

ELEKTRICKÁ FRITÉZA S VYJÍMATELNOU NÁDOBOU • NÁVOD K OBSLUZE

CZ 3-8

ELEKTRICKÁ FRITOVAČKA S VYBERATEĽNOU NÁDOBOU • NÁVOD
NA OBSLUHU

SK 9-15

ELECTRIC DEEP FRYER WITH REMOVABLE POT • USER'S MANUAL

GB 16-22

ELEKTROMOS FRITŐZ KIVEHETŐ TARTÁLYAL • HASZNÁLATI
ÚTMUTATÓ

HU 23-29

ELEKTRYCZNA FRYTKOWNICA Z WYJMOWANYM POJEMNIKIEM •
INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL 30-36

ЭЛЕКТРОФРИТЮРНИЦА СО СЪЕМНЫМ РЕЗЕРВУАРОМ •
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RU 37-43

ELEKTRINĖ GRUZDINTUVĖ SU NUIMAMU KERIMO INDU • VARTOTOJO
VADOVAS

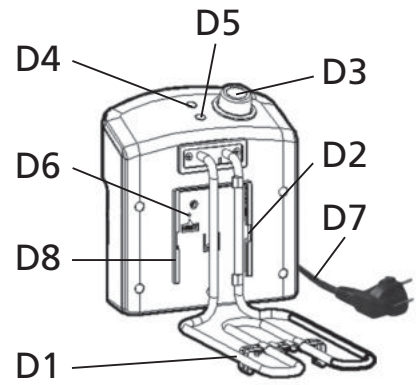
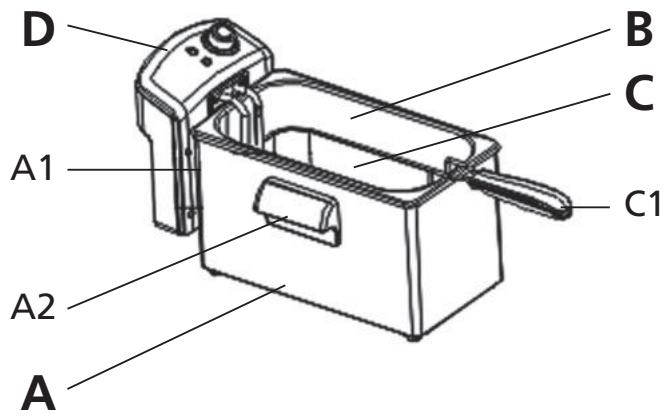
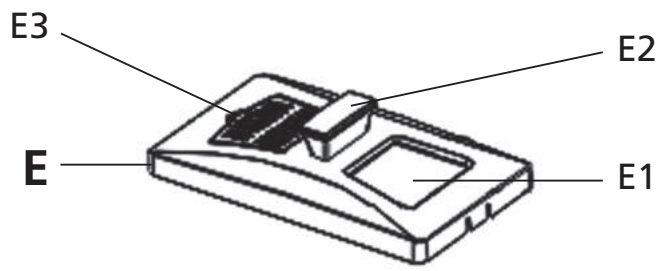
LT 44-50

ЕЛЕКТРИЧНА ФРИТЮРНИЦЯ ЗІ ЗНІМНИМ КОНТЕЙНЕРОМ •
КЕРІВНИЦТВО КОРИСТУВАЧА

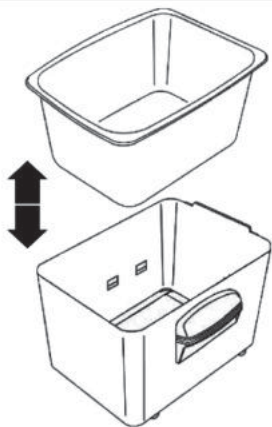
UA 51-57



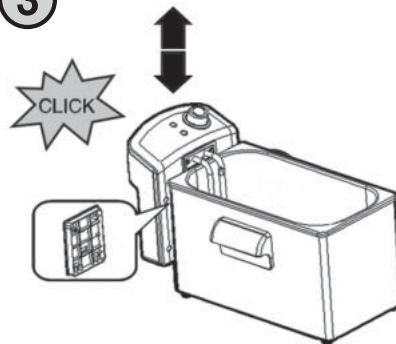
1



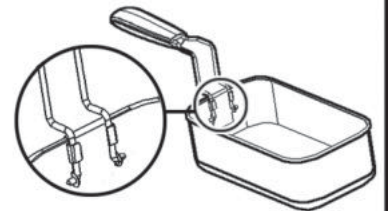
2



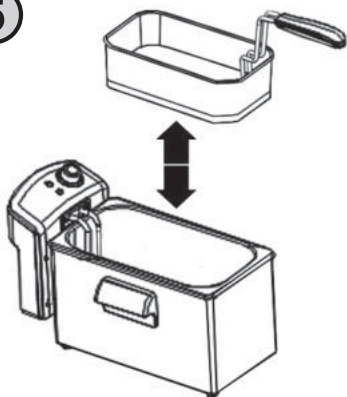
3



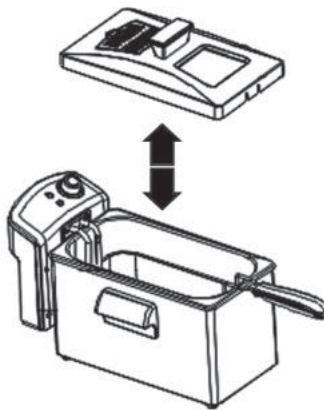
4



5



6



eta 1172 Fricool

NÁVOD K OBSLUZE

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Před prvním uvedením do provozu si pozorně přečtěte návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod si uschovejte pro pozdější použití.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce.
- Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit do správně zapojené a uzemněné zásuvky dle ČSN!
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně nebo upadl na zem a poškodil se. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokrýma rukama a taháním za napájecí přívod!**
- **Výrobek je určen pouze pro použití v domácnosti a podobné účely (příprava pokrmů)! Není určen pro komerční použití! Není určen pro venkovní použití!**
- Spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí), jejichž fyzická, smyslová nebo mentální neschopnost, či nedostatek zkušeností a znalostí zabraňuje v bezpečném používání spotřebiče, pokud na ně nebude dohlíženo nebo pokud nebyly instruovány ohledně použití spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Na děti by se mělo dohlížet, aby se zajistilo, že si nebudou se spotřebičem hrát.
- Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu fritování.
- Fritézu používejte pouze na místech, kde nehrozí její převrhnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. **záclony, závěsy, dřevo, atd.**), tepelných zdrojů (např. **kamna, el./plynový sporák, atd.**) a vlhkých povrchů (např. **dřezy, umyvadla, atd.**).
- Před připojením k elektrické zásuvce **musí být fritéza správně sestavená** a musí v ní být tuk nebo olej vhodný ke smažení. Držadlo fritovacího koše musí být řádně upevněno, aby nehrozilo jeho vysunutí během manipulace.
- Fritéza (topné těleso) je vybavena tepelnou ochranou proti přehřátí.
- Před prvním použitím omyjte všechny části, které přijdou do styku s potravinami.
- Spotřebič nepřenášejte v horkém stavu, nebo obsahuje-li horkou náplň. Při eventuálním překlopení hrozí nebezpečí úrazu popálením. Při manipulaci se spotřebičem používejte držadla.
- **Fritovací koš s potravinami spouštějte do rozpáleného tuku pomalu!**
- **Ovládací panel, napájecí přívod a těleso fritézy nikdy neponořujte (ani částečně) do vody a nemyjte pod tekoucí vodou!**
- Nikdy ve fritéze neohřívejte vodu.
- Nepoužívejte samostatné topné těleso k ohřevu jiných kapalin (např. vody) v jiných nádobách!
- Nedotýkejte se při fritování okrajů nádoby, skleněného průzoru ve víku a míst kde vystupuje pára, hrozí nebezpečí **popálení a opaření**. Dejte také pozor na horkou páru vystupující po odejmutí víka!
- Před vkládáním nebo odnímáním částí fritézy, nebo před jejím čištěním ji vždy ponechejte zcela vychladnout. Nikdy nepoužívejte fritézu, jsou-li některé její součásti vlhké nebo mokré!
- Před fritováním odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír, PE-sáček, atd.**).
- Používejte vždy kvalitní olej nebo tuk výrobcem určený k fritování.
- Fritovací tuk nebo olej plňte pouze do suché a chladné nádoby, tuk před použitím nakrájejte na menší kostky. **Nekombinujte směsi tuku a oleje!** Zabráníte tak vykypění náplně!
- Hladinu fritovací náplně (oleje nebo tuku) je nutno udržovat mezi označením **MIN** a **MAX**, aby nedošlo k přehřátí nebo přetečení.

- Fritovací náplň obměňujte vždy, pokud je zbarvena dohněda či zhoustne, nepříjemně páchne a pokud při zahřátí kouří nebo pění.
- Při používání staré fritovací náplně je možné samovznícení. V případě náhlého vzplanutí odpojte spotřebič od elektrické sítě a náplň uhasťte přiklopením víka fritézy.
- Do rozpálené fritovací náplně nikdy nekládejte mokré potraviny nebo potraviny s kousky ledu.
- Po ukončení práce vždy odpojte spotřebič od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z elektrické zásuvky.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody. Nikdy jej nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavaděním nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení fritézy a následně k vážnému popálení!
- Spotřebič je přenosný a je vybaven pohyblivým přívodem s vidlicí, jenž zabezpečuje dvoupólové odpojení od el. sítě.
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být nahrazen speciálním přívodem nebo sadou přívodů, které jsou dostupné u výrobce nebo u jeho servisního technika.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím od výrobce.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel, než pro který je určen a popsán v tomto návodu!
- Nepoužívejte fritézu s programem, časovým spínačem nebo jakoukoli jinou součástí, která spíná fritézu automaticky.
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

II. POPIS SPOTŘEBIČE (obr. 1)

A – plášť fritézy

A1 – vodící drážky

A2 – držadla

B – nádoba

C – fritovací koš

C1 – držadlo

D – ovládací panel

D1 – topné těleso

D2 – vodící hrany

D3 – regulátor teploty

D4 – kontrolní světlo (zapnuto)

D5 – kontrolní světlo (teploty)

D6 – tlačítko RESET

D7 – napájecí přívod

D8 – bezpečnostní spínač

E – víko

E1 – průzor

E2 – držadlo

E3 – filtr

III. POKYNY K POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál a vyjměte fritézu s příslušenstvím. Z fritézy odstraňte všechny případné adhezní fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v horké vodě s přidavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout.

Sestavení jednotlivých dílců (obr. 2, 3, 4, 5, 6)

- Fritovací nádobu **B** zasuňte do pláště **A**.
 - Ovládací panel **D** s topným tělesem **D1** zasuňte do nádoby **B** tak, aby se vodící hrany **D2** na ovládacím panelu zasunuly do vodících drážek **A1** na plášti **A** (ozve se slyšitelné klapnutí). Pokud nebude ovládací panel s topným tělesem správně upevněn (zasunut), bezpečnostní spínač **D8** neumožní provoz fritézy.
 - Držadlo **C1** upevníte do fritovacího koše **C** tak, že lehce prsty stlačíte dráty směrem k sobě, zasunete je do kovových držáků a vyhnuté konce vsunete do otvorů držáků v koši. Následně mírným tlakem držadlo zajistíte do aretační polohy (ozve se slyšitelné klapnutí).
 - Víko **E** pokládejte na nádobu **B** tak, aby byl filtr **E3** orientován k ovládacímu panelu.
- Opačným postupem všechny dílce opět můžete rozložit/vyjmout (případně složit).**

Ochrana proti přehřátí

Fritéza je vybavena bezpečnostní tepelnou pojistkou, která odpojí topné těleso v případě, že by došlo k zapnutí s nedostatečným množstvím oleje případně zcela bez fritovací náplně. Pokud fritéza po připojení k el. síti a zapnutí nefunguje, odpojte ji ze sítě, vysuňte ovládací panel a vhodným nástrojem (např. malým šroubovákem) stiskněte tlačítko **D6 (RESET)**.

Umístěte sestavenou fritézu na rovný povrch (např. kuchyňský stůl) ve výšce minimálně 85 cm, mimo dosah dětí, vidlici napájecího přívodu **D7** připojte k elektrické síti – rozsvítí se kontrolní světla **D4** i **D5**. Fritovací náplň vlijte do nádoby **B** po rysku **MAX**. Otočným regulátor **D3** nastavte zvolenou teplotu (informaci o požadované teplotě získáte na etiketě potraviny nebo v tabulce tohoto návodu). Náplň nechte zcela rozehrát (cca 10 minut). Dosáhnutí správné teploty signalizuje kontrolní světlo **D5**. Naplněný koš **C** pomalu vložte do nádoby **B**. Následně přiklopte víko **E** a fritování může začít. Je běžné, že během fritování uniká z víka pára, nejedná se o závadu. V průběhu fritování doporučujeme občas potraviny promíchat, aby se zabránilo jejich slepení. Po skončení přípravy potravin otočte regulátor **D3** do polohy vypnuto. Odejměte víko tak, abyste nepřišli do kontaktu s horkou párou, koš vyzdvihněte nad hladinu fritovací náplně a následně ho zavěšte do odkládací polohy. Potraviny nechte okapat od přebytečného oleje.

Upozornění

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

Příprava fritovaných potravin

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

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

Po každém fritování

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

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

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

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

Odstranění nepříjemného pachu

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

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

Filtrování nebo výměna oleje

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

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

IV. ÚDRŽBA

Před každou údržbou odpojte spotřebič od elektrické sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky a nechte vychladnout! Po každém použití otřete vnější plochy měkkým vlhkým hadříkem. **Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky a kovové nástroje**, které by mohly během čištění povrch poškrábat. Po každém vylévání náplně odstraňte případné stopy tuku a zbytky po předchozím fritování, které se přichytily na topném tělese **D1**. Všechny ostatní dílce (**plášť, nádobu, koš, držadlo, víko**) umyjte v horké vodě s čisticím prostředkem, následně opláchněte čistou vodou a nechte dokonale uschnout (můžete použít myčku nádobí). Výlisky z plastu nikdy nesusušte nad zdrojem tepla (např. **kamna, el/plynový sporák**). Normální je, že

v průběhu času se barva povrchu mění. Tato změna ale žádným způsobem nemění vlastnosti povrchu a není důvodem k reklamaci spotřebiče! Napájecí přívod **D7** otřete hadříkem. Spotřebič skladujte řádně očištěný na suchém, bezprašném místě mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

Vyjmutí filtrů (E3)

Mírným tahem odejměte kryt z víka **E**. Vyjměte filtr **E3** z víka. Filtr vyperte ve vlažné vodě s přidavkem běžného saponátu a nechte dokonale vyschnout. Po oschnutí vložte filtr zpět do víka. Výstupky na krytu vložte do otvorů ve víku a kryt zaklapnutím uzavřete.

V. ŘEŠENÍ PROBLÉMU

| Problém | Příčina | Řešení |
|---|---|---|
| Potraviny jsou nedostatečně připraveny | Nastavena příliš nízká teplota nebo příliš krátký čas fritování | Informace o teplotě a času naleznete na etiketě potravin nebo v tabulce |
| | Příliš mnoho nebo příliš velké kusy potravin v koši | Snižte množství nebo vložte menší kusy potravin v koši, viz informace v tabulce |
| Pára vystupuje z jiných míst než z větracích otvorů ve víku | Víko je špatně umístěno | Nasadte víko správně na fritézu |
| | Permanentní filtr proti tukovým výparům je ucpán nebo znečištěn | Víko umyjte viz. odst. IV. Údržba |
| Fritovací náplň vytéká přes hranu nádoby | V nádobě je příliš mnoho fritovací náplně | Zkontrolujte, případně snižte množství fritovací náplně tak, aby nepřesahovala značku „MAX“ |
| | V koši je příliš mnoho potravin | Nepřipravujte najednou větší množství potravin, případně jich část odeberte |
| | Potraviny obsahují zbytky ledu nebo mnoho vlhkosti | Před smažením odstraňte zbytky ledu a potraviny řádně osušte |
| Náplň při fritování nadměrně pění nebo vydává kouř | Potraviny obsahují zbytky ledu nebo mnoho vlhkosti | Před smažením odstraňte zbytky ledu a potraviny řádně osušte |
| | Fritovací náplň není vhodná pro fritování | Použijte olej nebo tuk vhodný pro fritování |
| | Na příslušenství fritézy jsou nečistoty (zbytky potravin) | Příslušenství fritézy vyčistěte viz. odst. IV. Údržba |
| | Fritovací náplň je používána příliš dlouho | Vyměňte fritovací náplň |
| Fritéza vydává nepříjemný zápach | Fritovací náplň již není čerstvá | Náplň vyměňte |
| | Náplň není vhodná pro fritování | Používejte olej nebo tuk určený k fritování. Nekombinujte různé druhy oleje nebo tuku |
| Fritéza nefunguje | Není připojeno napájení | Zkontrolujte kabel, vidlici a el. zásuvku |
| | Ovládací panel nebyl správně nasazen | Zasuňte správně panel do upevňovací lišty (ozve se slyšitelné klapnutí) |
| | Aktivovala se bezpečnostní tepelná pojistka | Vhodným nástrojem stiskněte tlačítko „RESET“. Pokud stisknutí tlačítka „RESET“ nepomůže obraťte se na odborný servis (viz seznam) |

VI. EKOLOGIE

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

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí výrobku, musí provést odborný servis! Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu! Případné další informace o spotřebiči získáte na infolince 844 444 000 nebo internetové adrese www.eta.cz.

VII. TECHNICKÁ DATA

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

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

- NV č. 17/2003 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na elektrická zařízení nízkého napětí (odpovídá Směrnici Rady č. 2006/95/ES v platném znění).
- NV č. 616/2006 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na výrobky z hlediska jejich elektromagnetické kompatibility (odpovídá Směrnici Rady č. 2004/108/ES v platném znění).

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

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

DO NOT IMMERSE IN WATER – Neponořovat do vody

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

THIS BAG IS NOT A TOY.

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

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

eta 1172 Fricool

NÁVOD NA OBSLUHU

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu, prezrite si zobrazenia a návod si uschovajte pre najskoršie použitie.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke.
- Vidlicu napájacieho prívodu je nutné pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- Nikdy spotrebič nepoužívajte, pokiaľ má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, pokiaľ nepracuje správne alebo spadol na zem a poškodil sa. V takých prípadoch zanezte spotrebič do odborného servisu na preverenie jeho bezpečnosti a správnej funkčnosti.
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do el. zásuvky a nevyťahujte z el. zásuvky mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- **Výrobok je určený iba na použitie v domácnosti a podobné účely (príprava pokrmov)! Nie je určený na komerčné použitie! Nie je určený na vonkajšie použitie!**
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí), ktorých fyzická, zmyslová alebo mentálna neschopnosť, či nedostatok skúseností a znalostí zabraňuje v bezpečnom používaní spotrebiča, pokiaľ na ne nebude dohliadané alebo pokiaľ neboli inštruované ohľadom použitia spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Na deti by sa malo dohliadať, aby sa zaistilo, že sa nebudú so spotrebičom hrať.
- Spotrebič nenechávajte v chode bez dozoru a kontrolujte ho počas celého fritovania.
- Fritovačku používajte iba na miestach, kde nehrozí jej prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých predmetov (napr. **záclony, závesy, drevo, atď.**), tepelných zdrojov (napr. **kachle, el./plynový sporák, atď.**) a vlhkých povrchov (**drezy, umývadlá, atď.**).
- Pred pripojením k elektrickej zásuvke **musí byť fritovačka správne zostavená** a musí v nej byť tuk alebo olej vhodný na vyprážanie. Držadlá fritovacieho koša musia byť riadne upevnené, aby nehrozilo ich vysunutie počas manipulácie.
- Fritovačka (výhrevné teleso) je vybavená tepelnou ochranou proti prehriatiu.
- Pred prvým použitím umyte všetky časti, ktoré prídu do styku s potravinami.
- Spotrebič neprenášajte v horúcom stave, alebo ak obsahuje horúcu náplň. Pri eventuálnom preklopení hrozí nebezpečenstvo úrazu popálením. Pri manipulácii so spotrebičom používajte držadlá.
- **Fritovací kôš s potravinami spúšťajte do rozpáleného tuku pomaly!**
- **Ovládací panel, napájací prívod a teleso fritovačky nikdy neponárajte (ani čiastočne) do vody a neumývajte pod tečúcou vodou!**
- Nikdy vo fritovačke neohrievajte vodu.
- Nepoužívajte samostatné výhrevné teleso na ohrev iných kvapalín (napr. vody) v iných nádobách!
- Nedotýkajte sa pri fritovaní okrajov nádoby, skleneného priezoru vo veku a miest kde vystupuje para, hrozí nebezpečenstvo **popálenia** a **oparenia**. Dajte tiež pozor na horúcu paru vystupujúcu po odňatí veka!
- Pred vkladáním alebo odnímaním častí fritovačky, alebo pred jej čistením ju vždy nechajte úplne vychladnúť. Nikdy nepoužívajte fritovačku, ak sú niektoré jej súčasti vlhké alebo mokré!
- Pred fritovaním z potravín odstráňte prípadné obaly (napr. **papier, PE vrečko, atď.**).
- Používajte vždy kvalitný olej alebo výrobcom určený tuk na fritovanie.
- Fritovací tuk alebo olej plňte iba do suchej a chladnej nádoby, tuk pred použitím nakrájajte na menšie kocky. **Nekombinujte zmesi tuku a oleja!** Zabráňte tak vykypeniu náplne!

- Hladinu fritovacej náplne (oleja alebo tuku) je nutné udržiavať medzi označením **MIN** a **MAX**, aby nedošlo k prehriatiu alebo pretečeniu.
- Fritovaciú náplň obmieňajte vždy, pokiaľ je sfarbená dohnedá či zhustne, nepríjemne páchne a pokiaľ pri zahriatí dymí alebo pení.
- Pri používaní starej fritovacej náplne je možné samovznietenie. V prípade náhleho vzplanutia odpojte spotrebič od elektrickej siete a náplň uhasťe priklopením veka fritovačky.
- Do rozpálenej fritovacej náplne nikdy nevkladajte mokré potraviny alebo potraviny s kúskami ľadu.
- Po ukončení práce vždy odpojte spotrebič od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom a nesmie sa ponoriť do vody. Nikdy ho nekladte na horúce plochy, ani ho nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky. Zavadením alebo zaťahovaním za prívod napr. deťmi môže dôjsť k prevrhnutiu či stiahnutiu fritovačky a následne k vážnemu popáleniu!
- Spotrebič je prenosný a je vybavený pohyblivým prívodom s vidlicou, ktorá zabezpečuje dvojpólové odpojenie od el. siete.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Ak je napájací prívod tohto spotrebiča poškodený, musí byť nahradený špeciálnym prívodom alebo súpravou prívodov, ktoré sú dostupné u výrobcu alebo u jeho servisného technika.
- Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom od výrobcu.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel, než na ktorý je určený a popísaný v tomto návode!
- Nepoužívajte fritovačku s programom, časovým spínačom alebo akoukoľvek inou súčasťou, ktorá fritovačku spína automaticky.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a príslušenstva (napr. **znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, oparenie, požiar**) a zo záruky nie je zodpovedný za spotrebič v prípade nedodržania vyššie uvedených bezpečnostných upozornení.

II. POPIS SPOTREBIČA (obr. 1)

A – plášť fritovačky

A1 – vodiace drážky

A2 – držadlá

B – nádoba

C – fritovací kôš

C1 – držadlo

D – ovládací panel

D1 – výhrevné teleso

D2 – vodiace hrany

D3 – regulátor teploty

D4 – kontrolné svetlo (zapnuté)

D5 – kontrolné svetlo (teploty)

D6 – tlačidlo RESET

D7 – napájací prívod

D8 – bezpečnostný spínač

E – veko

E1 – priezor

E2 – držadlo

E3 – filter

III. POKYNY NA POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál a vyjmite fritovačku s príslušenstvom. Z fritovačky 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 vytrite do sucha, prípadne nechajte oschnúť.

Zostavenie jednotlivých dielcov (obr. 2, 3, 4, 5, 6)

- Fritovaciú nádobu **B** zasuňte do plášťa **A**.
- Ovládací panel **D** s výhrevným telesom **D1** zasuňte do nádoby **B** tak, aby sa vodiace hrany **D2** na ovládacom paneli zasunuli do vodiacich drážok **A1** na plášti **A** (ozve sa počuteľné cvaknutie). Ak nebude ovládací panel s výhrevným telesom správne upevnený (zasunutý), bezpečnostný spínač **D8** neumožní prevádzku fritovačky.
- Držadlo **C1** do fritovacieho koša **C** upevníte tak, že prstami ľahko stlačíte drôty smerom k sebe, zasuniete ich do kovových držiakov a vyhnuté konce vsuniete do otvorov držiakov v koši. Následne miernym tlakom držadlo zaistíte do aretačnej polohy (ozve sa počuteľné cvaknutie).
- Veko **E** kladte na nádobu **B** tak, aby bol filter **E3** orientovaný k ovládacímu panelu.

Opačným postupom môžete všetky dielce opäť rozložiť/vyňať (prípadne zložiť).

Ochrana proti prehriatiu

Fritovačka je vybavená bezpečnostnou tepelnou poistkou, ktorá výhrevné teleso odpojí v prípade, že by došlo k zapnutiu s nedostatočným množstvom oleja prípadne úplne bez fritovacej náplne.

Ak fritovačka po pripojení k el. sieti a zapnutí nefunguje, odpojte ju zo siete, vysuňte ovládací panel a vhodným nástrojom (napr. malým skrutkovačom) stlačte tlačidlo **D6 (RESET)**.

Umiestnite zostavenú fritovačku na rovný povrch (napr. kuchynský stôl) vo výške minimálne 85 cm, mimo dosah detí, vidlicu napájacieho prívodu **D7** pripojte k elektrickej sieti – rozsvietia sa kontrolné svetlá **D4** i **D5**. Fritovaciú náplň vlejte do nádoby **B** po rysku **MAX**. Otočným regulátorom **D3** nastavte zvolenú teplotu (informáciu o požadovanej teplote získate na etikete potraviny alebo v tabuľke tohto návodu). Náplň nechajte úplne rozohriať (cca 10 minút). Dosiachnutie správnej teploty signalizuje kontrolné svetlo **D5**. Naplnený kôš **C** pomaly vložte do nádoby **B**. Následne priklopte veko **E** a fritovanie môže začať. Je bežné, že počas fritovania uniká z veka para, nejedná sa o poruchu. V priebehu fritovania odporúčame potraviny občas premiešať, aby sa zabránilo ich zlepeniu. Po skončení prípravy potravín otočte regulátor **D3** do polohy vypnuté. Odnímte veko tak, aby ste neprišli do kontaktu s horúcou parou, kôš vyzdvihnite nad hladinu fritovacej náplne a následne ho zaveste do odkladacej polohy. Potraviny nechajte odkvapkať od prebytočného oleja.

Upozornenie

V priebehu zahrievania môže dochádzať k cyklovaniu termostatu (rozsvecovanie kontrolného svetla). Tento jav nepovažujte za poruchu.

Príprava fritovaných potravín

- Vlhké potraviny určené na fritovanie je nutné osušiť (napr. v utierke). Potraviny koreňte vždy po fritovaní, korenenie nevykonávajte nad fritovacou nádobou alebo v priebehu fritovania.
- Niektoré potraviny (mäso, ryba) je možno obalovať. Pri obalovaní dbajte na rovnomerné obalenie a dôkladné oklepanie prebytočnej strúhanky.
- Potraviny, ako sú šišky apod., je možné fritovať ako plávajúce v náplni bez koša.
- Kurčatá apod., rozpoľte. Zabráňte tým aj následnému opareniu pri vyberaní z koša.
- Pri fritovaní potravín, napr. hranolčekov, voľte vyššie teploty. Naopak pri fritovaní hmotnejších potravín, napr. kuracie stehná alebo fašírky, voľte teploty nižšie, aby došlo k rovnomernému vypraženiu.
- Najlepšie hranolčky pripravíte, keď ich budete fritovať v dvoch fázach. Pred druhým fritovaním nechajte hranolčky vychladnúť.
- Nevkladajte príliš mnoho potravín na seba, mohlo by dôjsť k ich zlepeniu.
- Zo zmrazených potravín odstráňte prebytočný ľad.
- Pri fritovaní potraviny na niekoľkokrát medzi jednotlivým fritovaním vyčkajte až bude dosiahnutá požadovaná teplota a zhasne kontrolné svetlo.

- Pri fritovaní viacerých druhov potravín, začnite s tou, ktorá vyžaduje nižšiu teplotu.
- Pri fritovaní predvypražených potravín použite vyššiu teplotu a kratší čas než u surových potravín.
- Kôš neplňte viac ako do polovice, inak klesne teplota náplne a výsledok fritovania nebude optimálny.

POZOR: Pri fritovaní potravín obsahujúcich veľké množstvo vody alebo zmrazených potravín, spúšťajte kôš do náplne pomaly, zabránite tak vykypeniu fritovacej náplne.

Po každom fritovaní

- Odporúčame vlažnú fritovaciú náplň prefiltrovať alebo precediť, preliať do vhodnej nádoby, nádobu uzavrieť a uložiť do chladničky – zabráni sa tak tvorbe nežiaducich látok.

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

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

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

Odstránenie nepríjemného pachu

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

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

Filtrovanie alebo výmena oleja

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

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

IV. ÚDRŽBA

Pred každou údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z el. zásuvky a nechajte ho vychladnúť! Po každom použití utrite vonkajšie plochy mäkkou vlhkou handričkou. **Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky a kovové nástroje**, ktoré by mohli povrch poškriabať počas čistenia. Po každom vyliatí náplne odstráňte prípadné stopy tuku a zvyšky po predchádzajúcom fritovaní, ktoré sa prichytili na výhrevnom telese **D1**. Všetky ostatné dielce (**plášť, nádobu, kôš, držadlo, veko**) umyte v horúcej vode s čistiacim prostriedkom, následne opláchnite čistou vodou a nechajte dokonale uschnúť (môžete použiť umývačku riadu). Výlisky z plastu nikdy nesušte nad zdrojom tepla (napr. **kachle, el./plynový sporák**). Normálne je, že sa farba povrchu mení v priebehu času. Táto zmena ale žiadnym spôsobom nemení vlastnosti povrchu a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča! Napájací prívod **D7** utrite handričkou. Spotrebič skladujte riadne očistený na suchom, bezprašnom mieste mimo dosah detí a nesvojprávnych osôb.

Vyjmutie filtrov (E3)

Miernym ťahom odnímate kryt z veka **E**. Vyjmite z veka filter **E3**. Filter vyperte vo vlažnej vode s prídavkom bežného saponátu a nechajte dokonale vyschnúť. Po oschnutí vložte filter späť do veka. Výstupky na kryte vložte do otvorov vo veku a zaklapnutím kryt uzavrite.

V. RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

| Problém | Príčina | Riešenie |
|--------------------------------------|--|--|
| Fritovačka vydáva nepríjemný zápach. | Fritovacia náplň už nie je čerstvá. | Vymeňte náplň. |
| | Náplň nie je vhodná na fritovanie. | Používajte olej alebo tuk určený na fritovanie. Nekombinujte rôzne druhy oleja alebo tuku. |
| Fritovačka nefunguje | Nie je pripojené napájanie. | Skontrolujte kábel, vidlicu a el. zásuvku. |
| | Ovládací panel nebol správne nasadený. | Zasuňte panel správne do upevňovacej lišty (ozve sa počuteľné cvaknutie). |
| | Aktivovala sa bezpečnostná tepelná poistka | Vhodným nástrojom stlačte tlačidlo „RESET“. Ak stlačenie tlačidla „RESET“ nepomôže, obráťte sa na odborný servis (pozri zoznam). |

VI. EKOLÓGIA

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

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

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

VII. TECHNICKÉ ÚDAJE

| | |
|---------------------|---------------------------|
| Napätie (V) | uvedené na typovom štítku |
| Príkon (W) | uvedený na typovom štítku |
| Obsah min./max. (l) | 1,9 – 3,5 |
| Hmotnosť (kg) | asi 3,3 |

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

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

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

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

SK

*DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS — Neponárať do vody alebo iných tekutín.
TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.*

Nebezpečenstvo udusenía. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.

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

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

eta 1172 Fricool

USER'S MANUAL

I. SAFETY NOTICE

- Carefully read the user's manual before putting the appliance into operation, see the illustrations and save the manual for future use.
- Check that the voltage on the type label corresponds to the voltage in your electric power socket.
- The power plug must be connected to a properly installed and grounded power socket.
- Never use the appliance if the power cord or power plug are damaged, if it is not functioning correctly or if it has fallen on the floor and been damaged. In such cases take the appliance to a professional service centre to verify its safety and correct function.
- **Do not insert the power plug into the electric power socket and do not pull it out of the electric power socket with wet hands or by pulling on the power cord!**
- **The product is designed only for household use and similar applications (preparing food)! It is not designed for commercial use! It is not designed for outdoor use!**
- This appliance may not be used by any persons (including children) whose physical, sensory or mental disabilities, or insufficient experience or knowledge prevent the safe use of the appliance, unless they are supervised or have been properly trained in the safe use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Do not leave the appliance on without supervision and supervise it for the entire time it is frying.
- Use the deep fryer only in locations, where there is no danger of it tipping over and at a sufficient distance from flammable objects (e.g. **curtains, drapes, wood, etc.**), heat sources (e.g. **fire stoves, electric/gas stoves, etc.**) and wet surfaces (**sinks, wash basins, etc.**).
- Before connecting to an electric power socket **the deep fryer must be correctly assembled and** must contain shortening or oil suitable for frying. The frying basket handles must be properly attached so there is no danger of them slipping out during handling.
- The deep fryer (heating element) is equipped with thermal overheating protection.
- Before first use, wash all parts that will come into contact with food.
- Do not carry the appliance when hot, or when it contains hot contents. In the event of it tipping over there is a danger of burn injuries. When handling the appliance use the handles.
- **Lower the frying basket with food contents slowly into the hot shortening!**
- **Never submerge the control panel, power cord or the body of the deep fryer (even partially) under water and do not wash under running water!**
- Never use the deep fryer to heat water.
- Do not use the independent heating element to heat other liquids (e.g. water) in other containers!
- While frying do not touch the sides of the pot, the viewing glass in the lid and places where steam is escaping, this presents a danger of **burns** and **scalding**. Watch out for the hot steam coming out when the lid is removed!
- Always allow the deep fryer to fully cool down before inserting or removing its parts, or before cleaning it. Never use the deep fryer if any of its parts are damp or wet!
- Before frying remove any food packaging (e.g. **paper, PE-bags, etc.**).
- Always use quality oil or shortening recommended by the manufacturer for frying.

- Fill the frying shortening or oil only into a dry and cool pot. Before use cut the shortening into smaller cubes. **Do not combine mixes of shortening and oil!** This will prevent the contents from boiling over!
- It is necessary to maintain the level of the frying medium (oil or shortening) between the markings **MIN** and **MAX**, to prevent overheating or overflowing.
- Always replace the frying medium if it turns brown or if it thickens, has an unpleasant odour or if smoke or froth is emitted when it is heated.
- When using old frying media there exists a danger of its spontaneous combustion. If sudden combustion (fire) occurs, disconnect the appliance from the power grid and put out the fire by closing the lid of the deep fryer.
- Never place wet foods or foods with pieces of ice into the hot frying medium.
- Always disconnect the appliance when you have finished working with the appliance by pulling the power plug out of the power socket.
- The power cord must not be damaged by sharp or hot objects, by an open flame and it must not be submerged under water. Never place it on hot surfaces and do not leave it hanging over the edge of a table or a work bench. If the cord is tripped over or pulled by for example children the deep fryer may tip over or be pulled down and lead to serious burns!
- The appliance is portable and is equipped with a flexible power cord with a plug, which ensures a bipolar disconnection from the electricity grid.
- If the use of an extension cord is necessary, then it must not be damaged and must meet the valid norms in force.
- If the power cord of this appliance is damaged, then it must be replaced with a special power cord or a power cord set, available from the manufacturer or their service technician.
- Only use the appliance with original accessories from the manufacturer.
- Never use the appliance for any other application than that determined and described in this user's manual!
- Do not use the deep fryer with a program, timer switch or any other component that automatically switches on the deep fryer.
- The manufacturer takes no responsibility for damages caused by the incorrect use of this appliance and its accessories (e.g. **spoilage of foods, injuries, burns, scalding, fire**) and takes no responsibility arising from the warranty on this appliance if the above safety notices are not followed.

II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (pic. 1)

A – deep fryer body

A1 – guiding grooves

A2 – handles

B – pot

C – frying basket

C1 – handle

D – control panel

D1 – heating element

D5 – indicator light (temperature)

D2 – guiding edges

D6 – RESET button

D3 – temperatures control dial

D7 – power cord

D4 – indicator light (ON)

D8 – safety switch

E – lid

E1 – viewing window

E3 – filter

E2 – handle

III. OPERATING INSTRUCTIONS

Remove all packaging materials and take out the deep fryer with its accessories. Remove all adhesive foils, stickers or paper from the deep fryer. Before first use clean the parts that will come in contact with food using hot water with detergent, thoroughly rinse with clean water and wipe dry, if necessary allow to dry.

Assembly of the individual parts (pic. 2, 3, 4, 5, 6)

- Insert the frying pot **B** into the body **A**.
- Control panel **D** with the heating element **D1** insert into the pot **B** so that the guiding edges **D2** on the control panel slide into the guiding grooves **A1** on the body **A** (an audible click will be heard). If the control panel with the heating element is not correctly attached (inserted), the safety switch **D8** will prevent the deep fryer from operating.
- Attach the handle **C1** to the frying basket **C** by gently pushing the wires towards each other using your fingers and sliding the wires into the metal holders and then insert the bent out ends into the holder openings in the basket. Subsequently with gentle pressure secure the holder in place in the locked position (an audible click will be heard).
- Place the lid **E** on to the pot **B** so that the filter **E3** is facing the control panel.

Following the reverse order you may again disassemble/remove all the parts (or if required assemble them).

Overheating protection

The deep fryer is equipped with a safety thermal fuse, which disconnects the heating element if the deep fryer is turned on without a sufficient amount of oil or without any frying medium at all. If after connecting the deep fryer to the electricity grid it does not work, disconnect it from the grid, remove the control panel and using a suitable tool (e.g. a small screwdriver) press the button **D6 (RESET)**.

Place the assembled deep fryer on an even surface (e.g. kitchen table) at a height of at least 85 cm, out of reach of children, connect the power plug **D7** to the electrical grid – indicator lights **D4** and **D5** will turn on. Pour the frying medium into the pot **B** up to the mark **MAX**. Using the control dial **D3** set the desired temperature (information about the required temperature is found on the food label or in the table in this user's manual). Allow the medium to full heat up (approx. 10 minutes). The correct temperature is indicated by the indicator light **D5**. Slowly place the full basket **C** into the pot **B**. Subsequently close the lid **E** and the deep frying may begin. It is normal for steam to be emitted from the lid during deep frying, this is not a defect. We recommend that you regularly stir the foods while frying to prevent them from sticking together. After finishing cooking the food turn the dial **D3** to the off position. Remove the lid so that you do not come into contact with hot steam, pull the basket above the level of the frying medium and then hang it in the storage position. Allow excess oil to drip off the food.

Attention

While heating the thermostat may cycle (the indicator light turns on and off). This is not considered to be a defect.

Preparation of fried foods

- It is necessary to dry wet foods that will be fried (e.g. in a towel). Always put spices on foods after frying, do not put on spices above the frying pot or during the course of frying.
- Some foods (meat, fish) can be battered. When battering pay attention that an even cover is achieved and that excess breadcrumbs are knocked away.
- Foods such as doughnuts, etc. can float when being fried in the medium without the basket.

- Chickens etc. cut in half. This will prevent subsequent scalding when removing it from the basket.
- When frying foods such as French fries, select a higher temperature. On the other hand when frying bulkier foods such as chicken drumsticks or meat balls, select lower temperatures to ensure the foods are evenly fried inside.
- You will make the best French fries if you fry them in two stages. Before frying them a second time, allow the French fries to cool down.
- Do not place too many foods on top of each other, they could stick together.
- Remove excess ice from frozen foods.
- When frying foods in several stages, wait until the desired temperature is achieved before frying the next load, the indicator light will turn off.
- When frying several food types, start with those that require the lower temperature.
- When frying pre-fried foods, use a higher temperature and a shorter frying time than for raw foods.
- Do not fill the basket more than halfway, otherwise the temperature of the medium will fall and the frying result will not be optimal.

WARNING: When frying foods containing a large amount of water or frozen foods, lower the basket into the medium slowly, this will prevent the frying medium from boiling over.

After every frying session

- We recommend that you filter or strain the lukewarm medium and transfer to an appropriate container, close the container and store in the refrigerator – this will prevent the formation of unwanted compounds.

WARNING: The hot frying medium will melt a plastic bottle, which presents a hazard!

Please consider the following cooking tips as examples and as inspiration. Their purpose is not to be a guide, but to demonstrate the possibilities of various food preparation methods. Generally, it is recommended to use lower temperatures for brittle foods (vegetables, fish) and higher temperatures for frozen foods (French fries, chicken, etc.). Cooking times are in the range of several minutes.

| Food | Time (min.) | Temperature (°C) |
|-----------------|-------------|------------------|
| French fries | 6 - 9 | 190 |
| Fish fillet | 3 - 5 | 150 |
| Chicken nuggets | 6 - 8 | 170 |
| Chicken pieces | 13 - 20 | 170 |
| Zucchini | 3 | 150 |
| Mushrooms | 3 | 150 |
| Onion rings | 3 | 150 |
| Doughnuts | 3 - 5 | 170 |
| Apple pancakes | 4 | 170 |

Removing unpleasant odours

Some foods (e.g. fish) can give the frying medium an unpleasant odour. This odour may be neutralised using the following method:

- heat the frying medium to a temperature of 160 °C,
- place a few shoots of parsley or two slices of bread into the medium,
- wait until "bubbles" stop forming, then using a suitable utensil remove the parsley or bread. The frying medium will now have a neutral taste.

Filtration or replacement of oil

It is not necessary to replace the oil after every use. If you fry mainly potatoes and filter the oil, it is possible to reuse it 8-10x. Do not use the same oil longer than 6 months. To carry out the filtration or replacement proceed as follows:

- Disconnect the deep fryer from the electricity grid
- pour the fully cooled oil out of the pot **B** into another container with a suitable volume capacity
- wash and thoroughly dry the pot **B**
- pour the oil back through an appropriate filtration paper

IV. MAINTENANCE

Before carrying out any maintenance disconnect the appliance from the power grid by pulling out the plug on the power cord from the el. socket and allow it to cool down! After each use wipe the outer surfaces with a soft damp cloth. **Do not use abrasive and aggressive cleaning agents and metal tools**, which could scratch the surface during cleaning. Every time the medium is poured out remove any remains of fat or remains from previous frying that have stuck to the heating element **D1**. Wash all other parts (**cover, pot, basket, handle, lid**) in hot water with dish-washing detergent, and then rinse out with clean water and allow it to fully dry (you may use a dishwasher). Never dry plastic moulded parts above a heat source (e.g. **fire stoves, electric/gas stoves, etc.**). It is normal for the colour of the surface to change over time. This change in no way changes the properties of the surface and is not a reason for complaint about the appliance! Wipe the power cord **D7** with a cloth. Store the appliance thoroughly cleaned in a dry, dust-free location that is out of reach of children and incapacitated persons.

Removing the filters (E3)

Pull gently to remove the cover from the lid **E**. Remove the filter **E3** from the lid. Wash the filter in lukewarm water with standard detergent and allow it to dry thoroughly. When dry, place back into the lid. Insert the lugs on the cover into the openings in the lid and click the cover shut.

V. TROUBLESHOOTING

| Problem | Cause | Solution |
|--|--|---|
| Foods are not cooked enough | The set temperature is too low or the frying time is too short | Information about temperature and time can be found on the food label or in the table |
| | Too many food pieces or the food pieces are too large for the basket | Reduce the amount or place smaller pieces of food into the basket, see the information in the table |
| Steam is escaping from places other than the ventilation openings in the lid | The lid is incorrectly placed | Place the lid correctly on the deep fryer |
| | The permanent fat exhaust filter is clogged or soiled | Wash the lid, see section IV. Maintenance |

| Problem | Cause | Solution |
|---|---|--|
| The frying medium is pouring over the edge of the pot | There is too much frying medium in the pot | Check and if necessary reduce the amount of frying medium so that the marking MAX is not exceeded |
| | There is too much food in the basket | Do not cook large amounts of food at once, if necessary remove some of it |
| | The food contains remains of ice or too much moisture | Before frying remove the ice remains and thoroughly dry the food |
| While frying the medium froths excessively or emits smoke | The food contains remains of ice or too much moisture | Before frying remove the ice remains and thoroughly dry the food |
| | The frying medium is not suitable for frying | Use oil or shortening suitable for frying |
| | The deep fryer accessories are soiled (food remains) | Clean the deep fryer accessories, see section IV. Maintenance |
| | The frying medium has been used for too long | Replace the frying medium |
| The deep fryer is emitting an unpleasant odour | The frying medium is no longer fresh | Replace the medium |
| | The medium is not suitable for frying | Use oil or shortening recommended for frying. Do not combine various types of oil and shortening |
| The deep fryer is not working | The power is not connected | Check the power cord, plug and el. socket |
| | The control panel was not correctly attached | Insert the panel correctly into the attachment board (an audible click will be heard) |
| | The safety thermal fuse was activated | Using a suitable tool press the "RESET" button. If pressing the "RESET" button does not help, contact a professional service centre (see list) |

VI. 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.

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 guarantee repair!

VII. TECHNICAL DATA

| | |
|-------------------|-----------------------------|
| Voltage (V) | specified on the type label |
| Input (W) | specified on the type label |
| oil capacity (l) | 1.9 – 3.5 |
| Weight about (kg) | 3.3 |

The product has received ES declaration of conformity according to Act as amended. The product matches the requirements of the below statutory order as amended.

- Committee Regulation No. 2006/95/ES as amended, setting the technical requirements of the electrical appliance as low.
- Committee Regulation No. 2004/108/ES as amended, setting the technical requirements of products in terms of their electromagnetic compatibility.

The product is in conformity with the European Parliament and European Committee Regulation No. 1935/2004/ES re. Materials and objects designed for contact with food.

The manufacturer reserves the right for any insignificant deviations from the standard finished product which do not have any effect on the functioning of the product.

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.

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

eta 1172 Fricool

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

- A készülék első üzembe helyezése előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, nézze át az ábrákat, és őrizze meg az útmutatót.
- Ellenőrizze, hogy a címkén szereplő adat megegyezik-e az Ön elektromos hálózatában levő feszültséggel.
- A tápellátás csatlakozóját szabványnak megfelelően bekötött és földelt aljzatba kell csatlakoztatni!
- Soha ne használja a készüléket, ha sérült a tápkábel vagy a csatlakozó, ha nem működik megfelelően, vagy ha a földre esett és megsérült. Ilyen esetben vigye a készüléket szakszervizbe és ellenőriztesse, biztonságos-e.
- **Az elektromos kábelt ne dugja be vagy húzza ki az aljzataból nedves kézzel, és ne a kábelnél fogva húzza!**
- **A készülék csak háztartási használatra és hasonló célokra készült (ételek készítése)! Kereskedelmi célokra nem szolgál! Kültéri használatra nem szolgál!**
- A készüléket ne használják csökkent fizikai, szellemi vagy érzékszervi képességekkel, ill. korlátozott tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is), amennyiben nincs mellettük szakszerű felügyelet, ill. nem kaptak a készülék kezelésére vonatkozó útmutatásokat a biztonságukért felelős személytől. A gyerekeknek felügyelet alatt kell lenniük annak biztosítása érdekében, hogy nem fognak a berendezéssel játszani.
- A készüléket ne hagyja felügyelet nélkül működni és figyeljen rá a sütés teljes idején.
- A fritőzt csak olyan helyen használja, ahol nem tud felborulni és biztonságos távolságban van gyúlékony anyagoktól (pl. függönyök, drapériák, fa, stb.), hőforrásoktól (pl. kályha, elektromos/gáztűzhely, stb.) és nedves felületektől (mosogató, mosdó, stb.).
- Az elektromos hálózathoz történő csatlakoztatás előtt **a fritőzt megfelelően össze kell állítani és a sütéshez való zsiradékot vagy olajat kell bele tölteni.** A kosár fogantyúját megfelelően rögzíteni kell, nehogy kicsússzon.
- A fritőz (fűtő egység) túlmelegedés elleni védelemmel van ellátva.
- Az első használat előtt mossa meg az élelmiszerekkel érintkező részeket.
- A készüléket ne mozgassa, ha maga a készülék vagy a benne levő tartalom forró. Felborulás esetén forrázásveszély! A készülék mozgatásakor használja a fogantyúkat.
- **A kosarat az élelmiszerral lassan engedje bele a forró zsiradékba!**
- **A kezelőpanelt, a tápkábelt és a fritőz testét soha ne merítse (részlegesen sem) vízbe és ne mossa folyó víz alatt!**
- A fritőzben soha ne melegítsen vizet.
- A fűtőegységet önállóan se használja más folyadékok (pl. víz) melegítéséhez más edényekben!
- Sütés közben ne érjen az edény széléhez, a fedél üvegablakához és olyan helyekhez, ahol gőz távozik, fennáll **az égési sérülésveszély veszélye.** Vigyázzon a fedél felnyitása után kiáramló forró gőzre is!
- A fritőz alkatrészeinek berakása vagy kiszedése, vagy tisztítás előtt mindig hagyja teljesen kihűlni. Soha ne használja a fritőzt, ha valamelyik alkatrésze nedves vagy nyirkos!
- Sütés előtt távolítsa el az élelmiszerek csomagolását (pl. **papír, műanyag zacskó, stb.**).
- Mindig jó minőségű, a gyártó által fritőzhöz ajánlott olajat vagy zsiradékot használjon.
- A fritőz olajat vagy zsiradékot csak száraz és hideg tartályba töltsen, a zsiradékot használat előtt vágja fel kisebb darabokra. **Ne vegyítse a zsiradékot és az olajat!** Ilyen esetben a tartalom kifuthat!

- A fritőzolás vagy zsiradék szintjét tartsa a **MIN** és **MAX** jelek között, hogy elkerülje a túlmelegedést vagy a kifutást.
- Ha a fritőzolás barnára színeződött vagy besűrűsödött, kellemetlen szaga van, vagy ha forrosítás közben füstöl vagy habzik, cserélje ki.
- Régi fritőzolás használatakor öngyulladás következhet be. Ha az olaj hirtelen fellobban, húzza ki a készüléket a hálózatról és az olajat a fedél lecsukásával oltsa el.
- A forró fritőzolásba soha ne tegyen nedves vagy jégdarabokat tartalmazó élelmiszert.
- A munka befejezése után mindig húzza ki a készüléket az elektromos hálózatról.
- A tápkábelt ne sértse fel éles vagy forró tárggyal, nyílt lánggal, és ne merítse vízbe. Soha ne tegye forró felületre, ne hagyja az asztal vagy munkalap széléről lógni. Ha a vezetékbe pl. gyerekek belebotlanak vagy meghúzzák, a fritőz felborulhat vagy leeshet és súlyos égési sérülést okozhat!
- A készülék hordozható és mozgó villás csatlakozóval van ellátva, ami kétpólusú lecsatlakoztatást tesz lehetővé.
- Ha hosszabbító kábelre van szükség, annak sértetlennek és az érvényes szabványoknak megfelelőnek kell lennie.
- Ha a készülék tápkábele sérült, speciális vezetékkel vagy vezeték-készlettel kell pótolni, ami a gyártónál vagy a gyártó szerviztechnikusánál szerezhető be.
- A készüléket csak a gyártó által biztosított eredeti alkatrészekkel használja.
- A készüléket soha ne használja az ezen útmutatóban leírtaktól eltérő célra!
- Ne használja a fritőzt programozóval, időkapcsolóval, és semmilyen egyéb olyan kiegészítővel, ami automatikusan kapcsolja a fritőzt.
- A gyártó nem vállalja a felelősséget a készülék és a tartozékok nem megfelelő használatából eredő károkért (pl. **élelmiszerek elértéktelenedése, égési vagy egyéb sérülés, tűz**) és nem vállal garanciát a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

II. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1. kép)

A – a fritőz teste

A1 - vezető vajat

A2 - fogantyúk

B - tartály

C - sütőkosár

C1 - nyél

D - kezelőpanel

D1 - fűtőelem

D2 - vezetőél

D3 - hőfokszabályzó

D4 - ellenőrző lámpa (bekapcsolva)

D5 - ellenőrző lámpa (hőfok)

D6 - RESET gomb

D7 - tápkábel

D8 - biztonsági kapcsoló

E - fedél

E1 - nézőablak

E2 - fogantyú

E3 - szűrő

III. HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Távolítson el minden csomagolóanyagot, és vegye ki a fritőzt minden tartozékkal együtt. A fritőzből távolítson el minden tapadós fóliát, matricát vagy papírt. Az első használat előtt mossa el az összes olyan részt, amely érintkezésbe kerül az élelmiszerekkel, forró, tisztítószerek vízben, gondosan öblítse le tiszta vízzel, majd törölje szárazra, esetleg hagyja megszáradni.

Az egyes elemek összeállítása (2, 3, 4, 5, 6. kép)

- Az olajtartályt **(B)** tegye be a fritőztestbe **(A)**.
- A kezelőpanelt **(D)** a fűtőelemmel **(D1)** tegye be a tartályba **(B)** úgy, hogy a **(D2)** vezetőélek a kezelőpanelen beacsúszzanak az **(A1)** vezetővázatba az **(A)** testen (egy kattánás hallható). Amennyiben a kezelőpanel a fűtőelemmel nincs helyesen rögzítve (beillesztve), a biztonsági kapcsoló **(D8)** megakadályozza a fritőz működését.
- A fogantyút **(C1)** erősítse a sütőkosárhoz **(C)** úgy, hogy az ujjaival könnyedén szorítsa a drótokat maga felé, illessze be őket a fémtartókba és a kihajlított végeket illessze a tartók nyílásába a kosárban. Ezt követően egy gyenge nyomással erősítse a fogantyút a beállító állásba (ekkor kattánás hallatszik).
- A fedelet **(E)** tegye a tartályra **(B)** úgy, hogy a szűrő **(E3)** a kezelőpanel felé nézzen.

Ugyanezeket a lépéseket ellenkező sorrendben elvégezve újra szétszedheti/kiveheti az egyes alkotórészeket.

Túlmelegedés elleni védelem

A fritőz biztonsági túlmelegedés-gátlóval van felszerelve, amely kikapcsolja a fűtőelemet abban az esetben, ha olaj nélkül vagy elégtelen mennyiségű olajjal próbáljuk bekapcsolni. Amennyiben a fritőz az elektromos hálózathoz való csatlakoztatás, majd bekapcsolás után nem működik, húzza ki a hálózatból, vegye ki a kezelőpanelt és megfelelő eszközzel (pl. kis csavarhúzóval) nyomja meg a **D6 (RESET gombot.)**

Az összeállított fritőzt helyezze sima felületre (pl. konyhaasztal), legalább 85 cm magasra, a gyermekektől távol, a tápkábel csatlakozóját **(D7)** csatlakoztassa az elektromos hálózatba - kigyullad az ellenőrző lámpa **(D4 és D5)**. A sütőolajat öntse a tartályba **(B)** a jelig **(MAX)**. A forgatható szabályozóval **(D3)** állítsa be a kívánt hőmérsékletet (a szükséges hőmérsékletről az élelmiszerek csomagolásán vagy az ebben a tájékoztatóban található táblázatban talál tájékoztatást). Várja meg, amíg a sütőolaj teljesen felforrósodik (kb. 10 perc). A megfelelő hőmérséklet elérését az ellenőrző lámpa jelzi **(D5)**. A megtöltött kosarat **(C)** lassan tegye a tartályba **(B)**. Ezután csukja le a fedelet **(E)** és kezdődhet a sütés. Teljesen megszokott, hogy sütés közben a fedél alól gőz száll ki, ilyenkor nincs szó meghibásodásról. A sütés folyamán ajánlatos időnként megkeverni az ételt, hogy megakadályozzuk az összeragadását. Az étel elkészítése után forgassa el a szabályzót **(D3)** kikapcsolt állásba. Emelje le a fedelet, vigyázva, nehogy megcsapja a forró pára, a kosarat emelje a sütőolaj szintje fölé, majd akassza a tartófülre. Csepegtesse le az ételről a felesleges olajat.

Figyelem

A melegítés során sor kerülhet a termosztát ki-bekapcsolódására (az ellenőrző lámpa kigyulladására). Ez a jelenség nem jelent meghibásodást.

Sült ételek készítése

- A nedves élelmiszereket sütés előtt meg kell szárítani (pl. törlőronggyal). Az élelmiszert mindig a sütés után fűszerezze, sohasem a sütőedény felett vagy sütés közben.
- Némely élelmiszereket (hús, hal) be lehet panírozni. Ügyeljen az egyenletes panírozásra és a szórja le a felesleges morzsát.
- Olyan élelmiszereket, mint pl. a fánk, lehet kosár nélkül, úsztatva is sütni.
- A csirkét stb. vágja félbe. Ezzel elkerülheti a forrázásveszélyt a kosárból való kivételkor.
- Ételek sütésekor, pl. sültkrumpli, válasszon magasabb hőfokot. Ezzel szemben nagyobb tömegű élelmiszerek, pl. csirkecomb vagy fasírt sütésekor válasszon alacsonyabb hőfokot az egyenletes átsülés érdekében.
- A sültkrumpli akkor lesz a legjobb, ha két fázisban süti. A második sütés előtt hagyja a krumplit kihűlni.
- Ne tegyen túl sok ételt egymásra, mert könnyen összeragadhatnak.
- A fagyasztott élelmiszerről távolítsa el a felesleges jeget.

- Ha egy élelmiszert többszörre süt meg, az egyes sütések között várja meg, amíg a fritóz eléri a kívánt hőmérsékletet és az ellenőrző fény kialszik.
- Többféle élelmiszer sütése esetén azzal kezdje, amelyik a legalacsonyabb hőmérsékletet igényli.
- Félkész, elősütött ételek sütésekor használjon magasabb hőmérsékletet és rövidebb időt, mint nyers étel esetén.
- A kosarat legfeljebb a feléig töltsen, különben az olaj hőmérséklete nagyon visszeseik, és a sütés eredménye nem lesz tökéletes.

VIGYÁZAT: Sok vizet tartalmazó vagy fagyott élelmiszerek sütésekor lassan engedje a kosarat az olajba, hogy megakadályozza az olaj kifutását.

Minden sütés után

- Javasoljuk, hogy a langyos olajat szűrje át, öntse át megfelelő edénybe, zárja le az edényt. és tegye a hűtőszekrénybe - ezzel megakadályozhatja, hogy nemkívánatos anyagok képződjenek benne.

VIGYÁZAT: A forró sütőolaj a műanyagedényt megolvasztja, és sérülést okozhat!

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

| Élelmiszer | Idő (perc) | Hőmérséklet (°C) |
|----------------|------------|------------------|
| Sültkrumpli | 6 - 9 | 190 |
| Halfilé | 3 - 5 | 150 |
| Csirkerudacsok | 6 - 8 | 170 |
| Csirkekarabok | 13 - 20 | 170 |
| Cukkini | 3 | 150 |
| Gomba | 3 | 150 |
| Hagymakarikák | 3 | 150 |
| Fánk | 3 - 5 | 170 |
| Almás tarkedli | 4 | 170 |

A kellemetlen szagok megszüntetése

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

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

Szűrés vagy az olaj cseréje

Az olajat nem kell minden használat után kicserélni. Ha főképpen burgonyát süt és az olajat szűri, 8-10 alkalommal is használhatja. Ne használja ugyanazt az olajat 6 hónapnál tovább. Szűréskor vagy csere esetén a következőképpen járjon el:

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

IV. KARBANTARTÁS

Karbantartás előtt minden alkalommal húzza ki a tápkábel csatlakozóját a konnektorból, és hagyja a készüléket kihűlni! Minden használat után törölje le a külső felületet puha nedves ronggyal. **Ne használjon durva és agresszív tisztítószeret és fémeszközöket**, amelyek a tisztítás folyamán megkarcolhatják a felületet. Minden kiürítés után távolítsa el a zsiradék esetleges nyomait és az előző sütés maradványait, amelyek hozzátapadtak a fűtőelemhez (**D1**). Minden egyéb alkatrészt (**testet, tartályt, kosarat, fogantyút, fedelet**) mosson le tisztítószeres forró vízben, majd öblítse le tiszta vízzel és hagyja teljesen megszáradni (használhat mosogatógépet). Műanyag alkatrészeket soha ne szárítson hőforrás felett (pl. **kályha, elektromos/gáztűzhely**). Normális jelenség, ha idővel a felület színe megváltozik. Ez a változás azonban semmilyen módon nem módosítja a felület tulajdonságait, és nem ok a reklamációra! A tápkábelt (**D7**) törölje meg ronggyal. A készüléket megfelelően megtisztítva, száraz, pormentes helyen tárolja, gyerekektől és korlátozott döntésképeségű emberektől távol.

A szűrő eltávolítása (E3)

Enyhe húzással vegye le a fedél tetejét (**E**). Vegye ki a szűrőt (**E3**) a fedélből. A szűrőt mossa ki langyos vízben normál mosószer hozzáadásával és hagyja teljesen megszáradni. A megszáradás után tegye vissza a szűrőt a fedélbe. A fedél kiálló részeit illessze a fedél nyílásaiba és egy kattintással csukja le.

V. PROBLÉMAMEGOLDÁS

| Probléma | Ok | Megoldás |
|--|--|---|
| Az étel nincs eléggé megsülve | Túl alacsony hőfok vagy túl rövid sütési idő van beállítva | A hőmérséklettel és idővel kapcsolatos információkat megtalálja az élelmiszer csomagolásán vagy a táblázatban |
| | Túl sok vagy túl nagy ételdarabok vannak a kosárban | Csökkentse az étel mennyiségét vagy tegyen be kevesebb darabot a kosárba, ld. az információt a táblázatban |
| Pára jön ki a fedél szellőzőnyílásán kívül bármelyik más helyről | A fedél rosszul van elhelyezve | Igazítsa meg a fritőz fedelét |
| | Az állandó filter, amely megakadályozza a zsiradék kipárolgását, eldugult vagy szennyeződött | Mossa le a fedelet, ld. IV. fejezet (Karbantartás) |
| A sütőolaj túlfolyik a tartály peremén | A tartályban túl sok a sütőolaj | Ellenőrizze, és szükség esetén csökkentse az olaj mennyiségét, hogy ne érjen túl a "MAX" jelzésen |
| | A kosárban túl sok élelmiszer van | Ne készítsen egyszerre nagyobb mennyiségű ételt, esetleg egy részét vegye ki |
| | Az ételek jeget vagy túl sok nedvességet tartalmaznak | A sütés előtt távolítsa el a felesleges jeget, és alaposan szárítsa meg az élelmiszert |

| Probléma | Ok | Megoldás |
|--|---|--|
| Az olaj sütéskor a szokásosnál jobban habzik vagy füstöl | Az ételek jeget vagy túl sok nedvességet tartalmaznak | Sütés előtt távolítsa el a felesleges jeget, és alaposan szárítsa meg az élelmiszert |
| | A sütőolaj nem alkalmas fritőzben való sütésre | Használjon fritőzhöz való olajat vagy zsírt |
| | A fritőz valamelyik tartozékán szennyeződés (ételmaradékok) van | Tisztítsa meg a tartozékot, ld. IV. fejezet (Karbantartás) |
| | A sütőolaj túl sokáig volt használatban | Cserélje ki a sütőolajat |
| A fritőz kellemetlen szagot áraszt | A sütőolaj már nem friss | Cserélje ki az olajat |
| | Az olaj nem alkalmas fritőzben való sütésre | Fritőzhöz való olajat vagy zsírt használjon Ne keverjen össze többféle olajat vagy zsírt |
| A fritőz nem működik | Nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz | Ellenőrizze a kábelt, a csatlakozót és az aljzatot |
| | A kezelőpanel nem volt megfelelően felhelyezve | Megfelelően csúsztassa be a panelt a rögzítőélekbe (kattanás hallható) |
| | Aktiválódott a hőbiztosíték | Megfelelő eszközzel nyomja meg a "RESET" gombot. Amennyiben a "RESET" gomb megnyomása nem segít, forduljon szakszervizhez (ld. a listát) |

VI. KÖRNYEZETVÉDELEM

Amennyiben annak méretei megengedik, minden darabon feltüntetésre kerülnek nyomtatásban a csomagoláshoz, alkatrészekhez és tartozékokhoz felhasznált anyagok, valamint az újrahasznosításukra vonatkozó információk. A feltüntetett szimbólumok a terméken vagy a kísérő dokumentáción azt jelentik, hogy a használt elektromos vagy elektronikus termékek nem semmisíthetők meg a háztartási hulladékkal együtt. A termék helyes megsemmisítése érdekében a használni már nem kívánt készüléket adja le az arra kijelölt gyűjtőtelepen, ahol bevételük térítésmentes. A termék előírászerű megsemmisítésével segíti megőrizni az értékes természeti forrásokat, valamint segít kiküszöbölni a hulladékok helytelen megsemmisítéséből esetlegesen eredő negatív környezeti és egészségügyi hatásokat. További részletes információkat a helyi önkormányzati hivatalban, vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő telepen kérhet. A hulladékot helytelenül megsemmisítő felhasználóra a nemzeti jogszabályozással összhangban büntetés róható ki. Ha a készüléket végérvényesen ki akarja vonni a használatból, vágja el az erőátviteli kábelt, amivel végleg használhatatlanná teszi.

Nagyobb mértékű vagy olyan karbantartást, amelynél szükséges a készülék elektromos részeibe történő beavatkozás, csak szakszerviz végezhet! A gyártó utasításainak a be nem tartása esetén megszűnik a garanciális javítási kötelezettség!

VII. MŰSZAKI ADATOK

| | |
|--------------------------|-------------------------------|
| Feszültség (V) | a típuscímkén van feltüntetve |
| Teljesítményfelvétel (W) | a típuscímkén van feltüntetve |
| Olajmennyiség (l) | 1,9 – 3,5 |
| Tömeg cca (kg) | 3,3 |

Az elektromágneses kompatibilitás szempontjából a termék a Tanács 2006/95/ES sz. Irányelvének felel meg, az elektromos biztonság szempontjából a 2004/108/ES sz. Irányelvnek.

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

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

DO NOT IMMERSE IN WATER – Soha ne merítse vízbe.

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

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

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

eta 1172 Fricool

INSTRUKCJA OBSŁUGI

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.
- 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.
- **Nie wsuwaj wtyczki przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego i nie wyciągaj jej mokrymi rękami ciągnąc za przewód zasilający!**
- **Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych i do podobnego rodzaju celów (przygotowanie potraw)! Produkt nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego! Produkt nie jest przeznaczony do użytku na dworze!**
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użycia przez osoby (łącznie z dziećmi), których zdolności fizyczne, percepcyjne czy umysłowe są ograniczone lub też które nie posiadają dostatecznego doświadczenia i wiedzy, co uniemożliwia im bezpieczne używanie urządzenia, o ile nie znajdują się one pod nadzorem lub nie zostały poinstruowane w kwestii użycia urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny być pod nadzorem zapewniającym, że nie będą się bawić urządzeniem.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru i przez cały czas smażenia kontroluj go.
- Używaj frytkownicy wyłącznie w miejscach, gdzie nie grozi jej przewrócenie oraz w dostatecznej odległości od przedmiotów łatwopalnych (np. **firanki, zasłony, drewno itd.**), źródeł ciepła (np. **piecyk, kuchenka elektryczna czy gazowa itd.**) i wilgotnych powierzchni (**zlewozmywaki, umywalki itd.**).
- Przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego **frytkownicę należy prawidłowo zmontować i wlać do niej tłuszcz lub olej odpowiedni do smażenia**. Uchwyty kosza do smażenia musi być dokładnie przymocowany, aby nie zagrażało jego wysunięcie podczas przenoszenia kosza.
- Frytkownica (element grzewczy) jest wyposażona w bezpiecznik termiczny zabezpieczający przed przegrzaniem.
- Przed pierwszym użyciem umyj wszystkie części, które będą w kontakcie z jedzeniem.
- Nie przenoś urządzenia, kiedy jest gorące lub posiada gorącą zawartość. Przy ewentualnym przechyleniu zagraża niebezpieczeństwo poparzenia. Podczas przenoszenia urządzenia używaj uchwytów.
- **Kosz do smażenia zawierający jedzenie należy spuszczać do rozgrzanego tłuszczu powoli!**
- **Panelu sterowania, przewodu zasilającego i elementu grzewczego frytkownicy nie należy nigdy (nawet częściowo) zanurzać w wodzie ani nie myć go pod bieżącą wodą!**
- Nigdy nie podgrzewaj we frytkownicy wody.
- Nie używaj odrębnie elementu grzewczego w celu podgrzania innych cieczy (np. wody) w innych zbiornikach!

- Podczas smażenia nie dotykaj krawędzie pojemnika, szklanej szybki w pokrywie i miejsc, z których wydobywa się para. Zagroza to **poparzeniem** i **oparzeniem**. Zwróć uwagę na gorącą parę wydobywającą się po zdjęciu pokrywy!
- Przed wkładaniem lub zdejmowaniem części frytkownicy lub przed jej czyszczeniem należy pozostawić urządzenie do całkowitego wystygnięcia. Nigdy nie używaj frytkownicy, jeśli niektóre jej części są wilgotne lub mokre!
- Przed rozpoczęciem smażenia usuń z potraw ewentualne opakowania (np. **papier, torebkę foliową itd.**).
- Używaj zawsze wysokiej jakości oleju lub tłuszczu przeznaczonego do smażenia w frytkownicy.
- Tłuszcz do smażenia lub olej należy wlewać wyłącznie do suchego i chłodnego pojemnika. Przed użyciem tłuszcz należy pokroić na mniejsze kawałki. **Nie łącz tłuszczu z olejem!** Unikniesz w ten sposób wykipienia zawartości!
- Poziom wkładu do smażenia (oleju lub tłuszczu) należy utrzymywać pomiędzy znakami **MIN** i **MAX**, aby nie doszło do jego przegrzania lub wypłynięcia.
- Olej lub tłuszcz do smażenia należy wymienić zawsze, kiedy jest zabarwiony na brązowo lub po zgęstnieniu, jeśli wydziela nieprzyjemny zapach lub jeśli po jego zagrzaniu tworzy się dym lub piana.
- Przy używaniu starego oleju lub tłuszczu do smażenia może dojść do jego samowolnego zapalenia się. W razie nagłego zapalenia należy zawsze odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i zgasić ogień poprzez zamknięcie pokrywy frytkownicy.
- Do rozpalonego oleju lub tłuszczu do smażenia nie należy nigdy wkładać mokrych potraw lub jedzenia zawierającego kawałki lodu.
- Po zakończeniu pracy należy zawsze odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego.
- Przewodu zasilającego nie wolno uszkodzić ostrymi lub gorącymi przedmiotami, otwartym płomieniem, nie wolno go również zanurzać w wodzie. Nigdy nie kładź go na gorącej powierzchni ani nie pozwól, by zwisał poza krawędź stołu lub blatu kuchennego. Na skutek zawadzenia o przewód lub pociągnięcia go np. przez dzieci może dojść do przewrócenia lub ściągnięcia frytkownicy, a następnie do poważnego poparzenia!
- Urządzenie jest przenośne i jest wyposażone w ruchomy przewód z wtyczką, zapewniający dwupolowe odłączenie od sieci elektrycznej.
- W razie potrzeby użycia przedłużacza należy zapewnić, aby nie był on uszkodzony i spełniał obowiązujące normy.
- Jeśli przewód zasilający tego urządzenia jest uszkodzony, należy go zastąpić specjalnym przewodem lub kompletem przewodów dostępnych u producenta lub technika serwisowego.
- Z urządzenia należy korzystać wraz z oryginalnym wyposażeniem producenta.
- Nigdy nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczony oraz w sposób opisany w niniejszej instrukcji!
- Nie używaj frytkownicy z programem, wyłącznikiem czasowym lub jakimkolwiek innym wyposażeniem, które włącza ją automatycznie.
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane na skutek niewłaściwego użycia urządzenia i wyposażenia (np. **zepsucie potraw, obrażenia, oparzenia, pożar**) i nie ponosi odpowiedzialności gwarancyjnej w przypadku nieprzestrzegania wyżej wymienionych zasad bezpieczeństwa.

II. OPIS URZĄDZENIA (rys. 1)

A – obudowa frytkownicy

A1 – prowadnice

A2 – uchwyty

B – pojemnik

C – kosz do smażenia

C1 – uchwyt

D – panel sterujący

D1 – element grzewczy
 D2 – krawędzie prowadzące
 D3 – regulator temperatury
 D4 – kontrolka (włączone)

D5 – kontrolka (temperatury)
 D6 – przycisk RESET
 D7 – przewód zasilający
 D8 – wyłącznik bezpieczeństwa

E – pokrywa

E1 – szybka
 E2 – uchwyt

E3 – filtr

III. INSTRUKCJA UŻYCIA

Usuń wszelki materiał opakowaniowy i wyjmij frytkownicę wraz z wyposażeniem. Usuń z frytkownicy wszelkie folie, naklejki czy papier. Przed pierwszym użyciem umyj części, które będą w kontakcie z jedzeniem, gorącą wodą z dodatkiem środka myjącego, dokładnie opłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha, ewentualnie pozostaw do wysuszenia.

Montaż poszczególnych części (rys. 2, 3, 4, 5, 6)

- Kosz do smażenia **B** wsuń do obudowy **A**.
- Panel sterowania **D** wraz z elementem grzewczym **D1** wsuń do pojemnika **B** tak, aby krawędzie prowadzące **D2** na panelu sterowania zostały wsunięte do prowadnic **A1** na obudowie **A** (zabrzmi dźwięk zatrzaśnięcia). Jeśli panel sterowania z elementem grzewczym nie zostanie prawidłowo zamocowany (wsunięty), wyłącznik bezpieczeństwa **D8** zablokuje pracę frytkownicy.
- Uchwyt **C1** przymocuj do kosza do smażenia **C** lekko dociskając druty w kierunku do siebie i wsuwając je do metalowych uchwytów, a zgięte końce wsuwając do otworów uchwytów w koszu. Następnie delikatnie naciskając uchwyt zabezpiecz go w pozycji zablokowanej (będzie słychać zatrzaśnięcie).
- Pokrywę **E** połóż na pojemnik **B** tak, aby filtr **E3** był nastawiony w kierunku panelu sterowania.

Postępując w odwrotnej kolejności możesz ponownie rozłożyć / wyjąć wszystkie części (ewentualnie złożyć je).

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Frytkownica jest wyposażona w bezpiecznik termiczny odłączający element grzewczy, gdyby doszło do włączenia urządzenia z niedostateczną ilością oleju ewentualnie bez oleju lub tłuszczu do smażenia. Jeśli po podłączeniu do sieci elektrycznej frytkownica nie działa, odłącz ją z sieci, wysuń panel sterowania i za pomocą odpowiedniego narzędzia (np. małego śrubokrętu) wciśnij przycisk **D6 (RESET)**.

Umieść zmontowaną frytkownicę na równej powierzchni (np. na stole kuchennym) na wysokości co najmniej 85 cm, z dala od dzieci. Wtyczkę przewodu zasilającego **D7** podłącz do sieci elektrycznej - złączną świecić kontrolki **D4** i **D5**. Wlej olej lub tłuszcz do smażenia do pojemnika **B** aż do znaku **MAX**. Za pomocą pokrętki **D3** nastaw odpowiednią temperaturę (informacje o odpowiedniej temperaturze są umieszczone na etykiecie potrawy lub w tabeli w niniejszej instrukcji). Rozgrzej olej lub tłuszcz (ok. 10 minut). Osiągnięcie prawidłowej temperatury jest sygnalizowane przez kontrolkę **D5**. Napełniony kosz **C** wsuń powoli do pojemnika **B**. Następnie przykryj pokrywą **E** i możesz rozpocząć smażenie. Wydobywanie się pary spod pokrywy podczas smażenia jest zjawiskiem normalnym, nie jest to usterka. W trakcie smażenia zaleca się zamieszać potrawy raz na jakiś czas, aby nie doszło do ich sklejenia. Po zakończeniu przygotowywania potraw przekręć regulator **D3** na pozycję wyłączone. Zdejmij pokrywę tak, aby nie oparzyć się gorącą parą, wyjmij kosz ponad poziom oleju do smażenia, a następnie zawieś go w pozycji do odłożenia. Pozwól, aby z potraw spłynął nadmiar oleju.

UWAGA: W trakcie podgrzewania może dojść do zmiany cykli termostatu (zacznie się świecić kontrolka). Nie jest to wada.

Przygotowanie smażonych potraw

- Wilgotne potrawy przeznaczone do smażenia należy osuszyć (np. ścierką). Potrawy należy przyprawiać zawsze po smażeniu, nie należy przyprawiać potraw nad pojemnikiem do smażenia lub w trakcie smażenia.
- Niektóre potrawy (mięso, ryba) można panierować. Podczas panierowania zadbaj o równomierne obtoczenie i dokładne wyklepanie nadmiaru bułki tartej.
- Potrawy takie jak pączki można smażyć na powierzchni oleju bez kosza.
- Kurczaki itp. należy przekroić na pół. Zapobiegiesz w ten sposób oparzeniu podczas ich wyjmowania z kosza.
- Podczas smażenia takich potraw jak frytki należy wybrać wyższe temperatury. Natomiast podczas smażenia cięższych potraw, jak np. udka kurczaka czy kotlety mielone, należy wybrać niższe temperatury, aby doszło do równomiernego usmażenia.
- Najlepsze frytki można przygotować smażąc na dwie raty. Przed ponownym smażeniem pozostaw frytki do wystygnięcia.
- Nie wkładaj zbyt wielu potraw jednej na drugą, może dojść do ich sklejenia.
- W przypadku mrożonek usuń lód.
- Podczas smażenia potraw na raty, poczekaj pomiędzy poszczególnymi fazami, aż zostanie osiągnięta odpowiednia temperatura i zgaśnie kontrolka.
- Podczas smażenia większej ilości rodzajów potraw, zacznij od tej, która wymaga niższej temperatury.
- Podczas smażenia potraw wcześniej podsmażonych, skorzystaj z wyższej temperatury i krótszego czasu niż w przypadku potraw surowych.
- Nie napełniaj kosza więcej niż do połowy, w przeciwnym wypadku temperatura spadnie i wynik smażenia nie będzie idealny.

UWAGA: Podczas smażenia potraw zawierających dużą ilość wody lub potraw mrożonych, spuszczaaj kosz do oleju powoli, aby nie dopuścić do wykipienia oleju lub tłuszczu do smażenia.

Po każdym smażeniu

- Zalecamy przefiltrowanie lub precedzenie letniego oleju lub tłuszczu do smażenia, przelanie go do odpowiedniego pojemnika, zamknięcie pojemnika i włożenie go do lodówki - w ten sposób nie dojdzie do wytworzenia niepożądanych substancji.

UWAGA: Gorący olej lub tłuszcz rozpuszcza plastikowe butelki - niebezpieczeństwo obrażeń!

Poniższe rady dotyczące opracowania potraw prosimy traktować jako przykłady i inspirację. Ich celem nie jest udzielanie instrukcji, ale pokazanie możliwości różnego rodzaju opracowania potraw. Ogólnie zaleca się korzystanie z niższych temperatur do opracowania kruchych potraw (warzywa, ryby), a wyższych do opracowania mrożonek (frytki, kurczak itp.). Czas opracowania potraw waha się w jednostkach minut.

| Potrawa | Czas (min.) | Temperatura (°C) |
|----------------------|-------------|------------------|
| Frytki | 6 - 9 | 190 |
| Filet z ryby | 3 - 5 | 150 |
| Paluszki z kurczaka | 6 - 8 | 170 |
| Kawałki kurczaka | 13 - 20 | 170 |
| Cukinia | 3 | 150 |
| Grzyby | 3 | 150 |
| Cebulowe krążki | 3 | 150 |
| Pączki | 3 - 5 | 170 |
| Placuszki z jabłkami | 4 | 170 |

Usuwanie nieprzyjemnego zapachu

Niektóre potrawy (np. ryby) mogą pozostawić nieprzyjemny zapach w oleju lub tłuszczu do smażenia. Taki zapach można zneutralizować w następujący sposób:

- rozgrzej olej lub tłuszcz do smażenia na temperaturę 160 °C,
- włóż do oleju lub tłuszczu kilka kawałków pietruszki lub dwie kromki chleba,
- poczekaj, aż przestaną się tworzyć „bąbelki”, a następnie wyjmij pietruszkę lub chleb odpowiednim narzędziem. Olej lub tłuszcz do smażenia będzie mieć teraz neutralny smak.

Filtrowanie lub wymiana oleju

Nie trzeba wymieniać oleju po każdym użyciu. Jeśli smażysz zazwyczaj ziemniaki i filtrujesz olej, możesz z niego skorzystać 8-10x. Nie używaj tego samego oleju dłużej niż 6 miesięcy. Podczas filtrowania lub wymiany postępuj w poniższy sposób:

- Odłącz frytkownicę od sieci elektrycznej,
- całkowicie ostudzony olej przelej z pojemnika **B** do innego pojemnika o odpowiedniej pojemności,
- umyj i dokładnie wysusz pojemnik **B**,
- nalej olej z powrotem przez odpowiedni papier do filtrowania.

IV. KONSERWACJA

Każdorazowo przed konserwacją odłącz urządzenie od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego i pozostaw je do wystygnięcia! po każdym użyciu wytrzyj zewnętrzne powierzchnie miękką wilgotną ściereczką. **Nie używaj ściernych i agresywnych środków czyszczących i metalowych narzędzi**, które mogłyby zarysować powierzchnię urządzenia podczas czyszczenia. Po każdym wylaniu oleju usuń ewentualne resztki tłuszczu i resztki po poprzednim smażeniu, które przywarły do elementu grzewczego. **D1**. Wszystkie pozostałe części (**obudowę, pojemnik, kosz, uchwyt, pokrywę**) umyj w gorącej wodzie ze środkiem czyszczącym, a następnie wypłucz czystą wodą i pozostaw do wyschnięcia (możesz skorzystać ze zmywarki do naczyń). Plastikowych części nigdy nie susz nad źródłem ciepła (np. **piecyk, kuchenka elektryczna czy gazowa**). Zmiana koloru powierzchni po pewnym czasie jest zjawiskiem normalnym. Ta zmiana nie ma żadnego wpływu na właściwości powierzchni i nie stanowi podstaw do reklamacji urządzenia! Przewód zasilający **D7** wytrzyj ściereczką. Urządzenie należy przechowywać starannie wyczyszczone w suchym, niezakurzonym miejscu z dala od dzieci i osób upośledzonych.

Wymywanie filtra (E3)

Poprzez delikatne pociągnięcie zdejmij osłonkę z pokrywy **E**. Wyjmij filtr **E3** z pokrywy. Wypierz filtr w letniej wodzie z dodatkiem zwykłego środka myjącego i pozostaw go do wysuszenia. Po wyschnięciu włóż filtr ponownie do pokrywy. Wypusty na pokrywie wsuń do otworów w pokrywie i zamknij pokrywę poprzez zatrzasknięcie.

V. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PL

| Problem | Przyczyna | Rozwiązanie |
|--|---|--|
| Potrawy są niedostatecznie przygotowane. | Została ustawiona zbyt niska temperatura lub zbyt krótki czas smażenia. | Informacje dotyczące temperatury i czasu znajdują się na etykiecie potrawy lub w tabeli. |
| | Zbyt dużo lub zbyt duże kawałki potraw w koszu. | Zmniejsz ilość potraw lub włóż mniejsze kawałki potraw do kosza, por. informacje umieszczone w tabeli. |
| Para wydobywa się z innych miejsc niż otwory wentylacyjne w pokrywie | Pokrywa została źle umieszczona. | Założ pokrywę prawidłowo na frytkownicy. |
| | Filtr permanentny zapobiegający wydobywaniu się tłustej pary został zapchany lub zanieczyszczony. | Umyj pokrywę - por. rozdz. IV. Konserwacja |
| Olej lub tłuszcz do smażenia wypływa poza krawędź pojemnika. | W pojemniku znajduje się zbyt dużo oleju do smażenia. | Sprawdź i ewentualnie zmniejsz ilość oleju tak, aby nie przekraczał znaku "MAX". |
| | W koszu znajduje się zbyt dużo potraw. | Nie przygotowuj naraz zbyt dużej ilości potraw, ewentualnie część z nich wyjmij. |
| | Potrawy zawierają resztki lodu lub zbyt dużo wilgoci. | Przed smażeniem usuń resztki lodu i dokładnie wysusz potrawy. |
| Podczas smażenia olej wytwarza zbyt dużo piany lub dymi. | Potrawy zawierają resztki lodu lub zbyt dużo wilgoci. | Przed smażeniem usuń resztki lodu i dokładnie wysusz potrawy. |
| | Olej lub tłuszcz nie nadaje się do smażenia. | Użyj oleju lub tłuszczu przeznaczonego do smażenia. |
| | Na wyposażeniu frytkownicy znajdują się zanieczyszczenia (resztki potraw). | Wyczyść wyposażenie frytkownicy - por. rozdz. IV. Konserwacja |
| | Olej lub tłuszcz są używane zbyt długo. | Wymień olej lub tłuszcz. |
| Frytkownica brzydko pachnie. | Olej lub tłuszcz są nieświeże. | Wymień olej lub tłuszcz. |
| | Olej lub tłuszcz nie nadaje się do smażenia. | Używaj oleju lub tłuszczu przeznaczonego do smażenia. Nie łącz różnych rodzajów oleju lub tłuszczu. |
| Frytkownica nie działa. | Nie jest włączone zasilanie. | Sprawdź kabel, wtyczkę i gniazdko elektryczne. |
| | Panel sterowania nie został prawidłowo założony. | Wsuń prawidłowo panel do listwy mocującej (będzie słychać zatrzaśnięcie). |
| | Doszło do uruchomienia bezpiecznika termicznego. | Za pomocą odpowiedniego narzędzia wciśnij przycisk "RESET". Jeśli wciśnięcie przycisku "RESET" nie pomoże, zwróć się do specjalistycznego serwisu (por. lista) z prośbą o pomoc. |

VI. EKOLOGIA

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

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

VII. DANE TECHNICZNE

| | |
|----------------|---------------------------------|
| Napięcie (V) | podano na tabliczce znamionowej |
| Pobór mocy (W) | podano na tabliczce znamionowej |
| Objętość (l) | 1,9 – 3,5 |
| Waga ok. (kg) | 3,3 |

Produkt spełnia wymogi Dyrektywy 2004/108/ES włącznie z dodatkami w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej oraz wymogi Dyrektywy 95/2006/ES włącznie z dodatkami w zakresie bezpieczeństwa elektrycznego.

Jest zgodny z rozporządzeniem 1935/2004/ES Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do z żywnością.

Producent zastrzega sobie prawo do wykonania drobnych odchyień od wykonania standardowego, które nie mają wpływu na działanie produktu.

DO NOT IMMERSE IN WATER – Nie zanurzać do wody.

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. Przetrzyjmywać poza zasięgiem dzieci. Torebka plastikowa nie jest zabawką.

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

eta 1172 Fricool

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

I. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед применением электроприбора необходимо внимательно ознакомиться с инструкцией и содержащимися в ней иллюстрациями. Инструкцию необходимо сохранить.
- Следует удостовериться, что электрическое напряжение, указанное на этикетке прибора, соответствует электрическому напряжению в розетке.
- Убедитесь, что напряжение электрической сети и частота тока соответствуют напряжению и частоте, указанным на щитке изделия. В целях обеспечения электрической безопасности прибор должен быть подключен к сети с помощью двухполюсной розетки с исправным заземляющим контактом. В случае отсутствия в Вашей квартире двухполюсной розетки с заземляющим контактом, ее необходимо установить. В качестве заземляющего провода применяется медный провод сечением не менее 1,5 мм² или алюминиевый провод сечением не менее 2,5 мм².
- Нельзя использовать прибор, если шнур питания или штепсель были повреждены, если они не работают исправно, или если прибор падал и был поврежден. В этом случае прибор следует сдать на проверку в центр технического обслуживания, чтобы удостовериться в его исправности.
- **Не следует вставлять и вынимать штепсель из розетки влажными руками, а также тянуть за шнур питания при отключении прибора от сети!**
- **Прибор предназначен для использования в быту и аналогичных условиях (для приготовления пищи)! Прибор не предназначен для коммерческого использования! Прибор не предназначен для использования на открытом воздухе!**
- Данный электроприбор запрещено использовать физически или психически неполноценным лицам, детям и лицам, не обладающим опытом и знаниями достаточными для безопасного использования этого прибора, если только они не делают это под присмотром компетентного лица или были обучены лицом, несущим ответственность за их безопасность. Прибор следует хранить в недоступном для детей месте.
- Не следует оставлять включенный прибор без присмотра.
- Необходимо разместить прибор таким образом, чтобы исключить риск падения. Прибор должен находиться на большом расстоянии от легковоспламеняющихся объектов (например, занавесок, штор, деревянных предметов и т. п.), от источников тепла (например, каминов, электрических/газовых плит и т. п.), а также от мокрых поверхностей (раковин и т. п.).
- Перед подключением электрофритюрницы к источнику питания **необходимо правильно совместить составляющие прибора** и добавить комбижир или масло пригодное для жарки во фритюрнице. Ручки жарочной корзины необходимо правильно присоединить, чтобы избежать риска отсоединения.
- Электрофритюрница (термоэлемент) снабжена защитой от перегрева.
- Перед первым использованием следует вымыть все детали прибора, которые будут непосредственно соприкасаться с продуктами.
- Не следует переносить электрофритюрницу, если сам прибор или его содержимое еще не остыло. В случае падения прибора можно получить ожог. При перемещении прибора следует держать его за ручки.
- **Жарочную корзину с содержимым опускать в горячий комбижир нужно медленно!**
- **Погружать в воду панель управления, шнур питания или основную часть прибора (даже отчасти) запрещено, а также не следует мыть прибор под проточной водой!**
- Не следует использовать электрофритюрницу для подогрева воды.
- Не следует использовать термоэлемент отдельно от прибора для нагрева жидкостей (например, воды) в других емкостях!
- Во время жарки не следует прикасаться к стенкам емкости, смотровому стеклу на крышке и тем местам, откуда просачивается пар – это позволит избежать **риска** получить **ожог**.

- Необходимо осторожно снимать крышку, чтобы не обжечься горячим паром!
- Перед тем как разбирать или собирать электрофритюрницу, а также перед чисткой прибора необходимо убедиться, что он остыл. Прибор использовать запрещено, если хоть одна деталь электрофритюрницы влажная!
 - Перед жаркой продукт необходимо выбрать из упаковки (**бумага, полиэтилен и т. п.**).
 - Для жарки следует использовать качественное масло или комбиджир, которые рекомендует производитель прибора.
 - Сухую и ненагретую емкость необходимо наполнить комбиджиром или маслом. Перед использованием комбиджир необходимо нарезать на небольшие кусочки. **Не следует смешивать комбиджир и масло!** Это позволит избежать переливания содержимого через край во время жарки!
 - Чтобы избежать перегрева и переливания через край, уровень жарочного средства (масло или комбиджир) в резервуаре не должен быть ниже отметки **MIN** и не выше отметки **MAX**.
 - Жарочное средство необходимо заменить, если оно темнеет (приобретает коричневый цвет), становится густым, выделяет неприятный запах, дым или образует пену.
 - В случае использования несвежего жарочного средства существует риск самопроизвольного возгорания. В случае внезапного возгорания необходимо отсоединить прибор от источника электропитания и потушить огонь, закрыв крышку электрофритюрницы.
 - В горячее жарочное средство запрещено класть мокрые продукты или замороженные продукты со льдом.
 - После завершения работы необходимо отключить прибор, вытащив штепсель из розетки.
 - Необходимо следить, чтобы шнур не повредил какой-либо острый или горячий предмет, открытое пламя. Шнур также запрещено погружать в воду. Шнур не должен лежать на горячей поверхности, а также свисать со стола или другой поверхности. Если шнур потянет, к примеру, ребенок, фритюрница может перевернуться и упасть, что приведет к серьезным ожогам.
 - Прибор является переносным и снабжен эластичным шнуром питания со штепселем, обеспечивающим полное отключение от источника питания.
 - Если есть необходимость в использовании удлинителя, следует убедиться, что данный шнур не поврежден и отвечает всем требованиям.
 - В случае повреждения шнура электрофритюрницы его необходимо заменить специальным шнуром питания или комплектом со шнуром питания, которые предлагает производитель или специалист центра технического обслуживания.
 - Следует использовать только оригинальные детали, предлагаемые производителем.
 - Прибор следует использовать только для целей, указанных в данной инструкции!
 - Не следует использовать электрофритюрницу с программами, таймерами или другими элементами, которые автоматически включают электрофритюрницу.
 - Производитель не несет ответственность за повреждения, полученные в результате неправильного использования прибора и его отдельных составляющих (**порча продуктов питания, раны, ожоги, возгорания**). Кроме того, прибор не подлежит гарантийному ремонту, если вышеперечисленные меры безопасности не соблюдаются.

II. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (рис. 1)

А – основная часть

A1 – направляющие желоба

A2 – ручки

В – резервуар

С – жарочная корзина

C1 – рукоятка

Д – панель управления

D1 – термозлемент

D2 – направляющие края

D3 – регулятор температуры

D4 – индикатор включения (ON)

D5 – индикатор (температура)

D6 – кнопка возврата в исходное положение (RESET)

D7 – шнур питания

D8 – аварийный выключатель

Е – крышка

Е1 – смотровое окно

Е2 – ручка

Е3 – фильтр

RU

III. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Необходимо выбрать электрофритюрницу и детали из упаковки. Затем с электрофритюрницы и деталей необходимо снять клейкую фольгу и все наклейки. Перед первым использованием с помощью горячей воды и моющего средства необходимо вымыть все детали прибора, которые будут непосредственно соприкасаться с продуктами, затем нужно тщательно сполоснуть их чистой водой и вытереть насухо. В случае необходимости можно оставить прибор на время, чтобы он высох.

Сборка (рис. 2, 3, 4, 5, 6)

- Необходимо соединить жарочный резервуар **В** и основную часть фритюрницы **А**.
- Панель управления **Д** с термозлементом **Д1** необходимо поместить в резервуар **В** так, чтобы направляющие края **Д2** на панели управления вошли в направляющие пазы **А1** на основной части фритюрницы **А** (послышится характерный щелчок). В случае если панель управления с термозлементом будут установлены неверно, сработает аварийный выключатель **Д8**.
- Рукоятку **С1** необходимо прикрепить к жарочной корзине **С**, пальцами слегка прижимая провода друг к другу так, чтобы они вошли в металлические держатели. Затем кончики проводов нужно вставить в отверстия в корзине. После этого нужно зафиксировать рукоятку, слегка надавив (послышится характерный щелчок).
- Накрыть крышкой **Е** резервуар **В** так, чтобы фильтр **Е3** находился рядом с панелью управления.

Разобрать электрофритюрницу или снять какие-либо детали, можно соблюдая обратный порядок.

Защита от перегрева

Электрофритюрница снабжена плавким предохранителем, который отключает термозлемент, в случае если во фритюрнице нет или недостаточно жарочного средства.

Если после подключения электрофритюрницы к источнику электропитания прибор не работает, необходимо отключить его от электричества, отсоединить панель управления и с помощью подходящего приспособления (например, с помощью отвертки) нажать на кнопку **Д6 – (RESET)**.

Электрофритюрницу нужно разместить на ровной поверхности (например, на кухонном столе) на высоте как минимум 85 см, чтобы ребенок не мог дотянуться. Затем штепсель **Д7** необходимо вставить в розетку, после чего включатся индикаторы **Д4** и **Д5**. Резервуар **В** необходимо наполнить жарочным средством до отметки **MAX**. Используя регулятор температуры **Д3**, необходимо установить нужную температуру (информация о рекомендуемой температуре содержится на этикетке продукта и в таблице в данной инструкции). На разогрев жарочного средства потребуется некоторое время (около 10 минут). На необходимую температуру указывает индикатор **Д5**. Жарочную корзину **С** необходимо медленно опустить в резервуар **В**. Затем нужно закрыть крышку **Е**, после чего начнется процесс жарки. Необходимо принять во внимание, что во время жарки через крышку выходит пар. Это не является дефектом. Рекомендуется регулярно мешать готовящиеся продукты, чтобы они не слипались. После завершения приготовления блюда нужно выключить регулятор температуры **Д3** (положение OFF). Затем нужно осторожно снять крышку, чтобы избежать контакта с горячим паром, выбрать корзину из резервуара с маслом и зафиксировать над ним. Корзину нужно оставить в таком положении на некоторое время, чтобы стекло лишнее масло.

Внимание

Во время нагревания показатели термостата могут колебаться (индикаторная лампочка будет включаться и выключаться). Это не является дефектом.

Приготовление блюд во фритюре

- Продукт, предназначенный для жарки, не должен быть мокрым. Специи можно добавлять только после жарки – не следует добавлять специи в процессе жарки.
- Некоторые продукты (мясо, рыба) можно обжарить в кляре. Чтобы поверхность получилась ровной, необходимо удалить излишки панировочных сухарей.
- Такие продукты, как пончики, достигнув готовности, плавают в верхнем слое масла.
- Цыпленка и т. п. необходимо разрезать наполовину. Это исключит риск получения ожога при извлечении продукта из фритюрницы.
- При приготовлении картофеля фри необходимо установить более высокую температуру. В свою очередь, при приготовлении более грубой пищи, например, цыплячьих ножек или тефтелей/фрикаделек необходимо установить более низкую температуру, чтобы продукты прожарились.
- Чтобы картофель фри получился особенно вкусным, его нужно жарить в два этапа. Перед тем как жарить картофель во второй раз необходимо дать ему остыть.
- Не следует класть очень много продуктов, так как они могут слипаться.
- Из замороженных продуктов необходимо удалить оставшиеся кусочки льда.
- Если требуется приготовить несколько порций, перед очередной загрузкой необходимо убедиться, что достигнута нужная температура (индикаторная лампочка выключится).
- При приготовлении нескольких блюд необходимо начинать с тех продуктов, для приготовления которых требуется более низкая температура.
- При приготовлении предварительно обжаренных продуктов необходимо установить более высокую температуру и жарить более короткое время, чем сырые продукты.
- Не следует заполнять жарочную корзину больше чем наполовину, в противном случае температура масла понизится и не будет достигнут оптимальный результат.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: При приготовлении замороженных продуктов или продуктов, содержащих большое количество жидкости, корзину следует опускать медленно, чтобы жарочное средство не перелилось через край.

После каждого приготовления пищи:

- Рекомендуется процедить остывшее жарочное средство и перелить его в подходящую емкость, закрыть и хранить в холодильнике. Это предотвратит появление в жарочном средстве нежелательных веществ.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Горячее жарочное средство расплавляет пластиковые емкости, что представляет собой опасность!

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

| Продукты | Время (мин.) | Температура (°C) |
|------------------------|--------------|------------------|
| Картофель фри | 6 - 9 | 190 |
| Рыбное филе | 3 - 5 | 150 |
| Кусочки курицы в тесте | 6 - 8 | 170 |
| Кусочки курицы | 13 - 20 | 170 |
| Цукини | 3 | 150 |
| Грибы | 3 | 150 |
| Колечки лука | 3 | 150 |
| Пончики | 3 - 5 | 170 |
| Яблочные блинчики | 4 | 170 |

Устранение неприятных запахов:

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

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

Фильтрация и замена масла

Нет необходимости менять масло после каждого приготовления пищи. В случае если в основном во фритюрнице готовится картошка, а масло регулярно процеживается, его можно использовать 8 – 10 раз. Не следует пользоваться одним и тем же маслом более 6 месяцев. Чтобы процедить или заменить жарочное средство, необходимо выполнить следующие действия:

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

IV. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед техническим обслуживанием/ремонтom необходимо отсоединить прибор от источника электропитания, вытащив штепсель из розетки, и дать ему остыть! После каждого пользования следует протирать наружные поверхности мягкой влажной тканью. Для чистки не следует использовать абразивные и агрессивные моющие средства, а также металлические приспособления, которые могут поцарапать поверхность. Каждый раз при сливе жарочного средства необходимо удалять остатки жира и продуктов, прилипших к термоэлементу **D1**. Необходимо помыть все детали (**корпус фритюрницы, резервуар, корзина, рукоятка, крышка** горячей водой с моющим средством, затем сполоснуть чистой водой и дать высохнуть (можно использовать моечную машину). Пластиковые детали не следует сушить рядом с источником тепла (например, **камином, электрической/газовой плитой и т. п.**). По прошествии времени цвет поверхности прибора будет меняться. Изменение цвета, однако, не влияет на качественные характеристики прибора и не является дефектом! Шнур питания **D7** необходимо протереть тканью. Прибор должен храниться в чистом виде в сухом, незапыленном месте недоступном для детей и неполноценно развитых лиц.

Снятие фильтров (Е3)

Слегка потянуть, чтобы отсоединить фильтр от крышки **Е**. Снять фильтр **Е3** с крышки. Помыть фильтр теплой водой с моющим средством и дать высохнуть. После того как фильтр высохнет необходимо установить его обратно. Для этого нужно вставить лапки в отверстия на поверхности крышки и зафиксировать.

V. НЕИСПРАВНОСТИ

| Повреждение | Причина | Решение |
|------------------------|---|---|
| Продукт не прожарился. | Слишком низкая температура или на приготовление было затрачено мало времени. | Информация о рекомендуемой температуре содержится на этикетке продукта и в таблице в данной инструкции. |
| | Перепополнение жарочной корзины или слишком крупные куски приготавливаемого продукта. | Необходимо выбрать часть продуктов из корзины или порезать их на меньшие кусочки (см. таблицу). |

| Повреждение | Причина | Решение |
|---|---|---|
| Пар просачивается не только через специальное отверстие в крышке. | Крышка неправильно помещена. | Необходимо правильно положить крышку. |
| | Выпускной фильтр закупорен/засорился. | Необходимо помыть крышку (см. раздел IV). Техническое обслуживание |
| Жарочное средство переливается через края резервуара. | В резервуаре слишком много жарочного средства. | Следует проверить и при необходимости уменьшить количество жарочного средства до отметки MAX. |
| | В жарочной корзине слишком много продуктов. | Не следует сразу жарить слишком большое количество продуктов; при необходимости нужно уменьшить объем. |
| | В жарочную корзину вместе с продуктами попали кусочки льда, или продукты содержат слишком много жидкости. | Перед жаркой необходимо удалить кусочки льда и тщательно высушить продукт. |
| Во время жарки образуется слишком много пены или выделяется дым. | В жарочную корзину вместе с продуктами попали кусочки льда, или продукты содержат слишком много жидкости. | Перед жаркой необходимо удалить кусочки льда и тщательно высушить продукт. |
| | Жарочное средство не подходит для приготовления пищи в электрофритюрнице. | Следует использовать подходящее масло или комбиджир. |
| | Детали электрофритюрницы засорились (остатки продуктов). | Необходимо вымыть детали электрофритюрницы (см. раздел IV). Техническое обслуживание |
| | Жарочное средство использовалось на протяжении слишком долгого времени. | Необходимо заменить жарочное средство. |
| Выделяется неприятный запах. | Используется несвежее жарочное средство. | Необходимо заменить жарочное средство. |
| | Жарочное средство не подходит для приготовления пищи в электрофритюрнице. | Следует использовать рекомендуемое масло или комбиджир. Не следует смешивать разные виды масла и комбиджира. |
| Электрофритюрница не работает. | Прибор не подключен к источнику питания. | Необходимо проверить шнур питания, штепсель и розетку. |
| | Панель управления была неправильно подсоединена. | Необходимо правильно разместить панель (послышится характерный щелчок). |
| | Сработал плавкий предохранитель. | Необходимо нажать на кнопку RESET, воспользовавшись подходящим устройством. Если после нажатия на кнопку RESET прибор не включается, необходимо связаться с центром технического обслуживания (см. список). |

VI. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

На всех частях поставляемого сендвичмейкера, размеры которых это допускают, указано обозначение материала, использованного для изготовления упаковки, компонентов и принадлежностей с указанием способа их переработки. После полного окончания службы изделия следует его компоненты ликвидировать посредством предназначенной для этой цели сети сбора утиль–сырья. В случае окончательного выхода прибора из строя, рекомендуется после отключения шнура питания из эл. сети его отрезать, так как прибор в таком состоянии перестает быть пригодным для его последующего применения. Техническое обслуживание прибора капитального характера или требующее вмешательства в его внутренние части, может проводить только специализированная ремонтная мастерская! Несоблюдение инструкций производителя лишает потребителя права гарантийного ремонта!

Техническое обслуживание прибора капитального характера или требующее вмешательство в его внутренние части может проводить только специализированная ремонтная мастерская! Несоблюдение указаний производителя лишает потребителя права гарантийного ремонта!

VII. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| | |
|---------------------------|----------------------------------|
| Напряжение (V) | Указано на типовом щитке изделия |
| Потребляемая мощность (W) | Указана на типовом щитке изделия |
| объем масла (л) | 1,9 – 3,5 |
| Масса (кг) | 3,3 |

Изделие соответствует действующим нормам техники безопасности и Директивам Европейского парламента и Совета 2006/95/EC и 2004/108/EC.

Изделие соответствует Указу Европейского парламента и Совета № 1935/2004/EC о материалах и предметах предназначенных для контакта с продуктами.

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

DO NOT IMMERSE IN WATER – Не погружать в воду.

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.

Во избежание удушья, не позволяйте детям играть с полиэтиленовым пакетом.

Пакет – это не игрушка.

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



eta 1172 Fricool

VARTOTOJO VADOVAS

I. ĮSPĖJIMAS DĖL SAUGOS

- Prieš pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite vartotojo vadovą, peržiūrėkite paveikslėlius ir išsaugokite vadovą, kad galėtumėte juo pasinaudoti vėliau.
- Patikrinkite, ar gaminio tipo etiketėje nurodyta įtampa atitinka jūsų namų elektros lizdo įtampą.
- Elektros kištuką privaloma jungti į tinkamai įrengtą ir įžemintą elektros lizdą.
- Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu elektros laidas arba kištukas yra pažeisti, jeigu prietaisas veikia netinkamai arba jeigu jis buvo numestas ant grindų ir sugadintas. Tokiais atvejais atiduokite prietaisą į kvalifikuotą techninio aptarnavimo centrą, kad būtų užtikrinta, jog jis veiks saugiai ir tinkamai.
- **Nekiškite elektros kištuko į elektros lizdą ir neištraukite jo iš elektros lizdo šlapiomis rankomis; netraukite už elektros laido!**
- **Šis gaminys skirtas tik naudojimui namuose ir panašiai paskirčiai (maistui ruošti)! Jis nėra skirtas komerciniam naudojimui! Jis nėra skirtas naudoti lauke!**
- Šis prietaisas neskirtas asmenims (įskaitant vaikus), turintiems silpnesnių fizinių, jutimo arba protinių gebėjimų, arba tiems, kuriems trūksta patirties ir žinių, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, nebent jie naudotų šį prietaisą prižiūrimi už jų saugą atsakingo asmens arba būtų išmokyti, kaip jį saugiai naudoti. Reikėtų prižiūrėti mažus vaikus, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Nepalikite prietaiso be priežiūros ir, jame kepdami, visą laiką jį stebėkite.
- Statykite gruzdintuvę tik tokiose vietose, kuriose ji negalės apvirsti, ir pakankamu atstumu nuo degių daiktų (pvz., užuolaidų, apmušalų, medienos ir pan.), šilumos šaltinių (pvz., krosnių, elektrinių/dujinių viryklių ir pan.) ir drėgnų paviršių (kriauklių, praustuvių ir pan.).
- Prieš įjungiant į elektros lizdą, **gruzdintuvę privaloma tinkamai sumontuoti ir pripilti į ją kepimui tinkamų riebalų arba aliejaus. Privaloma tinkamai pritvirtinti kepimo krepšio rankenas, kad keliant krepšį jos nenuslystų.**
- Gruzdintuvėje (kaitinimo elemente) įrengta apsauga nuo terminio perkaitimo.
- Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą, išplaukite visas dalis, kurios gali liestis su maistu.
- Neneškite prietaiso, kai jis yra karštas arba kai jame yra karšto aliejaus. Prietaisui apvirtus, galima nudegti. Prietaisą neškite už rankenų.
- **Kepimo krepšį su maistu į karštus riebalus nuleiskite lėtai!**
- **Niekada nenardinkite į vandenį valdymo skydelio, elektros laido arba gruzdintuvės korpuso (net dalinai) ir neplaukite po tekančiu vandeniu!**
- Niekada nenaudokite gruzdintuvės vandeniui šildyti.
- Nenaudokite atskiro kaitinimo elemento kitiems skysčiams (pvz., vandeniui) šildyti kituose induose!
- Kepdami nelieskite indo šonų, dangtyje esančio stebėjimo langelio ir tų vietų, pro kurias išeina garai: galite **nudegti** ir **nusiplikyti**. Būkite atsargūs nuimdami dangtį, kad nenudegintų besiveržiantys karšti garai!
- Visuomet palaukite, kol gruzdintuvė atvės, tik tuomet įdėkite arba išimkite jos dalis, arba valykite ją. Nenaudokite gruzdintuvės, jeigu kurios nors jos dalys yra drėgnos arba šlapios!
- Prieš kepdami, pašalinkite maisto pakuotes (pvz., **popierinius, plastikinius maišelius ir pam.**).
- Visada naudokite gamintojo kepimui rekomenduojamą kokybišką aliejų arba riebalus.

- Kepimo riebalus arba aliejus lipkite tik į sausą ir šaltą indą. Prieš naudodami, supjaustykite riebalus mažais kubeliais. **Nemaišykite riebalų ir aliejaus!** Kitaip toks mišinys gali išbėgti pro viršų!
- Būtina išlaikyti tarp tikrą kepimo priemonės (riebalų arba aliejaus) lygį: kepimo priemonės turi būti tarp žymių **MIN (min.)** ir **MAX (maks.)**, kad ji neperkaistų arba neištekėtų.
- Pakeiskite kepimo priemonę, jeigu ji paruduoja arba sutirštėja, arba kaitinama skleidžia nemalonų kvapą, rūksta arba putoja.
- Naudojant seną kepimo priemonę, ji gali savaime užsiliepsnoti. Jeigu įvyktų savaiminis užsidegimas (riebalai užsiliepsnotų), atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir užgesinkite gaisrą, uždengdami gruzdintuvę dangčiu.
- Į įkaitusius riebalus niekada nedėkite šlapių maisto produktų arba maisto su ledo gabalėliais.
- Baigę naudotis prietaisu, atjunkite jį nuo elektros tinklo, ištraukdami iš elektros lizdo jo maitinimo laidą su elektros kištuku.
- Maitinimo laidas neturi būti pažeistas aštrių, įkaitusių daiktų arba atviros liepsnos; jo negalima kišti į vandenį. Niekada nedėkite jo ant įkaitusių paviršių ir nepalikite jo kaboti nuo stalo arba darbatalio krašto. Jeigu už laido kas nors užklius arba, pavyzdžiui, už jo patrauks vaikas, gruzdintuvė gali apvirsti arba nukristi ir smarkiai nudeginti!
- Prietaisas yra nešiojamas ir turi lankstų elektros laidą su kištuku, kurį galima jungti į dviejų polių elektros tinklo lizdą.
- Jeigu būtina naudoti ilginimo laidą, jis turi būti nepažeistas ir atitikti galiojančius galios standartus.
- Jeigu prietaiso maitinimo laidas būtų pažeistas, jį privaloma pakeisti specialiu elektros laidu arba komplektu, kurį galima įsigyti iš gamintojo arba jo įgaliotojo techninio aptarnavimo centro.
- Naudokite tik iš gamintojo įsigytus, originalius priedus.
- Visada naudokite šį prietaisą tik pagal jo numatytąją paskirtį ir tik taip, kaip aprašyta šiame vartotojo vadove!
- Nenaudokite šios gruzdintuvės su programa, laikmačio jungikliu arba kokia nors kita sudedamąja dalimi, kuri automatiškai išjungia gruzdintuvę.
- Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už žalą, patirtą netinkamai naudojant šį prietaisą ir jo priedus (pvz., **maisto produktų sugadinimą, sužalojimus, nudegimus, nuplikimus, gaisrą**), ir neprisiima jokios atsakomybės, priklausomos pagal šio prietaiso garantiją, jeigu nesilaikoma nurodymų dėl saugos.

II. PRIETAISO APRAŠYMAS (pav. 1)

A – gruzdintuvės korpusas

A1 – kreipiamieji grioveliai

A2 – rankenos

B – kepimo indas

C – kepimo krepšys

C1 – rankena

D – Valdymo skydelis

D1 – kaitinimo elementas

D2 – kreipiamieji kraštai

D3 – temperatūros reguliavimo ratukas

D4 – (įjungimo) kontrolinė lemputė

D5 – (temperatūros) kontrolinė lemputė

D6 – ATITAISYMO mygtukas

D7 – maitinimo laidas

D8 – apsauginis jungiklis

E – dangtis

E1 – stebėjimo langelis

E2 – rankena

E3 – filtras

III. NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

Pašalinkite visas pakavimo medžiagas ir išimkite gruzdintuvę bei jos priedus. Nuplėškite visas lipnias juostas, lipdukus ir nuvyniokite nuo gruzdintuvės popierių. Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą, karštu vandeniu ir plovimo priemone išplaukite dalis, kurios gali liestis su maistu, kruopščiai nuskalaukite švariu vandeniu ir nušluostykite; jeigu reikia, palaukite, kol visiškai išdžius.

Atskirų dalių surinkimas (pav. 2, 3, 4, 5, 6)

- Įdėkite kepimo indą **B** į korpusą **A**.
- Valdymo skydelį **D** su kaitinimo elementu **D1** įdėkite į indą **B** taip, kad valdymo skydelio kreipiamieji kraštai **D2** būtų įtaisyti kreipiamuosiuose grioveliuose **A1** korpuse **A**. (įdėjus, pasigirs spragtelėjimas). Jeigu valdymo skydelis su kaitinimo elementu bus uždėtas (įtaisytas) netinkamai, apsauginis jungiklis **D8** neleis gruzdintuvei veikti.
- Pritvirtinkite rankeną **C1** prie kepimo krepšio **C**, pirštais atsargiai spausdami strypus vieną link kito ir įtaisydami strypus į metalinius laikiklius, tuomet įkiškite lenktus galus į krepšyje esančių laikiklių angas. Tuomet atsargiai spausdami tinkamai užtvirtinkite laikiklį fiksavimo padėtyje (pasigirs spragtelėjimas).
- Uždenkite dangčiu **E** indą **B** taip, kad filtras **E3** būtų nukreiptas į valdymo skydelį.

Norėdami išardyti/nuimti visas dalis (arba iš naujo surinkti dalis), atlikite veiksmus atvirkščia tvarka.

Apsauga nuo perkaitimo

Gruzdintuvėje yra įrengtas apsauginis šilumos saugiklis, kuris atjungia kaitinimo elementą, jeigu gruzdintuvė įjungiamą visai be jokios kepimo priemonės arba joje esančio aliejaus kiekis nėra pakankamas. Jeigu prijungus gruzdintuvę prie elektros tinklo ji neveikia, atjunkite ją nuo elektros tinklo, nuimkite valdymo skydelį ir, naudodami tinkamą įrankį (pvz., mažą atsuktuvą), paspauskite mygtuką **D6 (ATITAIŠYMAS)**.

Statykite gruzdintuvę ant lygaus, bent 85 cm aukščio paviršiaus (pvz., virtuvės stalo), vaikams nepasiekiamoje vietoje, įjunkite elektros kištuką **D7** į elektros tinklą – užsidegs kontrolinės lemputės **D4** ir **D5**. Pilkite į indą **B** apiejaus iki žymės **MAX (maks.)**. Sukdami reguliavimo ratuką **D3**, nustatykite norimą temperatūrą (informaciją apie reikiamas temperatūros nuostatas rasite maisto produktų etiketėse arba šiame vartotojo vadove pateiktoje lentelėje). Palaukite, kol aliejus įkais (maždaug 10 minučių). Tinkamą temperatūrą rodo kontrolinė lemputė **D5**. Lėtai nuleiskite pilną krepšį **C** į indą **B**. Tuomet uždenkite dangtį **E** ir gruzdinimas bus pradėtas. Kepant gruzdintuvėje, pro dangtį paprastai veržiasi garai – tai normalu ir nėra gedimas. Rekomenduojame reguliariai maišyti kepamus maisto produktus, kad jie nesuliptų. Pabaigę kepti maistą, pasukite ratuką **D3** į išjungimo padėtį. Nukelkite dangtį taip, kad nenusidengitumėte karštais garais; iškelkite krepšį iš aliejaus ir pakabinkite jį laikymo padėtyje. Palaukite, kol nuo maisto nulašės aliejaus perteklius.

Dėmesio

Kaitinant, termostatas gali veikti ciklais (kontrolinė lemputė tai įsijungia, tai išsijungia). Tai nėra gedimas.

Keptų maisto produktų ruošimas

- Šlapius produktus, kurie bus kepami gruzdintuvėje, reikia nusausinti (pvz., rankšluostėliu). Prieskonius berkite tik ant maisto produktų, o ne į kepimo indą arba kepdami.
- Kai kuriuos maisto produktus (mėsą, žuvį) galima paniruoti. Paniruodami, atkreipkite dėmesį, kad produktai būtų padengti tolygiai, o džiūvėsėlių perteklius nukratytas.
- Kepant kai kuriuos produktus, pavyzdžiui, spurgas, jos išplaukia į aliejaus paviršių, todėl jas galima kepti be kepimo krepšio.

- Viščiuką ir pan. produktus perpjaukite perpus. Tokiu būdu, ištraukdami jį iš krepšio, apsaugosite nuo nusiplikymo.
- Gamindami tokius produktus kaip gruzdintos bulvytės, pasirinkite aukštesnę temperatūrą. Kita vertus, gamindami didesnius produktus, pavyzdžiui, vištienos šlauneles arba mėsos kukulius, pasirinkite žemesnę temperatūrą, kad jie tolygiai iškeptų jų vidus.
- Gruzdintos bulvytės bus skaniausios, jeigu kepsite jas dviem etapais. Prieš kepdami jas antrą kartą, palaukite, kol bulvytės atvės.
- Nedėkite per daug produktų vienas ant kito, kad jie nesuliptų.
- Pašalinkite ledo perteklių nuo šaldytų maisto produktų.
- Kepdami produktus keliais etapais, prieš sudėdami kitus maisto produktus, palaukite, kol bus pasiekta norima temperatūra: kontrolinė lemputė užges.
- Kepdami kelių rūšių maisto produktus, pradėkite nuo tų, kuriuos reikia kepti esant žemiausiai temperatūrai.
- Kepdami pusgaminius, naudokite aukštesnę temperatūrą ir kepkite juos trumpiau nei šviečius produktus.
- Neprikraukite produktų daugiau nei pusę krepšio, kitaip sumažės aliejaus temperatūra ir kepimo rezultatai nebus optimalūs.

ĮSPĖJIMAS: Kepdami produktus, kuriuose yra daug vandens, arba šaldytus produktus, krepšį į įkaitintą aliejų leiskite lėtai, tuomet aliejus neištekės pro kraštus.

Po kiekvieno kepimo

- Dar šiltą aliejų rekomenduojame perkošti ir supilti jį į tinkamą indą, uždenkti ir laikyti šaldytuve, tuomet aliejuje nesusidarys nepageidaujamų nuosėdų.

ĮSPĖJIMAS: Į plastikinį butelį supiltas karštas kepimo aliejus jį ištirpins, o tai pavojinga!

Perskaitykite toliau pateiktus patarimus, kaip kepti, ir vadovaukitės jais kaip pavyzdžiais ir įkvėpimo gaminti maistą šaltiniu. Tai nėra kepimo vadovas, tik pavyzdys, kaip galima gaminti, naudojant įvairius maisto ruošimo būdus. Apskritai trapius, šviežius maisto produktus (daržoves, žuvį) rekomenduojama gaminti pasirenkant žemesnę temperatūrą, o šaldytus produktus (keptas bulvytes, viščiuką ir pan.) – aukštesnę temperatūrą. Gruzdintuvėje kepama ne ilgiau nei kelias minutes.

| Maisto produktas | Laikas (min.) | Temperatūra (°C) |
|----------------------|---------------|------------------|
| Gruzdintos bulvytės | 6 - 9 | 190 |
| Žuvies filė | 3 - 5 | 150 |
| Vištienos gabalėliai | 6 - 8 | 170 |
| Vištienos kepsneliai | 13 - 20 | 170 |
| Cukinijos | 3 | 150 |
| Grybai | 3 | 150 |
| Svogūnų žiedai | 3 | 150 |
| Spurgos | 3 - 5 | 170 |
| Blynai su obuoliais | 4 | 170 |

Nemalonių kvapų šalinimas

Kai kurie maisto produktai (pvz., žuvis) gali suteikti kepimo aliejui nemalonių kvapą. Šį kvapą galima neutralizuoti tokiu būdu:

- įkaitinkite kepimo aliejų iki 160 °C temperatūros;
- į įkaitusį aliejų įmeskite kelis pkuoštelius petražolių arba dvi riekes duonos;

- palaukite, kol nebekils burbulai, tuomet tinkamu kiaurasamčiu išimkite petražoles arba duoną. Tuomet kepimo aliejus vėl bus neutralaus skonio.

Aliejaus perkošimas arba keitimas

Po kiekvieno naudojimo aliejaus keisti nebūtina. Jeigu daugiausiai kepute bulves ir po kepimo aliejų perkošiate, jį galite naudoti 8–10 kartų. Nenaudokite to paties aliejaus ilgiau nei 6 mėnesius. Norėdami perkošti arba pakeisti aliejų, atlikite šiuos veiksmus:

- atjunkite gruzdintuvę nuo elektros tinklo;
- išpilkite visiškai atvėsusį aliejų iš indo **B** į kitą tinkamos talpos indą;
- išplaukite ir kruopščiai nusausinkite indą **B**;
- supilkite aliejų atgal, košdami per tinkamą filtravimo popierių.

IV. TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, ištraukdami jo kištuką iš elektros lizdo, ir palaukite, kol prietaisas atvės! Po kiekvieno naudojimo drėgna, minkšta šluoste nuvalykite visus išorinius paviršius. **Nenaudokite šveičiamųjų priemonių ir stipraus poveikio valiklių bei metalinių šveitiklių**, kurie valant gali subraižyti paviršių. Kiekvieną kartą išpylę aliejų, nuplaukite riebalų likučius arba po ankstesnio kepimo prie kaitinimo elemento **D1** prilipusias nuosėdas. Išplaukite visas kitas dalis (**gaubtą, indą, krepšį, rankeną, dangtį**) karštame vandenyje su indų plovikliu, tuomet išskalaukite švariame vandenyje ir palaukite, kol jos visiškai išdžius (galite naudoti indaplovę). Niekada nedžiovinkite plastikinių išlietų dalių virš šilumos šaltinio (pvz., **krosnių, elektrinių/dujinių viryklių ir pan.**). Laikui bėgant, paviršiaus spalva gali pakisti – tai normalu. Tai neturi poveikio paviršiaus savybėms ir nėra priežastis nusiskundimams dėl prietaiso! Nuvalykite maitinimo laidą **D7** šluoste. Laikykite kruopščiai išvalytą, sausą prietaisą švarioje, nedulkėtoje, vaikams ir neįgaliesiems nepasiekiamoje vietoje.

Filtrų išėmimas (E3)

Atsargiai patraukite ir nuimkite gaubtą nuo dangčio **E**. Išimkite filtrą **E3** iš dangčio. Išplaukite filtrą drungname vandenyje, naudodami įprastą indų ploviklį, ir palaukite, kol jis visiškai išdžius. Išdžiūvusį filtrą vėl įdėkite į dangtį. Įtaisykite gaubto prielajas į dangčio angas ir spustelėkite gaubtą, kad jis spragtelėdamas užsifikuotų.

V. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

| Problema | Priežastis | Sprendimas |
|---|---|---|
| Maisto produktai nepakankamai iškepa | Nustatyta per žema temperatūra arba per trumpas kepimo laikas | Informacijos apie temperatūros ir laiko nuostatas galima rasti maisto produktų etiketėse arba šiame vadove pateiktoje lentelėje |
| | Į krepšį pridėta per daug maisto produktų arba produktai yra per dideli | Į krepšį dėkite mažiau produktų arba mažesnius maisto gabalėlius; informacijos rasite lentelėje |
| Garai veržiasi ne pro dangčio ventiliacijos angas, o pro kitas vietas | Netinkamai uždengtas dangtis | Tinkamai uždenkite gruzdintuvę dangčiu |
| | Daugkartinio naudojimo riebalų valymo filtras yra užsikimšęs arba užterštas | Išplaukite dangtį, žr. skyrių IV. Techninė priežiūra |

| Problema | Priežastis | Sprendimas |
|--|--|---|
| Kepimo aliejus liejasi pro indo kraštus | Inde per daug kepimo aliejaus | Patikrinkite ir, jeigu reikia, sumažinkite kepimo aliejaus kiekį tiek, kad jo būtų iki žymės MAX (maks.) |
| | Krepšyje per daug maisto produktų | Nekepkite didelio maisto kiekio vienu metu; jeigu reikia, išimkite šiek tiek maisto produktų |
| | Maisto produktuose liko ledo arba per daug drėgmės | Prieš pradėdami kepti, pašalinkite ledo likučius ir kruopščiai nusausinkite maisto produktus |
| Kepant aliejus pernelyg putoja arba rūksta | Maisto produktuose liko ledo arba per daug drėgmės | Prieš pradėdami kepti, pašalinkite ledo likučius ir kruopščiai nusausinkite maisto produktus |
| | Kepimo priemonė nėra tinkama kepti | Naudokite kepimui tinkamus riebalus arba aliejų |
| | Gruzdintuvės priedai užteršti (maisto likučiais) | Išplaukite gruzdintuvės priedus, žr. skyrių IV. Techninė priežiūra |
| | Kepimo aliejus naudotas per ilgai | Pakeiskite kepimo aliejų |
| Gruzdintuvė skleidžia nemalonų kvapą | Pasenęs kepimo aliejus | Pakeiskite kepimo aliejų |
| | Kepimo priemonė nėra tinkama kepti | Naudokite kepimui rekomenduojamus riebalus arba aliejų. Nemaišykite įvairių rūšių riebalų ir aliejaus |
| Gruzdintuvė neveikia | Prietaisas neįjungtas į elektros tinklą | Patikrinkite elektros laidą, kištuką ir elektros lizdą |
| | Netinkamai uždėtas valdymo skydelis | Tinkamai įtaisykite skydelį į tvirtinimo plokštę (pasigirs spragtelėjimas) |
| | Suaktyvintas apsauginis šilumos saugiklis | Tinkamu įrankiu įspauskite „ATITAISYMO“ mygtuką. Jeigu „ATITAISYMO“ mygtuko paspaudimas nepadeda, susisiekite su kvalifikuotu techninio aptarnavimo centru (žr. sąrašą) |

VI. EKOLOGIJA

Jeigu prietaiso, priklausinių ir pakuotės detalių dydis leidžia, ant visų jų atspausdinti medžiagų, iš kurių buvo pagamintos žymėjimas ir antrinio panaudojimo galimybės žymėjimas. Nurodyti simboliai ant gaminio reiškia, kad panaudoti elektros arba elektroniniai prietaisai negali būti likviduojami kartu su komunalinėmis atliekomis. Tam, kad šie gaminiai būtų sulikviduoti teisingai, būtina juos atiduoti nustatytose surinkimo vietose, kur bus priimti veltui. Teisingu šio produkto sulikvidavimu prisidėsite prie vertingų žaliavų taupymo ir padėsite sumažinti negatyvią įtaką gyvenamajai aplinkai bei žmonių sveikatai, kurią sukelią neteisingas atliekų likvidavimas. Išsamesnę informaciją gausite vietinėje savivaldybėje arba artimiausioje surinkimo vietoje. Pagal nacionalinius įsakymus už neteisingai atliktą likvidaciją gali būti paskirta bauda. Jeigu prietaiso tikrai nebenaudosite, rekomenduojame atjungti jį nuo elektros tinklo lizdo ir nupjauti maitinimo laidą, tam kad užtikrintumėte, jog jis daugiau nebus naudojamas.

Atlikti techninį aptarnavimą arba keisti vidines gaminio dalis gali tik specializuotos remonto dirbtuvės! Gamintojo nurodymų nesilaikymas reiškia teisės garantiniam servisui praradimą!

VII. TECHNINIAI DUOMENYS

| | |
|----------------------|--------------------------------------|
| Maitinimo įtampa (V) | nurodyta techninių duomenų skydelyje |
| Vartojama galia (W) | nurodyta techninių duomenų skydelyje |
| Aliejaus (l) | 1,9 – 3,5 |
| Svoris (kg) | 3,3 |

Gaminys atitinka galiojančias saugos normas ir Europos Parlamento bei Tarybos direktyvą 2006/95/EB bei 2004/108/EB.

Gaminys atitinka Europos Parlamento ir Tarybos įsakymą ir Nr. 1935/2004/EB dėl medžiagų ir daiktų, skirtų sąlyčiui su maisto produktais.

Gamintojas pasilieka teisę atlikti gaminio konstrukcijos pakeitimus, neturinčius įtakos gaminio veikimui.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nemirkyti į vandenį arba kitus skysčius. 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.

Uždusimo pavojus. PE maišelį pasidėkite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Maišelis nėra žaislas.

GAMINTOJAS: ETA a.s., Poličska 444, 539 01 Hlinsko, Čekijos Respublika.

eta 1172 Fricool

КЕРІВНИЦТВО КОРИСТУВАЧА

I. ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Перед використанням пристрою уважно прочитайте керівництво користувача, розгляньте малюнки та збережіть керівництво для подальшого використання.
- Перевірте, що напруга на наклейці пристрою відповідає напрузі вашої електричної розетки.
- Вилка живлення повинна бути підключена до відповідним чином встановленої та заземленої розетки.
- Ніколи не використовуйте пристрій, якщо шнур живлення або вилка пошкоджені, якщо пристрій працює невірно або впав на підлогу та був пошкоджений. В таких випадках необхідно віднести пристрій до професійного сервісного центру, щоб перевірити його безпеку та правильність роботи.
- **Не вставляйте вилку в розетку живлення та не витягуйте її з розетки вологими руками, а також не тягніть за шнур живлення!**
- **Продукт розроблений лише для побутового використання та аналогічних способів застосування (приготування їжі)! Він не призначений для комерційного використання! Він не призначений для комерційного використання!**
- Цей пристрій не можна використовувати особам (включаючи дітей), чиї фізичні, сенсорні або розумові вади, або недостатній досвід та знання заважають безпечному використанню пристрою за винятком випадків, коли вони працюють під наглядом або отримали відповідну підготовку щодо безпечного використання пристрою від особи, яка відповідає за їх безпеку. Необхідно наглядати за дітьми, не дозволяючи їм грати з пристроєм.
- Не залишайте пристрій без нагляду та постійно стежте за ним під час смаження.
- Використовуйте фритюрницю лише в місцях, де відсутня небезпека її перекидання та на значній відстані від легкозаймистих матеріалів (наприклад, **штори, фіранки, дерево, тощо**), джерел тепла (наприклад, **печі, електричні/газові плити, тощо**) та вологих поверхонь (**раковини, умивальники, тощо**).
- Перед підключенням до електричної розетки **необхідно правильно зібрати фритюрницю і помістити в неї кулінарний жир або олію, які підходять для смаження**. Ручки кошика для смаження повинні бути зафіксовані належним чином, щоб не було небезпеки вислизання пристрою під час роботи.
- Фритюрниця (нагрівальний елемент) оснащена захистом від перегріву.
- Перед першим використанням промийте всі деталі, які будуть мати контакт з харчовими продуктами.
- Не переносьте пристрій, коли він гарячий, або якщо в ньому знаходиться щось гаряче. У разі перекидання пристрою існує небезпека опіків. При роботі з пристроєм користуйтеся ручками.
- **Повільно опускайте кошик для смаження з їжею в гарячий жир!**
- **Ніколи не занурюйте панель управління, шнур живлення та корпус фритюрниці (навіть частково) у воду та не мийте їх під проточною водою!**
- Ніколи не використовуйте фритюрницю для нагрівання води.
- Не використовуйте окремо нагрівальний елемент для нагрівання інших рідин (наприклад, води) в інших контейнерах!
- При смаженні не торкайтеся боків контейнера, оглядового віконця у кришці та місць, звідки може виходити пара, тому що це може спричинити **опіки та ошпарювання**. Слідкуйте за виходом гарячої пари, коли знімається кришка!

- Завжди очікуйте повного охолодження фритюрниці перед встановленням або зняттям її деталей, а також перед очищенням. Ніколи не використовуйте фритюрницю, якщо будь-яка з її деталей волога або мокра!
- Перед смаженням необхідно зняти будь-яку упаковку харчових продуктів (наприклад, **папір, пакети, тощо.**).
- Завжди використовуйте якісну олію або кулінарний жир, рекомендований виробником для смаження.
- Додавайте кулінарний жир або олію тільки у сухий і холодний контейнер. Перед використанням розріжте кулінарний жир на більш дрібні кубики. **Не використовуйте суміші кулінарного жиру та олії!** Це дозволить запобігти википанню вмісту через верх!
- Необхідно підтримувати рівень засобу для смаження (олії або кулінарного жиру) між помітками **МІН** та **МАКС**, щоб уникнути перегріву або переповнення.
- Завжди замінійте жир для смаження, якщо він стає коричневим або густішим, має неприємний запах, або якщо при його нагріванні з'являється дим або піна.
- При використанні старого жиру для смаження існує небезпека його самозаймання. Якщо трапиться раптове займання (пожежа), відключіть пристрій від мережі живлення і загасіть вогонь, закривши кришку фритюрниці.
- Ніколи не занурюйте мокрі продукти або продукти зі шматочками льоду в гарячий жир для смаження.
- Після закінчення роботи з пристроєм завжди відключайте його від мережі живлення, витягуючи вилку з розетки.
- Шнур живлення потрібно оберегти від пошкодження гострими або гарячими предметами, відкритим полум'ям, а також забороняється занурювати його у воду. Ніколи не ставте пристрій на гарячі поверхні і не залишайте його на краю стола або робочої поверхні. Якщо шнур звисає, його можуть потягнути, наприклад, діти, і фритюрниця може перевернутися або впасти, що може призвести до серйозних опіків!
- Пристрій можна переносити, він оснащений гнучким шнуром живлення з вилкою, що забезпечує відключення від електромережі.
- Якщо необхідно скористатися подовжувачем, він повинен бути непошкодженим і відповідати чинним нормам.
- Якщо шнур живлення пристрою пошкоджений, його необхідно замінити спеціальним шнуром живлення або шнуровим комплектом, який можна отримати у виробника або в офіційному сервісному центрі виробника.
- Використовуйте пристрій лише з оригінальними аксесуарами від виробника.
- Ніколи не використовуйте пристрій для будь-яких інших цілей, які відрізняються від способів застосування, визначених та описаних у цьому керівництві користувача!
- Не використовуйте фритюрницю з програмою, таймером або іншим компонентом, який автоматично вмикає фритюрницю.
- Виробник не несе відповідальності за збитки, спричинені невірним використанням цього пристрою та його аксесуарів (наприклад, **псування харчових продуктів, травми, опіки, ошпарювання, пожежа**), а також не несе ніякої відповідальності, що впливає з гарантії на цей пристрій, якщо не дотримуються вище вказані вказівки з техніки безпеки.

II. ОПИС ПРИСТРОЮ (мал. 1)

А – корпус фритюрниці

A1 – направляючі жолобки

A2 – ручки

В – контейнер

С – кошик для смаження

C1 – ручка

D – панель управління

D1 – нагрівальний елемент
 D2 – направляючі грані
 D3 – регулятор температури
 D4 – індикатор (Вкл.)

D5 – індикатор (температура)
 D6 – кнопка RESET (Скинути)
 D7 – шнур живлення
 D8 – аварійний вимикач

E – кришка

E1 – оглядове віконце
 E2 – ручка

E3 – фільтр

III. ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Зніміть усі пакувальні матеріали і витягніть фритюрницю та аксесуари. Зніміть усі клейкі плівки, наклейки та папір з фритюрниці. Перед першим використанням очистіть всі деталі, які будуть контактувати з харчовими продуктами, використовуючи гарячу воду з миючим засобом, потім ретельно промийте все чистою водою і витріть насухо, у разі необхідності дайте висохнути.

Зборка окремих деталей (мал. 2, 3, 4, 5, 6)

- Вставте контейнер для смаження **B** в корпус **A**.
- Панель управління **D** з нагрівальним елементом **D1** вставте у контейнер **B** так, щоб направляючі грані **D2** на панелі управління увійшли в направляючі жолобки **A1** на корпусі **A** (ви почуєте звук клацання). Якщо панель управління з нагрівальним елементом закріплена (встановлена) неправильно, аварійний вимикач **D8** вимкне фритюрницю.
- Прикріпіть ручку **C1** до кошика для смаження **C**, обережно присуваючи дроти один до одного за допомогою пальців і просуваючи їх у металеві тримачі, а потім вставте зігнуті кінці в отвори тримача у кошику для смаження. Потім також закріпіть тримач на місці у заблокованому положенні, злегка натиснувши на нього (ви почуєте звук клацання).
- Розташуйте кришку **E** на контейнері **B** так, щоб фільтр **E3** був направлений на панель управління.

Виконавши вище вказані дії у зворотному порядку, ви можете знову розібрати/зняти всі деталі (або зібрати їх, якщо необхідно).

Захист від перегріву

Фритюрниця оснащена плавким запобіжником, який відключає нагрівальний елемент, якщо фритюрниця включена без достатньої кількості олії або зовсім без жиру для смаження. Якщо фритюрниця не працює після підключення до електромережі, відключіть її від мережі, зніміть панель управління і за допомогою відповідного інструменту (наприклад, маленької викрутки) натисніть на кнопку **D6 (RESET (Скинути))**.

Поставте зібрану фритюрницю на рівну поверхню (наприклад, кухонний стіл) на висоті не менше 85 см, в недоступному для дітей місці, підключіть шнур живлення **D7** до мережі живлення - індикатори **D4** і **D5** загоряться. Налийте жир для смаження у контейнер **B** до помітки **МАКС**. Використовуючи регулятор **D3**, встановіть бажану температуру (інформацію про необхідну температуру можна знайти на етикетці продукту або в таблиці в цьому керівництві користувача). Дайте жиру для смаження добре нагрітися (приблиз. 10 хвилин). Правильна температура показується індикатором **D5**. Повільно помістіть повний кошик **C** у контейнер **B**. Потім закрийте кришку **E**, після чого починається процес смаження. В нормі пара може виходити з-під кришки під час смаження, це не є дефектом. Ми рекомендуємо регулярно перемішувати продукти під час смаження, щоб запобігти їх злипанню. Після закінчення приготування їжі поверніть регулятор **D3** у положення вимкнення. Зніміть кришку, щоб не було контакту з гарячою парою, витягнути кошик для смаження так, щоб він був вище рівня жиру для смаження, а потім повісте його в положення для зберігання. Лишній жир повинен стекти з продукту.

Увага

При нагріванні термостат працює по циклу (індикатор вмикається і вимикається). Це не є дефектом.

Готування смаженої їжі

- Необхідно осушити мокрі продукти, які будуть смажитись (наприклад, у рушнику). Завжди додавайте спеції до продуктів харчування після смаження, не додавайте спеції над контейнером для смаження або під час смаження.
- Деякі продукти (м'ясо, риба) можна смажити у паніровці. При паніруванні зверніть увагу на те, щоб продукт був рівномірно панірований та струсіть надлишок паніровки.
- Деякі продукти, наприклад, пончики, тощо можна смажити у контейнері для смаження без кошика.
- Курчат необхідно розрізати навпіл. Це дозволить запобігти отриманню опіків при витягуванні курча з кошика.
- При смаженні таких продуктів як, наприклад, картопля фрі, обирайте вищу температуру. А при смаженні більших за розміром продуктів, наприклад, курячих ніжок або фрикадельок, обирайте менші температури, щоб забезпечити рівномірність просмажування продукту всередині.
- Ваша картопля фрі буде найкращою, якщо ви будете смажити її у два етапи. Перед смаженням картоплі вдруге, дайте їй дещо охолонути.
- Не смажте занадто багато продуктів у фритюрниці, вони можуть злипнутися.
- Зніміть надлишки льоду з заморожених продуктів.
- При смаженні продуктів у кілька етапів почекайте досягнення бажаної температури перед смаженням наступної порції, індикатор повинен згаснути.
- При смаженні кількох типів продуктів почніть з тих, які потребують нижчої температури.
- При смаженні попередньо просмажених продуктів використовуйте вищу температуру у менший час смаження, ніж для сирих продуктів.
- Не заповнюйте кошик більш ніж наполовину, інакше температура жиру для смаження знизиться, і результат смаження буде неоптимальним.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: При смаженні продуктів, що містять велику кількість води, або заморожених продуктів, повільно опускайте кошик в олію, це дозволить запобігти википанню жиру для смаження.

Після кожного процесу смаження

- Ми рекомендуємо профільтрувати або процідити теплу олію для смаження та перелити її у відповідний контейнер, закрити цей контейнер і зберігати його в холодильнику - це допоможе уникнути формування небажаних сполук.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Гарячий жир для смаження може розплавити пластикову пляшку, що становить небезпеку!

Будь ласка, скористайтеся наступними порадами приготування їжі в якості прикладу та для отримання натхнення. Їх метою не є точне керівництво вашими діями, а просто демонстрація можливостей різних методів приготування їжі. Як правило, рекомендується використовувати нижчі температури для крихких продуктів (овочі, риба) і вищі температури для заморожених продуктів (картопля фрі, курча, тощо). Час приготування відрізняється кількома хвилинами.

| Продукт харчування | Час (хв.) | Температура (°C) |
|---|-----------|------------------|
| Картопля фрі | 6 - 9 | 190 |
| Філе риби | 3 - 5 | 150 |
| Шматочки курятини, обсмажені у сухарях | 6 - 8 | 170 |
| Шматочки курча | 13 - 20 | 170 |
| Цукіні | 3 | 150 |
| Гриби | 3 | 150 |
| Кільця цибулі | 3 | 150 |
| Пончики | 3 - 5 | 170 |
| Яблучні млинці | 4 | 170 |

Ліквідація неприємних запахів

Деякі продукти (наприклад, риба) можуть надати жиру для смаження неприємного запаху. Цей запах можна нейтралізувати, використовуючи наступні методи:

- нагрійте жир для смаження до температури 160 °C,
- помістіть кілька гілочок петрушки або дві скибочки хліба в жир,
- зачекайте, коли перестануть утворюватись "бульбашки", а потім витягніть хліб та петрушку за допомогою відповідного кухонного приладдя. Тепер жир для смаження буде мати нейтральний смак.

Фільтрація та заміна олії

Необхідно замінювати олію після кожного використання. Якщо ви смажите в основному картоплю та фільтруєте олію, ви можете використовувати її до 8-10 разів. Не використовуйте ту саму олію більше 6 місяців. Якщо необхідно профільтрувати або замінити олію, виконайте наступні дії:

- Відключіть фритюрницю від мережі живлення,
- видаліть повністю охолоджену олію з контейнера **B** в інший контейнер відповідного об'єму
- помийте та ретельно висушіть контейнер **B**,
- залийте олію назад через відповідний паперовий фільтр.

IV. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перед проведенням будь-якого технічного обслуговування відключіть пристрій від електромережі, витягнувши вилку шнура живлення з електричної розетки, і дайте йому охолонути! Після кожного використання протирайте зовнішні поверхні м'якою вологою ганчіркою. **Не використовуйте абразивні і агресивні чистящі засоби, а також металеві інструменти**, які можуть подряпати поверхню під час очищення. Кожного разу при виливанні жиру для смаження видаліть залишки жиру або залишки продуктів від попередньої смаження, які прилипли до нагрівального елемента **D1**. Вимийте всі інші деталі (**корпус, контейнер, кошик, ручку, кришку**) гарячою водою із засобом для миття посуду, а потім промийте чистою водою і дайте їм повністю висохнути (можна також мити деталі у посудомийній машині). Ніколи не сушіть пластикові деталі над джерелом тепла (наприклад, **печі, електричні/газові плити, тощо**). З часом в нормі колір поверхні змінюється. Однак ця зміна ні в якій мірі не змінює властивості поверхні та не є причиною для претензій щодо пристрою! Протирайте шнур живлення **D7** ганчіркою. Зберігайте пристрій ретельно очищеним у сухому, чистому, недоступному для дітей та недієздатних осіб місці.

Зняття фільтрів (E3)

Обережно потягніть, щоб відділити корпус від кришки **E**. Витягніть фільтр **E3** з кришки. Промийте фільтр в теплій воді з стандартним миючим засобом і дайте йому добре висохнути. Коли фільтр висохне, помістіть його назад в кришку. Вставте виступи на корпусі в отвори кришки і натисніть так, щоб кришка була зафіксована.

V. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

| Проблема | Причина | Рішення |
|---|---|--|
| Продукти недостатньо просмажились | Встановлена температура є занадто низькою, або час смаження є занадто малим | Інформацію про температуру і час смаження можна знайти на етикетці продуктів харчування або у таблиці |
| | Занадто багато шматочків продуктів або шматочки є занадто великими для кошика | Зменшіть кількість або помістіть дрібніші шматки в кошик для смаження, див. інформацію в таблиці |
| Пара виходить з не лише через вентиляційні отвори в кришці, але й з інших місць | Кришка закрита невірно | Правильно закрийте кришку фритюрниці |
| | Постійний вихідний фільтр, який вловлює жир, засмічений або забруднений | Промийте кришку, див. розділ IV Технічне обслуговування |
| Жир для смаження виливається через край контейнеру | Занадто багато жиру для смаження було залито у контейнер | Перевірити і, за необхідності, зменшіть кількість жиру для смаження так, щоб він не перевищував помітку МАКС |
| | Занадто багато продуктів в кошику для смаження | Не готуйте велику кількість продуктів одночасно, якщо необхідно витягніть частину продуктів |
| | Продукти містять залишки льоду або занадто багато вологи | Перед смаженням видаліть залишки льоду і ретельно висушіть продукти |
| Під час смаження жир занадто сильно піниться або виділяє дим | Продукти містять залишки льоду або занадто багато вологи | Перед смаженням видаліть залишки льоду і ретельно висушіть продукти |
| | Жир не підходить для смаження | Використовуйте олію або кулінарний жир, який підходить для смаження |
| | Акcesуари фритюрниці забруднені (залишками продуктів) | Очистіть акcesуари фритюрниці, див. розділ IV. Технічне обслуговування |
| | Жир для смаження використовувався занадто довго | Замініть жир для смаження |
| Фритюрниця виділяє неприємний запах | Використовується несвіжий жир для смаження | Замініть жир |
| | Жир не підходить для смаження | Використовуйте олію або кулінарний жир, який рекомендований для смаження. Не змішуйте різні типи масел або жирів |
| Фритюрниця не працює | Не підключено живлення | Перевірте шнур живлення, вилку та розетку |
| | Невірно прикріплена панель управління | Вставте панель управління коректно у відповідне положення (до появи певного звуку) |
| | Спрацював плавкий запобіжник | За допомогою відповідного інструмент натисніть кнопку "RESET" (Скинути). Якщо натиснення кнопки "RESET" (Скинути) не допомагає, зверніться до офіційного сервісного центру (див. список) |

VI. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

На всіх частинах виробу, що поставляється, розміри яких це допускають, вказано позначення матеріалу, використаного для виготовлення упаковки, компонентів і приладдя з вказівкою способу їх переробки. У випадку, якщо електричний прилад більше не функціонує, його слід утилізувати з найменшим збитком для довкілля, відповідно до нормативних актів органів Вашого місцевого самоврядування. В більшості випадків Ви можете здати прилад в місцевому пункті прийому вторинної сировини. Для повного виведення приладу з експлуатації рекомендується після відключення приладу з розетки електричної мережі відрізувати кабель живлення. Після цього приладом не можна користуватися.

Технічне обслуговування приладу капітального характеру або у випадках, коли необхідне втручання в його внутрішні частини, може проводити тільки спеціалізована ремонтна майстерня! Недотримання інструкцій виробника позбавляє споживача права гарантійного ремонту!

VII. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---------------------------|-------------------------------------|
| Напруга (В) | зазначено на типовому щитку приладу |
| Споживана потужність (Вт) | зазначено на типовому щитку приладу |
| Об'єм (л) | 1,9 – 3,5 |
| Маса (кг) | 3,3 |

Прилад відповідає чинним нормам техніки безпеки і Директив Європейського парламенту та Ради 2006/95/EC і 2004/108/EC.

Прилад відповідає Постанові Європейського парламенту і Раді № 1935/2004/EC про матеріали і предмети призначених для контакту з продуктами харчування.

Завод-виробник залишає за собою право вносити у конструкцію виробу несуттєві зміни, які не вплинуть на функцію виробу.

DO NOT IMMERSE IN WATER – Не занурюйте у воду.

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.

Щоб уникнути небезпеки задущення, зберігайте поліетиленові пакети далі від дітей і немовлят. НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ пакети в дитячому ліжечку чи манежі.

Поліетиленові пакети не іграшка для дітей!

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

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

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

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

Haviřov - Pavel Universal-Elektro, Junácká 1, 736 01, tel.: 596 410 413, e-mail: universervis@volny.cz

- sběrna oprav - **Karviná - Nové Město**, Osvobození 1722, 735 06, tel.: 596 322 438

Hradec Králové - ELEKTROSERVIS Pozler, Chelčického 279, 500 02, tel.: 495 537 521,

e-mail: elektroservishk@seznam.cz

Ostrov n. Ohří - S+M ELEKTROSERVIS, Nejsa 29, 363 01, tel.: 353 844 514, 603 584 243,

e-mail: sm.elektroservis@email.cz

Planá nad Lužnicí - ELEKTROSERVIS, Průmyslová 458, 391 11, tel.: 381 261 831, e-mail: elservis@iol.cz

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

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

Zlín - Louky - KOFR-ELSP0, U Dráhy 144, 763 02, tel.: 577 102 424, e-mail: kofr.zlin@vol.cz

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

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

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

Banská Bystrica — ELSP0 - Viliam Šlank, Spojová 19, 974 01, tel.: 048/4135 535, email: elspo@slovanet.sk

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

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

- zberňa opráv - **Námestovo — ZMJ - elektro servis**, Hatalová 341, 029 01, tel.: 0905/148 121

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

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

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

Spišská Nová Ves — VILLA MARKET, s.r.o., Odborárov 49, 052 01, tel.: 053/4421 857,

e-mail: villamarket.eta@villamarket.sk

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

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

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

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

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

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

Opravy po záručnej lehote zverte špecializovaným servisným firmám.

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

Postup při reklamaci

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

Postup pri reklamácii

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

Záznamy o záručních opravách • Záznamy o záručných opravách

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

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



ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ
Typ

1172

Série (výrobní číslo)
Séria (výrobné číslo)

Napětí • Napätie

~230 V

Datum a TK závodu
Dátum a TK závodu

Datum prodeje
Dátum predaja

Razítko prodejce a podpis
Pečiatka predajcu a podpis

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

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

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

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

č.v. 1172 90 000 • ETA 146/2010

© GATE 23/11/2010_zst138295/10/2010

Kupon č. 1

Typ **ETA 1172**

Série

Zakázka číslo

Datum
Razítko a podpis

Kupon č. 2

Typ **ETA 1172**

Série

Zakázka číslo

Datum
Razítko a podpis

Kupon č. 3

Typ **ETA 1172**

Série

Zakázka číslo

Datum
Razítko a podpis

