

SIGURO

Air Fryer

Air Fryer
Heißluftfritteuse
Horkovzdušná fritéza
Teplovzdušná fritéza
Forrólevegős fritőz

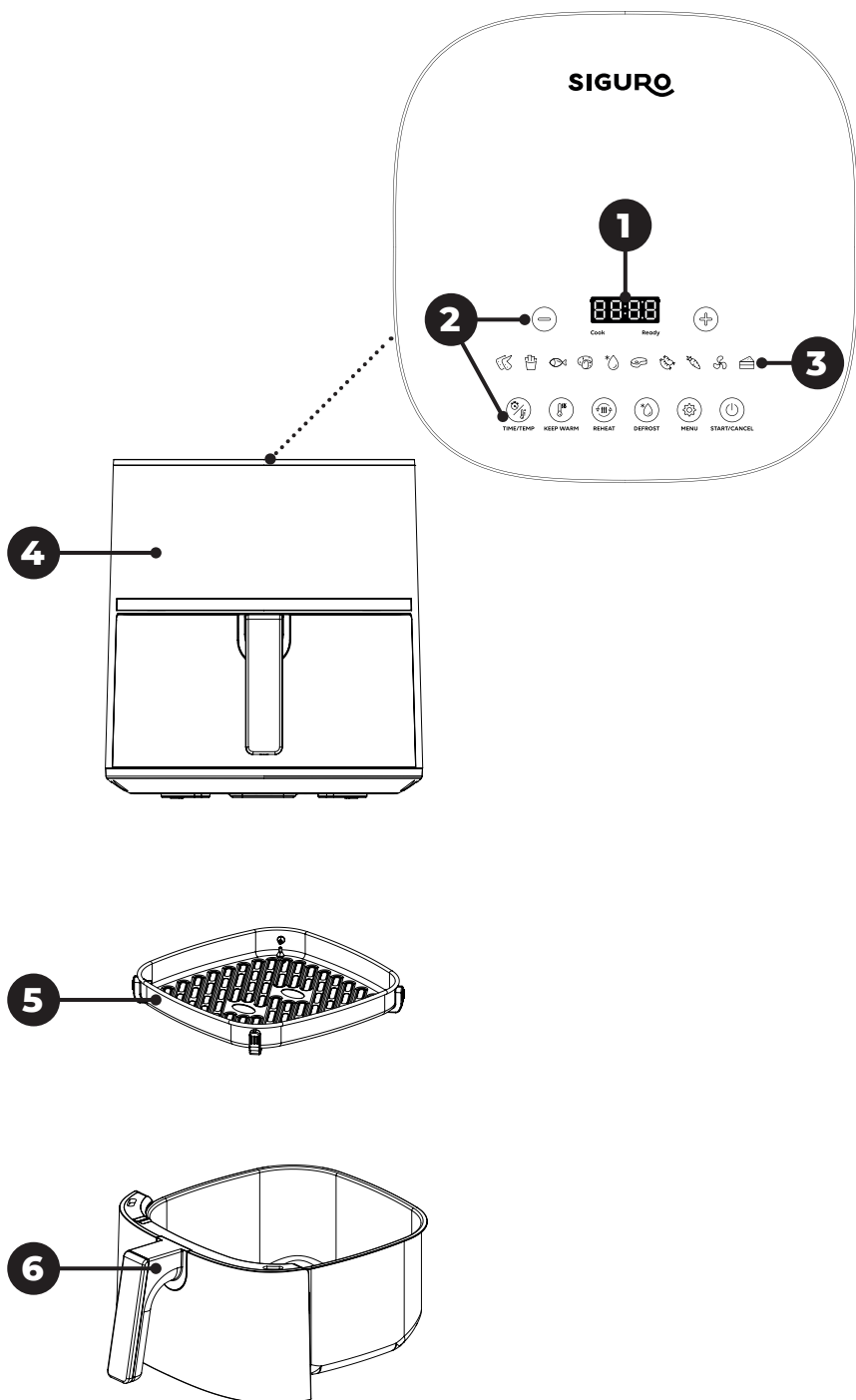


EN Translation of the operating instructions from the original language.
DE Übersetzung der Bedienungsanleitung aus der Originalsprache.
CZ Návod k použití v originálním jazyce.
SK Preklad návodu na použitie z originálneho jazyka.
HU A használati utasítás fordítása eredeti nyelvről.

SGR-AF-S500B
SGR-AF-S600BE

SIGURO

ENGLISH	4
Safety information	4
Overview	7
Technical specification	7
Use	8
Cleaning and maintenance	10
Troubleshooting	11
DEUTSCH	13
Sicherheitshinweise	13
Übersicht	16
Technische parameter	16
Verwendung	17
Reinigung und wartung	20
Problembehebung	21
ČESKY	23
Bezpečnostní informace	23
Přehled	26
Technické parametry	26
Použití	27
Čištění a údržba	30
Řešení potíží	30
SLOVENSKY	32
Bezpečnostné informácie	32
Prehľad	35
Technické parametre	35
Použitie	36
Čistenie a údržba	39
Riešenie problémov	39
MAGYAR	41
Biztonsági információk	41
A készülék részei	44
Műszaki paraméterek	44
Használat	45
Tisztítás és karbantartás	48
Hibaelhárítás	48



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 society and only work with suppliers who meet our strict criteria on employee protection, exploitation prevention 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 centre is available at siguro@alza.cz. You may also contact the vendor's helpline. For your convenience in solving any problems with the product, we have unified these contact points and the above contacts can be used in case of any complaints or post-warranty service.

The current version of this manual is available at www.siguro.net.

SAFETY INFORMATION



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

1. This appliance may be used by children 8 years of age and older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe manner and understand the potential hazards. Children must not play with the device. Cleaning and user maintenance should not be performed by unsupervised children, and never by children under 8 years of age. Children under 8 should keep clear of the appliance and its power supply.
2. Before connecting the appliance to power, make sure that the technical data on the rating plate of the appliance correspond to the voltage of the electrical outlet.
3. If the power cord is damaged, have it replaced by a qualified service centre in order to avoid a hazardous situation. It is forbidden to use the appliance with a damaged power cord.
4. This appliance must not be plugged into a timer - controlled or remotely switched electrical outlet.
5. This appliance is intended for domestic use only. It is not intended for commercial use.
6. Do not immerse the appliance or the power cord in liquids, expose it to rain or moisture, and use water only for cooking in accordance with these instructions. To protect against electric shock, do not immerse the power cord, plug or base in water or any other liquid.
7. Do not plug in or operate the controls with wet hands.

8. Do not touch the interior of the appliance during operation.
9. The appliance must not be used in close proximity to water, in bathrooms, showers and near swimming pools, where it may fall into the water or splash water on the product.
10. Do not bend the power cord over the edge of the table or other sharp edges, twist it or leave it near hot surfaces.
11. Always use the appliance on a flat, stable surface to prevent it from tipping over and to prevent hot liquids from spilling. Do not use the product in sinks, on drip trays or other uneven places.
12. Do not place the appliance in places where it may be exposed to high temperatures from stoves, radiators, gas appliances, etc.
13. Do not place the appliance on electrical and gas stoves and ovens.
14. When you are not using the appliance, first switch it off and then unplug it. Disconnect the power cord by pulling on the plug - never pull on the cord. Before maintenance and cleaning, switch off the appliance, unplug it and let it cool down. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for safe handling and cleaning.
15. Never connect or switch on the appliance without the fry pot properly inserted in the body of the cooker.
16. Do not immerse the base in water or liquid into the body of the cooker. Only the cooking vessel is intended to get wet.
17. Regularly check the power cord, plug and the entire appliance for damage. If you find any damage, stop using the appliance immediately and contact service.
18. Do not use a damaged or broken cooking vessel.
19. Do not use the appliance for purposes other than those for which it is intended.
20. Do not use the appliance outdoors.
21. The appliance should not be left unattended during operation.
22. Store the appliance in a dry indoor environment.
23. Do not attempt to repair, adjust or modify the appliance. There are no parts serviceable by the user inside.
24. Do not place other objects on the appliance, do not allow foreign objects to enter the openings and do not use it near walls, curtains, etc. Do not place the appliance on a wall or on other appliances.
25. The appliance heats up when in operation. Do not cover any openings, air intake or air outlet. Do not touch hot surfaces. Always use the handle. Use suitable tools and kitchen gloves when handling parts of the product during operation. Place the heated pot and basket on heat-resistant surfaces only.
26. Do not attempt to carry a hot appliance. Extreme care must be taken when moving the appliance containing hot oil or other hot liquids.
27. Be careful, hot steam is released through hot air outlets during hot air frying. The steam is very hot! Keep a safe distance from the appliance to prevent burns. Keep hands and face a safe distance from steam and air vents. After removing the fry pot from the appliance, take extra care to avoid scalding from the hot steam that is released from the food.
28. Do not switch on the appliance when it is on its side or upside down.

29. The use of accessories and attachments not recommended by the manufacturer may endanger persons or property.
30. The manufacturer declines any liability for damage caused by improper use or failure to follow the instructions in this manual. Improper use or non-compliance with the instructions will void the warranty.

**WARNING – HOT SURFACE**

Surfaces marked in this way become hot during use. Do not touch them!

OVERVIEW

- 1 Display
- 2 Controls
- 3 Preset program icons
- 4 Body of the fryer
- 5 Mat
- 6 Fry pot



Description of control buttons



Button to lower the temperature and / or time setting



REHEAT
Heating on / off button



Button to increase the temperature and / or time setting



DEFROST
Defrost on / off button



TIME/TEMP
Button for switching to the mode of custom setting of temperature and cooking time



MENU
Button for selecting a preset cooking programme



KEEP WARM
The button to turn the Keep Warm feature on / off



START/CANCEL
Button to switch the fryer on / off and start / stop cooking.

TECHNICAL SPECIFICATION

Power supply	220–240 V~ 50/60 Hz
Power input	1500 W
Fry pot volume	5 l
Maximum temperature	200 °C
Dimensions (H x W x D)	29.5 × 27.6 × 37.2 mm
Weight	4.4 kg
Power consumption in off mode	0.1 W
Time needed for the equipment to reach the applicable low power mode or condition	0 minute

USE

The hot air fryer is a healthy alternative to frying while maintaining the flavours and aromas without fat and is extremely versatile. Thanks to the hot air, it cooks delicious food with little or no oil, which allows you to enjoy fried delicacies while maintaining the principles of a healthy lifestyle.

Before First Use

- Remove all packaging materials from the appliance.
- Clean the appliance according to the instructions in the section Cleaning and maintenance.
- Place the fryer on a stable, even, heat-resistant surface to a height that is comfortable to use.
- Always use the fryer fully assembled, that is with the fry pot inserted, in which the mat is inserted. Otherwise, the fryer will not turn on.
- Remove the fry pot and take out the frying mat. Wash both in warm water with dishwashing liquid. Rinse and wipe with a dry cloth. Insert back into the fryer body.
- We recommend running the fryer at maximum temperature for approximately 10 minutes. During this time, you may notice slight smell or faint smoke. This is a normal phenomenon that will disappear with use.

Basic control of a hot air fryer

The fryer can be used in two ways: using one of the preset programs or by custom setting the temperature and time.

If you want to use one of the preset programs, turn on the fryer and using the **MENU** button, select one of the programs. The currently selected program will be shown by a lit indicator. You can find an overview of available programs in the table below. The temperature and time will be set automatically and the fryer will turn off automatically when cooking is complete. You can adjust the temperature and time if necessary.

If you want to use a custom setting, turn on the fryer and then press the **TIME/TEMP** button. Use buttons **+** and **-** to set the required temperature for cooking. Then press the button once again and use again the **+** and **-** buttons to set the required cooking time. The fryer turns off after the set time elapses.

Overview of the preset programs

Program	Default temperature	Default cooking time
 Chicken wings	180 °C	15 min
 French fries	190 °C	19 min
 Fish	180 °C	16 min
 Potatoes	200 °C	11 min
 Defrosting	70 °C	10 min
 Steak	180 °C	12 min

Program	Default temperature	Default cooking time
 Sausages	180 °C	10 min
 Vegetables	180 °C	15 min
 Heating	200 °C	6 min
 Donuts and muffins	170 °C	14 min

Using a deep fryer with preset preparation programs

1. Plug the power plug into the mains socket and use the **MENU** button to select one of the preset programs.
2. Press the **START/CANCEL** button and the fryer will start to preheat.
3. When the fryer is heated, an audible warning sounds and “End” appears on the display. Carefully remove the frying pan and fill it with the ingredients you want to prepare. Insert it back into the fryer body. Always place the food on the mat.
4. The fryer starts automatically when the pot is correctly inserted into the fryer body. The display will show the cooking time. If you need to adjust the cooking time or temperature, press the **TIME/TEMP** button, then use the **+/-** buttons to adjust the temperature or cooking time.
5. Some foods require shaking during frying. In this case, remove the pot by the handle from the fryer. The display shows “OPEN” and the fryer stops running. Carefully shake the contents of the pot and then slide it back into the fryer to continue cooking.
6. When the set time has elapsed, an audible signal sounds and the fryer automatically shuts off.
7. Remove the frying pot and check that the food is properly browned. If the food is not ready, adjust the temperature and cooking time.
8. When the food is ready, remove it from the fryer with tongs.

To turn off the fryer, long-press the **START/CANCEL** button.



Note:

If you remove the pot and put it back in within 10 minutes, the fryer will continue to cook. If the time to remove the pot exceeds 10 minutes, the fryer will switch off and you will need to re-select the cooking program, or adjust the temperature and cooking time when you put the pot back in.



Note:

The fryer is equipped with a memory chip that saves the last used cooking program, temperature setting and cooking time if it was longer than 5 minutes. When the fryer is switched on again, the stored program is loaded. If you need to select another program, long press the **MENU** button. An audible indication will sound twice.

Manual Grill

1. After switching on the fryer, press the **TIME/TEMP** button and the temperature display (°C) will light up. Use the **+/-** buttons to set the desired temperature. Temperature can be set in the range 40–200 °C.

2. Press the **TIME/TEMP** button again briefly and the cooking time icon (min) lights up. Use the **+/-** buttons to set the desired cooking time between 1 and 60 minutes.
3. Press the **START/CANCEL** button to start the fryer.

Keep Warm function

The Keep Warm function keeps your food warm for the time you set.

1. When the preparation is complete, press the **KEEP WARM** button.
2. Press the **TIME/TEMP** button and the temperature display (°C) will light up. Use the **+/-** buttons to set the desired temperature. Temperature can be set in the range 40–100 °C.
3. Press the **TIME/TEMP** button again briefly and the cooking time icon (min) lights up. Use the **+/-** buttons to set the amount of time the fryer will keep the food warm. The available timer range is 1 to 240 minutes.
4. Press the **START/CANCEL** button to start the fryer.
5. After the set time has passed, the fryer switches off automatically.

Reheat function

The reheat function is used to reheat already prepared food without browning/frying it a second time.

1. Place the food you want to reheat on the frying mat. Place the fry pot in the fryer.
2. Press the **REHEAT** button.
3. Press the **TIME/TEMP** button and the temperature display will light up (°C). Use the **+/-** buttons to set the desired temperature. Temperature can be set in the range 40–200 °C.
4. Press the **TIME/TEMP** button again briefly and the cooking time icon (min) lights up. Use the **+/-** buttons to set the amount of time the fryer will keep the food warm. The available timer range is 1 to 60 minutes.
5. Press the **START/CANCEL** button to start the fryer.
6. After the set time has passed, the fryer switches off automatically.

Change of temperature units

To change temperature units from °C to °F (and vice versa), press the **TIME/TEMP** and **KEEP WARM** buttons simultaneously.

Switching off the audible alarm

To turn off the audible alarm, press the **KEEP WARM** and **REHEAT** buttons simultaneously.

To switch the audible alarm back on, press these buttons again simultaneously.

Caution when handling

Do not flip food out of the pot directly into the bowl or plate, since excess oil may collect at the bottom of the fry pot and spill onto the food.

Always place the fry pot on a heat-resistant surface such as a wooden board.

Touching the surface may cause serious burns.

Always use protective oven mitts when handling a hot pot.

Use meat tongs or suitable utensils to remove food from the pot. Never remove food with your hands. There is a risk of serious burns.

CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the product and allow it to cool completely before cleaning.



Warning:

Never immerse the body of the fryer, the power cord or the plug in water or other liquids.

Immerse the fry pot and basket in water for thorough cleaning. Do not use abrasive cleaners for cleaning, as this may damage the non-stick coating and metallize the surfaces.

Wash the fry pot in hot water and detergent.

Wipe the outer shell of the fryer with a dry cloth or sponge dampened in warm water with a little kitchen detergent. Then wipe the surface dry with a clean cloth.



Warning:

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. No part of the appliance is dishwasher safe.

Storage

Before storing, make sure the fryer is cool and clean.

Keep the fryer 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 did not turn on.	The power cord is not plugged in.	Plug the power cord into a mains outlet.
	You did not set the cooking time.	Set the cooking time.
	The fry pot is not inserted or is not inserted correctly.	Insert the fry pot in the body of the fryer.
	The thermal overheat protection has been activated.	Contact authorized service centre.
Food is not cooked enough.	There is too much food in the fry pot.	Divide the food into smaller doses.
	The temperature you set is too low.	Raise the temperature.
	The cooking time is too short.	Increase the cooking time.
The food is cooked unevenly.	Some types of food need to be stirred about halfway through the cooking.	Stir the food. Move the part from the edge into the centre, and vice versa.

Problem	Cause	Solution
Pre-fried browned food is not crispy enough.	This type of pre-fried food is intended to be prepared in an oil fryer.	Roast foods that are intended to be cooked in an oven or hot-air fryer. You can coat them with a small amount of oil.
The fry pot cannot be removed from the fryer.	There is too much food in the fry pot.	Do not overfill the fry pot. There is a maximum fill line on the pot.
White smoke comes out of the fryer.	You are cooking food with high fat content.	When frying food with a high fat content, the fat is released and heated. As the fat heats up to a higher temperature, it also produces white smoke. This disappears when the fryer is switched off. This phenomenon does not affect the functionality of the fryer.
	There are residues of fat from previous cooking in the pot or on the mat.	Clean the pot and the mat properly.
Fresh potato fries are not crispy.	You're not using the right type of potatoes.	Use firm and fresh potatoes.
	Rinse and dry the potatoes thoroughly.	It is important to remove starch and dry the potatoes before frying.
	The crispiness of the fries depends, among other things, on the amount of oil and water in the fries.	Dry the raw fries properly, then add a small amount of oil and mix thoroughly.

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.

Die aktuelle Version des Benutzerhandbuchs finden Sie unter www.siguro.net.

SICHERHEITSHINWEISE



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

1. Dieses Gerät können Kinder im Alter von 8 Jahren und älter sowie Personen mit verminderten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzen, sofern diese beaufsichtigt werden oder über die Anwendung des Geräts auf eine sichere Weise belehrt wurden und eventuelle Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die gewöhnlich durch den Anwender vorgenommen werden, dürfen nur Kinder durchführen, die älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden. Kinder unter 8 Jahre sind außer Reichweite des Geräts und des Netzkabels zu halten.
2. Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angeführten technischen Angaben mit der Netzspannung der Steckdose übereinstimmen.
3. Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, lassen Sie es von einem qualifizierten Servicecenter ersetzen, um eine Gefahr zu vermeiden. Es ist verboten, das Gerät mit einem beschädigten Netzkabel zu verwenden.
4. Dieses Gerät darf nicht an eine zeitgesteuerte oder ferngesteuerte Steckdose angeschlossen werden.

5. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Er ist nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt.
6. Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht in Flüssigkeiten, setzen Sie es weder Regen noch Feuchtigkeit aus und verwenden Sie Wasser nur zum Kochen gemäß diesen Anweisungen. Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder die Gerätebasis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden.
7. Stecken Sie das Gerät nicht in die Steckdose und bedienen Sie nicht die Bedienelemente mit nassen Händen.
8. Berühren Sie während des Betriebs nicht das Innere des Geräts.
9. Das Gerät darf nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser, in Badezimmern, Duschen und in der Nähe von Schwimmbecken verwendet werden, wo es ins Wasser fallen oder Wasser auf das Gerät spritzen könnte.
10. Biegen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder andere scharfe Kanten, verdrehen Sie es nicht und lassen Sie es nicht in der Nähe von heißen Oberflächen liegen.
11. Verwenden Sie das Gerät immer auf einer ebenen, stabilen Oberfläche, um ein Umkippen und das Verschütten heißer Flüssigkeiten zu verhindern. Verwenden Sie das Produkt nicht in Waschbecken sowie auf Abtropfflächen oder anderen unebenen Stellen.
12. Stellen Sie das Gerät nicht an Orten auf, an denen es hohen Temperaturen von Öfen, Heizkörpern, Gasgeräten usw. ausgesetzt sein könnte.
13. Platzieren Sie das Gerät niemals auf Elektro- und Gasherde oder Elektro- und Gasöfen.
14. Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, schalten Sie es zuerst aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Trennen Sie das Netzkabel, indem Sie am Stecker ziehen – ziehen Sie niemals am Kabel. Schalten Sie das Gerät vor der Wartung und Reinigung aus, trennen Sie es vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen. Das Gerät benötigt ca. 30 Minuten zum Abkühlen, um sicher gehandhabt und gereinigt zu werden.
15. Schließen Sie das Gerät niemals an oder schalten Sie es nicht ein, ohne dass der Behälter ordnungsgemäß in das Gerätekörper eingesetzt ist.
16. Tauchen Sie die Gerätebasis nicht in Wasser und füllen Sie den Gerätekörper nicht mit Flüssigkeiten. Flüssigkeiten gehören nur in das Kochgefäß.
17. Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel, den Stecker und das gesamte Gerät auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr, wenn Sie Schäden feststellen. Wenden Sie sich an einen Kundendienst.
18. Benutzen Sie kein beschädigtes oder geplatzt Kochgefäß.
19. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die es vorgesehen ist.
20. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
21. Ein eingeschaltetes Gerät sollte nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
22. Bewahren Sie das Gerät im Innenbereich an einer trockenen Stelle auf.
23. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren, einzustellen oder zu modifizieren. Im Inneren befinden sich keine vom Benutzer zu wartenden Teile.

24. Stellen Sie keine anderen Gegenstände auf das Gerät, lassen Sie keine Fremdkörper in die Löcher eindringen und verwenden Sie es nicht in der Nähe von Wänden, Vorhängen usw. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder andere Geräte.
25. Während des Betriebs heizt sich das Gerät auf. Decken Sie keine Öffnungen sowie Luftzufuhr und Luftaustritt ab. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie immer den Griff. Benutzen Sie bei der Manipulation mit dem kochenden Gerät und einzelnen Teilen geeignete Utensilien und Topflappen. Stellen Sie das erhitzte Gefäß und den Korb nur auf hitzebeständige Oberflächen.
26. Stellen Sie niemals ein heißes Gerät um. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie das Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegen.
27. Seien Sie vorsichtig, beim Heißluftfritieren wird heißer Dampf durch die Luftauslässe freigesetzt. Der Dampf ist sehr heiß! Halten Sie einen Sicherheitsabstand zum Gerät ein, um Verbrennungen zu vermeiden. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand von den Dampf- und Luftauslässen. Seien Sie beim Herausnehmen des Kochgefäßes aus dem Gerät äußerst vorsichtig, damit Sie der heiße Dampf, der aus den Lebensmitteln austritt, nicht verbrüht.
28. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es auf der Seite oder auf dem Kopf steht.
29. Die Verwendung von Zubehör und Zubehöerteilen, die vom Hersteller nicht empfohlen werden, kann Personen sowie Eigentum gefährden.
30. Der Hersteller trägt keine Verantwortung für Schäden, die auf eine falsche Anwendung oder die Nichtbeachtung der in dieser Anleitung angeführten Anweisungen zurückzuführen sind. Unsachgemäßer Gebrauch oder Nichtbeachtung der Anweisungen führt zum Erlöschen der Gewährleistung.

**HINWEIS – HEISSE OBERFLÄCHE**

Auf diese Weise gekennzeichnete Oberflächen werden während des Gebrauchs heiß. Nicht berühren!

ÜBERSICHT

- 1 Display
- 2 Bedientasten
- 3 Anzeigen für voreingestellte Programme
- 4 Fritteuse-Körper
- 5 Frittiereinsatz
- 6 Frittierbehälter



Beschreibung der Bedientasten



Taste zum Reduzieren der Temperatur- und/oder der Zeit



REHEAT

Taste zum Ein-/Ausschalten der Reheat-Funktion



Taste zum Erhöhen der Temperatur und/oder der Zeit



DEFROST

Taste zum Ein-/Ausschalten der Auftaufunktion



TIME/TEMP

Taste zum Umschalten in den Modus zur benutzerdefinierten Einstellung von Temperatur und Garzeit



MENU

Taste zur Auswahl eines voreingestellten Programms für die Zubereitung des Gerichts



KEEP WARM

Taste zum Ein-/Ausschalten der Keep Warm-Funktion (Warmhaltefunktion)



START/CANCEL

Taste zum Ein-/Ausschalten der Fritteuse und zum Starten/Stoppen des Kochvorgangs

TECHNISCHE PARAMETER

Stromversorgung	220–240 V~ 50/60 Hz
Stromverbrauch	1500 W
Kapazität des Frittierbehälters	5 l
Maximale Temperatur	200 °C
Abmessungen (H x B x T)	29,5 x 27,6 x 37,2 mm
Gewicht	4,4 kg
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,1 W
Zeit, die das Gerät benötigt, um in den jeweils anwendbaren Stromsparmodus oder -zustand umzuschalten	0 Minuten

VERWENDUNG

Die Heißluftfritteuse stellt eine gesunde Alternative zum Braten dar, bei der Geschmack und Aroma ohne Fett erhalten bleiben. Sie ist äußerst vielseitig. Dank der Heißluft werden köstliche Speisen mit wenig oder ganz ohne Öl zubereitet, so dass Sie frittiertes Essen genießen und gleichzeitig einen gesunden Lebensstil befolgen können.

Vor der Erstverwendung

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät gemäß Anweisungen im Kapitel Reinigung und Wartung.
- Platzieren Sie die Fritteuse auf eine stabile, gerade, hitzebeständige Oberfläche in einer Höhe, die bequem für die Verwendung ist.
- Verwenden Sie die Fritteuse immer vollständig zusammengebaut, also mit eingesetztem Frittierbehälter mit Frittierereinsatz. Andernfalls lässt sich die Fritteuse nicht einschalten.
- Entfernen Sie den Frittierbehälter und nehmen Sie den Frittierereinsatz heraus. Waschen Sie beide Teile in warmem Wasser mit etwas Geschirrspülmittel. Spülen Sie sie ab und wischen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Setzen Sie sie wieder in die Fritteuse ein.
- Wir empfehlen, die Fritteuse für etwa 10 Minuten bei maximaler Temperatur laufen zu lassen. Während dieser Zeit können Sie einen leichten Geruch oder leichten Rauch wahrnehmen. Es handelt sich um eine normale Erscheinung, die mit der Zeit verschwindet.

Grundlegende Bedienung der Heißluftfritteuse.

Die Fritteuse kann auf zwei Arten verwendet werden: mit einem der voreingestellten Programme oder durch eigenes Einstellen von Temperatur und Zeit.

Wenn Sie eines der voreingestellten Programme benutzen möchten, schalten Sie die Fritteuse ein und wählen Sie mit der Taste **MENU** eines der Programme aus. Das aktuell ausgewählte Programm wird durch die leuchtende Anzeige indiziert. Eine Übersicht der verfügbaren Programme ist der folgenden Tabelle zu entnehmen. Temperatur und Zeit werden automatisch eingestellt und die Fritteuse schaltet sich automatisch aus, wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist. Temperatur und Zeit können bei Bedarf angepasst werden.

Wenn Sie eigene Einstellungen vornehmen möchten, schalten Sie die Fritteuse ein und drücken Sie die Taste **TIME/TEMP**. Benutzen Sie die Tasten **+** und **-**, um die gewünschte Temperatur für die Zubereitung der Gerichte einzustellen. Drücken Sie danach noch einmal die Taste und stellen Sie die gewünschte Garzeit erneut mit den Tasten **+** und **-** ein. Die Fritteuse schaltet sich nach Ablauf der voreingestellten Zeit aus.

Übersicht der voreingestellten Programme

Programm	Standard-Temperatur	Standard-Garzeit
 Hähnchenflügel	180 °C	15 Min.
 Pommes frites	190 °C	19 Min.
 Fisch	180 °C	16 Min.

Programm	Standard-Temperatur	Standard-Garzeit
 Kartoffeln	200 °C	11 Min.
 Auftauen	70 °C	10 Min.
 Steak	180 °C	12 Min.
 Bratwurst	180 °C	10 Min.
 Gemüse	180 °C	15 Min.
 Erwärmen	200 °C	6 Min.
 Pancakes und Kolatschen	170 °C	14 Min.

Verwendung einer Fritteuse mit voreingestellten Programmen

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und wählen Sie mit der Taste **MENU** eines der voreingestellten Programme.
2. Drücken Sie die Taste **START/CANCEL** und die Fritteuse beginnt mit dem Vorheizen.
3. Sobald die Fritteuse vorgeheizt ist, ertönt ein akustischer Alarm und auf dem Display wird „End“ angezeigt. Nehmen Sie vorsichtig den Frittierbehälter heraus und füllen Sie ihn mit den Zutaten, die Sie zubereiten möchten. Geben Sie ihn zurück in die Fritteuse. Legen Sie die Lebensmittel immer auf den Frittierreinsatz.
4. Die Fritteuse startet automatisch, wenn der Behälter korrekt in den Fritteusekörper eingesetzt ist. Auf dem Display wird die Garzeit angezeigt. Wenn Sie die Garzeit oder die Temperatur anpassen möchten, drücken Sie die Taste **TIME/TEMP** und stellen Sie dann mit den Tasten **+/-** die Temperatur oder die Garzeit ein.
5. Einige Gerichte müssen während des Frittierens geschüttelt werden. Nehmen Sie in diesem Fall den Behälter am Griff aus der Fritteuse heraus. Das Display zeigt „OPEN“ an und die Fritteuse stoppt den Betrieb. Schütteln Sie den Inhalt des Behälters vorsichtig durch und schieben Sie ihn dann zurück in die Fritteuse, um mit dem Kochen fortzufahren.
6. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und die Fritteuse schaltet sich automatisch ab.
7. Nehmen Sie den Frittierbehälter heraus und überprüfen Sie, ob das Essen richtig durchgebraten ist. Wenn das Essen nicht fertig ist, passen Sie die Temperatur und die Garzeit an.
8. Wenn das Essen fertig ist, nehmen Sie es mit einer Zange aus der Fritteuse. Wenn Sie die Fritteuse ausschalten möchten, halten Sie die Taste **START/CANCEL**.

Bemerkung:



Wenn Sie den Frittierbehälter herausnehmen und innerhalb von 10 Minuten wieder einsetzen, wird der Vorgang fortgesetzt. Wenn der Frittierbehälter jedoch für länger als 10 Minuten herausgenommen wurde, schaltet sich die Fritteuse aus und Sie müssen nach dem erneuten Einsetzen des Behälters das Programm erneut auswählen bzw. Temperatur und Garzeit einstellen.



Bemerkung:

Die Fritteuse ist mit einem Speicherchip ausgestattet, der das zuletzt verwendete Programm, die Temperatureinstellung und die Garzeit speichert, wenn diese länger als 5 Minuten war. Sobald Sie die Fritteuse wieder einschalten, wird das gespeicherte Programm geladen. Wenn Sie ein anderes Programm auswählen möchten, halten Sie die Taste **MENU** gedrückt. Es ertönt zweimal ein akustisches Signal.

Manuelle Zubereitung

1. Drücken Sie nach dem Einschalten der Fritteuse die Taste **TIME/TEMP** und die Temperaturanzeige (°C) leuchtet auf. Stellen Sie mit den Tasten **+/-** die gewünschte Temperatur ein. Die Temperatur kann zwischen 40 und 200 °C eingestellt werden.
2. Drücken Sie erneut die Taste **TIME/TEMP** und die Garzeit-Anzeige (Min.) leuchtet auf. Stellen Sie mit den Tasten **+/-** die gewünschte Garzeit zwischen 1 und 60 Minuten ein.
3. Drücken Sie die Taste **START/CANCEL**, um die Fritteuse zu starten.

Keep Warm-Funktion

Die Keep Warm-Funktion hält Ihre Speisen für die von Ihnen eingestellte Zeit warm.

1. Sobald die Zubereitung abgeschlossen ist, drücken Sie die Taste **KEEP WARM**.
2. Drücken Sie die Taste **TIME/TEMP** und die Temperaturanzeige (°C) leuchtet auf. Stellen Sie mit den Tasten **+/-** die gewünschte Temperatur ein. Die Temperatur kann zwischen 40 und 100 °C eingestellt werden.
3. Drücken Sie erneut die Taste **TIME/TEMP** und die Garzeit-Anzeige (Min.) leuchtet auf. Stellen Sie mit den Tasten **+/-** die Zeit ein, für die die Fritteuse die zubereiteten Speisen warm halten soll. Sie können die Zeit in einem Bereich von 1 bis 240 Minuten einstellen.
4. Drücken Sie die Taste **START/CANCEL**, um die Fritteuse zu starten.
5. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit schaltet sich die Fritteuse automatisch aus.

Reheat-Funktion

Mit der Reheat-Funktion können Sie bereits zubereitete Speisen aufwärmen, ohne sie ein zweites Mal zu braten.

1. Legen Sie die zu erhaltenden Lebensmittel in den Frittierbehälter. Geben Sie den Frittierbehälter in die Fritteuse.
2. Drücken Sie die Taste **REHEAT**.
3. Drücken Sie die Taste **TIME/TEMP** und die Temperaturanzeige (°C) leuchtet auf. Stellen Sie mit den Tasten **+/-** die gewünschte Temperatur ein. Die Temperatur kann zwischen 40 und 200 °C eingestellt werden.
4. Drücken Sie erneut die Taste **TIME/TEMP** und die Garzeit-Anzeige (Min.) leuchtet auf. Stellen Sie mit den Tasten **+/-** die Zeit ein, für die die Fritteuse die zubereiteten Speisen warm halten soll. Sie können die Zeit in einem Bereich von 1 bis 60 Minuten einstellen.
5. Drücken Sie die Taste **START/CANCEL**, um die Fritteuse zu starten.
6. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit schaltet sich die Fritteuse automatisch aus.

Änderung der Temperatureinheiten

Um die Temperatureinheiten von °C in °F (und umgekehrt) zu ändern, halten Sie gleichzeitig die Tasten **TIME/TEMP** und **KEEP WARM** gedrückt.

Ausschalten des akustischen Signals

Um das akustische Signal auszuschalten, halten Sie gleichzeitig die Tasten **KEEP WARM** und **REHEAT** gedrückt.

Um das akustische Signal wieder einzuschalten, halten Sie diese Tasten erneut gleichzeitig gedrückt.

Vorsicht bei der Handhabung

Schütten Sie die Speisen nicht direkt aus dem Behälter in eine Schüssel oder auf einen Teller, da sich überschüssiges Öl am Boden des Behälters ansammeln und auf die Speisen tropfen könnte.

Stellen Sie den Frittierbehälter immer auf eine hitzebeständige Oberfläche, z.B. ein Holzbrett.

Seien Sie besonders vorsichtig, damit Sie sich nicht an der erhitzten Oberfläche verbrennen.

Benutzen Sie immer Topflappen, wenn Sie den heißen Frittierbehälter anfassen.

Verwenden Sie eine Zange oder ein geeignetes Utensil, um die Lebensmittel aus dem Behälter zu nehmen. Nehmen Sie die Lebensmittel nicht mit den Händen heraus. Es besteht die Gefahr von schweren Verbrennungen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.



Warnung:

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

Tauchen Sie den Frittierbehälter und den Korb in Wasser, um sie gründlich zu reinigen. Verwenden Sie zum Reinigen keine abrasiven Reinigungsmittel, da diese die Antihafbeschichtung und die metallbeschichteten Oberflächen beschädigen können.

Waschen Sie den Frittierbehälter in heißem Wasser mit Spülmittel.

Wischen Sie die Außenfläche der Fritteuse mit einem trockenen Tuch oder einem mit warmem Wasser und einem in etwas Spülmittel angefeuchteten Schwamm ab. Wischen Sie die Oberfläche anschließend mit einem sauberen Tuch trocken.



Warnung:

Verwenden Sie zum Reinigen von Teilen des Geräts keine Drahtschwämme aus Kunststoff oder Metall, scharfe Reinigungsmittel, Chemikalien, Benzin, Lösungsmittel oder ähnliche Substanzen. Es könnte zu ernsthaften Schäden an der Oberfläche kommen. Kein Teil des Geräts ist spülmaschinenfest.

Lagerung

Vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass die Fritteuse abgekühlt und sauber ist. Bewahren Sie die Fritteuse an einem trockenen und gut belüfteten Ort außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren auf. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Die Fritteuse schaltete sich nicht ein.	Der Stecker ist nicht in die Steckdose gesteckt.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
	Sie haben die Garzeit nicht festgelegt.	Stellen Sie die Garzeit ein.
	Der Frittierbehälter ist nicht oder nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Frittierbehälter in die Fritteuse ein.
	Der thermische Überhitzungsschutz ist aktiviert worden.	Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
Die Lebensmittel sind nicht ausreichend gekocht.	Geben Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Frittierbehälter.	Teilen Sie die Menge in kleinere Dosen auf.
	Sie haben die Temperatur zu niedrig eingestellt.	Erhöhen Sie die Temperatur.
	Die Garzeit ist zu kurz.	Verlängern Sie die Garzeit.
Die Lebensmittel sind ungleichmäßig durchgebraten.	Einige Arten von Lebensmitteln müssen etwa in der Hälfte der Garzeit umgerührt werden.	Mischen Sie das Essen. Legen Sie diese vom Rand in die Mitte und umgekehrt.
Vorgebratene Lebensmittel sind nicht knusprig genug.	Diese Art von vorfrittierten Lebensmitteln ist für die Zubereitung in einer Ölfritteuse vorgesehen.	Braten Sie Lebensmittel, die zum Garen im Ofen oder in der Heißluftfritteuse bestimmt sind. Sie können sie mit einer kleinen Menge Öl einreiben.
Der Frittierbehälter kann nicht aus der Fritteuse genommen werden.	Geben Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Frittierbehälter.	Füllen Sie den Frittierbehälter nicht zu voll. Er ist mit einer MAX-Markierung gekennzeichnet.

Problem	Ursache	Lösung
Aus der Fritteuse tritt weißer Rauch aus.	Zubereiten Sie keine Lebensmittel mit hohem Fettgehalt.	Beim Frittieren von Lebensmitteln mit einem hohen Fettgehalt wird das Fett freigesetzt und erhitzt. Wenn sich das Fett auf eine höhere Temperatur erhitzt, erzeugt es auch weißen Rauch. Dieser verschwindet, sobald die Fritteuse ausgeschaltet wird. Diese Erscheinung hat keinen Einfluss auf die Funktionalität der Fritteuse.
	Im Behälter oder auf dem Frittiereinsatz sind Fettreste vom vorherigen Kochvorgang geblieben.	Reinigen Sie den Behälter und den Frittiereinsatz gründlich.
Pommes frites aus frischen Kartoffeln sind nicht knusprig.	Sie verwenden nicht die richtige Kartoffelsorte.	Verwenden Sie feste und frische Kartoffeln.
	Spülen Sie die Kartoffeln gründlich ab und trocknen Sie sie.	Es ist wichtig, dass Sie die zunächst die Stärke aus den Kartoffeln entfernen und die Kartoffeln trocknen.
	Wie knusprig die Pommes frites sind, hängt unter anderem von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Trocknen Sie die rohen Pommes gut ab, fügen Sie dann eine kleine Menge Öl hinzu und mischen Sie sie gründlich.

Děkujeme, že jste si koupili spotřebič značky SIGURO. Jsme vděční za vaši důvěru a je nám potěšením 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 prodávce. 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.

Nejaktuálnější verzi návodu k použití naleznete na stránkách www.siguro.net.

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 či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
2. Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se shodují technické údaje uvedené na štítku spotřebiče s elektrickým napětím zásuvky.
3. Pakliže je přívodní kabel poškozen, svěřte výměnu odbornému servisnímu středisku, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace. Je zakázáno používat spotřebič s poškozeným přívodním kabelem.
4. Tento spotřebič nesmí být zapojen do elektrické zásuvky řízené časovačem nebo spínané na dálku.
5. Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Není určen pro komerční využití.
6. Spotřebič ani napájecí šňůru nenamáchejte do kapalin, nevystavujte dešti ani vlhkosti a vodu používejte pouze k vaření ve shodě s tímto návodem. Pro ochranu proti úrazu elektrickým proudem neponořujte napájecí kabel, zástrčku nebo základnu do vody nebo jiné kapaliny.

7. Nezapojujte přístroj do zásuvky a nemanipulujte s ovládacími prvky mokřýma rukama.
8. Během provozu se nedotýkejte vnitřní části spotřebiče.
9. Spotřebič nesmí být používán v těsné blízkosti vody, v koupelnách, sprchových koutech a v blízkosti bazénů, kde může dojít k pádu do vody nebo ke stříknutí vody na výrobek.
10. Přívodní kabel neohýbejte přes okraj stolu ani jiné ostré hrany, nekrutěte jím ani jej nenechte v blízkosti horkých povrchů.
11. Spotřebič vždy používejte na rovném stabilním povrchu, aby nemohlo dojít k jeho převrácení a aby se vyloučilo rozlití horkých kapalin. Nepoužívejte výrobek ve dřezech, na odkapávacích plochách ani na jiných nerovných místech.
12. Spotřebič nestavte na místa, kde může být vystaven vysokým teplotám z kamen, radiátorů, plynových spotřebičů apod.
13. Spotřebič nestavte na elektrické ani plynové sporáky a trouby.
14. Pokud spotřebič nepoužíváte, nejdříve jej vypněte, a poté odpojte od sítě. Napájecí kabel odpojujte tahem za vidlici – nikdy netahejte za kabel. Před údržbou a čištěním přístroj vypněte, odpojte ze sítě a nechte jej zchladnout. Spotřebič potřebuje přibližně 30 minut na vychladnutí pro bezpečnou manipulaci a čištění.
15. Spotřebič nikdy nezapojujte ani nezapínejte bez řádně vložené nádoby do těla vařiče.
16. Základnu neponořujte do vody ani nenapouštějte kapalinu do těla vařiče. K namočení je určena pouze varná nádoba.
17. Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, vidlici a celý spotřebič, zda nedošlo k poškození. Pokud naleznete jakékoli poškození, okamžitě přestaňte spotřebič používat a obraťte se na servis.
18. Nepoužívejte poškozenou nebo prasklou varnou nádobu.
19. Nepoužívejte spotřebič pro jiné účely, než pro které je určen.
20. Nepoužívejte spotřebič ve venkovním prostředí.
21. Spotřebič by neměl být ponechán během chodu bez dozoru.
22. Spotřebič uchovávejte ve vnitřním prostředí v suchu.
23. Nepokoušejte se spotřebič opravovat, nastavovat ani měnit jeho díly. Uvnitř nejsou žádné díly opravitelné uživatelem.
24. Na spotřebič nestavte jiné předměty, nenechte cizí tělesa vnikat do otvorů a nepoužívejte jej v blízkosti stěn, závěsů apod. Neumísťujte přístroj na stěnu ani jiné spotřebiče.
25. Při činnosti se spotřebič zahřívá. Nezakrývejte žádné otvory, přívod vzduchu ani výstup vzduchu. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte vždy rukojeť. Při manipulaci s díly výrobku za provozu používejte vhodné nástroje a kuchyňské rukavice. Zahřátou nádobu a koš odkládejte pouze na tepluvzdorné povrchy.
26. Nepokoušejte se přenášet horký spotřebič. Při přemísťování spotřebiče obsahujícího horký olej nebo jiné horké kapaliny je potřeba mimořádné opatrnosti.
27. Buďte opatrní, během smažení horkým vzduchem se vypouští horká pára přes výpustné otvory vzduchu. Pára je velmi horká! Udržujte od spotřebiče bezpečnou vzdálenost, abyste se nepopálili. Držte ruce a tvář

v bezpečné vzdálenosti od páry a od otvorů pro výstup vzduchu. Po vysunutí nádoby ze spotřebiče dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k opaření horkou párou, která se uvolňuje z potravin.

28. Spotřebič nezapínejte, leží-li na boku nebo vzhůru nohama.
29. Používání příslušenství a doplňků, které nejsou výrobcem doporučeny, může vést k ohrožení osob či majetku.
30. Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost za škody způsobené nesprávným použitím nebo neuposlechnutím pokynů v tomto návodu. V případě nesprávného použití nebo nedodržování pokynů zaniká záruka.



UPOZORNĚNÍ – HORKÝ POVRCH

Takto označené povrchy se stávají během používání horkými. Nedotýkejte se jich!

PŘEHLED

- 1 Displej
- 2 Ovládací tlačítka
- 3 Ikony přednastavených programů
- 4 Tělo fritézy
- 5 Podložka
- 6 Fritovací nádoba



Popis ovládacích tlačítek



Tlačítko pro snížení nastavení hodnoty teploty a/nebo času



Tlačítko pro zvýšení nastavení hodnoty teploty a/nebo času



TIME/TEMP

Tlačítko pro přechod do režimu vlastního nastavení teploty a času přípravy



KEEP WARM

Tlačítko k zapnutí/vypnutí funkce Keep Warm (uchování teploty)



REHEAT

Tlačítko k zapnutí/vypnutí funkce ohřevu



DEFROST

Tlačítko k zapnutí/vypnutí rozmrazování



MENU

Tlačítko pro výběr přednastaveného programu přípravy pokrmu



START/CANCEL

Tlačítko pro zapnutí/vypnutí fritézy a spuštění/přerušení přípravy

TECHNICKÉ PARAMETRY

Napájení	220–240 V~ 50/60 Hz
Příkon	1500 W
Objem fritovací nádoby	5 l
Maximální teplota	200 °C
Rozměry (V × Š × H)	29,5 × 27,6 × 37,2 mm
Hmotnost	4,4 kg
Spotřeba energie ve vypnutém stavu	0,1 W
Doba potřebná k tomu, aby zařízení dosáhlo příslušného režimu nebo stavu s nízkou spotřebou energie	0 minut

POUŽITÍ

Horkovzdušná fritéza představuje zdravou alternativu fritování při zachování chutí a vůní bez tuku a je extrémně univerzální. Díky horkému vzduchu vaří chutné jídlo s malým množstvím oleje nebo zcela bez něj, což umožňuje pochutnat si na smažených lahůdkách při zachování zásad zdravého životního stylu.

Před prvním použitím

- Odstraňte ze spotřebiče veškeré obalové materiály.
- Očistěte spotřebič podle pokynů v kapitole Čištění a údržba.
- Fritézu postavte na stabilní rovný tepluvzdorný povrch, a to do výšky, která je pohodlná pro použití.
- Fritézu používejte vždy zcela sestavenou, tj. s vloženou fritovací nádobou, ve které je vložená podložka. V opačném případě se fritéza nezapne.
- Vyjměte fritovací nádobu a vyjměte z ní podložku. Omyjte oba díly v teplé vodě s prostředkem na mytí nádobí. Opláchněte a otřete suchou utěrkou. Vložte zpět do těla fritézy.
- Doporučujeme spustit fritézu na maximální teplotu po dobu přibližně 10 minut. Během této doby můžete zaznamenat mírný zápach nebo slabý kouř. Jedná se o normální jev, který používáním zmizí.

Základní ovládání horkovzdušné fritézy

Fritézu je možné používat dvěma způsoby: pomocí jednoho z přednastavených programů nebo vlastním nastavením teploty a času.

Pokud chcete použít jeden z přednastavených programů, zapněte fritézu a pomocí tlačítka **MENU** vyberte jeden z programů. Aktuálně zvolený program bude znázorněn rozsvíceným indikátorem. Přehled dostupných programů se nachází v tabulce níže. Teplota i čas budou nastaveny automaticky a fritéza se po dokončení přípravy pokrmu automaticky vypne. Teplotu i čas jde v případě potřeby upravit.

Pokud chcete použít vlastní nastavení, zapněte fritézu, a poté stiskněte tlačítko **TIME/TEMP**. Pomocí tlačítek **+** a **-** nastavte požadovanou teplotu přípravy pokrmů. Poté stiskněte tlačítko ještě jednou a opět pomocí tlačítek **+** a **-** nastavte požadovanou délku přípravy. Fritéza se vypne po vypršení nastaveného času.

Přehled přednastavených programů

Program	Výchozí teplota	Výchozí doba přípravy
 Kuřecí křídla	180 °C	15 min
 Hranolky	190 °C	19 min
 Ryby	180 °C	16 min
 Brambory	200 °C	11 min
 Rozmrazování	70 °C	10 min
 Steak	180 °C	12 min

Program		Výchozí teplota	Výchozí doba přípravy
	Klobásy	180 °C	10 min
	Zelenina	180 °C	15 min
	Ohřev	200 °C	6 min
	Vdolky a koláčky	170 °C	14 min

Použití fritézy s přednastavenými programy přípravy

1. Zapojte zástrčku napájecího přívodu do síťové zásuvky a tlačítkem **MENU** vyberte jeden z přednastavených programů.
2. Stiskněte tlačítko **START/CANCEL** a fritéza se spustí, aby se předešlo přehřátí.
3. Jakmile je fritéza přehřátá, zazní zvukové upozornění a na displeji se zobrazí „End“. Opatrně vyjměte fritovací nádobu a naplňte ji surovinami, které chcete připravit. Vložte ji zpět do těla fritézy. Potraviny vždy pokládejte na podložku.
4. Fritéza se automaticky spustí po správném vložení nádoby do těla fritézy. Na displeji se zobrazí doba přípravy. Pokud potřebujete dobu přípravy nebo teplotu upravit, stiskněte tlačítko **TIME/TEMP**, a následně tlačítky **+/-** upravte teplotu nebo dobu přípravy.
5. Některé pokrmy vyžadují během fritování protřepání. V tom případě vyjměte nádobu za rukojeť z fritézy. Na displeji se zobrazí „OPEN“ a chod fritézy se přeruší. Protřeste opatrně obsah nádoby, a pak ji zasuňte zpět do fritézy a pokračujte ve vaření.
6. Po uplynutí nastaveného času se ozve zvuková signalizace a dojde k automatickému vypnutí fritézy.
7. Vyjměte fritovací nádobu a zkontrolujte, zda jsou potraviny řádně opečené. Pokud potraviny nejsou hotové, nastavte teplotu a dobu přípravy.
8. Pokud jsou potraviny hotové, vyjměte je z fritovací nádoby pomocí kleští. Pokud potřebujete fritézu vypnout, stiskněte dlouze tlačítko **START/CANCEL**.



Poznámka:

Pokud vyjměte fritovací nádobu a vložíte ji zpět do 10 minut, fritéza bude pokračovat v přípravě. Pokud doba vyjmutí nádoby překročí 10 minut, fritéza se vypne a po vložení nádoby zpět bude třeba zvolit znovu program přípravy, příp. nastavit teplotu a dobu přípravy.



Poznámka:

Fritéza je vybavena paměťovým čipem, který uloží poslední použitý program přípravy, nastavení teploty a doby přípravy, pokud byla delší než 5 minut. Po opětovném zapnutí fritézy se uložený program načte. Pokud potřebujete zvolit jiný program, stiskněte dlouze tlačítko **MENU**. Zazní dvakrát zvuková indikace.

Manuální příprava

1. Po zapnutí fritézy stiskněte tlačítko **TIME/TEMP** a rozsvítí se ukazatel teploty (°C). Tlačítky **+/-** nastavte požadovanou teplotu. Teplotu můžete nastavit v rozmezí od 40 do 200 °C.

2. Stiskněte znovu tlačítko **TIME/TEMP** a rozsvítí se ukazatel doby přípravy (min). Tlačítka **+/-** nastavte požadovanou dobu přípravy v rozmezí od 1 do 60 minut.
3. Stiskněte tlačítko **START/CANCEL** pro spuštění fritézy.

Funkce Keep Warm

Funkce Keep Warm udržuje připravené jídlo teplé po vámi nastavenou dobu.

1. Po dokončení přípravy stiskněte tlačítko **KEEP WARM**.
2. Stiskněte tlačítko **TIME/TEMP** a rozsvítí se ukazatel teploty (°C). Tlačítka **+/-** nastavte požadovanou teplotu. Teplotu můžete nastavit v rozmezí od 40 do 100 °C.
3. Stiskněte znovu tlačítko **TIME/TEMP** a rozsvítí se ukazatel doby přípravy (min). Tlačítka **+/-** nastavte dobu, po kterou bude fritéza udržovat připravené jídlo teplé. Dobu můžete nastavit v rozmezí od 1 do 240 minut.
4. Stiskněte tlačítko **START/CANCEL** pro spuštění fritézy.
5. Po uplynutí nastavené doby se fritéza automaticky vypne.

Funkce ohřevu

Funkce ohřevu slouží k ohřevu již připraveného jídla, aniž by došlo k jejich druhotnému opečení/osmažení.

1. Na fritovací podložku položte potraviny, které chcete ohřát. Fritovací nádobu vložte do fritézy.
2. Stiskněte tlačítko **REHEAT**.
3. Stiskněte tlačítko **TIME/TEMP** a rozsvítí se ukazatel teploty (°C). Tlačítka **+/-** nastavte požadovanou teplotu. Teplotu můžete nastavit v rozmezí od 40 do 200 °C.
4. Stiskněte znovu tlačítko **TIME/TEMP** a rozsvítí se ukazatel doby přípravy (min). Tlačítka **+/-** nastavte dobu, po kterou bude fritéza udržovat připravené jídlo teplé. Dobu můžete nastavit v rozmezí od 1 do 60 minut.
5. Stiskněte tlačítko **START/CANCEL** pro spuštění fritézy.
6. Po uplynutí nastavené doby se fritéza automaticky vypne.

Změna jednotek teploty

Pro změnu jednotek teploty z °C na °F (a naopak) stiskněte současně tlačítka **TIME/TEMP** a **KEEP WARM**.

Vypnutí zvukové indikace

Pro vypnutí zvukové indikace stiskněte současně tlačítka **KEEP WARM** a **REHEAT**. Pro opětovné zapnutí zvukové indikace opět současně stiskněte tato tlačítka.

Upozornění při manipulaci

Nevyklápějte jídlo z nádoby přímo do mísy nebo na talíř, protože přebytečný olej se může shromažďovat na dně nádoby a vylít se na jídlo.

Fritovací nádobu pokládejte vždy na tepluvzdorný povrch, např. dřevěné prkénko.

Dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se nepopálili o zahřátý povrch.

Při manipulaci se zahřátou nádobou používejte ochranné kuchyňské chňapky.

K vyjmutí potravin z nádoby používejte kleště na maso nebo vhodné náčiní. Nevyjímejte potraviny rukama. Hrozí vážné popálení.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním výrobek odpojte a nechte jej zcela vychladnout.



Varování:

Nikdy neponořujte tělo fritézy, napájecí kabel ani zástrčku do vody ani jiné tekutiny.

Pro důkladné očištění ponořte fritovací nádobu a koš do vody. K čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, hrozí poškození nepřilnavého povlaku a pokovení povrchů. Fritovací nádobu umyjte v horké vodě se saponátem.

Vnější plášť fritézy otřete suchým hadříkem nebo houbičkou navlhčenou v teplé vodě s trochou kuchyňského saponátu. Poté otřete povrch čistou utěrkou dosucha.



Varování:

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. Žádná část spotřebiče není určena pro mytí v myčce.

Uložení

Před uložením se ujistěte, že je fritéza vychladlá a čistá.

Uložte fritézu na suché a dobře větrané místo mimo dosah dětí nebo domácích mazlíčků. Na spotřebič nepokládejte žádné předměty.

ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

Problém	Příčina	Řešení
Fritéza se nezapnula.	Vídlice není zapojena do síťové zásuvky.	Zapojte vidlici do síťové zásuvky.
	Nenastavili jste dobu přípravy.	Nastavte dobu přípravy.
	Fritovací nádoba není vložena, příp. není správně vložena.	Vložte fritovací nádobu do těla fritézy.
	Aktivovala se tepelná pojistka proti přehřátí.	Obratťe se na autorizovaný servis.
Potraviny nejsou dostatečně propečené.	Ve fritovací nádobě je příliš mnoho potravin.	Rozdělte množství na menší dávky.
	Nastavili jste nízkou teplotu.	Zvyšte teplotu.
	Doba přípravy je příliš krátká.	Prodlužte dobu přípravy.
Potraviny jsou nerovnoměrně propečené.	Některé typy potravin je třeba přibližně v polovině přípravy promíchat.	Promíchejte potraviny. Ty z okraje vložte do středu, a naopak.

Problém	Příčina	Řešení
Opečené předsmažené potraviny nejsou dostatečně křupavé.	Daný typ předsmažené potraviny je určený k přípravě v olejové fritéze.	Opékejte potraviny, které jsou určeny k přípravě v troubě nebo horkovzdušné fritéze. Můžete je potřít malým množstvím oleje.
Fritovací nádobu není možné vyjmout z fritézy.	Ve fritovací nádobě je příliš mnoho potravin.	Nepřeplňujte fritovací nádobu. Ta je vybavena ryskou maximálního naplnění.
Z fritézy vychází bílý kouř.	Opékáte potraviny s vysokým obsahem tuku.	Při opékání potravin s vysokým obsahem tuku dochází k jeho uvolnění a zahřívání. Jak se tuk zahřívá na vyšší teplotu, produkuje i bílý kouř. Ten po vypnutí fritézy zmizí. Tento jev nemá vliv na funkčnost fritézy.
	V nádobě či na podložce zůstaly zbytky tuku z předchozí přípravy.	Řádně vyčistěte nádobu a podložku.
Hranolky z čerstvých brambor nejsou křupavé.	Nepoužíváte správný typ brambor.	Používejte pevné a čerstvé brambory.
	Brambory důkladně opláchněte a osušte.	Je důležité brambory zbavit škrobu a vysušit před smažením.
	Křupavost hranolků závisí mj. na množství oleje a vody v hranolkách.	Řádně syrové hranolky vysušte, poté přidejte malé množství oleje a důkladně promíchejte.

Ďakujeme, že ste si kúpili spotrebič značky SIGURO. Sme vďační za vašu dôveru a je nám potešením vám prístroj na ďalších stránkach predstaviť 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.

Najaktuálnejšiu verziu návodu na použitie nájdete na stránkach www.siguro.net.

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 či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.
2. Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že sa zhodujú technické údaje uvedené na štítku spotrebiča s elektrickým napätím zásuvky.
3. Ak je prírodný kábel poškodený, zverte výmenu odbornému servisnému stredisku, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie. Je zakázané používať spotrebič s poškodeným prírodným káblom.
4. Tento spotrebič nesmie byť zapojený do elektrickej zásuvky riadenej časovačom alebo spínanej na diaľku.
5. Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Nie je určený na komerčné využitie.
6. Spotrebič ani napájaciu šnúru nenamáčajte do kvapalín, nevystavujte dažďu ani vlhkosti a vodu používajte iba na varenie v zhode s týmto návodom. Na ochranu proti úrazu elektrickým prúdom neponárajte

- napájací kábel, zástrčku alebo základňu do vody alebo inej kvapaliny.
7. Nezapájajte prístroj do zásuvky a nemanipulujte s ovládacími prvkami mokrými rukami.
 8. Počas prevádzky sa nedotýkajte vnútornej časti spotrebiča.
 9. Spotrebič sa nesmie používať v tesnej blízkosti vody, v kúpeľniach, sprchových kútoch a v blízkosti bazénov, kde môže dôjsť k pádu do vody alebo k strieknutiu vody na výrobok.
 10. Prívodný kábel neohýbajte cez okraj stola ani iné ostré hrany, nekrúťte ním ani ho nenechajte v blízkosti horúcich povrchov.
 11. Spotrebič vždy používajte na rovnom stabilnom povrchu, aby nemohlo dôjsť k jeho prevráteniu a aby sa vylúčilo rozliatie horúcich kvapalín. Nepoužívajte výrobok v drezoch, na odkvapkávacích plochách ani na iných nerovných miestach.
 12. Spotrebič neumiestňujte na miesta, kde môže byť vystavený vysokým teplotám z kachiel, radiátorov, plynových spotrebičov a pod.
 13. Spotrebič neumiestňujte na elektrické ani plynové sporáky a rúry.
 14. Ak spotrebič nepoužívate, najskôr ho vypnite, a potom odpojte od siete. Napájací kábel odpájajte ťahom za vidlicu – nikdy neťahajte za kábel. Pred údržbou a čistením prístroj vypnite, odpojte od siete a nechajte ho schladnúť. Spotrebič potrebuje približne 30 minút na vychladnutie na bezpečnú manipuláciu a čistenie.
 15. Spotrebič nikdy nezapájajte ani nezapínajte bez riadne vlozenej nádoby do tela variča.
 16. Základňu neponárajte do vody ani nenapúšťajte kvapalinu do tela variča. Na namočenie je určená iba varná nádoba.
 17. Pravidelne kontrolujte napájací kábel, vidlicu a celý spotrebič, či nedošlo k poškodeniu. Ak nájdete akékoľvek poškodenie, okamžite prestaňte spotrebič používať a obráťte sa na servis.
 18. Nepoužívajte poškodenú alebo prasknutú varnú nádobu.
 19. Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na ktoré je určený.
 20. Nepoužívajte spotrebič vo vonkajšom prostredí.
 21. Spotrebič by sa nemal ponechať počas chodu bez dozoru.
 22. Spotrebič uchovávať vo vnútornom prostredí v suchu.
 23. Nepokúšajte sa spotrebič opravovať, nastavovať ani meniť jeho diely. Vnútri nie sú žiadne diely opraviteľné používateľom.
 24. Na spotrebič neumiestňujte iné predmety, nenechajte cudzie telesá vnikáť do otvorov a nepoužívajte ho v blízkosti stien, závesov a pod. Neumiestňujte prístroj na stenu ani iné spotrebiče.
 25. Pri činnosti sa spotrebič zahrieva. Nezakrývajte žiadne otvory, prívod vzduchu ani výstup vzduchu. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte vždy rukoväť. Pri manipulácii s dielmi výrobku počas prevádzky používajte vhodné nástroje a kuchynské rukavice. Zahriatu nádobu a kôš odkladajte iba na teplovzdorné povrchy.
 26. Nepokúšajte sa prenášať horúci spotrebič. Pri premiestňovaní spotrebiča obsahujúceho horúci olej alebo iné horúce kvapaliny je potrebná mimoriadna opatrnosť.
 27. Budte opatrní, počas smaženia horúcim vzduchom sa vypúšťa horúca para cez výpustné otvory vzduchu. Para je veľmi horúca! Udržujte od

spotřebiča bezpečnú vzdialenosť, aby ste sa nepopálili. Držte ruky a tvár v bezpečnej vzdialenosti od pary a od otvorov pre výstup vzduchu. Po vysunutí nádoby zo spotřebiča dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby nedošlo k opareniu horúcou parou, ktorá sa uvoľňuje z potravín.

28. Spotřebič nezapínajte, ak leží na boku alebo hore nohami.
29. Používanie príslušenstva a doplnkov, ktoré nie sú výrobcom odporúčané, môže viesť k ohrozeniu osôb či majetku.
30. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnym použitím alebo neuposlúchnutím pokynov v tomto návode. V prípade nesprávneho použitia alebo nedodržiavania pokynov zaniká záruka.



UPOZORNENIE – HORÚCI POVRCH

Takto označené povrchy sa stávajú počas používania horúcimi. Nedotýkajte sa ich!

PREHĽAD

- 1 Displej
- 2 Ovládacie tlačidlá
- 3 Ikony prednastavených programov
- 4 Telo fritézy
- 5 Podložka
- 6 Fritovacia nádoba



Opis ovládacích tlačidiel



Tlačidlo na zníženie nastavenia hodnoty teploty a/alebo času



REHEAT

Tlačidlo na zapnutie/vypnutie funkcie ohrevu



Tlačidlo na zvýšenie nastavenia hodnoty teploty a/alebo času



DEFROST

Tlačidlo na zapnutie/vypnutie rozmrazovania



TIME/TEMP

Tlačidlo na prechod do režimu vlastného nastavenia teploty a času prípravy



MENU

Tlačidlo na výber prednastaveného programu prípravy pokrmu



KEEP WARM

Tlačidlo na zapnutie/vypnutie funkcie Keep Warm (uchovanie teploty)



START/CANCEL

Tlačidlo na zapnutie/vypnutie fritézy a spustenie/prerušenie prípravy

TECHNICKÉ PARAMETRE

Napájanie	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Príkon	1500 W
Objem fritovacej nádoby	5 l
Maximálna teplota	200 °C
Rozmery (V × Š × H)	29,5 × 27,6 × 37,2 mm
Hmotnosť	4,4 kg
Spotreba energie v režime vypnutia	0,1 W
Čas potrebný na to, aby sa zariadenie prešlo do príslušného režimu alebo stavu nízkeho výkonu.	0 minút

POUŽITIE

Tepl vzdušná fritéza predstavuje zdravú alternatívu fritovania pri zachovaní chuti a vône bez tuku a je extrémne univerzálna. Vďaka horúcemu vzduchu varí chutné jedlo s malým množstvom oleja alebo úplne bez neho, čo umožňuje pochutnať si na smažených lahôdkach pri zachovaní zásad zdravého životného štýlu.

Pred prvým použitím

- Odstráňte zo spotrebiča všetky obalové materiály.
- Očistite spotrebič podľa pokynov v kapitole Čistenie a údržba.
- Fritézu postavte na stabilný rovný tepl vzdušný povrch, a to do výšky, ktorá je pohodlná na použitie.
- Fritézu používajte vždy úplne zostavenú, t. j. s vloženou fritovacou nádobou, v ktorej je vložená podložka. V opačnom prípade sa fritéza nezapne.
- Vyberte fritovacu nádobu a vyberte z nej podložku. Umyte oba diely v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu. Opláchnite a utrite suchou utierkou. Vložte späť do tela fritézy.
- Odporúčame spustiť fritézu na maximálnu teplotu počas približne 10 minút. Za tento čas môžete zaznamenať mierny zápach alebo slabý dym. Ide o normálny jav, ktorý používaním zmizne.

Základné ovládanie tepl vzdušnej fritézy

Fritézu je možné používať dvoma spôsobmi: pomocou jedného z prednastavených programov alebo vlastným nastavením teploty a času.

Ak chcete použiť jeden z prednastavených programov, zapnite fritézu a pomocou tlačidla **MENU** vyberte jeden z programov. Aktuálne zvolený program bude znázornený rozsvieteným indikátorom. Prehľad dostupných programov sa nachádza v tabuľke nižšie. Teplota aj čas budú nastavené automaticky a fritéza sa po dokončení prípravy pokrmu automaticky vypne. Teplotu aj čas je možné v prípade potreby upraviť.

Ak chcete použiť vlastné nastavenie, zapnite fritézu, a potom stlačte tlačidlo **TIME/TEMP**. Pomocou tlačidiel **+** a **-** nastavte požadovanú teplotu prípravy pokrmov. Potom stlačte tlačidlo ešte raz a opäť pomocou tlačidiel **+** a **-** nastavte požadovanú dĺžku prípravy. Fritéza sa vypne po vypršaní nastaveného času.

Prehľad prednastavených programov

Program	Východisková teplota	Východiskový čas prípravy
 Kuracie krídla	180 °C	15 min
 Hranolčeky	190 °C	19 min
 Ryby	180 °C	16 min
 Zemiaky	200 °C	11 min
 Rozmrazovanie	70 °C	10 min
 Steak	180 °C	12 min

Program	Východisková teplota	Východiskový čas prípravy
 Klobásky	180 °C	10 min
 Zelenina	180 °C	15 min
 Ohrev	200 °C	6 min
 Dolky a koláčiky	170 °C	14 min

Použitie fritézy s prednastavenými programami prípravy

1. Zapojte zástrčku napájacieho prívodu do sieťovej zásuvky a tlačidlom **MENU** vyberte jeden z prednastavených programov.
 2. Stlačte tlačidlo **START/CANCEL** a fritéza sa spustí, aby sa predhriala.
 3. Hneď ako je fritéza predhriata, zaznie zvukové upozornenie a na displeji sa zobrazí „End“. Opatrne vyberte fritovaciu nádobu a naplňte ju surovinami, ktoré chcete pripraviť. Vložte ju späť do tela fritézy. Potraviny vždy ukladajte na podložku.
 4. Fritéza sa automaticky spustí po správnom vložení nádoby do tela fritézy. Na displeji sa zobrazí čas prípravy. Ak potrebujete čas prípravy alebo teplotu upraviť, stlačte tlačidlo **TIME/TEMP**, a následne tlačidlami **+/-** upravte teplotu alebo čas prípravy.
 5. Niektoré pokrmy vyžadujú počas fritovania pretrepanie. V tom prípade vyberte nádobu za rukoväť z fritézy. Na displeji sa zobrazí „OPEN“ a chod fritézy sa preruší. Pretraste opatrne obsah nádoby, a potom ju zasunúť späť do fritézy a pokračujte vo varení.
 6. Po uplynutí nastaveného času sa ozve zvuková signalizácia a dôjde k automatickému vypnutiu fritézy.
 7. Vyberte fritovaciu nádobu a skontrolujte, či sú potraviny riadne opečené. Ak potraviny nie sú hotové, nastavte teplotu a čas prípravy.
 8. Ak sú potraviny hotové, vyberte ich z fritovacej nádoby pomocou klieští.
- Ak potrebujete fritézu vypnúť, stlačte dlho tlačidlo **START/CANCEL**.



Poznámka:

Ak vyberiete fritovaciu nádobu a vložíte ju späť do 10 minút, fritéza bude pokračovať v príprave. Ak čas vybratia nádoby prekročí 10 minút, fritéza sa vypne a po vložení nádoby späť bude potrebné zvoliť znovu program prípravy, príp. nastaviť teplotu a čas prípravy.



Poznámka:

Fritéza je vybavená pamäťovým čipom, ktorý uloží posledný použitý program prípravy, nastavenie teploty a času prípravy, ak bol dlhší než 5 minút. Po opätovnom zapnutí fritézy sa uložený program načíta. Ak potrebujete zvoliť iný program, stlačte dlho tlačidlo **MENU**. Zaznie dvakrát zvuková indikácia.

Manuálna príprava

1. Po zapnutí fritézy stlačte tlačidlo **TIME/TEMP** a rozsvieti sa ukazovateľ teploty (°C). Tlačidlami **+/-** nastavte požadovanú teplotu. Teplotu môžete nastaviť v rozmedzí od 40 do 200 °C.

2. Stlačte znovu tlačidlo **TIME/TEMP** a rozsvieti sa ukazovateľ času prípravy (min). Tlačidlami **+/-** nastavte požadovaný čas prípravy v rozmedzí od 1 do 60 minút.
3. Stlačte tlačidlo **START/CANCEL** na spustenie fritézy.

Funkcia Keep Warm

Funkcia Keep Warm udržiava pripravené jedlo teplé v priebehu vami nastaveného času.

1. Po dokončení prípravy stlačte tlačidlo **KEEP WARM**.
2. Stlačte tlačidlo **TIME/TEMP** a rozsvieti sa ukazovateľ teploty (°C). Tlačidlami **+/-** nastavte požadovanú teplotu. Teplotu môžete nastaviť v rozmedzí od 40 do 100 °C.
3. Stlačte znovu tlačidlo **TIME/TEMP** a rozsvieti sa ukazovateľ času prípravy (min). Tlačidlami **+/-** nastavte čas, ktorý bude fritéza udržiavať pripravené jedlo teplé. Čas môžete nastaviť v rozmedzí od 1 do 240 minút.
4. Stlačte tlačidlo **START/CANCEL** na spustenie fritézy.
5. Po uplynutí nastaveného času sa fritéza automaticky vypne.

Funkcia ohrevu

Funkcia ohrevu slúži na ohrev už pripraveného jedla bez toho, aby došlo k jeho druhotnému opečeniu/osmaženiu.

1. Na fritovaciu podložku položte potraviny, ktoré chcete ohriať. Fritovaciu nádobu vložte do fritézy.
2. Stlačte tlačidlo **REHEAT**.
3. Stlačte tlačidlo **TIME/TEMP** a rozsvieti sa ukazovateľ teploty (°C). Tlačidlami **+/-** nastavte požadovanú teplotu. Teplotu môžete nastaviť v rozmedzí od 40 do 200 °C.
4. Stlačte znovu tlačidlo **TIME/TEMP** a rozsvieti sa ukazovateľ času prípravy (min). Tlačidlami **+/-** nastavte čas, ktorý bude fritéza udržiavať pripravené jedlo teplé. Čas môžete nastaviť v rozmedzí od 1 do 60 minút.
5. Stlačte tlačidlo **START/CANCEL** na spustenie fritézy.
6. Po uplynutí nastaveného času sa fritéza automaticky vypne.

Zmena jednotiek teploty

Na zmenu jednotiek teploty zo °C na °F (a naopak) stlačte súčasne tlačidlá **TIME/TEMP** a **KEEP WARM**.

Vypnutie zvukovej indikácie

Na vypnutie zvukovej indikácie stlačte súčasne tlačidlá **KEEP WARM** a **REHEAT**.

Na opätovné zapnutie zvukovej indikácie opäť súčasne stlačte tieto tlačidlá.

Upozornenia pri manipulácii

Nevyklápajte jedlo z nádoby priamo do misy alebo na tanier, pretože prebytočný olej sa môže zhromažďovať na dne nádoby a vyliť sa na jedlo.

Fritovaciu nádobu ukladajte vždy na teplovzdorný povrch, napr. drevenú dosku.

Dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby ste sa nepopálili o zahriaty povrch.

Pri manipulácii so zahriatou nádobou používajte ochranné kuchynské lapky.

Na vybratie potravín z nádoby používajte kliešte na mäso alebo vhodné náčinie. Nevberajte potraviny rukami. Hrozí vážne popálenie.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením výrobok odpojte a nechajte ho úplne vychladnúť.



Varovanie:

Nikdy neponárajte telo fritézy, napájací kábel ani zástrčku do vody ani inej tekutiny.

Na dôkladné očistenie ponorte fritovaciu nádobu a kôš do vody. Na čistenie nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, hrozí poškodenie neprílišného povlaku a pokovovaných povrchov.

Fritovaciu nádobu umyte v horúcej vode so saponátom.

Vonkajší plášť fritézy utrite suchou handričkou alebo hubkou navlhčenou v teplej vode s trochou kuchynského saponátu. Potom utrite povrch čistou utierkou dosucha.



Varovanie:

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. Žiadna časť spotrebiča nie je určená na umývanie v umývačke.

Uloženie

Pred uložením sa uistite, že je fritéza vychladnutá a čistá.

Uložte fritézu na suché a dobre vetrané miesto mimo dosahu detí alebo domácich maznáčikov. Na spotrebič nekladte žiadne predmety.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Riešenie
Fritéza sa nezapla.	Vidlica nie je zapojená do sieťovej zásuvky.	Zapojte vidlicu do sieťovej zásuvky.
	Nenastavili ste čas prípravy.	Nastavte čas prípravy.
	Fritovacia nádoba nie je vložená, príp. nie je správne vložená.	Vložte fritovaciu nádobu do tela fritézy.
	Aktivovala sa tepelná poistka proti prehriatiu.	Obráťte sa na autorizovaný servis.
Potraviny nie sú dostatočne prepečené.	Vo fritovacej nádobe je príliš mnoho potravín.	Rozdeľte množstvo na menšie dávky.
	Nastavili ste nízku teplotu.	Zvýšte teplotu.
	Čas prípravy je príliš krátky.	Predĺžte čas prípravy.
Potraviny sú nerovnomerne prepečené.	Niektoré typy potravín je potrebné približne v polovici prípravy premiešať.	Premiešajte potraviny. Tie z okraja vložte do stredu, a naopak.

Problém	Príčina	Riešenie
Opečené predsmažené potraviny nie sú dostatočne chrumkavé.	Daný typ predsmaženej potraviny je určený na prípravu v olejovej fritéze.	Opekajte potraviny, ktoré sú určené na prípravu v rúre alebo teplovzdušnej fritéze. Môžete ich potrieť malým množstvom oleja.
Fritovaciu nádobu nie je možné vybrať z fritézy.	Vo fritovacej nádobe je príliš mnoho potravín.	Nepreplňujte fritovaciu nádobu. Tá je vybavená ryskou maximálneho naplnenia.
Z fritézy vychádza biely dym.	Opekáte potraviny s vysokým obsahom tuku.	Pri opekaní potravín s vysokým obsahom tuku dochádza k jeho uvoľneniu a zahrievaniu. Popri tom, ako sa tuk zahrieva na vyššiu teplotu, produkuje aj biely dym. Ten po vypnutí fritézy zmizne. Tento jav nemá vplyv na funkčnosť fritézy.
	V nádobe či na podložke zostali zvyšky tuku z predchádzajúcej prípravy.	Riadne vyčistite nádobu a podložku.
Hranolčky z čerstvých zemiakov nie sú chrumkavé.	Nepoužívate správny typ zemiakov.	Používajte pevné a čerstvé zemiaky.
	Zemiaky dôkladne opláchnite a osušte.	Je dôležité zemiaky zbaviť škrobu a vysušiť pred smažením.
	Chrumkavosť hranolčiek závisí okrem iného od množstva oleja a vody v hranolčekom.	Riadne surové hranolčky vysušte, potom pridajte malé množstvo oleja a dôkladne premiešajte.

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 márkaszervízhez a siguro@alza.cz e-mailen, vagy hívja fel a vevőszolgálatunkat. A kényelmesebb ügyintézés érdekében ügyfélszolgálati részlegeinket összevontuk, így a fenti elérhetőségen nem csak a javítások és karbantartások megrendelése, hanem a reklamációk benyújtása, valamint a garancia utáni szervizelés is elérhető.

A legfrissebb használati útmutatót a www.siguro.net weblapon találja meg.

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. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak. A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt felügyelete mellett tisztíthatják. A készüléket és a hálózati vezetéket úgy kell elhelyezni, hogy ahhoz 8 év alatti gyerekek ne férhessenek hozzá.
2. A készüléket csak a típuscímken feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni.
3. A sérült hálózati vezetékét csak szakszervíz, vagy villanszerelő szakember cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés érheti. A készüléket sérült hálózati vezetékkel használni tilos.
4. A készüléket időkapcsolóval vagy távirányítással vezérelt elektromos aljzathoz csatlakoztatni tilos.
5. A készülék csak háztartásokban használható. A készülék kereskedelmi célokra nem használható.
6. A készüléket és a hálózati vezetéket ne tegye ki víz vagy más folyadékok,

illetve eső és más jellegű nedvesség hatásának. A vizet és egyéb folyadékokat csak a jelen használati utasításnak megfelelően használja a készülékben. A hálózati vezetéket, a csatlakozódugót és a készüléket tilos vízbe vagy más folyadékba mártani, ellenkező esetben áramütés érheti.

7. A csatlakozódugót és a működtető panelt vizes kézzel ne fogja meg.
8. Működés közben a készülék belső részeit ne érintse meg.
9. A készüléket fürdőszobában, zuhanyozó közelében, vizes vagy nedves helyiségekben, medence közelében használni tilos, mert a készülék vízbe eshet vagy arra víz fröccsenhet.
10. A készülék hálózati vezetéke nem lóghat le az asztalról vagy a munkalapról, illetve nem érhet hozzá forró tárgyakhoz, továbbá nem tekeredhet össze.
11. A készüléket csak sima és vízszintes, valamint szilárd és stabil munkalapra állítsa fel, ügyeljen arra, hogy a készülék ne boruljon fel, előzze meg a forró folyadékok kifolyását és kifröccsenését. A készüléket mosogató csöpögtető felületén, vagy más egyenetlen felületen ne használja.
12. A készüléket hőforrások közelében (pl. tűzhely, sütő, gázkályha stb.) ne használja és ne tárolja.
13. A készüléket ne tegye gáz- vagy elektromos tűzhely főzőlapjára, illetve sütőre.
14. Amennyiben a készüléket nem használja, akkor azt kapcsolja le, és húzza ki a hálózati vezetéket a fali aljzatból. A hálózati csatlakozódugót tilos a vezetéknél fogva kihúzni a fali aljzatból – a művelethez fogja meg a csatlakozódugót. A készülék tisztítása és karbantartása előtt kapcsolja le a készüléket, és a hálózati vezetéket is húzza ki az elektromos aljzatból. A biztonságos mozgatáshoz és tisztításhoz a készüléket hagyja legalább 30 percig hűlni.
15. A készüléket a belső edény nélkül ne kapcsolja be.
16. A készüléket vízbe mártani és a készülékházba vizet tölteni tilos. Vizet csak a főzőedénybe szabad betölteni.
17. A hálózati vezetéket, a csatlakozódugót és a készüléket rendszeresen ellenőrizze le, azokon nem lehet sérülés. Ha bármilyen sérülést vagy hiányosságot észlel, akkor a készüléket ne használja, azt vigye a márkaszervíze javításra.
18. Ne használjon sérült, hibás vagy repedt főzőedényt a készülékben.
19. A készüléket ne használja a rendeltetésétől eltérő célokra.
20. A készüléket szabadban ne használja.
21. A készüléket használat közben ne hagyja felügyelet nélkül.
22. A készüléket beltérben és száraz helyen tárolja.
23. A készüléket ne próbálja meg kinyitni, szétszedni vagy javítani. A készülék nem tartalmaz olyan alkatrészeket, amelyeket a felhasználó is megjavíthat vagy kicserélhet.
24. A készülékre ne helyezzen rá idegen tárgyakat, annak a nyílásaiba ne dugjon be semmilyen eszközt, illetve azt ne használja közvetlenül fal vagy függöny mellett. A készüléket ne tegye más készülékekre.
25. Használat közben a készülék felmelegszik. Ne takarja le a készülék levegő

beszívó és kifúvó, valamint szellőztető nyílásait. Ne érintse meg a forró felületeket. Csak a fogantyút fogja meg. A készülék használata közben bizonyos alkatrészek felmelegednek, ezért ezeket csak konyhai kesztyűt használva fogja meg. A forró edényt és kosarat csak tűzálló felületre helyezze le.

26. A forró készüléket ne mozgassa. Ha a készülék forró olajat vagy más forró zsiradékot tartalmaz, akkor a készüléket rendkívül óvatosan mozgassa.
27. A forró levegős sütés közben a készülék nyílásaiból forró gőz szállhat ki. A kiáramló gőz forró! Tartózkodjon kellő távolságban az edénytől, nehogy égési sérülést szenvedjen. A kezét és az arcát tartsa távol a kiáramló gőztől és a szellőző nyílásoktól. A kosár kiemelése közben ügyeljen arra, hogy a készülékből kicsapódó gőz ne okozzon égési sérülést.
28. Ha a készülék az oldalán fekszik vagy fejre van fordítva, akkor azt bekapcsolni tilos.
29. A készülékekhez ne használjon a gyártó által nem ajánlott tartozékokat, ellenkező esetben személyi sérülést és anyagi kárt okozhat.
30. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból, vagy az útmutató előírásaitól eltérő használatból eredő meghibásodásokért és károkért. A rendeltetéstől és a használati útmutatóban leírtaktól eltérő használat esetén a garancia megszűnik.



FIGYELEM! – FORRÓ FELÜLET!

Az így megjelölt felületek a használat közben felforrósodnak. Ne érjen hozzá!

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

- 1 Kijelző
- 2 Működtető gombok
- 3 Előre beállított programok ikonjai
- 4 Készülék
- 5 Alátét
- 6 Fritőz edény



A működtető gombok funkciói



Hőmérséklet és/vagy idő adat csökkentése gomb



Hőmérséklet és/vagy idő adat növelése gomb



TIME/TEMP

Egyedi sütési hőmérséklet és sütési idő beállítás gomb



KEEP WARM

Keep Warm (melegen tartás) funkció be- és kikapcsolása



REHEAT

Melegítés funkció be- és kikapcsoló gomb



DEFROST

Kiolvasztás funkció be- és kikapcsoló gomb



MENU (menü)

Előre beállított sütési program kiválasztó gomb



START/CANCEL

Gomb a be- és kikapcsoláshoz, a sütés indításához vagy szüneteltetéséhez

MŰSZAKI PARAMÉTEREK

Tápellátás	220–240 V~ 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	1500 W
Fritőz edény térfogata	5 l
Maximális hőmérséklet	200 °C
Méret (ma * sz * mé)	29,5 × 27,6 × 37,2 mm
Tömeg	4,4 kg
Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban	0,1 W
Az ahhoz szükséges idő, hogy a berendezés elérje a megfelelő alacsony energiaigényű üzemmódot vagy állapotot	0 perc

HASZNÁLAT

A forrólevegős fritőz egészséges alternatívája a hagyományos olajsütőnek, a készülékkel zsiradék nélkül, az ízeket és illatokat megőrizve lehet sütni, a készülék rendkívül univerzális. A forró levegőnek köszönhetően a készülék teljesen olaj nélkül vagy csak kis mennyiségű olaj használatával készíti el az ételeket, így egészséges életstílus esetén sem kell a finomságokról lemondani.

Az első használatba vétel előtt

- A készülékről távolítson el minden csomagolóanyagot.
- A készüléket a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetben leírtak szerint tisztítsa meg.
- A készüléket stabil, valamint vízszintes és hőálló felületre, a kényelmes használatot biztosító magasságba helyezze le.
- A készüléket csak teljesen összeállítva használja, a fritőz alátét legyen az edényben, az edény legyen a készülékben. Ellenkező esetben a készüléket nem szabad bekapcsolni.
- Vegye ki az edényt és az edényből az alátétet. Ezeket a tartozékokat mosogatószeres meleg vízben kézzel mosogassa el. Öblítse le majd szárítsa meg. Tegye vissza a készülékbe.
- Az első használatba vétel előtt a készüléket alapanyagok nélkül, kb. 10 percig maximális sütési hőmérséklettel üzemeltesse. A készülékből ezen idő alatt füst és égett szag áramolhat ki. Ez normális jelenség, ami rövid időn belül megszűnik.

A forrólevegős fritőz használata

A fritőzt két alapvető üzemmódban lehet használni: előre beállított sütési program kiválasztásával vagy egyedi hőmérséklet és idő beállításával.

Az előre beállított programok használatához kapcsolja be a készüléket és a **MENU** gombbal válassza ki a használni kívánt programot. A kiválasztott program kijelzője bekapcsol. A választható programok paramétereit az alábbi táblázat tartalmazza. A programban be van állítva a sütési hőmérséklet és a sütési idő, a program végén a készülék automatikusan lekapcsol. A sütési hőmérsékletet és a sütési időt szükség esetén be lehet állítani.

Az egyedi beállításokhoz kapcsolja be a készüléket és nyomja meg a **TIME/TEMP** gombot. A **+** és a **-** gombokkal állítsa be a kívánt sütési hőmérsékletet. Nyomja meg még egyszer a fenti gombot, és a **+** valamint a **-** gombokkal állítsa be a sütési időt. A készülék a beállított idő eltelte után kikapcsol.

Előre beállított programok táblázata

Program	Alapértelmezett hőmérséklet	Alapértelmezett főzési idő
 Csirkeszárny	180 °C	15 perc
 Hasábburgonya	190 °C	19 perc
 Halak	180 °C	16 perc
 Burgonya	200 °C	11 perc

Program	Alapértelmezett hőmérséklet	Alapértelmezett főzési idő
 Felolvasztás	70 °C	10 perc
 Steak	180 °C	12 perc
 Kolbász	180 °C	10 perc
 Zöldségfélék	180 °C	15 perc
 Melegítés	200 °C	6 perc
 Fánk, kalács	170 °C	14 perc

Az előre beállított sütési programok használata

1. Csatlakoztassa a hálózati vezetékét a fali aljzathoz, majd a bekapcsolt készüléken a **MENU** gombbal válasszon ki egy előre beállított programot.
2. Nyomja meg a **START/CANCEL** gombot, a készülék megkezdzi az előmelegítést.
3. A beállított hőmérséklet elérését (az előmelegítés befejezését) sípszó jelzi ki, majd a kijelzőn megjelenik az „End” felirat. Óvatosan vegye ki az edényt és tegye bele a sütni kívánt alapanyagokat. Tegye vissza a készülékbe. Az alapanyagokat mindig az alátétre tegye rá.
4. Az edény helyes behelyezése után a készülék automatikusan megkezdzi a sütést. A kijelzőn a sütési idő látható. Amennyiben szeretné a programban megváltoztatni az alapértelmezett sütési időt vagy hőmérsékletet, akkor nyomja meg a **TIME/TEMP** gombot, majd a **+/-** gombokkal állítsa be a kívánt sütési időt vagy hőmérsékletet.
5. Bizonyos alapanyagokat a sütés közben meg kell rázni (pl. hasábburgonya). Ilyen esetben az edényt a fogantyúnál megfogva húzza ki. A kijelzőn megjelenik az „OPEN” felirat, a sütés szünetel. Az edényt óvatosan rázogassa meg az alapanyag mozgatásához és lazításához, majd az edényt dugja vissza a készülékbe és folytassa a sütést.
6. A beállított idő elteltét a készülék sípszóval jelzi ki, majd a készülék automatikusan kikapcsol.
7. Húzza ki az edényt és ellenőrizze le, hogy az étel teljesen megsült-e. Amennyiben az étel még nem kész, akkor állítson be újból sütési hőmérsékletet és sütési időt.
8. Ha az étel már kész, akkor azt az edényből valamilyen konyhai eszköz (pl. csipesz) segítségével vegye ki.

A készülék kikapcsolásához hosszan nyomja meg a **START/CANCEL** gombot.



Megjegyzés:

Ha az edényt a kihúzás után 10 percen belül ismét behelyezi a készülékbe, akkor automatikusan folytatódik a sütés. Ha az edényt a kihúzás után csak 10 perc után teszi vissza a készülékbe, akkor ismét ki kell választani a használt programot, illetve be kell állítani a kívánt sütési időt és hőmérsékletet.



Megjegyzés:

a készülék memóriája megjegyzi az utolsóként használt sütési programot, sütési időt és hőmérsékletet (ha a sütési idő 5 percnél hosszabb volt). Az ismételt bekapcsolás után, a memóriába mentett paraméterekkel kapcsol be a készülék. Más program használatához nyomja meg hosszan a **MENU** gombot. Két sípszó hallatszik.

Egyedi beállítások

1. A készülék bekapcsolása után nyomja meg a **TIME/TEMP** gombot, a kijelzőn a hőmérséklet (°C) jel kapcsol be. A **+/-** gombokkal állítsa be a kívánt hőmérsékletet. A hőmérsékletet 40 és 200 °C között lehet beállítani.
2. Ismét nyomja meg a **TIME/TEMP** gombot, a kijelzőn a sütési idő (min) jel kapcsol be. A **+/-** gombokkal állítsa be a kívánt sütési időt 1 és 60 perc között.
3. A fűtés bekapcsolásához nyomja meg a **START/CANCEL** gombot.

Keep Warm (melegen tartás) funkció

A Keep Warm (melegen tartás) funkció segítségével, a beállított ideig a készülék melegen tartja az ételt.

1. A sütés befejezése után nyomja meg a **KEEP WARM** gombot.
2. Nyomja meg a **TIME/TEMP** gombot, a kijelzőn a hőmérséklet (°C) jel kapcsol be. A **+/-** gombokkal állítsa be a kívánt hőmérsékletet. A hőmérsékletet 40 és 100 °C között lehet beállítani.
3. Ismét nyomja meg a **TIME/TEMP** gombot, a kijelzőn az idő (min) jel kapcsol be. A **+/-** gombokkal állítsa be a melegen tartás időtartamát. A melegen tartás időtartamát 1 perc és 240 perc között lehet beállítani.
4. A fűtés bekapcsolásához nyomja meg a **START/CANCEL** gombot.
5. A beállított idő eltelté után a készülék automatikusan lekapcsol.

Melegítés funkció

A melegítés funkcióval a kész ételt lehet felmelegíteni anélkül, hogy a készülék másodszor is megsütné az ételt.

1. A fritőz alátétre tegye rá a felmelegíteni kívánt ételt. Az edényt tegye a készülékbe.
2. Nyomja meg a **REHEAT** gombot.
3. Nyomja meg a **TIME/TEMP** gombot, a kijelzőn a hőmérséklet (°C) jel kapcsol be. A **+/-** gombokkal állítsa be a kívánt hőmérsékletet. A hőmérsékletet 40 és 200 °C között lehet beállítani.
4. Ismét nyomja meg a **TIME/TEMP** gombot, a kijelzőn az idő (min) jel kapcsol be. A **+/-** gombokkal állítsa be a melegen tartás időtartamát. A melegen tartás időtartamát 1 perc és 60 perc között lehet beállítani.
5. A fűtés bekapcsolásához nyomja meg a **START/CANCEL** gombot.
6. A beállított idő eltelté után a készülék automatikusan lekapcsol.

Hőmérséklet mértékegység megváltoztatása

A hőmérséklet mértékegységet °C-ról °F-ra (vagy fordítva) a **TIME/TEMP** és a **KEEP WARM** gombok egyidejű megnyomásával lehet megváltoztatni.

A hangjelzés kikapcsolása

A hangjelzés kikapcsolásához egyidejűleg nyomja meg a **KEEP WARM** és a **REHEAT** gombokat.

A hangjelzés visszakapcsolásához egyidejűleg nyomja meg a fenti gombokat.

Figyelmeztetések a használatához

A kész ételt ne öntse ki közvetlenül az edényből a tálra, mert az edényből az olaj vagy az egyéb zsiradék is a tálba, illetve az ételre kerül.

A forró edényt csak hőálló felületre (pl. parafa alátétre) helyezze le.

Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a forró részeket, mert égési sérülés érheti.

A forró edényt konyhai kesztyűben fogja meg.

Az edényből megfelelő konyhai eszközzel (pl. csipesz, kanál, villa stb.) szedje ki a kész ételt. A kezét ne dugja az edénybe. Súlyos égési sérülést szenvedhet.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A tisztítás megkezdése előtt a hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból, és várja meg a készülék teljes lehűlését.



Figyelmeztetés!

A készüléket, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba mártani tilos.

Az edényt és az alátétet vízbe mártva mosogassa el. A tisztításhoz ne használjon karcoló tisztítószeret, ezek sérülést okozhatnak az edény és a rostély felületén.

Az edényt és az alátétet mosogatószeres meleg vízben mosogassa el.

A készülék külső felületét enyhén benedvesített (szükség esetén mosogatószeres vízbe mártott) ruhával törölje meg. Majd tiszta és száraz konyharuhával törölje szárazra.



Figyelmeztetés!

A tisztításhoz ne használjon karcoló szemcséket tartalmazó tisztítószeret, drótszivacsot vagy fém eszközöket, illetve agresszív anyagokat (pl. benzint) tartalmazó készítményeket. Ezek a készülék és tartozékai felületén maradandó sérüléseket okozhatnak. A készüléket és tartozékait mosogatógépben elmosni nem lehet!

Tárolás

A tárolás előtt várja meg a készülék lehűlését, majd tisztítsa és szárítsa meg.

A készüléket száraz és jól szellőző, gyerekektől és háziállatoktól elzárt helyen tárolja.

A készülékre ne helyezzen rá tárgyakat.

HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Ok	Megoldás
A készülék nem kapcsol be.	A hálózati csatlakozódugó nincs a fali aljzatba dugva.	A hálózati vezetéket csatlakoztassa a fali aljzathoz.
	Nem állított be sütési időt.	Állítson be sütési időt.
	Az edény nincs behelyezve, vagy rosszul van behelyezve.	Az edényt helyesen tegye a készülékbe.
	Bekapcsolt a túlmelegedés elleni védelem.	Forduljon a márkaszervizhez.

Probléma	Ok	Megoldás
Az étel kemény, nem sült meg.	Az edényben túl sok az alapanyag.	Kisebb adagokban süsse meg az alapanyagokat.
	Túl alacsony sütési hőmérsékletet állított be.	Növelje a hőmérsékletet.
	A sütési idő túl rövid.	Állítson be hosszabb sütési időt.
Az alapanyagok nem sülték át egyenletesen.	Bizonyos alapanyagokat a sütési idő felénél át kell fordítani.	Keverje át az alapanyagokat. Az edény szélénél található alapanyagokat tegye az edény közepére.
Az elősütött alapanyagok nem sülték át teljesen.	Előfordulhat, hogy az adott alapanyagot csak olajban lehet sütni.	Csak olyan alapanyagokat süssön, amelyek forrólevegős sütőben is süthetők. Az alapanyagokra csepentsen kisebb mennyiségű étolajat.
Az edényt nem lehet kihúzni a készülékből.	Az edényben túl sok az alapanyag.	Az edényt ne töltsen túl az alapanyagokkal. Az edényen maximális tölthetőség jel található.
A készülékből fehér füst száll ki.	A készülékben magas zsírtartalmú alapanyagok találhatók.	Az ilyen alapanyagok sütése közben a zsír kicsepeg az edény aljára. Az edény alján található zsír égése fehér füstöt képezhet. A készülék kikapcsolása után a füstölés is megszűnik. Ez nincs hatással a készülék működésére.
	Az edényben (vagy az alátétben) a korábbi sütésből visszamaradt zsíros szennyeződés van.	Az edényt és az alátétet mindig alaposan tisztítsa meg.
A friss burgonyából készült hasáburgonya nem ropogós.	Nem megfelelő típusú burgonyát használ.	Használjon friss és megfelelő típusú burgonyát.
	A burgonyát alaposan öblítse le és szárítsa meg.	A sütés előtt fontos, hogy a burgonyából eltávolozzon a keményítő, illetve a burgonya ne legyen nedves.
	A hasáburgonya víztartalma és az olajban való megforgatása hatással van a hasáburgonya ropogóságára.	A friss burgonyát mindig szárítsa meg és a hasábotkat olajban forgassa át.

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 pomáháte 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 prodáváný 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 megfelelési 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.

R20250516



SIGURO

Alza.cz a.s., Jankovcova 1522/53, 170 00 Prague 7, Czech Republic
© 2025 Alza.cz a.s. All Rights Reserved.

www.siguro.net
www.alza.cz/contact