

SIGURO

Air Fryer

Air Fryer
Heißluftfritteuse
Horkovzdušná fritéza
Teplovzdušná fritéza
Forrólevegős fritőz



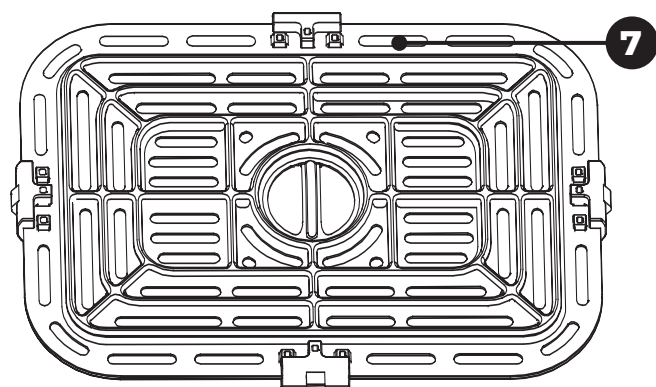
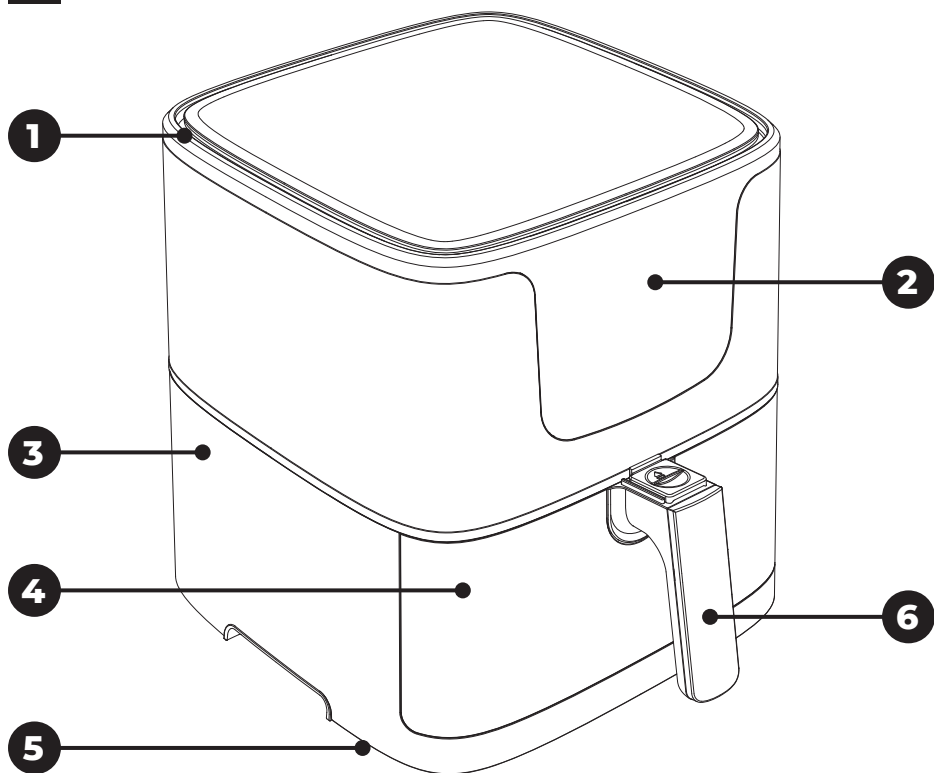
EN Translation of the operating instructions from the original language.
DE Übersetzung der Bedienungsanleitung aus der Originalsprache.
CZ Návod k použití v originálním jazyce.
SK Preklad návodu na použitie z originálneho jazyka.
HU A használati utasítás fordítása eredeti nyelvről.

SGR-AF-R550DY

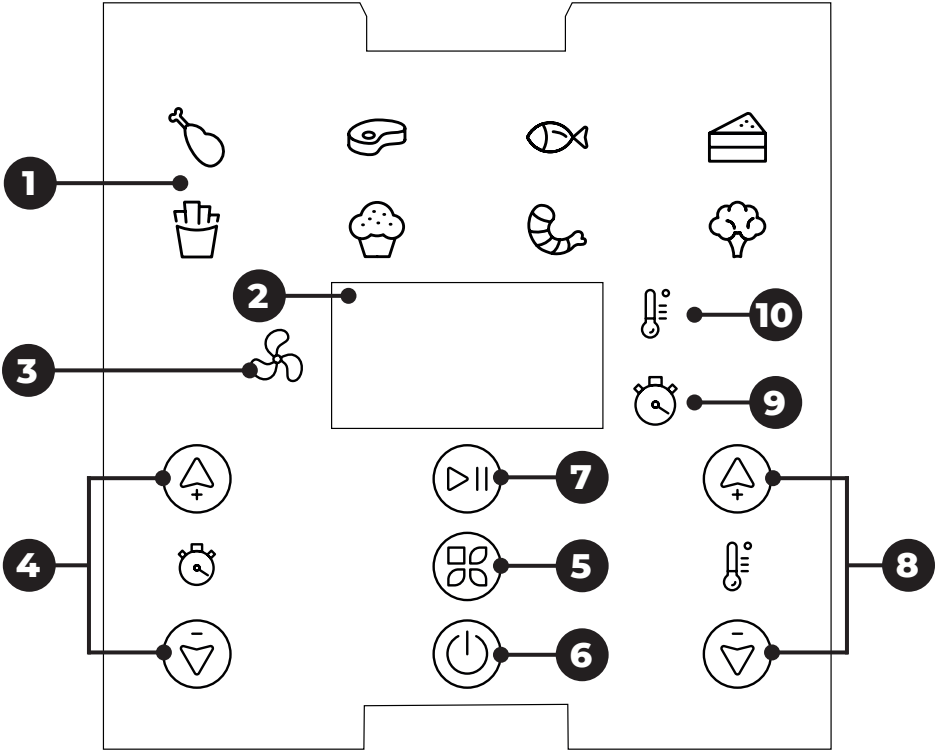


ENGLISH	5
Safety information	5
Technical specifications	8
Use	8
Cleaning and maintenance	14
Troubleshooting	15
ČESKY	17
Sicherheitshinweise	17
Technische parameter	21
Verwendung	21
Reinigung und wartung	28
Problemlösung	29
ČESKY	31
Bezpečnostní informace	31
Technické parametry	34
Použití	34
Čištění a údržba	40
Řešení problémů	41
SLOVENSKY	43
Bezpečnostné informácie	43
Technické parametre	46
Použitie	46
Čistenie a údržba	52
Riešenie problémov	53
MAGYAR	55
Biztonsági információk	55
Műszaki paraméterek	59
Használat	59
Tisztítás és karbantartás	65
Problémamegoldás	66

A



B



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

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

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

The latest version of the operating instructions can be found at www.siguro.net.

SAFETY INFORMATION



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

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

**WARNING – HOT SURFACE**

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

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

type of appliance. It is forbidden to cook food in containers made of paper, cardboard, plastic, etc.

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

Overview



- 1 Air supply
- 2 Control panel and display
- 3 Body of the fryer
- 4 Removable container
- 5 Anti-slip feet
- 6 Handle
- 7 Frying tray

Control panel

- 8 Automatic cooking program icons
- 9 Display
- 10 Light indicator of the fryer running
- 11 +/- buttons to set the cooking time
- 12  button to select the automatic cooking program
- 13  button to switch the fryer on/off
- 14  button to start/stop the fryer
- 15 +/- buttons to set the temperature
- 16 Cooking time
- 17 Temperature light indicator

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply	220–240 V~, 50/60 Hz
Power input	1700 W
Dimensions	31.4 × 37.9 × 32.6 cm
Weight	6.5 kg
Container volume	5.5 l
Power consumption in off mode	0.3 W
Time required to switch to off mode	0 minutes

USE

Before First Use

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

Wipe the outer surface of the appliance with a soft and dry sponge.
Wash the accessories in warm water with a little washing-up liquid. Rinse and wipe dry.

Location

Place the hot air fryer on a firm, level and heat-resistant surface at a sufficient distance from the mains socket. Make sure that there is sufficient free space around it for proper circulation and removal of excess heat (at least 15 cm). Check that it is placed at a safe distance from flammable materials or objects.

Switching on for the first time

Before first use, we recommend to switch the empty fryer on for around 20 minutes in order to remove any grease left over after manufacture and to remove unpleasant smell of a new appliance.

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



Warning:

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

Using the fryer

1. Place the hot air fryer on a firm, level and heat-resistant surface at a sufficient distance from the mains socket.
2. Hold the container by the handle and take it, together with the frying tray, out of the body of the fryer.
3. Put the food you want to cook in the container.



Warning:

Do not overfill the container. Always use the amount of food recommended for the respective type of cooking.

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



Warning:

Do not use the fryer without a properly installed container and the frying tray inside.

5. Plug the appliance into the socket and the  button will light up.
6. Press the  button and the display will show the default temperature and the default cooking time.
7. Use the +/-  buttons to set the desired cooking time. Each pressing increases/decreases the cooking time by 1 minute. Press and hold to speed up the setting. More information in the table below.
8. Use the +/-  buttons to set the desired temperature. Each pressing increases/decreases the temperature by 5 °C. Press and hold to speed up the setting. More information in the table below.
9. Press the  button and the fryer will start. The light indicator will flash, indicating that the fryer is running.
10. The cooking time countdown commences.
11. While the fryer is running, there will be also a periodic sound alert indicating that

the set temperature has been reached, and the heater turns off. If the temperature decreases, the heater turns on and the sound alert sounds again when the set temperature is reached. You may notice several sound alerts during cooking, indicating that the fryer maintains the set temperature.

12. Juice and fat will drip into the container during cooking. Be careful when taking the container out of the body of the fryer as juice and fat are very hot.
13. Some food require you to stir or turn it about halfway through cooking. Hold the container by the handle and very carefully take it out of the body of the fryer. The fryer operation interrupts. Stir the food and insert it back into the body of the fryer. The fryer resumes operation automatically.



Note:

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

14. Once the cooking process is completed, a sound alert sounds five times and the fryer switches to standby mode.
15. Hold the container by the handle and very carefully take it out of the body of the fryer. Place the container to a heat-resistant pad.
16. Check that the food is properly cooked. If it is not yet cooked enough, insert the container into the body of the fryer and set the required cooking time and temperature.



Note:

You can cancel the cooking at any time by pressing the ⏸ button. The button will light up but the fan will continue to operate for about 15 seconds to cool the fryer down before switching off.



Warning:

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

17. Empty the food from the container. Always hold the container by its handle and wear kitchen gloves. Use kitchen tongs to take out larger pieces of food. Use wooden, plastic or metal kitchen utensils with plastic ends. Do not use all-metal utensils as these may scratch the non-stick surface.
18. If you won't use the fryer any more, unplug the power cord from the mains outlet and let the fryer cool down completely before cleaning it.

Cooking time and manual cooking temperature table

Food	Weight	Cooking time	Temperature	Turning the food over	Note
Potatoes and chips					
Thin French fries (frozen)	272–680 g	9–16 min	200 °C	Yes	
Thick French fries (frozen)	272–680 g	11–20 min	200 °C	Yes	
Homemade French fries (fresh)	272–771 g	18–25 min	200 °C	Yes	Drizzle ½ spoon of oil on the food.
Homemade potato wedges (fresh)	272–771 g	18–22 min	180 °C	Yes	Drizzle ½ spoon of oil on the food.
Homemade potato cubes	272–726 g	12–18 min	180 °C	Yes	
Potato pancakes	227 g	15–18 min	180 °C	Yes	
Scalloped potatoes	499 g	15–18 min	180 °C		
Meat and poultry					
Steak	91–499 g	8–12 min	200 °C	No	
Pork slices	91–499 g	10–14 min	180 °C	No	
Burger	91–499 g	7–14 min	200 °C	No	
Sausage in puff pastry	91–499 g	13–15 min	200 °C	No	
Chicken drumsticks	91–499 g	18–22 min	180 °C	No	
Chicken breast	91–499 g	10–15 min	180 °C	No	
Snacks					
Spring rolls	91–454 g	8–10 min	200 °C	Yes	Only those intended to be cooked in the oven.

Food	Weight	Cooking time	Temperature	Turning the food over	Note
Frozen chicken nuggets	91–499 g	6–10 min	200 °C	Yes	Only those intended to be cooked in the oven.
Frozen fish fingers	91–454 g	6–10 min	180 °C	No	Only those intended to be cooked in the oven.
Frozen breaded cheese	91–454 g	8–10 min	180 °C	No	Only the one intended to be cooked in the oven.
Frozen vegetables	91–454 g	10 min	160 °C	Yes	Only those intended to be cooked in the oven.
Baking					
Cake/pie	318 g	20–25 min	180 °C	No	Use a cake tin.
Savoury pie	408 g	20–22 min	200 °C	No	Use a cake tin.
Muffin	318 g	20–25 min	180 °C	No	Use a muffin tin.
Sweet snacks baked in the oven	408 g	20 min	180 °C	No	Use a muffin tin.

**Note:**

The above cooking times and temperatures are indicative and may differ based on the country of origin, size, shape or brand of food. Always adapt the cooking time and temperature to the current state of the food.

Automatic cooking programs

1. The hot air fryer is equipped with eight automatic cooking programs.
2. Carry out steps 1 to 6 of the above chapter, "Using the fryer".
3. Choose the automatic cooking program by repeatedly pressing the  button. Each time you press, the corresponding automatic cooking symbol shows on the display. Each automatic cooking program has a default cooking time and temperature – see more in the table below.
4. To change the default temperature, press the +/-  buttons and to change the cooking time, press the +/-  buttons.

**Note:**

You can change the cooking time and temperature in the same manner even if the fryer is running. However, if you need to change the automatic cooking program, it is necessary to stop the fryer by pressing the  button and choose the automatic cooking program again.

- Press the  button and the fryer starts running. The light indicator will flash, indicating that the fryer is running.

Automatic cooking program table

Program	Default temperature	Default cooking time	Note
 Chicken drumsticks	200 °C	15 min	A program suitable for cooking chicken drumsticks and other small poultry parts.
 French fries	200 °C	20 min	A program suitable for cooking French fries.
 Steak	200 °C	12 min	A program suitable for cooking steaks.
 Muffin	190 °C	15 min	A program suitable for cooking muffins. Use a muffin tin.
 Fish	200 °C	7 min	A program suitable for cooking fish.
 Prawns	180 °C	20 min	A program suitable for cooking prawns and other seafood.
 Cake	180 °C	20 min	A program suitable for cooking cakes and pies. Use a cake tin.
 Vegetables	160 °C	15 min	Program suitable for preparing frozen vegetables.

Cooking Tips

- The hot air fryer can be used to cook the same dishes as a traditional oven.
- Stir any smaller pieces halfway through cooking for optimal results of cooking. This ensures that the food is cooked evenly.
- You have to adjust the cooking time to the amount of food. The higher the amount of food, the longer cooking time is required. And the other way round.

- Some food may stick to the frying tray during cooking. Therefore we recommend spraying the frying tray with high smoke point cooking oil and then putting the food inside.
- Do not use the fryer to cook food with a high fat content (e.g. sausages) as this may cause fire.
- You can get crispy French fries by sprinkling a little vegetable oil over them.
- When cooking French fries, the recommended amount is 500 g.
- Dough purchased at the store requires less cooking time than homemade dough.
- Use cooking tins when cooking pies, cakes, salty pies (quiches) or crisp food.
- You can use the hot air fridge to heat food, as well. Set the temperature to 150 °C and the cooking time to 10 minutes.



Warning:

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

Homemade French fries

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



Note:

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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



Warning:

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

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

Container and frying tray

- Wash the container, and the frying tray in warm water with a little washing-up liquid. Rinse and wipe dry.
- If any food sticks to the frying tray, pour a warm water with a washing-up liquid into the container and place the frying tray inside. Let it work for about 10 minutes and then clean.

Fryer interior space

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

Fryer outer surface

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



Warning:

No part of the hot air fryer is dishwasher safe.

Storage

Before storing, make sure that the appliance and its accessories are cool and clean. Store the appliance and its accessories in a dry and well-ventilated place out of the reach of children or pets. Do not place any objects on the appliance.

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
The fryer does not work.	The fryer is not plugged in.	Check that the plug is properly plugged into the socket.
	The cooking time is not set.	Set the required cooking time or choose an automatic cooking program.
	The container is not placed correctly in the fryer.	Place the container correctly in the fryer.
Food is not cooked enough.	There is too much food in the container.	Cook the food in smaller portions.
	The set temperature is too low.	Adjust the temperature.
	The cooking time is too short.	Increase the cooking time.
Pre-fried food is not crispy.	Pre-fried food is suitable for cooking in a traditional fryer.	Use pre-fried food intended for cooking in a traditional oven and sprinkle a little cooking oil over it.
The container cannot be placed in the fryer.	There is too much food in the container.	Remove some of the food. Do not overfill the container.

Problem	Cause	Solution
White smoke comes out of the fryer.	During cooking, food with a high fat content release a large amount of fat which overheats and burns, causing the white smoke.	We do not recommend using the fryer to cook food with a high fat content.
	There are residues of fat from previous cooking in the container.	Clean the container properly after each use.
French fries are not fried evenly.	You have used the wrong potato type.	Use strong Type A or Type B potatoes.
	You did not rinse the French fries enough, so the excess starch was not removed.	Properly rinse fresh French fries before frying.
French fries are not crispy enough.	Crispiness of the French fries depends on the amount of oil used to sprinkle and their content of water.	Properly dry the French fries before sprinkling the oil over them. Cut the potatoes into thin French fries. Add a small amount of oil for the French fries to be properly crispy.

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

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

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

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

Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf 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 kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verminderten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder über die Anwendung des Geräts auf eine sichere Weise belehrt wurden und eventuelle Gefahren verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die gewöhnlich durch den Anwender vorgenommen werden, dürfen nur Kinder durchführen, die älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.

4. Kinder unter 8 Jahre sind außer Reichweite des Geräts und des Netzkabels zu halten.
5. Wenn die Stromversorgungsleitung beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller, seinen Servicetechniker oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.



HINWEIS – HEISSE OBERFLÄCHE

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

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

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

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



Übersicht

- 1 Luftzufuhr
- 2 Bedienfeld mit Display
- 3 Fritteuse-Körper
- 4 Herausnehmbarer Behälter
- 5 Anti-Rutsch-Füße
- 6 Griff
- 7 Frittiereinlage

Bedienfeld

- 8 Symbole für automatische Zubereitungsprogramme
- 9 Display
- 10 Lichtanzeige für den Betrieb der Fritteuse
- 11 Tasten +/- zur Einstellung der Garzeit
- 12 Taste  zur Auswahl des automatischen Zubereitungsprogramms
- 13 Taste  zum Ein-/Ausschalten der Fritteuse
- 14 Taste  zum Starten/Unterbrechen der Fritteuse
- 15 Tasten +/- zur Temperatureinstellung
- 16 Anzeige der Garzeit
- 17 Temperaturanzeige

TECHNISCHE PARAMETER

Stromversorgung	220–240 V~, 50/60 Hz
Stromverbrauch	1700 W
Abmessungen	31,4 × 37,9 × 32,6 cm
Gewicht	6,5 kg
Kapazität des Behälters	5,5 l
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,3 W
Zeit bis zum Wechsel in den Aus-Zustand	0 Minuten

VERWENDUNG

Vor der Erstverwendung

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

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

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

Aufstellung

Stellen Sie die Heißluft-Fritteuse auf eine feste, gerade und hitzebeständige Oberfläche in ausreichender Entfernung von der Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass um das Gerät herum genügend Freiraum ist, so dass überschüssige Wärme gut zirkulieren und abgeführt werden kann (mindestens 15 cm). Vergewissern Sie sich, dass die Fritteuse in einem sicheren Abstand zu brennbaren Materialien oder Gegenständen aufgestellt ist.

Das erste Einschalten

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

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



Warnung:

Achten Sie beim Umstellen der Fritteuse darauf, dass Sie sie gut von unten festhalten. Tragen Sie sie niemals am Griff.

Verwendung der Fritteuse

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



Warnung:

Überfüllen Sie den Behälter nicht. Geben Sie immer die empfohlene Menge an Lebensmitteln für die jeweilige Zubereitungsart hinein.

4. Geben Sie den Frittiereinlage in den Körper der Fritteuse.



Warnung:

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

5. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose und die Taste  leuchtet auf.
6. Drücken Sie die Taste  und auf dem Display werden die Standardtemperatur von und die Standardgarzeit angezeigt.
7. Verwenden Sie die Tasten +/- ( ) , um die gewünschte Garzeit einzustellen. Mit jedem Tastendruck wird die Garzeit um 1 Minute verlängert/reduziert. Durch langes Drücken wird die Einstellung beschleunigt. Weitere Einzelheiten sind der nachstehenden Tabelle zu entnehmen.
8. Stellen Sie mit den Tasten +/- ( ) die gewünschte Temperatur ein. Mit jedem

Tastendruck wird die Temperatur um 5 °C erhöht/reduziert. Durch langes Drücken wird die Einstellung beschleunigt. Weitere Einzelheiten sind der nachstehenden Tabelle zu entnehmen.

9. Drücken Sie die Taste , um die Fritteuse zu starten. Die Betriebsanzeige blinkt, was bedeutet, dass die Fritteuse in Betrieb ist.
10. Der Countdown beginnt.
11. Während die Fritteuse in Betrieb ist, ertönt in regelmäßigen Abständen ein akustisches Signal, das darüber informiert, dass die eingestellte Temperatur erreicht ist, und das Heizelement schaltet sich ab. Wenn die Temperatur fällt, schaltet sich der Heizkörper ein und das akustische Signal ertönt erneut, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Beim Kochen ertönen mehrere akustische Warnsignale, die darüber informieren, dass die Fritteuse die eingestellte Temperatur hält.
12. Beim Kochen tropfen der Bratensaft und das Fett in den Behälter. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Behälter aus der Fritteuse herausnehmen, da der Bratensaft und das Fett sehr heiß sind.
13. Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit umgerührt oder gewendet werden. Fassen Sie den Behälter am Griff und ziehen Sie ihn sehr vorsichtig aus dem Körper der Fritteuse. Der Betrieb der Fritteuse wird unterbrochen. Mischen Sie die Lebensmittel und setzen Sie den Behälter zurück in den Körper der Fritteuse ein. Die Fritteuse nimmt den Betrieb automatisch wieder auf.



Bemerkung:

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

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



Bemerkung:

Sie können die Zubereitung jederzeit mit der Taste  abbrechen. Die Taste leuchtet auf, aber der Ventilator läuft noch 15 Sekunden lang, damit die Fritteuse abkühlen kann, bevor sie ausgeschaltet wird.



Warnung:

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

17. Schütten Sie die Lebensmittel aus dem Behälter aus. Fassen Sie den Behälter immer am Griff an und tragen Sie Topflappen. Verwenden Sie eine Küchenzange, um größere Lebensmittelstücke herauszunehmen. Verwenden Sie Küchenutensilien aus Holz, Kunststoff oder Metall mit Kunststoffenden. Verwenden Sie keine Ganzmetallutensilien, da diese die Antihaftbeschichtung zerkratzen können.
18. Wenn Sie die Fritteuse nicht mehr benutzen, ziehen Sie den Netzstecker aus der

Steckdose und lassen Sie die Fritteuse vor der Reinigung vollständig abkühlen.

Tabelle mit Garzeiten und Temperaturen für die manuelle Zubereitung

Lebensmittel	Gewicht	Zubereitungszeit	Temperatur	Drehen der Lebensmittel	Bemerkung
Kartoffeln und Pommes frites					
Dünne Pommes frites (tiefgekühlt)	272–680 g	9–16 min.	200 °C	Ja	
Dicke Pommes frites (tiefgekühlt)	272–680 g	11–20 min.	200 °C	Ja	
Hausgemachte Pommes frites (frisch)	272–771 g	18–25 min.	200 °C	Ja	Mit ½ Esslöffel Öl beträufeln.
Hausgemachte amerikanische Kartoffeln (frisch)	272–771 g	18–22 min.	180 °C	Ja	Mit ½ Esslöffel Öl beträufeln.
Hausgemachte Kartoffelwürfel	272–726 g	12–18 min.	180 °C	Ja	
Kartoffelpfannkuchen	227 g	15–18 min.	180 °C	Ja	
Gebackene Kartoffeln	499 g	15–18 min.	180 °C		
Fleisch und Geflügel					
Steak	91–499 g	8–12 min.	200 °C	Nein	
Schweinefleischscheiben	91–499 g	10–14 min.	180 °C	Nein	
Hamburger	91–499 g	7–14 min.	200 °C	Nein	
Würstchen im Schlafrock	91–499 g	13–15 min.	200 °C	Nein	

Lebensmittel	Gewicht	Zubereitungszeit	Temperatur	Drehen der Lebensmittel	Bemerkung
Hühnerkeulen	91–499 g	18–22 min.	180 °C	Nein	
Hühnerbrust	91–499 g	10–15 min.	180 °C	Nein	
Snacks					
Frühlingsrollen	91–454 g	8–10 min.	200 °C	Ja	Nur solche, die in der Fritteuse zubereitet werden können.
Tiefgekühlte Chicken Nuggets	91–499 g	6–10 min.	200 °C	Ja	Nur solche, die in der Fritteuse zubereitet werden können.
Tiefgekühlte Fischstäbchen	91–454 g	6–10 min.	180 °C	Nein	Nur solche, die in der Fritteuse zubereitet werden können.
Tiefgekühlter paniertter Käse	91–454 g	8–10 min.	180 °C	Nein	Nur solcher, der in der Fritteuse zubereitet werden kann.
Tiefgekühltes Gemüse	91–454 g	10 Min.	160 °C	Ja	Nur solche, die in der Fritteuse zubereitet werden kann.
Backen					
Torte/Kuchen	318 g	20–25 min.	180 °C	Nein	Verwenden Sie eine Kuchenform.
Salziger Kuchen	408 g	20–22 min.	200 °C	Nein	Verwenden Sie eine Kuchenform.

Lebensmittel	Gewicht	Zubereitungszeit	Temperatur	Drehen der Lebensmittel	Bemerkung
Muffin	318 g	20–25 min.	180 °C	Nein	Verwenden Sie eine Muffin-Form.
Süße Snacks aus der Fritteuse	408 g	20 Minuten	180 °C	Nein	Verwenden Sie eine Muffin-Form.

**Bemerkung:**

Die oben angeführten Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte und können je nach Herkunftsland, Größe, Form oder Marke des Lebensmittels variieren. Passen Sie die Garzeit und die Temperatur immer an den aktuellen Zustand der Lebensmittel an.

Automatische Garprogramme

1. Die Heißluftfritteuse verfügt über acht automatische Garprogramme.
2. Befolgen Sie die Schritte 1 bis 6 im Kapitel „Verwendung der Fritteuse“, siehe oben.
3. Drücken Sie erneut die Taste , um das automatische Garprogramm zu wählen. Durch jeden Tastendruck leuchtet das entsprechende Symbol des automatischen Garprogrammes auf. Jedes automatische Garprogramm hat eine voreingestellte Standardtemperatur und Garzeit – siehe Tabelle unten.
4. Um die Standardtemperatur zu ändern, drücken Sie die Tasten +/-  und um die Garzeit zu ändern, drücken Sie die Tasten +/- .

**Bemerkung:**

Sie können die Garzeit und die Temperatur auf die gleiche Weise ändern, während die Fritteuse in Betrieb ist. Wenn Sie jedoch das automatische Garprogramm ändern möchten, müssen Sie die Fritteuse mit der Taste  unterbrechen und das automatische Garprogramm erneut wählen.

5. Drücken Sie die Taste , um die Fritteuse zu starten. Die Betriebsanzeige blinkt, was bedeutet, dass die Fritteuse in Betrieb ist.

Tabelle mit automatischen Garprogrammen

Programm	Standard-Temperatur	Standard-Garzeit	Bemerkung
 Hühnerkeulen	200 °C	15 Min.	Programm für die Zubereitung von Hühnerkeulen und anderen kleineren Geflügelteilen.
 Pommes frites	200 °C	20 Minuten	Programm für die Zubereitung von Pommes frites.

Programm	Standard-Temperatur	Standard-Garzeit	Bemerkung
 Steak	200 °C	12 Minuten	Programm für die Zubereitung von Steaks.
 Muffin	190 °C	15 Min.	Programm für die Zubereitung von Muffins. Verwenden Sie eine Muffin-Form.
 Fisch	200 °C	7 min	Programm für die Zubereitung von Fisch.
 Garnelen	180 °C	20 Minuten	Programm für die Zubereitung von Garnelen und anderen Meeressfrüchten.
 Kuchen	180 °C	20 Minuten	Programm für das Kochen von Kuchen und Torten. Verwenden Sie eine Kuchenform.
 Gemüse	160 °C	15 Min.	Programm für die Zubereitung von tiefgekühltem Gemüse.

Tipps und Ratschläge

- In einer Heißluftfritteuse lassen sich die gleichen Gerichte zubereiten wie in einem herkömmlichen Backofen.
- Rühren Sie die kleineren Stücke nach der Hälfte der Garzeit um, um optimale Kochergebnisse zu erzielen. So wird sichergestellt, dass die Speisen gleichmäßig zubereitet werden.
- Die Garzeit sollte an die Menge der Lebensmittel angepasst werden. Je mehr Lebensmittel, desto länger muss die Garzeit sein. Und andersherum.
- Einige Lebensmittel können während der Zubereitung am Frittiereinlage festbacken. Wir empfehlen daher, den Frittiereinlage zunächst mit Speiseöl mit hohem Rauchpunkt zu besprühen und erst dann die Lebensmittel hineinlegen.
- Zubereiten Sie in der Fritteuse keine stark fetthaltigen Lebensmittel (z. B. Würstchen), da sie sich entzünden könnten.
- Pommes frites werden knusprig, wenn Sie sie mit etwas Pflanzenöl bestreichen.
- Die empfohlene Menge für Pommes frites beträgt 500 g.
- Gekaufte Teige beanspruchen weniger Vorbereitungszeit als hausgemachte Teige.
- Verwenden Sie ein Backblech, wenn Sie Torten, Kuchen, Salzkuchen (Quiche) oder zerbrechliche Lebensmittel zubereiten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Stellen Sie die Temperatur auf 150 °C und die Garzeit auf 10 Minuten ein.



Warnung:

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

Hausgemachte Pommes frites

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



Bemerkung:

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

REINIGUNG UND WARTUNG

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



Warnung:

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

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

Behälter und Frittiereinlage

- Waschen Sie den Behälter und den Frittiereinlage in warmem Wasser mit ein wenig Geschirrspülmittel. Spülen Sie sie ab und wischen Sie sie trocken.
- Wenn Lebensmittel am Frittiereinlage anbrennen, gießen Sie warmes Wasser mit Geschirrspülmittel in den Behälter und geben Sie den Frittiereinlage hinein. Lassen Sie es etwa 10 Minuten einwirken und reinigen Sie dann den Frittiereinlage.

Innenbereich der Fritteuse

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

Äußere Oberfläche der Fritteuse

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

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



Warnung:

Kein Teil der Heißluftfritteuse ist spülmaschinenfest.

Lagerung

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

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

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

PROBLEMLÖSUNG

Problem	Ursache	Lösung
Die Fritteuse funktioniert nicht.	Die Fritteuse ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
	Die Garzeit wurde nicht eingestellt.	Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein oder wählen Sie das automatische Garprogramm aus.
	Der Behälter ist nicht richtig in die Fritteuse eingesetzt.	Setzen Sie den Behälter richtig in die Fritteuse ein.
Die Lebensmittel sind nicht fertig gekocht.	Im Behälter befinden sich zu viele Lebensmittel.	Bereiten Sie kleinere Mengen Lebensmittel zu.
	Die Temperatur ist zu niedrig.	Ändern Sie die Temperatur.
	Die Garzeit ist zu kurz.	Verlängern Sie die Garzeit.
Vorgebratene Lebensmittel sind nicht knusprig.	Vorgebratene Lebensmittel sind für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse geeignet.	Verwenden Sie vorgebratene Lebensmittel, die für einen herkömmlichen Backofen bestimmt sind, und bestreichen Sie sie mit etwas Speiseöl.
Der Behälter lässt sich nicht in die Fritteuse einsetzen.	Im Behälter befinden sich zu viele Lebensmittel.	Nehmen Sie einen Teil der Lebensmittel weg. Überfüllen Sie den Frittiereinlage nicht.
Aus der Fritteuse tritt weißer Rauch aus.	Lebensmittel mit hohem Fettgehalt setzen beim Kochen große Mengen an Fett frei, das überhitzt und überkocht, was zu weißem Rauch führt.	Wir empfehlen Ihnen, keine Lebensmittel mit hohem Fettgehalt in einer Fritteuse zuzubereiten.
	Im Behälter sind Fettreste vom vorherigen Kochvorgang geblieben.	Reinigen Sie den Behälter nach jedem Gebrauch gründlich.

Problem	Ursache	Lösung
Die Pommes frites sind nicht gleichmäßig frittiert.	Sie haben die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie feste Kartoffeln des Kochtyps A oder B.
	Sie haben die Pommes frites nicht ausreichend abgespült, so dass die überschüssige Stärke nicht entfernt wurde.	Spülen Sie frische Pommes frites vor dem Frittieren gut ab.
Die Pommes frites sind nicht knusprig genug.	Wie knusprig die Pommes frites werden, hängt von der Menge des Öls ab, mit dem Sie sie bestreichen, und vom Wassergehalt.	Trocknen Sie die Pommes frites gut ab, bevor Sie sie mit Öl bestreichen. Schneiden Sie die Kartoffeln in dünne Pommes frites. Geben Sie eine kleine Menge Öl hinzu, damit die Pommes frites richtig knusprig werden.

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

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

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

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

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 nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
2. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
3. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
4. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
5. Jestliže je napájecí přívod poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.



UPOZORNĚNÍ – HORKÝ POVRCH

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

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

určeny pro použití v tomto typu spotřebiče. Je zakázáno připravovat pokrmy v nádobách z papíru, kartonu, plastu apod.

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



Přehled

- 1 Přívod vzduchu
- 2 Ovládací panel s displejem
- 3 Tělo fritézy
- 4 Vyjímatelná nádoba
- 5 Protiskluzové nohy
- 6 Madlo
- 7 Fritovací táč

Ovládací panel

- 8 Ikony programů automatické přípravy
- 9 Displej
- 10 Světelná kontrolka provozu fritézy
- 11 Tlačítka +/- k nastavení doby přípravy
- 12 Tlačítko  k výběru programu automatické přípravy
- 13 Tlačítko  k zapnutí/vypnutí fritézy
- 14 Tlačítko  ke spuštění/přerušení fritézy
- 15 Tlačítka +/- k nastavení teploty
- 16 Světelná kontrolka doby přípravy
- 17 Světelná kontrolka teploty

TECHNICKÉ PARAMETRY

Napájení	220–240 V~, 50/60 Hz
Příkon	1700 W
Rozměry	31,4 × 37,9 × 32,6 cm
Hmotnost	6,5 kg
Objem nádoby	5,5 l
Spotřeba energie ve vypnutém stavu	0,3 W
Doba potřebná k tomu, aby se zařízení přepnulo do vypnutého stavu	0 minut

POUŽITÍ

Před prvním použitím

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

poškozeny.

Otřete vnější povrch spotřebiče měkkou a suchou houbičkou.

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

Opláchněte a otřete dosucha.

Umístění

Umístěte horkovzdušnou fritézu na pevný, rovný a teplovzdorný povrch v dostatečné vzdálenosti od síťové zásuvky. Ujistěte se, že je okolo ní dostatečný a volný prostor pro správnou cirkulaci a odvod přebytečného tepla (alespoň 15 cm). Zkontrolujte, že je umístěna v bezpečné vzdálenosti od hořlavých materiálů nebo předmětů.

První zapnutí

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

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



Varování:

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

Použití fritézy

1. Umístěte horkovzdušnou fritézu na pevný, rovný a teplovzdorný povrch v dostatečné vzdálenosti od síťové zásuvky.
2. Uchopte nádobu za madlo a vytáhněte ji i s fritovacím tácem z těla fritézy.
3. Do nádoby vložte potraviny, které chcete připravit.



Varování:

Nádobu nepřepĺňujte. Vkládejte vždy doporučené množství potravin pro daný typ přípravy.

4. Nádobu s fritovacím tácem vložte do těla fritézy.



Varování:

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

5. Zapojte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky a tlačítko  se rozsvítí.
6. Stiskněte tlačítko  a na displeji se zobrazí výchozí teplota a výchozí doba přípravy.
7. Tlačítky +/- () nastavte požadovanou dobu přípravy. Každým stisknutím se doba přípravy prodlouží/zkrátí o 1 minutu. Dlouhým stisknutím zrychlíte nastavení. Více podrobností v tabulce níže.
8. Tlačítky +/- () nastavte požadovanou teplotu. Každým stisknutím se teplota zvýší/sníží o 5 °C. Dlouhým stisknutím zrychlíte nastavení. Více podrobností v tabulce níže.
9. Stiskněte tlačítko  a fritéza se spustí. Světelná kontrolka provozu se rozblíká, což označuje, že je fritéza v provozu.
10. Spustí se odpočítávání doby přípravy.
11. Zatímco je fritéza v provozu, zazní pravidelně i zvukové upozornění, které označuje, že bylo dosaženo nastavené teploty, a topné těleso se vypne. Pokud teplota

klesne, topné těleso se zapne a zvukové upozornění zazní opět, když je dosaženo nastavené teploty. Během přípravy můžete zaznamenat několik zvukových upozornění, což znamená, že fritéza udržuje nastavenou teplotu.

12. Během přípravy bude šťáva a tuk odkapávat do nádoby. Buďte opatrní při vyjímání nádoby z těla fritézy, neboť šťáva a tuk jsou velmi horké.
13. Některé potraviny vyžadují, abyste je přibližně v polovině přípravy promíchali nebo otočili. Uchopte nádobu za madlo a velmi opatrně ji vytáhněte z těla fritézy. Chod fritézy se přeruší. Potraviny promíchejte, a poté vložte zpět do těla fritézy. Chod fritézy se automaticky obnoví.



Poznámka:

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

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



Poznámka:

Přípravu můžete kdykoli zrušit stisknutím tlačítka ☺. Tlačítko se rozsvítí, ale větrák bude v provozu ještě si 15 sekund, aby došlo k ochlazení fritézy před vypnutím.



Varování:

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

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

Tabulka doby přípravy a teploty pro manuální přípravu

Potraviny	Hmotnost	Doba přípravy	Teplota	Otočení potravin	Poznámka
Brambory a hranolky					
Tenké hranolky (mražené)	272–680 g	9–16 min	200 °C	Ano	
Silné hranolky (mražené)	272–680 g	11–20 min	200 °C	Ano	
Domácí hranolky (čerstvé)	272–771 g	18–25 min	200 °C	Ano	Pokapejte ½ lžící oleje.
Domácí americké brambory (čerstvé)	272–771 g	18–22 min	180 °C	Ano	Pokapejte ½ lžící oleje.
Domácí bramborové kostičky	272–726 g	12–18 min	180 °C	Ano	
Bramborové placky	227 g	15–18 min	180 °C	Ano	
Zapečené brambory	499 g	15–18 min	180 °C		
Maso a drůbež					
Steak	91–499 g	8–12 min	200 °C	Ne	
Vepřové plátky	91–499 g	10–14 min	180 °C	Ne	
Hamburger	91–499 g	7–14 min	200 °C	Ne	
Párek v listovém těstě	91–499 g	13–15 min	200 °C	Ne	
Kuřecí paličky	91–499 g	18–22 min	180 °C	Ne	
Kuřecí prsa	91–499 g	10–15 min	180 °C	Ne	
Svačiny					
Jarní závitky	91–454 g	8–10 min	200 °C	Ano	Pouze ty určené k přípravě v troubě.

Potraviný	Hmotnost	Doba přípravy	Teplota	Otočení potravin	Poznámka
Mražené kuřecí nugety	91–499 g	6–10 min	200 °C	Ano	Pouze ty určené k přípravě v troubě.
Mražené rybí prsty	91–454 g	6–10 min	180 °C	Ne	Pouze ty určené k přípravě v troubě.
Mražený obalovaný sýr	91–454 g	8–10 min	180 °C	Ne	Pouze ten určený k přípravě v troubě.
Mražená zelenina	91–454 g	10 min	160 °C	Ano	Pouze ta určená k přípravě v troubě.
Pečení					
Dort/koláč	318 g	20–25 min	180 °C	Ne	Použijte dortovou formu.
Slaný koláč	408 g	20–22 min	200 °C	Ne	Použijte dortovou formu.
Muffin	318 g	20–25 min	180 °C	Ne	Použijte formu na muffiny.
Sladké svačiny pečené v troubě	408 g	20 min	180 °C	Ne	Použijte formu na muffiny.

**Poznámka:**

Výše uvedené doby přípravy a teploty jsou orientační a mohou se lišit v závislosti na původu, velikosti, tvaru nebo značce potravin. Vždy upravte dobu přípravy a teplotu podle aktuálního stavu potravin.

Programy automatické přípravy

1. Horkovzdušná fritéza je vybavena osmi programy automatické přípravy.
2. Provedte kroky 1 až 6 z kapitoly „Použití fritézy“, viz výše.
3. Opakovaným stisknutím tlačítka  zvolte program automatické přípravy. Každým stisknutím se na displeji rozsvítí příslušný symbol automatické přípravy. Každý program automatické přípravy má přednastavenou výchozí teplotu a dobu přípravy – více v tabulce níže.
4. Pro změnu výchozí teploty stiskněte tlačítka +/-  a pro změnu doby přípravy stiskněte tlačítka +/- .

**Poznámka:**

Dobu přípravy i teplotu můžete měnit stejným způsobem, zatímco je fritéza v provozu. Nicméně pokud potřebujete změnit program automatické přípravy, je nutné fritézu přerušit tlačítkem  a znovu zvolit program automatické přípravy.

5. Stiskněte tlačítko  a fritéza se spustí. Světelná kontrolka provozu se rozblíká, což označuje, že je fritéza v provozu.

Tabulka programů automatické přípravy

Program	Výchozí teplota	Výchozí doba přípravy	Poznámka
 Kuřecí paličky	200 °C	15 min	Program vhodný pro přípravu kuřecích paliček a jiných menších částí drůbeže.
 Hranolky	200 °C	20 min	Program vhodný pro přípravu hranolků.
 Steak	200 °C	12 min	Program vhodný pro přípravu steaků.
 Muffin	190 °C	15 min	Program vhodný pro přípravu muffinů. Použijte formu na muffiny.
 Ryba	200 °C	7 min	Program vhodný pro přípravu ryb.
 Krevety	180 °C	20 min	Program vhodný pro přípravu krevet a jiných mořských plodů.
 Dort	180 °C	20 min	Program vhodný pro přípravu dortů a koláčů. Použijte dortovou formu.
 Zelenina	160 °C	15 min	Program vhodný pro přípravu mražené zeleniny.

Tipy a rady

- V horkovzdušné fritéze je možné připravit stejné pokrmy jako v tradiční troubě.
- Menší kousky v polovině přípravy promíchejte, abyste dosáhli optimálních výsledků přípravy. Tím zajistíte, že potraviny budou rovnoměrně připravené.
- Dobu přípravy je třeba přizpůsobit množství potravin. Čím je množství potravin vyšší, tím delší doba je nutná k jejich přípravě. A naopak.

- Některé potraviny se mohou během přípravy připéct k fritovacímu tácu. Doporučujeme proto nejdříve nastříkat fritovací tác stolním olejem s vysokým bodem zakouření, a poté vložit potraviny.
- Ve fritéze nepřipravujte potraviny s vysokým obsahem tuku (např. klobásy), neboť by mohlo dojít ke vznícení.
- Křupavých hranolků dosáhnete, když je potřete trochou rostlinného oleje.
- Doporučené množství při přípravě hranolků je 500 g.
- Těsta z obchodu vyžadují kratší dobu přípravy než domácí těsta.
- Při přípravě koláčů, dortů, slaných koláčů (quiche) nebo křehkých potravin použijte formu na pečení.
- Horkovzdušnou fritézu můžete používat i k ohřevu potravin. Nastavte teplotu na 150 °C a dobu přípravy na 10 minut.


Varování:

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

Domácí hranolky

1. Oloupejte brambory a nakrájejte je na stejně velké hranolky.
2. Hranolky řádně opláchněte a vysušte papírovou utěrkou.
3. Do velké mísy nalijte ½ lžíce stolního oleje a přidejte hranolky. Hranolky pečlivě namočte v oleji.
4. Hranolky přesypte do cedníku a nechte okapat.
5. Vložte do nádoby a osmažte.


Poznámka:

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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


Varování:

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

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

Nádoba a fritovací tác

- Nádobu a fritovací tác omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte a otřete dosucha.
- Pokud dojde k připečení potravin k fritovacímu tácu, nalijte do nádoby teplou vodu s kuchyňským prostředkem na mytí nádobí a vložte fritovací tác dovnitř. Nechte působit asi 10 minut, a poté vyčistěte.

Vnitřní prostor fritézy

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

Vnější povrch fritézy

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



Varování:

Žádná část horkovzdušné fritézy není určena pro mytí v myčce.

Uložení

Před uložením se ujistěte, že jsou spotřebič i jeho příslušenství vychladlé a čisté. Spotřebič a jeho příslušenství uložte na suché a dobře větrané místo mimo dosah dětí nebo domácích mazlíčků. Na spotřebič nepokládejte žádné předměty.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Fritéza nefunguje.	Fritéza není zapojena v zásuvce.	Zkontrolujte, že je vidlice správně zapojena v zásuvce.
	Není nastavena doba přípravy.	Nastavte požadovanou dobu přípravy nebo zvolte program automatické přípravy.
	Nádoba není správně vložena ve fritéze.	Vložte nádobu řádně do fritézy.
Potraviny nejsou dostatečně propečené.	V nádobě je příliš mnoho potravin.	Připravujte potraviny v menších dávkách.
	Je nastavena nízká teplota.	Upravte teplotu.
	Doba přípravy je krátká.	Prodlužte dobu přípravy.
Předsmažené potraviny nejsou křupavé.	Předsmažené potraviny jsou vhodné pro přípravu v tradiční fritéze.	Používejte předsmažené potraviny určené pro přípravu v tradiční troubě a potřete je trochou stolního oleje.
Nádobu není možné zasunout do fritézy.	V nádobě je příliš mnoho potravin.	Odeberte část potravin. Nádobu nepřepĺňujte.

Problém	Příčina	Řešení
Z fritézy uniká bílý kouř.	Potraviny s vysokým obsahem tuku během přípravy uvolňují velké množství tuku, který se nadměrně zahřívá a přepaluje, a to způsobuje bílý kouř.	Doporučujeme nepřipravit potraviny s vysokým obsahem tuku ve fritéze.
	V nádobě zůstaly zbytky tuku z předchozí přípravy.	Po každém použití řádně vyčistěte nádobu.
Hranolky nejsou rovnoměrně osmažené.	Použili jste nesprávný typ brambor.	Používejte pevné brambory varného typu A nebo B.
	Hranolky jste nedostatečně opláchnli, a tak se neodstranil nadbytečný škrob.	Čerstvé hranolky před smažením řádně opláchněte.
Hranolky nejsou dostatečně křupavé.	Křupavost hranolků závisí na množství oleje, kterým je potřete, a obsahu vody v nich.	Hranolky řádně osušte, než je potřete olejem. Nakrájejte brambory na tenké hranolky. Přidejte malé množství oleje, aby byly hranolky řádně křupavé.

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

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

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

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

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



UPOZORNENIE – HORÚCI POVRCH

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

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

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

Prehľad



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

Ovládací panel

- 8 Ikony programov automatickej prípravy
- 9 Displej
- 10 Svetelná kontrolka prevádzky fritézy
- 11 Tlačidlá **+/-** na nastavenie času prípravy
- 12 Tlačidlo  na výber programu automatickej prípravy
- 13 Tlačidlo  na zapnutie/vypnutie fritézy
- 14 Tlačidlo  na spustenie/prerušenie fritézy
- 15 Tlačidlá **+/-** na nastavenie teploty
- 16 Svetelná kontrolka času prípravy
- 17 Svetelná kontrolka teploty

TECHNICKÉ PARAMETRE

Napájanie	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Príkon	1700 W
Rozmery	31,4 × 37,9 × 32,6 cm
Hmotnosť	6,5 kg
Objem nádoby	5,5 l
Spotreba energie v režime vypnutia	0,3 W
Čas potrebný na prepnutie do režimu vypnutia	0 minút

POUŽITIE

Pred prvým použitím

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

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

Umiestnenie

Umiestnite teplovzdušnú fritézu na pevný, rovný a teplovzdorný povrch v dostatočnej vzdialenosti od sieťovej zásuvky. Uistite sa, že je okolo nej dostatočný a voľný priestor na správnu cirkuláciu a odvod prebytočného tepla (aspoň 15 cm). Skontrolujte, či je umiestnená v bezpečnej vzdialenosti od horľavých materiálov alebo predmetov.

Prvé zapnutie

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

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



Varovanie:

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

Použitie fritézy

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



Varovanie:

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

4. Nádobu vložte do tela fritézy.



Varovanie:

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

5. Zapojte zástrčku prírodného kábla do sieťovej zásuvky a tlačidlo  sa rozsvieti.
6. Stlačte tlačidlo  a na displeji sa zobrazí východisková teplota a východiskový čas prípravy.
7. Tlačidlami +/- () nastavte požadovaný čas prípravy. Každým stlačením sa čas prípravy predĺži/skráti o 1 minútu. Dlhým stlačením zrýchlite nastavenie. Viac podrobností v tabuľke nižšie.
8. Tlačidlami +/- () nastavte požadovanú teplotu. Každým stlačením sa teplota zvýši/zníži o 5 °C. Dlhým stlačením zrýchlite nastavenie. Viac podrobností v tabuľke nižšie.
9. Stlačte tlačidlo  a fritéza sa spustí. Svetelná kontrolka prevádzky sa rozblíka, čo označuje, že je fritéza v prevádzke.
10. Spustí sa odpočítavanie času prípravy.
11. Zatiaľ čo je fritéza v prevádzke, zaznie pravidelne aj zvukové upozornenie, ktoré označuje, že sa dosiahla nastavená teplota, a ohrievacie teleso sa vypne. Ak teplota klesne, ohrievacie teleso sa zapne a zvukové upozornenie zaznie opäť, keď sa dosiahne nastavená teplota. Počas prípravy môžete zaznamenať niekoľko

zvukových upozornení, čo znamená, že fritéza udržiava nastavenú teplotu.

12. Počas prípravy budú štava a tuk odkvapkávať do nádoby. Budte opatrní pri vyberaní nádoby z tela fritézy, pretože štava a tuk sú veľmi horúce.
13. Niektoré potraviny vyžadujú, aby ste ich približne v polovici prípravy premiešali alebo otočili. Uchopte nádobu za držadlo a veľmi opatrne ju vytiahnite aj z tela fritézy. Chod fritézy sa automaticky obnoví.



Poznámka:

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

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



Poznámka:

Prípravu môžete kedykoľvek zrušiť stlačením tlačidla ☹️. Tlačidlo sa rozsvieti, ale vetrák bude v prevádzke ešte asi 15 sekúnd, aby došlo k ochladeniu fritézy pred vypnutím.



Varovanie:

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

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

Tabuľka času prípravy a teploty pre manuálnu prípravu

Potraviny	Hmotnosť	Čas prípravy	Teplota	Otočenie potravín	Poznámka
Zemiaky a hranolčky					
Tenké hranolčky (mrazené)	272 – 680 g	9 – 16 min.	200 °C	Áno	
Hrubé hranolčky (mrazené)	272 – 680 g	11 – 20 min.	200 °C	Áno	
Domáce hranolčky (čerstvé)	272 – 771 g	18 – 25 min.	200 °C	Áno	Pokvapkajte polovicou lyžice oleja.
Domáce americké zemiaky (čerstvé)	272 – 771 g	18 – 22 min.	180 °C	Áno	Pokvapkajte polovicou lyžice oleja.
Domáce zemiakové kocky	272 – 726 g	12 – 18 min.	180 °C	Áno	
Zemiakové placky	227 g	15 – 18 min.	180 °C	Áno	
Zapečené zemiaky	499 g	15 – 18 min.	180 °C		
Mäso a hydina					
Steak	91 – 499 g	8 – 12 min.	200 °C	Nie	
Bravčové plátky	91 – 499 g	10 – 14 min.	180 °C	Nie	
Hamburger	91 – 499 g	7 – 14 min.	200 °C	Nie	
Párok v lístkovom ceste	91 – 499 g	13 – 15 min.	200 °C	Nie	
Kuracie dolné stehná	91 – 499 g	18 – 22 min.	180 °C	Nie	
Kuracie prsia	91 – 499 g	10 – 15 min.	180 °C	Nie	
Desiate					
Jarné závitky	91 – 454 g	8 – 10 min.	200 °C	Áno	Iba tie určené na prípravu v rúre.

Potraviny	Hmotnosť	Čas prípravy	Teplota	Otočenie potravín	Poznámka
Mrazené kuracie nugety	91 – 499 g	6 – 10 min.	200 °C	Áno	Iba tie určené na prípravu v rúre.
Mrazené rybie prsty	91 – 454 g	6 – 10 min.	180 °C	Nie	Iba tie určené na prípravu v rúre.
Mrazený obalovaný syr	91 – 454 g	8 – 10 min.	180 °C	Nie	Iba ten určený na prípravu v rúre.
Mrazená zelenina	91 – 454 g	10 min	160 °C	Áno	Iba tá určená na prípravu v rúre.
Pečenie					
Torta/koláč	318 g	20 – 25 min.	180 °C	Nie	Použite tortovú formu.
Slaný koláč	408 g	20 – 22 min.	200 °C	Nie	Použite tortovú formu.
Muffin	318 g	20 – 25 min.	180 °C	Nie	Použite formu na muffiny.
Sladké desiate pečené v rúre	408 g	20 min	180 °C	Nie	Použite formu na muffiny.

**Poznámka:**

Vyššie uvedené časy prípravy a teploty sú orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od pôvodu, veľkosti, tvaru alebo značky potravín. Vždy upravte čas prípravy a teplotu podľa aktuálneho stavu potravín.

Programy automatickej prípravy

1. Teplovzdušná fritéza je vybavená ôsmimi programami automatickej prípravy.
2. Vykonajte kroky 1 až 6 z kapitoly „Použitie fritézy“, pozrite vyššie.
3. Opakovaným stlačením tlačidla  zvolte program automatickej prípravy. Každým stlačením sa na displeji rozsvieti príslušný symbol automatickej prípravy. Každý program automatickej prípravy má prednastavenú východiskovú teplotu a čas prípravy – viac v tabuľke nižšie.
4. Na zmenu východiskovej teploty stlačte tlačidlá +/-  a na zmenu času prípravy stlačte tlačidlá +/- .

**Poznámka:**

Čas prípravy aj teplotu môžete meniť rovnakým spôsobom, zatiaľ čo je fritéza v prevádzke. Ak však potrebujete zmeniť program automatickej prípravy, je nutné fritézu prerušiť tlačidlom  a znovu zvoliť program automatickej prípravy.

5. Stlačte tlačidlo  a fritéza sa spustí. Svetelná kontrolka prevádzky sa rozblíka, čo označuje, že je fritéza v prevádzke.

Tabuľka programov automatickej prípravy

Program	Východisková teplota	Východiskový čas prípravy	Poznámka
 Kuracie dolné stehná	200 °C	15 min	Program vhodný na prípravu kuracích dolných stehien a iných menších častí hydiny.
 Hranolčeky	200 °C	20 min	Program vhodný na prípravu hranolčekov.
 Steak	200 °C	12 min	Program vhodný na prípravu steakov.
 Muffin	190 °C	15 min	Program vhodný na prípravu muffinov. Použite formu na muffiny.
 Ryba	200 °C	7 min	Program vhodný na prípravu rýb.
 Krevety	180 °C	20 min	Program vhodný na prípravu kreviet a iných morských plodov.
 Torta	180 °C	20 min	Program vhodný na prípravu tort a koláčov. Použite tortovú formu.
 Zelenina	160 °C	15 min	Program vhodný na prípravu mrazenej zeleniny.

Tipy a rady

- V teplovzdušnej fritéze je možné pripraviť rovnaké pokrmy ako v tradičnej rúre.
- Menšie kúsky v polovici prípravy premiešajte, aby ste dosiahli optimálne výsledky prípravy. Tým zaistíte, že potraviny budú rovnomerne pripravené.
- Čas prípravy je potrebné prispôbiť množstvu potravín. Čím je množstvo potravín vyššie, tým dlhší čas je nutný na ich prípravu. A naopak.

- Niektoré potraviny sa môžu počas prípravy pripieť k fritovacej tácke. Odporúčame preto najskôr postriekať fritovacej tácku stolovým olejom s vysokým bodom zadymenia, a potom vložiť potraviny.
- Vo fritéze nepripravujte potraviny s vysokým obsahom tuku (napr. klobásky), pretože by mohlo dôjsť k vznieteniu.
- Chrumkavé hranolčeky dosiahnete, keď ich potriete trochou rastlinného oleja.
- Odporúčané množstvo pri príprave hranolčekov je 500 g.
- Cestá z obchodu vyžadujú kratší čas prípravy než domáce cestá.
- Pri príprave koláčov, tort, slaných koláčov (quiche) alebo krehkých potravín používajte formu na pečenie.
- Teplovzdušnú fritézu môžete používať aj na ohrev potravín. Nastavte teplotu na 150 °C a čas prípravy na 10 minút.


Varovanie:

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

Domáce hranolčeky

1. Olúpte zemiaky a nakrájajte ich na rovnako veľké hranolčeky.
2. Hranolčeky riadne opláchnite a vysušte papierovou utierkou.
3. Do veľkej misy nalejte polovicu lyžice stolového oleja a pridajte hranolčeky. Hranolčeky starostlivo namočte v oleji.
4. Hranolčeky presypte do sitka a nechajte odkvapať.
5. Vložte do fritovacej tácky a osmažte.


Poznámka:

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA

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


Varovanie:

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

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

Nádoba a fritovacia tácka

- Nádobu a fritovací tácku umyte v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite a utrite dosucha.
- Ak dôjde k pripečeniu potravín k fritovacej tácke, nalejte do nádoby teplú vodu s kuchynským prostriedkom na umývanie riadu a vložte fritovací tácku dovnútra. Nechajte pôsobiť asi 10 minút, a potom vyčistite.

Vnútorný priestor fritézy

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

Vonkajší povrch fritézy

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



Varovanie:

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

Uloženie

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

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Riešenie
Fritéza nefunguje.	Fritéza nie je zapojená v zásuvke.	Skontrolujte, či je vidlica správne zapojená v zásuvke.
	Nie je nastavený čas prípravy.	Nastavte požadovaný čas prípravy alebo zvolte program automatickej prípravy.
	Nádoba nie je správne vložená vo fritéze.	Vložte nádobu riadne do fritézy.
Potraviny nie sú dostatočne prepečené.	V nádobe je príliš mnoho potravín.	Prípravujte potraviny v menších dávkach.
	Je nastavená nízka teplota.	Upravte teplotu.
	Čas prípravy je krátky.	Predĺžte čas prípravy.
Predsmažené potraviny nie sú chrumkavé.	Predsmažené potraviny sú vhodné na prípravu v tradičnej fritéze.	Používajte predsmažené potraviny určené na prípravu v tradičnej rúre a potrite ich trochu stolového oleja.
Nádobu nie je možné zasunúť do fritézy.	V nádobe je príliš mnoho potravín.	Odoberte časť potravín. Nádobu nepreplňujte.

Problém	Príčina	Riešenie
Z fritézy uniká biely dym.	Potraviny s vysokým obsahom tuku počas prípravy uvoľňujú veľké množstvo tuku, ktorý sa nadmerne zahrieva a prepaľuje, a to spôsobuje biely dym.	Odporúčame nepripravovať potraviny s vysokým obsahom tuku vo fritéze.
	V nádobe zostali zvyšky tuku z predchádzajúcej prípravy.	Po každom použití riadne vyčistite nádobu.
Hranolčky nie sú rovnomerne osmažené.	Použili ste nesprávny typ zemiakov.	Používajte pevné zemiaky varného typu A alebo B.
	Hranolčky ste nedostatočne opláchlí, a tak sa neodstránil nadbytočný škrob.	Čerstvé hranolčky pred smažením riadne opláchnite.
Hranolčky nie sú dostatočne chrumkavé.	Chrumkavosť hranolčiek závisí od množstva oleja, ktorým ich potriete, a obsahu vody v nich.	Hranolčky riadne osušte, než ich potriete olejom. Nakrájajte zemiaky na tenké hranolčky. Pridajte malé množstvo oleja, aby boli hranolčky riadne chrumkavé.

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

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

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

Amennyiben a készüléken olyan karbantartást vagy javítást kíván végrehajtani, amelyhez a készüléket meg kell bontani, akkor forduljon a 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 használati utasítás legújabb verziója a www.siguro.net oldalon található.

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK



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

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

férhessenek hozzá.

5. Az áramütések megelőzése érdekében, a készülék sérült hálózati vezetékét csak márkaszerviz, vagy villanszerelő szakember cserélheti ki.



FIGYELEM! – FORRÓ FELÜLET!

Ha a készülék be van kapcsolva, akkor a készülék külső felülete erősen felmelegszik.

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

vagy szekrényben használni.

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

a karbantartásokat és a javításokat bízza a márkaszervizre.

40. Ha a készülékből füst áramlik ki, akkor a készüléket azonnal kapcsolja le. Várja meg a füst megszűnését, majd az edényt húzza ki a készülékből.
41. A készülékben a mellékelt tartozékokat tárolni lehet. A készülékben ne tároljon idegen tárgyakat.
42. A készüléket száraz és jól szellőző, gyerekektől és háziállatoktól elzárt helyen tárolja. Az eltárolás előtt a készüléket válassza le az elektromos hálózatról.



A készülék részei

- 1 Levegő beszívás
- 2 Kijelzős működtető panel
- 3 Készülék
- 4 Kivehető edény
- 5 Csúszásgátló lábak
- 6 Fogantyú
- 7 Sütőtálca

Működtető panel

- 8 Automatikus program ikonok
- 9 Kijelző
- 10 Működésjelző
- 11 +/- gombok: sütési idő beállítása
- 12  gomb: automatikus sütőprogram kiválasztás
- 13  gomb: készülék be- és kikapcsolása
- 14  gomb: sütés indítása / szüneteltetése
- 15 +/- gombok: sütési hőmérséklet beállítása
- 16 Sütési idő kijelző
- 17 Hőmérséklet kijelző

MŰSZAKI PARAMÉTEREK

Tápellátás	220–240 V~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	1700 W
Méretek	31,4 × 37,9 × 32,6 cm
Tömeg	6,5 kg
Fritőz készülék	5,5 l
Energiafogyasztás kikapcsolt állapotban	0,3 W
Átváltási idő kikapcsolt állapotba	0 perc

HASZNÁLAT

Az első használatba vétel előtt

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

A külső felületeket tiszta és puha vizes ruhával törölje le, majd törölje szárazra.
A tartozékokat mosogatószeres meleg vízben kézzel mosogassa el. Öblítse le és szárítsa meg (vagy törölje szárazra).

Elhelyezés

A készüléket sima, szilárd és hőálló, valamint vízszintes helyre, egy fali aljzathoz közel állítsa fel. A készülék körül és felett hagyjon elegendő helyet (legalább 15 cm-t) a levegő szabad áramlásához és a keletkező hő elvezetéséhez. A készüléket biztonságos távolságban használja gyúlékony anyagoktól és tárgytól.

Első bekapcsolás

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

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



Figyelmeztetés!

A készülék biztonságos mozgatásához a készüléket az alsó részén fogja meg. A készüléket nem szabad a fogantyúnál megfogva mozgatni.

A készülék használata

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



Figyelmeztetés!

A edényt ne tegyen túl sok alapanyagot. Az adott alapanyagból csak az előírt mennyiséget tegye be.

4. A sütőedényt a tálcával dugja a készülékbe.



Figyelmeztetés!

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

5. A hálózati vezeték csatlakoztassa a fali aljzathoz, a  kapcsoló világítása bekapcsol.
6. Nyomja meg a  gombot, a kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütési hőmérséklet és idő.
7. A +/- () gombokkal állítsa be a kívánt sütési időt. Minden egyes gombnyomással 1 perccel lehet megváltoztatni a sütési időt. Ha a gombot benyomva tartja, akkor a beállítás gyorsabb lesz. A beállításokhoz lásd a lenti táblázatot.
8. A +/- () gombokkal állítsa be a kívánt sütési hőmérsékletet. Minden egyes gombnyomással 5 °C-kal lehet megváltoztatni a sütési hőmérsékletet. Ha a gombot benyomva tartja, akkor a beállítás gyorsabb lesz. A beállításokhoz lásd a lenti táblázatot.
9. A sütés indításához nyomja meg a  gombot. A működésjelző villog, ami mutatja, hogy a készülék működik.
10. A készülék megkezdi a beállított idő visszaszámlálását.

11. Amikor megszólal az első sípszó, ez jelzi, hogy a készülék elérte a sütési hőmérsékletet, a fűtőtestet kikapcsol. Ha a belső térben csökken a hőmérséklet, akkor a fűtőtest ismét bekapcsol (ezt sípszó jelzi). A sütés közben sípszók jelzik a fűtőtest be- és kikapcsolását, a beállított sütési hőmérséklet tartását.
12. A sütés közben a zsír és a lé az edénybe csepeg le. Az edény kihúzása közben legyen óvatos, az edény alján felgyülemelő folyadék forró.
13. Bizonyos alapanyagokat a sütési idő felénél össze kell rázni vagy meg kell fordítani. Fogja meg az edény fogantyúját óvatosan húzza ki a készülékből. A készülék szünetelteti a sütést. Az alapanyagokat rázza össze vagy fordítsa át, majd az edényt dugja vissza a készülékbe. A készülék automatikusan folytatja a sütést.



Megjegyzés:

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

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



Megjegyzés:

A  gomb megnyomásával a sütést bármikor be lehet fejezni. A gomb világítása bekapcsol, a ventilátor 15 másodpercig még tovább üzemel, hogy a lekapcsolás előtt kissé lehűtse a készüléket.



Figyelmeztetés!

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

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

Sütési idő és sütési hőmérséklet táblázat

Élelmiszer	Tömeg	Elkészítési idő	Hőmérséklet	Alapanyag összerázása vagy megfordítása	Megjegyzés
Burgonya és hasábburgonya					
Szalma hasábburgonya (fagyasztott)	272 – 680 g	9-10 perc	200 °C	Igen	
Vastag hasábburgonya (fagyasztott)	272 – 680 g	11-20 perc	200 °C	Igen	
Házi hasábburgonya (friss)	272 – 771 g	18-25 perc	200 °C	Igen	½ kanál olajjal locsolja meg.
Házi amerikai burgonya (friss)	272 – 771 g	18-22 perc	180 °C	Igen	½ kanál olajjal locsolja meg.
Házi sült burgonya	272 – 726 g	12-18 perc	180 °C	Igen	
Burgonyalepény	227 g	15-18 perc	180 °C	Igen	
Sült burgonya	499 g	15-18 perc	180 °C		
Húsok és szárnyasok					
Steak	91 – 499 g	8-12 perc	200 °C	Nem	
Sertésszelet	91 – 499 g	10-14 perc	180 °C	Nem	
Hamburger	91 – 499 g	7-14 perc	200 °C	Nem	
Virslí leveles tésztában	91 – 499 g	13-15 perc	200 °C	Nem	
Csirkecomb	91 – 499 g	18-22 perc	180 °C	Nem	
Csirkemell	91 – 499 g	10-15 perc	180 °C	Nem	
Félkész ételek					
Töltött hússzeletek	91 – 454 g	8-10 perc	200 °C	Igen	Csak olyan kivétel, amely sütőben is süthető.

Élelmiszer	Tömeg	Elkészítési idő	Hőmérséklet	Alapanyag összerázása vagy megfordítása	Megjegyzés
Rántott csirkefalatkák	91 – 499 g	6–10 perc	200 °C	Igen	Csak olyan kivétel, amely sütőben is süthető.
Rántott hal-szeletek	91 – 454 g	6–10 perc	180 °C	Nem	Csak olyan kivétel, amely sütőben is süthető.
Mirelit rántott sajt	91 – 454 g	8–10 perc	180 °C	Nem	Csak olyan kivétel, amely sütőben is süthető.
Mirelit zöldség	91 – 454 g	10 perc	160 °C	Igen	Csak olyan kivétel, amely sütőben is süthető.
Sütés					
Torta / kálács	318 g	20-25 perc	180 °C	Nem	Használjon sütőedényt
Sós sütemény	408 g	20-22 perc	200 °C	Nem	Használjon sütőedényt
Muffin	318 g	20-25 perc	180 °C	Nem	Használjon muffin formát
Édes sütemény	408 g	20 perc	180 °C	Nem	Használjon muffin formát



Megjegyzés:

A megadott sütési idők csak tájékoztató jellegűek. A tényleges sütési idő függ az alapanyagok méretétől és állagától. A sütési időket egyéni igényei és ízlés szerint változtathatja meg.

Automatikus sütőprogramok

1. A készüléken nyolc sütési program előre be van állítva.
2. Hajtsa végre a készülék használata fejezetben leírt 1 – 6 lépéseket (lásd fent).
3. A  gomb nyomogatásával válasszon automatikus sütőprogramot.
A sütőprogramok ikonjai a gombnyomás hatására egymás után kapcsolnak be.

A sütés paramétereit (sütési hőmérséklet és sütési idő) előre be vannak állítva az egyes programokban (lásd a következő táblázatot).

4. Az alapértelmezett sütési hőmérsékletet a +/- (⏮) gombokkal, az alapértelmezett sütési időt a +/- (⏭) gombokkal lehet megváltoztatni.



Megjegyzés:

A sütési idő és a sütési hőmérséklet a sütés közben is megváltoztatható a fenti módon. Amennyiben azonban sütési programot kíván változtatni, akkor ehhez előbb a készüléket le kell kapcsolni (a (⏻) gombbal), majd a bekapcsolás után kell a kívánt programot kiválasztani.

5. A sütés indításához nyomja meg a (▶) gombot. A működésjelző villóg, ami mutatja, hogy a készülék működik.

Automatikus ételkészítési táblázat

Program	Alapértelmezett hőmérséklet	Alapértelmezett főzési idő	Megjegyzés
 Csirkecomb	200 °C	15 perc	Csirkecomb és kisebb csirkehús darabok sütéséhez.
 Hasábburgonya	200 °C	20 perc	Házi hasábburgonya készítéséhez.
 Steak	200 °C	12 perc	Steak sütéséhez.
 Muffin	190 °C	15 perc	Muffin sütéséhez. Használjon muffin formát
 Hal	200 °C	7 perc	Halak sütéséhez.
 Rák	180 °C	20 perc	Rák és tengeri gyümölcsök sütéséhez.
 Torta	180 °C	20 perc	Kis torták és kalácsok sütéséhez. Használjon sütőedényt
 Zöldségfélék	160 °C	15 perc	Fagyasztott zöldség alapanyagok sütésére használható program.

Tippek és tanácsok

- A forrólevegős fritőzben ugyanolyan ételek készíthetők, mint a hagyományos sütőben.
- A kisebb alapanyagokat a sütési idő felénél rázza össze vagy forgassa át. Erre azért van szükség, hogy az alapanyag egyenletesebben süljön át.
- A sütési időt az alapanyagok mennyiségétől függően kell beállítani. Minél több az alapanyag, annál hosszabb sütési időt kell beállítani. És ez fordítva is igaz.
- Bizonyos élelmiszerek hozzáülhetnek a kosárhoz. Javasoljuk, hogy a sütőkosarat magas égési hőmérsékletű olajjal (zsiradékkal) kenje be, majd a kosárba tegye bele az alapanyagokat.
- A készülékben ne süssön magas zsírtartalmú alapanyagokat (pl. kolbászt), mert a kicsepegő zsír meggyulladhat.
- A hasáburgonya ropogósabb lesz, ha azt kevés étolajban megforgatja.
- Ne süssön egyszerre 500 g-nál több hasáburgonyát.
- A bolti tészta gyorsabban elkészül, mint a házi tészta.
- Kalácsok, sütemények, kis torták, sós torta (quiche) vagy más folyékonyabb alapanyagok sütéséhez használjon sütőformákat.
- A forrólevegős készüléket ételek felmelegítéséhez is lehet használni. A hőmérsékletet állítsa be 150 °C-ra, a sütési időt pedig 10 percre..



Figyelmeztetés!

Az edénybe olajat vagy zsiradékokat önteni tilos. Ezek begyulladhatnak.

Házi hasáburgonya

1. A burgonyát hámozza meg, majd szeletelje egyforma darabokra.
2. Alaposan öblítse le vízzel és papírkendőn szárítsa meg.
3. Egy nagy edénybe öntsön ½ evőkanál olajat, és dobja rá a burgonya szeleteket. A szeleteket alaposan forgassa át az olajban.
4. A burgonyát öntse át egy nagy szitába és hagyja lecsöpögni.
5. Rakja át a sütőkosárba, majd süsse meg.



Megjegyzés:

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

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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



Figyelmeztetés!

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

A tisztításhoz ne használjon karcoló szemcséket tartalmazó tisztítószereket, drótszivacsot vagy fém eszközöket, illetve agresszív anyagokat (pl. benzint) tartalmazó készí-

ményeket. Ezek a készülék és tartozékai felületén maradandó sérüléseket okozhatnak.

Sütőedény és sütőtálca

- A sütőedényt és a sütőtálcát mosogatószeres meleg vízben kézzel mosogassa el. Öblítse le és szárítsa meg (vagy törölje szárazra).
- Amennyiben az edény és a tálcá felületéről nem tudja eltávolítani a rátapadt élelmiszereket, akkor az edénybe öntsön meleg vizet, cseppentsen bele néhány csepp mosogatószeret és tegye bele a kosarat. Hagyja 10 percig hatni, majd mosogassa el.

Készülék belső tér

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

Készülék külső felülete

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

Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokba ne kerüljön víz.



Figyelmeztetés!

A készülék tartozékait mosogatógépben elmosogatni nem lehet.

Tárolás

A tárolás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék és tartozékai tiszták és szárazok-e.

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

A készülékre ne helyezzen rá tárgyakat.

PROBLÉMAMEGOLDÁS

Probléma	Ok	Megoldás
A fritőz nem működik.	A hálózati csatlakozódugó nincs a fali aljzatba dugva.	Ellenőrizze le, hogy a csatlakozódugó be van-e dugva a fali aljzatba.
	Nincs sütési idő beállítva.	Állítson be sütési időt, vagy kapcsolja be az automati-kus sütést.
	A sütőedény nincs helye-sen a készülékbe helyezve.	A sütőedényt szabályszerű-en tegye a készülékbe.
Az étel kemény, nem sült meg.	A edényben túl sok az alapanyag.	Kisebb adagokat süssön meg.
	Túl alacsony sütési hőmér-séklet van beállítva.	Állítson be magasabb hő-mérsékletet.
	A sütési idő túl rövid.	Állítson be hosszabb sütési időt.

Probléma	Ok	Megoldás
Az elősütött alapanyag ropogós.	Az elősütött alapanyagokat általában csak hagyományos fritőzben lehet elkészíteni.	Olyan elősütött alapanyagokat vásároljon, amelyeket hagyományos sütőben lehet elkészíteni.
Az edényt nem lehet a készülékbe dugni.	A edényben túl sok az alapanyag.	A sütőedényt vegyen ki alapanyagot. A kosárba ne tegyen túl sok alapanyagot.
A készülékből fehér füst száll ki.	Bizonyos zsírosabb alapanyagok a sütés közben nagyobb mennyiségű zsírt eresztenek, ami miatt a készülékből fehér füst szállhat ki.	Ne süssön túl zsíros alapanyagokat a készülékben.
	Az edényben a korábbi sütésből visszamaradt zsíros szennyeződés van.	Minden használat után alaposan tisztítsa meg az edényt és a kosarat is.
A hasábburgonya nem sült át egyenletesen.	Nem jó burgonya fajtát használt.	Használjon A vagy B típusú burgonyát.
	A burgonyát nem öblítette le, a burgonyán keményítő maradt.	A friss burgonyaszleteket alaposan le kell öblíteni.
A hasábburgonya nem ropogós.	A hasábburgonya víztartalma és az olajban való megforgatása hatással van a hasábburgonya ropogóságára.	A hasábburgonyát jól szárítsa meg, majd olajban forgassa át. A burgonyát vékony szeletekre szeletelje fel. A burgonyára csepegtessen olajat, a hasábburgonya ropogósabb lesz.

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

ENGLISH

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

This product meets all of the related basic EU regulation requirements. The EU declaration of conformity is available on www.alza.cz/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.alza.cz/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 služeb 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.alza.cz/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.alza.cz/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 biztosításával segít védeni a környezetet. A termék újrahasznosításával kapcsolatos részletesebb információkért, kérjük, forduljon a helyi hatóságokhoz, a háztartási hulladékkezelő szolgáltatóhoz vagy a bolthoz, ahol a terméket megvásárolta. Ez a termék megfelel az összes rá vonatkozó EU-s szabályozási követelménynek. Az EU megfeleléségi nyilatkozata a www.alza.cz/doc címen érhető el. Az Európai Unióban értékesített termékek megfelelnek az elektromos és elektronikai berendezésekben való egyes veszélyes anyagok használatának korlátozására vonatkozó 2011/65/EU (RoHS) irányelvnek.

CE



R20250702

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