)	shown on the type label of the appliance	
Weight about (kg)	3.8	4.5
Container capacity (l)	4.2	7.2
Protection class of the appliance	I.	
Size of the product (mm)	290 x 268 x 338	310 x 320 x 386

Input in off mode is < 0.3 W

The manufacturer reserves the right to change the technical specifications and accessories for the respective models. Product images are for illustrative purposes only.

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

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.	
	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.
	WARNING: HOT SURFACE. BURNS CAN OCCUR FROM TOUCHING HOT PARTS. EXERCISE CARE WHEN HANDLING!
	CAUTION
	Please read the instruction manual

HU – Forrólevegős fritőz

eta 1167, 6167

FRITTA GRILL

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Köszönjük, hogy termékünket választotta. A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, és lehetőség szerint a 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 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 csatlakozóvezetéke 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 készülék használatára vonatkozó 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, rács**), várjon amíg azok ki nem hűlnek!
- **FIGYELEM**: A fűtőelem felülete maradó hőt áraszt használat után.
- A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast“ típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra! Ne használja a fritőzt külső térben!
- 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 készülék első használatba vételekor 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 munka befejezése után és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról a csatlakozóvezeték villásdugójának elektromos 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.
- **A készüléket, a kábelét és a csatlakozót soha ne merítse vízbe (még részlegesen sem). Ügyeljen arra is, hogy ezek ne legyenek leöntve.**
- Használat közben ne érjen olyan helyekhez, ahol a gőz/meleg levegő áramlik ki, ellenkező esetben égési sérülés léphet fel! Figyeljen a forró gőzre is, amely az edény eltávolítása után csapódik ki!
- Az készülék elektromos konnektorhoz való csatlakozása előtt szerelje össze a készüléket helyesen! Soha ne kapcsolja be a fritőzt addig, amíg a csöpögtető rost nem helyezte el megfelelően.
- A fritőzbe ne öntsön bele semmilyen folyadékot, vagy olajat! A sütés a forró levegő cirkulációjával történik.
- Minden elkészíteni kívánt hozzávalót csak az edénybe helyezzen be, figyeljen arra, hogy ne érjenek a fűtőspirálhoz!
- Működés közben soha ne takarja le a kimeneti és bemeneti szellőzőnyílásokat!
- A készüléket ne helyezze fallal, vagy más készülékekkel szembe! Mindig hagyjon legalább 20-30 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!
- A készüléket csak annak a gyártócég által átadott eredeti tartozékaival használja.
- A gyártó 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:

- Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérült, azt a veszélyhelyzet elkerülése érdekében a gyártónak, annak szerviztechnikusának vagy hasonlóan szakképzett személynek kell kicserélnie.
- A csatlakozóvezeték villásdugóját ne dugja be a hálózati aljzatba, és ne húzza ki onnan nedves kézzel, illetve a csatlakozóvezetéknél fogva!
- A csatlakozóvezeték nem sérülhet meg éles vagy forró tárgyaktól, nyílt lángtól, továbbá nem meríthető vízbe, és nem hajlítható éles éleken keresztül. Soha ne helyezze forró felületekre, és ne hagyja az asztal vagy a munkalap szélén lelógni. Ha például gyermekek beleakadnak, megbotlanak benne vagy meghúzzák a vezetéket, a készülék felborulhat vagy lerántható, ami súlyos sérülést okozhat!
- Rendszeresen ellenőrizze a készülék csatlakozóvezetékének állapotát.
- Hosszabbító vezeték használata esetén szükséges, hogy az ne legyen sérült, és megfeleljen az érvényes szabványoknak.

II. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1. ÁBRA)

A – a fritőz teste

A1 – csepegtetőrács
A2 – sütőedény
A3 – fogantyú
A4 – betekintő ablak
A5 – levegőbemenet
A6 – levegőkimenet
A7 – tápkábel
A8 – felső fűtőtest
A9 – alsó fűtőtest

B – kezelőpanel

B1 – BE / KI gomb
B2 – START / PAUSE gomb
B3 – előmelegítés gomb
B4 – alsó GRILL gomb
B5 – melegen tartás gomb
B6 – hőmérséklet / idő kiválasztó gomb
B7 – aktív melegítés jelzőfénye
B8 – rázás jelzőfénye (SHAKE)
B9 – kijelzett hőmérséklet °C
B10 – kijelzett idő >min<
B11 – kijelző
B12 – programikonok
B13 – nyilak a program kiválasztásához
B14 – nyilak a hőmérséklet / idő módosításához
B15 – világítás gomb

III. HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Távolítson el minden csomagolóanyagot, és vegye ki a fritőzt a tartozékokkal együtt. Távolítson el a fritőzről minden esetleges öntapadó fóliát, matricát vagy papírt. Az első használat előtt mossa el az élelmiszerrel érintkező részeket forró, mosogatószeres vízben, alaposan öblítse le tiszta vízzel, majd törölje szárazra, illetve hagyja megszáradni. Az első bekapcsoláskor rövid ideig tartó enyhe füst vagy szag jelentkezhet; ez nem hiba és nem ad okot a készülék reklamációjára.

Az egyes részek összeszerelése

A fritőz összeszerelésekor az 1. ábra szerint járjon el. Enyhe húzással vegye ki az **A2** sütőedényt az **A** fritőztestből. Helyezze be az **A1** csepegtetőrácsot. Ezután az összeszerelt edényt ellenkező módon tolja vissza a fritőztestbe.

Figyelem (2. ábra)

- Ne távolítsa el a szilikonbetéteket a rácsról; ezek megakadályozzák az edény felületkezelésének sérülését.

Leírás - kezelőpanel és kijelző

A kezelőpanel érintésvezérlésű. Működés közben a **B11** kijelzőn figyelemmel kísérhető az aktuális idő és hőmérséklet. A kiválasztott program bármikor befejezhető a **B1** gomb megnyomásával.

Gomb		Funkció
	B1	**BE / KI** gomb – megnyomásával bekapcsolja a fritőzt; ismételt megnyomásával kikapcsolja a fritőzt, vagy az aktív program befejeződik.
	B2	**START / PAUSE** gomb – megnyomásával elindítja a beállított melegítést. Működés közbeni megnyomásával szünetelteti a melegítést; ismételt megnyomásával az folytatódik.
	B3	A fritőz előmelegítésének funkciója az alapanyagok behelyezése előtt. Az alapértelmezett beállítás **200 °C / 3 perc**, és nem módosítható. A **B3** gomb megnyomásával és a **B2** gombbal megerősítve indítható el. Az előmelegítés befejezése után helyezze az alapanyagokat az edénybe, és indítsa el a kiválasztott programot.
	B4	A grill aktiválásának funkciója (alsó fűtőtest **A9**). Alapértelmezett beállításban a funkció aktív (beállításkor a gomb háttérvilágítása villog = a funkció a melegítés bekapcsolása után aktív lesz), és kikapcsolható. Kiegészítő hőforrást jelent az alapanyagok egyenletes átsütéséhez.
	B5	Melegen tartás funkció az elkészítés befejezése után. A hőmérsékletet **80 °C-on** tartja **60 percig**. Az elkészítés indítása előtt állítsa be.
	B6	Hőmérséklet / idő kiválasztó gomb – rövid megnyomással válassza ki a hőmérséklet- vagy időbeállítást, majd a **B14** nyilakkal módosítsa a beállítást.
	B14	Hőmérséklet / idő növelő és csökkentő gombok – rövid megnyomással módosíthatja a beállított értéket; nyomva tartva a módosítás felgyorsul. Normál üzemmódokban a hőmérséklet **5 °C-os** lépésekben, az idő pedig 1 perces lépésekben változik.
	B13	Gombok az előre beállított program kiválasztásához.
	B15	Munkatér-világítás gomb. Aktiválás után körülbelül 15 másodpercig világít. Szükség esetén újra bekapcsolható.

A hang- és fényjelzések leírása:

– Az **A7** tápkábel elektromos hálózathoz való csatlakoztatása után hangjelzés hallható, és az összes szimbólum röviden felvillan.
– Bármely gomb megnyomása után hangjelzés hallható.
– Beállítás közben a villogó ikon a kiválasztott vagy aktív funkciót jelzi.
– A **B7** jelzőfény az aktív fűtést jelzi (az ételkészítés során felváltva ki- és bekapcsol).
– A **B8** jelzőfény (SHAKE) villogása és a hangjelzés arra figyelmeztet, hogy az alapanyagokat az elkészítési idő felénél meg kell rázni vagy meg kell fordítani.

– A **B11** kijelzőn felváltva jelenik meg a beállított hőmérséklet **B9** és a hátralévő idő **B10**.
– A program befejezése után hangjelzés hallható, a panelen a "0 0 0" felirat villog, és a fűtés kikapcsol.

Sütés

Helyezze az elkészítendő alapanyagokat az **A2** edénybe a behelyezett **A1** csepegtetőrácsra, majd tolja az edényt az **A** fritőztestbe. Csatlakoztassa az **A7** tápkábelt az elektromos hálózathoz (a **B1** jelzés világít = a fritőz készenléti üzemmódban van), majd a **B1** gomb megnyomásával kapcsolja be a fritőzt. A **B13** nyilakkal válassza ki a kívánt programot. Ha nem kíván automatikus programot használni, közvetlenül állítsa be a kívánt hőmérsékletet és időt. Az értékeket a **B6** gombbal és a **B14** nyilakkal állíthatja be. Ezután beállíthatja az alsó grill **B4** melegítését vagy a melegen tartás funkciót **B5** is. A beállítást vagy az automatikus programot a **B2** START / PAUSE gombbal indítsa el. Az elkészítés közben a program a **B2** gombbal szüneteltethető, majd ismételt megnyomással folytatható. Ha a SHAKE jelzőfény **B8** villogni kezd, javasoljuk az alapanyagok megrázását vagy megfordítását. A program befejezésekor hangjelzés hallható. Óvatosan húzza ki az **A2** edényt, vegye ki az ételt, és ellenőrizze, hogy megfelelően hőkezelt-e. Ha az étel még nem készült el, állítson be további elkészítési időt. Használat után kapcsolja ki a készüléket a **B1** gombbal, és húzza ki az elektromos hálózatból.

FIGYELEM

- Ha a fritőz bekapcsolása után nem választ ki semmilyen funkciót, a készülék **60 másodperc** után automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol.
- A fritőz bekapcsolása utáni alapértelmezett beállítás **200 °C / 15 perc**.
- Egyes alapanyagokat az elkészítés során célszerű megkeverni, megrázni vagy megfordítani (akár többször is). Az **A2** edény kezelésekor ne fordítsa fel, és ne döntse meg túlzottan, mert forró folyadékot tartalmazhat.
- Ha működés közben eltávolítja az **A2** edényt, a program megszakad, és a kijelzőn megjelenik „**---**”. Az edény újbóli behelyezése után az elkészítés folytatódik.
- Az alapanyagokat csak az **A2** edény kihúzásával rázza meg; soha ne mozgassa az egész fritőzt.
- A program befejezése után rövid hűtés történik, majd a készülék kikapcsol.

Az automatikus programok beállításai a következők:

Ikon	Beállítás		Melegen tartás	Intervallum		SHAKE funkció	Grill B4	Megjegyzések / ajánlások
	°C	Perc		°C	Perc			
(hasábburgonya)	220	16	igen	80-220	1-60	igen	igen*	Először melegítse elő a fritőzt.
(steak)	220	15	igen	80-220	1-60	igen	igen	Felolvasztott steakek kb. 2 cm vastagságban
(csirkeszárny)	220	13	igen	80-220	1-60	igen	igen	—
(csirkecomb)	220	20	igen	80-220	1-60	igen	igen	—

Ikon	Beállítás		Melegen tartás	Intervallum		SHAKE funkció	Grill B4	Megjegyzések / ajánlások
	°C	Perc		°C	Perc			
(hal)	180	20	igen	80-220	1-60	igen	igen	A jobb eredmény érdekében kenje be a hal felületét olajjal
(pizza)	230	8	igen	230	1-60	nem	igen*	Az edény méretétől függően a maximális átmérő 20 cm (ETA 1167) / 25 cm (ETA 6167). Ropogósabb alaphoz helyezze a pizzát közvetlenül az **A1** rácsra. Ajánlott idő: zöldséges/gyümölcsös pizza 6-8 perc, húsos vagy tenger gyümölcseivel készült pizza 8-10 perc.
(sütemény)	160	15	igen	80-220	1-60	nem	nem	Sütéskor a tészta nem haladhatja meg az edény magasságának 2/3-át, hogy ne legyen túl közel a fűtőtesthez, és ne égjen meg. Ne állítson be túl magas hőmérsékletet, és a sütési időt a sütemény méretéhez igazítsa.
(gyümölcsaszalás)	60	240	nem	60-80	120-540	nem	nem	Használjon friss citromot, almát stb., és vágja azokat körülbelül 5 mm vastag szeletekre.

** az alsó grill funkció itt alapértelmezett beállításban aktív. Más programoknál, amelyek támogatják ezt a funkciót, az alsó grillt a kezdeti beállítás során kézzel kell aktiválni.*

IV. KARBANTARTÁS

Minden karbantartás előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról úgy, hogy kihúzza a tápkábel dugóját az elektromos aljzatból, és hagyja lehűlni! A külső burkolatot nedves ruhával törölje le. Ne használjon durva vagy agresszív tisztítószereket, illetve fém eszközöket, amelyek a tisztítás során megkarcolhatják a felületet. Lehűlés után távolítsa el az edényből az összegyűlt zsírt és folyadékokat. Az edényt és a rácsot mossa el forró vízben tisztítószerrel, majd öblítse le tiszta vízzel, és hagyja megfelelően megszáradni (ne használjon mosogatógépet). Szükség esetén ezekhez az alkatrészekhez kímélő zsíroldó szerek használhatók. Óvatosan törölje ki a fritőz alapegységének belsejét nedves ruhával vagy nem abrazív tisztítószivaccsal. Szükség esetén tisztítókefével távolítsa el a szennyeződésmaradványokat a fűtőtest burkolatáról.
Az **A7** tápkábelt törölje le ruhával. A készüléket megfelelően megtisztítva, száraz, pormentes helyen, gyermekektől és cselekvőképtelen személyektől távol tárolja.

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

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

V. KÖRNYEZETVÉDELEM

A használt elektromos és elektronikus termékeket nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A megfelelő ártalmatlanításhoz adja le őket a kijelölt gyűjtőhelyeken, ahol ingyenesen átveszik azokat. Ezzel hozzájárul a környezet védelméhez. A helytelen ártalmatlanítás bírságot vonhat maga után. Mielőtt a készüléket végleg kivonja a használatból, javasoljuk, hogy vágja le a tápkábelt, hogy megakadályozza a további használatát.

VI. MŰSZAKI ADATOK

	ETA 1167	ETA 6167
Feszültség (V)	a készülék típusának címkéjén látható	
Teljesítményfelvétel (W)	a készülék típusának címkéjén látható	
Tömeg cca (kg)	3,8	4,5
Edények űrtartalma (l)	4,2	7,2
A készülék érintésvédelmi osztálya	I.	
Termék méretei (mm)	290 x 268 x 338	310 x 320 x 386

Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban < 0,3 W

A technikai specifikációk és modell szerinti esetleges tartozékok változtatásának jogát a gyártó fenntartja! Illusztratív képek.

A KÉSZÜLÉKEN, ANNAK CSOMAGOLÁSÁN VAGY ÚTMUTATÓJÁBAN TALÁLHATÓ FIGYELMEZTETÉSEK ÉS SZIMBÓLUMOK:

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.
Kizárólag háztartási használatra alkalmas. Ne merítse vízbe vagy más folyadékba.

	TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekektől elzárt helyen. A zacskó nem játékszer. Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.
	FIGYELMEZTETÉS: FORRÓ FELÜLET. A forró részek megérintése, illetve való érintkezés veszélyt jelenthet az egészségére! Legyen óvatos a készülék használata közben!
	Olvassa el a használati utasítást

PL – Frytkownica beztłuszczowa

eta 1167, 6167

FRITTA GRILL

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. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ⚠

- Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi, przejrzyj rysunki i zachowaj instrukcję do wglądu.
- Sprawdź, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w używanym przez Ciebie gniazdku. Wtyczkę przewodu zasilającego należy podłączyć do gniazdka zainstalowanego i uziemionego zgodnie.
- 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.
- 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.
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- **UWAGA**: Nie używaj urządzenia wraz z programem, włącznikiem czasowym lub jakąkolwiek inną częścią, która włącza urządzenie automatycznie, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo wybuchu pożaru w przypadku zakrycia urządzenia lub jego nieprawidłowego umieszczenia.
- **UWAGA**: Płaszcz urządzenia i jego wewnętrzne części są podczas pracy i do ich ostygnięcia gorące! Do manipulacji używać środków ochronyy (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.
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego!
- Nie wsuwaj wtyczki przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego i nie wyciągaj jej mokrymi rękami ciągnąc za przewód zasilający!
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- Po pierwszym włączeniu urządzenia może wystąpić krótkie, nieznaczne zadymienie, które nie jest usterką i nie powoduje prawa do reklamacji urządzenia.
- Po pracy i przed każdą konserwacją, należy urządzenie wyłączyć i odłączyć od sieci, wyciągając wtyczkę z gniazdka.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru i przez cały czas smażenia kontroluj je.
- Używaj frytkownicy wyłącznie w miejscach, gdzie nie grozi jej przewrócenie oraz w dostatecznej odległości od przedmiotów łatwopalnych (np. firanki, zasłony, drewno itd.), źródeł ciepła (np. **piecyk, kuchenka elektryczna czy gazowa** itd.) i wilgotnych powierzchni (**zlewozmywaki, umywalki** itd.).
- Nie należy umieszczać gorącego pojemnika frytkownicy, na drewnianym biurku, lakierowanej powierzchni lub innego rodzaju delikatnej powierzchni, która przez ciepło może zostać uszkodzona.
- **Urządzenia, przewodu ani wtyczki nigdy nie zanurzaj w wodzie (nawet częściowo). Należy również unikać ich zalania.**
- Nie dotykać podczas frytowania miejsc, gdzie występuje para/gorące powietrze, grozi niebezpieczeństwo poparzenia. Należy też uważać na gorącą parę wznoszącą się po wysunięciu zbiornika!
- Przed podłączeniem do gniazdka sieciowego frytkownica musi być prawidłowo zestawiona. Nigdy nie włączać frytkownicy bez pojemnika i rusztu.
- Nie wlewać do frytkownicy żadnych cieczy ani oleju do frytowania! Frytowanie przebiega z pomocą cyrkulacji gorącego powietrza.
- Wszystkie przygotowywane surowce muszą się znajdować tylko w zbiorniku frytkownicy, to zapobiegnie ich kontaktowi ze spiralą grzewczą.
- Podczas pracy nigdy nie zakrywać wejściowych i wyjściowych otworów wentylacyjnych.
- Nie umieszczać urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach. Zostawić co najmniej 20-30 cm wolnego miejsca wokół i nad urządzeniem.
- W razie pojawienia się dymu wychodzącego z urządzenia natychmiast odłączyć urządzenie 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 obsługę i czyszczenie.
- Frytkownicę należy prawidłowo czyścić i usuwać wszelkie resztki pożywienia. Nieutrzymywanie frytkownicy 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 metalowych przyborów kuchennych, 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!
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane na skutek niewłaściwego użycia urządzenia i wyposażenia (np. **zepsucie potraw, obrażenia, oparzenia, pożar**) i nie ponosi odpowiedzialności za urządzenie w przypadku nieprzestrzegania w przypadku nieprzestrzegania wyżej opisanych zasad bezpieczeństwa.

PRZEWÓD ZASILAJĄCY:

- Jeżeli przewód zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego technika serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby zapobiec powstaniu niebezpiecznej sytuacji.
- Nie wkładaj wtyczki przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego ani nie wyciągaj jej z gniazdka mokrymi rękami ani ciągnąc za przewód zasilający!
- Przewód zasilający nie może zostać uszkodzony przez ostre lub gorące przedmioty, otwarty płomień, nie wolno zanurzać go w wodzie ani zginać przez ostre krawędzie. Nigdy nie kładź go na gorących powierzchniach ani nie pozostawiaj zwisającego przez krawędź stołu lub blatu roboczego. Zahaczenie, potknięcie się lub pociągnięcie za przewód, np. przez dzieci, może spowodować przewrócenie lub ściągnięcie urządzenia, a w konsekwencji poważne obrażenia!
- Regularnie kontroluj stan przewodu zasilającego urządzenia.
- W razie potrzeby użycia przedłużacza należy upewnić się, że nie jest on uszkodzony i spełnia obowiązujące normy.

II. OPIS URZĄDZENIA (RYS. 1)

A – korpus frytkownicy
A1 – ruszt ociekowy
A2 – pojemnik do smażenia
A3 – uchwyt
A4 – okienko podglądu
A5 – wlot powietrza
A6 – wylot powietrza
A7 – przewód zasilający
A8 – górny element grzejny
A9 – dolny element grzejny

B – panel sterowania
B1 – przycisk WŁ. / WYŁ.
B2 – przycisk START / PAUSE
B3 – przycisk wstępnego nagrzewania
B4 – przycisk dolnego GRILLA
B5 – przycisk utrzymywania temperatury
B6 – przycisk wyboru temperatury / czasu
B7 – wskaźnik aktywnego nagrzewania
B8 – wskaźnik potrząsania (SHAKE)
B9 – wyświetlana temperatura °C
B10 – wyświetlany czas >min<
B11 – wyświetlacz
B12 – ikony programów
B13 – strzałki do wyboru programu
B14 – strzałki do zmiany temperatury / czasu
B15 – przycisk oświetlenia

III. INSTRUKCJA UŻYCIA

Usuń cały materiał opakowaniowy i wyjmij frytkownicę z akcesoriami. Usuń z frytkownicy wszystkie ewentualne folie samoprzylepne, naklejki lub papier. Przed pierwszym użyciem umyj części, które będą miały kontakt z żywnością, w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu, dokładnie opłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha lub pozostaw do wyschnięcia. Przy pierwszym włączeniu może pojawić się krótkotrwałe i niewielkie dymienie lub zapach; nie jest to wada i nie stanowi podstawy do reklamacji urządzenia.

Montaż poszczególnych części

Podczas montażu frytkownicy postępuj zgodnie z rys. 1. Wyjmij pojemnik do smażenia **A2** z korpusu frytkownicy **A**, delikatnie go pociągając. Włóż ruszt ociekowy **A1**. Następnie wsuń zmontowany pojemnik z powrotem do korpusu frytkownicy w odwrotny sposób.

Uwaga (Rys. 2)

- Nie usuwaj silikonowych wkładek z rusztu; zapobiegają one uszkodzeniu powłoki powierzchni pojemnika.

Opis - panel sterowania i wyświetlacz

Panel sterowania jest dotykowy. Podczas pracy na wyświetlaczu **B11** można śledzić aktualny czas i temperaturę. Wybrany program można w dowolnym momencie zakończyć, naciskając przycisk **B1**.

Przycisk		Funkcja
	B1	Przycisk **WŁ. / WYŁ.** – naciśnięcie włącza frytkownicę; ponowne naciśnięcie wyłącza frytkownicę lub kończy aktywny program.
	B2	Przycisk **START / PAUSE** – naciśnięcie uruchamia ustawione nagrzewanie. Naciśnięcie podczas pracy wstrzymuje nagrzewanie; ponowne naciśnięcie je wznawia.
	B3	Funkcja wstępnego nagrzewania frytkownicy przed włożeniem składników. Ustawienie domyślne to **200 °C / 3 minuty** i nie można go zmienić. Uruchom ją, naciskając **B3** i potwierdzając **B2**. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania włóż składniki do pojemnika i uruchom wybrany program.
	B4	Funkcja aktywacji grilla (dolny element grzejny **A9**). W ustawieniu domyślnym funkcja jest aktywna (podczas ustawiania podświetlenie przycisku miga = funkcja będzie aktywna po włączeniu nagrzewania) i można ją wyłączyć. Stanowi dodatkowe źródło ciepła zapewniające równomierne przygotowanie składników.
	B5	Funkcja utrzymywania temperatury po zakończeniu przygotowania. Utrzymuje temperaturę **80 °C** przez **60 minut**. Ustaw przed rozpoczęciem przygotowania.
	B6	Przycisk wyboru temperatury / czasu – naciśnij krótko, aby wybrać ustawienie temperatury lub czasu, a następnie użyj strzałek **B14**, aby zmienić ustawienie.

	B14	Przyciski zwiększania i zmniejszania temperatury / czasu – krótkie naciśnięcie umożliwia zmianę ustawionej wartości; przytrzymanie przyspiesza zmianę. W standardowych trybach temperatura zmienia się co **5 °C**, a czas co **1 minutę**.
	B13	Przyciski do wyboru wstępnie ustawionego programu.
	B15	Przycisk oświetlenia przestrzeni roboczej. Po aktywacji świeci przez około **15 sekund**. W razie potrzeby można go ponownie włączyć.

Opis sygnalizacji dźwiękowej i świetlnej:

– Po podłączeniu przewodu zasilającego **A7** do sieci elektrycznej rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wszystkie symbole krótko się zaświecą.
– Po naciśnięciu dowolnego przycisku rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
– Podczas ustawiania migająca ikona sygnalizuje wybraną lub aktywną funkcję.
– Wskaźnik **B7** sygnalizuje aktywne grzanie (podczas przygotowywania potrawy włącza się i wyłącza naprzemiennie).
– Miganie wskaźnika **B8** (SHAKE) oraz sygnał dźwiękowy wskazują na konieczność potrząśnięcia lub obrócenia składników w połowie czasu przygotowania.
– Na wyświetlaczu **B11** naprzemiennie wyświetlana jest ustawiona temperatura **B9** i pozostały czas **B10**.
– Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, na panelu zacznie migać „0 0 0”, a grzanie się wyłączy.

Smażenie

Umieść przygotowywane składniki w pojemniku **A2** z włożonym rusztem ociekowym A1 i wsuń pojemnik do korpusu frytkownicy **A**. Podłącz przewód zasilający **A7** do sieci elektrycznej (wskaźnik **B1** świeci = frytkownica jest w trybie gotowości) i włącz frytkownicę, naciskając przycisk **B1**. Za pomocą strzałek **B13** wybierz wymagany program. Jeśli nie chcesz używać programu automatycznego, ustaw bezpośrednio wymaganą temperaturę i czas. Wartości ustawisz za pomocą przycisku **B6** i strzałek **B14**. Następnie możesz również ustawić nagrzewanie dolnego grilla **B4** lub funkcję utrzymywania temperatury **B5**. Uruchom swoje ustawienie lub program automatyczny przyciskiem **B2** START / PAUSE.

Podczas przygotowania program można wstrzymać przyciskiem **B2** i wznowić przez ponowne naciśnięcie. Jeśli wskaźnik SHAKE **B8** zacznie migać, zalecamy potrząśnięcie lub obrócenie składników. Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Ostrożnie wysuń pojemnik **A2**, wyjmij potrawę i sprawdź, czy została wystarczająco poddana obróbce cieplnej. Jeśli potrawa nie jest gotowa, ustaw dodatkowy czas przygotowania. Po użyciu wyłącz urządzenie przyciskiem **B1** i odłącz je od sieci elektrycznej.

UWAGA

- Jeśli po włączeniu frytkownicy nie wybierzesz żadnej funkcji, urządzenie po **60 sekundach** automatycznie przełączy się w tryb gotowości.
- Ustawienie domyślne po włączeniu frytkownicy to **200 °C / 15 minut**.
- Niektóre składniki warto podczas przygotowywania wymieszać, potrząsnąć nimi lub obrócić (nawet kilkakrotnie). Podczas manipulacji nie obracaj pojemnika **A2** ani nie przechylaj go nadmiernie, może zawierać gorącą ciecz.

- Po wyjęciu pojemnika **A2** podczas pracy program zostanie przerwany, a na wyświetlaczu pojawi się „**---**”. Po jego ponownym wsunięciu przygotowywanie będzie kontynuowane.
- Składnikami potrząsaj wyłącznie przez wysunięcie pojemnika **A2**, nigdy nie poruszaj całą frytkownicą.
- Po zakończeniu programu przez krótki czas przebiega dochładzanie, następnie urządzenie się wyłączy.

Ustawienia programów automatycznych są następujące:

Ikona	Ustawienie		Utrzymywanie temperatury	Zakres		Funkcja SHAKE	Grill B4	Uwagi / zalecenia
	°C	Min.		°C	Min.			
(frytki)	220	16	tak	80-220	1-60	tak	tak*	Najpierw rozgrzej frytkownicę.
(stek)	220	15	tak	80-220	1-60	tak	tak	Rozmrożone steki o grubości ok. 2 cm
(skrzydełka z kurczaka)	220	13	tak	80-220	1-60	tak	tak	—
(podudzia z kurczaka)	220	20	tak	80-220	1-60	tak	tak	—
(ryba)	180	20	tak	80-220	1-60	tak	tak	Dla lepszego rezultatu posmaruj powierzchnię ryby olejem
(pizza)	230	8	tak	230	1-60	nie	tak*	W zależności od wielkości pojemnika maks. średnica wynosi 20 cm (ETA 1167) / 25 cm (ETA 6167). Aby uzyskać bardziej chrupiący spód, połóż pizzę bezpośrednio na ruszcie **A1**. Zalecany czas: pizza warzywna/ owocowa 6-8 min, mięsna lub z owocami morza 8-10 min.
(ciasto)	160	15	tak	80-220	1-60	nie	nie	Podczas pieczenia ciasto nie może przekraczać 2/3 wysokości pojemnika, aby nie znajdowało się zbyt blisko elementu grzejnego i nie przypaliło się. Nie ustawiaj zbyt wysokiej temperatury, a czas pieczenia dostosuj do wielkości wypieku.
(suszenie owoców)	60	240	nie	60-80	120-540	nie	nie	Użyj świeżych cytryn, jabłek itp. i pokrój je na plasterki o grubości około 5 mm.

** funkcja dolnego grilla jest tutaj aktywna w ustawieniu domyślnym. W przypadku pozostałych programów, które obsługują tę funkcję, należy podczas ustawień początkowych aktywować dolny grill ręcznie.*

IV. KONSERWACJA

Przed każdą konserwacją odłącz urządzenie od sieci elektrycznej, wyciągając wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego, i pozostaw je do ostygnięcia! Zewnętrzną obudowę przetrzyj wilgotną ściereczką. Nie używaj szorstkich i agresywnych środków czyszczących ani metalowych narzędzi, które mogłyby podczas czyszczenia porysować powierzchnię. Po ostygnięciu usuń z pojemnika nagromadzony tłuszcz i płyny. Pojemnik i ruszt umyj w gorącej wodzie ze środkiem czyszczącym, następnie opłucz czystą wodą i pozostaw do całkowitego wyschnięcia (nie używaj zmywarki do naczyń). W razie potrzeby do tych części można użyć delikatnych środków odtłuszczających. Wnętrze podstawy frytkownicy ostrożnie wytrzyj wilgotną ściereczką lub nieabrazyjną gąbką czyszczącą. W razie potrzeby usuń resztki zanieczyszczeń z osłony elementu grzejnego szczoteczką do czyszczenia.

Przewód zasilający **A7** przetrzyj ściereczką. Urządzenie przechowuj odpowiednio wyczyszczone w suchym, bezpyłowym miejscu, poza zasięgiem dzieci i osób niezdolnych do czynności prawnych.

Konserwację o większym zakresie lub wymagającą ingerencji do wewnętrznych części urządzenia może wykonać wyłącznie specjalistyczny serwis! Nieprzestrzeganie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw!

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

V. EKOLOGIA

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

VI. DANE TECHNICZNE

	ETA 1167	ETA 6167
Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia	
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia	
Waga ok. (kg)	3,8	4,5
Pojemność pojemników (l)	4,2	7,2
Klasa izolacyjna	I.	
Wymiary produktu (mm)	290 x 268 x 338	310 x 320 x 386

Pobór mocy gdy sprzęt jest wyłączony wynosi < 0,3 W

Zmiana specyfikacji technicznych i akcesoriów w zależności od modelu produktu jest zastrzeżona przez producenta. Zdjęcia służą wyłącznie jako ilustracja.

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

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym. Nie zanurzać w wodzie lub innych cieczy.

	TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Niebezpieczeństwo uduszenia. Tego worka nie należy używać w kołyskach, łóżeczkach, wózkach lub kojcach dziecięcych. Torebkę z PE położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!
	OSTRZEŻENIE: GORĄCA POWIERZCHNIA. Ryzyko poparzenia, które może powstać w wyniku dotknięcia gorących części. Należy być ostrożnym podczas obsługi urządzenia!
	UWAGA
	Zapoznaj się z instrukcją obsługi

DE – Heißluftfritteuse

eta 1167, 6167

FRITTA GRILL

BEDIENUNGSANLEITUNG

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

I. SICHERHEITSHINWEISE

- Vor der ersten Inbetriebsetzung lesen Sie sorgfältig die Bedienungsanleitung, sehen Sie sich die Abbildungen an und bewahren Sie die Anleitung zum späteren Gebrauch auf.
- Überprüfen Sie, ob die Angabe auf dem Typenschild der Spannung in Ihrer elektrischen Steckdose entspricht. Der Stecker der Anschlussleitung ist an die richtig angeschlossene und geerdete Steckdose laut EN anzuschließen!
- Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von 0 bis 8 Jahren nicht benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahre und älter benutzt werden, wenn diese unter dauerhafter Aufsicht sind. Dieses Gerät kann von Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, sofern sie während der Gerätebenutzung beaufsichtigt werden oder unterwiesen wurden, wie das Gerät in einer sicheren Weise zu nutzen ist und wenn sie die möglichen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen von Kindern nicht durchgeführt werden. Kinder unter 8 Jahren müssen von dem Gerät und seiner Anschlussleitung ferngehalten werden.
- Vor dem Austausch des Zubehörs oder der zugänglichen Teile, die sich beim Betrieb bewegen, vor der Montage und Demontage, vor Reinigung und Instandhaltung und nach Arbeitsende schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom el. Netz durch Ausziehen des Steckers der Anschlussleitung aus der el. Steckdose!
- Falls die Anschlussleitung vom Gerät beschädigt ist, muss diese durch den Hersteller, seinen Servicetechniker oder durch ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um gefährlichen Situationen vorzubeugen.
- 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 Teils 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 seine inneren Komponenten sind während des Betriebs und bis zum Abkühlen heiß. 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.
- 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!
- Das jeweilige Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch und zu den ähnlichen Zwecken (Geschäfte, Büros und ähnliche Arbeitsplätze, in Hotels, Motels und anderen Wohnobjekten, in den B&B sicherstellenden Unternehmen) bestimmt! Es ist nicht zum kommerziellen Gebrauch bestimmt!
- 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.
- 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.
- **Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser (auch nicht teilweise). Vermeiden Sie generell, dass die genannten Teile mit Wasser in Berührung kommen.**
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einer instabilen, zerbrechlichen und brennbaren Unterlage (z.B. **Glas-, Papier-, Kunststoff-, lackierte Holzplatten und verschiedene Gewebe/ Tischdecken**).
- Berühren Sie beim Frittieren keine Stellen, an denen Dampf / heiße Luft austritt. Es besteht Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr. Achten Sie auch darauf, dass beim Herausziehen des Behälters heißer Dampf austritt!
- Die Fritteuse muss ordnungsgemäß zusammengebaut werden, bevor sie an eine Steckdose angeschlossen wird. Schalten Sie die Fritteuse niemals ohne Behälter und Abtropfgitter ein.
- Gießen Sie keine Flüssigkeiten oder Frittieröl in die Fritteuse! Das Frittieren erfolgt durch Zirkulieren von heißer Luft.
- Alle vorbereiteten Rohstoffe dürfen sich nur im Frittierkorb befinden, vermeiden Sie deren Kontakt mit der Heizspirale.
- Metallzangen, Messer oder andere scharfe Metallküchenwerkzeuge nicht benutzen, diese könnten die Antihaftbeschichtung des Behälters oder des Abtropfgitters beschädigen.
- Decken Sie niemals die Einlass- und Auslassöffnungen während des Betriebs ab.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder andere Geräte. Lassen Sie um und über dem Gerät mindestens 20-30 cm freien Platz.
- 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.
- 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.
- 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)

A – Fritteusenkörper
A1 – Abtropfgitter
A2 – Frittierbehälter
A3 – Griff
A4 – Sichtfenster
A5 – Lufteinlass
A6 – Luftauslass
A7 – Netzkabel
A8 – oberes Heizelement
A9 – unteres Heizelement

B – Bedienfeld
B1 – EIN- / AUS-Taste
B2 – START- / PAUSE-Taste
B3 – Vorheiztaste
B4 – Taste unterer GRILL
B5 – Warmhaltetaste
B6 – Taste zur Auswahl von Temperatur / Zeit
B7 – Anzeige für aktive Erwärmung
B8 – Schüttelanzeige (SHAKE)
B9 – angezeigte Temperatur °C
B10 – angezeigte Zeit >min<
B11 – Display
B12 – Programmsymbole
B13 – Pfeile zur Programmauswahl
B14 – Pfeile zur Änderung von Temperatur / Zeit
B15 – Beleuchtungstaste

III. GEBRAUCHSANWEISUNG

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und nehmen Sie die Fritteuse mit Zubehör heraus. Entfernen Sie von der Fritteuse alle eventuell vorhandenen Haftfolien, Aufkleber oder Papier. Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in heißem Wasser mit Reinigungsmittel, spülen Sie sie gründlich mit sauberem Wasser ab und wischen Sie sie trocken oder lassen Sie sie trocknen. Beim ersten Einschalten kann kurzzeitig eine leichte Rauch- oder Geruchsentwicklung auftreten; dies ist kein Mangel und kein Grund zur Reklamation des Gerätes.

Zusammenbau der einzelnen Teile

Gehen Sie beim Zusammenbau der Fritteuse gemäß Abb.1 vor. Nehmen Sie den Frittierbehälter **A2** durch leichtes Ziehen aus dem Fritteusenkörper **A** heraus. Setzen Sie das Abtropfgitter **A1** ein. Schieben Sie den zusammengesetzten Behälter anschließend auf umgekehrte Weise wieder in den Fritteusenkörper ein.

Achtung (Abb. 2)

- Entfernen Sie die Silikoneinsätze nicht vom Gitter; sie verhindern eine Beschädigung der Oberflächenbeschichtung des Behälters.

Beschreibung - Bedienfeld und Display

Das Bedienfeld verfügt über eine Touchbedienung. Während des Betriebs können auf dem Display **B11** die aktuelle Zeit und Temperatur verfolgt werden. Das gewählte Programm kann jederzeit durch Drücken der Taste **B1** beendet werden.

Taste		Funktion
	B1	**EIN- / AUS-Taste** – durch Drücken wird die Fritteuse eingeschaltet; durch erneutes Drücken wird die Fritteuse ausgeschaltet oder das aktive Programm beendet.
	B2	**START- / PAUSE-Taste** – durch Drücken wird die eingestellte Erwärmung gestartet. Durch Drücken während des Betriebs wird die Erwärmung unterbrochen; durch erneutes Drücken wird sie fortgesetzt.
	B3	Funktion zum Vorheizen der Fritteuse vor dem Einlegen der Zutaten. Die Standardeinstellung beträgt **200 °C / 3** Minuten und kann nicht geändert werden. Starten Sie sie durch Drücken von **B3** und Bestätigung mit **B2**. Legen Sie nach Abschluss des Vorheizens die Zutaten in den Behälter und starten Sie das gewählte Programm.
	B4	Funktion zur Aktivierung des Grills (unteres Heizelement A9). In der Standardeinstellung ist die Funktion aktiv (während der Einstellung blinkt die Tastenbeleuchtung = die Funktion ist nach dem Einschalten der Erwärmung aktiv) und kann ausgeschaltet werden. Sie stellt eine zusätzliche Wärmequelle für ein gleichmäßiges Durchgaren der Zutaten dar.
	B5	Funktion zum Warmhalten nach Abschluss der Zubereitung. Sie hält die Temperatur bei **80 °C** für **60 Minuten**. Stellen Sie sie vor dem Start der Zubereitung ein.
	B6	Taste zur Auswahl von Temperatur / Zeit – kurz drücken, um die Temperatur- oder Zeiteinstellung auszuwählen, und anschließend mit den Pfeilen **B14** die Einstellung ändern.
	B14	Tasten zum Erhöhen und Verringern von Temperatur / Zeit – durch kurzes Drücken wird der eingestellte Wert angepasst; durch Gedrückthalten wird die Änderung beschleunigt. In Standardmodi ändert sich die Temperatur in Schritten von 5 °C und die Zeit in Schritten von 1 Minute.
	B13	Tasten zur Auswahl eines voreingestellten Programms.
	B15	Taste für die Beleuchtung des Arbeitsbereichs. Nach der Aktivierung leuchtet sie ungefähr 15 Sekunden. Bei Bedarf kann sie erneut eingeschaltet werden.

Beschreibung der akustischen und optischen Signalisierung:

– Nach dem Anschluss des Netzkabels **A7** an das Stromnetz ertönt ein akustisches Signal und alle Symbole leuchten kurz auf.
– Nach dem Drücken einer beliebigen Taste ertönt ein akustisches Signal.
– Während der Einstellung zeigt ein blinkendes Symbol die ausgewählte oder aktive Funktion an.
– Die Anzeige **B7** signalisiert aktiven Heizbetrieb (schaltet sich während der Zubereitung abwechselnd ein und aus).
– Das Blinken der Anzeige **B8** (SHAKE) und ein akustisches Signal weisen darauf hin, dass die Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt oder gewendet werden müssen.
– Auf dem Display **B11** werden abwechselnd die eingestellte Temperatur **B9** und die verbleibende Zeit **B10** angezeigt.
– Nach Programmende ertönt ein akustisches Signal, auf dem Display blinkt „0 0 0“ und die Heizung schaltet sich aus.

Frittieren

Geben Sie die zuzubereitenden Zutaten in den Behälter **A2** mit eingesetztem Abtropfgitter **A1** und schieben Sie den Behälter in den Fritteusenkörper A. Schließen Sie das Netzkabel **A7** an das Stromnetz an (die Anzeige **B1** leuchtet = die Fritteuse befindet sich im Bereitschaftsmodus) und schalten Sie die Fritteuse durch Drücken der Taste **B1** ein. Wählen Sie mit den Pfeilen **B13** das gewünschte Programm aus. Wenn Sie kein Automatikprogramm verwenden möchten, stellen Sie direkt die gewünschte Temperatur und Zeit ein. Die Werte stellen Sie mit der Taste **B6** und den Pfeilen **B14** ein. Anschließend können Sie auch die Erwärmung des unteren Grills **B4** oder die Warmhaltefunktion **B5** einstellen. Starten Sie Ihre Einstellung oder das Automatikprogramm mit der Taste **B2 START / PAUSE**.

Während der Zubereitung kann das Programm mit der Taste **B2** unterbrochen und durch erneutes Drücken fortgesetzt werden. Wenn die Anzeige SHAKE **B8** zu blinken beginnt, empfehlen wir, die Zutaten zu schütteln oder zu wenden. Nach dem Ende des Programms ertönt ein akustisches Signal. Ziehen Sie den Behälter **A2** vorsichtig heraus, entnehmen Sie das Gericht und überprüfen Sie, ob es ausreichend wärmebehandelt ist. Ist das Gericht nicht fertig, stellen Sie eine zusätzliche Zubereitungszeit ein. Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch mit der Taste **B1** aus und trennen Sie es vom Stromnetz.

ACHTUNG

- Wenn Sie nach dem Einschalten der Fritteuse keine Funktion auswählen, schaltet das Gerät nach 60 Sekunden automatisch in den Bereitschaftsmodus.
- Die Standardeinstellung nach dem Einschalten der Fritteuse beträgt 200 °C / 15 Minuten.
- Einige Zutaten sollten während der Zubereitung umgerührt, geschüttelt oder gewendet werden (auch mehrmals). Drehen Sie den Behälter A2 bei der Handhabung nicht um und neigen Sie ihn nicht übermäßig, da er heiße Flüssigkeit enthalten kann.
- Wenn der Behälter A2 während des Betriebs herausgenommen wird, wird das Programm unterbrochen und auf dem Display erscheint „---“. Nach dem erneuten Einschieben wird die Zubereitung fortgesetzt.
- Schütteln Sie die Zutaten nur durch Herausziehen des Behälters A2, bewegen Sie niemals die ganze Fritteuse.

- Nach dem Ende des Programms erfolgt kurz eine Abkühlphase, danach schaltet sich das Gerät aus.

Die Einstellungen der Automatikprogramme sind wie folgt:

Symbol	Einstellung		Warmh.	Bereich		SHAKE-Funktion	Grill B4	Anmerkungen / Empfehlungen
	°C	Min.		°C	Min.			
(Pommes)	220	16	ja	80-220	1-60	ja	ja*	Heizen Sie die Fritteuse zuerst vor.
(Steak)	220	15	ja	80-220	1-60	ja	ja	Aufgetaute Steaks mit einer Dicke von ca. 2 cm
(Chicken Wings)	220	13	ja	80-220	1-60	ja	ja	—
(Hähnchenschenkel)	220	20	ja	80-220	1-60	ja	ja	—
(Fisch)	180	20	ja	80-220	1-60	ja	ja	Für ein besseres Ergebnis bestreichen Sie die Oberfläche des Fisches mit Öl
(Pizza)	230	8	ja	230	1-60	nein	ja*	Je nach Größe des Behälters beträgt der maximale Durchmesser 20 cm (ETA 1167) / 25 cm (ETA 6167). Für einen knusprigeren Boden legen Sie die Pizza direkt auf das Gitter **A1**. Empfohlene Zeit: Gemüse-/Obstpizza 6-8 min, Fleischpizza oder Pizza mit Meeresfrüchten 8-10 min.
(Kuchen)	160	15	ja	80-220	1-60	nein	nein	Beim Backen darf der Teig nicht mehr als 2/3 der Behälterhöhe einnehmen, damit er sich nicht zu nah am Heizelement befindet und nicht anbrennt. Stellen Sie keine zu hohe Temperatur ein und passen Sie die Backzeit an die Größe des Gebäcks an.
(Dörrobst)	60	240	nein	60-80	120-540	nein	nein	Verwenden Sie frische Zitronen, Äpfel usw. und schneiden Sie sie in etwa 5 mm dicke Scheiben.

** die Funktion des unteren Grills ist hier in der Standardeinstellung aktiv. Bei anderen Programmen, die diese Funktion unterstützen, muss der untere Grill bei der Anfangseinstellung manuell aktiviert werden.*

IV. WARTUNG

Trennen Sie das Gerät vor jeder Wartung vom Stromnetz, indem Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose ziehen, und lassen Sie es abkühlen! Wischen Sie das Außengehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel und keine Metallwerkzeuge, die während der Reinigung die Oberfläche zerkratzen könnten. Entfernen Sie nach dem Abkühlen angesammeltes Fett und Flüssigkeiten aus dem Behälter.

Waschen Sie den Behälter und das Gitter in heißem Wasser mit Reinigungsmittel, spülen Sie sie anschließend mit sauberem Wasser ab und lassen Sie sie ausreichend trocknen (verwenden Sie keine Spülmaschine). Bei Bedarf können für diese Teile schonende Entfettungsmittel verwendet werden. Wischen Sie das Innere der Fritteusenbasis vorsichtig mit einem feuchten Tuch oder einem nicht scheuernden Reinigungsschwamm aus. Entfernen Sie bei Bedarf Schmutzreste von der Abdeckung des Heizelements mit einer Reinigungsbürste.

Wischen Sie das Netzkabel **A7** mit einem Tuch ab. Lagern Sie das Gerät ordnungsgemäß gereinigt an einem trockenen, staubfreien Ort außerhalb der Reichweite von Kindern und nicht geschäftsfähigen Personen.

Wartungsarbeiten umfangreicheren Charakters 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.

V. UMWELTSCHUTZ

Sofern es die Maße zuließen, sind alle Teile des Gerätes, die Verpackung, Komponenten und das Zubehör mit dem verwendeten Material sowie auch deren Recycling gekennzeichnet. Die am Produkt oder in der Begleitdokumentation aufgeführten Symbole bedeuten, dass die verwendeten elektrischen bzw. elektronischen Produkte nicht zusammen mit kommunalem Abfall entsorgt werden dürfen. Geben Sie diese zum Zweck deren richtiger Entsorgung in dafür bestimmten Wertstoffsammelstellen ab, wo sie kostenlos entgegengenommen werden. Durch eine richtige Entsorgung dieser Produkte tragen Sie dazu bei, wertvolle Rohstoffe zu erhalten und vorbeugend negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, was die Folgen einer falschen Entsorgung von Abfällen sein könnten Fordern Sie weitere Einzelheiten von Ihrer örtlichen Behörde bzw. von der nächstliegenden Wertstoffsammelstelle an. Bei einer falschen Entsorgung dieser Art von Abfall können im Einklang mit den nationalen Vorschriften Geldstrafen verhängt werden. Falls das Gerät definitiv außer Betrieb genommen werden soll, wird empfohlen, die Anschlussleitung des Gerätes nach der Trennung vom Stromnetz abzuschneiden, das Gerät wird somit unbrauchbar.

VI. TECHNISCHE DATEN

	ETA 1167	ETA 6167
Spannung (V)	angegeben auf dem Typenschild des Gerätes	
Leistungsaufnahme (W)	angegeben auf dem Typenschild des Gerätes	
Gewicht (kg)	3,8	4,5
Fassungsvermögen der Behälter (l)	4,2	7,2
Gerät der Schutzklasse	I.	
Abmessungen (ca. LxTxH) (mm)	290 x 268 x 338	310 x 320 x 386

Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand < 0,3 W

Die Änderung der technischen Spezifikation und des Inhalts des eventuellen

Zubehörs nach Modell des Erzeugnisses durch den Hersteller vorbehalten.

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 und Bestellung von Ersatzteilen wenden Sie sich bitte an unsere deutsche Servicezentrale: Tel.: 034491/58860, Fax: 034491/5886189, Email: info@eta-hausgeraete.de

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS. Nur für die Verwendung im Haushalt. Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.	
 	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: HEISSE OBERFLÄCHE. Verbrennungsgefahr beim Berühren heißer Teile. Seien Sie bei der Handhabung des Geräts vorsichtig!
	ACHTUNG
	Lesen Sie die Bedienungsanleitung

© DATE 10/07/2026

e.č. 49/2026

Výrobce / Výrobca / Producer /
Gyártó / Producent / Hersteller:

ETA a. s., náměstí Práce 2523, 760 01 Zlín, CZ,
info@eta.cz

22
PAP