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-M800B

SIGURO

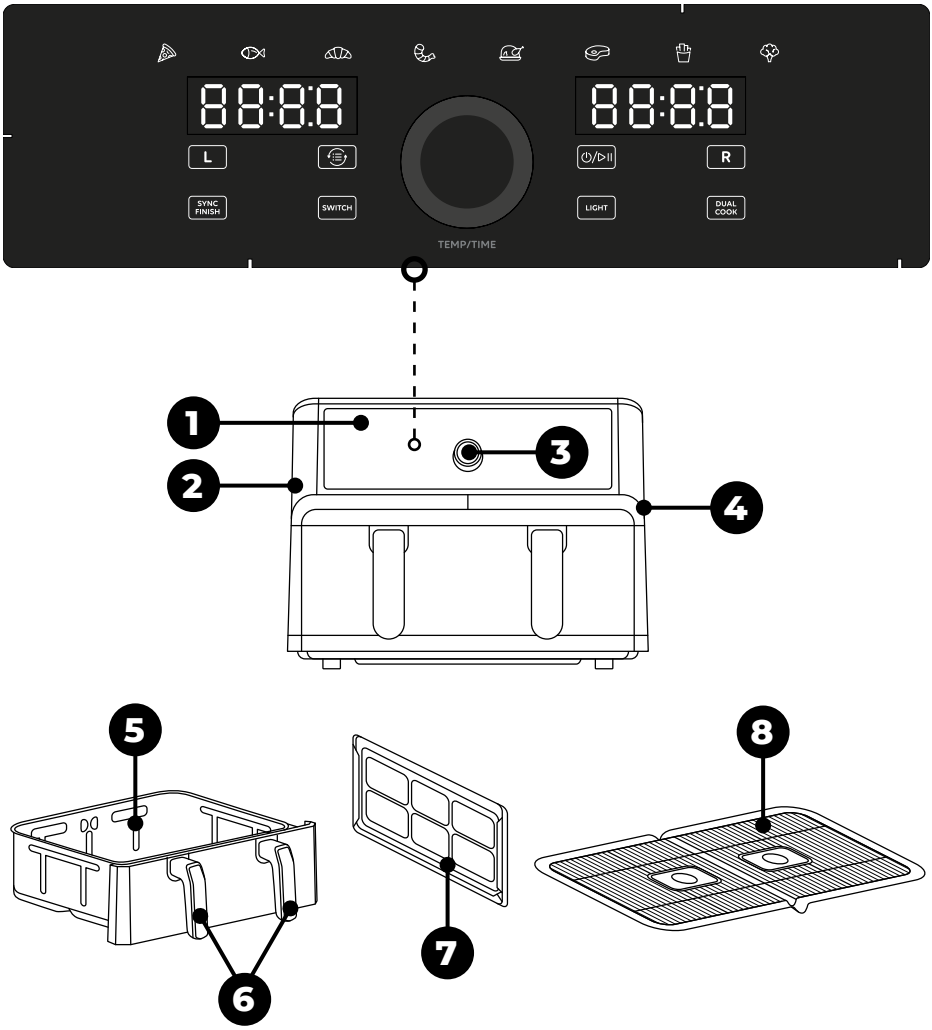
ENGLISH **4**
Safety information 4
Diagram 7
Technical specification 8
Before first use 8
Using the fryer 9
Cleaning and maintenance 13
Troubleshooting 14

DEUTSCH **16**
Sicherheitshinweise 16
Übersicht 20
Technische parameter 21
Vor der erstverwendung 21
Verwendung der fritteuse 22
Reinigung und wartung 27
Problemlösung 28

ČESKY **30**
Bezpečnostní informace 30
Přehled 33
Technické parametry 34
Před prvním použitím 34
Použití fritézy 35
Čištění a údržba 39
Řešení problémů 41

SLOVENSKY **43**
Bezpečnostné informácie 43
Prehľad 47
Technické parametre 48
Pred prvým použitím 48
Použitie fritézy 49
Čistenie a údržba 53
Riešenie problémov 54

MAGYAR **56**
Biztonsági információk 56
A készülék részei 60
Műszaki paraméterek 61
Az első használatba vétel előtt 61
A készülék használata 62
Tisztítás és karbantartás 67
Problémamegoldás 68


L
R
SYNC FINISH
SWITCH
LIGHT
DUAL COOK
TEMP/TIME
1
2
3
4
5
6
7
8

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

We believe in a fair and responsible society and only work with suppliers who meet our strict criteria on employee protection, exploitation prevention and fair working conditions.

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

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

SAFETY INFORMATION



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

1. 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 frying basket or 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 frying basket.
27. When removing the container with the basket, be careful not to get scalded by the escaping steam, hot air or hot oil. Keep face and hands away from escaping steam and hot air.
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 basket 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.

DIAGRAM



1 Control panel
2 Body of the fryer
3 Temperature / cooking time setting knob (rotate to set value; press to switch between temperature and cooking time settings)
4 Vents (at back)
5 Frying basket
6 Frying basket handle
7 Removable partition
8 Frying grille

Control panel

L	Select left side of frying basket button	R	Select right side of frying basket button
⏻/▷II	Turn fryer on / run / turn off button		Preset programme selector button
SYNC FINISH	Synchronized finish function button	**SWITCH**	Full-basket, no-partition frying button
LIGHT	Interior lighting on / off button	**DUAL COOK**	Synchronized cooking in both frying baskets function button

Automatic cooking programs

Programme	Description
	Pizza programme
	Fish programme
	Baking programme (emulates oven baking)
	Shrimp and seafood programme
	Whole chicken grill programme
	Steak programme
	Fries programme

Pro-gramme	Description
	Grilled vegetables programme

TECHNICAL SPECIFICATION

Power	220–240 V~, 50/60 Hz
Power input	2400 W
Dimensions	304 × 422 × 407 mm
Weight	8,0 kg
Frying basket volume	11 l
Power consumption in standby mode	0.4 W
Time required for the device to switch to standby mode	5 minutes

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 bit of detergent. 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.

Frying Basket

The inner space of the frying basket can be used as one space, or it can be divided into two equally large parts using a removable partition.
Insert the frying grille into the basket, then insert the removable partition down the middle so that the lower edge of the partition sits in the grille's groove.
Use the separate spaces in the frying basket to prepare different foods in the right and left sections, for dual cooking or synchronized finish.
Remove the partition to use the entire space of the frying basket for a single food.

USING THE FRYER

Pre-Start Preparation

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 fryer basket by the handle and pull it out of the fryer body.
3. To make the food crisper, place the frying rack in the basket.
4. Put the food you want to cook in the frying basket. Do not overfill the frying basket.
5. Put the fryer basket back into the fryer body.



Warning:
Do not use the fryer without a properly installed frying basket.

6. Plug the power cord into a power outlet.
7. Press ⏻/▷II to start the fryer.

Food Preparation

1. After turning on the fryer, press **L** (left side) or **P** (right side) to cook food in the desired part of the basket.
2. Press ☰ repeatedly to select a preset programme. Each preset programme has a default preparation time and temperature. These can be manually adjusted:
   - Press the control repeatedly until the temperature begins to flash. Turn the knob to set the temperature. Turn clockwise to raise temperature, counterclockwise to lower.
   - Press the knob repeatedly until the preparation time begins flashing. Turn the knob to set cooking time. Turn clockwise to add time, counterclockwise to shorten.
3. Press the ⏻/▷II button to start the fryer.
4. During cooking, the display will alternately show the countdown cooking time and the set temperature. To change the cooking time or temperature during preparation, press **L** (left side) or **P** (right side), then use the knob to adjust the cooking time or temperature as described in point 2 above.



Note:
There is no need to confirm the change. It will apply itself after a moment.

5. The appliance operation can be paused, e.g. to stir food.

6. Press and hold ⏻/▷II to pause operation.
7. Hold the fryer basket by the handle, press the button on the handle, then pull the fryer basket out of the fryer body.



Warning:
Risk of burns. Do not touch the metal parts of the appliance. After removing the basket from the cooking compartment, hot air and steam escape from the basket. Keep your hands and face away from the fryer body.

8. Shake the basket to mix the food and cook it evenly, or flip the food with tongs.
9. Put the fryer basket back into the fryer body and press ⏻/▷II to continue cooking.

Dual Cooking

The dual cooking function can be used to prepare the same food in both baskets at the same time. Press **DUAL COOK** to activate the dual cooking function. It turns two cooking zones into one, making it ideal for cooking large amounts of food.

1. Press **DUAL COOK**.
2. Press ☰ repeatedly to select a preset programme. The setting is applied to the entire area of the frying basket.
3. Press the ⏻/▷II button to start the fryer.

Synchronized Finish

The synchronized finish function allows you to finish cooking in both baskets at the same time, where there are foods with different preparation times in each basket.

1. Select a preset programme for each frying basket.
2. Press **SYNC FINISH**. The fryer will automatically set the cooking start time in both baskets to finish at the same time.
3. Press the ⏻/▷II button to start the fryer. Cooking will start first in the basket with the longer preparation time. As soon as the difference between the two preparation times has elapsed, cooking will also start in the second basket.
4. To mix or flip food during preparation, press ⏻/▷II to stop the cooking process in both baskets. To continue cooking, press ⏻/▷II again.

Full-Basket No-Partition Frying

1. Remove the partition from the frying basket.
2. Press **SWITCH** to switch to frying in the entire frying basket. Only the left side of the control panel will light up.
3. Press ☰ repeatedly to select a preset programme.
4. Press the ⏻/▷II button to start the fryer.



Warning:
The fryer, basket and prepared food are very hot. There is a risk of serious burns. Take extra care. Always wear kitchen gloves.

Cooking Completion

When cooking is complete, the fryer will beep several times and the display will show "**End**".
Remove the frying basket and check that the food is properly browned. If not, insert the basket into the fryer body and set the desired cooking time and temperature.



Note:
You can cancel the cooking at any time by pressing the ⏻/▷II button.



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



Warning:
Make sure the food is golden brown, not black or dark. Remove any burnt parts.

Hold the fryer basket by the handle and pull it out of the fryer body.



Warning:
If a basket were to overturn, the hot oil or juice inside might cause serious scalds.

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

Automatic Shutdown

The fryer is equipped with an automatic shut-off function. When the cooking time reaches “0”, the fryer beeps and switches off automatically.
To manually turn off the fryer, press ⏻/▷II. The fan will stop after a while.

Cooking Tips

Smaller ingredients require a shorter cooking time compared to larger ingredients. A larger amount of ingredients requires a slightly longer preparation time, while a smaller amount requires a slightly shorter time.
Mixing smaller ingredients during cooking optimizes the final result and helps to cook the ingredients evenly.
For crisper fries, add a tablespoon of oil to fresh or frozen potatoes and use a frying grille.

Lighting

You can also check the browning of the food through the viewport in the front of the basket when the lighting is on.
Press **LIGHT** to illuminate the entire interior of the frying basket.
Press **L** or **R**, then press **LIGHT** to only illuminate the selected half of the frying basket.

Preset Programmes

The following table provides an overview of the fryer’s pre-set programmes. Each symbol corresponds to a cooking programme. The programme is set with the recom-

mended temperature and cooking time based on the type of food. The cooking time and temperature can be adjusted depending on the thickness and quantity of the food.

Pro-gramme	Tempera-ture (°C)	Run time (min)	Tempera-ture range (°C)	Prepara-tion time range (min)	Mixing
	150	16	80–200	1–60	No
	160	19	80–200	1–60	Yes, at 2/3 of cooking time
	180	10	80–200	1–60	No
	180	10	80–200	1–60	Yes, at 2/3 of cooking time
	200	30	80–200	1–60	Yes, at 2/3 of cooking time
	175	19	80–200	1–60	Yes, at 2/3 of cooking time
	200	26	80–200	1–60	Yes, at 2/3 of cooking time
	150	12	80–200	1–60	Yes, at 2/3 of cooking time

Food preparation table

The following table shows the approximate preparation time and temperatures for different types of food.

Food	Quantity Min–max (g)	Run time (min)	Tem-pera-ture (°C)	Mix / flip	Note
Potatoes and chips					
Thin frozen fries	500–1000	18–26	200	Yes	--
Thick frozen fries	500–1000	22–30	200	Yes	--
Gratinated potatoes	400	20–25	200	--	--
Meat and poultry					
Steak	100–400	10–15	180	Yes	--
Pork cutlets	100–400	10–15	180	Yes	--
Burger	100–400	10–15	180	Yes	--

Food	Quantity Min–max (g)	Run time (min)	Temperature (°C)	Mix / flip	Note
Sausage in puff pastry	100–400	13–15	200	--	--
Chicken drumsticks	100–400	25–30	180	Yes	--
Chicken breast	100–400	15–20	180	Yes	--
Fried snacks					
Spring rolls	100–350	8–10	200	Yes	For oven baking only
Frozen chicken nuggets	100–400	6–10	200	Yes	
Frozen fish fingers	100–350	6–10	200	Yes	
Frozen breaded cheese	100–350	8–10	180	--	--
Stuffed vegetables	100–350	10	160	--	--
Baking					
Cake	250	15–16	150–160	--	Use a baking mould
Quiche	350	20–22	180		
Muffins	250	15–18	200	--	
Sweet fried snacks	350	20	160	--	

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.

Frying Basket and Grille

Wash the frying basket, grille and partition in warm water with a bit of detergent. Rinse and wipe dry.
If any food sticks to the frying basket, pour warm water with detergent into the con-

tainer. 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 frying basket is not placed correctly in the fryer.	Place the basket correctly into the fryer.
Food is not cooked enough.	There is too much food in the frying basket.	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 basket cannot be placed in the fryer.	There is too much food in the frying basket.	Remove some of the food. Do not overfill the frying basket.

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 both the container and the frying basket 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, switch off the appliance, unplug it from the mains and contact an authorized service centre.

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

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

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

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

SICHERHEITSHINWEISE



Lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung sorgfältig durch und bewahren Sie sie für den späteren 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 alter 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 Küchenoberschränke, 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 Frittierkorb oder -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 Frittierkorb nicht.
27. Seien Sie beim Herausnehmen des Behälters mit Korb besonders vorsichtig, um Verbrühungen durch austretenden Dampf, heiße Luft oder heißes Öl zu vermeiden. Halten Sie Gesicht und Hände in ausreichender Entfernung von austretendem Dampf und heißer Luft.
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 Frittierkorb 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 Kochvorgangs 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 Bedienfeld
2 Fritteuse-Körper
3 Temperatur-/Zubereitungszeit-Einstellknopf (drehen, um den Wert einzustellen; drücken, um zwischen Temperatur- und Zubereitungszeit-Einstellung zu wechseln)
4 Belüftungsöffnungen (hinten)
5 Frittierkorb
6 Griff des Frittierkorbes
7 Abnehmbare Trennwand
8 Frittiertost

Bedienfeld

L	Taste zur Auswahl des linken Teils des Frittierkorbs	R	Taste zur Auswahl der rechten Teils des Frittierkorbs
⏻/▷II	Taste zum Einschalten / Starten / Ausschalten der Fritteuse	☰	Taste zur Auswahl des voreingestellten Programms
SYNC FINISH	Taste zum Aktivieren der synchronisierten Finish-Funktion	**SWITCH**	Taste zum Einschalten des Heißluftfrittierens im gesamten Bereich des Frittierkorbs ohne Trennwand
LIGHT	Taste zum Ein- / Ausschalten der Innenbeleuchtung	**DUAL COOK**	Taste zum Aktivieren der DUAL COOK-Funktion, damit beide Frittierkörbe die gleichen Einstellungen verwenden

Automatische Garprogramme

Programm	Beschreibung
	Zubereitung von Pizza
	Zubereitung von Fisch
	Backen (ähnlich wie im Backofen)
	Zubereitung von Garnelen und Meeresfrüchten
	Grillen von ganzem Hähnchen
	Zubereitung von Steaks

Pro-gramm	Beschreibung
	Zubereitung von Pommes frites
	Zubereitung von gegrilltem Gemüse

TECHNISCHE PARAMETER

Stromversorgung	220–240 V~, 50/60 Hz
Stromverbrauch	2400 W
Abmessungen	304 × 422 × 407 mm
Gewicht	8,0 kg
Kapazität des Frittierkorbs	11 l
Leistungsaufnahme im Standby-Modus	0,4 W
Zeit, die das Gerät benötigt, um in den Standby-Modus zu wechseln	5 Minuten

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 Heißluftfritteuse 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 Ge-

ruch 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.

Frittierkorb und seine Verwendung

Der Innenraum des Frittierkorbs kann als ein Raum genutzt werden, oder er kann durch eine abnehmbare Trennwand in zwei gleich große Teile unterteilt werden. Setzen Sie den Frittierrost in den Frittierkorb ein und setzen Sie die abnehmbare Trennwand in die Mitte ein, so dass die Unterkante der Trennwand in der Aussparung im Rost sitzt.
Verwenden Sie den getrennten Raum des Frittierkorbs für die Zubereitung von Speisen im rechten und linken Teil, für die Dual Cook-Funktion oder die synchronisierte Finish-Funktion.
Entfernen Sie die Trennwand, wenn Sie den gesamten Raum des Frittierkorbs nutzen möchten.

VERWENDUNG DER FRITTEUSE

Zubereitung vor dem Start der Fritteuse

1. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine feste, gerade und hitzebeständige Oberfläche in ausreichender Entfernung von der Steckdose.
2. Halten Sie den Frittierkorb am Griff und ziehen Sie den Frittierkorb aus dem Gehäuse der Fritteuse.
3. Um das Essen knuspriger zu machen, legen Sie den Bratrost in den Korb.
4. Legen Sie die zu frittierenden Lebensmittel in den Frittierkorb. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht.
5. Setzen Sie den Frittierkorb wieder in das Gehäuse der Fritteuse ein.



Warnung:
Verwenden Sie die Fritteuse nicht ohne ordnungsgemäß eingesetzte Frittierkörbe.

6. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine Steckdose.
7. Drücken Sie die Taste [⏻/▷II], um die Fritteuse einzuschalten.

Zubereitung von Speisen

1. Drücken Sie nach dem Einschalten der Fritteuse die Taste **L** (linker Teil des Frittierkorbs) oder **P** (rechter Teil des Frittierkorbs), um den Kochvorgang im gewünschten Korb zu aktivieren.
2. Drücken Sie wiederholt die Taste [≡], um ein voreingestelltes Programm zu wählen. Jedes voreingestellte Programm verfügt über eine Standard-Zubereitungszeit und -Temperatur. Diese können wie folgt manuell eingestellt werden:
   - Drücken Sie mehrmals die Taste, bis die Temperatur blinkt. Drehen Sie den Drehschalter, um die Temperatur einzustellen. Drehen Sie diesen im

Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu erhöhen, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu reduzieren.

- Drücken Sie mehrmals den Drehschalter, bis die Garzeit blinkt. Stellen Sie mit dem Drehschalter die Garzeit ein. Drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn, um die Garzeit zu erhöhen, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um die Garzeit zu reduzieren.

3. Drücken Sie die Taste [⏻/▷II], um die Fritteuse zu starten.
4. Während des Garens zeigt das Display abwechselnd die Countdown-Garzeit und die eingestellte Temperatur an. Um die Garzeit oder die Temperatur während der Zubereitung zu ändern, drücken Sie die Taste **L** (linker Teil des Frittierkorbs) oder die Taste **P** (rechter Teil des Frittierkorbs) und verwenden Sie dann den Drehschalter, um die Garzeit oder die Temperatur wie in Punkt 2 oben beschrieben einzustellen.

Bemerkung:
Die Änderung muss nicht bestätigt werden. Die Änderung zeigt sich in wenigen Augenblicken.

5. Das Gerät kann während des Kochvorgangs pausiert werden, z. B. um Lebensmittel während der Zubereitung zu mischen.
6. Drücken Sie die Taste [⏻/▷II], um die Fritteuse zu pausieren.
7. Halten Sie den Frittierkorb am Griff, drücken Sie die Taste am Griff und ziehen Sie den Frittierkorb aus dem Gehäuse der Fritteuseörper.

Warnung:
Verbrennungsgefahr. Berühren Sie keine Metallteile des Geräts. Nach dem Entfernen des Korbes aus dem Kochraum entweichen heiße Luft und Dampf aus dem Korb. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht vom Gehäuse der Fritteuse fern.

8. Schütteln Sie den Korb, damit sich die Lebensmittel mischen und anschließend gleichmäßig kochen, oder drehen Sie sie mit einer Lebensmittelzange um.
9. Setzen Sie den Frittierkorb wieder in das Gehäuse der Fritteuse ein und drücken Sie die Taste [⏻/▷II], um den Kochvorgang fortzusetzen.

Dual Cook

Die Dual Cook-Funktion kann verwendet werden, um das gleiche Gericht in beiden Körben gleichzeitig zuzubereiten. Drücken Sie die Taste **DUAL COOK**, um die Dual-Cook-Funktion zu aktivieren. Diese verwandelt zwei Kochzonen in eine, so dass große Mengen von Lebensmitteln auf einmal gekocht werden können.

1. Drücken Sie die Taste **DUAL COOK**.
2. Drücken Sie wiederholt die Taste [☰], um ein voreingestelltes Programm zu wählen. Die Einstellung wird auf den gesamten Bereich des Frittierkorbes angewendet.
3. Drücken Sie die Taste [⏻/▷II], um die Fritteuse zu starten.

Synchronisierte Finish-Funktion

Die synchronisierte Finish-Funktion sorgt dafür, dass zwei unterschiedliche Speisen mit verschiedenen Garzeiten oder Temperaturen gleichzeitig fertig werden.

1. Wählen Sie für jeden Frittierkorb ein voreingestelltes Programm aus.
2. Drücken Sie die Taste **SYNC FINISH**. Die Fritteuse wertet automatisch den Start des Garvorgangs beider Frittierkörbe aus, damit die Speisen gleichzeitig fertig werden.

3. Drücken Sie die Taste [⏻/▷II], um die Fritteuse zu starten. Zuerst startet das Kochen im Frittierkorb mit der längeren Garzeit. Sobald der Unterschied zwischen den beiden Kochvorgängen abgelaufen ist, beginnt auch das Kochen im zweiten Frittierkorb.
4. Um Lebensmittel während der Zubereitung zu mischen oder zu drehen, drücken Sie die Taste [⏻/▷II], um den Kochvorgang in beiden Frittierkörben zu stoppen. Drücken Sie die Taste [⏻/▷II] erneut, um den Kochvorgang fortzusetzen.

Frittieren im gesamten Bereich des Frittierkorbes

1. Entfernen Sie die Trennwand aus dem Frittierkorb.
2. Drücken Sie die Taste **SWITCH**, um die Frittierfunktion im gesamten Bereicht des Frittierkorbs einzuschalten. Es leuchtet nur die linke Seite des Bedienfelds.
3. Drücken Sie wiederholt die Taste [☰], um ein voreingestelltes Programm zu wählen.
4. Drücken Sie die Taste [⏻/▷II], um die Fritteuse zu starten.



Warnung:
Die Fritteuse, der Frittierkorb und die zubereiteten Speisen sind sehr heiß und es besteht die Gefahr schwerer Verbrennungen. Seien Sie besonders vorsichtig. Verwenden Sie stets Topflappen.

Ende des Kochvorgangs

Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt mehrmals ein Piepton und auf dem Display wird „**End**“ angezeigt.
Nehmen Sie den Frittierkorb heraus und überprüfen Sie, ob das Essen richtig durchgebraten ist. Falls das Essen noch nicht fertiggekocht sind, setzen Sie den Frittierkorb erneut in das Gehäuse der Fritteuse ein und stellen Sie die gewünschte Garzeit und die Temperatur ein.



Bemerkung:
Sie können die Zubereitung jederzeit mit der Taste [⏻/▷II] abbrechen.



Warnung:
Nach Abschluss des Kochvorgangs sind beide Frittierkörbe, Frittiertoste und die Lebensmittel sehr heiß- Je nach Dauer der Zubereitung kann beim Herausziehen des Frittierkorbs aus der Fritteuse sehr heißer Dampf austreten. Seien Sie besonders vorsichtig, damit Sie sich nicht verbrennen oder verbrühen. Verwenden Sie stets Topflappen.



Warnung:
Stellen Sie sicher, dass gebackene Lebensmittel goldbraun und nicht schwarz oder dunkel sind. Entfernen Sie angebratene Lebensmittelrückstände.

Halten Sie den Frittierkorb am Griff und ziehen Sie den Frittierkorb aus dem Gehäuse der Fritteuse.



Warnung:
Im Frittierkorb befindet sich heißes Öl oder heiße Flüssigkeit und beim Umkippen kann es zu schweren Verbrühungen kommen.

Schütten Sie die Lebensmittel aus dem Frittierkorb aus. Fassen Sie den Frittierkorb immer am Griff an und benutzen 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.
Wenn Sie die Fritteuse nicht mehr benutzen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie die Fritteuse vor der Reinigung vollständig abkühlen.

Automatische Abschaltfunktion

Die Fritteuse verfügt über eine automatische Abschaltfunktion. Sobald die Garzeit „0“ erreicht, ertönt ein Piepton und die Fritteuse schaltet sich automatisch aus.
Um die Fritteuse manuell auszuschalten, drücken Sie die Taste ⏻/▷II. Der Ventilator stoppt nach einer Weile.

Kochtipps

Kleinere Zutaten erfordern eine kürzere Garzeit im Vergleich zu größeren Zutaten. Größere Mengen an Zutaten erfordern eine längere Zubereitungszeit, währen kleinere Mengen eine kürzere Zeit benötigen.
Das Mischen kleinerer Zutaten während des Kochvorgangs optimiert das Endergebnis und hilft, die Zutaten gleichmäßig zu kochen.
Für knusprigere Pommes fügen Sie einen Esslöffel Öl zu frischen oder tiefgekühlten Kartoffeln hinzu und verwenden Sie den Frittiertost.

Beleuchtung

Sie können den Bräunungsgrad der Lebensmittel auch durch das Sichtfenster an der Vorderseite des Frittierkorbs überprüfen, nachdem die Beleuchtung eingeschaltet ist.
Drücken Sie die Taste **LIGHT** und das gesamte Innere des Frittierkorbs leuchtet auf.
Drücken Sie die Taste **L** oder **R**, dann die Taste **LIGHT** und nur der ausgewählte Teil des Frittierkorbs leuchtet auf.

Voreingestellte Programme

Einzelne voreingestellte Programme der Fritteuse sind der folgenden Tabelle zu entnehmen. Jedes Symbol entspricht einem Garprogramm. Das Programm wird je nach Art der Speisen mit der empfohlenen Temperatur und Garzeit eingestellt. Die Garzeit und die Temperatur können je nach Dicke und Menge der Speisen angepasst werden.

Programm	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)	Temperaturbereich (°C)	Kochzeit (Min.)	Mischen
	150	16	80–200	1–60	Nein
	160	19	80–200	1–60	Ja, in 2/3 der Garzeit
	180	10	80–200	1–60	Nein
	180	10	80–200	1–60	Ja, in 2/3 der Garzeit
	200	30	80–200	1–60	Ja, in 2/3 der Garzeit

Programm	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)	Temperaturbereich (°C)	Kochzeit (Min.)	Mischen
	175	19	80–200	1–60	Ja, in 2/3 der Garzeit
	200	26	80–200	1–60	Ja, in 2/3 der Garzeit
	150	12	80–200	1–60	Ja, in 2/3 der Garzeit

Tabelle mit der Lebensmittelzubereitung

Die ungefähre Zubereitungszeit und Temperatur für verschiedene Arten von Lebensmitteln ist der folgenden Tabelle zu entnehmen.

Lebensmittel	Menge Min–max (g)	Garzeit (Min.)	Temperatur (°C)	Mischen / Drehen	Bemerkung
Kartoffeln und Pommes frites					
Dünne tiefgekühlte Pommes frites	500–1000	18–26	200	Ja	--
Dicke tiefgekühlte Pommes frites	500–1000	22–30	200	Ja	--
Gratinierte Kartoffeln	400	20–25	200	--	--
Fleisch und Geflügel					
Steak	100–400	10–15	180	Ja	--
Schweineschnitzel	100–400	10–15	180	Ja	--
Hamburger	100–400	10–15	180	Ja	--
Würstchen im Schlafrock	100–400	13–15	200	--	--
Hühnerkeulen	100–400	25–30	180	Ja	--
Hühnerbrust	100–400	15–20	180	Ja	--

Lebensmittel	Menge Min–max (g)	Garzeit (Min.)	Temperatur (°C)	Mischen / Drehen	Bemerkung
Gebratene Snacks					
Frühlingsrollen	100–350	8–10	200	Ja	Nur für die Zubereitung im Backofen geeignet
Tiefgekühlte Chicken Nuggets	100–400	6–10	200	Ja	
Tiefgekühlte Fischstäbchen	100–350	6–10	200	Ja	
Tiefgekühlte Käsestücke im Dreierpack	100–350	8–10	180	--	--
Gefültles Gemüse	100–350	10	160	--	--
Backen					
Kuchen	250	15–16	150–160	--	Verwenden Sie eine Backform
Quiche (Salzkuchen)	350	20–22	180		
Muffins	250	15–18	200	--	
Süße frittierte Snacks	350	20	160	--	

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.

Frittierkorb und Frittierrost

Waschen Sie den Frittierkorb, den Frittiertost und die Trennwand in warmem Wasser mit etwas Geschirrspülmittel. Spülen Sie sie ab und wischen Sie sie trocken.
Wenn Lebensmittel am Frittierkorb/Frittierrost anbrennen, gießen Sie warmes Wasser mit Geschirrspülmittel in den Korb. Lassen Sie es etwa 10 Minuten einwirken und reinigen Sie dann den Frittierkorb.

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 ihn 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 Frittierkorb ist nicht richtig in der Fritteuse eingesetzt.	Setzen Sie den Frittierkorb richtig in die Fritteuse ein.
Die Lebensmittel sind nicht fertig gekocht.	Im Frittierkorb 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.

Problem	Ursache	Lösung
Der Frittierkorb lässt sich nicht in die Fritteuse einsetzen.	Im Frittierkorb befinden sich zu viele Lebensmittel.	Nehmen Sie einen Teil der Lebensmittel weg. Überfüllen Sie den Frittierkorb 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 und den Frittierkorb nach jedem Gebrauch gründlich.
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 vděčni 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 přečtěte 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. Zapojujte 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 veďte tak, aby se nedotýkal horkého povrchu. Nenechávejte přívod viset 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 elektrický nebo plynový sporák, troubu či jiné zdroje tepla nebo do jejich blízkosti.
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 umístěný ve skříňce.
20. Spotřebič vždy používejte řádně a správně složený. Nikdy jej nepoužívejte bez fritovacího koše nebo 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. Fritovací koš nepřeplňujte.
27. Při vyjmutí nádoby s košem 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 nepokládejte žádné předměty, a to ani když jej nepoužíváte. Horní povrch není určen ke skladování.
29. Buďte velmi opatrní při vyjímání nádoby z fritézy. Nádoba, fritovací koš i potraviny jsou velmi horké. Tuk a šťáva odkapávají do nádoby a mohou být velmi horké. V závislosti na délce doby přípravy může při vysunutí nádoby z těla fritézy unikat i velmi horká pára. Hrozí riziko vzniku vážných popálenin.
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, a až poté vyjměte 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 Ovládací panel
2 Tělo fritézy
3 Otočný ovladač nastavení teploty / doby přípravy (otáčením nastavujete hodnotu; stisknutím přepínáte mezi nastavením teploty a doby přípravy)
4 Ventilační otvory (umístěny vzadu)
5 Fritovací koš
6 Madlo fritovacího koše
7 Vyjímatelná přepážka
8 Fritovací rošt

Ovládací panel

L	Tlačítko k výběru levé části fritovacího koše	R	Tlačítko k výběru pravé části fritovacího koše
⏻/▷II	Tlačítko k zapnutí/spuštění/vypnutí fritézy		Tlačítko výběru přednastaveného programu
SYNC FINISH	Tlačítko k zapnutí funkce synchronizovaného dokončení přípravy	**SWITCH**	Tlačítko k zapnutí fritování v celém prostoru fritovacího koše bez přepážky
LIGHT	Tlačítko k zapnutí/vypnutí osvětlení vnitřního prostoru	**DUAL COOK**	Tlačítko k zapnutí funkce stejné přípravy v obou fritovacích koších

Programy automatické přípravy

Program	Popis
	Program pro přípravu pizzy
	Program pro přípravu ryb
	Program pečení (podobné pečení v troubě)
	Program pro přípravu krevet a mořských plodů
	Program pro grilování celého kuřete
	Program pro přípravu steaků
	Program přípravy hranolek

Program	Popis
	Program pro přípravu grilované zeleniny

TECHNICKÉ PARAMETRY

Napájení	220–240 V~, 50/60 Hz
Příkon	2400 W
Rozměry	304 × 422 × 407 mm
Hmotnost	8,0 kg
Objem fritovacího koše	11 l
Spotřeba energie v pohotovostním režimu	0,4 W
Doba potřebná k tomu, aby se zařízení přepnulo do pohotovostního režimu	5 minut

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 vyvětrejte.



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

Fritovací koš a jeho využití

Vnitřní prostor fritovacího koše je možné využít jako jeden prostor, nebo je možné jej rozdělit na dvě stejně velké části pomocí vyjímatelné přepážky.
Do fritovacího koše vložte fritovací rošt a vyjímatelnou přepážku zasuňte do středu tak, aby spodní okraj přepážky dosedl do prohlubně v roštu.
Oddělený prostor fritovacího koše použijte v případě přípravy potravin v pravé a levé části, u duálního vaření či synchronizovaného dokončení přípravy.
Přepážku vyjměte, pokud potřebujete využít celý prostor fritovacího koše k přípravě potravin.

POUŽITÍ FRITÉZY

Příprava před spuštěním fritézy

1. Umístěte horkovzdušnou fritézu na pevný, rovný a teplovzdorný povrch v dostatečné vzdálenosti od síťové zásuvky.
2. Uchopte fritovací koš za madlo a vytáhněte fritovací koš z těla fritézy.
3. Chcete-li, aby byly potraviny křupavější, umístěte do koše fritovací rošt.
4. Do fritovacího koše vložte potraviny, které chcete připravit. Fritovací koš nepřeplňujte.
5. Fritovací koš vložte zpět do těla fritézy.



Varování:
Nepoužívejte fritézu bez řádně instalovaného fritovacího koše.

6. Zapojte vidlici napájecího přívodu do elektrické zásuvky.
7. Stiskněte tlačítko ⏻/⏯ pro zapnutí fritézy.

Příprava potravin

1. Po zapnutí fritézy stiskněte tlačítko **L** (levá část fritovacího koše) nebo **P** (pravá část fritovacího koše) pro aktivaci vaření potravin v požadované části koše.
2. Opakovaným stisknutím tlačítka ☰ vyberte jeden z přednastavených programů. Každý přednastavený program má výchozí dobu přípravy a teplotu. Tyto je možné ručně upravit následovně:
   - Stiskněte opakovaně ovladač, dokud se nerozbliká teplota. Otočením ovladače nastavte teplotu. Otáčením po směru hodinových ručiček teplotu zvyšujete, otáčením proti směru hodinových ručiček teplotu snižujete.
   - Stiskněte opakovaně ovladač, dokud se nerozbliká doba přípravy. Otočením ovladače nastavte dobu přípravy. Otáčením po směru hodinových ručiček dobu prodlužujete, otáčením proti směru hodinových ručiček dobu zkracujete.
3. Stiskněte tlačítko ⏻/⏯ pro spuštění fritézy.
4. Během vaření se na displeji bude střídavě zobrazovat odpočítávaná doba přípravy a nastavená teplota. Chcete-li během přípravy změnit dobu přípravy či teplotu, stiskněte **L** (levá část fritovacího koše) nebo **P** (pravá část fritovacího koše) a poté ovladačem upravte dobu přípravy či teplotu, jak je popsáno v bodě 2 výše.

Poznámka:
Změnu není nutné potvrzovat. Projeví se během několika okamžiků.

5. Spotřebič lze během provozu pozastavit, např. k promíchání potraviny během přípravy.
6. Stiskněte tlačítko ⏻/▷II a provoz fritézy se přeruší.
7. Uchopte fritovací koš za madlo, stiskněte tlačítko na madle a vytáhněte fritovací koš z těla fritézy.

Varování:
Nebezpečí popálení. Nedotýkejte se kovových částí spotřebiče. Po vyjmutí koše z varného prostoru uniká z koše horký vzduch a pára. Nepřibližujte ruce a obličej k tělu fritézy.

8. Zatřeste košem, aby se potraviny promíchaly a rovnoměrně uvařily, příp. potraviny otočte pomocí kleští.
9. Vložte fritovací koš zpět do těla fritézy a stiskněte tlačítko ⏻/▷II, abyste pokračovali v provozu.

Duální vaření

Funkci duálního vaření lze použít k přípravě stejného jídla v obou koších současně. Stisknutím tlačítka **DUAL COOK** aktivujete funkci duálního vaření. Ta promění dvě varné zóny v jednu, je proto ideální pro vaření velkého množství jídla.

1. Stiskněte tlačítko **DUAL COOK**.
2. Opakovaným stisknutím tlačítka ☰ vyberte jeden z přednastavených programů. Nastavení se použije pro celý prostor fritovacího koše.
3. Stiskněte tlačítko ⏻/▷II pro spuštění fritézy.

Synchronizované dokončení přípravy

Funkce synchronizovaného dokončení přípravy umožňuje dokončit přípravu současně v obou koších, kde v každém jsou potraviny s rozdílnou dobou přípravy.

1. Vyberte přednastavený program pro každý fritovací koš.
2. Stiskněte tlačítko **SYNC FINISH**. Fritéza automaticky vyhodnotí začátek procesu vaření obou košů, aby se vaření potravin dokončilo současně.
3. Stiskněte tlačítko ⏻/▷II pro spuštění fritézy. Nejdříve se spustí vaření v koši s delší dobou přípravy. Jakmile uplyne rozdíl mezi oběma přípravami, spustí se i vaření v druhém koši.
4. Chcete-li během přípravy promíchat či otočit potraviny, stiskněte tlačítko ⏻/▷II a zastaví se proces přípravy v obou koších. Pro pokračování v přípravě stiskněte znovu tlačítko ⏻/▷II.

Fritování v celém prostoru fritovacího koše

1. Vyjměte přepážku z fritovacího koše.
2. Stiskněte tlačítko **SWITCH**, abyste zapnuli funkci fritování v celém prostoru fritovacího koše. Rozsvítí se pouze levá část ovládacího panelu.
3. Opakovaným stisknutím tlačítka ☰ vyberte jeden z přednastavených programů.
4. Stiskněte tlačítko ⏻/▷II pro spuštění fritézy.

Varování:
Fritéza, koš i připravované potraviny jsou velmi horké a hrozí vážné popálení. Dbejte zvýšené opatrnosti. Vždy noste kuchyňské chňapky.

Dokončení přípravy

Po dokončení přípravy fritéza několikrát pípne a na displeji se zobrazí „**End**“.
Vyjměte fritovací koš a zkontrolujte, zda jsou potraviny správně opečené. Pokud ještě nejsou, vložte fritovací koš do těla fritézy a nastavte požadovanou dobu přípravy a teplotu.

Poznámka:
Přípravu můžete kdykoli zrušit stisknutím tlačítka ⏻/▷II.

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

Varování:
Ujistěte se, že upečené potraviny jsou zlatavě hnědé, a ne černé nebo tmavé. Případně odstraňte připálené části.

Uchopte fritovací koš za madlo a vytáhněte fritovací koš z těla fritézy.

Varování:
Ve fritovacím koši se nachází horký olej nebo šťáva a v případě převržení může dojít k vážnému opaření.

Vysypte potraviny z fritovacího koše. Vždy držte fritovací koš za jeho madlo 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.
Pokud již nebudete fritézu používat, odpojte vidlici napájecího přívodu od síťové zásuvky a nechte fritézu zcela vychladnout před jejím vyčištěním.

Funkce automatického vypnutí

Fritéza je vybavena funkcí automatického vypnutí. Když doba přípravy dosáhne „0“, fritéza pípne a automaticky se vypne.
Chcete-li fritézu ručně vypnout, stiskněte tlačítko ⏻/▷II. Ventilátor se po chvíli zastaví.

Tipy pro vaření

Menší ingredience vyžadují kratší dobu vaření ve srovnání s většími ingrediencemi. Větší množství ingrediencí vyžaduje o něco delší dobu přípravy, zatímco menší množství vyžaduje o něco kratší dobu.
Promíchání menších ingrediencí během vaření optimalizuje konečný výsledek a pomáhá k rovnoměrnému propečení ingrediencí.
Pro křupavější výsledek hranolek přidejte k čerstvým nebo mraženým bramborám lžíci oleje a použijte fritovací rošt.

Osvětlení

Stav propečení potravin můžete zkontrolovat i skrz průzorové okno v přední části koše po rozsvícení osvětlení.
Stiskněte tlačítko **LIGHT** a rozsvítí se celý vnitřní prostor fritovacího koše.
Stiskněte tlačítko **L** nebo **R** a poté stiskněte tlačítko **LIGHT** a rozsvítí se jen zvolená část fritovacího koše.

Přednastavené programy

Následující tabulka poskytuje přehled o přednastavených programech fritézy. Každý symbol odpovídá programu vaření. Program je nastaven s doporučenou teplotou a dobou přípravy na základě druhu jídla. Dobu přípravy i teplotu je možné upravit v závislosti na tloušťce a množství potravin.

Program	Teplota (°C)	Doba přípravy (min)	Rozsah teploty (°C)	Rozsah doby vaření (min)	Promíchání
	150	16	80–200	1–60	Ne
	160	19	80–200	1–60	Ano, ve 2/3 přípravy
	180	10	80–200	1–60	Ne
	180	10	80–200	1–60	Ano, ve 2/3 přípravy
	200	30	80–200	1–60	Ano, ve 2/3 přípravy
	175	19	80–200	1–60	Ano, ve 2/3 přípravy
	200	26	80–200	1–60	Ano, ve 2/3 přípravy
	150	12	80–200	1–60	Ano, ve 2/3 přípravy

Tabulka přípravy potravin

Následující tabulka uvádí přibližnou dobu přípravy a teploty pro různé druhy potravin.

Potraviny	Množství Min–max (g)	Doba přípravy (min)	Teplota (°C)	Promíchání/ otočení	Poznámka
Brambory a hranolky					
Tenké mražené hranolky	500–1000	18–26	200	Ano	--
Silné mražené hranolky	500–1000	22–30	200	Ano	--

Potraviny	Množství Min–max (g)	Doba přípravy (min)	Teplota (°C)	Promí-chání/ otočení	Poznámka
Gratinované brambory	400	20–25	200	--	--
Maso a drůbež					
Steak	100–400	10–15	180	Ano	--
Vepřové řízky	100–400	10–15	180	Ano	--
Hamburger	100–400	10–15	180	Ano	--
Párek v listo-vém těstě	100–400	13–15	200	--	--
Kuřecí paličky	100–400	25–30	180	Ano	--
Kuřecí prsa	100–400	15–20	180	Ano	--
Smažené svačiny					
Jarní závitky	100–350	8–10	200	Ano	Určené pouze pro přípravu v troubě
Mražené kuře-cí nugety	100–400	6–10	200	Ano	
Mražené rybí prsty	100–350	6–10	200	Ano	
Mražené sý-rové kousky v trojobalu	100–350	8–10	180	--	--
Plněná zele-nina	100–350	10	160	--	--
Pečení					
Koláč	250	15–16	150–160	--	Použijte formu na pečení
Quiche (slaný koláč)	350	20–22	180		
Muffiny	250	15–18	200	--	
Sladké smaže-né svačiny	350	20	160	--	

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním nebo jakoukoli údržbou spotřebič vždy vypněte, odpojte vidlici napáje-cího 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.

Fritovací koš a fritovací rošt

Fritovací koš, fritovací rošt a přepážku omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte a otřete dosucha.
Pokud dojde k připečení potravin k fritovacímu koši/roštu, nalijte do nádoby teplou vodu s kuchyňským prostředkem na mytí nádobí. 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.
	Fritovací koš není správně vložen ve fritéze.	Vložte koš správně do fritézy.
Potraviny nejsou dostatečně propečeny.	Ve fritovacím koši 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.
Fritovací koš není možné zasunout do fritézy.	Ve fritovacím koši je příliš mnoho potravin.	Odeberte část potravin. Fritovací koš nepřeplňujte.
Z fritézy uniká bílý kouř.	Potraviny s vysokým obsahem tuku během přípravy uvolňují velké množství tuku, který se nadměrně zahřívá a přepaluje, a to způsobuje bílý kouř.	Doporučujeme nepřipravovat potraviny s vysokým obsahem tuku ve fritéze.
	V nádobě zůstaly zbytky tuku z předchozí přípravy.	Po každém použití řádně vyčistěte nádobu i fritovací koš.
Hranolky nejsou rovnoměrně osmažené.	Použili jste nesprávný typ brambor.	Používejte pevné brambory varného typu A nebo B.
	Hranolky jste nedostatečně opláchli, 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 vám prístroj na ďalších stránkach predstaviť a oboznámiť vás so všetkými jeho funkciami a spôsobmi použitia.

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

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

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

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

1. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými 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 rukoväti 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 veďte 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. Neklaďte spotrebič proti stene alebo inému spotrebiču.
17. Neklaďte 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 fritovacieho koša alebo 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. Fritovací kôš 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 neklaďte 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 kôš aj potraviny sú veľmi horúce. Tuk a šťava odkvapkávajú do nádoby a môžu byť veľmi horúce. V závislosti od dĺžky času prípravy môže pri vysunutí nádoby z tela fritézy 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 či 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 Ovládací panel
2 Telo fritézy
3 Otočný ovládač nastavenia teploty/ času prípravy (otáčaním nastavujete hodnotu; stlačením prepínate medzi nastavením teploty a času prípravy)
4 Ventilačné otvory (umiestnené vzadu)
5 Fritovací kôš
6 Držadlo fritovacieho koša
7 Vyberateľná priehradka
8 Fritovací rošt

Ovládací panel

L	Tlačidlo na výber ľavej časti fritovacieho koša	R	Tlačidlo na výber pravej časti fritovacieho koša
⏻/▷II	Tlačidlo na zapnutie/spustenie/ vypnutie fritézy		Tlačidlo výberu prednastaveného programu
SYNC FINISH	Tlačidlo na zapnutie funkcie synchronizovaného dokončenia prípravy	**SWITCH**	Tlačidlo na zapnutie fritovania v celom priestore fritovacieho koša bez priehradky
LIGHT	Tlačidlo na zapnutie/vypnutie osvetlenia vnútorného priestoru	**DUAL COOK**	Tlačidlo na zapnutie funkcie rovnakej prípravy v oboch fritovacích košoch

Programy automatickej prípravy

Program	Popis
	Program na prípravu pizze
	Program na prípravu rýb
	Program pečenia (podobné pečenie v rúre)
	Program na prípravu kreviet a morských plodov
	Program na grilovanie celého kuraťa
	Program na prípravu steakov
	Program prípravy hranolčekov

Program	Popis
	Program na prípravu grilovanej zeleniny

TECHNICKÉ PARAMETRE

Napájanie	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Príkon	2400 W
Rozmery	304 × 422 × 407 mm
Hmotnosť	8,0 kg
Objem fritovacieho koša	11 l
Spotreba energie v pohotovostnom režime	0,4 W
Čas potrebný na to, aby sa zariadenie preplo do pohotovostného režimu	5 minút

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.

Fritovací kôš a jeho využitie

Vnútorný priestor fritovacieho koša je možné využiť ako jeden priestor, alebo je možné ho rozdeliť na dve rovnako veľké časti pomocou vyberateľnej priehradky.
Do fritovacieho koša vložte fritovací rošt a vyberateľnú priehradku zasuňte do stredu tak, aby spodný okraj priehradky dosadol do priehlbiny v rošte.
Oddelený priestor fritovacieho koša použite v prípade prípravy potravín v pravej a ľavej časti, pri duálnom varení či synchronizovanom dokončení prípravy.
Priehradku vyberte, ak potrebujete využiť celý priestor fritovacieho koša na prípravu potravín.

POUŽITIE FRITÉZY

Príprava pred spustením fritézy

1. Umiestnite teplovzdušnú fritézu na pevný, rovný a teplovzdorný povrch v dostatočnej vzdialenosti od sieťovej zásuvky.
2. Uchopte fritovací kôš za držadlo a vytiahnite fritovací kôš z tela fritézy.
3. Ak chcete, aby boli potraviny chrumkavejšie, umiestnite do koša fritovací rošt.
4. Do fritovacieho koša vložte potraviny, ktoré chcete pripraviť. Fritovací kôš nepreplňujte.
5. Fritovací kôš vložte späť do tela fritézy.



Varovanie:
Nepoužívajte fritézu bez riadne inštalovaného fritovacieho koša.

6. Zapojte vidlicu napájacieho prívodu do elektrickej zásuvky.
7. Stlačte tlačidlo ⏻/▷II na zapnutie fritézy.

Príprava potravín

1. Po zapnutí fritézy stlačte tlačidlo **L** (ľavá časť fritovacieho koša) alebo **P** (pravá časť fritovacieho koša) na aktiváciu varenia potravín v požadovanej časti koša.
2. Opakovaným stlačením tlačidla ☰ vyberte jeden z prednastavených programov. Každý prednastavený program má východiskový čas prípravy a teplotu. Tieto je možné ručne upraviť nasledovne:
   - Stlačte opakovane ovládač, kým sa nerozbliká teplota. Otočením ovládača nastavte teplotu. Otáčaním v smere hodinových ručičiek teplotu zvyšujete, otáčaním proti smeru hodinových ručičiek teplotu znižujete.
   - Stlačte opakovane ovládač, kým sa nerozbliká čas prípravy. Otočením ovládača nastavte čas prípravy. Otáčaním v smere hodinových ručičiek čas predlžujete, otáčaním proti smeru hodinových ručičiek čas skracujete.
3. Stlačte tlačidlo ⏻/▷II na spustenie fritézy.
4. Počas varenia sa na displeji bude striedavo zobrazovať odpočítavaný čas prípravy a nastavená teplota. Ak chcete počas prípravy zmeniť čas prípravy či teplotu, stlačte **L** (ľavá časť fritovacieho koša) alebo **P** (pravá časť fritovacieho koša) a potom ovládačom upravte čas prípravy či teplotu, ako je opísané v bode 2 vyššie.



Poznámka:
Zmenu nie je nutné potvrdzovať. Prejaví sa za niekoľko okamihov.

5. Spotrebič je možné počas prevádzky pozastaviť, napr. na premiešanie potraviny počas prípravy.
6. Stlačte tlačidlo ⏻/▷II a prevádzka fritézy sa preruší.
7. Uchopte fritovací kôš za držadlo, stlačte tlačidlo na držadle a vytiahnite fritovací kôš z tela fritézy.



Varovanie:
Nebezpečenstvo popálenia. Nedotýkajte sa kovových častí spotrebiča. Po vybratí koša z varného priestoru uniká z koša horúci vzduch a para. Nepribližujte ruky a tvár k telu fritézy.

8. Zatraste košom, aby sa potraviny premiešali a rovnomerne uvarili, príp. potraviny otočte pomocou kliešťí.
9. Vložte fritovací kôš späť do tela fritézy a stlačte tlačidlo ⏻/▷II, aby ste pokračovali v prevádzke.

Duálne varenie

Funkciu duálneho varenia je možné použiť na prípravu rovnakého jedla v oboch košoch súčasne. Stlačením tlačidla **DUAL COOK** aktivujete funkciu duálneho varenia. Tá premení dve varné zóny na jednu, je preto ideálna na varenie veľkého množstva jedla.

1. Stlačte tlačidlo **DUAL COOK**.
2. Opakovaným stlačením tlačidla ☰ vyberte jeden z prednastavených programov. Nastavenie sa použije pre celý priestor fritovacieho koša.
3. Stlačte tlačidlo ⏻/▷II na spustenie fritézy.

Synchronizované dokončenie prípravy

Funkcia synchronizovaného dokončenia prípravy umožňuje dokončiť prípravu súčasne v oboch košoch, kde v každom sú potraviny s rozdielnym časom prípravy.

1. Vyberte prednastavený program pre každý fritovací kôš.
2. Stlačte tlačidlo **SYNC FINISH**. Fritéza automaticky vyhodnotí začiatok procesu varenia oboch košov, aby sa varenie potravín dokončilo súčasne.
3. Stlačte tlačidlo ⏻/▷II na spustenie fritézy. Najskôr sa spustí varenie v koši s dlhším časom prípravy. Hneď ako uplynie rozdiel medzi oboma prípravami, spustí sa aj varenie v druhom koši.
4. Ak chcete počas prípravy premiešať či otočiť potraviny, stlačte tlačidlo ⏻/▷II a zastaví sa proces prípravy v oboch košoch. Na pokračovanie v príprave stlačte znovu tlačidlo ⏻/▷II.

Fritovanie v celom priestore fritovacieho koša

1. Vyberte priehradku z fritovacieho koša.
2. Stlačte tlačidlo **SWITCH**, aby ste zapli funkciu fritovania v celom priestore fritovacieho koša. Rozsvieti sa iba ľavá časť ovládacieho panelu.
3. Opakovaným stlačením tlačidla ☰ vyberte jeden z prednastavených programov.
4. Stlačte tlačidlo ⏻/▷II na spustenie fritézy.



Varovanie:
Fritéza, kôš aj pripravované potraviny sú veľmi horúce a hrozí vážne popálenie. Dbajte na zvýšenú opatrnosť. Vždy noste kuchynské lapky.

Dokončenie prípravy

Po dokončení prípravy fritéza niekoľkokrát pípne a na displeji sa zobrazí „**End**“.
Vyberte fritovací kôš a skontrolujte, či sú potraviny správne opečené. Ak ešte nie sú, vložte fritovací kôš do tela fritézy a nastavte požadovaný čas prípravy a teplotu.



Poznámka:
Prípravu môžete kedykoľvek zrušiť stlačením tlačidla ⏻/▷II.



Varovanie:
Po dokončení prípravy budú fritovacie koše, fritovacie rošty aj potraviny veľmi horúce. V závislosti od dĺžky času prípravy môže pri vysunutí fritovacieho koša z tela fritézy unikať aj veľmi horúca para. Buďte obzvlášť opatrní, aby ste sa nepopálili alebo neoparili. Vždy noste kuchynské lapky.



Varovanie:
Uistite sa, že upečené potraviny sú zlatisto hnedé, a nie čierne alebo tmavé. Odstráňte prípadné pripálené časti.

Uchopte fritovací kôš za držadlo a vytiahnite fritovací kôš z tela fritézy.



Varovanie:
Vo fritovacom koši sa nachádza horúci olej alebo šťava a v prípade prevrhnutia môže dôjsť k vážnemu opareniu.

Vysypte potraviny z fritovacieho koša. Vždy držte fritovací kôš za jeho držadlo a noste kuchynské lapky. Väčšie kusy potravín vyberte pomocou kuchynských kliešťí. Používajte drevené, plastové alebo kovové kuchynské náčinie s plastovým zakončením. Nepoužívajte celokovové náčinie, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu nepriľnavého povrchu.
Ak už nebudete fritézu používať, odpojte vidlicu napájacieho prívodu od sieťovej zásuvky a nechajte fritézu úplne vychladnúť pred jej vyčistením.

Funkcia automatického vypnutia

Fritéza je vybavená funkciou automatického vypnutia. Keď čas prípravy dosiahne „0“, fritéza pípne a automaticky sa vypne.
Ak chcete fritézu ručne vypnúť, stlačte tlačidlo ⏻/▷II. Ventilátor sa po chvíli zastaví.

Tipy na varenie

Menšie ingrediencie vyžadujú kratší čas varenia v porovnaní s väčšími ingredienciami. Väčšie množstvo ingrediencií vyžaduje o niečo dlhší čas prípravy, zatiaľ čo menšie množstvo vyžaduje o niečo kratší čas.
Premiešanie menších ingrediencií počas varenia optimalizuje konečný výsledok a pomáha k rovnomernému prepečeniu ingrediencií.
Pre chrumkavejší výsledok hranolčekov pridajte k čerstvým alebo mrazeným zemiakom lyžicu oleja a použite fritovací rošt.

Osvetlenie

Stav prepečenia potravín môžete skontrolovať aj cez priezor v prednej časti koša po rozsvietení osvetlenia.
Stlačte tlačidlo **LIGHT** a rozsvieti sa celý vnútorný priestor fritovacieho koša.
Stlačte tlačidlo **L** alebo **R** a potom stlačte tlačidlo **LIGHT** a rozsvieti sa len zvolená časť fritovacieho koša.

Prednastavené programy

Nasledujúca tabuľka poskytuje prehľad o prednastavených programoch fritézy. Každý symbol zodpovedá programu varenia. Program je nastavený s odporúčanou teplotou a časom prípravy na základe druhu jedla. Čas prípravy aj teplotu je možné upraviť v závislosti od hrúbky a množstva potravín.

Program	Teplota (°C)	Čas prípravy (min)	Rozsah teploty (°C)	Rozsah času varenia (min)	Premiešanie
	150	16	80 – 200	1 – 60	Nie
	160	19	80 – 200	1 – 60	Áno, v 2/3 prípravy
	180	10	80 – 200	1 – 60	Nie
	180	10	80 – 200	1 – 60	Áno, v 2/3 prípravy
	200	30	80 – 200	1 – 60	Áno, v 2/3 prípravy
	175	19	80 – 200	1 – 60	Áno, v 2/3 prípravy
	200	26	80 – 200	1 – 60	Áno, v 2/3 prípravy
	150	12	80 – 200	1 – 60	Áno, v 2/3 prípravy

Tabuľka prípravy potravín

Nasledujúca tabuľka uvádza približný čas prípravy a teploty pre rôzne druhy potravín.

Potraviny	Množstvo min. – max. (g)	Čas prípravy (min)	Teplota (°C)	Premiešanie/ otočenie	Poznámka
Zemiaky a hranolčeky					
Tenké mrazené hranolčeky	500 – 1000	18 – 26	200	Áno	--
Hrubé mrazené hranolčeky	500 – 1000	22 – 30	200	Áno	--

Potraviny	Množstvo min. – max. (g)	Čas prípravy (min)	Teplota (°C)	Premie-šanie/ otočenie	Poznámka
Gratinované zemiaky	400	20 – 25	200	--	--
Mäso a hydina					
Steak	100 – 400	10 – 15	180	Áno	--
Bravčové rezne	100 – 400	10 – 15	180	Áno	--
Hamburger	100 – 400	10 – 15	180	Áno	--
Párok v lístko-vom ceste	100 – 400	13 – 15	200	--	--
Kuracie dolné stehná	100 – 400	25 – 30	180	Áno	--
Kuracie prsia	100 – 400	15 – 20	180	Áno	--
Smažené desiate					
Jarné závitky	100 – 350	8 – 10	200	Áno	Určené iba na prípravu v rúre
Mrazené kura-cie nugety	100 – 400	6 – 10	200	Áno	
Mrazené rybie prsty	100 – 350	6 – 10	200	Áno	
Mrazené syrové kúsky v trojobale	100 – 350	8 – 10	180	--	--
Plnená zele-nina	100 – 350	10	160	--	--
Pečenie					
Koláč	250	15 – 16	150 – 160	--	Použite formu na pečenie
Quiche (slaný koláč)	350	20 – 22	180		
Muffiny	250	15 – 18	200	--	
Sladké smaže-né desiate	350	20	160	--	

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením alebo akoukoľvek údržbou vždy spotrebič vypnite, odpojte vidlicu napá-jacieho 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.

Fritovací kôš a fritovací rošt

Fritovací kôš, fritovací rošt a priehradku umyte v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite a utrite dosucha.
Ak dôjde k pripečeniu potravín k fritovaciemu košu/roštu, nalejte do nádoby teplú vodu s kuchynským prostriedkom na umývanie riadu. 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 neklaďte 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 zvoľte program automatickej prípravy.
	Fritovací kôš nie je správne vložený vo fritéze.	Vložte kôš správne do fritézy.

Problém	Príčina	Riešenie
Potraviny nie sú dostatočne prepečené.	Vo fritovacom koši je príliš mnoho potravín.	Pripravujte potraviny v menších dávkach.
	Je nastavená nízka teplota.	Upravte teplotu.
	Čas prípravy je krátky.	Predĺžte čas prípravy.
Predsmažené potraviny nie sú chrumkavé.	Predsmažené potraviny sú vhodné na prípravu v tradičnej fritéze.	Používajte predsmažené potraviny určené na prípravu v tradičnej rúre a potrite ich trochou stolového oleja.
Fritovací kôš nie je možné zasunúť do fritézy.	Vo fritovacom koši je príliš mnoho potravín.	Odoberte časť potravín. Fritovací kôš nepreplňujte.
Z fritézy uniká biely dym.	Potraviny s vysokým obsahom tuku počas prípravy uvoľňujú veľké množstvo tuku, ktorý sa nadmerne zahrieva a prepaľuje, a to spôsobuje biely dym.	Odporúčame nepripravovať potraviny s vysokým obsahom tuku vo fritéze.
	V nádobe zostali zvyšku tuku z predchádzajúcej prípravy.	Po každom použití riadne vyčistite nádobu aj fritovací kôš.
Hranolčeky nie sú rovnomerne osmažené.	Použili ste nesprávny typ zemiakov.	Používajte pevné zemiaky varného typu A alebo B.
	Hranolčeky ste nedostatočne opláchli, a tak sa neodstránil nadbytočný škrob.	Čerstvé hranolčeky pred smažením riadne opláchnite.
Hranolčeky nie sú dostatočne chrumkavé.	Chrumkavosť hranolčekov závisí od množstva oleja, ktorým ich potriete, a obsahu vody v nich.	Hranolčeky riadne osušte, než ich potriete olejom. Nakrájajte zemiaky na tenké hranolčeky. Pridajte malé množstvo oleja, aby boli hranolčeky riadne chrumkavé.

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

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

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

Amennyiben a készüléken olyan karbantartást vagy javítást kíván végrehajtani, amelyhez a készüléket meg kell bontani, akkor forduljon a márkaszervizhez a siguro@alza.cz e-mailen, vagy hívja fel a vevőszolgálatunkat. A kényelmesebb ügyintézés érdekében ügyfélszolgálati részlegeinket összevontuk, így a fenti elérhetőségen nem csak a javítások és karbantartások megrendelése, hanem a reklamációk benyújtása, valamint a garancia utáni szervizelés is elérhető.

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

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK



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

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

5. Az áramütések megelőzése érdekében, a készülék sérült hálózati vezetékét csak márkaszerviz, vagy villanyszerelő 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 vezetéket 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 vezetéket 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 sütőkosár és 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 kosárba 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 kosár, 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 eltárolása előtt, illetve ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, vagy azt felügyelet nélkül hagyja, akkor kapcsolja le a készüléket, és a hálózati vezetéket is húzza ki az elektromos aljzatból. A készülék mozgatása, áthelyezése, tisztítása és eltárolása 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 márkaszervizre. 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 Működtető panel
2 Készülék
3 Gomb a sütési hőmérséklet / sütési idő beállításához (a gomb forgatásával állíthatja be a kívánt értéket, a gomb megnyomásával választhat a sütési hőmérséklet vagy a sütési idő beállítása közül)
4 Szellőztető nyílások (hátul)
5 Sütőkosár
6 Sütőkosár fogantyú
7 Kivehető elválasztó fal
8 Sütő rostély

Működtető panel

L	Gomb a kosár bal oldalának a kiválasztásához	R	Gomb a kosár jobb oldalának a kiválasztásához
⏻/▷II	Be- és kikapcsoló, valamint indító gomb		Előre beállított sütési program kiválasztó gomb
SYNC FINISH	Szinkronizált befejezés funkció	**SWITCH**	Sütés a teljes kosárban (elválasztó fal nélkül)
LIGHT	Belső tér világítás be- és kikapcsolása	**DUAL COOK**	Azonos ételkészítés a kosár mindkét felében

Automatikus sütőprogramok

Program	Leírás
	Pizza készítése
	Halak sütése
	Sütés (mint a hagyományos sütőben)
	Rák és tengeri gyümölcsök készítése
	Egész csirke sütése
	Steak sütés
	Hasábburgonya sütés

Program	Leírás
	Grillezett zöldségek készítése

MŰSZAKI PARAMÉTEREK

Tápellátás	220–240 V~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	2400 W
Méretek	304 × 422 × 407 mm
Tömeg	8,0 kg
Fritőz kosár térfogata	11 l
Energiafogyasztás készenléti üzemmódban	0,4 W
Nyugalmi állapot a készülék automatikus kikapcsolásához	5 perc

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 tárgyaktól.

Első bekapcsolás

Az első használatba vétel előtt, a készüléket körülbelül 20 percre kapcsolja be a legmagasabb hőmérséklettel, hogy megszűnjön a készülék kellemetlen szaga, és kiégjen a gyártásból visszamaradt olaj.
A készülékből ezen idő alatt enyhe füst vagy kellemetlen szag áramolhat ki. Ez normális jelenség, nincs hatással a készülék működésére. A helyiséget ezt követően alaposan szellőztesse ki.



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

A sütőkosár és használata

A sütőkosarat a válaszfal használatával két azonos részre lehet osztani, illetve a kosár egyterűként is használható.
A kosárba tegye bele a rostélyt, majd a kosár közepén dugja be az elválasztó falat úgy, hogy az alsó része hozzáérjen a rostélyhoz..
Az így szétválasztott kosárban különböző ételeket lehet készíteni a jobb és bal részben (pl. a szinkronizált befejezés funkció használatával), vagy azonos ételeket lehet a két részben készíteni.
Amennyiben a teljes kosarat szeretné használni a sütéshez, akkor az elválasztó falat vegye ki.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

A készülék előkészítése a használathoz

1. A készüléket sima, szilárd és hőálló, valamint vízszintes helyre, egy fali aljzathoz közel állítsa fel.
2. Fogja meg a kosár fogantyúját és a kosarat húzza ki a készülékből.
3. Amennyiben az ételt ropogósra kívánja sütni, akkor a kosárba tegye bele a rostélyt is.
4. Az alapanyagokat tegye a sütőkosárba. A kosárba ne tegyen túl sok alapanyagot.
5. A kosarat dugja vissza a készülékbe.



Figyelmeztetés!
A készüléket a sütőkosár, valamint az alapanyagok nélkül ne kapcsolja be.

6. A csatlakozódugót dugja a fali aljzatba.
7. A készülék bekapcsolásához nyomja meg a ⏻/▷II gombot.

Ételek készítése

1. A készülék bekapcsolása után nyomja meg a **L** gombot (a kosár bal részének a használatához), vagy a **P** gombot (a kosár jobb részének a használatához).
2. A ☰ gomb nyomogatásával válassza ki a használni kívánt sütési programot. Minden sütési programban előre be van állítva a sütés időtartama és a sütési hőmérséklet. Ezeket a paramétereket azonban kézzel meg lehet változtatni.
   - Addig nyomogassa a forgató gombot, amíg villogni nem kezd a hőmérséklet érték. A gomb elforgatásával állítsa be kívánt hőmérsékletet. A sütési hőmérséklet növeléséhez a gombot az óramutató járásával azonos irányba forgassa el. A sütési hőmérséklet csökkentéséhez a működtető gombot az óramutató járásával ellenkező irányba forgassa el.
   - Addig nyomogassa a forgató gombot, amíg villogni nem kezd a sütési idő érték. A gomb elforgatásával állítsa be a kívánt sütési időt. A sütési idő növeléséhez a gombot az óramutató járásával azonos irányba forgassa el. A sütési idő csökkentéséhez a működtető gombot az óramutató járásával ellenkező irányba forgassa el.
3. A sütés indításához nyomja meg a ⏻/▷II gombot.
4. A sütés közben a kijelzőn (felváltva) a beállított sütési hőmérséklet valamint a sütési idő visszaszámlálása jelenik meg. Ha sütés közben szeretné megváltoztatni a sütési hőmérsékletet vagy a sütési időt, akkor nyomja meg a **L** gombot (a kosár bal

részének a beállításához), vagy a **P** gombot (a kosár jobb részének a beállításához), majd a forgató gombbal a 2. pontban leírtak szerint állítsa be a sütési időt vagy a sütési hőmérsékletet.

Megjegyzés:
a beállított értékeket nem kell megerősíteni. A beállított érték rövid idő alatt elmentődik.

5. A sütés meg is szakítható, például az alapanyagok megkeveréséhez vagy átfordításához.
6. Nyomja meg a ⏻/▷II gombot, a sütés kikapcsol.
7. Fogja meg a kosár fogantyúját, nyomja meg a fogantyú gombját és a kosarat húzza ki a készülékből.

Figyelmeztetés!
Égési sérülés veszélye! A készülék forró részeit ne érintse meg. A kihúzás közben a kosárból forró levegő és gőz áramolhat ki. A fejét és a kezeit tartsa távol a kosártól.

8. A kosárban az alapanyagot keverje össze, rázogassa meg a kosarat, vagy csipesszel fordítsa át az alapanyagot.
9. A kosarat dugja vissza a készülékbe, majd a sütés folytatásához nyomja meg a ⏻/▷II , gombot.

Azonos ételkészítés a két részben

Ezzel a funkcióval azonos ételt készíthet a kosár két felében. A funkció bekapcsolásához nyomja meg a **DUAL COOK** gombot. Ezzel a funkcióval a két részben azonos módon lehet azonos ételt (nagyobb mennyiségben) elkészíteni.

1. Nyomja meg a **DUAL COOK** gombot.
2. A ☰ gomb nyomogatásával válassza ki a használni kívánt sütési programot. A beállítás az egész kosárra érvényes lesz.
3. A sütés indításához nyomja meg a ⏻/▷II gombot.

Szinkronizált befejezés

A szinkronizált befejezés funkcióval két különböző ételt (különböző sütési idővel) lehet úgy elkészíteni, hogy a sütés azonos időpontban fejeződik be.

1. A kosár mindkét részére állítson be sütési programot.
2. Nyomja meg a **SYNC FINISH** gombot. A készülék automatikusan megkezdi a sütést az egyik kosárban, és a másik kosár fűtését úgy kapcsolja be, hogy a két részben az ételek azonos időben készüljenek el.
3. A sütés indításához nyomja meg a ⏻/▷II gombot. Először a hosszabb sütési idejű rész kapcsol be. Amikor eltelik a két sütési idő különbsége, akkor bekapcsol a másik rész is.
4. Amennyiben az alapanyagokat szeretné megkeverni vagy megfordítani, akkor nyomja meg a ⏻/▷II gombot, a sütés szünetelni fog. A folytatáshoz nyomja meg ismét a ⏻/▷II gombot.

Sütés a teljes kosárban

1. Vegye ki az elválasztó falat a kosárból.
2. Nyomja meg a **SWITCH** gombot, a készülék a teljes kosárban fogja sütni az ételt. A működtető panelnek csak a bal fele fog világítani.
3. A ☰ gomb nyomogatásával válassza ki a használni kívánt sütési programot.

4. A sütés indításához nyomja meg a ⏻/▷II gombot.



Figyelmeztetés!
Használat közben a készülék, a kosár és kosár tartalma is felforrósodik, ami égési sérülést okozhat. Legyen különösen óvatos. Használjon konyhai kesztyűt.

A sütés befejezése

A sütés befejezése után néhány sípszó hallatszik, a kijelzőn megjelenik az „**End**" felirat. Húzza ki a kosarat és ellenőrizze le, hogy az étel teljesen megsült-e. Ha az étel még nincs kész, akkor a kosarata dugja vissza a készülékbe és állítson be sütési paramétereket.



Megjegyzés:
A ⏻/▷II gomb megnyomásával a sütést bármikor be lehet fejezni.



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



Figyelmeztetés!
Ügyeljen arra, hogy az alapanyag felülete ne égjen meg (ne legyen fekete vagy túl sötét). Az égett részeket vágja le.

Fogja meg a kosár fogantyúját és a kosarat húzza ki a készülékből.



Figyelmeztetés!
A kosárban forró zsír vagy lé lehet, amely a kosár felborulása esetén égési sérüléseket okozhat.

A kosárból a kész ételt öntse ki. A sütőkosarat 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.
A használat után a hálózati csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból. A tisztítás megkezdése előtt várja meg a készülék teljes lehűlését.

Automatikus kikapcsolás funkció

A készülék automatikusan is kikapcsol. Amikor a sütési idő visszaszámlálása eléri a „0" értéket, a készülék sípol majd automatikusan lekapcsol.
A készülék kézi kikapcsolásához nyomja meg a ⏻/▷II gombot. A ventilátor rövid idő múlva kikapcsol.

Sütési tippek

Kisebb mennyiségű alapanyag gyorsabban megsül. A nagyobb mennyiségű alapanyag sütéséhez hosszabb idő szükséges, ezért inkább kisebb adagokban készítse el az ételt.
Az alapanyagot sütés közben keverje össze, vagy rázogassa meg, jobb lesz a sütés minősége.
A nyers vagy fagyasztott alapanyagból készítendő hasábburgonyát egy kanál étolajjal

keverje össze, és a kosárba tegye be a rostélyt is. A hasábburgonya ropogósabb lesz.

Világítás

Sütés közben, a kosár elején található betekintő ablakon keresztül, a belső világítás bekapcsolásával is ellenőrizheti az étel állapotát.
Nyomja meg a **LIGHT** gombot, a készülékbe épített lámpa bekapcsol és megvilágítja a kosár tartalmát.
Nyomja meg a **L** vagy a **R** gombot, majd a **LIGHT** gombot, csak a kijelölt oldal világítása kapcsol be.

Előre beállított programok

A következő táblázat tartalmazza a sütési programok előre beállított paramétereit. A szimbólumok leírását lásd a fenti táblázatban. A programhoz az adott étel elkészítéséhez ajánlott hőmérséklet és sütési idő van beállítva. A sütési hőmérséklet és a sütési idő azonban az alapanyag mennyisége, vastagsága stb. valamint tapasztalatok alapján kézzel megváltoztatható.

Program	Hőmérséklet (°C)	Elkészítési idő (perc)	Hőmérséklet tartomány (°C)	Beállítható sütési idő (perc)	Keverés
	150	16	80 - 200	1 - 60	Nem
	160	19	80 - 200	1 - 60	Igen, 2/3-nál
	180	10	80 - 200	1 - 60	Nem
	180	10	80 - 200	1 - 60	Igen, 2/3-nál
	200	30	80 - 200	1 - 60	Igen, 2/3-nál
	175	19	80 - 200	1 - 60	Igen, 2/3-nál
	200	26	80 - 200	1 - 60	Igen, 2/3-nál
	150	12	80 - 200	1 - 60	Igen, 2/3-nál

Útmutató az alapanyagok sütéséhez

A következő táblázat tartalmazza a különböző alapanyagok ajánlott sütési időtartamait és hőmérsékleteit.

Alapanyag	Mennyiség min./max.	Elkészítési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Keverés / átfordítás	Megjegyzés
Burgonya és hasábburgonya					
Vékony fagyasztott hasábburgonya	500 - 1000	18 - 26	200	Igen	--
Vastag fagyasztott hasábburgonya	500 - 1000	22 - 30	200	Igen	--
Roston sült burgonya	400	20 - 25	200	--	--
Húsok és szárnyasok					
Steak	100 - 400	10 - 15	180	Igen	--
Sertéskaraj	100 - 400	10 - 15	180	Igen	--
Hamburger	100 - 400	10 - 15	180	Igen	--
Virsli leveles tésztában	100 - 400	13 - 15	200	--	--
Csirkecomb	100 - 400	25 - 30	180	Igen	--
Csirkemell	100 - 400	15 - 20	180	Igen	--
Sült csemegék					
Töltött hússzeletek	100 - 350	8 - 10	200	Igen	Sütőben süthető
Rántott csirkefalatkák	100 - 400	6 - 10	200	Igen	
Rántott halszeletek	100 - 350	6 - 10	200	Igen	
Rántott sajt	100 - 350	8 - 10	180	--	--
Töltött zöldség	100 - 350	10	160	--	--
Sütés					
Kalács	250	15 - 16	150 - 160	--	Használjon sütőformát
Quiche (sós sütemény)	350	20 - 22	180		
Muffin	250	15 - 18	200	--	
Édes sütött csemegék	350	20	160	--	

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

Sütőkosár és rostély

A kosarat és a rostélyt mosogatószeres meleg vízben kézzel mosogassa el. Öblítse le és törölje szárazra.
Amennyiben a kosár felületéről nem tudja eltávolítani a rátapadt élelmiszereket, akkor a kosárba öntsön meleg vizet és cseppentsen bele néhány csepp mosogatószert. Hagyja 10 percig hatni, majd mosogassa el.

Készülék belső tér

A belső felületeket puha és enyhén benedvesített ruhával törölje meg. Papír törlőkendővel 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 automatikus sütést.
	A kosarat rosszul helyezte a készülékbe.	A kosarat szabályszerűen dugja a készülékbe.
Az étel kemény, nem sült meg.	A kosárban túl sok az alapanyag.	Kisebb adagokat süssön meg.
	Túl alacsony sütési hőmérséklet van beállítva.	Állítson be magasabb hőmérsékletet.
	A sütési idő túl rövid.	Állítson be hosszabb sütési időt.
Az elősütött alapanyag ropogós.	Az elősütött alapanyagokat általában csak hagyományos fritőzben lehet elkészíteni.	Olyan elősütött alapanyagokat vásároljon, amelyeket hagyományos sütőben lehet elkészíteni.
A kosarat nem lehet a készülékbe dugni.	A kosárban túl sok az alapanyag.	A kosárból 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 burgonyaszeleteket alaposan le kell öblíteni.

Probléma	Ok	Megoldás
A hasábburgonya nem ropogós.	A hasábburgonya víztartalma és az olajban való megforgatása hatással van a hasábburgonya ropogósságára.	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 vezetéket 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 služby zabývající se likvidací domovního odpadu nebo obchod, kde jste produkt zakoupili.
Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU. EU prohlášení o shodě je k dispozici na www.alza.cz/doc.
Tento výrobek prodávaný v Evropské unii splňuje požadavky směrnice 2011/65/EU omezující používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (RoHS).

SLOVENSKY

Použitie symbolu WEEE označuje, že tento výrobok sa nesmie likvidovať s komunálnym odpadom. Ak výrobok správne zlikvidujete, prispejete k ochrane životného prostredia. Podrobnejšie informácie o recyklácii výrobku získáte 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 megfelelőségi 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.



R20260602

SIGURO

Alza.cz a.s., Jankovcova 1522/53, 170 00 Prague 7, Czech Republic
© 2026 Alza.cz a.s. All Rights Reserved.

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