

SIGURO

Air Fryer

Air Fryer
Heißluftfritteuse
Horkovzdušná fritéza
Teplovzdušná fritéza
Forrólevegős fritőz

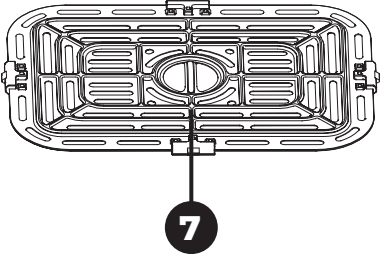
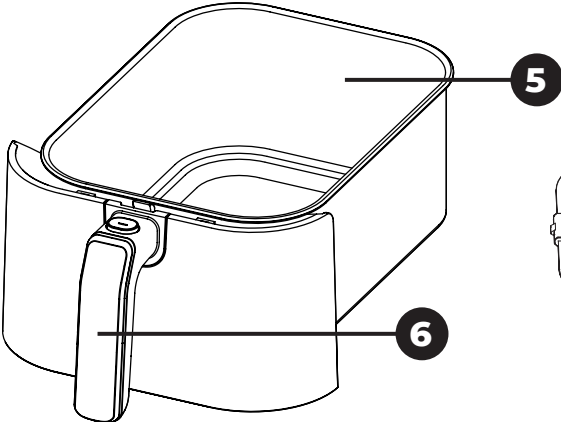
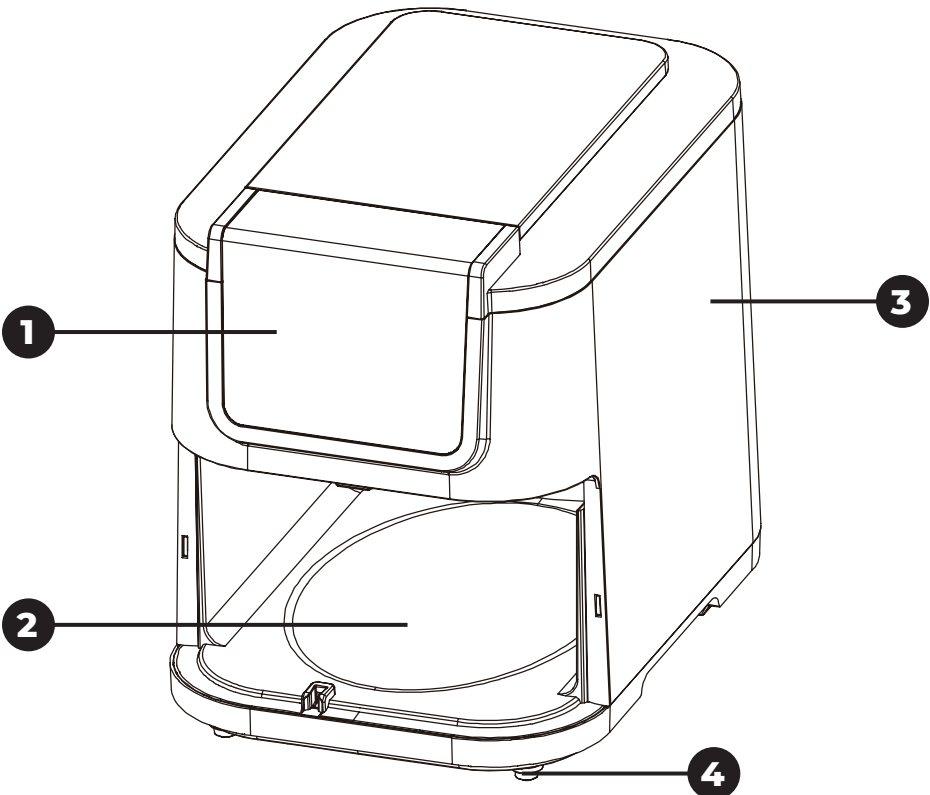


- EN Translation of the operating instructions from the original language.
DE Übersetzung der Bedienungsanleitung aus der Originalsprache.
CZ Návod k použití v originálním jazyce.
SK Preklad návodu na použitie z originálneho jazyka.
HU A használati utasítás fordítása eredeti nyelvről.

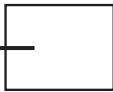
SGR-AF-S800B

SIGURO

ENGLISH	5
Safety information	5
Technical specifications	8
Use	9
Cleaning and maintenance	12
Troubleshooting	13
DEUTSCH	15
Sicherheitshinweise	15
Technische parameter	19
Verwendung	20
Reinigung und wartung	23
Problemlösung	24
ČESKY	26
Bezpečnostní informace	26
Technické parametry	29
Použití	30
Čištění a údržba	33
Řešení problémů	34
SLOVENSKY	36
Bezpečnostné informácie	36
Technické parametre	39
Použitie	40
Čistenie a údržba	43
Riešenie problémov	44
MAGYAR	46
Biztonsági információk	46
Műszaki paraméterek	50
Használat	51
Tisztítás és karbantartás	54
Problémamegoldás	55



8



min

9

80°C 160°C 180°C 200°C

10



11



Thank you for purchasing a SIGURO appliance. We are grateful for your trust and are pleased to introduce on the following pages the device, its functions and uses.

We believe in a fair and responsible company, and therefore we only work with suppliers who meet our strict criteria to protect the interests of employees, prevent their abuse and fair working conditions.

If you need help with extensive maintenance or repair of the product that requires intervention in its internal parts, our authorized service center is available at siguro@alza.cz. You may also contact the vendor's helpline. For your convenience in solving potential issues with the product, the unified contact points above can also be used for any complaints or post-warranty service.

SAFETY INFORMATION



Please read this manual carefully before use and keep it for future reference.

1. Children aged at least 8, persons with physical, sensory or mental impairment, and the untrained or inexperienced may use this appliance with instruction or supervision in its safe use, provided they understand the potential dangers.
2. Children must not play with the device.
3. Cleaning and user maintenance should not be performed by unsupervised children, and never by children under 8 years of age.
4. Children under 8 should keep clear of the appliance and its power supply.
5. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a dangerous situation.



NOTICE. HOT SURFACE. The temperature of accessible surfaces may be higher when the appliance is in operation.

6. Do not immerse the appliance, the power supply or the plug in water or any other liquid.
7. The appliance is not designed to operate on an external timer or remote control.
8. Clean the parts of the appliance that come into contact with food according to the instructions in this manual.
9. This appliance is designed for home cooking. Use it only for its intended purpose. Do not use it for commercial purposes, in an industrial or laboratory environment, or outdoors.
10. Before connecting the plug of the power supply to the mains socket, make sure that the voltage indicated on the type plate is the same as the voltage in your socket.
11. Connect the plug of the power cable only to a properly grounded mains socket.
12. Do not touch hot surfaces. Use handles or controls. Always wear protective kitchen gloves when handling hot accessories.
13. Use only the accessories supplied with the appliance or recommended by the manufacturer.
14. To avoid the risk of electric shock, do not immerse the appliance, its power cord or plug in water or any other liquid.
15. Route the power cord so that it does not touch a hot surface. Do not let the power cord hang over the edge of a table or work surface.
16. Place the appliance on a firm, flat and dry surface at a sufficient distance from the mains socket. Ensure sufficient free space around the appliance to ensure proper air circulation.
17. Do not place the appliance against a wall or another appliance.
18. Do not place the appliance on/near an electric or gas stove, oven or other heat sources.
19. Do not install the appliance under upper kitchen cabinets, near flammable materials or objects sensitive to heat.
20. This appliance is designed to be free-standing. It must not be installed or used as a built-in or placed in a cabinet.
21. Always have the appliance properly and correctly assembled before use. Never use it without a container or frying tray.
22. Before switching on the appliance, make sure that there are no foreign objects in it.
23. Do not leave the appliance unattended while it is running.
24. Never handle the appliance when it is switched on and plugged into the mains socket.
25. Be careful when carrying the appliance with hot oil or hot water.
26. Cook food in glass or metal containers that are intended for use in this type of appliance. It is forbidden to cook food in containers made of paper, cardboard, plastic, etc.
27. Do not overfill the frying basket.

28. When removing the container with the basket, be careful not to get scalded by the escaping steam, hot air or hot oil. Keep face and hands away from escaping steam and hot air.
29. Do not place any objects on top of the appliance, even when not in use. The top of the appliance is not intended for storage.
30. Be very careful when taking the container out of the fryer. The container, frying basket and food are very hot. Fat and juices drip into the container and can be very hot. Depending on the cooking time, very hot steam may escape when the container is taken out of the body of the fryer. There is a risk of serious burns.
31. Do not touch the heating element while the fryer is in operation. There is a risk of serious burns.
32. Hot steam can escape from the vents when hot air frying. Keep your hands and face away from the vents. There is a risk of scalding from the hot steam.
33. Do not cover any accessories or food with aluminium foil or similar material. There is a risk of the appliance overheating.
34. Do not put large pieces of food, food in foil or other metal packaging. There is a risk of fire or electric shock.
35. The appliance is equipped with a safety fuse that automatically interrupts operation of the appliance when you take the container out.
36. Do not cover the ventilation holes. There is a risk of the appliance overheating.
37. You can switch the appliance off by pressing the on/off button. You can switch the appliance off even when it is running.
38. Switch off and unplug the appliance when not in use, if it stays unattended, before cleaning, moving or storing. Always allow the appliance to cool completely before cleaning, moving or storing it.
39. Do not use metal scouring pads for cleaning, as pieces of metal can cause a short circuit and electric shock.
40. Do not use the appliance if it is damaged, fell, does not work properly or the power cable or plug is damaged. Do not use the appliance with damaged accessories. Entrust the repair to an authorized service center only. The appliance does not contain parts that can be repaired by the user. All repairs, adjustments or other than normal maintenance may only be carried out by a qualified authorized service person.
41. If you notice smoke coming out of the appliance, immediately switch the appliance off and unplug it. Wait for the smoke to stop coming out before you take the container out of the appliance.
42. You can store the supplied accessories in the appliance. Do not store other foreign objects in the appliance.
43. Store the appliance in a well-ventilated place, out of the reach of children and pets. Make sure it is disconnected from the power source before storing.

Overview

- 1 Control panel and display
- 2 Fryer interior space
- 3 Body of the fryer
- 4 Anti-slip feet
- 5 Removable container with viewing window
- 6 Handle
- 7 Frying tray



Control panel

- 8 Display
- 9 Temperature icons
- 10 Preset program buttons
- 11 Controls

Preset program buttons, control buttons and their meaning



Program for preparing fries



Indoor light on/off



Chicken drumstick preparation programme



Extension of preparation time



Steak preparation programme



Temperature setting



Shrimp and seafood preparation programme



Reduction of preparation time



Self-setting temperature and cooking time programme



Switching the fryer on/off and starting the fryer

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power	220–240 V~, 50/60 Hz
Power input	1700 W
Dimensions	30 × 27 × 47 cm (H × W × D)
Weight	4.1 kg
Container volume	8 l

USE

Before First Use

Remove the appliance and its accessories from the packaging. Before disposing of the packaging, be sure to remove all components. Check the appliance and accessories for damage.

Wipe the outer surface of the appliance with a soft and dry sponge.

Wash the accessories in warm water with a little washing-up liquid. Rinse and wipe dry.

Location

Place the hot air fryer on a firm, level and heat-resistant surface at a sufficient distance from the mains socket. Make sure that there is sufficient and clear space around the oven for proper circulation and removal of excess heat (at least 20 cm). Check that the oven is placed at a safe distance from flammable materials or objects.

Switching on for the first time

Before using the fryer for the first time, it is recommended that the fryer be turned on empty for about 20 minutes to remove any grease that may have stuck during production and to remove any unpleasant odours from the new appliance.

During this time, you may notice faint smoke and mild unpleasant smell. It is a normal occurrence which does not affect correct operation of the appliance. Ventilate the room properly afterwards.



Warning:

When carrying the fryer, make sure to hold it safely from the bottom. Never carry the appliance by the handle.

Using the fryer

1. Place the hot air fryer on a firm, level and heat-resistant surface at a sufficient distance from the mains socket.
2. Grip the container on the handle and pull it out of the fryer body.
3. Place the food you want to prepare in the frying tray.



Warning:



Do not overfill the container. Always put in the recommended amount for the type of preparation.

4. Insert the frying tray into the body of the fryer.





Warning:

Do not use the deep fryer without a properly installed container and frying tray in it.

5. Plug the power cord into an electrical outlet.
6. Press the  button and the fryer will switch on.
7. Select one of the preset programs by pressing the corresponding program button - see the instructions below for more information.
8. Press the  button and the fryer will start. The cooking time countdown commences.
9. During preparation, an audible warning will sound to stir or turn the food. Carefully

remove the container from the fryer body. The fryer operation interrupts. Stir the food and insert it back into the body of the fryer. The fryer resumes operation automatically.

10. You can also interrupt the preparation process by pressing the  button. After mixing and returning the container to the fryer body, you must press the  button to resume operation.
11. Juice and fat will drip into the container during cooking. Be careful when taking the container out of the body of the fryer as juice and fat are very hot.



Note:

The rapid air heating technology constantly heats the air inside the fryer, therefore taking the container out for a short time does not affect the cooking process.

12. Once the cooking process is completed, a sound alert sounds five times and the fryer switches to standby mode.
13. Grasp the container on the handle and pull it very carefully out of the fryer body. Place the container to a heat-resistant pad.
14. Check that the food is properly cooked. If they are not already, insert the container into the fryer body and set the desired cooking time and temperature.



Note:

You can cancel the preparation at any time by long pressing the button







Warning:




When the cooking is complete, the container, the frying tray and the food will be very hot. Depending on the cooking time, very hot steam may escape when the container is taken out of the body of the fryer. Be very careful to avoid burns or scalds. Always wear kitchen gloves.


15. Remove the food from the container. Always hold the container by its handle and wear kitchen mitts. Use kitchen tongs to take out larger pieces of food. Use wooden, plastic or metal kitchen utensils with plastic ends. Do not use all-metal utensils as these may scratch the non-stick surface.
16. If you will no longer be using the fryer, unplug the power cord from the power outlet and allow it to cool completely before cleaning it.

Preset programs table


Icon	Meaning	Default temperature	Default cooking time	Set cooking time
	French fries	200 °C	20 min	1-60 min
	Chicken drumsticks	200 °C	25 min	1-60 min
	Steak	180 °C	15 min	1-60 min
	Shrimps/seafood	180 °C	10 min	1-60 min

Icon	Meaning	Default temperature	Default cooking time	Set cooking time
	Custom program	80 °C	10 min	1–60 min

Temperature setting

1. Select one of the preset programmes.
2. Press the  button repeatedly to set the desired temperature: 80 °C - 160 °C - 180 °C - 200 °C.

Set cooking time

1. Select one of the preset programmes
2. Use the  buttons to set the desired preparation time. Each short press changes the cooking time by 1 minute. Long press to change the cooking time by 5 minutes.
3. You can set the cooking time from 1 to 60 minutes.



Note:

You can adjust the temperature and cooking time both before starting the fryer and during cooking.

Cooking Tips

The hot air fryer can be used to cook the same dishes as a traditional oven. Stir any smaller pieces halfway through cooking for optimal results of cooking. This ensures that the food is cooked evenly.

You have to adjust the cooking time to the amount of food. The higher the amount of food, the longer cooking time is required. And the other way round.

Some food may stick to the frying basket during cooking. Therefore we recommend spraying the frying basket with high smoke point cooking oil and then putting the food inside.

Do not use the fryer to cook food with a high fat content (e.g. sausages) as this may cause fire.

You can get crispy French fries by sprinkling a little vegetable oil over them.

You can use the hot air fridge to heat food, as well. Set the temperature to 160 °C and the cooking time to 10 minutes.



Warning:

Do not pour oil or other liquids into the container. There is a risk of ignition.

Homemade French fries

1. Peel the potatoes and cut them into French fries of the same size.
2. Rinse the French fries properly and dry them with a paper towel.
3. Pour ½ cooking oil into a large bowl and add the French fries. Coat the fries well in oil.
4. Empty the French fries into a colander and let them drain.
5. Place them into the frying basket and fry them.

**Note:**

It is important to properly dry the French fries before dipping them in the oil and let them drain before frying. Only in this way you can achieve the crispy effect.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always switch off the appliance, disconnect the mains plug from the mains socket and allow it to cool down completely before cleaning or any maintenance. Clean the hot air fryer after each use.

**Warning:**

Never immerse the appliance, power cord or plug in water or other liquids.

Do not use plastic or metal scrapers, harsh cleaners, chemicals, petrol, solvents or other similar substances to clean any parts of the appliance. The surface finish could be seriously damaged.

Container and frying tray

Wash the container and frying tray in warm water with a little dishwashing liquid.

Rinse and wipe dry.

If food gets burnt on the frying tray, pour warm water with dishwashing liquid into the container and put the frying tray inside. Let it work for about 10 minutes and then clean.

Fryer interior space

Wipe the interior with a soft, slightly damp sponge. Dry it with a paper towel. Use a soft brush to remove dirt from the heater.

Fryer outer surface

Wipe the outer surface of the fryer with a soft, slightly damp sponge. Wipe dry. Make sure the water does not enter the fryer through the vents.

**Warning:**

No part of the hot air fryer is dishwasher safe.

Storage

Before storing, make sure that the appliance and its accessories are cool and clean.

Store the appliance and its accessories in a dry and well-ventilated place out of the reach of children or pets.

Do not place any objects on the appliance.

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
The fryer does not work.	The fryer is not plugged into a live socket/outlet.	Check that the plug is correctly plugged into the socket/check the power supply.
	The voltage indicated on the label of the fryer does not correspond to the voltage in your mains socket.	Check the voltage with your electricity supplier.
	The cooking time is not set.	Set the required cooking time or choose an automatic cooking program.
	The container is not placed correctly in the fryer.	Place the container correctly in the fryer.
The food is not cooked through sufficiently.	There is too much food in the container.	Cook the food in smaller portions.
	The set temperature is too low.	Adjust the temperature.
	The cooking time is too short.	Increase the cooking time.
Pre-fried foods are not crispy.	Pre-fried foods are suitable for preparation in a traditional deep fryer.	Use a little table oil before frying foods designed to be cooked in a traditional oven.
The container cannot be placed in the fryer.	There is too much food in the container.	Remove excessive amounts. Do not overfill the container and frying tray.
White smoke comes out of the fryer.	During cooking, food with a high fat content release a large amount of fat which overheats and burns, causing the white smoke.	We do not recommend using the fryer to cook food with a high fat content.
	There are residues of fat from previous cooking in the container.	Clean both the container and the frying basket properly after each use.
There is an unpleasant smell from the fryer.	Raw materials were toasted on the heating element.	After the fryer has cooled down, clean the heating element.
The buttons on the control panel do not work.	The control panel is dirty from water or oil residue.	Wipe the control panel or your hands with a clean cloth.
	Your fingers are wet or dirty with oil.	

Problem	Cause	Solution
French fries are not fried evenly.	You have used the wrong potato type.	Use strong Type A or Type B potatoes.
	You did not rinse the French fries enough, so the excess starch was not removed.	Rinse fresh chips properly before frying.
French fries are not crispy enough.	Crispiness of the French fries depends on the amount of oil used to sprinkle and their content of water.	Properly dry the French fries before sprinkling the oil over them. Cut the potatoes into thin French fries. Add a small amount of oil for the French fries to be properly crispy.

If the problem is not listed in the table above or if it persists, turn off the appliance, unplug it from the mains, then contact an authorized service center.

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät der Marke SIGURO entschieden haben. Wir sind dankbar für Ihr Vertrauen und freuen uns, Ihnen das Gerät auf den folgenden Seiten vorzustellen und Sie mit all seinen Funktionen und Verwendungszwecken vertraut zu machen.

Wir glauben an ein faires und verantwortungsvolles Unternehmen und arbeiten daher nur mit Lieferanten zusammen, die unsere strengen Kriterien zum Schutz der Interessen der Mitarbeiter, zur Verhinderung von Missbrauch und fairen Arbeitsbedingungen erfüllen.

Wenn Sie Hilfe bei der umfassenden Wartung oder Reparatur des Produkts benötigen, die einen Eingriff in die Innenteile erfordert, stehen Ihnen unser autorisierter Kundendienst unter der E-Mail-Adresse siguro@alza.cz oder die Hotline des Verkäufers zur Verfügung. Bei der Lösung von Problemen mit dem Produkt haben wir diese Kontaktstellen vereinheitlicht. Die oben genannten Kontakte können auch bei Beschwerden oder Nachgarantieservice genutzt werden.

SICHERHEITSHINWEISE



Lesen Sie vor der Anwendung sorgfältig dieses Benutzerhandbuch durch und bewahren Sie es für den künftigen Gebrauch auf.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verminderten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder über die Anwendung des Geräts auf eine sichere Weise belehrt wurden und eventuelle Gefahren verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die gewöhnlich durch den Anwender vorgenommen werden, dürfen nur Kinder durchführen, die älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.
4. Kinder unter 8 Jahre sind außer Reichweite des Geräts und des Netzkabels zu halten.

5. Wenn die Stromversorgungsleitung beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller, seinen Servicetechniker oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.



HINWEIS. HEISSE OBERFLÄCHE. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann höher sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

6. Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
7. Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder eine Fernbedienung vorgesehen.
8. Reinigen Sie die Teile des Geräts, die in Kontakt mit dem Gericht kommen, gemäß den Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch.
9. Dieses Gerät ist für die Zubereitung von Lebensmitteln im Haushalt vorgesehen. Verwenden Sie es nur für die Zwecke, für die es bestimmt ist. Verwenden Sie es nicht für kommerzielle Zwecke, in einer Industrie- oder Laborumgebung oder im Freien.
10. Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung Ihrer Steckdose übereinstimmt.
11. Stecken Sie den Netzstecker nur in eine ordnungsgemäß geerdete Netzsteckdose.
12. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Bedienelemente. Verwenden Sie stets Topflappen, wenn Sie mit dem heißen Zubehör manipulieren.
13. Verwenden Sie nur das mit dem Gerät gelieferte oder vom Hersteller empfohlene Zubehör.
14. Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
15. Platzieren Sie das Netzkabel so, damit es keine heiße Oberfläche berührt. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche hängen.
16. Stellen Sie das Gerät auf eine feste, gerade und trockene Oberfläche in ausreichender Entfernung von der Steckdose. Sorgen Sie dafür, dass um das Gerät herum genügend Freiraum vorhanden ist, um eine gute Zirkulation zu gewährleisten.
17. Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder ein anderes Gerät.
18. Stellen Sie das Gerät nicht auf/heben einen Elektro- oder Gasherd, einen Ofen oder andere Wärmequellen.
19. Installieren Sie das Gerät nicht unter Küchenoberschranke, in der Nähe

- von brennbaren Materialien oder hitzeempfindlichen Gegenständen.
20. Dieses Gerät ist als freistehendes Gerät konzipiert. Es darf nicht als Einbaugerät installiert oder verwendet oder in den Schrank platziert werden.
 21. Verwenden Sie das Gerät immer ordnungsgemäß und richtig zusammengebaut. Verwenden Sie es nie ohne Behälter oder Frittiereinlage.
 22. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass sich keine Fremdkörper im Inneren befinden.
 23. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
 24. Manipulieren Sie nicht mit dem Gerät, wenn es eingeschaltet und an die Netzsteckdose angeschlossen ist.
 25. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät mit heißem Öl oder heißem Wasser umstellen.
 26. Bereiten Sie die Speisen in Glas- oder Metallbehältern zu, die für die Verwendung in diesem Gerätetyp vorgesehen sind. Es ist verboten, Lebensmittel in Behältern aus Papier, Pappe, Plastik usw. zuzubereiten.
 27. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht.
 28. Seien Sie beim Herausnehmen des Behälters mit Korb besonders vorsichtig, um Verbrühungen durch austretenden Dampf, heiße Luft oder heißes Öl zu vermeiden. Halten Sie Gesicht und Hände in ausreichender Entfernung von austretendem Dampf und heißer Luft.
 29. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Oberseite des Geräts, obgleich es nicht benutzt wird. Die Oberseite ist nicht zur Lagerung von Gegenständen vorgesehen.
 30. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie den Behälter aus der Fritteuse herausnehmen. Der Behälter, der Frittierkorb und die Lebensmittel sind sehr heiß. Fett und Bratensaft tropfen in den Behälter und können sehr heiß sein. Je nach Länge der Kochzeit kann beim Herausziehen des Behälters aus dem Körper der Fritteuse sehr heißer Dampf entkommen. Es besteht die Gefahr von schwerwiegenden Verbrennungen.
 31. Berühren Sie das Heizelement nicht, während die Fritteuse in Betrieb ist. Es besteht die Gefahr von schwerwiegenden Verbrennungen.
 32. Beim Heißluftfrittieren kann heißer Dampf aus den Lüftungsöffnungen austreten. Halten Sie Hände und Gesicht in ausreichender Entfernung von den Lüftungsöffnungen entfernt. Es besteht Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf
 33. Decken Sie das Zubehör oder die Lebensmittel niemals mit Alufolie oder ähnlichen Materialien ab. Das Gerät kann sich überhitzen.
 34. Geben Sie keine großen Stücke von Lebensmitteln, Speisen in Alufolie oder in einer anderen Metallverpackungen hinein. Es besteht die Gefahr einer Entzündung oder eines Stromschlags.
 35. Das Gerät ist mit einer Sicherheitssperre ausgestattet, die das Gerät automatisch abschaltet, wenn Sie den Behälter herausnehmen.
 36. Decken Sie die Lüftungsöffnungen nicht ab. Das Gerät kann sich überhitzen.
 37. Schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste aus. Sie können das Gerät auch während des Betriebs ausschalten.

38. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie es nicht benutzen, Sie es unbeaufsichtigt lassen, bevor Sie es reinigen, umstellen oder lagern wollen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, umstellen oder lagern.
39. Verwenden Sie keine Topfkratzer aus Metall, da Metallstücke einen Kurzschluss oder einen Stromunfall verursachen können.
40. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist, heruntergefallen ist, nicht richtig funktioniert oder das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Zubehör. Lassen Sie die Reparatur durch einen autorisierten Kundendienst vornehmen. Das Gerät enthält keine Teile, die der Benutzer selbst reparieren könnte. Lassen Sie sämtliche Reparaturen, Einstellungen oder andere nicht routinemäßige Wartungsarbeiten nur durch eine qualifizierte Person aus einer autorisierten Kundendienststelle vornehmen.
41. Schalten Sie das Gerät sofort aus und trennen Sie es vom Stromnetz, wenn Rauch aus dem Gerät entkommt. Warten Sie, bis kein Rauch austritt, bevor Sie den Behälter aus dem Gerät nehmen.
42. Sie können das mitgelieferte Zubehör im Gerät aufbewahren. Lagern Sie im Gerät keine Fremdkörper.
43. Bewahren Sie das Gerät an einem gut belüfteten Ort außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren auf. Vergewissern Sie sich, dass es vor der Lagerung von der Stromquelle getrennt ist.

Übersicht

- 1 Bedienfeld mit Display
- 2 Innenbereich der Fritteuse
- 3 Fritteuse-Körper
- 4 Anti-Rutsch-Füße
- 5 Herausnehmbarer Behälter mit Sichtfenster
- 6 Griff
- 7 Frittierereinlage





Bedienfeld

- 8 Display
- 9 Temperatur-Anzeige
- 10 Tasten für voreingestellte Programme
- 11 Bedientasten


Tasten für voreingestellte Programme, Steuertasten und ihre Bedeutung

 Programm zur Zubereitung von Pommes frites


 Innenbeleuchtung ein/aus


 Programm zur Zubereitung von Hühnerkeulen


 Verlängerung der Kochzeit

 Programm zur Vorbereitung von Steaks

 Temperatureinstellung

 Programm zur Zubereitung von Garnelen und Meeresfrüchten

 Verkürzung der Kochzeit

 Programm zur benutzerdefinierten Einstellung der Temperatur und der Kochzeit

 Ein- und Ausschalten der Fritteuse und Starten der Fritteuse

TECHNISCHE PARAMETER

Stromversorgung	220–240 V~, 50/60 Hz
Stromverbrauch	1700 W
Abmessungen	30 × 27 × 47 cm (H×B×T)
Gewicht	4,1 kg
Volumen des Behälters	8 l

VERWENDUNG

Vor der Erstverwendung

Nehmen Sie das Gerät und sein Zubehör aus der Verpackung. Vergewissern Sie sich, dass alle Komponenten entfernt wurden, bevor Sie die Verpackung entsorgen. Vergewissern Sie sich, dass weder Gerät noch Zubehör beschädigt sind.

Wischen Sie die Außenfläche des Geräts mit einem weichen und trockenen Schwamm ab.

Waschen Sie das Zubehör in warmem Wasser mit etwas Geschirrspülmittel. Spülen Sie es ab und wischen Sie es trocken.

Aufstellen

Stellen Sie die HeiBluftfritteuse auf eine feste, gerade und hitzebeständige Oberfläche in ausreichender Entfernung von der Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass um die Fritteuse herum genügend Platz ist, damit die Wärme gut zirkulieren und abgeführt werden kann (mindestens 20 cm). Vergewissern Sie sich, dass der Ofen in einem sicheren Abstand zu brennbaren Materialien oder Gegenständen aufgestellt ist.

Das erste Einschalten

Wir empfehlen, die Fritteuse vor der Erstverwendung etwa 20 Minuten lang leer laufen zu lassen, um das Fett, das sich während der Produktion festsetzen konnte, zu entfernen und um unangenehme Gerüche aus dem neuen Gerät zu entfernen.

Während dieser Zeit kann die Fritteuse wenig Rauch oder einen unangenehmen Geruch abgeben. Es handelt sich um eine normale Erscheinung, die keinen Einfluss auf den richtigen Betrieb des Geräts hat. Sorgen Sie dafür, dass der Raum gut gelüftet wird.



Warnung:

Achten Sie beim Umstellen der Fritteuse darauf, dass Sie sie gut von unten festhalten. Halten Sie das Gerät niemals am Griff, wenn Sie es umstellen.

Verwendung der Fritteuse

1. Stellen Sie die HeiBluft-Fritteuse auf eine feste, gerade und hitzebeständige Oberfläche in ausreichender Entfernung von der Steckdose.
2. Fassen Sie den Behälter am Griff und ziehen Sie ihn aus dem Körper der Fritteuse heraus.
3. Geben Sie die zu frittierenden Lebensmittel in die Frittireinlage.



Warnung:


Überfüllen Sie den Behälter nicht. Geben Sie in den Behälter stets die empfohlene Menge für die jeweilige Zubereitungsart.

4. Geben Sie den Behälter mit der Frittireinlage in den Körper der Fritteuse.






Warnung:

Verwenden Sie die Fritteuse nicht ohne ordnungsgemäß installierten Behälter und Frittireinlage.

5. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
6. Drücken Sie die Taste , um die Fritteuse zu starten.
7. Wählen Sie eines der voreingestellten Programme, indem Sie die entsprechende

Programmtaste drücken – weitere Informationen finden Sie in den nachstehenden Anweisungen.

8. Drücken Sie die Taste , um die Fritteuse zu starten. Der Countdown beginnt.
9. Während der Zubereitung ertönt ein akustisches Warnsignal, das Sie dazu auffordert, die Lebensmittel zu rühren oder zu wenden. Nehmen Sie den Behälter vorsichtig aus dem Körper der Fritteuse heraus. Der Betrieb der Fritteuse wird unterbrochen. Mischen Sie die Lebensmittel und setzen Sie den Behälter zurück in den Körper der Fritteuse ein. Die Fritteuse nimmt den Betrieb automatisch wieder auf.
10. Sie können den Kochvorgang auch mit der Taste  unterbrechen. Nach dem Mischen der Lebensmittel und dem Wiedereinsetzen des Behälters in den Körper der Fritteuse müssen Sie die Taste  drücken, um den Betrieb wieder aufzunehmen.
11. Beim Kochen tropfen der Bratensaft und das Fett in den Behälter. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Behälter aus der Fritteuse herausnehmen, da der Bratensaft und das Fett sehr heiß sind.



Bemerkung:

Die Technologie der schnellen Lufterhitzung heizt die Luft im Inneren der Fritteuse kontinuierlich auf, so dass ein kurzzeitiges Herausnehmen des Behälters den Kochvorgang nicht beeinträchtigt.

12. Sobald der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt 5-mal ein akustisches Warnsignal und die Fritteuse geht in den Standby-Modus über.
13. Fassen Sie den Behälter am Griff und ziehen Sie ihn vorsichtig aus dem Körper der Fritteuse heraus. Stellen Sie den Behälter auf eine hitzebeständige Unterlage.
14. Vergewissern Sie sich, dass die Lebensmittel fertiggekocht sind. Falls sie noch nicht fertiggekocht sind, geben Sie den Behälter in den Körper der Fritteuse und stellen Sie die gewünschte Kochzeit und Temperatur ein.



Bemerkung:

Sie können die Zubereitung jederzeit durch langes Drücken der Taste  abbrechen.








Warnung:


Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, sind der Behälter, die Frittierereinlage und die Lebensmittel sehr heiß. Je nach Länge der Kochzeit kann beim Herausziehen des Behälters aus dem Körper der Fritteuse sehr heißer Dampf entkommen. Seien Sie besonders vorsichtig, damit Sie sich nicht verbrennen oder verbrühen. Verwenden Sie stets Topflappen.

15. Nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Behälter. Fassen Sie den Behälter immer am Griff an und tragen Sie Topflappen. Verwenden Sie eine Küchenzange, um größere Lebensmittelstücke herauszunehmen. Verwenden Sie Küchenutensilien aus Holz, Kunststoff oder Metall mit Kunststoffenden. Verwenden Sie keine Ganzmetallutensilien, da diese die Antihafbeschichtung zerkratzen können.
16. Wenn Sie die Fritteuse nicht mehr benutzen, trennen Sie sie vom Stromnetz und lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.



Tabelle der voreingestellten Programme

Sym- bol	Bedeutung	Ausgangstem- peratur	Anfängliche Kochzeit	Einstellung der Kochzeit
	Pommes frites	200 °C	20 Min.	1–60 min.
	Hühnerkeulen	200 °C	25 Minuten	1–60 min.
	Steak	180 °C	15 Minuten	1–60 min.
	Garnelen/Meeres- früchte	180 °C	10 Min.	1–60 min.
	Benutzerdefinier- tes Programm	80 °C	10 Min.	1–60 min.

Temperatureinstellung

1. Wählen Sie eines der voreingestellten Programme.
2. Drücken Sie wiederholt die Taste , um die gewünschte Temperatur einzustellen: 80 °C – 160 °C – 180 °C – 200 °C.

Einstellung der Kochzeit

1. Wählen Sie eines der voreingestellten Programme
2. Stellen Sie mit den Tasten  /  die gewünschte Kochzeit ein. Mit jedem kurzen Drücken wird die Kochzeit um 1 Minute verlängert. Durch langes Drücken wird die Kochzeit um 5 Minuten verlängert.
3. Sie können die Kochzeit von 1 bis 60 Minuten einstellen.



Bemerkung:

Sie können die Temperatur und die Kochzeit sowohl vor dem Einschalten der Fritteuse als auch während der Zubereitung einstellen.

Tipps und Ratschläge

In einer Heißluftfritteuse lassen sich die gleichen Gerichte zubereiten wie in einem herkömmlichen Backofen.

Rhren Sie die kleineren Stücke nach der Hälfte der Kochzeit um, um optimale Kochergebnisse zu erzielen. So wird sichergestellt, dass die Speisen gleichmäßig zubereitet werden.

Die Kochzeit sollte an die Menge der Lebensmittel angepasst werden. Je mehr Lebensmittel, desto länger muss die Kochzeit sein. Und andersherum.

Einige Lebensmittel können während der Zubereitung am Frittierkorb festbacken. Wir empfehlen daher den Frittierkorb zunächst mit Speiseöl mit hohem Rauchpunkt zu besprühen und erst dann die Lebensmittel hineinzulegen.

Zubereiten Sie in der Fritteuse keine stark fetthaltigen Lebensmittel (z. B. Würstchen), da sie sich entzünden können.

Pommes frites werden knusprig, wenn Sie sie mit etwas Pflanzenöl bestreichen.

Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Stellen Sie die Temperatur auf 160 °C und die Kochzeit auf 10 Minuten ein.

**Warnung:**

Gießen Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in den Behälter. Es besteht Entzündungsgefahr.

Hausgemachte Pommes frites

1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in gleich große Pommes frites.
2. Spülen Sie die Pommes frites gut ab und trocknen Sie sie mit einem Papiertuch ab.
3. Geben Sie ½ Esslöffel Speiseöl in eine große Schüssel und geben Sie die Pommes frites hinzu. Bestreichen Sie die Pommes frites mit ausreichend Öl.
4. Geben Sie die Pommes frites in ein Sieb lassen Sie sie abtropfen.
5. Geben Sie sie in den Frittierkorb und frittieren Sie sie.

**Bemerkung:**

Es ist wichtig, die Pommes frites gut zu trocknen, bevor sie in Öl eingelegt werden, und gut abzutropfen, bevor sie frittiert werden. Nur so werden sie knusprig.

REINIGUNG UND WARTUNG

Schalten Sie das Gerät immer aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder warten. Reinigen Sie die Heißluftfritteuse nach jedem Gebrauch.

**Warnung:**

Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie keine Topfkratzer aus Kunststoff oder Metall, grobe Reinigungsmittel, Chemikalien, Benzin, Lösungsmittel oder ähnliche Stoffe, um irgendwelche Teile des Geräts zu reinigen. Es könnte zu ernsthaften Schäden an der Oberfläche kommen.

Behälter und Frittereinlage

Waschen Sie den Behälter und die Frittereinlage in warmem Wasser mit ein wenig Geschirrspülmittel. Spülen Sie sie ab und wischen Sie sie trocken.

Wenn Lebensmittel an der Frittereinlage anbrennen, gießen Sie warmes Wasser mit Geschirrspülmittel in den Behälter und legen Sie den Frittereinlage hinein. Lassen Sie es etwa 10 Minuten einwirken und reinigen Sie ihn.

Innenbereich der Fritteuse

Wischen Sie den Innenbereich mit einem weichen, leicht angefeuchteten Schwamm ab. Trocknen Sie ihn mit einem Papiertuch ab. Verwenden Sie eine weiche Bürste, um Schmutz vom Heizelement zu entfernen.

Äußere Oberfläche der Fritteuse

Wischen Sie die Außenfläche der Fritteuse mit einem weichen, leicht angefeuchteten Schwamm ab. Wischen Sie sie trocken.

Sorgen Sie dafür, dass kein Wasser durch die Lüftungsöffnungen in die Fritteuse eindringt.

**Warnung:**

Kein Teil der Heißluftfritteuse ist spülmaschinenfest.

Lagerung

Vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass das Gerät und sein Zubehör abgekühlt und sauber sind.

Bewahren Sie das Gerät und sein Zubehör an einem trockenen und gut belüfteten Ort außer Reichweite von Kindern und Haustieren auf.

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

PROBLEMLÖSUNG

Problem	Ursache	Lösung
Die Fritteuse funktioniert nicht.	Die Fritteuse ist nicht an eine Steckdose/stromführende Steckdose angeschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist/überprüfen Sie die Stromzufuhr.
	Die auf dem Geräteschild der Fritteuse angegebene Spannung stimmt nicht mit der Spannung Ihrer Steckdose überein.	Überprüfen Sie die Spannung bei Ihrem Stromanbieter.
	Die Kochzeit wurde nicht eingestellt.	Stellen Sie die gewünschte Kochzeit ein oder wählen Sie das Automatikprogramm aus.
	Der Behälter ist nicht richtig in die Fritteuse eingesetzt.	Setzen Sie den Behälter richtig in die Fritteuse ein.
Die Speisen sind nicht ausreichend durchgegart.	Geben Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Behälter.	Bereiten Sie kleinere Mengen Lebensmittel zu.
	Die Temperatur ist zu niedrig.	Ändern Sie die Temperatur.
	Die Kochzeit ist zu kurz.	Verlängern Sie die Kochzeit.
Vorgebratene Speisen sind nicht knusprig.	Vorgebratene Speisen sind für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse geeignet.	Verwenden Sie vorgebratene Lebensmittel, die für einen herkömmlichen Backofen bestimmt sind, und bestreichen Sie sie mit etwas Speiseöl.
Der Behälter lässt sich nicht in die Fritteuse einsetzen.	Geben Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Behälter.	Entfernen Sie überschüssige Mengen. Füllen Sie den Behälter und die Fritteereinlage nicht zu voll.

Problem	Ursache	Lösung
Aus der Fritteuse tritt weißer Rauch aus.	Lebensmittel mit hohem Fettgehalt setzen beim Kochen große Mengen an Fett frei, das überhitzt und überkocht, was zu weißem Rauch führt.	Wir empfehlen Ihnen, keine Lebensmittel mit hohem Fettgehalt in einer Fritteuse zuzubereiten.
	Im Behälter sind Fettreste vom vorherigen Kochvorgang geblieben.	Reinigen Sie den Behälter und den Frittierkorb nach jedem Gebrauch gründlich.
Aus der Fritteuse kommt ein unangenehmer Geruch.	Angebrannte Lebensmittel am Heizelement.	Nachdem die Fritteuse abgekühlt ist, reinigen Sie das Heizelement.
Die Tasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht.	Das Bedienfeld ist durch Wasser- oder Ölrückstände verschmutzt.	Wischen Sie das Bedienfeld oder Ihre Hände mit einem sauberen Tuch ab.
	Ihre Finger sind nass oder mit Öl verschmutzt.	
Die Pommes frites sind nicht gleichmäßig frittiert.	Sie haben die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie feste Kartoffeln des Kochtyps A oder B.
	Sie haben die Pommes frites nicht ausreichend abgespült, so dass die überschüssige Stärke nicht entfernt wurde.	Spülen Sie frische Pommes frites vor dem Frittieren gut ab.
Die Pommes frites sind nicht knusprig genug.	Wie knusprig die Pommes frites werden, hängt von der Menge des Öls ab, mit dem Sie sie bestreichen, und vom Wassergehalt.	Trocknen Sie die Pommes frites gut ab, bevor Sie sie mit Öl bestreichen. Schneiden Sie die Kartoffeln in dünne Pommes frites. Geben Sie eine kleine Menge Öl hinzu, damit die Pommes frites richtig knusprig werden.

Wenn das Problem nicht in der obigen Tabelle angeführt ist oder das Problem nicht behoben werden konnte, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose und wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.

Děkujeme, že jste si koupili spotřebič značky SIGURO. Jsme vděční za vaši důvěru a je nám radostí vám přístroj na dalších stránkách představit a seznámit vás se všemi jeho funkcemi a způsoby použití.

Věříme ve spravedlivou a odpovědnou společnost, a proto spolupracujeme pouze s dodavateli, kteří splňují naše přísná kritéria na ochranu zájmu zaměstnanců, prevenci jejich zneužívání a férové pracovní podmínky.

Pokud potřebujete pomoci s rozsáhlou údržbou nebo opravou výrobku, která vyžaduje zásah do jeho vnitřních částí, je vám k dispozici náš autorizovaný servis na e-mailové adrese siguro@alza.cz nebo operátoři na infolince prodejce. Pro vaše pohodlí při řešení jakýchkoliv problémů s výrobkem jsme tato kontaktní místa sjednotili a výše uvedené kontakty lze využít i v případě veškerých reklamací nebo pozáručního servisu.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE



Před použitím si prosím pozorně přečtete tento manuál a uschovejte ho pro budoucí použití.

1. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a 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.
2. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
3. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
4. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
5. Jestliže je napájecí přívod poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.



UPOZORNĚNÍ. HORKÝ POVRCH. Teplota přístupných povrchů může být vyšší, je-li spotřebič v činnosti.

6. Neponořujte spotřebič, přívodní kabel ani vidlici do vody nebo jiné tekutiny.
7. Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
8. Části spotřebiče, které přicházejí do kontaktu s pokrmem, čistěte podle pokynů v tomto návodu.
9. Tento spotřebič je určen pro přípravu pokrmů v domácnosti. Používejte jej pouze k účelům, ke kterým je určen. Nepoužívejte jej ke komerčním účelům, v průmyslovém nebo laboratorním prostředí ani venku.
10. Před zapojením vidlice napájecího přívodu do síťové zásuvky se ujistěte, že napětí uvedené na typovém štítku je shodné s napětím ve vaší zásuvce.
11. Zapojte vidlici napájecího přívodu pouze do řádně uzemněné síťové zásuvky.
12. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojeti nebo ovládací prvky. Při manipulaci s horkým příslušenstvím vždy používejte ochranné kuchyňské chňapky.
13. Používejte pouze příslušenství, které je se spotřebičem dodáváno nebo které výrobce doporučuje.
14. Abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem, neponořujte spotřebič, jeho přívod ani vidlici do vody nebo jiné tekutiny.
15. Napájecí přívod ved'te tak, aby se nedotýkal horkého povrchu. Nenechávejte přívod viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy.
16. Umístěte spotřebič na pevný, rovný a suchý povrch v dostatečné vzdálenosti od síťové zásuvky. Zajistěte okolo spotřebiče dostatečný volný prostor, aby byla zajištěna správná cirkulace.
17. Nepokládejte spotřebič proti zdi nebo jinému spotřebiči.
18. Nepokládejte spotřebič na/do blízkosti elektrického nebo plynového sporáku, trouby či jiných zdrojů tepla.
19. Neinstalujte spotřebič pod horní kuchyňské skříňky, do blízkosti hořlavých materiálů nebo předmětů citlivých na teplo.
20. Tento spotřebič je určen jako volně stojící. Nesmí být instalován ani používán jako vestavný ani umístěný ve skříňce.
21. Spotřebič vždy používejte řádně a správně složený. Nikdy jej nepoužívejte bez nádoby nebo fritovacího tácu.
22. Před zapnutím spotřebiče se ujistěte, že v něm nejsou umístěny cizí předměty.
23. Nenechávejte spotřebič bez dozoru, zatímco je v chodu.
24. Se spotřebičem nikdy nemanipulujte, pokud je zapnutý a zapojený v síťové zásuvce.
25. Bud'te opatrní při přenášení spotřebiče s horkým olejem nebo horkou vodou.

26. Přípravujte pokrmy ve skleněných nebo kovových nádobách, které jsou určeny pro použití v tomto typu spotřebiče. Je zakázáno připravovat pokrmy v nádobách z papíru, kartonu, plastu apod.
27. Fritovací koš nepřepĺňujte.
28. Při vyjmutí nádoby s košem dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se neopařili od unikající páry a horkého vzduchu nebo rozpáleného oleje. Udržujte obličej a ruce v dostatečné vzdálenosti od unikající páry a horkého vzduchu.
29. Na horní povrch spotřebiče nepokládejte žádné předměty, a to ani když jej nepoužíváte. Horní povrch není určen ke skladování.
30. Buďte velmi opatrní při vyjímání nádoby z fritézy. Nádoba, fritovací koš i potraviny jsou velmi horké. Tuk a šťáva odkapávají do nádoby a mohou být velmi horké. V závislosti na délce doby přípravy může při vysunutí nádoby z těla fritézy unikat i velmi horká pára. Hrozí riziko vzniku vážných popálenin.
31. Nedotýkejte se topného tělesa, zatímco je fritéza v provozu. Hrozí riziko vzniku vážných popálenin.
32. Při horkovzdušném fritování může z ventilačních otvorů unikat horká pára. Mějte ruce a obličej v dostatečné vzdálenosti od ventilačních otvorů. Hrozí opaření od horké páry.
33. Nezakrývejte žádné příslušenství ani potraviny alobalem nebo podobným materiálem. Hrozí přehřátí spotřebiče.
34. Nevkládejte velké kusy potravin, pokrmy v alobalu nebo jiném kovovém obalu. Hrozí riziko vznícení nebo úrazu elektrickým proudem.
35. Spotřebič je vybaven bezpečnostní pojistkou, která automaticky přeruší chod spotřebiče, když z něj vyjmete nádobu.
36. Nezakrývejte ventilační otvory. Hrozí přehřátí spotřebiče.
37. Spotřebič vypnete tlačítkem zapnutí/vypnutí. Spotřebič můžete vypnout i během provozu.
38. Spotřebič vypněte a odpojte od zdroje napájení, pokud jej nebudete používat, má zůstat bez dozoru, před čištěním, přemístěním nebo uložením. Před čištěním, přemístěním nebo uložením nechte spotřebič vždy zcela vychladnout.
39. K čištění nepoužívejte kovové drátěnky, neboť kousky kovu mohou způsobit zkrat a úraz elektrickým proudem.
40. Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozený, spadl, nefunguje správně, je poškozený napájecí přívod nebo vidlice. Nepoužívejte spotřebič s poškozeným příslušenstvím. Opravu svěřte pouze autorizovanému servisu. Spotřebič neobsahuje díly, které by mohl uživatel sám opravit. Veškeré opravy, seřízení či jinou než běžnou údržbu smí provádět pouze kvalifikovaná osoba autorizovaného servisu.
41. Spotřebič okamžitě vypněte a odpojte od zdroje napájení, pokud zaznamenáte kouř vycházející z něj. Vyčkejte, až kouř přestane vycházet, než vyjmete nádobu ze spotřebiče.
42. Do spotřebiče můžete uložit dodávané příslušenství. Neskladujte ve spotřebiči jiné cizí předměty.
43. Uložte spotřebič na dobře větrané místo, mimo dosah dětí a domácích mazlíčků. Ujistěte se, že je odpojený od zdroje napájení před uložením.

Přehled

- 1 Ovládací panel s displejem
- 2 Vnitřní prostor fritézy
- 3 Tělo fritézy
- 4 Protiskluzové nohy
- 5 Vyjímatelná nádoba s průzorem
- 6 Madlo
- 7 Fritovací tác



Ovládací panel

- 8 Displej
- 9 Ikony teplot
- 10 Tlačítka přednastavených programů
- 11 Ovládací tlačítka

Tlačítka přednastavených programů, ovládacích tlačítek a jejich význam



Program přípravy hranolků



Rozsvícení/zhasnutí vnitřního prostoru



Program přípravy kuřecích paliček



Prodloužení doby přípravy



Program přípravy steaků



Nastavení teploty



Program přípravy krevet a mořských plodů



Zkrácení doby přípravy



Program vlastního nastavení teploty a doby přípravy



Zapnutí/vypnutí fritézy a spuštění fritézy

TECHNICKÉ PARAMETRY

Napájení	220–240 V~, 50/60 Hz
Příkon	1700 W
Rozměry	30 × 27 × 47 cm (v×š×h)
Hmotnost	4,1 kg
Objem nádoby	8 l

POUŽITÍ

Před prvním použitím

Vyjměte spotřebič a jeho příslušenství z obalu. Před likvidací obalu se ujistěte, že jste vyjmuli všechny komponenty. Zkontrolujte, zdali nejsou spotřebič ani příslušenství poškozeny.

Otřete vnější povrch spotřebiče měkkou a suchou houbičkou.

Omyjte příslušenství v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí.

Opláchněte a otřete dosucha.

Umístění

Umístěte horkovzdušnou fritézu na pevný, rovný a teplovzdorný povrch v dostatečné vzdálenosti od síťové zásuvky. Ujistěte se, že je okolo trouby dostatečný a volný prostor pro správnou cirkulaci a odvod přebytečného tepla (alespoň 20 cm). Zkontrolujte, že je trouba umístěna v bezpečné vzdálenosti od hořlavých materiálů nebo předmětů.

První zapnutí

Před prvním použitím doporučuje fritézu zapnout naprázdno po dobu asi 20 minut, aby došlo k odstranění mastnoty, která mohla ulpět při výrobě, a k odstranění nepříjemného zápachu z nového spotřebiče.

Během této doby můžete zaznamenat slabý kouř a mírný nepříjemný zápach. Jedná se o normální jev a neovlivňuje to správný chod spotřebiče. Místnost poté řádně vyvětrejte.



Varování:

Při přenášení se ujistěte, že jste ji bezpečně uchopili zespodu. Nikdy nepřenášejte spotřebič za madlo.

Použití fritézy

- Umístěte horkovzdušnou fritézu na pevný, rovný a teplovzdorný povrch v dostatečné vzdálenosti od síťové zásuvky.
- Uchopte nádobu na madlo a vytáhněte ji z těla fritézy.
- Na fritovací táč vložte potraviny, které chcete připravit.



Varování:



Nádobu nepřepěňujte. Vkládejte vždy doporučené množství pro daný typ přípravy.

- Nádobu s fritovacím tácem vložte do těla fritézy.





Varování:

Nepoužívejte fritézu bez řádně instalované nádoby a fritovacího tácu v ní.

- Zapojte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky.
- Stiskněte tlačítko  a fritéza se zapne.
- Vyberte jeden z přednastavených programů stisknutím příslušného tlačítka programu – více informací dále v návodu.
- Stiskněte tlačítko  a fritéza se spustí. Spustí se odpočítávání doby přípravy.
- Během přípravy zazní zvukové upozornění, abyste potraviny promíchali nebo otočili. Opatrně vyjměte nádobu z těla fritézy. Chod fritézy se přerouší. Potraviny

promíchejte a poté vložte zpět do těla fritézy. Chod fritézy se automaticky obnoví.

10. Proces přípravy můžete rovněž přerušit stisknutím tlačítka . Po promíchání a vrácení nádoby do těla fritézy je nutné stisknout tlačítko , abyste obnovili její chod.
11. Během přípravy bude šťáva a tuk odkapávat do nádoby. Budte opatrní při vyjímání nádoby z těla fritézy, neboť šťáva a tuk jsou velmi horké.



Poznámka:

Technologie rychlého ohřevu vzduchu jej neustále ohřívá uvnitř fritézy, a proto vytažení nádoby na krátkou dobu neovlivní proces přípravy.

12. Jakmile je proces přípravy dokončen, zazní pětkrát zvukové upozornění a fritéza se přepne do pohotovostního režimu.
13. Uchopte nádobu za madlo a velmi ji opatrně vytáhněte z těla fritézy. Položte nádobu na tepelně odolnou podložku.
14. Zkontrolujte, zda jsou potraviny správně opečené. Pokud ještě nejsou, vložte nádobu do těla fritézy a nastavte požadovanou dobu přípravy a teplotu.



Poznámka:

Přípravu můžete kdykoli zrušit dlouhým stisknutím tlačítka .








Varování:

Po dokončení přípravy budou nádoba, fritovací táč i potraviny velmi horké. V závislosti na délce doby přípravy může při vysunutí nádoby z těla fritézy unikat i velmi horká pára. Budte zvláště opatrní, abyste se nepopálili nebo neopařili. Vždy noste kuchyňské chňapky.


15. Vyjměte potraviny z nádoby. Vždy držte nádobu za její rukojeť a noste kuchyňské chňapky. Větší kusy potravin vyjměte pomocí kuchyňských kleští. Používejte dřevěné, plastové nebo kovové kuchyňské náčiní s plastovým zakončením. Nepoužívejte celokovové náčiní, neboť by mohlo dojít k poškrábání nepřilnavého povrchu.
16. Pokud nebudete fritézu již používat, odpojte zástrčku přívodního kabelu od sítě zásuvky a nechte ji zcela vychladnout před jejím vyčištěním.

Tabulka přednastavených programů


Ikona	Význam	Výchozí teplota	Výchozí doba přípravy	Nastavení doby přípravy
	Hranolky	200 °C	20 min	1–60 min
	Kuřecí paličky	200 °C	25 min	1–60 min
	Steak	180 °C	15 min	1–60 min
	Krevety/mořské plody	180 °C	10 min	1–60 min

Ikona	Význam	Výchozí teplota	Výchozí doba přípravy	Nastavení doby přípravy
	Vlastní program	80 °C	10 min	1–60 min

Nastavení teploty

1. Vyberte jeden z přednastavených programů.
2. Opakovaným stisknutím tlačítka  nastavte požadovanou teplotu: 80 °C – 160 °C – 180 °C – 200 °C.

Nastavení doby přípravy

1. Vyberte jeden z přednastavených programů
2. Tlačítka  nastavte požadovanou dobu přípravy. Každým krátkým stisknutím změňte dobu přípravy o 1 minutu. Dlouhým stisknutím změňte dobu přípravy o 5 minut.
3. Dobu přípravy můžete nastavit od 1 do 60 minut.



Poznámka:

Teplotu i dobu přípravy můžete upravit jak před spuštěním fritézy, tak během přípravy.

Tipy a rady

V horkovzdušné fritéze je možné připravit stejné pokrmy jako v tradiční troubě. Menší kousky v polovině přípravy promíchejte, abyste dosáhli optimálních výsledků přípravy. Tím zajistíte, že potraviny budou rovnoměrně připravené.

Dobu přípravy je třeba přizpůsobit množství potravin. Čím je množství potravin vyšší, tím delší doba je nutná k jejich přípravě. A naopak.

Některé potraviny se mohou během přípravy připéct k fritovacímu koši. Doporučujeme proto nejdříve nastříkat fritovací koš stolním olejem s vysokým bodem zakouření a poté vložte potraviny.

Ve fritéze nepřipravujte potraviny s vysokým obsahem tuku (např. klobásy), neboť by mohlo dojít ke vznícení.

Křupavých hranolek dosáhnete, když je potřete trochou rostlinného oleje.

Horkovzdušnou fritézu můžete používat i k ohřevu potravin. Nastavte teplotu na 160 °C a dobu přípravy na 10 minut.



Varování:

Do nádoby nelijte olej ani jiné tekutiny. Hrozí riziko vznícení.

Domácí hranolky

1. Olupejte brambory a nakrájejte je na stejně velké hranolky.
2. Hranolky řádně opláchněte a vysušte papírovou utěrkou.
3. Do velké mísy nalijte ½ lžice stolního oleje a přidejte hranolky. Dobře obalte hranolky v oleji.
4. Hranolky přesypte do cedníku a nechte okapat.
5. Vložte do fritovacího koše a osmažte.

**Poznámka:**

Je důležité hranolky řádně osušit, než je obalíte v oleji, a okapat, než je budete smažit. Jen tak dosáhnete křupavého efektu.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním nebo jakoukoli údržbou vždy spotřebič vypněte, odpojte vidlici napájecího přívodu od síťové zásuvky a nechte jej zcela vychladnout. Horkovzdušnou fritézu čistěte po každém použití.

**Varování:**

Nikdy neponořujte spotřebič, napájecí přívod ani vidlici do vody či jiné tekutiny.

K čištění žádných částí spotřebiče nepoužívejte umělohmotné nebo kovové drátěnky, hrubé čisticí prostředky, chemikálie, benzín, rozpouštědla ani jiné podobné látky. Mohlo by dojít k vážnému narušení povrchové úpravy.

Nádoba a fritovací táč

Nádobu a fritovací táč omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte a otřete dosucha.

Pokud dojde k připečení potravin k fritovacímu tácu, nalijte do nádoby teplou vodu s kuchyňským prostředkem na mytí nádobí a vložte fritovací táč dovnitř. Nechte působit asi 10 minut a poté vyčistěte.

Vnitřní prostor fritézy

Otřete vnitřní prostor měkkou, mírně navlhčenou houbičkou. Osušte papírovou utěrkou. K odstranění nečistot z topného tělesa použijte měkký kartáček.

Vnější povrch fritézy

Otřete vnější povrch fritézy měkkou, mírně navlhčenou houbičkou. Otřete dosucha. Zajistěte, aby voda nevnikla dovnitř fritézy skrz ventilační otvory.

**Varování:**

Žádná část horkovzdušné fritézy není určena pro mytí v myčce.

Uložení

Před uložením se ujistěte, že jsou spotřebič i jeho příslušenství vychladlé a čisté.

Spotřebič a jeho příslušenství uložte na suché a dobře větrané místo mimo dosah dětí nebo domácích mazlíčků.

Na spotřebič nepokládejte žádné předměty.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Fritéza nefunguje.	Fritéza není zapojena v zásuvce/zásuvka není pod napětím.	Zkontrolujte, že je vidlice správně zapojena v zásuvce/zkontrolujte dodávku elektrické energie.
	Napětí uvedené na štítku fritézy neodpovídá napětí ve vaší síťové zásuvce.	Zkontrolujte napětí u svého dodavatele elektrické energie.
	Není nastavena doba přípravy.	Nastavte požadovanou dobu přípravy nebo zvolte program automatické přípravy.
	Nádoba není správně vložena ve fritéze.	Vložte nádobu řádně do fritézy.
Potraviny nejsou dostatečně propečeny.	V nádobě je příliš mnoho potravin.	Připravujte potraviny v menších dávkách.
	Je nastavena nízká teplota.	Upravte teplotu.
	Doba přípravy je krátká.	Prodlužte dobu přípravy.
Předsmažené potraviny nejsou křupavé.	Předsmažené potraviny jsou vhodné pro přípravu v tradiční fritéze.	Používejte předsmažené potraviny určené pro přípravu v tradiční troubě a potřete je trochou stolního oleje.
Nádobu není možné zasunout do fritézy.	V nádobě je příliš mnoho potravin.	Odeberte nadměrné množství. Nádobu a fritovací táč nepřepněte.
Z fritézy uniká bílý kouř.	Potraviny s vysokým obsahem tuku během přípravy uvolňují velké množství tuku, který se nadměrně zahřívá a přepaluje, a to způsobuje bílý kouř.	Doporučujeme nepřipravovat potraviny s vysokým obsahem tuku ve fritéze.
	V nádobě zůstaly zbytky tuku z předchozí přípravy.	Po každém použití řádně vyčistěte nádobu i fritovací koš.
Z fritézy je cítit nepříjemný zápach.	Na topné těleso se připekly suroviny.	Po vychlazení fritézy očistěte topné těleso.
Tlačítka na ovládacím panelu nefungují.	Ovládací panel je špinavý od vody nebo zbytků oleje.	Otřete ovládací panel nebo ruce čistou utěrkou.
	Máte vlhké prsty nebo špinavé od oleje.	

Problém	Příčina	Řešení
Hranolky nejsou rovnoměrně osmažené.	Použili jste nesprávný typ brambor.	Používejte pevné brambory varného typu A nebo B.
	Hranolky jste nedostatečně opláchnuli, aby se odstranil nadbytečný škrob.	Řádně opláchněte čerstvé hranolky před smažením.
Hranolky nejsou dostatečně křupavé.	Křupavost hranolků závisí na množství oleje, kterým je potřete, a obsahu vody v nich.	Hranolky řádně osušte, než je potřete olejem. Nakrájejte brambory na tenké hranolky. Přidejte malé množství oleje, aby byly hranolky řádně křupavé.

Pokud problém není uveden v tabulce výše nebo se problém nepodařilo vyřešit, vypněte spotřebič, odpojte zástrčku přírodního kabelu od síťové zásuvky a obraťte se na autorizované servisní středisko.

Ďakujeme, že ste si kúpili spotrebič značky SIGURO. Sme vďační za vašu dôveru a je nám radosťou predstaviť vám prístroj na ďalších stránkach a oboznámiť vás so všetkými jeho funkciami a spôsobmi použitia.

Veríme v spravodlivú a zodpovednú spoločnosť, a preto spolupracujeme iba s dodávateľmi, ktorí spĺňajú naše prísne kritériá na ochranu záujmu zamestnancov, prevenciu ich zneužívania a férové pracovné podmienky.

Ak potrebujete pomôcť s rozsiahlou údržbou alebo opravou výrobku, ktorá vyžaduje zásah do jeho vnútorných častí, je vám k dispozícii náš autorizovaný servis na e-mailovej adrese siguro@alza.cz alebo operátori na infolinke predajcu. Pre vaše pohodlie pri riešení akýchkoľvek problémov s výrobkom sme tieto kontaktné miesta zjednotili a vyššie uvedené kontakty je možné využiť aj v prípade všetkých reklamácií alebo pozáručného servisu.

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE



Pred použitím si, prosím, pozorne prečítajte tento manuál a uschovajte ho na budúce použitie.

1. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
2. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
3. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
4. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.
5. Ak je napájací prívod poškodený, musí ho nahradiť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.



UPOZORNENIE. HORÚCI POVRCH. Teplota prístupných povrchov môže byť vyššia, ak je spotrebič v činnosti.

6. Neponárajte spotrebič, prívodný kábel ani vidlicu do vody alebo inej tekutiny.
7. Spotrebič nie je určený na činnosť prostredníctvom vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.
8. Časti spotrebiča, ktoré prichádzajú do kontaktu s pokrmom, čistite podľa pokynov v tomto návode.
9. Tento spotrebič je určený na prípravu pokrmov v domácnosti. Používajte ho iba na účely, na ktoré je určený. Nepoužívajte ho na komerčné účely, v priemyselnom alebo laboratórnom prostredí ani vonku.
10. Pred zapojením vidlice napájacieho prívodu do sieťovej zásuvky sa uistite, že napätie uvedené na typovom štítku je zhodné s napätím vo vašej zásuvke.
11. Zapájajte vidlicu napájacieho prívodu iba do riadne uzemnenej sieťovej zásuvky.
12. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte rukoväti alebo ovládacie prvky. Pri manipulácii s horúcim príslušenstvom vždy používajte ochranné kuchynské lapky.
13. Používajte iba príslušenstvo, ktoré sa so spotrebičom dodáva alebo ktoré výrobca odporúča.
14. Aby ste zabránili riziku úrazu elektrickým prúdom, neponárajte spotrebič, jeho prívod ani vidlicu do vody alebo inej tekutiny.
15. Napájací prívod vedte tak, aby sa nedotýkal horúceho povrchu. Nenechávajte prívod visieť cez okraj stola alebo pracovnej plochy.
16. Umiestnite spotrebič na pevný, rovný a suchý povrch v dostatočnej vzdialenosti od sieťovej zásuvky. Zaisťte okolo spotrebiča dostatočný voľný priestor, aby bola zaistená správna cirkulácia.
17. Nekladte spotrebič proti stene alebo inému spotrebiču.
18. Nekladte spotrebič na/do blízkosti elektrického alebo plynového sporáka, rúry či iných zdrojov tepla.
19. Neinštalujte spotrebič pod horné kuchynské skrinky, do blízkosti horľavých materiálov alebo predmetov citlivých na teplo.
20. Tento spotrebič je určený ako voľne stojaci. Nesmie sa inštalovať ani používať ako vstavaný ani umiestnený v skrinke.
21. Spotrebič vždy používajte riadne a správne zložený. Nikdy ho nepoužívajte bez nádoby alebo fritovacej tácky.
22. Pred zapnutím spotrebiča sa uistite, že v ňom nie sú umiestnené cudzie predmety.
23. Nenechávajte spotrebič bez dozoru, zatiaľ čo je v chode.
24. So spotrebičom nikdy nemanipulujte, ak je zapnutý a zapojený v sieťovej zásuvke.
25. Budte opatrní pri prenášaní spotrebiča s horúcim olejom alebo horúcou

vodou.

26. Pripravujte pokrmy v sklenených alebo kovových nádobách, ktoré sú určené na použitie v tomto type spotrebiča. Je zakázané pripravovať pokrmy v nádobách z papiera, kartónu, plastu a pod.
27. Fritovací kôš nepreplňujte.
28. Pri vybratí nádoby s košom dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby ste sa neoparili od unikajúcej pary a horúceho vzduchu alebo rozpáleného oleja. Udržujte tvár a ruky v dostatočnej vzdialenosti od unikajúcej pary a horúceho vzduchu.
29. Na horný povrch spotrebiča nekladte žiadne predmety, a to ani keď ho nepoužívate. Horný povrch nie je určený na skladovanie.
30. Budte veľmi opatrní pri vyberaní nádoby z fritézy. Nádoba, fritovací kôš aj potraviny sú veľmi horúce. Tuk a šťava odkvapkávajú do nádoby a môžu byť veľmi horúce. V závislosti od dĺžky času prípravy môže pri vysunutí nádoby z tela fritézy unikáť aj veľmi horúca para. Hrozí riziko vzniku vážnych popálenín.
31. Nedotýkajte sa ohrievacieho telesa, zatiaľ čo je fritéza v prevádzke. Hrozí riziko vzniku vážnych popálenín.
32. Pri teplovzdušnom fritovaní môže z ventilačných otvorov unikáť horúca para. Majte ruky a tvár v dostatočnej vzdialenosti od ventilačných otvorov. Hrozí oparenie od horúcej pary.
33. Nezakrývajte žiadne príslušenstvo ani potraviny alobalom alebo podobným materiálom. Hrozí prehriatie spotrebiča.
34. Nevkladajte veľké kusy potravín, pokrmy v alobalu alebo inom kovovom obale. Hrozí riziko vznietenia alebo úrazu elektrickým prúdom.
35. Spotrebič je vybavený bezpečnostnou poistkou, ktorá automaticky preruší chod spotrebiča, keď z neho vyberiete nádobu.
36. Nezakrývajte ventilačné otvory. Hrozí prehriatie spotrebiča.
37. Spotrebič vypnete tlačidlom zapnutia/vypnutia. Spotrebič môžete vypnúť aj počas prevádzky.
38. Spotrebič vypnite a odpojte od zdroja napájania, ak ho nebudete používať, má zostať bez dozoru, pred čistením, premiestnením alebo uložením. Pred čistením, premiestnením alebo uložením nechajte spotrebič vždy celkom vychladnúť.
39. Na čistenie nepoužívajte kovové drôtenky, pretože kúsky kovu môžu spôsobiť skrat a úraz elektrickým prúdom.
40. Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodený, spadol, nefunguje správne, je poškodený napájací prívod alebo vidlica. Nepoužívajte spotrebič s poškodeným príslušenstvom. Opravu zverte iba autorizovanému servisu. Spotrebič neobsahuje diely, ktoré by mohol používateľ sám opraviť. Všetky opravy, nastavenia alebo iné než bežnú údržbu smie vykonávať iba kvalifikovaná osoba autorizovaného servisu.
41. Spotrebič okamžite vypnite a odpojte od zdroja napájania, ak zaznamenáte dym vychádzajúci z neho. Vyčkajte, až dym prestane vychádzať, než vyberiete nádobu zo spotrebiča.
42. Do spotrebiča môžete uložiť dodávané príslušenstvo. Neskladujte v spotrebiči iné cudzie predmety.
43. Uložte spotrebič na dobre vetrané miesto, mimo dosahu detí a domácich maznáčikov. Uistite sa, že je odpojený od zdroja napájania pred uložením.

Prehľad

- 1 Ovládací panel s displejom
- 2 Vnútorý priestor fritézy
- 3 Telo fritézy
- 4 Protišmykové nôžky
- 5 Vyberateľná nádoba s priezorom
- 6 Držadlo
- 7 Fritovacia tácka



Ovládací panel

- 8 Displej
- 9 Ikony teplôt
- 10 Tlačidlá prednastavených programov
- 11 Ovládacie tlačidlá

Tlačidlá prednastavených programov, ovládacích tlačidiel a ich význam



Program prípravy hranolčekov



Rozsvietenie/zhasnutie vnútorného priestoru



Program prípravy kuracích dolných stehien



Predĺženie času prípravy



Program prípravy steakov



Nastavenie teploty



Program prípravy kreviet a morských plodov



Skrátenie času prípravy



Program vlastného nastavenia teploty a času prípravy



Zapnutie/vypnutie fritézy a spustenie fritézy

TECHNICKÉ PARAMETRE

Napájanie	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Príkion	1700 W
Rozmery	30 × 27 × 47 cm (v × š × h)
Hmotnosť	4,1 kg
Objem nádoby	8 l

POUŽITIE

Pred prvým použitím

Vyberte spotrebič a jeho príslušenstvo z obalu. Pred likvidáciou obalu sa uistite, že ste vybrali všetky komponenty. Skontrolujte, či nie sú spotrebič a príslušenstvo poškodené. Utrite vonkajší povrch spotrebiča mäkkou a suchou hubkou.

Umyte príslušenstvo v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite a utrite dosucha.

Umiestnenie

Umiestnite teplovzdušnú fritézu na pevný, rovný a teplovzdorný povrch v dostatočnej vzdialenosti od sieťovej zásuvky. Uistite sa, že je okolo rúry dostatočný a voľný priestor na správnu cirkuláciu a odvod prebytočného tepla (aspoň 20 cm). Skontrolujte, či je rúra umiestnená v bezpečnej vzdialenosti od horľavých materiálov alebo predmetov.

Prvé zapnutie

Pred prvým použitím odporúčame fritézu zapnúť naprázdno na asi 20 minút, aby došlo k odstráneniu mastnoty, ktorá mohla prilpnúť pri výrobe, a k odstráneniu nepríjemného zápachu z nového spotrebiča.

Za tento čas môžete zaznamenať slabý dym a mierny nepríjemný zápach. Ide o normálny jav a neovplyvňuje to správny chod spotrebiča. Miestnosť potom riadne vyvetrajte.



Varovanie:

Pri prenášaní sa uistite, že ste ju bezpečne uchopili zospodu. Nikdy neprenášajte spotrebič za držadlo.

Použitie fritézy

1. Umiestnite teplovzdušnú fritézu na pevný, rovný a teplovzdorný povrch v dostatočnej vzdialenosti od sieťovej zásuvky.
2. Uchopte nádobu za držadlo a vytiahnite ju z tela fritézy.
3. Do fritovacej tácky vložte potraviny, ktoré chcete pripraviť.



Varovanie:



Nádobu nepreplňujte. Vkladajte vždy odporúčané množstvo pre daný typ prípravy.



4. Nádobu s fritovacou táckou vložte do tela fritézy.



Varovanie:

Nepoužívajte fritézu bez riadne inštalovanej nádoby a fritovacej tácky v nej.

5. Zapojte zástrčku prírodného kábla do sieťovej zásuvky.
6. Stlačte tlačidlo  a fritéza sa zapne.
7. Vyberte jeden z prednastavených programov stlačením príslušného tlačidla programu – viac informácií ďalej v návode.
8. Stlačte tlačidlo  a fritéza sa spustí. Spustí sa odpočítavanie času prípravy.
9. Počas prípravy zaznie zvukové upozornenie, aby ste potraviny premiešali alebo otočili. Opatrne vyberte nádobu z tela fritézy. Chod fritézy sa preruší. Potraviny premiešajte a potom vložte späť do tela fritézy. Chod fritézy sa automaticky obnoví.

10. Proces prípravy môžete takisto prerušiť stlačením tlačidla . Po premiešaní a vrátení nádoby do tela fritézy je nutné stlačiť tlačidlo , aby ste obnovili jej chod.
11. Počas prípravy budú štava a tuk odkvapkávať do nádoby. Buďte opatrní pri vyberaní nádoby z tela fritézy, pretože štava a tuk sú veľmi horúce.



Poznámka:

Technológia rýchleho ohrevu vzduchu ho neustále ohrieva vnútri fritézy, a preto vyťahnutie nádoby na krátky čas neovplyvní proces prípravy.

12. Hneď ako je proces prípravy dokončený, zaznie päťkrát zvukové upozornenie a fritéza sa prepne do pohotovostného režimu.
13. Uchopte nádobu za držadlo a veľmi opatrne ju vyťahnite z tela fritézy. Položte nádobu na tepelne odolnú podložku.
14. Skontrolujte, či sú potraviny správne opečené. Ak ešte nie sú, vložte nádobu do tela fritézy a nastavte požadovaný čas prípravy a teplotu.



Poznámka:

Prípravu môžete kedykoľvek zrušiť dlhým stlačením tlačidla .








Varovanie:


Po dokončení prípravy budú nádoba, fritovacia tácka aj potraviny veľmi horúce. V závislosti od dĺžky času prípravy môže pri vysunutí nádoby z tela fritézy unikať aj veľmi horúca para. Buďte obzvlášť opatrní, aby ste sa nepopálili alebo neoparili. Vždy noste kuchynské lapky.

15. Vyberte potraviny z nádoby. Vždy držte nádobu za jej rukoväť a noste kuchynské lapky. Väčšie kusy potravín vyberte pomocou kuchynských klieští. Používajte drevené, plastové alebo kovové kuchynské náčinie s plastovým zakončením. Nepoužívajte celokovové náčinie, pretože by mohlo dôjsť k poškrabaniu neprílišného povrchu.
16. Ak už nebudete fritézu používať, odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky a nechajte ju úplne vychladnúť pred jej vyčistením.



Tabuľka prednastavených programov

Ikona	Význam	Východisková teplota	Východiskový čas prípravy	Nastavenie času prípravy
	Hranolčky	200 °C	20 min	1 – 60 min.
	Kuracie dolné stehná	200 °C	25 min	1 – 60 min.
	Steak	180 °C	15 min	1 – 60 min.
	Krevety/morské plody	180 °C	10 min	1 – 60 min.
	Vlastný program	80 °C	10 min	1 – 60 min.

Nastavenie teploty

1. Vyberte jeden z prednastavených programov.
2. Opakovaným stlačením tlačidla  nastavte požadovanú teplotu: 80 °C – 160 °C – 180 °C – 200 °C.

Nastavenie času prípravy

1. Vyberte jeden z prednastavených programov
2. Tlačidlami  /  nastavte požadovaný čas prípravy. Každým krátkym stlačením zmeníte čas prípravy o 1 minútu. Dlhým stlačením zmeníte čas prípravy o 5 minút.
3. Čas prípravy môžete nastaviť od 1 do 60 minút.



Poznámka:

Teplotu aj čas prípravy môžete upraviť tak pred spustením fritézy, ako aj počas prípravy.

Tipy a rady

V teplovzdušnej fritéze je možné pripraviť rovnaké pokrmy ako v tradičnej rúre.

Menšie kúsky v polovici prípravy premiešajte, aby ste dosiahli optimálne výsledky prípravy. Tým zaistíte, že potraviny budú rovnomerne pripravené.

Čas prípravy je potrebné prispôbiť množstvu potravín. Čím je množstvo potravín vyššie, tým dlhší čas je nutný na ich prípravu. A naopak.

Niektoré potraviny sa môžu počas prípravy pripieť k fritovaciemu košu. Odporúčame preto najskôr nastriekať fritovací kôš stolovým olejom s vysokým bodom zadymenia a potom vložte potraviny.

Vo fritéze nepripravujte potraviny s vysokým obsahom tuku (napr. klobásky), pretože by mohlo dôjsť k vznieteniu.

Chrumkavé hranolčeky dosiahnete, keď ich potriete trochou rastlinného oleja.

Teplovzdušnú fritézu môžete používať aj na ohrev potravín. Nastavte teplotu na 160 °C a čas prípravy na 10 minút.



Varovanie:

Do nádoby nelejte olej ani iné tekutiny. Hrozí riziko vznietenia.

Domáce hranolčeky

1. Olúpte zemiaky a nakrájajte ich na rovnako veľké hranolčeky.
2. Hranolčeky riadne opláchnite a vysušte papierovou utierkou.
3. Do veľkej misy nalejte polovicu lyžice stolového oleja a pridajte hranolčeky. Dobre obalte hranolčeky v oleji.
4. Hranolčeky presypte do sitka a nechajte odkvapkať.
5. Vložte do fritovacieho koša a osmažte.



Poznámka:

Je dôležité hranolčeky riadne osušiť, než ich obalíte v oleji, a odkvapkať, než ich budete smažiť. Len tak dosiahnete chrumkavý efekt.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením alebo akoukoľvek údržbou vždy spotrebič vypnite, odpojte vidlicu napájacieho prívodu od sieťovej zásuvky a nechajte ho celkom vychladnúť. Teplovzdušnú fritézu čistite po každom použití.



Varovanie:

Nikdy neponárajte spotrebič, napájací prívod ani vidlicu do vody či inej tekutiny.

Na čistenie žiadnych častí spotrebiča nepoužívajte umelohmotné alebo kovové drôtenky, hrubé čistiace prostriedky, chemikálie, benzín, rozpúšťadlá ani iné podobné látky. Mohlo by dôjsť k vážnemu narušeniu povrchovej úpravy.

Nádoba a fritovacia tácka

Nádobu a fritovaciu tácku umyte v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite a utrite dosucha.

Ak dôjde k pripečeniu potravín k fritovacej táčke, nalejte do nádoby teplú vodu s kuchynským prostriedkom na umývanie riadu a vložte fritovaciu tácku dovnútra. Nechajte pôsobiť asi 10 minút a potom vyčistite.

Vnútorý priestor fritézy

Utrite vnútorný priestor mäkkou, mierne navlhčenou hubkou. Osušte papierovou utierkou. Na odstránenie nečistôt z ohrievacieho telesa použite mäkkú kefku.

Vonkajší povrch fritézy

Utrite vonkajší povrch fritézy mäkkou, mierne navlhčenou hubkou. Utrite dosucha. Zaisťte, aby voda nevnikla dovnútra fritézy cez ventilačné otvory.



Varovanie:

Žiadna časť teplovzdušnej fritézy nie je určená na umývanie v umývačke.

Uloženie

Pred uložením sa uistite, že sú spotrebič aj jeho príslušenstvo vychladnuté a čisté. Spotrebič a jeho príslušenstvo uložte na suché a dobre vetrané miesto mimo dosahu detí alebo domácich maznáčikov.

Na spotrebič nekladte žiadne predmety.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Riešenie
Fritéza nefunguje.	Fritéza nie je zapojená v zásuvke/zásuvka nie je pod napätím.	Skontrolujte, či je vidlica správne zapojená v zásuvke/skontrolujte dodávku elektrickej energie.
	Napätie uvedené na štítku fritézy nezodpovedá napätiu vo vašej sietovej zásuvke.	Skontrolujte napätie u svojho dodávateľa elektrickej energie.
	Nie je nastavený čas prípravy.	Nastavte požadovaný čas prípravy alebo zvolte program automatickej prípravy.
	Nádoba nie je správne vložená vo fritéze.	Vložte nádobu riadne do fritézy.
Potraviny nie sú dostatočne prepečené.	V nádobe je príliš mnoho potravín.	Prípravujte potraviny v menších dávkach.
	Je nastavená nízka teplota.	Upravte teplotu.
	Čas prípravy je krátky.	Predĺžte čas prípravy.
Predsmažené potraviny nie sú chrumkavé.	Predsmažené potraviny sú vhodné na prípravu v tradičnej fritéze.	Používajte predsmažené potraviny určené na prípravu v tradičnej rúre a potrite ich trochou stolového oleja.
Nádobu nie je možné zasunúť do fritézy.	V nádobe je príliš mnoho potravín.	Odoberte nadmerné množstvo. Nádobu a fritovaciu tácku nepreplňujte.
Z fritézy uniká biely dym.	Potraviny s vysokým obsahom tuku počas prípravy uvoľňujú veľké množstvo tuku, ktorý sa nadmerne zahrieva a prepaľuje, a to spôsobuje biely dym.	Odporúčame nepripravovať potraviny s vysokým obsahom tuku vo fritéze.
	V nádobe zostali zvyšky tuku z predchádzajúcej prípravy.	Po každom použití riadne vyčistite nádobu aj fritovaciu tácku.
Z fritézy je cítiť nepríjemný zápach.	Na ohrievacie teleso sa pripiekli suroviny.	Po vychladení fritézy očistite ohrievacie teleso.
Tlačidlá na ovládacom paneli nefungujú.	Ovládací panel je špinavý od vody alebo zvyškov oleja.	Utrite ovládací panel alebo ruky čistou utierkou.
	Máte vlhké prsty alebo špinavé od oleja.	

Problém	Príčina	Riešenie
Hranolčky nie sú rovnomerne osmažené.	Použili ste nesprávny typ zemiakov.	Používajte pevné zemiaky varného typ A alebo B.
	Hranolčky ste nedostatočne opláchlí, aby sa odstránil nadbytočný škrob.	Riadne opláchnite čerstvé hranolčky pred smažením.
Hranolčky nie sú dostatočne chrumkavé.	Chrumkavosť hranolčiek závisí od množstva oleja, ktorým ich potriete, a obsahu vody v nich.	Hranolčky riadne osušte, než ich potriete olejom. Nakrájajte zemiaky na tenké hranolčky. Pridajte malé množstvo oleja, aby boli hranolčky riadne chrumkavé.

Ak problém nie je uvedený v tabuľke vyššie alebo sa problém nepodarilo vyriešiť, vypnite spotrebič, odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky a obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Köszönjük, hogy a SIGURO márka termékét választotta! Köszönjük, hogy megtisztelt bennünket a bizalmával! Örömmel mutatjuk be Önnek a készülékünket, a készülék funkcióit és a készülék használatát.

Hiszünk abban, hogy tisztességes és felelős vállalat vagyunk, ezért csak olyan beszállítókkal dolgozunk együtt, akik megfelelnek a munkavállalók érdekeinek a védelmére, a munkavállalói visszaélések megelőzésére, továbbá a tisztességes munkakörülmények biztosítására vonatkozó szigorú kritériumainknak.

Amennyiben a készüléken olyan karbantartást vagy javítást kíván végrehajtani, amelyhez a készüléket meg kell bontani, akkor forduljon a márkaszervizhez a siguro@alza.cz e-mailen, vagy hívja fel a vevőszolgálatunkat. A kényelmesebb ügyintézés érdekében egybevontuk a kapcsolati helyeinket, így a fenti kapcsolatokat nem csak a javítások és karbantartások megrendeléséhez, hanem a reklamációk benyújtásához vagy a garancia utáni szervizeléshez is fel lehet használni.

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK



A használatba vétel előtt figyelmesen olvassa el a jelen útmutatót, és azt későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg.

1. A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
2. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.
3. A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják.
4. A készüléket és a hálózati vezetékét úgy kell elhelyezni, hogy ahhoz 8 év alatti gyerekek ne férhessenek hozzá.
5. Az áramütések megelőzése érdekében, a készülék

sérült hálózati vezetékét csak márkaszerviz, vagy villanszerelő szakember cserélheti ki.



FIGYELMEZTETÉS! FORRÓ FELÜLET! Ha a készülék be van kapcsolva, akkor a készülék külső felülete erősen felmelegszik.

6. A készüléket és a hálózati vezetékét vízbe vagy más folyadékba mártani, vagy folyóvíz alatt elmosni tilos.
7. A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távírányított) konnektorhoz csatlakoztatni.
8. Az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő felületeket és tartozékokat a jelen útmutató előírásai szerint tisztítsa meg.
9. A készülék csak háztartásokban használható, ételek készítéséhez. A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő célokra használja. A készüléket kereskedelmi célokra, ipari vagy laboratóriumi környezetben, illetve szabadban nem lehet használni.
10. A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező hálózathoz szabad csatlakoztatni.
11. A hálózati vezetékét csatlakoztassa egy szabályszerűen leföldelt fali aljzathoz.
12. Ne érintse meg a forró felületeket. Csak a fogantyúkat és a működtető elemeket fogja meg. A forró tartozékokat konyhai kesztyűben fogja meg.
13. A készülékhez kizárólag csak a mellékelt vagy a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon.
14. A készüléket, a hálózati vezetékét és a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba mártani tilos, ellenkező esetben áramütés érheti.
15. Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen hozzá forró felületekhez. A hálózati vezeték nem lóghat le a konyhai munkalap, vagy az asztal széléről.
16. A készüléket sima és szilárd, valamint vízszintes helyre, egy fali aljzathoz közel állítsa fel. Használat közben a készülék körül hagyjon szabad helyet a levegő megfelelő áramlásához és a készülék biztonságos használatához.
17. A készüléket ne használja a fallal vagy más elektromos készülékkel szemben.
18. A készüléket ne tegye gáz vagy elektromos tűzhelyre, illetve azok közelébe, továbbá olyan helyre, ahol forró sütőhöz vagy más hőforráshoz hozzáférhet.
19. A készüléket ne tegye falra szerelt konyhaszekrény alá, gyúlékony vagy hőre érzékeny anyagok közelébe.
20. Ez a készülék szabadon álló készülék. A készüléket nem szabad beépíteni

vagy szekrényben használni.

21. A készüléket csak szabályszerűen összeszerelt és előkészített állapotban használja. A készüléket ne használja edény vagy sütőtálca nélkül.
22. A készülék bekapcsolása előtt a készülékből az idegen tárgyakat vegye ki.
23. A bekapcsolt készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.
24. A hálózathoz csatlakoztatott és bekapcsolt készüléket ne mozgassa és ne helyezze át.
25. Ha a készülékben forró olaj vagy víz van, akkor a készüléket óvatosan mozgassa.
26. A készülékbe csak hőálló üveg vagy fém edényeket tegyen be. Ételeket papír, karton, műanyag stb. edényekben készíteni és felmelegíteni tilos.
27. A kosárba ne tegyen túl sok alapanyagot.
28. Az edény kihúzása közben legyen óvatos, az edényből forró gőz, forró levegő áramolhat ki, vagy forró olaj fröccsenhet ki. Az arcát és a kezét tartsa távol a kiáramló gőztől és meleg levegőtől.
29. A készülék felső részére ne tegyen tárgyakat, még akkor sem, ha a készüléket nem használja. A felső rész nem tárolóhely.
30. Az edény kihúzása közben legyen nagyon óvatos. A sütőedény és a kosár, valamint az ételek forrók. Az edénybe csepeggő zsír vagy lé nagyon forró lehet. A sütési időtől függően, az edényben forró gőz gyűlik össze, ami az edény kihúzása után azonnal kiáramlik. Égési sérülést szenvedhet.
31. Amikor a készülék be van kapcsolva, akkor a fűtőtestet ne érintse meg. Égési sérülést szenvedhet.
32. A készülék használata közben, a szellőztető nyílásokból forró gőz áramolhat ki. A kezét és az arcát tartsa távol a szellőztető nyílásoktól. A kiáramló gőz égési sérülést okozhat.
33. A készülék tartozékait és az étel alapanyagokat se csomagolja alufóliába. A készülék túlmelegedhet.
34. A készülékbe ne tegyen nagy méretű alapanyagokat, alufóliába vagy más fém csomagolóanyagba csomagolt alapanyagokat. Áramütés vagy tűz veszélye áll fenn.
35. Az edény kihúzása után a készülék lekapcsolja a fűtést.
36. A készülék szellőztető nyílásait ne takarja le. A készülék túlmelegedhet.
37. A készüléket a be- és kikapcsolóval kapcsolja le. A készülék üzemeltetés közben bármikor lekapcsolható.
38. A készülék tisztítása, szét- és összeszerelése, áthelyezése és eltávolítása előtt, illetve ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, vagy azt felügyelet nélkül hagyja, akkor kapcsolja le a készüléket, és a hálózati vezetékét is húzza ki az elektromos aljzatból. A készülék mozgatása, áthelyezése, tisztítása és eltávolítása előtt várja meg a készülék lehűlését.
39. A tisztításhoz ne használjon fém drótszivacsot, mert a drótforgácsok zárlatot okozhatnak.
40. A készüléket ne használja, ha a hálózati vezeték vagy csatlakozódugó sérült, illetve ha a készülék rendellenesen működik (vagy például leesett). Sérült tartozékokkal ne üzemeltesse a készüléket. A készülék javítását bízza márkaszervizre. A készülékben nincsenek olyan alkatrészek, amelyeket a felhasználó megjavíthat. Az ápolás és tisztítás kivételével, a karbantartásokat és a javításokat bízza a márkaszervizre.

41. Ha a készülékből füst áramlik ki, akkor a készüléket azonnal kapcsolja le. Várja meg a füst megszűnését, majd az edényt húzza ki a készülékből.
42. A készülékben a mellékelt tartozékokat lehet használni. A készülékben ne tároljon idegen tárgyakat.
43. A készüléket száraz és jól szellőző, gyerekektől és háziállatoktól elzárt helyen tárolja. Az eltárolás előtt a hálózati csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból.



A készülék részei

- 1 Kijelzős működtető panel
- 2 Készülék belső tér
- 3 Készülék
- 4 Csúszásgátló lábak
- 5 Kivehető edény ablakkal
- 6 Fogantyú
- 7 Sütőtálca

Működtető panel

- 8 Kijelző
- 9 Hőmérséklet ikon
- 10 Előre beállított sütőprogram gombok
- 11 Működtető gombok

Működtető gombok, és előre beállított sütőprogram gombok



Hasábburgonya sütés



Belső tér világítás be- és kikapcsolása



Csirkecomb sütés



Sütési idő meghosszabbítása



Steak sütés



Hőmérséklet beállítása



Rák és tenger gyümölcsei program



Sütési idő lerövidítése



Egyedi sütési idő és hőmérséklet beállítása



Készülék be- és kikapcsolása, sütés indítása

MŰSZAKI PARAMÉTEREK

Tápellátás	220–240 V~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	1700 W
Méretek	30 × 27 × 47 cm (ma×szé×mé)
Tömeg	4,1 kg
Portartály térfogata	8 l

HASZNÁLAT

Az első használatba vétel előtt

Vegye ki a készüléket és tartozékait a dobozból. A csomagolóanyag megsemmisítése előtt ellenőrizze le, hogy abból kivett-e minden tartozékot. Ellenőrizze le a terméket és tartozékait, illetve azok sérülésmentességét.

A külső felületeket tiszta és puha vizes ruhával törölje le, majd törölje szárazra.

A tartozékokat mosogatószeres meleg vízben kézzel mosogassa el. Öblítse le és szárítsa meg (vagy törölje szárazra).

Elhelyezés

A készüléket sima, szilárd és hőálló, valamint vízszintes helyre, egy fali aljzathoz közel állítsa fel. A készülék körül és felett hagyjon elegendő helyet (legalább 20 cm-t) a levegő szabad áramlásához és a keletkező hő elvezetéséhez. A sütőt biztonságos távolságban használja a gyúlékony anyagoktól és tárgyaktól.

Első bekapcsolás

Az első használatba vétel előtt, a készüléket körülbelül 20 percre kapcsolja be a legmagasabb hőmérséklettel, hogy megszűnjön a készülék kellemetlen szaga, és kiégjen a gyártásból visszamaradt olaj.

A készülékből ezen idő alatt enyhe füst vagy kellemetlen szag áramolhat ki. Ez normális jelenség, nincs hatással a készülék működésére. A helyiséget ezt követően alaposan szellőztesse ki.



Figyelmeztetés!

A készülék mozgatásához a készüléket az alsó részén fogja meg. A készüléket az edény fogantyújánál megfogva mozgatni tilos.

A készülék használata

1. A készüléket sima, szilárd és hőálló, valamint vízszintes helyre, egy fali aljzathoz közel állítsa fel.
2. Fogja meg az edény fogantyúját és a sütőedényt húzza ki a készülékből.
3. Az alapanyagokat tegye a sütőtálcára.



Figyelmeztetés!



Az edényt ne töltsé túlságosan tele. Az adott alapanyagból csak az előírt mennyiséget tegye be.

4. A sütőedényt a tálcával dugja a készülékbe.





Figyelmeztetés!

A készüléket a sütőedény és a sütőtálca, valamint az alapanyagok nélkül ne kapcsolja be.

5. A hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz.
6. A sütés indításához nyomja meg a  gombot.
7. Válasszon egyet az előre beállított programok közül (az adott gomb megnyomásával).
8. A sütés indításához nyomja meg a  gombot. A készülék megkezdí a beállított idő visszaszámlálását.
9. Sütés közben sípszó hallatszik, amely arra figyelmezteti, hogy az alapanyagokat

össze kell rázni vagy át kell fordítani. Az edényt óvatosan húzza ki a készülékből. A készülék szünetelteti a sütést. Az alapanyagokat rázza össze vagy fordítsa át, majd az edényt dugja vissza a készülékbe. A készülék automatikusan folytatja a sütést.

10. A sütés a  gomb megnyomásával is szüneteltethető. Az alapanyag összerázása vagy átfordítása, majd az edény készülékbe való visszadugása után, a sütés folytatásához nyomja meg a  gombot.
11. A sütés közben a zsír és a lé az edénybe csepeg le. Az edény kihúzása közben legyen óvatos, az edény alján felgyülemelő folyadék forró.



Megjegyzés:

A készülékben lévő levegőt gyorsan felmelegítő technológiának köszönhetően az edény rövid ideig tartó kihúzása nincs hatással a sütési folyamatra.

12. Amikor a sütés befejeződik, akkor erre a készülék öt ét sípszóval figyelmezteti, majd átkapcsol készenléti üzemmódba.
13. Fogja meg az edény fogantyúját és a sütőedényt óvatosan húzza ki a készülékből. A kihúzott edényt hőálló alátétre helyezze le.
14. Ellenőrizze le az étel készre sülését. Ha az étel még nincs kész, akkor az edényt dugja vissza a készülékbe és állítson be sütési paramétereket.



Megjegyzés:

A  gomb hosszú megnyomásával a sütést bármikor be lehet fejezni.








Figyelmeztetés!

A sütés befejezése után az edény, a kosár és az étel is forró. A sütési időtől függően, az edényben forró gőz gyűlik össze, ami az edény kihúzása után azonnal kiáramlik. Legyen óvatos, kerülje el az égési sérüléseket. Használjon konyhai kesztyűt.


15. Vegye ki a kész ételt. A sütőedényt csak a fogantyúnál fogja meg, viseljen konyhai kesztyűt. A nagyobb darabokat konyhai csipesszel szedje ki a kosárból. Csak fa, műanyag, vagy műanyag végű fém konyhai eszközöket használjon. Ne használjon csak fém konyhai eszközöket, ezek megkarcolhatják a tapadásmentes felületet.
16. A használat után a hálózati csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból. A tisztítás megkezdése előtt várja meg a készülék teljes lehűlését.

Előre beállított programok táblázata



Ikon	Jelentés	Alapértelmezett hőmérséklet	Alapértelmezett főzési idő	A sütési idő beállítása
	Hasábburgonya	200 °C	20 perc	1–60 perc
	Csirkecomb	200 °C	25 perc	1–60 perc
	Steak	180 °C	15 perc	1–60 perc

Ikón	Jelentés	Alapértelmezett hőmérséklet	Alapértelmezett főzési idő	A sütési idő beállítása
	Rák / tengeri gyümölcsök	180 °C	10 perc	1–60 perc
	Egyedi program	80 °C	10 perc	1–60 perc

Hőmérséklet beállítása

- Válasszon egyet az előre beállított sütőprogramok közül.
- A  gomb nyomogatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet: 80 °C – 160 °C – 180 °C – 200 °C.

A sütési idő beállítása

- Válasszon egyet az előre beállított sütőprogramok közül.
- A  /  gombokkal állítsa be a kívánt sütési időt. Minden rövid gombnyomással 1 perccel növeli vagy csökkenti a sütési időt. Minden hosszú gombnyomással 5 perccel növeli vagy csökkenti a sütési időt.
- A főzési időt 1 és 60 perc között lehet beállítani.



Megjegyzés:

A sütési időt és hőmérsékletet a sütés megkezdése előtt, vagy a sütés közben is be lehet állítani.

Tippek és tanácsok

A forrólevegős fritőzben ugyanolyan ételek készíthetők, mint a hagyományos sütőben. A kisebb alapanyagokat a sütési idő felénél rázza össze vagy forgassa át. Erre azért van szükség, hogy az alapanyag egyenletesebben süljön át.

A sütési időt az alapanyagok mennyiségétől függően kell beállítani. Minél több az alapanyag, annál hosszabb sütési időt kell beállítani. És ez fordítva is igaz.

Bizonyos élelmiszerek hozzáülhetnek a kosárhoz. Javasoljuk, hogy a sütőkosarat magas égési hőmérsékletű olajjal (zsiradékkal) kenje be, majd a kosárba tegye bele az alapanyagokat.

A készülékben ne süssön magas zsírtartalmú alapanyagokat (pl. kolbászt), mert a kicsepegő zsír meggyulladhat.

A hasáburgonya ropogósabb lesz, ha azt kevés étolajban megforgatja.

A forrólevegős készüléket ételek felmelegítéséhez is lehet használni. A hőmérsékletet állítsa be 160°C-ra, a sütési időt pedig 10 percre..



Figyelmeztetés!

Az edénybe olajat vagy zsiradékokat önteni tilos. Ezek begyulladhatnak.

Házi hasáburgonya

- A burgonyát hámozza meg, majd szeletelje egyforma darabokra.
- Alaposan öblítse le vízzel és papírkendőn szárítsa meg.
- Egy nagy edénybe öntsön ½ evőkanál olajat, és dobja rá a burgonya szeleteket. A burgonyaszeleteket forgass át az olajban.

4. A burgonyát öntse át egy nagy szitába és hagyja lecsöpögni.
5. Rakja át a sütőkosárba, majd süsse meg.



Megjegyzés:

Fontos, hogy a burgonya szeleteket alaposan szárítsa meg, mielőtt az olajba forgatja. Csak így lesz ropogós a hasáburgonya.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka megkezdése előtt a készüléket kapcsolja le, és a hálózati vezetéket is húzza ki. A forrólevegős fritőzt minden használat után tisztítsa meg.



Figyelmeztetés!

A készüléket és a hálózati vezetéket vízbe vagy más folyadékba mártani, vagy folyóvíz alatt elmosni tilos.

A tisztításhoz ne használjon karcoló szemcséket tartalmazó tisztítószerket, drótszivacsot vagy fém eszközöket, illetve agresszív anyagokat (pl. benzint) tartalmazó készítményeket. Ezek a készülék és tartozékai felületén maradandó sérüléseket okozhatnak.

Sütőedény és sütőtálca

A sütőedényt és a sütőtálcát mosogatószeres meleg vízben kézzel mosogassa el. Öblítse le és szárítsa meg (vagy törölje szárazra).

Amennyiben az edény és a tálca felületéről nem tudja eltávolítani a rátapadt élelmiszereket, akkor az edénybe öntsön meleg vizet, cseppentsen bele néhány csepp mosogatószeret és tegye bele a kosarat. Hagyja 10 percig hatni, majd mosogassa el.

Készülék belső tér

A belső felületeket puha és enyhén benedvesített ruhával törölje meg. Papír törülközővel törölje szárazra. A fűtőtestről a szennyeződéseket puha kefével távolítsa el.

Készülék külső felülete

A külső felületeket puha és enyhén benedvesített ruhával törölje meg. Majd törölje szárazra.

Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokba ne kerüljön víz.



Figyelmeztetés!

A készülék tartozékait mosogatógépben elmosogatni nem lehet.

Tárolás

A tárolás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék és tartozékai tiszták és szárazok-e. A terméket száraz és jól szellőző, gyerekektől és háziállatoktól elzárt helyen tárolja. A készülékre ne helyezzen rá tárgyakat.

PROBLÉMAMEGOLDÁS

Probléma	Ok	Megoldás
A fritóz nem működik.	A hálózati csatlakozódugó nincs a fali aljzatba dugva, vagy nincs feszültség az aljzatban.	Ellenőrizze le, hogy a csatlakozódugó be van-e dugva a fali aljzatba, ellenőrizze e a kismegszakítót.
	A készülék nincs megfelelő tápfeszültséghez csatlakoztatva.	Ellenőrizze le, hogy a készüléket a címkén található tápfeszültséghez csatlakoztatta-e.
	Nincs sütési idő beállítva.	Állítson be sütési időt, vagy kapcsolja be az automatikus sütést.
	A sütőedény nincs helyesen a készülékbe helyezve.	A sütőedényt szabályszerűen tegye a készülékbe.
Az étel kemény, nem sült meg.	Az edényben túl sok az alapanyag.	Kisebb adagokat süssön meg.
	Túl alacsony sütési hőmérséklet van beállítva.	Állítson be magasabb hőmérsékletet.
	A sütési idő túl rövid.	Állítson be hosszabb sütési időt.
Az étel nem ropogós.	Az elősütött alapanyagokat általában csak hagyományos fritózban lehet elkészíteni.	Olyan elősütött alapanyagokat vásároljon, amelyeket hagyományos sütőben lehet elkészíteni.
Az edényt nem lehet a készülékbe dugni.	Az edényben túl sok az alapanyag.	Vegyén ki alapanyagot az edényből. A sütőedényt és sütőtálcát ne töltsen túl.
A készülékből fehér füst száll ki.	Bizonyos zsírosabb alapanyagok a sütés közben nagyobb mennyiségű zsírt eresztenek, ami miatt a készülékből fehér füst szállhat ki.	Ne süssön túl zsíros alapanyagokat a készülékben.
	Az edényben a korábbi sütésből visszamaradt zsíros szennyeződés van.	Minden használat után alaposan tisztítsa meg az edényt és a kosarat is.
Működés közben kellemetlen szagot érezni.	A fűtőtestre élelmiszer alapanyag sült rá.	A készülék lehűlése után a fűtőtestet tisztítsa meg.
A gombok a működtető panelen nem reagálnak a megnyomásra.	A működtető panel koszos, vagy arra olaj tapadt rá.	A működtető panelt tiszta ruhával tisztítsa meg.
	Az ujjá nedves vagy piszkos, amikor a gombot meg akarja nyomni.	

Probléma	Ok	Megoldás
A hasáburgonya nem sült át egyenletesen.	Nem jó burgonya fajtát használt.	Használjon A vagy B típusú burgonyát.
	A burgonyát nem öblítette le, a burgonyán keményítő maradt.	A sütés előtt a burgonya szeleteket alaposan le kell öblíteni.
A hasáburgonya nem ropogós.	A hasáburgonya víztartalma és az olajban való megforgatása hatással van a hasáburgonya ropogóságára.	A hasáburgonyát jól szárítsa meg, majd olajban forgassa át. A burgonyát vékony szeletekre szeletelje fel. A burgonyára csepegtessen olajat, a hasáburgonya ropogósabb lesz.

Ha a problémát a táblázatban leírtak szerint nem tudta megszüntetni, akkor a készüléket kapcsolja le és húzza ki a hálózati vezetékét a fali aljzatból, majd forduljon a vevőszolgálatunkhoz vagy a márkaszervizhez.

ENGLISH

The use of the WEEE Symbol indicates that this product should not be treated as household waste. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help protect the environment. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local authority, your household waste disposal service provider, or the shop where you purchased the item.

This product meets all of the related basic EU regulation requirements. The EU declaration of conformity is available on www.alzashop.com/doc.

This product sold in the European Union meet the requirements of Directive 2011/65/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (RoHS).

DEUTSCH

Das WEEE-Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall behandelt werden darf. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei. Für detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre lokale Behörde, Ihren Hausmüllentsorgungsdienstleister oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben. Dieses Produkt erfüllt alle relevanten EU-Vorschriften. Die EU-Konformitätserklärung ist unter www.alzashop.com/DoC einsehbar.

Dieses in der Europäischen Union verkaufte Produkt erfüllt die Anforderungen der EU Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektronikgeräten (RoHS).

ČESKY

Použití symbolu WEEE označuje, že tento výrobek nesmí být považován za domovní odpad. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete chránit životní prostředí. Pro podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku se prosím obraťte na místní úřad zabývající se likvidací domovního odpadu, poskytovatele služby zabývající se likvidací domovního odpadu

nebo obchod, kde jste produkt zakoupili. Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU. EU prohlášení o shodě je k dispozici na www.alzashop.com/doc.

Tento výrobek prodávaný v Evropské unii splňuje požadavky směrnice 2011/65/EU omezující používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (RoHS).

SLOVENSKY

Použitie symbolu WEEE označuje, že tento výrobok sa nesmie likvidovať s komunálnym odpadom. Ak výrobok správne zlikvidujete, prispějete k ochrane životného prostredia. Podrobnejšie informácie o recyklácii výrobku získate na miestnom zastupiteľstve, u poskytovateľov služieb likvidácie domového odpadu alebo v predajni, v ktorej ste výrobok zakúpili.

Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ. EÚ Vyhlásenie o zhode je k dispozícii na www.alzashop.com/doc.

Tento výrobok, predávaný v Európskej únii, spĺňa požiadavky smernice 2011/65/EU obmedzujúce používanie niektorých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach (RoHS).

MAGYAR

A WEEE szimbólum azt jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. A termék helyes megsemmisítésének biztonságával segít védeni a környezetet. A termék újrahasznosításával kapcsolatos részletesebb információkért, kérjük, forduljon a helyi hatóságokhoz, a háztartási hulladékkezelő szolgáltatóhoz vagy a bolthoz, ahol a terméket megvásárolta. Ez a termék megfelel az összes rá vonatkozó EU-s szabályozási követelménynek. Az EU megfeleléségi nyilatkozata a www.alzashop.com/DoC címen érhető el. Az Európai Unióban értékesített termékek megfelelnek az elektromos és elektronikai berendezésekben való egyes veszélyes anyagok használatának korlátozására vonatkozó 2011/65/EU (RoHS) irányelvnek.

CE



R20230530

SIGURO

Alza.cz a.s., Jankovcova 1522/53, 170 00 Prague 7, Czech Republic
© 2023 Alza.cz a.s. All Rights Reserved.

www.siguro.net