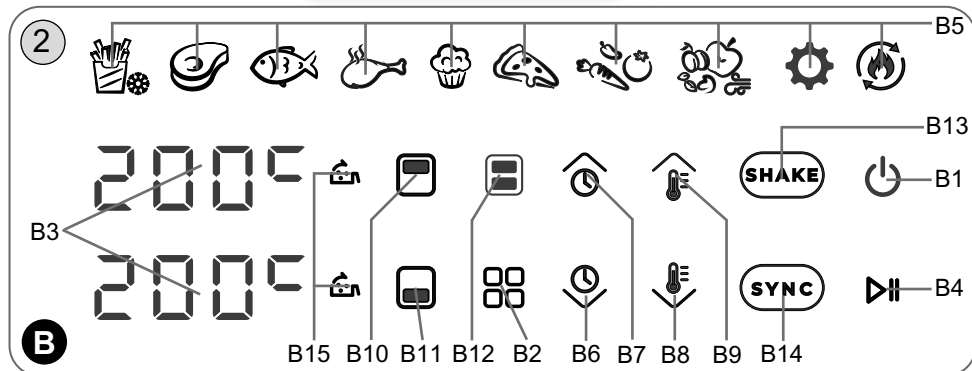
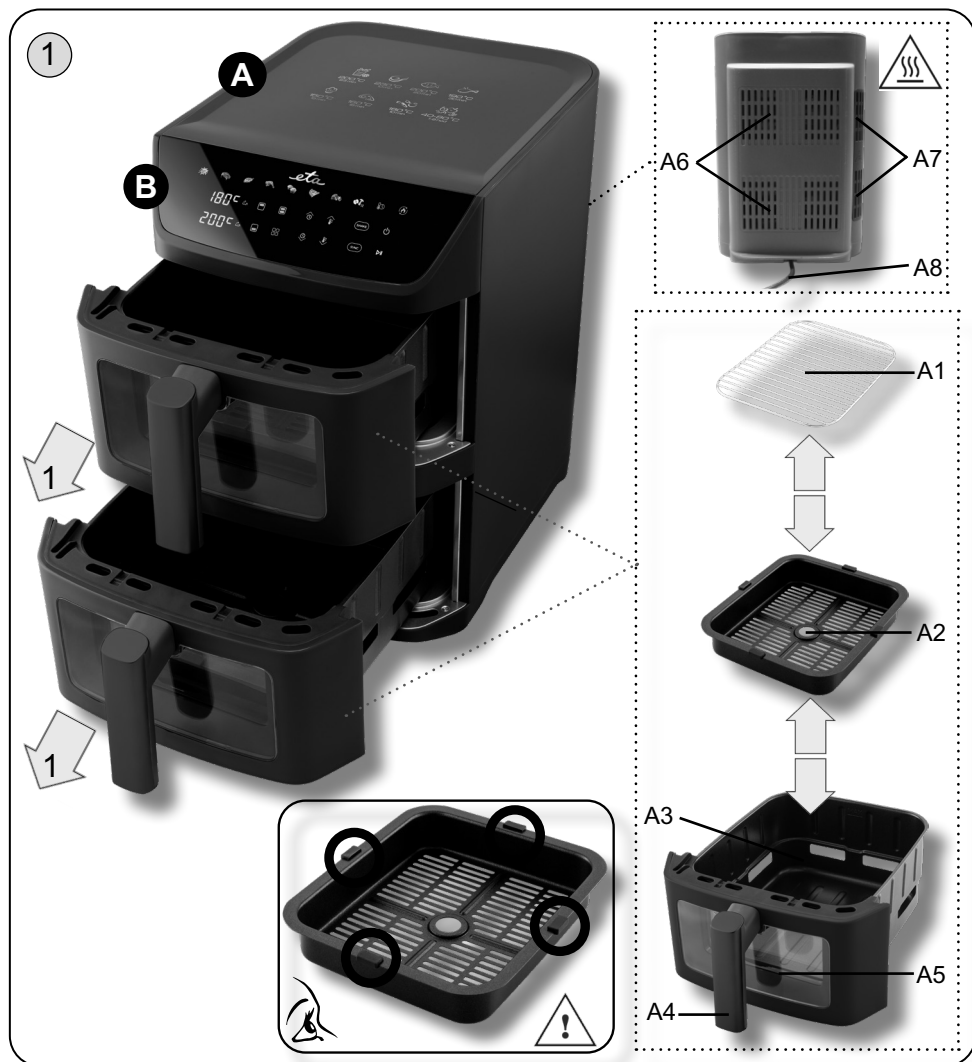


<i>Horkovzdušná fritéza • NÁVOD K OBSLUZE</i>	CZ	4-13
<i>Teplovzdušná fritéza • NÁVOD NA OBSLUHU</i>	SK	14-23
<i>Air Fryer • USER MANUAL</i>	EN	24-31
<i>Forrólevegős fritőz • HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ</i>	HU	32-40
<i>Frytkownica beztłuszczowa • INSTRUKCJA OBSŁUGI</i>	PL	41-49
<i>Heißluftfritteuse • BEDIENUNGSANLEITUNG</i>	DE	50-58

FRITTA DUAL SLIM





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

OBSAH | CONTENT | TARTALOM | SPIS TREŚCI | INHALT

CZ – HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

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

SK – TEPELOVZDUŠNÁ FRITÉZA

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	14
II. POPIS SPOTREBIČA (Obr. 1)	17
III. POKYNY NA POUŽITIE	17
IV. ÚDRŽBA	21
V. RIEŠENIE PROBLÉMOV	22
VI. EKOLÓGIA	22
VII. TECHNICKÉ ÚDAJE	23

EN – AIR FRYER

I. SAFETY NOTICE	24
II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (FIG. 1)	26
III. INSTRUCTIONS FOR USE	27
IV. MAINTENANCE	30
V. ENVIRONMENT	30
VI. TECHNICAL DATA	31

HU – FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS	32
II. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1. ÁBRA)	34
III. HASZNÁLATI UTASÍTÁS	35
IV. KARBANTARTÁS	38
V. KÖRNYEZETVÉDELLEM	39
VI. MŰSZAKI ADATOK	39

PL – FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

I. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	41
II. OPIS URZĄDZENIA (RYS. 1)	44
III. INSTRUKCJA UŻYCIA	44
IV. KONSERWACJA	48
V. EKOLOGIA	48
VI. DANE TECHNICZNE	49

DE – HEISSLUFTFRITTEUSE

I. SICHERHEITSHINWEISE	50
II. BESCHREIBUNG DES GERÄTES (ABB. 1)	53
III. GEBRAUCHSANWEISUNG	53
IV. WARTUNG	57
V. UMWELTSCHUTZ	57
VI. TECHNISCHE DATEN	57

eta 4167**FRITTA DUAL SLIM****NÁVOD K OBSLUZE**

Vážení zákazníci, 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. Spotřebič má dvě varné komory, a proto má vysokou elektrickou spotřebu. Nezapojujte další výkonný spotřebič (např. varnou konvici, elektrický gril atd.) do shodné el. zásuvky.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti ve věku od 0 do 8 let. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší, pokud jsou trvale pod dozorem. Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou a po skončení práce spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně nebo upadl na zem a poškodil se nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- **POZOR:** Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedení spotřebiče do činnosti.
- **POZOR:** Plášť spotřebiče a 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.
- Spotřebič, jeho kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody (ani částečně). Zároveň zabraňte jejich polití.
- 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 mokřma 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, v zemědělství)! Není určen pro komerční použití!
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- Spotřebič nepoužívejte venku!
- Nepoužívejte spotřebič k vytápění místnosti!
- Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu fritování.
- Fritézu používejte pouze na místech, kde nehrozí její převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. **záclony, závěsy, dřevo** atd.), tepelných zdrojů (např. **kamna, el./plynový sporák** atd.) a vlhkých povrchů (**dřezy, umyvadla** atd.).
- Neumísťujte spotřebič na nestabilní, křehké a hořlavé podklady (např. skleněné, papírové, plastové, dřevěné lakované desky a různé tkaniny/ubrusy).
- Neumísťujte horkou nádobu do blízkosti hořlavých látek nebo předmětů (např. **na dřevěný stůl, lakovanou plochu ani jiný druh citlivého povrchu**), který se může teplem poškodit.
- Spotřebič nesmí být používán ve vlhkém nebo mokřmém prostředí a v jakémkoliv prostředí s nebezpečím požáru nebo výbuchu (prostory, kde jsou skladovány chemikálie, paliva, oleje, plyny, barvy a další hořlavé, případně těkavé, látky).
- 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 tato držadla k přenášení spotřebiče.
- Spotřebič nepřenášejte v horkém stavu, při eventuálním překlopení hrozí nebezpečí úrazu popálením.
- Při přenášení fritézy ji vždy držte v horizontální poloze za spodní část tak, aby z ní nevypadly nádoby a nepoškodily se.
- Do fritézy nelijte žádné tekutiny ani fritovací olej! Fritování probíhá pomocí cirkulace horkého vzduchu.
- Nikdy nezakrývejte prostor mezi topným tělesem a nádobou a nevsunujte do tohoto prostoru žádné předměty (např. prsty, lžíce,lobal, potravinové fólie). Prostor mezi topným tělesem a nádobou musí být volný.
- Při přípravě je možné samovznícení připravovaných potravin. V případě náhlého vzplanutí odpojte spotřebič od elektrické sítě a oheň uhasťte.
- Nikdy ve fritéze nepoužívejte lehké přísady nebo pečící papír.
- Všechny připravované suroviny se musí nacházet pouze ve fritovací nádobě, zamezte jejich kontaktu s topnou spirálou.
- Během provozu nikdy nezakrývejte vstupní a výstupní ventilační otvory!
- Spotřebič neumísťujte proti stěně nebo jiným spotřebičům. Ponechte alespoň 20-30 cm volného místa okolo a nad spotřebičem.

- 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 upozorujete 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 rozehrátí přibližně 30 min. na ochlazení a bezpečnou manipulaci a čištění.
- Při vysunování nádoby pomocí rukojeti postupujte opatrně a tělo fritézy druhou rukou přidržíte.
- 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.
- **VAROVÁNÍ:** Při nesprávném používání přístroje, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Aby se zajistila bezpečnost a správná funkčnost přístroje, používejte jen originální náhradní díly a výrobcem schválené příslušenství.
- 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 mokřima 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 – grilovací mřížky
- A2 – odkapní rošty
- A3 – fritovací nádoby
- A4 – držadla

A5 – průzory

- A6 – vstup vzduchu
- A7 – výstup vzduchu
- A8 – napájecí kabel

B – ovládací panel

B1 – tlačítko ZAP. / VYP.

B2 – tlačítko MODE

B3 – displej

B4 – tlačítko START / PAUSE

B5 – ikony nastaveného programu

B6 – tlačítko snížení času

B7 – tlačítko zvýšení času

B8 – tlačítko snížení teploty

B9 – tlačítko zvýšení teploty

B10 – tlačítko (aktivuje nádobu horní)

B11 – tlačítko (aktivuje nádobu spodní)

B12 – tlačítko (aktivuje nádoby obě)

B13 – tlačítko SHAKE (upozornění na protřepání)

B14 – tlačítko SYNC (synchronizace času)

B15 – indikátor protřepání

III. POKYNY K POUŽITÍ

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

Sestavení jednotlivých dílů

Při sestavení fritézy postupujte podle obr. 1. Fritovací nádoby **A3** mírným tahem vyjměte z těla fritézy **A**. Vložte odkapní rošty **A2**, případně i grilovací mřížky **A1**. Opačným způsobem sestavené nádoby pak zasuňte zpět do těla fritézy.

Pozor (obr. 1)

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

Popis - ovládací panel a displej (obr. 2)

Ovládací panel má dotykové ovládání. Během provozu lze na displeji **B3** sledovat aktuální čas, teplotu a informaci o "protřepání". 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 MODE – stisknutím nastavíte jeden z přednastavených 10 programů.
	B4	Tlačítko START / PAUSE – stisknutím spustíte nastavený ohřev. Stisknutím během provozu ohřev pozastavíte, dalším stisknutím bude pokračovat.
	B6	Tlačítko snížení času – krátkým stiskem sníží čas o 1 min., dlouhým stisknutím se snížení zrychlí. Rozsah nastavení je 1 – 60 min. / 8 hod.
	B7	Tlačítko zvýšení času – krátkým stiskem zvýší čas o 1 min., dlouhým stisknutím se zvýšení zrychlí. Rozsah nastavení je 1 – 60 min. / 8 hod.

	B8	Tlačítko snížení teploty – krátkým stiskem sníží teplotu o 5 °C, dlouhým stisknutím se snížení zrychlí. Rozsah nastavení je 40 – 230 °C
	B9	Tlačítko zvýšení teploty – krátkým stiskem zvýší teplotu o 5 °C, dlouhým stisknutím se zvýšení zrychlí. Rozsah nastavení je 40 – 230 °C
	B10	Tlačítko nádoba horní – stiskněte tlačítko, LED kontrolka bude blikat. Poté můžete pro nádobu horní nastavit: menu, čas vaření a teplotu. Opětovným dlouhým stisknutím tlačítka nastavení pro nádobu horní vypnete.
	B11	Tlačítko nádoba spodní – stiskněte tlačítko, LED kontrolka bude blikat. Poté můžete pro nádobu spodní nastavit: menu, čas vaření a teplotu. Opětovným dlouhým stisknutím tlačítka nastavení pro nádobu spodní vypnete.
	B12	Tlačítko obě nádoby – stiskněte tlačítko, LED kontrolka bude blikat. Poté můžete pro obě nádoby nastavit: menu, čas vaření a teplotu.
	B13	Tlačítko SHAKE – stisknutím tlačítka zapnete upozornění na protřepání. Na displeji se zobrazí indikátor B15 . To znamená, že v druhé polovině vaření vás fritéza upozorní, abyste jídlo protřepali nebo otočili. Opětovným stisknutím tlačítka upozornění vypnete. Poznámka: Pokud je nastavená krátká doba provozu, funkce připomenutí protřepání není aktivní.
	B14	Tlačítko SYNC – stisknutím tlačítka zapnete funkci, aby se pokrmy v obou nádobách dokončily ve stejný čas. Poznámka: Při nastavení parametrů nádob na různé časy vaření začne jako první delší čas vaření, zatímco druhá nádoba bude pozastavena (LED displej zobrazí nápis „HoLd“). Jakmile jsou zbývající časy vaření pro obě nádoby shodné, druhá nádoba zahájí vaření. V tomto okamžiku jsou obě nádoby synchronizovány. Opětovným stisknutím tlačítka bude funkce synchronizace vaření zrušena.

Popis zvukové a světelné signalizace:

- Po připojení napájecího kabelu **A8** 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.
- Rozblikání indikátoru **B15** (SHAKE) a zvukový signál upozorňují na potřebu protřepání nebo otočení surovin v polovině času přípravy.
- Na displejích **B3** se střídavě zobrazují nastavená teplota a zbývající čas.
- Po ukončení programu zazní zvuková signalizace, na panelu se zobrazí "End" a ohřev se vypne.

Fritování

Do nádoby **A3** s vloženým odkapním roštem **A2** případně grilovací mřížkou **A1** vložte připravované suroviny (respektujte maximální množství, tj. po rysku MAX) a nádobu zasuňte do těla fritézy **A**. Vidlici napájecího přívodu **A8** připojte k elektrické síti. Dojde ke krátkému rozsvícení všech symbolů. Tyto následně pohasnou a v režimu připravenosti zůstane svítit symbol tlačítka **B1**. Stisknutím tlačítka **B1** dojde k aktivaci fritézy.

Pomocí tlačítek **B10**, **B11** vyberte nádobu horní nebo nádobu dolní případně pomocí tlačítka **B12** obě nádoby. Dojde k rozsvícení přednastavené teploty 200 °C na displeji. Tlačítkem **B2** vyberte požadovaný program. Toto nastavení potvrďte stiskem **B4**, nebo nastavte jiné parametry a ty poté potvrďte tlačítkem **B4**. V průběhu funkce je možné teplotu i čas měnit. Pokud se rozbliká indikátor **SHAKE B15**, doporučujeme suroviny protřepat nebo otočit. Ukončení funkce je doprovázeno zvukovou signalizací (displej zobrazí nápis "End"). Dojde k vypnutí topného tělesa, ventilátor však ještě kvůli odvětrání chvíli dobíhá (cca 1 minutu). Poté se spotřebič automaticky vypne. Po ukončení přípravy pomocí držadla opatrně vysuňte nádobu **A3** se surovinami a nechejte chvíli zchladnout. V závislosti na charakteru připravovaných surovin po vychladnutí vylijte případné tekutiny z nádob. Před konzumací zkontrolujte dostatečné tepelné zpracování pokrmu. Pokud připravované pokrmy nejsou dostatečně usmažené / upečené, v přípravě pokračujte. Činnost spotřebiče lze kdykoliv zastavit stisknutím tlačítka **B4** nebo vypnout stisknutím tlačítka **B1**. Po použití spotřebič odpojte od el. sítě.

POZOR

- Pokud po zapnutí fritézy nezvolíte žádnou funkci, spotřebič se po **10 minutách** automaticky přepne do režimu připravenosti.
- V případě, že v režimu **Pauzy** nedojde k opětovnému spuštění do **10 minut** spotřebič automaticky přejde do režimu připravenosti.
- Výchozí nastavení po zapnutí fritézy je 200 °C / 23 minut.
- Některé suroviny je vhodné během přípravy promíchat, protřepat nebo otočit (i vícekrát). Při manipulaci nádobu **A3** neotáčejte ani nadměrně nenaklánějte, může obsahovat horkou tekutinu.
- Při vyjmutí nádoby **A3** během provozu se program přeruší a na displeji bude blikat čas nebo teplota a symbol **B4**. Po jejím opětovném zasunutí bude příprava pokračovat.
- Vyjmutí jedné z nádob vede k přerušení chodu obou vyhřívaných prostorů. V případě, že do 10 minut není nádoba vložena zpět, spotřebič se vypne (displej zobrazí nápis "End") a po dobu 1 minuty bude ještě probíhat ochlazování.
- V případě vyjmutí jen jedné nádoby dojde u druhého prostoru k ochlazování po dobu 1 minuty.
- Pokud nádoby vyjmete v režimu **Pauzy**, je nutné pro opětovnou aktivaci chodu po zasunutí nádoby opět stisknout tlačítko **B4**.
- Suroviny protřepávejte pouze vysunutím nádoby **A3**, nikdy nepohybujte celou fritézou.
- Po ukončení programu probíhá krátce dochlazování, poté se spotřebič vypne.

Nastavení automatických programů je následující:

Ikona	Název	Nastavení		Rozsah		Funkce SHAKE	Poznámky / doporučení
		°C	Min.	°C	Min.		
	hranolky	200	23	180-220	1-60	ano	Nejprve fritézu předehřejte.
	steak	230	10	160-230	1-60	ano	Rozmrazené steaky o tloušťce cca 2 cm.
	ryba	200	20	160-230	1-60	ano	Pro lepší výsledek potřete povrch ryby olejem.

Ikona	Název	Nastavení		Rozsah		Funkce SHAKE	Poznámky / doporučení
		°C	Min.	°C	Min.		
	kuřecí paličky	190	30	170-200	1-60	ano	—
	moučník	150	15	140-170	1-60	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.
	pizza	160	15	150-180	1-60	ne	Podle velikosti nádoby je maximální průměr pizzy 21 cm. Pro křupavější spodek položte pizzu přímo na grilovací mřížku A1.
	zelenina	180	10	140-200	1-60	ano	—
	sušení ovoce	60	300	40-80	1-480	ne	Použijte čerstvé citrony, jablka apod. a nakrájejte je na plátky silné přibližně 5 mm.
	DIV	180	15	> 80 ≤ 80	1-60 1-480	ano	Vlastní nastavení teploty a času.
	Rychlý start	160	8	140-180	1-60	ano	Rychlé přehřátí fritézy.

Následující typy 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	350-400	15-20	220	ano (1-4x)	—
Tlusté hranolky	350-400	18-25	220	ano (1-4x)	—
Grat. brambory	400	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	30-40	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	polotovár
Mražené rybí prsty	100-500	6-10	200	–	polotovár
Sýr	100-500	8-10	180	–	polotovár
Sušení					
Paprika / Feferonky	100-500	4-8 hod.	60-70		očistit, nakrájjet 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

- Nádoby **A3** nepřepĺnujte; suroviny by neměly přesáhnout cca 1/2 objemu nádoby, 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.
- Při přípravě rychle se kazících potravin buďte obezřetní, pokud jde o použití funkce synchronizovaného dokončení (může dojít k nežádoucímu množení bakterií).
- V případě potřeby lze do nádoby vložit i formu na pečení dortíků, koláčků apod.
- Fritézu lze použít také k ohřevu již připravených pokrmů. Doporučujeme, abyste své jídlo neponechávali teplé více než 30 min., protože může dojít ke snížení kvality jídla.

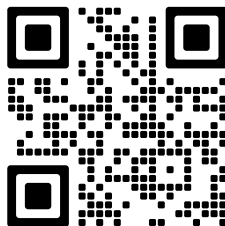
IV. ÚDRŽBA

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. Nádoby, rošty a grilovací mřížky 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 **A8** 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 PROBLÉMU

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	Protřeptejte / 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
Nádoby nelze zasunout do fritézy	V nádobách je příliš mnoho surovin	Nenaplňujte nádoby nad označení MAX.

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 4167	
Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku výrobku
Hmotnost cca (kg)	10,38
Objem nádoby (l)	6 / 6
Spotřebič třídy ochrany	I.
Rozměry cca (V x Š x D), (mm)	488 x 279 x 413
Deklarovaná hladina akustického výkonu	≤ 65 dB(A) re 1 pW
Příkon ve vypnutém stavu je	< 0,50 W

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

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, kočárkách 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



Čtete návod k obsluze



Nesmí být likvidováno společně s komunálním odpadem

eta 4167**FRITTA DUAL SLIM****NÁVOD NA OBSLUHU**

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

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu, prezrite si obrázky a návod si uschovajte na skoršie použitie.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke. Vidlicu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN! Spotrebič má dve varné komory, a preto má vysokú elektrickú spotrebu. Nezapájajte ďalší výkonný spotrebič (napr. rýchlovarnú kanvicu, elektrický gril atď.) do rovnakej el. zásuvky.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli prípadným nebezpečenstvám. Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokova pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosah spotrebiča a prívodu. Spotrebiče nesmú používať deti vo veku od 0 do 8 rokov.
- Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu. Deti si so spotrebičom nesmú hrať.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak správne nepracuje, spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takomto prípade 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.

- Spotrebič, jeho kábel ani zástrčku nikdy neponárajte do vody (ani čiastočne). Zároveň zabráňte ich poliatu.
- Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevyťahujte ju z nej mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!
- Výrobok je určený len na použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, motelloch a iných obytných priestoroch, v podnikoch zaistujúcich nocľah s raňajkami, v poľnohospodárstve)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte kontaktu domácich zvierat so spotrebičom, rastlinám a hmyzu.
- Spotrebič nepoužívajte vonku!
- Nepoužívajte spotrebič na vykurovanie miestností!
- 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**).
- Spotrebič sa nesmie používať vo vlhkom alebo mokrom prostredí a v akomkoľvek prostredí s nebezpečenstvom požiaru alebo výbuchu (priestory, kde sa skladujú chemikálie, palivá, oleje, plyny, farby a ďalšie horľavé, prípadne prchavé látky).
- Nikdy nezakrývajte priestor medzi vykurovacím telesom a nádobou a nekladajte do tohto priestoru žiadne predmety (napr. prsty, lyžice, alobal, potravinové fólie). Priestor medzi vykurovacím telesom a nádobou musí zostať voľný.
- Spotrebič neprenášajte v horúcom stave, pri prípadnom preklopení hrozí nebezpečenstvo úrazu popálením.
- Nikdy vo fritéze nepoužívajte ľahké prísady ani papier na pečenie.
- Pri prenášaní fritézy ju vždy držte v horizontálnej polohe za spodnú časť tak, aby z nej nevypadli nádoby a nepoškodili sa.
- Pri prvom zapnutí spotrebiča môže dôjsť k prípadnému krátkemu miernemu zadymeniu, čo nie je porucha a nie je to dôvod na reklamáciu spotrebiča.
- Pri príprave môže dôjsť k samovznieteniu pripravovaných potravín. V prípade náhleho vzplanutia odpojte spotrebič od elektrickej siete a oheň uhasťte.
- 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 poliatu.**
- Fritéza by mala byť správne čistená a prípadné zvyšky pokrmu odstránené. Neudržiavanie 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 tieto držadlá 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 pridržievajte.
- Nepoužívajte kovové kliešte, obracačky, nôž alebo iné ostré kovové kuchynské náčinie, mohli by poškodiť nepríhlavú povrchovú úpravu nádoby a 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).
- VAROVANIE: Pri nesprávnom používaní prístroja, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Aby sa zaistila bezpečnosť a správna funkčnosť prístroja, používajte len originálne náhradné diely a príslušenstvo schválené výrobcom.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel, než na ktorý je určený a opísaný v tomto návode!
- Pokyny v návode považujte za súčasť spotrebiča a odovzdajte ich akémukoľvek ďalšiemu používateľovi spotrebiča.
- 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 nekladte 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.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.

II. POPIS SPOTREBIČA (Obr. 1)

A – telo fritézy

- A1 – grilovacie mriežky
- A2 – odkvapkávacie rošty
- A3 – fritovacie nádoby
- A4 – rukoväť
- A5 – priezory
- A6 – vstup vzduchu
- A7 – výstup vzduchu
- A8 – napájací kábel

B – ovládací panel

- B1 – tlačidlo ZAP. / VYP.
- B2 – tlačidlo MODE
- B3 – displej

B4 – tlačidlo Štart / Pauza

B5 – ikony nastaveného programu

B6 – tlačidlo zníženia času

B7 – tlačidlo zvýšenia času

B8 – tlačidlo zníženia teploty

B9 – tlačidlo zvýšenia teploty

B10 – tlačidlo (aktivuje hornú nádobu)

B11 – tlačidlo (aktivuje spodnú nádobu)

B12 – tlačidlo (aktivuje obe nádoby)

B13 – tlačidlo SHAKE (upozornenie na pretrepanie)

B14 – tlačidlo SYNC (synchronizácia času)

B15 – indikátor pretrepanie (SHAKE)

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. Fritovacie nádoby **A3** miernym ťahom vyberte z tela fritézy **A**. Vložte odkvapkávacie rošty **A2**, prípadne aj grilovacie mriežky **A1**. Opačným spôsobom potom zostavené nádoby zasuňte späť do tela fritézy.

Pozor (obr. 1)

- Neodstraňujte silikónové vložky z roštov, zabraňujú poškodeniu povrchovej úpravy nádob.

Popis - ovládací panel a displej (obr. 2)

Ovládací panel má dotykové ovládanie. Počas prevádzky je možné na displeji **B3** sledovať aktuálny čas, teplotu a informáciu o pretrepaní. 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 MODE – stlačením nastavíte jeden z 10 prednastavených programov.
	B4	Tlačidlo START / PAUSE – stlačením spustíte nastavený ohrev. Stlačením počas prevádzky ohrev pozastavíte, ďalším stlačením bude pokračovať.

	B6	Tlačidlo zníženia času – krátkym stlačením zníži čas o 1 min.; dlhým stlačením sa znižovanie zrýchli. Rozsah nastavenia je 1 – 60 min. / 8 hod.
	B7	Tlačidlo zvýšenia času – krátkym stlačením zvýši čas o 1 min.; dlhým stlačením sa zvyšovanie zrýchli. Rozsah nastavenia je 1 – 60 min. / 8 hod.
	B8	Tlačidlo zníženia teploty – krátkym stlačením zníži teplotu o 5 °C; dlhým stlačením sa znižovanie zrýchli. Rozsah nastavenia je 40 – 230 °C
	B9	Tlačidlo zvýšenia teploty – krátkym stlačením zvýši teplotu o 5 °C; dlhým stlačením sa zvyšovanie zrýchli. Rozsah nastavenia je 40 – 230 °C
	B10	Tlačidlo horná nádoba – stlačte tlačidlo, LED kontrolka začne blikať. Následne môžete pre hornú nádobu nastaviť: menu, čas varenia a teplotu. Opätovným dlhým stlačením tlačidla nastavenia pre hornú nádobu funkciu vypnete.
	B11	Tlačidlo spodná nádoba – stlačte tlačidlo, LED kontrolka začne blikať. Následne môžete pre spodnú nádobu nastaviť: menu, čas varenia a teplotu. Opätovným dlhým stlačením tlačidla vypnete nastavenie pre spodnú nádobu.
	B12	Tlačidlo obe nádoby – stlačte tlačidlo, LED kontrolka začne blikať. Následne môžete pre obe nádoby nastaviť: menu, čas varenia a teplotu.
	B13	Tlačidlo SHAKE – stlačením tlačidla zapnete upozornenie na pretrepanie. Na displeji sa zobrazí indikátor B15 . To znamená, že v druhej polovici varenia vás fritéza upozorní, aby ste jedlo pretrepali alebo otočili. Opätovným stlačením tlačidla upozornenie vypnete. Poznámka: Ak je nastavený krátky čas prevádzky, funkcia pripomenutia pretrepanie nie je aktívna.
	B14	Tlačidlo SYNC – stlačením tlačidla zapnete funkciu, aby sa pokrmy v oboch nádobách dokončili v rovnakom čase. Poznámka: Pri nastavení parametrov nádob na rôzne časy varenia najskôr sa spustí program s dlhším časom varenia, zatiaľ čo druhá nádoba bude pozastavená; LED displej zobrazí nápis „HoLd“. Keď budú zostávajúce časy varenia pre obe nádoby rovnaké, druhá nádoba začne variť. V tomto okamihu sú obe nádoby synchronizované. Opätovným stlačením tlačidla sa funkcia synchronizácie varenia zruší.

Popis zvukovej a svetelnej signalizácie:

- Po pripojení napájacieho kábla **A8** 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.
- Rozblikanie indikátora **B15** (SHAKE) a zvukový signál upozorňujú na potrebu pretrepanie alebo otočenia surovín v polovici času prípravy.
- Na displejoch **B3** sa striedavo zobrazujú nastavená teplota a zostávajúci čas.

– Po ukončení programu zaznie zvuková signalizácia, na paneli sa zobrazí "End" a ohrev sa vypne.

Fritovanie

Do nádoby **A3** s vloženým odkvapkávacím roštom **A2**, prípadne grilovacou mriežkou **A1** vložte pripravované suroviny (rešpektujte maximálne množstvo, t.j. ryska MAX) a nádobu zasuňte do tela fritézy **A**. Vidlicu napájacieho prívodu **A8** pripojte k elektrickej sieti. Dôjde ku krátkemu rozsvieteniu všetkých symbolov. Tieto následne zhasnú a v režime pripravenosti zostane svietiť symbol tlačidla **B1**. Stlačením tlačidla **B1** dôjde k aktivácii fritézy. Pomocou tlačidiel **B10**, **B11** vyberte hornú alebo dolnú nádobu, prípadne pomocou tlačidla **B12** obe nádoby. Dôjde k rozsvieteniu prednastavenej teploty 200 °C na displeji. Tlačidlom **B2** vyberte požadovaný program. Toto nastavenie potvrdíte stlačením **B4**, alebo nastavte iné parametre a tie potom potvrdíte tlačidlom **B4**. V priebehu funkcie je možné teplotu i čas meniť. Ak sa rozbliká indikátor SHAKE **B15**, odporúčame suroviny pretrepať alebo otočiť. Ukončenie funkcie je sprevádzané zvukovou signalizáciou a na displeji sa zobrazí text "End". Dôjde k vypnutiu vykurovacieho telesa, ventilátor však ešte kvôli odvetraniu chvíľu dobieha (cca 1 minútu). Potom sa spotrebič automaticky vypne. Po ukončení prípravy pomocou držadla opatrne vysuňte nádobu **A3** so surovinami a nechajte ich chvíľu vychladnúť. V závislosti na charaktere pripravovaných surovín po vychladnutí vylejte prípadné tekutiny z nádoby. Pred konzumáciou skontrolujte dostatočné tepelné spracovanie pokrmu. Ak pripravované pokrmy nie sú dostatočne pečené, vo varení pokračujte. Činnosť spotrebiča je možné kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla **B4** alebo vypnúť stlačením tlačidla **B1**. Po použití spotrebič odpojte od el. siete.

POZOR

- Ak po zapnutí fritézy nezvolíte žiadnu funkciu, spotrebič sa po **10 minútach** automaticky prepne do režimu pripravenosti.
- V prípade, že v režime **pauzy** nedôjde k opätovnému spusteniu do **10 minút**, spotrebič automaticky prejde do pohotovostného režimu.
- Východiskové nastavenie po zapnutí fritézy je **200 °C / 23 minút**.
- Niektoré suroviny je vhodné počas prípravy premiešať, pretrepať alebo otočiť (aj viackrát). Pri manipulácii nádobu **A3** neotáčajte ani nadmerne nenakláňajte, môže obsahovať horúcu tekutinu.
- Pri vybratí nádoby **A3** počas prevádzky sa program preruší a na displeji bude blikať čas alebo teplota a symbol **B4**. Po jej opätovnom zasunutí bude príprava pokračovať.
- Vybratie jednej z nádob vedie k prerušeniu chodu oboch vyhrievaných priestorov. V prípade, že nádoba nie je do 10 minút vložená späť, spotrebič sa vypne (displej zobrazí nápis „End“) a ešte počas 1 minúty bude prebiehať ochladzovanie.
- V prípade vybratia iba jednej nádoby dôjde v druhom priestore k ochladzovaniu počas 1 minúty.
- Ak nádoby vyberiete v režime **pauzy**, je potrebné po zasunutí nádoby na opätovnú aktiváciu chodu znovu stlačiť tlačidlo **B4**.
- Suroviny pretriasajte iba vysunutím nádoby **A3**, nikdy nepohybujte celou fritézou.
- Po ukončení programu prebieha krátke dochladzovanie, potom sa spotrebič vypne.

Nastavenie automatických programov je nasledujúce:

Ikona	Názov	Nastavenie		Rozsah		Funkcia SHAKE	Poznámky / odporúčania
		°C	Min.	°C	Min.		
	hranolčky	200	23	180-220	1-60	áno	Najskôr fritézu predhrejte.
	steak	230	10	160-230	1-60	áno	Rozmrazené steaky s hrúbkou cca 2 cm.
	ryba	200	20	160-230	1-60	áno	Na dosiahnutie lepšieho výsledku potrite povrch ryby olejom.
	kuracie paličky	190	30	170-200	1-60	áno	—
	múčnik	150	15	140-170	1-60	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.
	pizza	160	15	150-180	1-60	nie	Podľa veľkosti nádoby je priemer max. 21 cm. Pre chrumkavejší spodok položte pizzu priamo na grilovaciu mriežku A1 .
	zelenina	180	10	140-200	1-60	áno	—
	sušenie ovocia	60	300	40-80	1-480	nie	Použite čerstvé citróny, jablká a pod. a nakrájajte ich na plátky hrubé približne 5 mm.
	DIV	180	15	> 80 ≤ 80	1-60 1-480	áno	Vlastné nastavenie teploty a času.
	rýchly štart	160	8	140-180	1-60	áno	Rýchle predhriatie fritézy.

Nasledujúce typy 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	350-400	15-20	220	áno (1-4x)	—
Hrubé hranolky	350-400	18-25	220	áno (1-4x)	—
Grat. zemiaky	400	20-25	200	áno (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	30-40	220	–	otočte
Kuracie prsia	100-600	13-20	200	–	otočte
Ryby	100-600	15-20	180	–	–
Desiata					
Mražené kuracie nugetky	100-600	6-10	200	áno	polotovár
Mražené rybacie prsty	100-500	6-10	200	–	polotovár
Syr	100-500	8-10	180	–	polotovár
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

- Nádoby **A3** neprepĺňajte; suroviny by nemali presiahnuť cca 1/2 ich objemu, aby mohol vzduch voľne cirkulovať.
- Menšie kusy sa pripravujú rýchlejšie než väčšie. Čas a teplotu preto prispôbajte množstvu, veľkosti a druhu surovín.
- Pre rovnomerné prepečenie niektoré pokrmy počas prípravy pretrepte, premiešajte alebo otočte, najmä hranolčeky, nugety, kuracie kusy, steaky a stehná.
- Pre chrumkavejší výsledok môžete suroviny zľahka potrieť olejom. Pred prípravou ich osušte.
- Pri príprave tučnejších potravín môže vznikáť viac dymu; po vychladnutí odstráňte z nádoby zachytený tuk.
- Pri hranolčkoch dosiahnete lepšiu chrumkavosť pri menšej dávke a rovnomernom rozložení.
- Pri príprave rýchlo sa kaziacich potravín buďte obozretní, pokiaľ ide o použitie funkcie synchronizovaného dokončenia (môže dôjsť k nežiaducemu množeniu baktérií).
- V prípade potreby je možné do nádoby vložiť aj formu na pečenie tort, koláčikov a pod. Pri použití kypriacich/rastúcich surovín (napr. koláč, muffinov atď.) nenapĺňajte nádobu viac ako do polovice.
- Fritézu je možné použiť aj na ohrev už pripravených pokrmov. Odporúčame, aby ste svoje jedlo neponechávali teplé dlhšie ako 30 min., pretože môže dôjsť k zníženiu kvality jedla.

IV. ÚDRŽBA

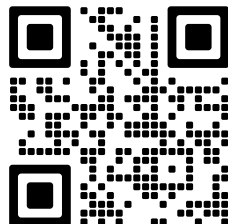
Pred každou údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z el. zásuvky a nechajte vychladnúť!

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. Nádoby, rošty a grilovacie mriežky 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 **A8** 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 reklamácií 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 krátka	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 masné suroviny	Biely dym produkuje zahriaty olej, ktorý je prítomný vo vyššom množstve práve u masných surovín. Toto však neovplyvní chod ani bezpečnosť fritézy
	Nádoba a rošt obsahujú zvyšky masnoty z predchádzajúcich príprav	Uistite sa, že po každom použití nádobu a rošt riadne umyjete
Suroviny nie sú po spracovaní dostatočne chrupkavé	Chrumkavosť ovplyvňuje viac faktorov, hlavne množstvo oleja a vody	Uistite sa, že suroviny dostatočne usušíte pred pridaním oleja
		Zemiaky nakrájajte na menšie časti
		Pridajte trochu viac oleja
Nádoby nie je možné zasunúť do fritézy.	V nádobách je príliš veľa surovín	Nenapĺňajte nádoby nad označenie MAX.

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. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. 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 4167	
Napätie (V)	uvedené na typovom štítku výrobku
Príkon (W)	uvedený na typovom štítku výrobku
Hmotnosť (kg) asi	10,38
Objem nádoby (l)	6 / 6
Spotrebič triedy ochrany	I.
Rozmery cca (V × Š × D), (mm)	488 x 279 x 413
Príkon vo vypnutom stave je	< 0,50 W
Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je ≤ 65 dB, čo predstavuje hladinu „A“ akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.	

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

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

eta 4167**FRITTA DUAL SLIM****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. The appliance has two cooking chambers and therefore has high electrical consumption. Do not connect another high-power appliance (e.g. an electric kettle, electric grill, etc.) to the same electrical socket.
- 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.

- **Never immerse the appliance, its power cord or plug in water, not even partially. Also prevent them from being splashed or spilled on.**
- The product is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast in agriculture). It is not intended for commercial use!
- 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 use the appliance outdoors!
- Do not use the appliance to heat a room!
- The appliance must not be used in a damp or wet environment or in any environment where there is a risk of fire or explosion, such as areas where chemicals, fuels, oils, gases, paints and other flammable or volatile substances are stored.
- 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 air 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 pulling out the containers by the handles, proceed carefully and hold the body of the fryer with your other hand.
- 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!
- Never use light ingredients or baking paper in the fryer.
- 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.
- When carrying the fryer, always hold it in a horizontal position by the lower part so that the containers do not fall out and become damaged.

- Do not 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.
- To ensure the safety and proper operation of the appliance, use only original spare parts and accessories approved by the manufacturer.
- **WARNING:** Improper use of the appliance that is not in accordance with the operating instructions may result in a risk of injury.
- The instructions in this manual are part of the appliance and must be passed on to any subsequent user of the appliance.
- 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 – grilling grids
- A2 – drip racks
- A3 – frying containers
- A4 – handles
- A5 – viewing windows
- A6 – air inlet
- A7 – air outlet
- A8 – power cord

B – control panel

- B1 – ON / OFF button
- B2 – MODE button
- B3 – displays
- B4 – ON / Pause button
- B5 – set programme icons
- B6 – decrease time button
- B7 – increase time button
- B8 – decrease temperature button
- B9 – increase temperature button
- B10 – button (activates the upper container)
- B11 – button (activates the lower container)
- B12 – button (activates both containers)
- B13 – SHAKE button (shake reminder)
- B14 – SYNC button (time synchronization)
- B15 – Shake indicator (SHAKE)

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 containers **A3** from the fryer body **A** by pulling it gently. Insert the drip racks **A2** and, if desired, the grill grates **A1**. Then insert the assembled container back into the fryer body in the opposite way.

Caution (Fig. 1)

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

Description - control panel and display (Fig. 2)

The control panel has touch controls. During operation, the current time and temperature can be monitored on display **B3**. 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	MODE button – press to set one of the 10 preset programs.
	B4	START / PAUSE button – pressing starts the set heating. Pressing during operation pauses the heating; pressing again resumes it.
	B6	Time decrease button – a short press decreases the time by 1 min.; press and hold to decrease faster. The setting range is 1–60 min. / 8 h.
	B7	Time increase button – a short press increases the time by 1 min.; press and hold to increase faster. The setting range is 1–60 min. / 8 h.
	B8	Temperature decrease button – a short press decreases the temperature by 5 °C; press and hold to decrease faster. The setting range is 40–230 °C.
	B9	Temperature increase button – a short press increases the temperature by 5 °C; press and hold to increase faster. The setting range is 40–230 °C.

	B10	Upper container button – press the button and the LED indicator will flash. You can then set the menu, cooking time and temperature for the upper container. Long press the button again to turn off the setting for the upper container.
	B11	Lower container button – press the button and the LED indicator will flash. You can then set the menu, cooking time and temperature for the lower container. Long press the button again to turn off the setting for the lower container.
	B12	Both containers button – press the button and the LED indicator will flash. You can then set the menu, cooking time and temperature for both containers.
	B13	SHAKE button – press this button to switch on the shake reminder. The B15 indicator appears on the display. This means that in the second half of cooking, the air fryer will remind you to shake or turn the food. Press the button again to switch the reminder off. Note: If a short operating time is set, the shake reminder function is not active.
	B14	SYNC button – press this button to switch on the function that ensures the food in both containers finishes cooking at the same time. Note: When the parameters for the containers are set to different cooking times, the longer cooking time will start first, while the other container will be paused; the LED display will show "HoLd". Once the remaining cooking times for both containers are the same, the second container will start cooking. At this point, both containers are synchronized. Press the button again to cancel the cooking synchronization function.

Description of acoustic and light signalling:

- After connecting power cord **A8** 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.
- Flashing of indicator **B15** (SHAKE) and an acoustic signal indicate the need to shake or turn the ingredients halfway through the preparation time.
- Displays **B3** alternately shows the set temperature and the remaining time.
- When the program ends, an acoustic signal sounds, "End" will be the panel, and the heating turns off.

Frying

Place the ingredients (NEVER fill any frying pot more than MAX mark) to be prepared into container **A3** with drip rack **A2** or with the grilling rack **A1** inserted and slide the container into the fryer body **A**. Connect the plug of the **A8** power cable to the mains. All symbols light up shortly. They will then dim, and in standby mode the **B1** button symbol will remain lit. Press button **B1** to activate the fryer. Use buttons **B10**, **B11** to select the upper or lower container, or use button **B12** to select both containers. The preset temperature of 200 °C will light up, on the display. Use button **B2** to select the desired program.

Confirm this setting by pushing of button **B4** or set different parameters and confirm them by pushing button **B4** again. During the course of the function the temperature and time may be changed. If the SHAKE indicator **B15** starts flashing, we recommend shaking or turning the ingredients. Termination of the function is accompanied by an audible signal and the display shows "END". The heater switches off, but the fan still runs for a few moments to ventilate (approx. 1 minute). The appliance will then switch off automatically. After frying, use the handle to carefully pull out the **A3** containers with ingredients and leave to cool down for a while. Depending on the nature of the cooked ingredients, pour out any liquids from the containers. The appliance operation can be switched off at any time by pressing the button **B4** or switched off by pressing button **B1**. After use, disconnect the appliance 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 **10 minutes**.
- If the appliance is not restarted within **10 minutes** while in **pause mode**, it will automatically switch to standby mode.
- The default setting after switching the fryer on is **200 °C / 23 minutes**.
- Some ingredients should be stirred, shaken or turned during preparation (even several times). When handling container **A3**, do not turn it over or tilt it excessively, as it may contain hot liquid.
- If container **A3** is removed during operation, the program is interrupted and the time or temperature and the **B4** symbol will flash on the display. After it is inserted again, preparation will continue.
- Removing one of the containers will interrupt the operation of both heated compartments. If the container is not inserted back within 10 minutes, the appliance will switch off (the display will show "End") and cooling will continue for 1 minute.
- If only one container is removed, the other compartment will cool down for 1 minute.
- If the containers are removed while in **pause mode**, button **B4** must be pressed again after reinserting the container to reactivate operation.
- Shake the ingredients only by sliding out container **A3**; 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	Name	Setting		Range		SHAKE function	Notes / recommendations
		°C	Min.	°C	Min.		
	french fries	200	23	180-220	1-60	yes	Preheat the fryer first.
	steak	230	10	160-230	1-60	yes	Thawed steaks approx. 2 cm thick
	fish	200	20	160-230	1-60	yes	For better results, brush the surface of the fish with oil
	chicken drumsticks	190	30	170-200	1-60	yes	—

Icon	Name	Setting		Range		SHAKE function	Notes / recommendations
		°C	Min.	°C	Min.		
	cake	150	15	140-170	1-60	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.
	pizza	160	15	150-180	1-60	no	Depending on the size of the container, the maximum diameter is 21 cm. For a crispier base, place the pizza directly on the grill grate A1 .
	vegetables	180	10	140-200	1-60	yes	—
	dehydrating fruit	60	300	40-80	1-480	no	Use fresh lemons, apples, etc. and cut them into slices approximately 5 mm thick.
	DIV	180	15	> 80 ≤ 80	1-60 1-480	yes	Custom temperature and time settings
	HotStart	160	8	140-180	1-60	yes	Rapid preheating of the air fryer

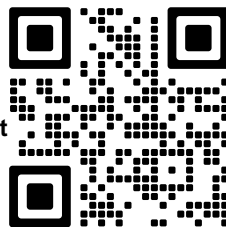
IV. MAINTENANCE

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 Containers, racks and grill grates 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 **A8** 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 4167	
Voltage (V)	shown on the type label of the appliance
Input (W)	shown on the type label of the appliance
Weight about (kg)	10.38
Container capacity (l)	6 / 6
Protection class of the appliance	I.
Size of the product (mm)	488 x 279 x 413
Declared sound power level	≤ 65 dB(A) re 1 pW
Input in off mode is	< 0.5 W

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

The manufacturer reserves the right to change the technical specifications and accessories for the respective models. 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
	It is not allowed to dispose it together with communal waste

eta 4167

FRITTA DUAL SLIM

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 készülék két főzőkamrával rendelkezik, ezért magas az elektromos fogyasztása. Ne csatlakoztasson ugyanahhoz az elektromos aljzathoz más nagy teljesítményű készüléket, például vízforralót, elektromos grillsütőt stb.
- A 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 készüléket, annak kábelét és csatlakozódugóját soha ne merítse vízbe, még részben sem. Egyúttal akadályozza meg, hogy folyadék kerüljön rájuk.

- A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast” típusú szállodákban a mezőgazdaságban, használatra szánt)! Nem kereskedelmi használatra!
- Ne használja a fritőzt külső térben!
- A készüléket ne használja kültéren!
- A készüléket nem szabad nedves vagy vizes környezetben, illetve tűz- vagy robbanásveszélyes környezetben használni, például olyan helyiségekben, ahol vegyszereket, üzemanyagokat, olajokat, gázokat, festékeket és egyéb gyúlékony vagy illékony anyagokat tárolnak.
- Ne mozgassa a készüléket forró állapotban. Felborulás esetén égési sérülés veszélye áll fenn.
- A forrólevegős sütő áthelyezésekor mindig vízszintes helyzetben, az alsó részénél fogva tartsa, hogy az edények ne essenek ki belőle és ne sérüljenek meg.
- Soha ne takarja le a fűtőelem és az edény közötti teret, és ne helyezzen ebbe a térbe semmilyen tárgyat, például ujjat, kanalat, alufóliát vagy ételmiszer-fóliát. A fűtőelem és az edény közötti térnek szabadon kell maradnia.
- Az ételkészítés során a készülék ételmiszer öngyulladására előfordulhat. Hirtelen lángra lobbanás esetén válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, és oltsa el a tüzet.
- Soha ne használjon a forrólevegős sütőben könnyű hozzávalókat vagy sütőpapírt.
- Nedves kézzel ne dugja be a csatlakozóvezeték villásdugóját az elektromos dugaszolóaljzatba vagy ne húzza ki azt a dugaszolóaljzathoz a csatlakozóvezetékénél fogva!
- **FIGYELEM:** Ne használja a készüléket olyan programmal, időkapcsolóval, vagy bármely olyan alkatrészrel összekapcsolva, 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 dugaszolóaljzathoz történő kihúzásával.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül és ellenőrizze azt az olajban történő sütési folyamat teljes ideje alatt!
- A fritőzt csak annak üzemi helyzetében, olyan helyen használja, ahol nem fenyeget annak felborulása és éghető anyagoktól (pl. függönytől, drapériától, fatárgyaktól, stb.), valamint hőforrásoktól (pl. kályhától, el./gáztűzhelytől stb.) és nedves felületektől (mosogatótól, mosdóktól stb.) megfelelő távolságban van.
- Ne tegye a hozzávalókra való edény fa asztalra, festett, vagy más érzékeny felületre, amely a meleg miatt megsérülhet!
- A fritőz (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 fölötté!
- Ha füst észlelhető a készülék fölött, azonnal húzza ki a tápkábelt az elektromos konnektorból, szellőztesse ki a szobát és a füst eltűnése után szüntesse meg a füst okát (ha a füst forrása a készíthető 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, fordítólápatot, kést vagy más éles, fémből készült konyhai segédeszközöket, megkárosíthatják a edény vagy a csöpögtető rost tapadámentes 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.
- FIGYELMEZTETÉS: A készülék nem rendeltetésszerű, a használati útmutatóval nem összhangban történő használata esetén sérülésveszély áll fenn. A készülék biztonságának és megfelelő működésének biztosítása érdekében kizárólag eredeti pótalkatrészeket és a gyártó által jóváhagyott tartozékokat használjon.
- A készüléket 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 tönkremenetelért, 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 csatlakozóvezetékénél 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 vezetékét, a készülék felborulhat vagy lerántható, ami súlyos sérülést okozhat!
- Rendszeresen ellenőrizze a készülék csatlakozóvezetékeinek 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 – grillezőrácsok
- A2 – csepegtetőrácsok
- A3 – sütőedények
- A4 – fogantyúk

A5 – betekintő ablakok

- A6 – levegőbemenet
- A7 – levegőkimenet
- A8 – tápkábel

B – kezelőpanel

- B1 – BE / KI gomb
- B2 – MODE gomb
- B3 – display
- B4 – bek./szünet gomb
- B5 – a beállított program ikonja
- B6 – idő csökkentése gomb
- B7 – idő növelése gomb
- B8 – hőmérséklet csökkentése gomb

- B9 – hőmérséklet növelése gomb
- B10 – gomb (aktiválja a felső tartályt)
- B11 – gomb (aktiválja a alsó tartályt)
- B12 – gomb (aktiválja a mindkét tartályt)
- B13 – SHAKE gomb (figyelmeztetés a megrázásra)
- B14 – SYNC gomb (idő szinkronizálása)
- B15 – rázás jelzőfénye (SHAKE)

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 (1. ábra)

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

Leírás - kezelőpanel és kijelző (2. ábra)

A kezelőpanel érintésvezérlésű. Működés közben a **B3** 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	MODE gomb – megnyomásával beállíthatja a 10 előre beállított program egyikét.
	B4	START / PAUSE gomb – megnyomásával elindítja a beállított melegítést. Működés közbeni megnyomásával szünetelteti a melegítést; ismételt megnyomásával az folytatódik.
	B6	Időcsökkentő gomb – rövid megnyomással 1 perccel csökkenti az időt, hosszú megnyomással a csökkentés felgyorsul. A beállítási tartomány 1–60 perc / 8 óra.
	B7	Időnövelő gomb – rövid megnyomással 1 perccel növeli az időt, hosszú megnyomással a növelés felgyorsul. A beállítási tartomány 1–60 perc / 8 óra.

	B8	Hőmérséklet-csökkentő gomb – rövid megnyomással 5 °C-kal csökkenti a hőmérsékletet, hosszú megnyomással a csökkentés felgyorsul. A beállítási tartomány 40–230 °C.
	B9	Hőmérséklet-növelő gomb – rövid megnyomással 5 °C-kal növeli a hőmérsékletet, hosszú megnyomással a növelés felgyorsul. A beállítási tartomány 40–230 °C.
	B10	Felső edény gomb – nyomja meg a gombot, a LED jelzőfény villogni kezd. Ezután a felső edényhez beállíthatja a menüt, a főzési időt és a hőmérsékletet. A felső tartály kikapcsolásához ismét nyomja meg hosszan a beállítás gombot.
	B11	Alsó edény gomb – nyomja meg a gombot, a LED jelzőfény villogni kezd. Ezután az alsó edényhez beállíthatja a menüt, a főzési időt és a hőmérsékletet. Az alsó tartály kikapcsolásához ismét nyomja meg hosszan a beállítás gombot.
	B12	Mindkét edény gomb – nyomja meg a gombot, a LED jelzőfény villogni kezd. Ezután mindkét edényhez beállíthatja a menüt, a főzési időt és a hőmérsékletet.
	B13	SHAKE gomb – a gomb megnyomásával bekapcsolja a rázásra figyelmeztető jelzést. A kijelzőn megjelenik a B15 jelző. Ez azt jelenti, hogy a sütési idő második felében a fritőz figyelmezteti Önt, hogy rázza össze vagy fordítsa meg az ételt. A gomb ismételt megnyomásával a figyelmeztetés kikapcsolható. Megjegyzés: Ha rövid működési idő van beállítva, a rázásra figyelmeztető funkció nem aktív.
	B14	SYNC gomb – a gomb megnyomásával bekapcsolja azt a funkciót, amely biztosítja, hogy az ételek mindkét edényben ugyanabban az időben készüljenek el. Megjegyzés: Ha az edények paraméterei különböző sütési időkre vannak beállítva, először a hosszabb sütési idő indul el, míg a másik edény szünetel; az LED kijelzőn a „HoLd” felirat jelenik meg. Amint a két edény hátralévő sütési ideje azonos lesz, a másik edény is megkezdje a sütést. Ebben a pillanatban a két edény szinkronizálva van. A gomb ismételt megnyomásával a sütés szinkronizálási funkciója törlődik.

A hang- és fényjelzések leírása:

- Az **A8** 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 **B15** jelzőfény (SHAKE) villogása és a hangjelzés arra figyelmeztet, hogy az alapanyagokat az elkészítési idő felénél meg kell rázni vagy meg kell fordítani.
- A **B3** kijelzőkön felváltva jelenik meg a beállított hőmérséklet és a hátralévő idő.
- A program befejezése után hangjelzés hallható, a panelen a "End" felirat, és a fűtés kikapcsol.

Sütés

Helyezze az elkészítendő (vegye figyelembe a maximális jelig mennyiséget) alapanyagokat az **A3** edénybe a behelyezett **A2** csepegtetőrácsra, vagy az **A1** grillezőráccsal majd tolja az edényt az **A** fritőztestbe. A tábkábel **A8** dugóját csatlakoztassa az elektromos hálózathoz. Az összes szimbólum röviden felvillan. Ezek ezt követően kialszanak, és készenléti üzemmódban a **B1** gomb szimbóluma világítva marad. A **B1** gomb megnyomásával aktiválja a fritőzt. A **B10**, **B11** gombokkal válassza ki a kis felső vagy a nagy alsó edényt, illetve a **B12** gombbal mindkét edényt. Felgyullad az előre beállított 200 °C-os hőmérséklet jelzése, amely a kijelzőn. A **B2** gombbal válassza ki a kívánt programot. Erősítse meg ezt a beállítást a **B4** megnyomásával, vagy állítson be más paramétereket, majd erősítse meg a **B4** gombbal. A funkció során lehetőség van a hőmérséklet és az idő megváltoztatására. Ha a SHAKE jelzőfény **B15** villogni kezd, javasoljuk az alapanyagok megrázását vagy megfordítását. A funkció megszüntetését hangjelzés kíséri és a kijelzőn a "END" érték jeleink meg. A fűtés kikapcsol, de a ventilátor még néhány pillanatig működik, hogy szellőztessen (kb. 1 perc). Ezután a készülék automatikusan kikapcsol. Az elkészítés befejezése után a fogantyú segítségével óvatosan húzza ki az **A3** edényeket az alapanyagokkal együtt, és hagyja őket egy ideig hűlni. Az elkészített alapanyagok jellegétől függően, kihűlés után öntse ki az esetleges folyadékot az edényekből. Fogyasztás előtt ellenőrizze, hogy az étel megfelelően hőkezelt-e. Ha az elkészített ételek nem eléggé sülték meg, folytassa az elkészítést. A készülék működése bármikor leállítható a **B4** gomb megnyomásával, vagy kikapcsolható a **B1** gomb megnyomásával. Használat után válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

FIGYELEM

- Ha a fritőz bekapcsolása után nem választ ki semmilyen funkciót, a készülék **10 perc** után automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol.
- Amennyiben Szünet **üzemmódban 10 percen** belül nem történik újraindítás, a készülék automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol.
- A fritőz bekapcsolása utáni alapértelmezett beállítás **200 °C / 23 perc**.
- Egyes alapanyagokat az elkészítés során célszerű megkeverni, megrázni vagy megfordítani (akár többször is). Az **A3** edény kezelésekor ne fordítsa fel, és ne döntse meg túlzottan, mert forró folyadékot tartalmazhat.
- Ha működés közben eltávolítja az **A3** edényt, a program megszakad, és a kijelzőn villogni fog az idő vagy a hőmérséklet, valamint a **B4** szimbólum. Az edény újbóli behelyezése után az elkészítés folytatódik.
- Az egyik edény eltávolítása mindkét fűtött tér működésének megszakítását eredményezi. Ha az edényt 10 percen belül nem helyezi vissza, a készülék kikapcsol (a kijelzőn az „End” felirat jelenik meg), és a hűtés még 1 percig folytatódik.
- Ha csak az egyik edényt távolítja el, a másik tér 1 percig hűlni fog.
- Ha az edényeket Szünet **üzemmódban** távolítja el, az edény visszahelyezése után a működés újbóli aktiválásához ismét meg kell nyomni a **B4** gombot.
- Az alapanyagokat csak az **A3** 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:

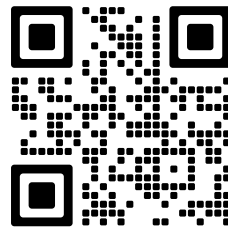
Ikon	Megnevezés	Beállítás		Intervallum		SHAKE funkció	Megjegyzések / ajánlások
		°C	Perc	°C	Perc		
	hasábburgonya	200	23	180-220	1-60	igen	Először melegítse elő a fritőzt.
	steak	230	10	160-230	1-60	igen	Felolvasztott steakek kb. 2 cm vastagságban
	hal	200	20	160-230	1-60	igen	A jobb eredmény érdekében kenje be a hal felületét olajjal
	csirkecomb	190	30	170-200	1-60	igen	—
	sütemény	150	15	140-170	1-60	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.
	pizza	160	15	150-180	1-60	nem	Az edény méretétől függően a maximális átmérő 21 cm. Ropogósabb alaphoz helyezze a pizzát közvetlenül az A1 a grillrácsra.
	zöldség	180	10	140-200	1-60	igen	—
	gyümölcsaszalás	60	300	40-80	1-480	nem	Használjon friss citromot, almát stb., és vágja azokat körülbelül 5 mm vastag szeletekre.
	DIV	180	15	> 80 ≤ 80	1-60 1-480	igen	Egyedi hőmérséklet- és időbeállítás
	gyors indítás	160	8	140-180	1-60	igen	A forrólevegős fritőz gyors előmelegítése

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 tisztítószerkeket, illetve fém eszközöket, amelyek a tisztítás során megkarcolhatják a felületet. Lehűlés után távolítsa el az edényből az összegyűlt zsírt és folyadékokat. Az dények, rácsok és grillrácsok mossa el forró vízben tisztítószerral, majd öblítse le tiszta vízzel, és hagyja megfelelően megszáradni (ne használjon mosogatógépet). Szükség esetén ezekhez az alkatrészekhez kímélő zsiroló 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 **A8** 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. KÖRNYEZETVÉDELLEM



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 4167	
Feszültség (V)	a készülék típusának címkéjén látható
Teljesítményfelvétel (W)	a készülék típusának címkéjén látható
Tömeg cca (kg)	10,38
Edények űrtartalma (l)	6 / 6
A készülék érintésvédelmi osztálya	I.
Termék méretei (mm)	488 x 279 x 413
Zajkibocsátási érték	≤ 65 dB(A) re 1pW
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban	< 0,5 W

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

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



Figyelmeztetést



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



Nem szabad a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni!

eta 4167**FRITTA DUAL SLIM****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. Urządzenie ma dwie komory grzewcze, dlatego charakteryzuje się wysokim poborem energii elektrycznej. Nie podłączaj innego urządzenia o dużej mocy (np. czajnika elektrycznego, grilla elektrycznego itp.) do tego samego gniazdka elektrycznego.
- 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 ochrony (np. **rękawic**).
- W przypadku manipulacji z częściami wewnętrznymi (np. **zbiornik, ruszt**) poczekać na ich ostygnięcie.
- **OSTRZEŻENIE:** Po użyciu powierzchni elementu grzewczego pozostaje przez pewien czas gorąca.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia, jego przewodu ani wtyczki w wodzie (nawet częściowo). Jednocześnie chroń je przed zalaniem.
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem, w rolnictwie)! Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego!
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz!
- Nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczeń!
- 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.
- Urządzenia nie wolno używać w wilgotnym ani mokrym środowisku ani w żadnym środowisku, w którym istnieje ryzyko pożaru lub wybuchu, na przykład w pomieszczeniach, w których przechowywane są chemikalia, paliwa, oleje, gazy, farby oraz inne substancje łatwopalne lub lotne.
- Nie przenoś urządzenia, gdy jest gorące. W przypadku przewrócenia istnieje ryzyko poparzenia.
- Urządzenia nie wolno używać w wilgotnym ani mokrym środowisku ani w żadnym środowisku, w którym istnieje ryzyko pożaru lub wybuchu, na przykład w pomieszczeniach, w których przechowywane są chemikalia, paliwa, oleje, gazy, farby oraz inne substancje łatwopalne lub lotne.
- Nie przenoś urządzenia, gdy jest gorące. W przypadku przewrócenia istnieje ryzyko poparzenia.
- Podczas przenoszenia frytkownicy powietrznej zawsze trzymaj ją w pozycji poziomej za dolną część, aby pojemniki nie wypadły i nie uległy uszkodzeniu.
- Nigdy nie zakrywaj przestrzeni między elementem grzejmym a pojemnikiem i nie wkładaj do tej przestrzeni żadnych przedmiotów, takich jak palce, łyżki, folia aluminiowa czy folia spożywcza. Przestrzeń między elementem grzejmym a pojemnikiem musi pozostać wolna.
- Podczas przygotowywania potraw może dojść do samozapłonu przygotowywanej żywności. W przypadku nagłego zapłonu odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i ugaś ogień.
- Nigdy nie używaj we frytkownicy lekkich składników ani papieru do pieczenia.
- Podczas przenoszenia frytkownicy powietrznej zawsze trzymaj ją w pozycji poziomej za dolną część, aby pojemniki nie wypadły i nie uległy uszkodzeniu.
- Nigdy nie zakrywaj przestrzeni między elementem grzejmym a pojemnikiem i nie wkładaj do tej przestrzeni żadnych przedmiotów, takich jak palce, łyżki, folia aluminiowa czy folia spożywcza. Przestrzeń między elementem grzejmym a pojemnikiem musi pozostać wolna.
- Podczas przygotowywania potraw może dojść do samozapłonu przygotowywanej żywności. W przypadku nagłego zapłonu odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i ugaś ogień.
- Nigdy nie używaj we frytkownicy lekkich składników ani papieru do pieczenia.
- 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 nagraniu 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, łopatk, 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.
- **OSTRZEŻENIE:** W przypadku nieprawidłowego użytkowania urządzenia, niezgodnego z instrukcją obsługi, istnieje ryzyko obrażeń.
- Aby zapewnić bezpieczeństwo i prawidłowe działanie urządzenia, używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych oraz akcesoriów zatwierdzonych przez producenta.
- 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 – ruszty do grillowania
- A2 – ruszty ociekowe
- A3 – pojemniki do smażenia
- A4 – uchwyty
- A5 – okienka podglądowe
- A6 – wlot powietrza
- A7 – wylot powietrza
- A8 – przewód zasilający

B – panel sterowania

- B1 – przycisk WŁ. / WYŁ.
- B2 – przycisk MODE
- B3 – wyświetlacz
- B4 – przycisk wł. / pause

B5 – ikony nastawionego programu

B6 – przycisk obniżania czasu

B7 – przycisk zwiększania czasu

B8 – przycisk obniżania temperatury

B9 – przycisk zwiększania temperatury

B10 – przycisk (aktywuje górny pojemnik)

B11 – przycisk (aktywuje dolny pojemnik)

B12 – przycisk (aktywuje oba zbiorniki)

B13 – przycisk SHAKE (przypomnienie o potrząśnięciu)

B14 – przycisk SYNC (synchronizacja czasu)

B15 – wskaźnik potrząsania (SHAKE)

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. 1)

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

Opis - panel sterowania i wyświetlacz (Rys. 2)

Panel sterowania jest dotykowy. Podczas pracy na wyświetlaczu **B3** 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 MODE – naciśnięciem ustawisz jeden z 10 zaprogramowanych programów.
	B4	Przycisk START / PAUSE – naciśnięcie uruchamia ustawione nagrzewanie. Naciśnięcie podczas pracy wstrzymuje nagrzewanie; ponowne naciśnięcie je wznowia.
	B6	Przycisk zmniejszenia czasu – krótkie naciśnięcie zmniejsza czas o 1 min, długie naciśnięcie przyspiesza zmniejszanie. Zakres ustawienia wynosi 1–60 min / 8 godz.
	B7	Przycisk zwiększenia czasu – krótkie naciśnięcie zwiększa czas o 1 min, długie naciśnięcie przyspiesza zwiększanie. Zakres ustawienia wynosi 1–60 min / 8 godz.
	B8	Przycisk zmniejszenia temperatury – krótkie naciśnięcie zmniejsza temperaturę o 5 °C, długie naciśnięcie przyspiesza zmniejszanie. Zakres ustawienia wynosi 40–230 °C.
	B9	Przycisk zwiększenia temperatury – krótkie naciśnięcie zwiększa temperaturę o 5 °C, długie naciśnięcie przyspiesza zwiększanie. Zakres ustawienia wynosi 40–230 °C.
	B10	Przycisk górnego pojemnika – naciśnij przycisk, kontrolka LED będzie migać. Następnie dla górnego pojemnika można ustawić: menu, czas gotowania i temperaturę. Ponownie naciśnij i przytrzymaj przycisk ustawień górnego pojemnika, aby go wyłączyć.
	B11	Przycisk dolnego pojemnika – naciśnij przycisk, kontrolka LED będzie migać. Następnie dla dolnego pojemnika można ustawić: menu, czas gotowania i temperaturę. Ponownie naciśnij i przytrzymaj przycisk ustawień dolnego pojemnika, aby go wyłączyć.
	B12	Przycisk obu pojemników – naciśnij przycisk, kontrolka LED będzie migać. Następnie dla obu pojemników można ustawić: menu, czas gotowania i temperaturę.

	B13	Przycisk SHAKE – naciśnięcie przycisku włącza powiadomienie o konieczności potrząśnięcia. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik B15. Oznacza to, że w drugiej połowie gotowania frytownica poinformuje, aby potrząsnąć jedzeniem lub je obrócić. Ponowne naciśnięcie przycisku wyłącza powiadomienie. Uwaga: Jeśli ustawiony jest krótki czas pracy, funkcja przypomnienia o potrząśnięciu nie jest aktywna.
	B14	Przycisk SYNC – naciśnięcie przycisku włącza funkcję, dzięki której potrawy w obu pojemnikach zakończą się w tym samym czasie. Uwaga: Przy ustawieniu parametrów pojemników na różne czasy gotowania jako pierwszy rozpocznie się dłuższy czas gotowania, natomiast drugi pojemnik zostanie wstrzymany; wyświetlacz LED pokaże napis „HoLd”. Gdy pozostałe czasy gotowania dla obu pojemników będą jednakowe, drugi pojemnik rozpocznie gotowanie. W tym momencie oba pojemniki są zsynchronizowane. Ponowne naciśnięcie przycisku anuluje funkcję synchronizacji gotowania.

Opis sygnalizacji dźwiękowej i świetlnej:

- Po podłączeniu przewodu zasilającego **A8** 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.
- Miganie wskaźnika **B15** (SHAKE) oraz sygnał dźwiękowy wskazują na konieczność potrząśnięcia lub obrócenia składników w połowie czasu przygotowania.
- Na wyświetlaczach **B3** naprzemiennie wyświetlana jest ustawiona temperatura i pozostały czas.
- Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, na panelu wyświetli się „End”, a grzanie się wyłączy.

Smażenie

Umieść przygotowywane składniki (dotrzymywać maksymalnej ilości do kreski MAX) w pojemniku **A3** z włożonym rusztem ociekowym **A2**, ewentualnie z rusztem grillowym **A1** i wsuń pojemnik do korpusu frytownicy **A**. Podłączyc wtyczkę kabla zasilającego **A8** do sieci elektrycznej. Następnie zgasną, a w trybie gotowości pozostanie świecić symbol przycisku **B1**. Naciśnięcie przycisku **B1** aktywuje frytownicę. Za pomocą przycisków **B10**, **B11** wybierz mały górny lub duży dolny pojemnik, ewentualnie za pomocą przycisku **B12** oba pojemniki. Zaświeci się wstępnie ustawiona temperatura 200 °C, która na wyświetlaczu będzie wyświetlana. Przyciskiem **B2** wybierz żądany program. Potwierdzić to nastawienie naciskając **B4**, lub nastawić inne parametry i potwierdzić je przyciskiem **B4**. W trakcie pracy można zmieniać temperaturę i czas. Jeśli wskaźnik SHAKE **B15** zacznie migać, zalecamy potrząśnięcie lub obrócenie składników. Przerwaniu funkcji towarzyszy sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawia się "END" i sygnał dźwiękowy. Grzejnik wyłącza się, ale wentylator jeszcze przez kilka chwil pracuje, aby przewietrzyć (ok. 1 minutę). Następnie urządzenie wyłączy się automatycznie. Po zakończeniu przygotowywania, za pomocą uchwytu ostrożnie wyciągnij pojemniki **A3** z produktami i pozostaw je na chwilę do ostygnięcia. W zależności od charakteru przygotowywanych produktów, po ostygnięciu wylej ewentualne płyny z pojemników. Przed spożyciem sprawdź, czy potrawa została dostatecznie poddana obróbce cieplnej. Jeśli przygotowywane potrawy nie są dostatecznie usmażone / upieczone, kontynuuj przygotowywanie.

Pracę urządzenia można w każdej chwili zatrzymać, naciskając przycisk **B4**, lub wyłączyć, naciskając przycisk **B1**. Po użyciu odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.

UWAGA

- Jeśli po włączeniu frytkownicy nie wybierzesz żadnej funkcji, urządzenie po **10 minutach** automatycznie przełączy się w tryb gotowości.
- Jeżeli w trybie **pauzy** urządzenie nie zostanie ponownie uruchomione w ciągu **10 minut**, automatycznie przejdzie w tryb gotowości.
- Ustawienie domyślne po włączeniu frytkownicy to **200 °C / 23 minut**.
- Niektóre składniki warto podczas przygotowywania wymieszać, potrząsnąć nimi lub obrócić (nawet kilkakrotnie). Podczas manipulacji nie obracaj pojemnika **A3** ani nie przechylaj go nadmiernie, może zawierać gorącą ciecz.
- Po wyjęciu pojemnika **A3** podczas pracy program zostanie przerwany, a na wyświetlaczu będzie migać czas lub temperatura oraz symbol **B4**. Po jego ponownym wsunięciu przygotowywanie będzie kontynuowane.
- Wyjęcie jednego z pojemników powoduje przerwanie pracy obu ogrzewanych komór. Jeżeli pojemnik nie zostanie włożony z powrotem w ciągu 10 minut, urządzenie wyłączy się (na wyświetlaczu pojawi się napis „End”), a schładzanie będzie jeszcze trwało przez 1 minutę.
- W przypadku wyjęcia tylko jednego pojemnika druga komora będzie się schładzała przez 1 minutę.
- Jeżeli pojemniki zostaną wyjęte w trybie **pauzy**, po wsunięciu pojemnika należy ponownie nacisnąć przycisk **B4**, aby ponownie aktywować pracę urządzenia.
- Składnikami potrząsaj wyłącznie przez wysunięcie pojemnika **A3**, nigdy nie poruszaj całą frytkownicą.
- Po zakończeniu programu przez krótki czas przebiega dochładzanie, następnie urządzenie się wyłączy.

Ustawienia programów automatycznych są następujące:

Ikona	Nazwa	Ustawienie		Zakres		Funkcja SHAKE	Uwagi / zalecenia
		°C	Min.	°C	Min.		
	frytki	200	23	180-220	1-60	tak	Najpierw rozgrzej frytkownicę.
	steak	230	10	160-230	1-60	tak	Rozmrożone steiki o grubości ok. 2 cm
	ryba	200	20	160-230	1-60	tak	Dla lepszego rezultatu posmaruj powierzchnię ryby olejem
	podudzia z kurczaka	190	30	170-200	1-60	tak	—
	ciasto	150	15	140-170	1-60	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.
	pizza	160	15	150-180	1-60	nie	W zależności od wielkości pojemnika maks. średnica wynosi 21 cm. Aby uzyskać bardziej chrupiący spód, połóż pizzę bezpośrednio na ruszcie grillowym A1 .

Ikona	Nazwa	Ustawienie		Zakres		Funkcja SHAKE	Uwagi / zalecenia
		°C	Min.	°C	Min.		
	warzywa	180	10	140-200	1-60	tak	—
	suszenie owoców	60	300	40-80	1-480	nie	Użyj świeżych cytryn, jabłek itp. i pokrój je na plasterki o grubości około 5 mm.
	DIV	180	15	> 80 ≤ 80	1-60 1-480	tak	Własne ustawienie temperatury i czasu
	szybki start	160	8	140-180	1-60	tak	Szybkie nagrzewanie frytkownicy

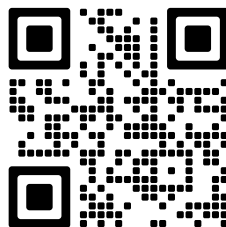
IV. KONSERWACJA

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. Pojemniki, ruszty i kratki grillowe 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 **A8** 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 4167	
Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Waga ok. (kg)	10,38
Pojemność pojemników (l)	6 / 6
Klasa izolacyjna	I.
Wymiary produktu (mm)	488 x 279 x 413
Poziom hałasu	≤ 65 dB(A) re 1 pW
Pobór mocy gdy sprzęt jest wyłączony wynosi	< 0,5 W

Po zakończeniu podgrzewania urządzenie automatycznie przejdzie po 10 minutach w tryb gotowości.

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



Nie wolno go wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi

eta 4167**FRITTA DUAL SLIM****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! Das Gerät verfügt über zwei Garkammern und hat daher einen hohen Stromverbrauch. Schließen Sie kein weiteres leistungsstarkes Gerät (z. B. Wasserkocher, Elektrogrill usw.) an dieselbe Steckdose an.
- 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.
- Tauchen Sie das Gerät, sein Netzkabel oder den Stecker niemals ganz oder teilweise in Wasser ein. Achten Sie außerdem darauf, dass sie nicht mit Wasser bespritzt oder übergossen werden.
- 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, in der Landwirtschaft) bestimmt! Es ist nicht zum kommerziellen Gebrauch bestimmt!
- Bei der ersten Einschaltung kann es zur kurzen und mäßigen Rauchbildung kommen, dies ist kein Mangel und stellt keinen Grund zur Reklamation dar.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien!
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Beheizen von Räumen!
- Das Gerät darf nicht in feuchter oder nasser Umgebung sowie in keiner Umgebung mit Brand- oder Explosionsgefahr verwendet werden, zum Beispiel in Bereichen, in denen Chemikalien, Kraftstoffe, Öle, Gase, Farben und andere entzündliche oder flüchtige Stoffe gelagert werden.
- Tragen Sie das Gerät nicht, solange es heiß ist. Beim Umkippen besteht Verbrennungsgefahr.
- Halten Sie die Heißluftfritteuse beim Tragen stets waagrecht am unteren Teil fest, damit die Behälter nicht herausfallen und beschädigt werden.
- Decken Sie niemals den Bereich zwischen dem Heizelement und dem Behälter ab und führen Sie keine Gegenstände in diesen Bereich ein, zum Beispiel Finger, Löffel, Aluminiumfolie oder Frischhaltefolie. Der Bereich zwischen dem Heizelement und dem Behälter muss frei bleiben.
- Während der Zubereitung kann es zur Selbstentzündung der zubereiteten Lebensmittel kommen. Trennen Sie das Gerät im Falle eines plötzlichen Entflammens vom Stromnetz und löschen Sie das Feuer.
- Verwenden Sie in der Heißluftfritteuse niemals leichte Zutaten oder Backpapier.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, vermeiden Sie Kontakt mit Haustieren, Pflanzen und Insekt.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt und kontrollieren Sie es für die ganze Frittierzeit.
- Fritteuse nur in den Stellen, wo ihr Umstürzen nicht droht, und in einem ausreichenden Abstand von brennbaren Gegenständen (z.B. **Gardinen, Vorhänge, Holz** usw.), Wärmequellen (z.B. **Ofen, Kamin, el./Gasherd** usw.) und feuchten Oberflächen (Spülbecken, Waschbecken usw.) benutzen.
- **Tauchen Sie 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 Antihafbeschichtung 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.
- **WARNUNG:** Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts, die nicht den Anweisungen in der Bedienungsanleitung entspricht, besteht Verletzungsgefahr.
- Um die Sicherheit und die ordnungsgemäße Funktion des Geräts zu gewährleisten, verwenden Sie bitte ausschließlich Original-Ersatzteile und vom Hersteller zugelassenes Zubehör.
- Das Gerät nur mit Originalzubehör vom Hersteller benutzen.
- Der Hersteller haftet nicht für die durch einen nicht bestimmungsgemäßen Umgang mit Gerät und Zubehör verursachten Schäden (z.B. **Entwertung von Lebensmitteln, Verbrennung, Verbrühung, Verletzung, Feuer**).

ANSCHLUSSLEITUNG:

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn dieses beschädigte Anschlussleitung oder Stecker aufweist, wenn dieses nicht richtig arbeitet, wenn dieses auf den Boden gefallen und beschädigt ist oder ins Wasser gefallen ist. In solchen Fällen ist das Gerät in einen Fachservice zur Überprüfung seiner Sicherheit und der richtigen Funktion zu holen.
- 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 – Grillgittern
- A2 – Abtropfgitter
- A3 – Frittierbehälter
- A4 – Griffe
- A5 – Sichtfenster
- A6 – Lufteinlass
- A7 – Luftauslass
- A8 – Netzkabel

B – Bedienfeld

- B1 – EIN- / AUS-Taste
- B2 – Taste MODE
- B3 – Display

- B4 – Ein / PAUSE Taste
- B5 – Ikonen des eingestellten Programms
- B6 – taste zum Verringern von Zeit
- B7 – taste zum Erhöhen von Zeit
- B8 – taste zum Verringern von Temperatur
- B9 – taste zum Erhöhen von Temperatur
- B10 – Taste (aktiviert den oberen Behälter)
- B11 – Taste (aktiviert den unteren Behälter)
- B12 – Taste (aktiviert beide Behälter)
- B13 – SHAKE-Taste (Hinweis zum Schütteln)
- B14 – SYNC-Taste (Zeitsynchronisierung)
- B15 – Schüttelanzeige (SHAKE)

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. 1)

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

Beschreibung - Bedienfeld und Display (Abb. 2)

Das Bedienfeld verfügt über eine Touchbedienung. Während des Betriebs können auf dem Display **B3** 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	Taste MODE – durch Drücken wählen Sie eines der 10 voreingestellten Programme aus.

	B4	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.
	B6	Taste zum Verringern der Zeit – ein kurzer Druck verringert die Zeit um 1 Min.; durch langes Drücken wird die Verringerung beschleunigt. Der Einstellbereich beträgt 1–60 Min. / 8 Std.
	B7	Taste zum Erhöhen der Zeit – ein kurzer Druck erhöht die Zeit um 1 Min.; durch langes Drücken wird die Erhöhung beschleunigt. Der Einstellbereich beträgt 1–60 Min. / 8 Std.
	B8	Taste zum Verringern der Temperatur – ein kurzer Druck verringert die Temperatur um 5 °C; durch langes Drücken wird die Verringerung beschleunigt. Der Einstellbereich beträgt 40–230 °C.
	B9	Taste zum Erhöhen der Temperatur – ein kurzer Druck erhöht die Temperatur um 5 °C; durch langes Drücken wird die Erhöhung beschleunigt. Der Einstellbereich beträgt 40–230 °C.
	B10	Taste oberer Behälter – drücken Sie die Taste, die LED-Kontrollleuchte blinkt. Danach können Sie für den oberen Behälter Menü, Garzeit und Temperatur einstellen. Halten Sie die Einstellungstaste für den oberen Behälter erneut gedrückt, um ihn auszuschalten.
	B11	Taste unterer Behälter – drücken Sie die Taste, die LED-Kontrollleuchte blinkt. Danach können Sie für den unteren Behälter Menü, Garzeit und Temperatur einstellen. Halten Sie die Einstellungstaste für den unteren Behälter erneut gedrückt, um ihn auszuschalten.
	B12	Taste beide Behälter – drücken Sie die Taste, die LED-Kontrollleuchte blinkt. Danach können Sie für beide Behälter Menü, Garzeit und Temperatur einstellen.
	B13	Taste SHAKE – durch Drücken der Taste schalten Sie den Hinweis zum Schütteln ein. Auf dem Display erscheint die Anzeige B15 . Das bedeutet, dass Sie die Fritteuse in der zweiten Hälfte des Garvorgangs darauf hinweist, das Gargut zu schütteln oder zu wenden. Durch erneutes Drücken der Taste schalten Sie den Hinweis aus. Hinweis: Wenn eine kurze Betriebszeit eingestellt ist, ist die Erinnerungsfunktion zum Schütteln nicht aktiv.
	B14	Taste SYNC – durch Drücken der Taste schalten Sie die Funktion ein, mit der die Speisen in beiden Behältern zur gleichen Zeit fertiggestellt werden. Hinweis: Wenn für die Behälter unterschiedliche Garzeiten eingestellt sind, beginnt zuerst die längere Garzeit, während der zweite Behälter angehalten wird; auf dem LED-Display erscheint die Anzeige „HoLd“. Sobald die verbleibenden Garzeiten für beide Behälter gleich sind, beginnt der zweite Behälter mit dem Garen. In diesem Moment sind beide Behälter synchronisiert. Durch erneutes Drücken der Taste wird die Funktion der Garzeitsynchronisierung aufgehoben.

Beschreibung der akustischen und optischen Signalisierung:

- Nach dem Anschluss des Netzkabels **A8** 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.
- Das Blinken der Anzeige **B15** (SHAKE) und ein akustisches Signal weisen darauf hin, dass die Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt oder gewendet werden müssen.
- Auf dem Displays **B3** werden abwechselnd die eingestellte Temperatur und die verbleibende Zeit angezeigt.
- Nach Programmende ertönt ein akustisches Signal, auf dem Display wird „End“ und die Heizung schaltet sich aus.

Frittieren

Geben Sie die zuzubereitenden Zutaten (Sie die mit der Höchstmenge bis zum Füllstrich) in den Behälter **A3** mit eingesetztem Abtropfgitter **A2**, gegebenenfalls mit dem Grillrost **A1** und schieben Sie den Behälter in den Fritteusenkörper **A**. Schließen Sie den Stecker des Netzteils **A8** an das Stromnetz an. Alle Symbole leuchten kurz auf. Diese erlöschen anschließend, und im Bereitschaftsmodus bleibt das Symbol der Taste **B1** beleuchtet. Durch Drücken der Taste **B1** wird die Fritteuse aktiviert. Wählen Sie mit den Tasten **B10**, **B11** den kleinen oberen oder den großen unteren Behälter aus, beziehungsweise mit der Taste **B12** beide Behälter. Die voreingestellte Temperatur von 200 °C leuchtet auf und wird auf dem Display. Wählen Sie mit der Taste **B2** das gewünschte Programm aus. Bestätigen Sie diese Einstellung durch Drücken von **B4** oder stellen Sie andere Parameter ein und bestätigen Sie dann mit **B4**. Während der Funktion können Temperatur und Zeit geändert werden. Wenn die Anzeige SHAKE **B15** zu blinken beginnt, empfehlen wir, die Zutaten zu schütteln oder zu wenden. Die Beendigung der Funktion wird von einem akustischen Signal begleitet und erscheint auf dem Display "END". Die Heizung schaltet sich aus, aber der Lüfter läuft noch einige Momente (Etwa 1 Minute), um zu lüften. Danach schaltet sich das Gerät automatisch aus. Nach Beendigung der Zubereitung ziehen Sie die Behälter **A3** mit den Zutaten mithilfe des Griffs vorsichtig heraus und lassen Sie sie eine Weile abkühlen. Je nach Art der zubereiteten Zutaten gießen Sie nach dem Abkühlen eventuelle Flüssigkeiten aus den Behältern aus. Gießen Sie je nach Art der zubereiteten Zutaten nach dem Abkühlen alle Flüssigkeiten aus den Behälter. Der Betrieb des Geräts kann jederzeit durch Drücken der Taste **B4** gestoppt oder durch Drücken der Taste **B1** ausgeschaltet werden.

ACHTUNG

- Wenn Sie nach dem Einschalten der Fritteuse keine Funktion auswählen, schaltet das Gerät nach **10 Minuten** automatisch in den Bereitschaftsmodus.
- Wenn im **Pausenmodus** innerhalb von **10 Minuten** kein erneuter Start erfolgt, wechselt das Gerät automatisch in den Bereitschaftsmodus.
- Die Standardeinstellung nach dem Einschalten der Fritteuse beträgt **200 °C / 23 Minuten**.
- Einige Zutaten sollten während der Zubereitung umgerührt, geschüttelt oder gewendet werden (auch mehrmals). Drehen Sie den Behälter **A3** bei der Handhabung nicht um und neigen Sie ihn nicht übermäßig, da er heiße Flüssigkeit enthalten kann.
- Das Herausnehmen eines der Behälter führt zur Unterbrechung des Betriebs beider beheizter Garbereiche. Wenn der Behälter nicht innerhalb von 10 Minuten wieder eingesetzt wird, schaltet sich das Gerät aus (auf dem Display erscheint die Anzeige „End“) und die Abkühlung läuft noch 1 Minute lang weiter.

- Wird nur ein Behälter herausgenommen, kühlt der andere Garbereich 1 Minute lang ab.
- Wenn die Behälter im **Pausenmodus** herausgenommen werden, muss nach dem Einschieben des Behälters erneut die Taste **B4** gedrückt werden, um den Betrieb wieder zu aktivieren.
- Wenn der Behälter **A3** während des Betriebs herausgenommen wird, wird das Programm unterbrochen und auf dem Display blinken die Zeit oder die Temperatur sowie das Symbol **B4**. Nach dem erneuten Einschieben wird die Zubereitung fortgesetzt.
- Schütteln Sie die Zutaten nur durch Herausziehen des Behälters **A3**, 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:

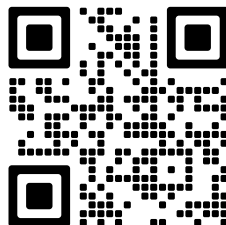
Symbol	Titel	Einstellung		Bereich		SHAKE-Funktion	Anmerkungen / Empfehlungen
		°C	Min.	°C	Min.		
	Pommes	200	23	180-220	1-60	ja	Heizen Sie die Fritteuse zuerst vor.
	Steak	230	10	160-230	1-60	ja	Aufgetaute Steaks mit einer Dicke von ca. 2 cm
	Fisch	200	20	160-230	1-60	ja	Für ein besseres Ergebnis bestreichen Sie die Oberfläche des Fisches mit Öl
	Hähnchenschenkel	190	30	170-200	1-60	ja	—
	Kuchen	150	15	140-170	1-60	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.
	Pizza	160	15	150-180	1-60	nein	Je nach Größe des Behälters beträgt der maximale Durchmesser 21 cm. Für einen knusprigeren Boden legen Sie die Pizza direkt auf den Grillrost legen A1 .
	Gemüse	180	10	140-200	1-60	ja	—
	Dörrobst	60	300	40-80	1-480	nein	Verwenden Sie frische Zitronen, Äpfel usw. und schneiden Sie sie in etwa 5 mm dicke Scheiben.
	DIV	180	15	> 80 ≤ 80	1-60 1-480	ja	Individuelle Einstellung von Temperatur und Zeit
	Schnellstart	160	8	140-180	1-60	ja	Schnelles Vorheizen der Fritteuse

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, das Roste und Grillroste 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 **A8** 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 4167	
Spannung (V)	angegeben auf dem Typenschild des Gerätes
Leistungsaufnahme (W)	angegeben auf dem Typenschild des Gerätes

Gewicht (kg)	10,38
Fassungsvermögen der Behälter (l)	6 / 6
Gerät der Schutzklasse	I.
Abmessungen (ca. LxTxH) (mm)	488 x 279 x 413
Schallleistungspegel	≤ 65 dB(A) re 1pW
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand	< 0,5 W

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

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 Schmöln. 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



Es darf nicht mit dem Siedlungsabfall entsorgt werden

eta