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-M400B

SIGURO

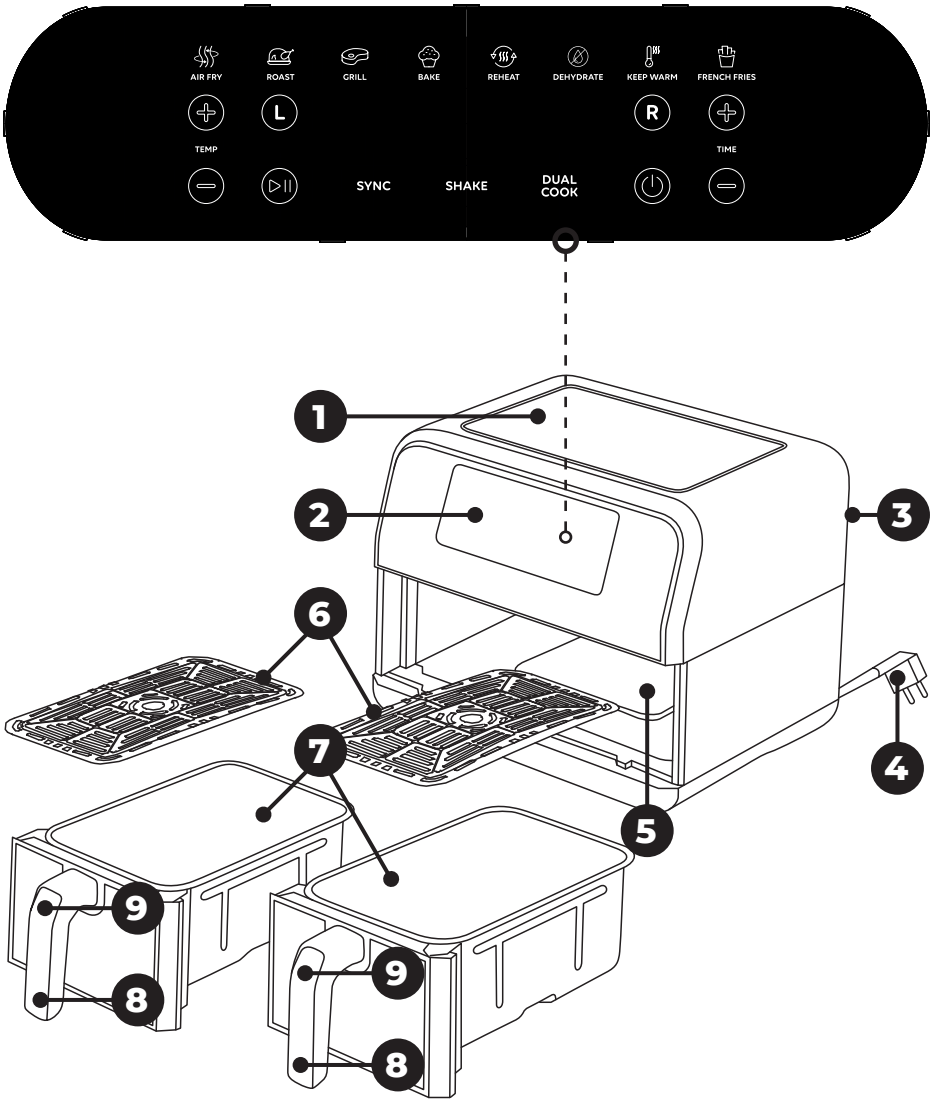
ENGLISH **4**
Safety information 4
Diagram 7
Technical specification 8
Before first use 8
Using the fryer 9
Cleaning and maintenance 14
Troubleshooting 15

DEUTSCH **17**
Sicherheitshinweise 17
Übersicht 21
Technische parameter 22
Vor der erstverwendung 23
Verwendung der fritteuse 23
Reinigung und wartung 29
Problemlösung 30

ČESKY **32**
Bezpečnostní informace 32
Přehled 35
Technické parametry 36
Před prvním použitím 36
Použití fritézy 37
Čištění a údržba 42
Řešení problémů 43

SLOVENSKY **45**
Bezpečnostné informácie 45
Prehľad 49
Technické parametre 50
Pred prvým použitím 50
Použitie fritézy 51
Čistenie a údržba 56
Riešenie problémov 57

MAGYAR **59**
Biztonsági információk 59
A készülék részei 63
Műszaki paraméterek 64
Az első használatba vétel előtt 64
A készülék használata 65
Tisztítás és karbantartás 70
Problémamegoldás 71


AIR FRY
ROAST
GRILL
BAKE
REHEAT
DEHYDRATE
KEEP WARM
FRENCH FRIES
TEMP
L
R
TIME
SYNC
SHAKE
DUAL COOK
1
2
3
4
5
6
7
8
9
8
9

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 Body of the fryer
2 Control panel
3 Air inlet (at back)
4 Power cord
5 Fryer interior with heating coil and fan
6 Frying grilles
7 Frying basket
8 Frying basket handles
9 Frying basket release button

Control panel



TEMP Temperature setting buttons



TIME Time setting buttons







Left frying basket selection button



Right frying basket selection button



Fryer on / off button



Fryer start button

SYNC Synchronized finish function button

SHAKE Food rotation and mixing alerts on / off button

DUAL COOK Synchronized cooking in both frying baskets function button

Automatic cooking programs

Programme	Description
 **AIR FRY**	Hot air frying programme
 **ROAST**	Meat roasting programme

Programme	Description
 GRILL	Grill programme
 BAKE	Baking programme (emulates oven baking)
 REHEAT	Food heating programme
 DEHYDRATE	Food drying programme
 KEEP WARM	Hold warm programme
 FRENCH FRIES	Fries programme

TECHNICAL SPECIFICATION

Power	220–240 V~, 50/60 Hz
Power input	1700 W
Dimensions	306 × 382 × 399 mm
Weight	7,5 kg
Frying basket volume	2× 4 l
Power consumption in off mode	0.4 W
Time required for the device to reach the off state	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.

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, press the button on the handle, then pull the fryer basket 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 exceed the maximum line. The maximum is indicated by an elevated line on the outer surface of the basket.
5. Place the fryer basket back into the fryer body until you hear a click.



Warning:
Do not use the fryer without a properly installed frying basket. The deep fryer is equipped with a system that prevents operation if the baskets are not correctly inserted into the interior space. In this case, the display will show "**Pot**".

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

Food Preparation

1. After turning on the fryer, press **L** (left basket) or **P** (right basket) to start cooking in the desired basket.
2. Select a preset programme suitable for the type of food you want to cook (see the "Cooking Tips" section for programme details). Each preset programme has a default preparation time and temperature. These can be manually adjusted:
   - Press the **TEMP + /–** buttons to change the temperature setting in steps of 5 °C.

- Press the **TIME + /–** buttons to change the cooking time setting in steps of 1 minute.
- To set the cooking time or temperature faster, press and hold the button.

3. Press **SHAKE** to activate an acoustic signal that alerts you to stir or turn the food when about 2/3 of the total cooking time have passed.
4. Press ⏯ to start the fryer.
5. 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 basket) or **P** (right basket), then use the **+/–** buttons 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.

6. The appliance operation can be paused, e.g. to stir food.
7. Press and hold ⏯ to pause operation.
8. 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.

9. Shake the basket to mix the food and cook it evenly, or flip the food with tongs.
10. Put the fryer basket back into the fryer body and press ⏯ 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**. The **L** and **P** buttons will flash.
2. Select a preset programme. The setting will apply to both frying baskets.
3. Press ⏯ 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**. The fryer will automatically set the cooking start time in both baskets to finish at the same time.
3. Press ⏯ 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 ⏯ to stop the cooking process in both baskets. To continue cooking, press ⏯ again.

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 ⏻ 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, press the button on the handle, then pull the fryer basket 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 ⏻. 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. The optimal amount for making crispy fries is approximately 1.2–1.7 kg.

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 recommended 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.

Programme	Frying baskets	Temperature (°C)	Run time (min)	Temperature range (°C)	Preparation time range (min)	Mixing
 AIR FRY	1 basket	190	15	80–200	1–60	Yes, at 2/3 of cooking time
	2 baskets		18			
 ROAST	1 basket	180	30	80–200	1–60	Yes, at 2/3 of cooking time
	2 baskets		35			
 GRILL	1 basket	200	10	200	1–60	No
	2 baskets		13			
 BAKE	1 basket	80–200	20	80–200	1–60	Yes, at 2/3 of cooking time
	2 baskets		25			
 REHEAT	1 basket	80–200	6	80–200	1–60	No
	2 baskets		9			
 DEHYDRATE	1 basket	35–80	180	35–80	1–60	No
	2 baskets					
 KEEP WARM	1 basket	40–100	30	40–100	1–60	No
	2 baskets					
 FRENCH FRIES	1 basket	80–200	20	80–200	1–60	Yes, at 2/3 of cooking time
	2 baskets		24			

Food preparation table

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

Food	Run time (min)	Temperature (°C)
Frozen fries	15–20	200

Food	Run time (min)	Temperature (°C)
Fresh fries	20–30 (depending on size)	180–200
Fried vegetables	10–15	200
Croquettes	12–15	190
Chicken nuggets	10	200
Chicken drumsticks	20–25	190
Steak	10–15	190
Meatballs	8	180
Prawns	15–20	160
Cake	20–30	160
Quiche	25–30	180
Fish	15–20	160–180
Pork chops	10–15	200
Spring rolls	10–15	200
Vegetables	10–20	180
Seafood	10–12	160

Reheat function

To warm up already finished food or to preheat the fryer without food, press **REHEAT**. Adjust the heating time and temperature as needed.
Press the ⏯ button to start the fryer.

Drying

The drying function allows food to be dried efficiently for optimal storage. Warm air circulates freely inside the frying baskets and dries food evenly while minimizing the loss of healthy vitamins.
This function can be used to dry fruits, vegetables, mushrooms, herbs, or flowers and plants. Place the frying grilles in the basket before drying.
The following table gives approximate drying times and temperatures for different types of food:

Food	Temperature (°C)	Time Drying
Herbs	35–40	5 to 20 hours
Vegetables	50–55	
Fruit	55–60	
Fish/Meat	65–70	2 to 8 hours

The maximum drying time setting is 24 hours. If drying requires more time, set a new timer once the original one runs out.

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 Baskets and Grilles

Wash the frying baskets and grilles 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 container. 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.
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.

Problem	Cause	Solution
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 Fritteuse-Körper
2 Bedienfeld
3 Lufteinlass (hinten)
4 Netzkabel
5 Innenbereich der Fritteuse mit Heizspirale und Ventilator
6 Frittiertoste
7 Frittierkorb
8 Griffe der Frittierkörbe
9 Taste zum Freigeben des Frittierkorbs

Bedienfeld

TEMP	Tasten zur Temperatureinstellung	TIME	Tasten zur Zeiteinstellung
L	Taste zur Auswahl des linken Frittierkorbs	R	Taste zur Auswahl des richtigen Frittierkorbs
	Ein-/Aus-Taste der Fritteuse		Taste zum Starten der Fritteuse
SYNC	Taste zum Aktivieren der synchronisierten Finish-Funktion	SHAKE	Taste zum Ein- / Ausschalten der Benachrichtigung zum Drehen oder zum Mischen von Lebensmitteln
DUAL COOK	Taste zum Aktivieren der DUAL COOK-Funktion, damit beide Frittierkörbe die gleichen Einstellungen verwenden		

Automatische Garprogramme

Programm	Beschreibung
AIR FRY	Heißluftfrittieren

Programm	Beschreibung
 ROAST	Braten von Fleisch
 GRILL	Grillen
 BAKE	Backen (ähnlich wie im Backofen)
 REHEAT	Speisenerwärmung
 DEHYDRATE	Dörren von Lebensmitteln
 KEEP WARM	Warmhaltefunktion
 FRENCH FRIES	Zubereitung von Pommes frites

TECHNISCHE PARAMETER

Stromversorgung	220–240 V~, 50/60 Hz
Stromverbrauch	1700 W
Abmessungen	306 × 382 × 399 mm
Gewicht	7,5 kg
Kapazität des Frittierkorbs	2× 4 l
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,4 W
Zeit, die das Gerät benötigt, um den Aus-Zustand zu erreichen	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 Geruch abgeben. Es handelt sich um eine normale Erscheinung, die keinen Einfluss auf den richtigen Betrieb des Geräts hat. Sorgen Sie dafür, dass der Raum gut gelüftet wird.



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

VERWENDUNG DER FRITTEUSE

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, drücken Sie die Taste am Griff und ziehen Sie den Frittierkorb aus dem Gehäuse der Fritteuse.
3. Um das Essen knuspriger zu machen, legen Sie den Frittierrost in den Frittierkorb.
4. Legen Sie die zu frittierenden Lebensmittel in den Frittierkorb. Überschreiten Sie nicht den maximalen Füllstand. Der maximale Füllstand wird durch eine erhöhte Markierung auf der Außenfläche des Korbes angezeigt.
5. Setzen Sie den Frittierkorb wieder in das Gehäuse der Fritteuse ein, bis Sie ein Klicken hören.



Warnung:
Verwenden Sie die Fritteuse nicht ohne ordnungsgemäß eingesetzte Frittierkörbe. Die Fritteuse ist mit einem System ausgestattet, das das Einschalten verhindert, wenn die Frittierkörbe nicht richtig eingesetzt sind. In diesem Fall wird auf dem Display „**Pot**“ angezeigt.

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

Zubereitung von Speisen

1. Drücken Sie nach dem Einschalten der Fritteuse die Taste **L** (linker Frittierkorb) oder **P** (rechter Frittierkorb), um den Garvorgang im gewünschten Korb zu aktivieren.
2. Wählen Sie ein voreingestelltes Programm abhängig von der Art des Gerichtes, das Sie kochen möchten (Einzelheiten zu den Programmen finden Sie im Abschnitt „Kochtipps“). Jedes voreingestellte Programm verfügt über eine Standard-Zubereitungszeit und -Temperatur. Diese können wie folgt manuell eingestellt werden:
   - Drücken Sie die Tasten **TEMP + /–**, um die Temperatur in 5-°C-Schritten einzustellen.
   - Drücken Sie die Tasten **TIME + /–**, um die Garzeit in 1-Minuten-Intervallen einzustellen.
   - Um die Garzeit oder Temperatur schneller einzustellen, halten Sie die jeweilige Taste gedrückt.
3. Drücken Sie die Taste **SHAKE**, um das akustische Signal zu aktivieren, das Sie auf das Mischen oder Drehen der Speisen hinweist, wenn das Gerät etwa 2/3 der gesamten Garzeit erreicht.
4. Drücken Sie die Taste ⏯, um die Fritteuse zu starten.
5. 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 Frittierkorb) oder die Taste **P** (rechter Frittierkorb) und verwenden Sie dann die Tasten **+/–**, 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.

6. Das Gerät kann während des Kochvorgangs pausiert werden, z. B. um Lebensmittel während der Zubereitung zu mischen.
7. Drücken Sie die Taste ⏯, um die Fritteuse zu pausieren.
8. Halten Sie den Frittierkorb am Griff, drücken Sie die Taste am Griff und ziehen Sie den Frittierkorb aus dem Gehäuse der Fritteuse.



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.

9. Schütteln Sie den Korb, damit sich die Lebensmittel mischen und anschließend gleichmäßig kochen, oder drehen Sie sie mit einer Lebensmittelzange um.

10. Setzen Sie den Frittierkorb wieder in das Gehäuse der Fritteuse ein und drücken Sie die Taste ⏯, 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**. Die Tasten **L** und **P** blinken.
2. Wählen Sie ein voreingestelltes Programm aus. Die Einstellung wird für beide Frittierkörbe verwendet.
3. Drücken Sie die Taste ⏯, um die Fritteuse einzuschalten.

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**. Die Fritteuse wertet automatisch den Start des Garvorgangs beider Frittierkörbe aus, damit die Speisen gleichzeitig fertig werden.
3. Drücken Sie die Taste ⏯, 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 ⏯, um den Kochvorgang in beiden Frittierkörben zu stoppen. Drücken Sie die Taste ⏯ erneut, um den Kochvorgang fortzusetzen.

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 ⏻ 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, drücken Sie die Taste 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 ⏻. 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. Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes liegt bei ca. 1,2–1,7 kg.

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	Frittierkörbe	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)	Temperaturbereich (°C)	Kochzeit (Min.)	Mischen
AIR FRY	1 Frittierkorb	190	15	80–200	1–60	Ja, in 2/3 der Garzeit
	2 Frittierkörbe		18			
ROAST	1 Frittierkorb	180	30	80–200	1–60	Ja, in 2/3 der Garzeit
	2 Frittierkörbe		35			

Programm	Frittierkörbe	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)	Temperaturbereich (°C)	Kochzeit (Min.)	Mischen
 GRILL	1 Frittierkorb	200	10	200	1–60	Nein
	2 Frittierkörbe		13			
 BAKE	1 Frittierkorb	80–200	20	80–200	1–60	Ja, in 2/3 der Garzeit
	2 Frittierkörbe		25			
 REHEAT	1 Frittierkorb	80–200	6	80–200	1–60	Nein
	2 Frittierkörbe		9			
 DEHYDRATE	1 Frittierkorb	35–80	180	35–80	1–60	Nein
	2 Frittierkörbe					
 KEEP WARM	1 Frittierkorb	40–100	30	40–100	1–60	Nein
	2 Frittierkörbe					
 FRENCH FRIES	1 Frittierkorb	80–200	20	80–200	1–60	Ja, in 2/3 der Garzeit
	2 Frittierkörbe		24			

Tabelle mit der Lebensmittelzubereitung

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

Lebensmittel	Garzeit (Min.)	Temperatur (°C)
Tiefgekühle Pommes frites	15–20	200
Frische Pommes frites	20–30 (je nach Größe)	180–200
Gebratenes Gemüse	10–15	200

Lebensmittel	Garzeit (Min.)	Temperatur (°C)
Kroketten	12–15	190
Chicken Nuggets	10	200
Hähnchenschenkel	20–25	190
Steak	10–15	190
Fleischklößchen	8	180
Garnelen	15–20	160
Kuchen	20–30	160
Quiche (Salzkuchen)	25–30	180
Fisch	15–20	160–180
Schweinekoteletts	10–15	200
Frühlingsrollen	10–15	200
Gemüse	10–20	180
Meeresfrüchte	10–12	160

Reheat-Funktion

Um bereits fertige Lebensmittel zu erwärmen oder die Fritteuse ohne Lebensmittel vorzuwärmen, drücken Sie die Taste **REHEAT**.
Stellen Sie die Garzeit und die Temperatur nach Bedarf ein.
Drücken Sie die Taste ⏯, um die Fritteuse zu starten.

Trockenfunktion

Die Dörrfunktion sorgt für eine effiziente Trocknung von Lebensmitteln für eine optimale Lagerung. Warme Luft zirkuliert frei in den Frittierkörben und trocknet Lebensmittel gleichmäßig, während der Verlust an gesunden Vitaminen minimiert wird.
Diese Funktion kann zum Dörren von Obst, Gemüse, Pilzen, Kräutern oder zum Dörren von Blumen und Pflanzen verwendet werden. Legen Sie die Frittierroste vor dem Dörren in den Frittierkorb.
Ungefähre Dörrzeiten und -temperaturen für verschiedene Arten von Lebensmitteln sind der folgenden Tabelle zu entnehmen:

Lebensmittel	Temperatur (°C)	Dörrzeit
Kräuter	35–40	Zwischen 5 und 20 Stunden
Gemüse	50–55	
Obst	55–60	
Fisch/Fleisch	65–70	Zwischen 2 und 8 Stunden

Sie können die Dörrzeit auf bis zu 24 Stunden einstellen. Wenn das Dörren längere Zeit erfordert, stellen Sie die Fritteuse am Ende der eingestellten Zeit erneut ein.

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.

Frittierkörbe und Frittierroste

Waschen Sie die Frittierkörbe und Frittierroste 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.
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.

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

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

Děkujeme, že jste si koupili spotřebič značky SIGURO. Jsme 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 Tělo fritézy
2 Ovládací panel
3 Přívod vzduchu (umístěn vzadu)
4 Napájecí přívod
5 Vnitřní prostor fritézy s topnou spirálou a větrákem
6 Fritovací rošty
7 Fritovací koš
8 Madla fritovacích košů
9 Tlačítko k uvolnění fritovacího koše

Ovládací panel



TEMP Tlačítka k úpravě teploty



TIME Tlačítka k úpravě času







Tlačítko k výběru levého fritovacího koše



Tlačítko k výběru pravého fritovacího koše



Tlačítko k zapnutí/vypnutí fritézy



Tlačítko ke spuštění fritézy

SYNC Tlačítko k zapnutí funkce synchronizovaného dokončení přípravy

SHAKE Tlačítko k zapnutí/vypnutí upozornění na otočení či promíchání potravin

DUAL COOK Tlačítko k zapnutí funkce stejné přípravy v obou fritovacích koších

Programy automatické přípravy

Program	Popis
 AIR FRY	Program horkovzdušného fritování
 ROAST	Program pečení masa

Program	Popis
 GRILL	Program grilování potravin
 BAKE	Program pečení (podobné pečení v troubě)
 REHEAT	Program ohřevu jídla
 DEHYDRATE	Program sušení potravin
 KEEP WARM	Program uchování teplých potravin
 FRENCH FRIES	Program přípravy hranolek

TECHNICKÉ PARAMETRY

Napájení	220–240 V~, 50/60 Hz
Příkon	1700 W
Rozměry	306 × 382 × 399 mm
Hmotnost	7,5 kg
Objem fritovacího koše	2× 4 l
Spotřeba energie ve vypnutém stavu	0,4 W
Doba potřebná k tomu, aby se zařízení přepnulo do vypnutého stavu	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.

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, stiskněte tlačítko na madle 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. Nepřekračujte maximální hladinu. Maximální hladina je označena vyvýšenou ryskou na vnějším povrchu koše.
5. Fritovací koš vložte zpět do těla fritézy, až uslyšíte cvaknutí.



Varování:
Nepoužívejte fritézu bez řádně instalovaného fritovacího koše. Fritéza je vybavena systémem, který zabrání provozu, pokud koše nejsou správně vloženy do vnitřního prostoru. V takovém případě se na displeji zobrazí „**Pot**“.

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

Příprava potravin

1. Po zapnutí fritézy stiskněte tlačítko **L** (levý fritovací koš) nebo **P** (pravý fritovací koš) pro aktivaci vaření potravin v požadovaném koši.
2. Vyberte přednastavený program v závislosti na druhu jídla, které chcete vařit (podrobnosti o programech naleznete v části „Tipy pro vaření“). Každý

přednastavený program má výchozí dobu přípravy a teplotu. Tyto je možné ručně upravit následovně:

- Stiskněte tlačítka **TEMP + /–** pro nastavení teploty v intervalech po 5 °C.
- Stiskněte tlačítka **TIME + /–** pro nastavení doby přípravy v intervalech po 1 minutě.
- Pro rychlejší nastavení doby přípravy či teploty stiskněte a podržte dané tlačítko.

3. Stiskněte tlačítko **SHAKE** pro aktivaci zvukového signálu, který vás upozorní na promíchání či otočení potravin, když spotřebič dosáhne přibližně 2/3 celkové doby vaření.
4. Stiskněte tlačítko ⏯ pro spuštění fritézy.
5. 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** (levý fritovací koš) nebo **P** (pravý fritovací koš) a poté tlačítky **+/–** upravte dobu přípravy či teplotu, jak je popsáno v bodě 2 výše.



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

6. Spotřebič lze během provozu pozastavit, např. k promíchání potraviny během přípravy.
7. Stiskněte tlačítko ⏯ a provoz fritézy se přeruší.
8. 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.

9. Zatřeste košem, aby se potraviny promíchaly a rovnoměrně uvařily, příp. potraviny otočte pomocí kleští.
10. Vložte fritovací koš zpět do těla fritézy a stiskněte tlačítko ⏯, 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**. Tlačítka **L** a **P** se rozblikají.
2. Vyberte přednastavený program. Nastavení se použije pro oba fritovací koše.
3. Stiskněte tlačítko ⏯ 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**. Fritéza automaticky vyhodnotí začátek procesu vaření obou košů, aby se vaření potravin dokončilo současně.
3. Stiskněte tlačítko ⏯ 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 ⏯ a zastaví se proces přípravy v obou koších. Pro pokračování v přípravě stiskněte znovu tlačítko ⏯.

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 ⏻.



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, stiskněte tlačítko na madle 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 ⏻. 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. Optimální množství pro přípravu křupavých hranolků je přibližně 1,2–1,7 kg.

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	Fritovací koše	Teplota (°C)	Doba přípravy (min)	Rozsah teploty (°C)	Rozsah doby vaření (min)	Promíchání
AIR FRY	1 koš	190	15	80–200	1–60	Ano, ve 2/3 přípravy
	2 koše		18			
ROAST	1 koš	180	30	80–200	1–60	Ano, ve 2/3 přípravy
	2 koše		35			
GRILL	1 koš	200	10	200	1–60	Ne
	2 koše		13			
BAKE	1 koš	80–200	20	80–200	1–60	Ano, ve 2/3 přípravy
	2 koše		25			
REHEAT	1 koš	80–200	6	80–200	1–60	Ne
	2 koše		9			
DEHYDRATE	1 koš	35–80	180	35–80	1–60	Ne
	2 koše					
KEEP WARM	1 koš	40–100	30	40–100	1–60	Ne
	2 koše					
FRENCH FRIES	1 koš	80–200	20	80–200	1–60	Ano, ve 2/3 přípravy
	2 koše		24			

Tabulka přípravy potravin

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

Potraviny	Doba přípravy (min)	Teplota (°C)
Mražené hranolky	15–20	200

Potraviny	Doba přípravy (min)	Teplota (°C)
Čerstvé hranolky	20–30 (v závislosti na velikosti)	180–200
Smažená zelenina	10–15	200
Krokety	12–15	190
Kuřecí nugety	10	200
Kuřecí stehna	20–25	190
Steak	10–15	190
Masové kuličky	8	180
Krevety	15–20	160
Koláč	20–30	160
Quiche (slaný koláč)	25–30	180
Ryba	15–20	160–180
Vepřové kotlety	10–15	200
Jarní závitky	10–15	200
Zelenina	10–20	180
Mořské plody	10–12	160

Funkce ohřevu

Chcete-li ohřát již hotové potraviny, příp. fritézu předehřát bez vložených potravin, stiskněte tlačítko **REHEAT**.
Upravte dobu ohřevu a teplotu podle potřeby.
Stiskněte tlačítko ⏯ pro spuštění fritézy.

Funkce sušení

Funkce sušení umožňuje efektivně sušit potraviny pro optimální skladování. Teplý vzduch volně cirkuluje uvnitř fritovacích košů a rovnoměrně suší potraviny a zároveň minimalizuje ztrátu zdravých vitamínů.
Tuto funkci lze použít k sušení ovoce, zeleniny, hub, bylinek či k sušení květin a rostlin.
Před sušením vložte fritovací rošty do fritovacího koše.
Následující tabulka uvádí přibližné doby a teploty sušení pro různé druhy potravin:

Potraviny	Teplota (°C)	Doba sušení
Bylinky	35–40	Od 5 do 20 hodin
Zelenina	50–55	
Ovoce	55–60	
Ryby/Maso	65–70	Od 2 do 8 hodin

Dobu sušení lze nastavit až na 24 hodin. Pokud sušení vyžaduje delší dobu, nastavte fritézu znovu na konci nastaveného času.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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



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

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

Fritovací koše a fritovací rošty

Fritovací koše a fritovací rošty 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 Telo fritézy
2 Ovládací panel
3 Prívod vzduchu (umiestnený vzadu)
4 Napájací prívod
5 Vnútorný priestor fritézy s ohrievacou špirálou a vetrákom
6 Fritovacie rošty
7 Fritovací kôš
8 Držadlá fritovacích košov
9 Tlačidlo na uvoľnenie fritovacieho koša

Ovládací panel

TEMP	Tlačidlá na úpravu teploty	TIME	Tlačidlá na úpravu času
L	Tlačidlo na výber ľavého fritovacieho koša	R	Tlačidlo na výber pravého fritovacieho koša
	Tlačidlo na zapnutie/vypnutie fritézy		Tlačidlo na spustenie fritézy
SYNC	Tlačidlo na zapnutie funkcie synchronizovaného dokončenia prípravy	SHAKE	Tlačidlo na zapnutie/vypnutie upozornenia na otočenie či premiešanie potravín
DUAL COOK	Tlačidlo na zapnutie funkcie rovnakej prípravy v oboch fritovacích košoch		

Programy automatickej prípravy

Program	Popis
AIR FRY	Program teplovzdušného fritovania
ROAST	Program pečenia mäsa

Program	Popis
 GRILL	Program grilovania potravín
 BAKE	Program pečenia (podobné pečenie v rúre)
 REHEAT	Program ohrevu jedla
 DEHYDRATE	Program sušenia potravín
 KEEP WARM	Program uchovania teplých potravín
 FRENCH FRIES	Program prípravy hranolčekov

TECHNICKÉ PARAMETRE

Napájanie	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Príkon	1700 W
Rozmery	306 × 382 × 399 mm
Hmotnosť	7,5 kg
Objem fritovacieho koša	2× 4 l
Spotreba energie vo vypnutom stave	0,4 W
Čas potrebný na to, aby sa zariadenie preplo do vypnutého stavu	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.

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, stlačte tlačidlo na držadle 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. Neprekračujte maximálnu hladinu. Maximálna hladina je označená vyvýšenou ryskou na vonkajšom povrchu koša.
5. Fritovací kôš vložte späť do tela fritézy, až začujete cvaknutie.



Varovanie:
Nepoužívajte fritézu bez riadne inštalovaného fritovacieho koša. Fritéza je vybavená systémom, ktorý zabráni prevádzke, ak koše nie sú správne vložené do vnútorného priestoru. V takom prípade sa na displeji sa zobrazí „**Pot**“.

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

Príprava potravín

1. Po zapnutí fritézy stlačte tlačidlo **L** (ľavý fritovací kôš) alebo **P** (pravý fritovací kôš) na aktiváciu varenia potravín v požadovanom koši.
2. Vyberte prednastavený program v závislosti od druhu jedla, ktoré chcete variť (podrobnosti o programoch nájdete v časti „Tipy na varenie“). Každý prednastavený

program má východiskový čas prípravy a teplotu. Tieto je možné ručne upraviť nasledovne:

- Stlačte tlačidlá **TEMP +/–** na nastavenie teploty v intervaloch po 5 °C.
- Stlačte tlačidlá **TIME +/–** na nastavenie času prípravy v intervaloch po 1 minúte.
- Na rýchlejšie nastavenie času prípravy či teploty stlačte a podržte dané tlačidlo.

3. Stlačte tlačidlo **SHAKE** na aktiváciu zvukového signálu, ktorý vás upozorní na premiešanie či otočenie potravín, keď spotrebič dosiahne približne 2/3 celkového času varenia.
4. Stlačte tlačidlo ⏯ na spustenie fritézy.
5. 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** (ľavý fritovací kôš) alebo **P** (pravý fritovací kôš) a potom tlačidlami **+/–** upravte čas prípravy či teplotu, ako je opísané v bode 2 vyššie.

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

6. Spotrebič je možné počas prevádzky pozastaviť, napr. na premiešanie potraviny počas prípravy.
7. Stlačte tlačidlo ⏯ a prevádzka fritézy sa preruší.
8. 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.

9. Zatraste košom, aby sa potraviny premiešali a rovnomerne uvarili, príp. potraviny otočte pomocou kliešťí.
10. Vložte fritovací kôš späť do tela fritézy a stlačte tlačidlo ⏯, 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**. Tlačidlá **L** a **P** sa rozblikajú.
2. Vyberte prednastavený program. Nastavenie sa použije pre oba fritovacie koše.
3. Stlačte tlačidlo ⏯ 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**. Fritéza automaticky vyhodnotí začiatok procesu varenia oboch košov, aby sa varenie potravín dokončilo súčasne.
3. Stlačte tlačidlo ⏯ 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 ⏯ a zastaví sa proces prípravy v oboch košoch. Na pokračovanie v príprave stlačte znovu tlačidlo ⏯.

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 ⏻.



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, stlačte tlačidlo na držadle 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 ⏻. 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. Optimálne množstvo na prípravu chrumkavých hranolčekov je približne 1,2 – 1,7 kg.

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	Fritovacie koše	Teplota (°C)	Čas prípravy (min)	Rozsah teploty (°C)	Rozsah času varenia (min)	Premiešanie
 AIR FRY	1 kôš	190	15	80 – 200	1 – 60	Áno, v 2/3 prípravy
	2 koše		18			
 ROAST	1 kôš	180	30	80 – 200	1 – 60	Áno, v 2/3 prípravy
	2 koše		35			
 GRILL	1 kôš	200	10	200	1 – 60	Nie
	2 koše		13			
 BAKE	1 kôš	80 – 200	20	80 – 200	1 – 60	Áno, v 2/3 prípravy
	2 koše		25			
 REHEAT	1 kôš	80 – 200	6	80 – 200	1 – 60	Nie
	2 koše		9			
 DEHYDRATE	1 kôš	35 – 80	180	35 – 80	1 – 60	Nie
	2 koše					
 KEEP WARM	1 kôš	40 – 100	30	40 – 100	1 – 60	Nie
	2 koše					
 FRENCH FRIES	1 kôš	80 – 200	20	80 – 200	1 – 60	Áno, v 2/3 prípravy
	2 koše		24			

Tabuľka prípravy potravín

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

Potraviny	Čas prípravy (min)	Teplota (°C)
Mrazené hranolčeky	15 – 20	200

Potraviny	Čas prípravy (min)	Teplota (°C)
Čerstvé hranolčeky	20 – 30 (v závislosti od veľkosti)	180 – 200
Smažená zelenina	10 – 15	200
Krokety	12 – 15	190
Kuracie nugety	10	200
Kuracie stehná	20 – 25	190
Steak	10 – 15	190
Mäsové guľky	8	180
Krevety	15 – 20	160
Koláč	20 – 30	160
Quiche (slaný koláč)	25 – 30	180
Ryba	15 – 20	160 – 180
Bravčové kotlety	10 – 15	200
Jarné závitky	10 – 15	200
Zelenina	10 – 20	180
Morské plody	10 – 12	160

Funkcia ohrevu

Ak chcete ohriať už hotové potraviny, príp. fritézu predhriať bez vložených potravín, stlačte tlačidlo **REHEAT**.
Upravte čas ohrevu a teplotu podľa potreby.
Stlačte tlačidlo ⏯ na spustenie fritézy.

Funkcia sušenia

Funkcia sušenia umožňuje efektívne sušiť potraviny pre optimálne skladovanie. Teplý vzduch voľne cirkuluje vnútri fritovacích košov a rovnomerne suší potraviny a zároveň minimalizuje stratu zdravých vitamínov.
Túto funkciu je možné použiť na sušenie ovocia, zeleniny, húb, byliniek či na sušenie kvetín a rastlín. Pred sušením vložte fritovacie rošty do fritovacieho koša.
Nasledujúca tabuľka uvádza približné časy a teploty sušenia pre rôzne druhy potravín:

Potraviny	Teplota (°C)	Čas sušenia
Bylinky	35 – 40	Od 5 do 20 hodín
Zelenina	50 – 55	
Ovocie	55 – 60	
Ryby/Mäso	65 – 70	Od 2 do 8 hodín

Čas sušenia je možné nastaviť až na 24 hodín. Ak sušenie vyžaduje dlhší čas, nastavte fritézu znovu na konci nastaveného času.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

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



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

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

Fritovacie koše a fritovacie rošty

Fritovacie koše a fritovacie rošty 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.
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.

Problém	Príčina	Riešenie
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 Készülék
2 Működtető panel
3 Szellőztető nyílások (hátul)
4 Hálózati vezeték
5 Belső tér, fűtőtesttel és ventilátorral
6 Sütő rostély
7 Sütőkosár
8 Sütőkosár fogantyú
9 Gomb a kosár kilazításához

Működtető panel



TEMP Gombok a hőmérséklet beállításához



TIME Gombok a sütési idő beállításához







Gomb a bal kosár kiválasztásához



Gomb a jobb kosár kiválasztásához



Be- és kikapcsoló gomb



Sütés indító gomb

SYNC Szinkronizált befejezés funkció

SHAKE Alapanyag keverésre, forgatásra figyelmeztető hangjelzés be- és kikapcsolása

DUAL COOK Azonos ételkészítés a kosár mindkét felében

Automatikus sütőprogramok

Program	Leírás
 AIR FRY	Forrólevegős sütés
 ROAST	Hússütés

Program	Leírás
 GRILL	Grillezés
 BAKE	Sütés (mint a hagyományos sütőben)
 REHEAT	Ételmelegítés
 DEHYDRATE	Alapanyag szárítás
 KEEP WARM	Melegen tartás
 FRENCH FRIES	Hasábburgonya sütés

MŰSZAKI PARAMÉTEREK

Tápellátás	220–240 V~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	1700 W
Méretek	306 × 382 × 399 mm
Tömeg	7,5 kg
Fritőz kosár térfogata	2× 4 l
Energiafogyasztás kikapcsolt 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 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, nyomja meg a fogantyú gombját 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 maximum jelnél több alapanyagot ne tegyen a kosárba. A maximum jel egy domború vonal a kosár külső felületén.
5. A kosarat dugja vissza a készülékbe, kattanás jelzi a helyes rögzítést.



Figyelmeztetés!
A készüléket a sütőkosár, valamint az alapanyagok nélkül ne kapcsolja be. A készülékbe épített védelem nem engedi a sütés indítását, ha a kosár nincs szabályszerűen a készülékbe dugva. Ilyen esetben a kijelzőn a „**Pot**" felirat jelenik meg.

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

Ételek készítése

1. A készülék bekapcsolása után nyomja meg a **L** gombot (a bal kosár használatához), vagy a **P** gombot (a jobb kosár használatához).
2. Válasszon ki sütési programot (az étel típusától függően, a részleteket lásd a

„Sütési tippek” fejezetben). Minden sütési programban előre be van állítva a sütés időtartama és a sütési hőmérséklet. Ezeket a paramétereket azonban kézzel meg lehet változtatni.

- Nyomogassa a **TEMP +/–** gombokat a sütési hőmérséklet 5 °C-os lépésekkel történő beállításához.
- Nyomogassa a **TIME +/–** gombokat a sütési idő 1 perces lépésekkel történő beállításához.
- A hőmérséklet vagy a sütési idő értéke gyorsabban megváltoztatható a gomb benyomva tartásával.

3. Amennyiben szeretné bekapcsolni a keverésre/forgatásra figyelmeztető jelet, akkor nyomja meg a **SHAKE** gombot. A készülék körülbelül a sütési idő 2/3-ánál sípszóval figyelmezteti az alapanyag megkeverésére/megfordítására.
4. A sütés indításához nyomja meg a ⏯ gombot.
5. 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 bal kosár beállításához), vagy a **P** gombot (a jobb kosár beállításához), majd a **+/–** gombokkal, 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.

6. A sütés meg is szakítható, például az alapanyagok megkeveréséhez vagy átfordításához.
7. Nyomja meg a ⏯ gombot, a sütés kikapcsol.
8. 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.

9. A kosárban az alapanyagot keverje össze, rázogassa meg a kosarat, vagy csipesszel fordítsa át az alapanyagot.
10. A kosarat dugja vissza a készülékbe, majd a sütés folytatásához nyomja meg a ⏯ gombot.

Azonos ételkészítés a két részben

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

1. Nyomja meg a **DUAL COOK** gombot. A **L** és a **P** gombok villogni kezdenek
2. Válassza ki a sütési programot. A beállítás mindkét kosárra érvényes lesz.
3. A sütés indításához nyomja meg a ⏯ 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 mindkét kosár részére állítson be sütési programot.
2. Nyomja meg a **SYNC** 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 ⏯ gombot. Először a hosszabb sütési idejű oldal kapcsol be. Amikor eltelik a két sütési idő különbsége, akkor bekapcsol a másik oldal is.
4. Amennyiben az alapanyagokat szeretné megkeverni vagy megfordítani, akkor nyomja meg a ⏯ gombot, a sütés szünetelni fog. A folytatáshoz nyomja meg ismét a ⏯ gombot.

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 ⏻ 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, nyomja meg a fogantyú gombját 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 ⏻ 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. A hasábburgonya optimális mennyisége 1,2 – 1,7 kg.

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	Sütőkosár	Hőmérséklet (°C)	Elkészítési idő (perc)	Hőmérséklet tartomány (°C)	Beállítható sütési idő (perc)	Keverés
AIR FRY	1 kosár	190	15	80 - 200	1 - 60	Igen, 2/3-nál
	2 kosár		18			
ROAST	1 kosár	180	30	80 - 200	1 - 60	Igen, 2/3-nál
	2 kosár		35			
GRILL	1 kosár	200	10	200	1 - 60	Nem
	2 kosár		13			
BAKE	1 kosár	80 - 200	20	80 - 200	1 - 60	Igen, 2/3-nál
	2 kosár		25			
REHEAT	1 kosár	80 - 200	6	80 - 200	1 - 60	Nem
	2 kosár		9			
DEHYDRATE	1 kosár	35 - 80	180	35 - 80	1 - 60	Nem
	2 kosár					
KEEP WARM	1 kosár	40 - 100	30	40 - 100	1 - 60	Nem
	2 kosár					
FRENCH FRIES	1 kosár	80 - 200	20	80 - 200	1 - 60	Igen, 2/3-nál
	2 kosár		24			

Útmutató az alapanyagok sütéséhez

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

Alapanyag	Elkészítési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)
Fagyasztott hasábburgonya	15 - 20	200
Friss hasábburgonya	20–30 (mérettől függően)	180 - 200
Rántott zöldség	10 - 15	200
Krokett	12 - 15	190
Rántott csirkefalatkák	10	200
Csirkecomb	20 - 25	190
Steak	10 - 15	190
Húsgombócok	8	180
Rák	15 - 20	160
Kalács	20 - 30	160
Quiche (sós sütemény)	25 - 30	180
Hal	15 - 20	160 - 180
Sertéskaraj	10 - 15	200
Töltött hússzeletek	10 - 15	200
Zöldségfélék	10 - 20	180
Tenger gyümölcsei	10 - 12	160

Melegítés funkció

Amennyiben a kész ételt szeretné felmelegíteni, vagy a készüléket szeretné előmelegíteni, akkor nyomja meg a **REHEAT** gombot.
Állítsa be a kívánt hőmérsékletet és a melegítés időtartamát.
A sütés indításához nyomja meg a ⏯ gombot.

Szárítás funkció

A szárítás funkcióval az alapanyagokat szárítással lehet előkészíteni a hosszabb tároláshoz. A meleg levegő a kosárban egyenletesen áramolva szárítja meg a behelyezett alapanyagokat, miközben az alapanyagok vitamin- és egyéb beltartalmi értékei csak minimális mértékben csökkennek.
Ezt a funkciót, gyümölcsök és zöldségek, gombák és fűszernövények, virágok és egyéb növények szárításához lehet használni. A szárításhoz a rostélyt tegye a kosár aljára.
A következő táblázat tartalmazza a különböző alapanyagok ajánlott szárítási időtartamait és hőmérsékleteit.

Alapanyag	Hőmérséklet (°C)	Szárítási idő
Fűszer- és gyógynövények	35 - 40	5 – 20 óra
Zöldségfélék	50 - 55	
Gyümölcsök	55 - 60	
Hal/hús	65 - 70	2 – 8 óra

A szárítási időt max. 24 órára lehet beállítani. Amennyiben ennél hosszabb szárítási időre van szükség, akkor az első ciklus befejezése után állítson be újabb szárítási ciklust.

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 sütőkosarat 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.



R20260608

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