

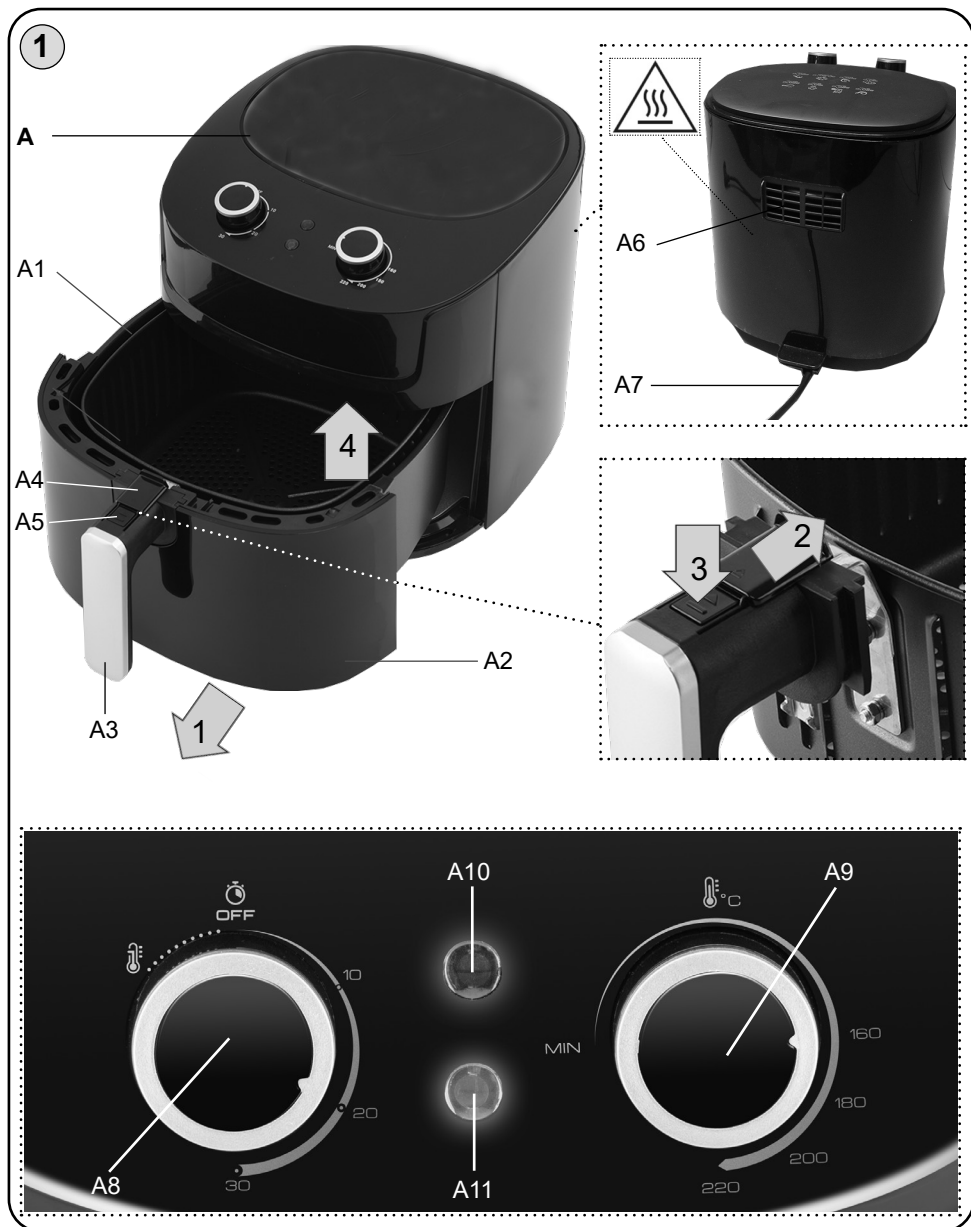
|   |                 |
|---|-----------------|
| <i>Horkovzdušná fritéza</i> • NÁVOD K OBSLUZE         | <b>CZ</b> 4-10  |
| <i>Teplovzdušná fritéza</i> • NÁVOD NA OBSLUHU        | <b>SK</b> 11-17 |
| <i>Air Fryer</i> • USER MANUAL                        | <b>EN</b> 18-22 |
| <i>Forrólevegős fritőz</i> • HASZNÁLATI UTASÍTÁS      | <b>HU</b> 23-27 |
| <i>Frytkownica beztłuszczowa</i> • INSTRUKCJA OBSŁUGI | <b>PL</b> 28-33 |
| <i>Heißluftfritteuse</i> • BEDIENUNGSANLEITUNG        | <b>DE</b> 34-39 |

FRITTA



14/4/2023

*eta*



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

|    |   |    |
|----|---|----|
| CZ | I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ                | 4  |
|    | II. POPIS SPOTŘEBIČE (obr. 1)             | 6  |
|    | III. POKYNY K POUŽITÍ                     | 6  |
|    | IV. ÚDRŽBA                                | 9  |
|    | V. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ                        | 9  |
|    | VI. EKOLOGIE                              | 10 |
|    | VII. TECHNICKÁ DATA                       | 10 |
| SK | I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA               | 11 |
|    | II. OPIS SPOTREBIČA (obr. 1)              | 13 |
|    | III. POKYNY NA OBSLUHU                    | 13 |
|    | IV. ÚDRŽBA                                | 16 |
|    | V. RIEŠENIE PROBLÉMOV                     | 16 |
|    | VI. EKOLÓGIA                              | 17 |
|    | VII. TECHNICKÉ ÚDAJE                      | 17 |
| EN | I. SAFETY WARNING                         | 18 |
|    | II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1) | 20 |
|    | III. INSTRUCTIONS FOR USE                 | 20 |
|    | IV. MAINTENANCE                           | 21 |
|    | V. ENVIRONMENT                            | 22 |
|    | VI. TECHNICAL DATA                        | 22 |
| HU | I. BIZTONSÁGI RENDELKEZÉSEK               | 23 |
|    | II. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1. ábra)          | 25 |
|    | III. HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK                | 25 |
|    | IV. KARBANTARTÁS                          | 26 |
|    | V. ÖKOLÓGIA                               | 27 |
|    | VI. MŰSZAKI ADATOK                        | 27 |
| PL | I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA   | 28 |
|    | II. OPIS URZĄDZENIA (rys. 1)              | 30 |
|    | III. INSTRUKCJE DOT. OBSŁUGI              | 30 |
|    | IV. KONSERWACJA                           | 32 |
|    | V. EKOLOGIA                               | 32 |
|    | VI. DANE TECHNICZNE                       | 32 |
| DE | I. SICHERHEITSANWEISUNGEN                 | 34 |
|    | II. BESCHREIBUNG DES GERÄTES (Abb. 1)     | 36 |
|    | III. BEDIENUNGSANWEISUNGEN                | 36 |
|    | IV. WARTUNG                               | 38 |
|    | V. UMWELTSCHUTZ                           | 38 |
|    | VI. TECHNISCHE DATEN                      | 39 |

## eta 2168

## NÁVOD K OBSLUZE

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

**I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**

- Před prvním uvedením do provozu si pozorně přečtete 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!
- Tento spotřebič nesmějí používat děti ve věku od 0 do 8 let. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší, pokud jsou trvale pod dozorem. Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou a po skončení práce spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně nebo upadl na zem a poškodil se nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- **POZOR:** Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedení spotřebiče do činnosti.
- **POZOR:** Plášť spotřebiče a její vnitřní součásti jsou při provozu a do jejich vychladnutí horké! K manipulaci používejte ochranné pomůcky (jako např. rukavice). V případě manipulace s vnitřními částmi (např. nádoba) vyčkejte na jejich zchládnutí.

- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru.
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřýma rukama a taháním za napájecí přívod!**
- Výrobek je určen pouze pro použití v domácích a pro podobné účely (v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu fritování.
- Fritézu používejte pouze na místech, kde nehrozí její převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. **záclony, závěsy, dřevo atd.**), tepelných zdrojů (např. **kamna, el./plynový sporák atd.**) a vlhkých povrchů (**dřezy, umyvadla atd.**).
- Neumísťujte spotřebič na nestabilní, křehké a hořlavé podklady (např. skleněné, papírové plastové, dřevěné–lakované desky a různé tkaniny/ubrusy).
- Neumísťujte horkou nádobu do blízkosti hořlavých látek nebo předmětů (např. na dřevěný stůl, lakovanou plochu ani jiný druh citlivého povrchu), který se může teplem poškodit.
- **Fritézu nikdy neponořujte (ani částečně) do vody a nemýjte pod tekoucí vodou!**
- Nedotýkejte se při fritování míst, kde vystupuje pára/horý vzduch, hrozí nebezpečí **popálení a opaření**. Dejte také pozor na horkou páru vystupující po vysunutí nádoby!
- Před připojením k elektrické zásuvce musí být fritéza správně sestavená. Fritézu také nikdy nezapínejte bez nádoby (koše) s držadlem řádně vloženým do odkapní nádoby. Nepoužívejte toto držadlo k přenášení spotřebiče.
- **Do fritézy nenalévejte žádné tekutiny, ani fritovací olej! Fritování probíhá pomocí cirkulace horkého vzduchu.**
- Všechny připravované suroviny se musí nacházet pouze ve fritovací nádobě, zamezte jejich kontaktu s topnou spirálou.
- Během provozu nikdy nezakrývejte vstupní a výstupní ventilační otvory!
- Spotřebič neumísťujte proti stěně nebo jiným spotřebičům. Ponechte alespoň **20–30 cm** volného místa okolo a nad spotřebičem.
- Pokud spozorujete kouř vycházející ze spotřebiče, okamžitě spotřebič odpojte z el. zásuvky, vyvětrejte a po ustálení emisí kouře odstraňte příčinu (jsou-li zdrojem připravované suroviny).
- Spotřebič potřebuje po rozehrátí přibližně **30 min.** na ochlazení a bezpečnou manipulaci a čištění.
- Při vysunování nádoby pomocí rukojeti postupujte opatrně a tělo fritézy druhou rukou přidržujte.
- Fritéza (topné těleso) je vybavena tepelnou ochranou proti přehřátí.
- 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. Zavadením nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení fritézy a následně k vážnému popálení!
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím od výrobce.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel, než pro který je určen a popsán v tomto návodu!
- Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.

- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

## II. POPIS SPOTŘEBIČE (obr. 1)

### A – tělo fritézy


- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| A1 – odkapní nádoba               | A7 – napájecí kabel  |
| A2 – fritovací nádoba na suroviny | A8 – regulační kotouč (vypínač / časovač<br>0 – 30 min. / Zapnuto) |
| A3 – držadlo                      | A9 – regulační kotouč nastavení teploty<br>(160 – 220 °C)          |
| A4 – kryt pojistného tlačítka     | A10 – kontrolka provozu  |
| A5 – pojistka aretace nádoby      | A11 – kontrolka nahřívání  |
| A6 – výstup vzduchu               |  |

## III. POKYNY K POUŽITÍ

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

### Sestavení jednotlivých dílů


Při sestavení fritézy postupujte podle obr.1. Fritovací nádoba **A2** se může vyjmout z mechanismu odkapní nádoby **A1** po stisknutí bezpečnostního tlačítka (pojistka **A5**), která je umístěna pod krytem **A4**. Opačným způsobem nádobu pak zasuňte zpět a kryt **A4** zasuňte tak, aby bránil náhodnému stisknutí pojistky **A5**.

**Regulační kotouč časovače A8** „“ – lze používat ve 2 režimech a slouží zároveň jako vypínač.

#### a) automatický mód „0 - 30“

Nastavte požadovaný čas ohřevu v rozsahu cca 3 - 30 min. Jakmile časovač dosáhne hodnoty **OFF** (zazní se zvuková signalizace) a fritéza se vypne. V případě požadavku na manuální vypnutí kotoučem otočte na hodnotu **OFF** manuálně (proti směru chodu hodinových ručiček). Pokud dokončíte přípravu v průběhu odpočtu časovače, vždy jej následně nastavte do pozice **OFF** (vypnuto) manuálně.

#### b) mód nepřetržitého chodu „Zapnuto“

Při tomto režimu nastavení není ohřev časově omezen. Je vhodný pro přípravu potravin, které je nutné udržovat v určité teplotě déle než 30 minut. Mód nastavíte otočením regulátoru proti směru hodinových ručiček do polohy „“.

**Regulační kotouč nastavení teploty A9** „“ – nastavte požadovanou teplotu 160-220 °C (informaci o požadované teplotě získáte na etiketě potraviny nebo v tabulce tohoto návodu). Po skončení přípravy otočte regulačním kotoučem vždy do pozice **MIN**.

## Fritování

Umístěte sestavenou fritézu na rovný povrch (např. kuchyňský stůl) ve výšce minimálně 85 cm, mimo dosah dětí. Nádobu na suroviny naplňte požadovanými surovinami (respektujte maximální množství cca 1/2 nádoby) a celou fritézu řádně sestavte. Vidlici napájecího přívodu **A7** připojte k elektrické síti. Aktivní funkci fritézy (časovače) signalizuje svít kontrolky **A10**. Aktivní ohřev signalizuje svít kontrolky **A11**. Jakmile je nastavená teplota dosažena, kontrolka **A11** zhasne. Po uplynutí nastaveného času se spotřebič automaticky vypne (zazní se zvuková signalizace). Po ukončení přípravy pomocí držadla opatrně vysuňte nádobu **A2** se surovinami a nechejte chvíli zchladnout. V závislosti na charakteru připravovaných surovin po vychladnutí vylejte případné tekutiny z odkapní nádoby **A1**. V průběhu funkce je možné teplotu i čas měnit. Ukončení funkce je doprovázeno zvukovou signalizací. Dojde k vypnutí topného tělesa.

Před konzumací zkontrolujte dostatečné tepelné zpracování pokrmu. Pokud připravované pokrmy nejsou dostatečně usmažené / upečené, v přípravě pokračujte.

### Poznámka

Vyjmutím fritovací nádoby dojde k přerušení funkce spotřebiče. Po opětovném zasunutí dojde k pokračování nastavené funkce! Je-li vyjmutím nádoby delší než 15 minut, proces se už neobnoví a je nutné fritézu znovu zapnout.

Doporučená teplota a čas při různých menu jsou následující:

| Ikona  | Surovina            | Teplota (°C) | Čas (min.) | Další info   |
|--|---------------------|--------------|------------|--|
|    | Kotleta             | 220          | 15 – 20    | Existují určité rozdíly ve stejných druzích ingrediencí a chuť každého uživatele se může lišit. Tabulka slouží pouze pro referenční účely. Čas a teplotu přípravy můžete upravit podle sebe. |
|    | Hranolky (zmrazené) | 220          | 15 – 20    |  |
|    | Koláč               | 160          | 15 – 20    |  |
|    | Kuřecí paličky      | 220          | 20 – 25    |  |
|  | Ryba                | 180          | 20 – 25    |  |
|  | Steak               | 200          | 10 – 15    |  |
|  | Zelenina            | 160          | 15 – 25    |  |
|  | Kuřecí křídla       | 220          | 13 – 20    |  |

### Poznámka

Některé suroviny je vhodné během ohřevu promíchat či protřepat. Nikdy však během toho nemačkejte bezpečnostní pojistku držadla - ta slouží pouze k vědomému vysunutí nádoby **A2** z odkapní nádoby **A1**. Zároveň neotáčejte či příliš nenahýbejte při protřepávání nádobu, odpadní nádoba může obsahovat horkou tekutinu.

Následující typy zpracování považujte za příklady a za inspiraci. Jejich účelem není poskytnout návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. Časy zpracování potravin se pohybují v jednotkách minut a mají pouze informativní charakter - vždy záleží na mnoha faktorech, od velikosti surovin, přes připravované množství a způsob umístění, až po jejich kvalitu a výchozí teplotu.

| Potravina                  | MIN-MAX množství (g) | Čas (min.) | Teplota (°C) | Protřepat v průběhu? | Další info                        |
|----------------------------|----------------------|------------|--------------|----------------------|-----------------------------------|
| <b>Brambory a hranolky</b> |                      |            |              |                      |                                   |
| Tenké hranolky             | 400                  | 15-20      | 220          | ano (1-4x)           | –                                 |
| Tlusté hranolky            | 400                  | 18-25      | 220          | ano (1-4x)           | –                                 |
| Grat. brambory             | 500                  | 20-25      | 200          | ano (1-2x)           | –                                 |
| <b>Maso</b>                |                      |            |              |                      |                                   |
| Steak                      | 100-600              | 10-20      | 200          | –                    | otočte                            |
| Vepřové kotlety            | 100-600              | 10-15      | 220          | –                    | otočte                            |
| Hamburger                  | 100-600              | 10-15      | 180          | –                    | –                                 |
| Klobásky                   | 100-600              | 13-15      | 200          | –                    | –                                 |
| Kuřecí stehno              | 100-600              | 20-25      | 220          | –                    | otočte                            |
| Kuřecí prsa                | 100-600              | 15-20      | 200          | –                    | otočte                            |
| Ryby                       | 100-600              | 15-20      | 180          | –                    | –                                 |
| <b>Svačinka</b>            |                      |            |              |                      |                                   |
| Mražené kuřecí nugetky     | 100-600              | 6-10       | 200          | ano                  | polotovár                         |
| Mražené rybí prsty         | 100-500              | 6-10       | 200          | –                    | polotovár                         |
| Sýr                        | 100-500              | 8-10       | 180          | –                    | polotovár                         |
| Plněná zelenina            | 100-500              | 10         | 160          | –                    | –                                 |
| <b>Pečení</b>              |                      |            |              |                      |                                   |
| Dort                       | 400                  | 20-25      | 160          | –                    | použijte formu / nádobu na pečení |
| Koláč (Quiche)             | 500                  | 20-30      | 180          | –                    |                                   |
| Muffiny                    | 400                  | 15-18      | 200          | –                    |                                   |
| Různé sladkosti            | 500                  | 20         | 160          | –                    |                                   |

## Tipy

- Pro co nejlepší výsledek doporučujeme pokrmy z masa a drůbeže, jednou nebo dvakrát během přípravy protřepat/promíchat, tak aby na horní straně nezasychaly, byly rovnoměrně propečené a křupavé. Můžete obrátit také jídla jako je steak, kuřecí stehno, aby bylo zajištěno rovnoměrné zhnědnutí a propečení. Protřepání/promíchání většinou vyžadují menší jídla, která jsou naskládána, jako jsou hranolky nebo nugety.
- Menší části surovin vyžadují obvykle kratší dobu přípravy. Větší části naopak dobu delší.
- Stejně tak menší množství surovin vyžaduje kratší dobu přípravy a naopak větší množství zpravidla dobu delší.
- Některé druhy surovin můžete polét trochou oleje pro jejich křupavější výsledek.



- Nepřipravujte velmi tučné suroviny (např. tučné maso).
- Optimální množství pro přípravu křupavých hranolek by nemělo překročit 400 g.
- V případě potřeby lze do nádoby vložit i formu na pečení dortíků, koláčků apod.
- Fritézu můžete použít také k opětovnému ohřevu hotových surovin.

## IV. ÚDRŽBA

**Před každou údržbou odpojte spotřebič od elektrické sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky a nechte vychladnout!** Vnější plášť utřete vlhkým hadříkem.

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. Obě nádoby umyjte v horké vodě s čisticím prostředkem, následně opláchněte čistou vodou a nechte dostatečně oschnout (můžete použít myčku nádobí). V případě potřeby lze na tyto díly použít šetrné odmašťovací prostředky. Vnitřek základny fritézy opatrně vyčistěte vlhkým hadříkem, nebo neabrazivní čisticí houbičkou. V případě potřeby odstraňte zbytky nečistot z topného tělesa čisticím kartáčkem. 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 vlastností povrchu a není důvodem k reklamaci spotřebiče! Napájecí přívod **A7** otřete hadříkem. Spotřebič skladujte řádně očištěný na suchém, bezprašném místě mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

**Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis! Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!**

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 545 120 545 nebo na internetové adrese [www.eta.cz](http://www.eta.cz).

## V. ŘEŠENÍ PROBLÉMU

| Problém                               | Příčina   | Řešení   |
|---------------------------------------|---|--|
| Fritéza nefunguje                     | Není připojený napájecí kabel   | Připojte kabel   |
|                                       | Není nastavený časovač  | Nastavte časovač   |
| Suroviny nejsou dostačně zpracované   | Velké množství surovin v nádobě   | Vložte menší množství surovin, ty pak budou rovnoměrněji zpracovány  |
|                                       | Nastavená teplota je nízká  | Zvyšte teplotu   |
|                                       | Doba přípravy je nízká  | Zvyšte dobu přípravy   |
| Suroviny jsou zpracované nerovnoměrně | Některé suroviny je potřeba v průběhu přípravy (např. v polovině) protřepat | Protřepejte / promíchejte suroviny   |
| Z fritézy vychází bílý kouř           | Připravujete mastné suroviny  | Bílý kouř produkuje zahřátý olej, který je přítomen ve vyšším množství právě u mastných surovin. Toto však neovlivní chod ani výsledek fritézy |
|                                       | Nádoba obsahuje zbytky mastnoty z předchozích příprav                       | Ujistěte se, že po každém použití nádoby řádně umyjete   |

| Problém  | Příčina   | Řešení  |
|--|---|---|
| Suroviny nejsou po zpracování dostatečně křupavé | Křupavost ovlivňuje více faktorů, zejména množství oleje a vody | Ujistěte se, že suroviny dostatečně usušíte před přidáním oleje |
|  |   | Brambory nakrájejte na menší části                              |
|  |   | Přidejte trochu více oleje                                      |

## VI. EKOLOGIE



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

## VII. TECHNICKÁ DATA

|                                    |                                   |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| Napětí (V)                         | uvedeno na typovém štítku výrobku |
| Příkon (W)                         | uveden na typovém štítku výrobku  |
| Hmotnost cca (kg)                  | 4,8                               |
| Spotřebič třídy ochrany            | I.                                |
| Rozměry cca (D x H x V) (mm)       | 318 x 382 x 300                   |
| Příkon ve vypnutém stavu je 0,00 W |                                   |

**Změna technické specifikace a obsahu případného příslušenství dle modelu výrobku vyhrazena výrobcem.**


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

*HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin.*



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

*v kolébkách, postýlkách, kočárcích nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.*

Symbol  znamená UPOZORNĚNÍ.



- Čtěte návod k obsluze



UPOZORNĚNÍ: HORKÝ POVRCH

## eta 2168

## NÁVOD NA OBSLUHU

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

## I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA



- Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu, prezrite si obrázky a návod si uschovajte na skoršie použitie.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke. Vidlicu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevytáhnajte ju z nej mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- Výrobok je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli prípadným nebezpečenstvám. Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, ak nejsú starší ako 8 let a pod dozorom. Deti mladšie 8 let sa musia držať mimo dosah spotrebiča a prívodu. Spotrebiče nesmú používať deti vo veku od 0 do 8 rokov.
- Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu. Deti si so spotrebičom nesmú hrať.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak správne nepracuje, spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takomto prípade odnesite spotrebič do špecializovaného servisu, aby preverili, či je bezpečný a správne funguje.
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou a po skončení práce spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- **POZOR:** Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s tepelne citlivým riadiacim zariadením, programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky, pretože v prípade, že by bol spotrebič zakrytý alebo premiestnený, hrozí nebezpečenstvo požiaru.

- Ak sa napájací prívod tohto spotrebiča poškodí, musí byť nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- **POZOR:** Plášť spotrebiča a jeho vnútorné súčasti sú pri prevádzke a do ich vychladnutia horúce! K manipulácii používajte ochranné pomôcky (ako napr. rukavice). V prípade manipulácie s vnútornými časťami (napr. nádoba) počkajte na ich vychladnutie.
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- **Po skončení práce a pred každou údržbou spotrebič vždy vypnite a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky.**
- Spotrebič nenechávajte v činnosti bez dozoru a počas celého fritovania ho kontrolujte.
- Fritézu používajte výhradne v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jej prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých predmetov (napr. **záclon, závesov či dreva**), tepelných zdrojov (napr. **kachlí, sporáka, variča**) alebo vlhkých povrchov (ako sú **výlevky, umývadlá**).
- Neumiestujte spotrebič na nestabilní, krehké a horľavé podklady (napr. sklenené, papírové plastové, drevěné–lakované desky a rôzne tkaniny/ubrusy).
- Neumiestujte horkou nádobu do blízkosti horľavých látok alebo predmetů.
- Neumiestujte nádobu, je–li je horká, na drevěný stůl, lakovanou plochu ani jiný druh citlivého povrchu, který se může teplem poškodit.
- **Fritézu s výhrevným telesom nikdy neponárajte (ani čiastočne) do vody a neumývajte pod tečúcou vodou!**
- Nedotýkajte sa pri fritovaní miest, kde vystupuje para/horúci vzduch, hrozí nebezpečenstvo popálenia a oparenia. Dajte tiež pozor na horúcu paru vystupujúcu po vysunutí nádoby!
- Pred pripojením k elektrickej zásuvke musí byť fritéza správne zostavená. Fritézu tiež nikdy nezapínajte bez nádoby s držadlom riadne vloženéj do odkvapovej nádoby. Nepoužívajte toto držadlo na prenášanie spotrebiča.
- Do fritézy nenalievajte žiadne tekutiny, ani fritovací olej! Fritovanie prebieha pomocou cirkulácie horúceho vzduchu.
- Všetky pripravované suroviny sa musia nachádzať iba vo fritovacej nádobe, zamedzte ich kontaktu s výhrevnou špirálou.
- Počas prevádzky nikdy nezakrývajte vstupné a výstupné ventilačné otvory.
- Spotrebič neumiestňujte proti stene alebo iným spotrebičom. Ponechajte aspoň 20—30 cm voľného miesta okolo a nad spotrebičom.
- Ak spozorujete dym vychádzajúci zo spotrebiča, okamžite spotrebič odpojte z el. zásuvky, vyvetrajte a po ustálení emisií dymu odstráňte príčinu (ak sú zdrojom pripravované suroviny).
- Spotrebič potrebuje po rozohriatí približne 30 min. na ochladenie a bezpečnú manipuláciu a čistenie.
- Pri vysúvaní nádob pomocou rukoväte postupujte opatrne a telo fritézy druhou rukou pridržievajte.
- Fritéza má tepelnú poistku proti prehriatiu.
- 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 zaťažením za prívod napr. deťmi môže dôjsť k prevrhnutiu či stiahnutiu fritovačky a následne k vážnemu popáleniu!
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Spotrebič používajte iba s príslušenstvom určeným pre tento typ. Použitie iného príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu (napr. popálenie).

- Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel, než na ktorý je určený a opísaný v tomto návode!
- Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch, alebo výrobku, sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a príslušenstva (napr. **za znehodnotenie potravín, poranenia, popáleniny, obareniny, požiar**) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania vyššie uvedených bezpečnostných upozornení.

## II. OPIS SPOTREBIČA (obr. 1)

### A – telo fritézy


- |  |  |
|--|--|
| A1 — odkvapová nádoba                  | A7 — napájací kábel                    |
| A2 — fritovacia nádoba na suroviny     | A8 — spínač/časovač (0—30 min. / ZAP.) |
| A3 — držadlo                           | A9 — nastavenie teploty (160—220 °C)   |
| A4 — kryt poistného tlačidla           | A10 — kontrolka prevádzky              |
| A5 — poistka aretácie nádoby <b>A2</b> | A11 — kontrolka nahrievania            |
| A6 — výstup vzduchu                    |  |

## III. POKYNY NA OBSLUHU

Odstráňte všetok obalový materiál a vyberte fritézu s príslušenstvom. Zo spotrebiča odstráňte všetky prípadné príľnavé fólie, nálepky alebo papier. Pred prvým použitím umyte všetky časti, ktoré sa dostanú do styku s potravinami, roztokom horúcej vody so saponátom, opláchnite čistou vodou a dôkladne ich osušte. Pri prvom zapnutí spotrebiča môže dôjsť k prípadnému krátkemu miernemu zadymeniu, čo nie je porucha a nie je to dôvod na reklamáciu spotrebiča.

### Zostavenie jednotlivých dielov

Pri zostavení fritézy postupujte podľa obr.1. Fritovacia nádoba **A2** sa môže vybrať z mechanizmu odkvapovej nádoby **A1** po stlačení bezpečnostného tlačidla (poistka **A5**), ktorá je umiestnená pod krytom **A4**. Opačným spôsobom nádobu potom zasuňte späť a kryt **A4** zasuňte tak, aby bránil náhodnému stlačeniu poistky **A5**.


**Regulačný kotúč časovača A8**  — je možné používať v 2 režimoch, slúži zároveň ako vypínač.


#### a) Automatický mód „0 — 30“

Nastavte požadovaný čas ohrevu v rozsahu cca 3—30 min. Hneď ako časovač dosiahne hodnoty **OFF**, zaznie cinknutie a fritéza sa vypne. V prípade požiadavky na manuálne vypnutie koliesko otočte na hodnotu **OFF** manuálne (proti smeru hodinových ručičiek). Ak dokončíte prípravu v priebehu odpočtu časovača, vždy ho nastavte do pozície **OFF** (vypnuté) manuálne.

#### b) Mód nepretržitého chodu „Zapnuto“

Pri tomto režime nastavení nie je ohrev časovo obmedzený. Je vhodný pre prípravu potravín, ktoré je nutné udržiavať v určitej teplote dlhšie ako 30 minút.

Mód nastavíte otočením regulátora proti smeru hodinových ručičiek do polohy .

**Regulačný kotúč nastavenia teploty A9**  — nastavte požadovanú teplotu 160 — 220 °C

(informáciu o požadovanej teplote získate na etikete potraviny alebo v tabuľke tohto návodu). Po skončení prípravy otočte regulačným kotúčom vždy do pozície „**MIN**“.

## Fritovanie









Umiestnite zostavenú fritézu na rovný povrch (napr. kuchynský stôl) vo výške minimálne 85 cm, mimo dosah detí. Nádobu na suroviny naplňte požadovanými surovinami (rešpektujte maximálne množstvo) a celú fritézu riadne zostavte. Vidlicu napájacieho prívodu **A7** pripojte k elektrickej sieti. Aktívnu funkciu fritézy (časovač) signalizuje svit kontrolky **A10**. Aktívny ohrev signalizuje svit kontrolky **A11**. Hneď ako je nastavená teplota dosiahnutá, kontrolka **A11** zhasne. Po uplynutí nastaveného času sa spotrebič automaticky vypne (ozve sa zvuková signalizácia). Po ukončení prípravy pomocou držadla opatrne vysuňte nádobu **A2** so surovinami a nechajte ju chvíľu vychladnúť. V závislosti na charaktere pripravovaných surovín po vychladnutí vylejte prípadné tekutiny z odkvapové nádoby **A1**.

V priebehu funkcie je možné teplotu i čas meniť. Ukončenie funkcie je sprevádzané zvukovou signalizáciou. Dôjde k vypnutiu vykurovacieho telesa. Pred konzumáciou skontrolujte dostatočné tepelné spracovanie pokrmu. Ak pripravované pokrmy nie sú dostatočne pečené, vo varení pokračujte.

### Poznámka

Vybratím fritovacej nádoby dôjde k prerušeniu funkcie spotrebiča. Po opätovnom zasunutí dôjde k pokračovaniu nastavenej funkcie. Ak je vybratá fritovacej nádoby dlhší ako 15 minút, proces sa už neobnoví a je nutné fritézu znovu zapnúť.

**Odporúčaná teplota a čas pri rozličných menu sú nasledujúce:**

| Ikona  | Surovina            | Teplota (°C) | Čas (min.) | Ďalšie info   |
|--|---------------------|--------------|------------|---|
|    | Kotleta             | 220          | 15 — 20    | Existujú určité rozdiely v rovnakých druhoch ingrediencií a chuť každého používateľa sa môže líšiť. Tabuľka slúži len na referenčné účely.<br>Čas a teplotu frytovania môžete upraviť podľa seba. |
|    | Hranolky (zmrazené) | 220          | 15 — 20    |   |
|    | Koláč               | 160          | 15 — 20    |   |
|    | Kuracie paličky     | 220          | 20 — 25    |   |
|  | Ryba                | 180          | 20 — 25    |   |
|  | Steak               | 200          | 10 — 15    |   |
|  | Zelenina            | 160          | 15 — 25    |   |
|  | Kuracie kridľa      | 220          | 13 — 20    |   |

### Poznámka

Niektoré suroviny je vhodné počas ohrevu premiešať či pretrepať. Nikdy však počas toho nestláčajte bezpečnostnú poistku držadla - tá slúži iba k vedomému vysunutiu nádoby **A2** z odpadovej nádoby **A1**. Zároveň neatáčajte či príliš nenahýňajte pri pretrepávaní nádobu, odpadová nádoba môže obsahovať horúcu tekutinu.

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a za inšpiráciu. Ich účelom nie je poskytnúť návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín. Časy spracovania potravín sú uvedené minútach - vždy závisí na mnohých faktoroch, od veľkosti surovín, cez pripravované množstvo a spôsob umiestnenia, až po ich kvalitu a východiskovú teplotu.

| Potravina                 | MIN-MAX množstvo (g) | Čas (min.) | Teplota (°C) | Pretrepať v priebehu? | Ďalšie info                       |
|---------------------------|----------------------|------------|--------------|-----------------------|-----------------------------------|
| <b>Zemiaky a hranolky</b> |                      |            |              |                       |                                   |
| Tenké hranolky            | 400                  | 17—20      | 220          | ano (1—4x)            | —                                 |
| Hrubé hranolky            | 400                  | 18—25      | 220          | ano (1—4x)            | —                                 |
| Grat. zemiaky             | 500                  | 20—25      | 200          | ano (1—2x)            | —                                 |
| <b>Mäso</b>               |                      |            |              |                       |                                   |
| Steak                     | 100-600              | 10—20      | 200          | —                     | otočte                            |
| Bravčové kotlety          | 100-600              | 10—15      | 220          | —                     | otočte                            |
| Hamburger                 | 100-600              | 10—15      | 180          | —                     | —                                 |
| Klobásky                  | 100-600              | 13—15      | 200          | —                     | —                                 |
| Kuracie stehno            | 100-600              | 20—25      | 220          | —                     | otočte                            |
| Kuracie prsia             | 100-600              | 15—20      | 200          | —                     | otočte                            |
| Ryby                      | 100-600              | 15—20      | 180          | —                     | —                                 |
| <b>Desiata</b>            |                      |            |              |                       |                                   |
| Mrazené kuracie nugetky   | 100-600              | 6—10       | 200          | ano                   | polotovar                         |
| Mrazené rybacie prsty     | 100-500              | 6—10       | 200          | —                     | polotovar                         |
| Syr                       | 100-500              | 8—10       | 180          | —                     | polotovar                         |
| Plnená zelenina           | 100-500              | 10         | 160          | —                     | —                                 |
| <b>Pečenie</b>            |                      |            |              |                       |                                   |
| Torta                     | 400                  | 20—25      | 160          | —                     | použite formu / nádobu na pečenie |
| Koláč (Quiche)            | 500                  | 20—30      | 180          | —                     |                                   |
| Muffiny                   | 400                  | 15—18      | 200          | —                     |                                   |
| Rôzne sladkosti           | 500                  | 20         | 160          | —                     |                                   |

## Tipy

- Pre čo najlepší výsledok odporúčame pokrmy z mäsa a hydiny, raz alebo dvakrát počas varenia pretrepať/premiešať, tak aby na hornej strane nezasychali, boli rovnomerne prepečené a chrumkavé. Môžete obrátiť tiež jedlá ako je steak, kuracie stehno aby bolo zabezpečené rovnomerné zhnednutie a prepečenie. Pretrepanie väčšinou vyžadujú menšie jedlá, ktoré sú naskladané, ako sú hranolky alebo nugety
- Menšie časti surovín vyžadujú obvykle kratšiu dobu prípravy. Väčšie časti naopak dobu dlhšiu.
- Rovnako tak menšie množstvo surovín vyžaduje kratšiu dobu prípravy a naopak väčšie množstvo spravidla dobu dlhšiu.
- Niektoré druhy surovín môžete poliať trochou oleja pre ich chrumkavejší výsledok.
- Nepripravujte veľmi tučné suroviny.
- Optimálne množstvo na prípravu chrumkavých hranoliek by nemalo prekročiť 400 g.

- V prípade potreby je možné do nádoby vložiť aj formu na pečenie tort, koláčikov a pod. Použití rastúcich prísad (napr. koláč, muffinov atď.) nepoužívajte viac ako polovicu koša.
- Fritézu môžete použiť tiež k opätovnému ohrevu hotových surovín.

## 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 poškríbať počas čistenia. Vonkajší plášť utrite vlhkou handričkou. Obe nádoby umyte v horúcej vode s čistiacim prostriedkom, následne opláchnite čistou vodou a nechajte dostatočne vyschnúť (môžete použiť aj umývačku riadu). V prípade potreby je možné na tieto diely použiť šetrné odmasťovacie prostriedky. Vnútro základne fritézy opatrne utrite vlhkou handričkou, alebo neabrazívnou čistiacou hubkou. V prípade potreby odstráňte zvyšky nečistôt z výhrevného telesa čistiacou kefkou. Výlisky z plastu nikdy nesaňte nad zdrojom tepla (napr. **kachle, el./plynový sporák**). Normálne je, že sa farba povrchu mení v priebehu času. Táto zmena ale žiadnym spôsobom nemení vlastností povrchu a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča! Napájací prívod **A7** utrite handričkou. Spotrebič skladujte riadne očistený na suchom, bezprašnom mieste mimo dosah detí a nesvojprávnych osôb.

## V. RIEŠENIE PROBLÉMOV

| Problém  | Príčina  | Riešenie  |
|--|--|---|
| Fritéza nefunguje                                  | Nie je pripojený napájací kábel  | Pripojte kábel  |
|  | Nie je nastavený časovač   | Nastavte časovač  |
| Suroviny nie sú dostatočne spracované              | Veľké množstvo surovín v nádobe  | Vložte menšie množstvo surovín, tie potom budú rovnomernejšie spracované  |
|  | Nastavená teplota je nízka   | Zvýšte teplotu  |
|  | Doba prípravy je nízka   | Zvýšte dobu prípravy  |
| Suroviny sú spracované nerovnomerne                | Niektoré suroviny je potrebné v priebehu prípravy (napr. v polovici) pretrepať | Pretrepte/premiešajte suroviny  |
| Z fritézy vychádza biely dym.                      | Pripravujete masné suroviny  | Biely dym produkuje zahriaty olej, ktorý je prítomný vo vyššom množstve práve u masných surovín. Toto však neovplyvní chod ani výsledok fritézy |
|  | Nádoba obsahuje zvyšky mastnoty z predchádzajúcich príprav                     | Uistite sa, že po každom použití nádobu riadne umyjete  |
| Suroviny nie sú po spracovaní dostatočne chrumkavé | Chrumkavosť ovplyvňuje viac faktorov, hlavne množstvo oleja a vody             | Uistite sa, že suroviny dostatočne usušíte pred pridaním oleja  |
|  |  | Zemiaky nakrájajte na menšie časti  |
|  |  | Pridajte trochu viac oleja  |



## VI. EKOLÓGIA



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

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

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke +420 545 120 545 alebo na internetovej adrese [www.eta.sk](http://www.eta.sk).

## VII. TECHNICKÉ ÚDAJE

|                                     |                                   |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| Napätie (V)                         | uvedené na typovom štítku výrobku |
| Príkion (W)                         | uvedené na typovom štítku výrobku |
| Hmotnosť (kg) asi                   | 4,8                               |
| Spotrebič ochranej triedy           | I.                                |
| Rozmery (D x H xV), (mm)            | 318 x 382 x 300                   |
| Príkion vo vypnutom stave je 0,00 W |                                   |

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

**UPOZORNENIA A SYMBOLY POUŽITÉ NA SPOTREBIČI, OBALOCH ALEBO V NÁVODE:**  
**HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin.**



**TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček v kolébkách, postýlkách, kočárcích nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.**

Symbol  znamená UPOZORNENIE



Čítajte návod na obsluhu



UPOZORNENIE: HORÚCI POVRCH

**ZÁRUČNÍ PODMÍNKY**

Na výrobek uvedený v tomto záručním listu je poskytována záruka po dobu dvacet čtyři měsíců od data prodeje spotřebiteli.

Záruka se vztahuje na poruchy a závady, které v průběhu záruční doby vznikly chybou výroby nebo vadou použitých materiálů.

Výrobek je možno reklamovat u prodejce, který výrobek prodal spotřebiteli nebo v autorizovaném servisu.

Při reklamaci je nutné předložit: reklamovaný výrobek, originální nákupní doklad, ve kterém je zřetelně uveden typ výrobku a jeho datum prodeje spotřebiteli, případně tento řádně vyplněný záruční list. Záruka platí pouze tehdy, je-li výrobek používán podle návodu k obsluze a připojen na správné síťové napětí.

**Spotřebitel ztrácí nárok na záruční opravu nebo bezplatný servis v případě:**

- zásahu do přístroje neoprávněnou osobou.
- nesprávné nebo neodborné montáže výrobku.
- poškození přístroje vlivem živelné pohromy.
- používání výrobku pro jiné účely, než je obvyklé.
- používání výrobku k profesionální či jiné výdělečné činnosti.
- používání výrobku s jiným než doporučeným příslušenstvím.
- nesprávné údržby výrobku.
- nepravidelného čištění výrobků zejména v případě, kdy je závada způsobena zbytky potravin, vlasů, domovního prachu nebo jiných nečistot.
- vystavení výrobku nepříznivému vnějšímu vlivu, zejména vniknutím cizích předmětů nebo tekutin (včetně elektrolytu z baterií) dovnitř.
- mechanického poškození výrobku způsobeného nesprávným používáním výrobku nebo jeho pádem.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasíláno poštou nebo přepravní službou, musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku přepravou.

Aktuální seznam servisních středisek naleznete na: **www.eta.cz**

Případně další dotazy zasílejte na **info@eta.cz**, nebo volejte +420 545 120 545.

Veškeré náležitosti uvedené v tomto záručním listu platí pouze pro výrobky nakoupené a reklamované na území České republiky.

Typ výrobku:

Datum prodeje:

Výrobní číslo:

Razítko a podpis prodávajícího:

## ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Na výrobok uvedený v tomto záručnom liste je poskytovaná záruka na dobu dvadsaťštyri mesiacov od dátumu prevzatia tovaru spotrebiteľom. Ak má výrobok uviesť do prevádzky iný podnikateľ než predávajúci, začne záručná doba plynúť až odo dňa uvedenia výrobku do prevádzky, pokiaľ kupujúci objednal uvedenie do prevádzky najneskôr do troch týždňov od prevzatia veci a riadne a včas poskytol na vykonanie služby potrebnú súčinnosť. Záruka sa vzťahuje na vady, ktoré v priebehu záručnej doby vznikli chybou výroby alebo chybou použitých materiálov.

Výrobok je možné reklamovať v ktorejkoľvek prevádzkarni predávajúceho ktorý výrobok predal spotrebiteľovi, v ktorej je prijatie reklamácie v zmysle zákona možné, alebo osoby oprávnenej výrobcom výrobku na vykonávanie záručných opráv.

Pri reklamacii je nutné predložiť: reklamovaný výrobok, originál nákupného dokladu, v ktorom je zreteľne uvedený typ výrobku a jeho dátum predaja spotrebiteľovi prípadne tento riadne vyplnený záručný list.

Výrobok je treba používať podľa návodu na obsluhu a musí byť pripojený na správne sieťové napätie.

Pokiaľ výrobok pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku prepravou.

Aktuálny zoznam servisných stredísk nájdete na: [www.eta.sk](http://www.eta.sk)

Prípadné ďalšie dotazy zasielajte na [info@eta.cz](mailto:info@eta.cz) alebo volajte +420 545 120 545.

Všetky náležitosti uvedené v tomto záručnom liste platia len pre výrobky nakúpené a reklamované na území Slovenskej Republiky.

Typ prístroja:

Dátum predaja:

Výrobné číslo:

Pečiatka a podpis predajca:

## WARUNKI GWARANCJI

- 1) Niniejsza gwarancja dotyczy produktów produkowanych pod marką **ETA**, zakupionych w sklepach na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- 2) Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu produktu.
- 3) Naprawy gwarancyjne odbywają się na koszt Gwaranta we wskazanym przez Gwaranta Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 4) Gwarancją objęte są wady produktu spowodowane wadliwymi częściami i/lub defektami produkcyjnymi.
- 5) Gwarancja obowiązuje pod warunkiem dostarczenia do Autoryzowanego Zakładu Serwisowego urządzenia w kompletnym opakowaniu albo w opakowaniu gwarantującym bezpieczny transport wraz z kompletem akcesoriów oraz z poprawnie i czytelnie wypełnioną kartą gwarancyjną i dowodem zakupu (paragon, faktura VAT, etc.).
- 6) Autoryzowany Zakład Serwisowy może odmówić naprawy gwarancyjnej jeśli Karta Gwarancyjna nosić będzie widoczne ślady przeróbek, jeżeli numery produktów okażą się inne niż wpisane w karcie gwarancyjnej a także jeśli numer dokumentu zakupu oraz data zakupu na dokumencie różnią się z danymi na Karcie Gwarancyjnej.
- 7) Usterki ujawnione w okresie gwarancji będą usunięte przez Autoryzowany Zakład Serwisowy w terminie 14 dni roboczych od daty przyjęcia produktu do naprawy przez zakład serwisowy, termin ten może być przedłużony do 21 dni roboczych w przypadku konieczności sprowadzenia części zamiennych z zagranicy.
- 8) Gwarancją nie są objęte:
  - wadliwe działanie lub uszkodzenie spowodowane niewłaściwym użytkowaniem (np. znaczące zabrudzenie urządzenia, zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz, zalanie płynami itp.) lub użytkowanie niezgodne z instrukcją obsługi i przepisami bezpieczeństwa
  - zużycie towaru przekraczające zakres zwykłego używania przez indywidualnego odbiorcę końcowego (zwłaszcza jeżeli był wykorzystywany do profesjonalnej lub innej czynności zarobkowej)
  - uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi (w tym: wylądowaniami atmosferycznymi, przepięciami sieci elektrycznej, środkami chemicznymi, czynnikami termicznymi) i działaniem osób trzecich
  - uszkodzenia powstałe w wyniku podłączenia urządzenia do niewłaściwej instalacji współpracującej z produktem
  - uszkodzenia powstałe w wyniku zalania wodą, użycia nieodpowiednich baterii (np. ładowanych powtórnie baterii nie będących akumulatorami)
  - produkty nie posiadające wypełnionej przez Sprzedawcę Karty Gwarancyjnej
  - produkty z naruszoną plombą gwarancyjną lub wyraźnymi oznakami ingerencji przez osoby trzecie (nie będące Autoryzowanym Zakładem Serwisowym lub nie działające w jego imieniu i nie będące przez niego upoważnionymi)
  - kable przyłączeniowe, piloty zdalnego sterowania, słuchawki, baterie
  - uszkodzenia powstałe wskutek niewłaściwej konserwacji urządzenia
  - uszkodzenia powstałe w wyniku zdarzeń losowych (np. powódź, pożar, klęski żywiołowe, wojna, zamieszki, inne nieprzewidziane okoliczności)
  - czynności związane ze zwykłą eksploatacją urządzenia (np. wymiana baterii)
  - zapisane na urządzeniu dane w formie elektronicznej (w szczególności Gwarant zastrzega sobie prawo do sformatowania nośników danych zawartych w urządzeniu, co może skutkować utratą danych na nich zapisanych)
  - **uszkodzenia (powodujące np. brak odpowiedzi urządzenia lub jego nie włączanie się) powstałe wskutek wgrania nieautoryzowanego oprogramowania.**
- 9) Jeżeli Autoryzowany Zakład Serwisowy stwierdzi, iż przyczyną awarii urządzenia są przypadki wymienione w pkt. 8 lub nie stwierdzi żadnego uszkodzenia, koszty serwisu oraz całkowite koszty transportu urządzenia pokrywa nabywca.

- 10) W wypadku wystąpienia wypadków wymienionych w pkt. 8 Autoryzowany Zakład Serwisowy wyceni naprawę urządzenia i na życzenie klienta może dokonać naprawy odpłatnej. Uszkodzenia urządzenia powstałe w wyniku wypadków opisanych w pkt. 8 powodują utratę gwarancji.
- 11) Wszelkie wadliwe produkty lub ich części, które zostały w ramach naprawy gwarancyjnej wymienione na nowe, stają się własnością Gwaranta.
- 12) W wypadku gdy naprawa urządzenia jest niemożliwa lub spowodowałaby przekroczenie terminów określonych w pkt. 7 a także kiedy naprawa wiązałaby się z poniesieniem przez Gwaranta kosztów niewspółmiernych do wartości urządzenia Gwarant może wymienić Klientowi urządzenie na nowe o takich samych lub wyższych parametrach. W razie niedostarczenia urządzenia w komplecie Gwarant może wymienić jedynie zwrócone części urządzenia lub dokonać zwrotu zapłaconej ceny jednak wówczas jest upoważniony do odjęcia kosztu części zużytych lub nie dostarczonych przez użytkownika (np. baterii, słuchawek, zasilacza) wraz z reklamowanym urządzeniem.
- 13) Okres gwarancji przedłuża się o czas przebywania urządzenia w Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 14) W wypadku utraty karty gwarancyjnej nie wydaje się jej duplikatu.
- 15) Producent może uchylić się od dotrzymania terminowości usługi gwarancyjnej gdy zaistnieją zakłócenia w działalności firmy spowodowane nieprzewidywalnymi okolicznościami (tj. niepokoje społeczne, klęski żywiołowe, ograniczenia importowe itp).
- 16) Gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawiesza praw konsumenta wynikających z niezgodności towaru z umową sprzedaży.
- 17) W sprawach nieuregulowanych niniejszymi warunkami mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

**Uszkodzenie wyposażenia nie jest automatycznie powodem dla bezpłatnej wymiany kompletnego urządzenia. Jeżeli reklamujesz słuchawki, pilota, kable przyłączeniowe lub inne akcesoria NIE PRZYSYŁAJ całego urządzenia. Skontaktuj się ze sprzedawcą lub producentem w celu uzgodnienia sposobu przeprowadzenia procedury reklamacyjnej bez konieczności przesyłania całego kompletu do serwisu.**

Kontakt w sprawach serwisowych: Digison Polska Sp. z o.o., Tel. (071) 3577027, Fax. (071) 7234552, internet: <http://www.digison.pl/sonline/>, e-mail: [serwis@digison.pl](mailto:serwis@digison.pl)

|   |   |
|---|---|
| Nazwa:  | Pieczęć i podpis sprzedawcy:                                  |
| Data sprzedaży:   |   |
| Numer serii:  |   |
| 1. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/<br>Pieczęć i Podpis Serwisanta: | 2. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/<br>Pieczęć i Podpis Serwisanta: |
| 3. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/<br>Pieczęć i Podpis Serwisanta: | 4. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/<br>Pieczęć i Podpis Serwisanta: |

*eta*

© DATE 14/04/2023

e.č. 12/2023