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-T800SU

SIGURO

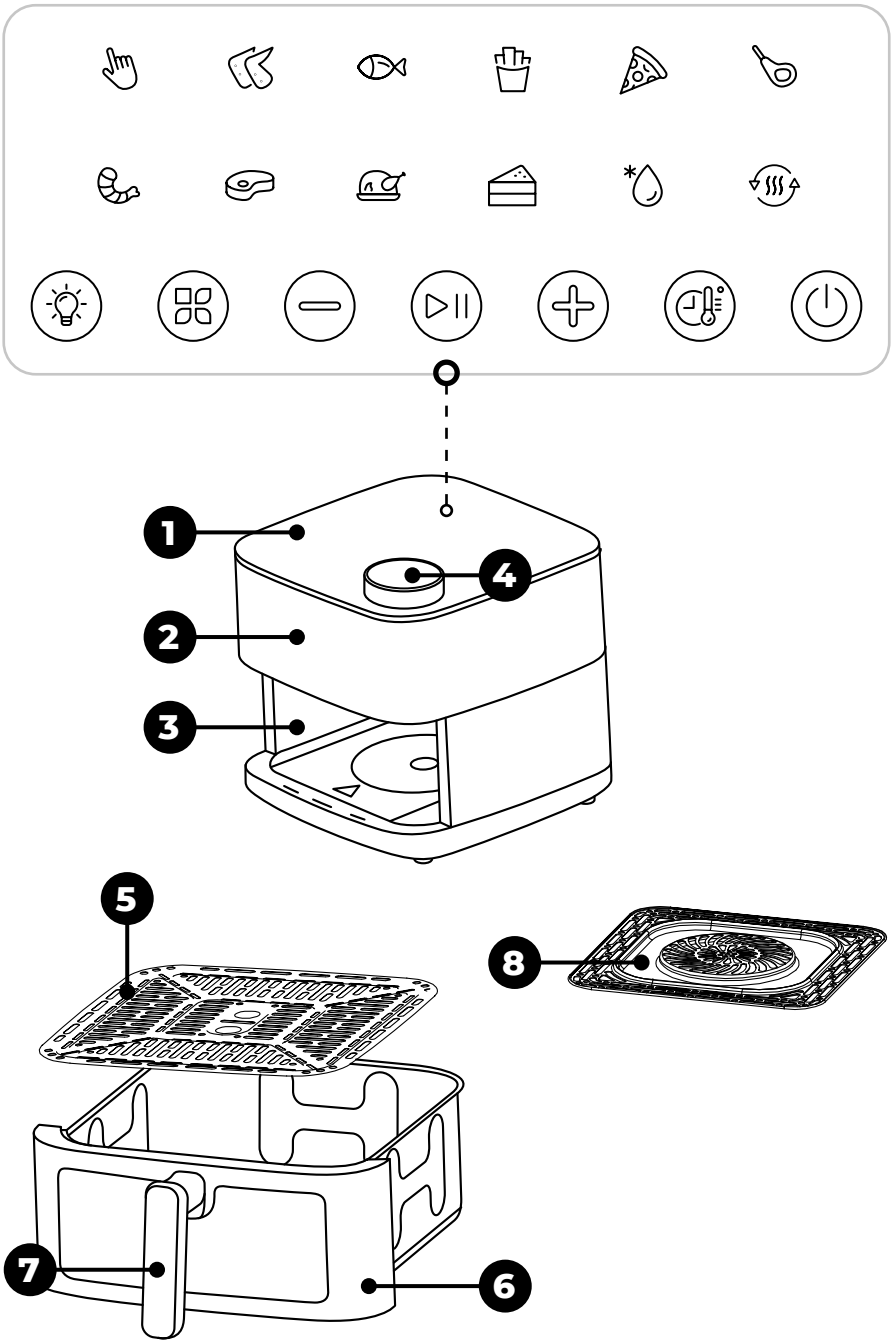
ENGLISH **8**
Safety information 8
Diagram 12
Technical Specification 12
Before First Use 13
Assembly 13
Use 14
Disassembly 18
Cleaning and Maintenance 18

DEUTSCH **20**
Sicherheitshinweise 20
Übersicht 24
Technische Parameter 24
Vor der Erstverwendung 25
Zusammenbau 26
Verwendung 27
Auseinandernehmen 31
Reinigung und Wartung 32

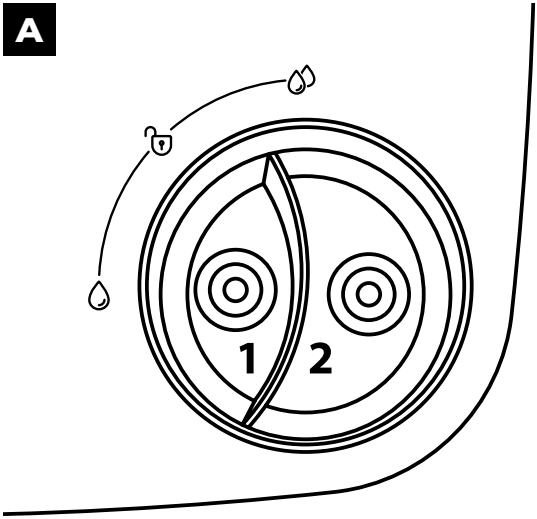
ČESKY **33**
Bezpečnostní informace 33
Přehled 37
Technické parametry 37
Před prvním použitím 38
Sestavení 39
Použití 40
Rozložení 43
Čištění a údržba 44

SLOVENSKY **46**
Bezpečnostné informácie 46
Prehľad 50
Technické parametre 50
Pred prvým použitím 51
Zostavenie 51
Použitie 52
Rozloženie 56
Čistenie a údržba 57

MAGYAR **59**
Biztonsági információk 59
A készülék részei 63
Műszaki paraméterek 63
Az első használatba vétel előtt 64
Összeállítás 65
Használat 66
Szétszerelés 69
Tisztítás és karbantartás 70


1
2
3
4
5
6
7
8

A



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

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

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

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

SAFETY INFORMATION

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

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



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

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

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

DIAGRAM



1 Control panel
2 Body of the fryer
3 Fryer interior with heating coil and fan
4 Water tank
5 Frying grille
6 Frying basket with viewport
7 Frying basket handle
8 Heating coil protector grille

Control panel


Fryer on / off button


Fryer start button


Increase temperature / increase cooking time button


Reduce temperature / shorten cooking time button


Interior lighting on / off button


Preset cooking programme selector button


Temperature / cooking time display switch button

Automatic cooking programs

Programme	Description
	Manual programme
	Chicken wings programme
	Fish programme
	Chips programme
	Pizza programme
	Chops programme

Pro-gramme	Description
	Shrimp and seafood programme
	Steak programme
	Whole chicken programme
	Cake programme
	Food defrosting programme
	Reheat programme

TECHNICAL SPECIFICATION

Power	220–240 V~, 50/60 Hz
Power input	2000 W
Dimensions	324,5 × 326 × 449 mm
Weight	6,6 kg
Frying basket volume	8 l
Power consumption in off mode	0.3 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 dis-

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

6. Plug the power cord into a power outlet.
7. Press ⏻ to start the fryer. The control panel will light up, making the fryer ready for use.



Note:
The fryer will automatically enter standby mode after 5 minutes of inactivity.



Note:
You can press ⏻ at any time during preparation. This will turn the fryer off and put it into standby mode. The control panel will turn off except for the ⏻ button. The fan will remain in operation for about 20 seconds to cool the fryer, before switching off as well.

Standby Mode

Standby mode is the condition where the fryer is plugged in and the control panel is off, except for the ⏻ button, which remains backlit.

Press ⏻ to switch the fryer to the active state. The control panel will light up and a short beep will sound.
The fryer will automatically enter standby mode after 5 minutes of inactivity. Also, the fryer will automatically switch to standby mode if you interrupt the cooking process or remove the frying basket. It will remain so for 5 minutes.

Food Preparation

1. After switching on the fryer, press ⊞ repeatedly to select a preset programme suitable for the type of food you want to cook. Each preset programme has a default preparation time and temperature. These can be manually adjusted:
   - Press ☼ repeatedly until the temperature value flashes on the display. Then use the **+ /–** buttons to adjust the temperature in steps of 5 °C. You can set temperatures between 35 and 200 °C.
   - Press ☼ repeatedly until the cooking time value flashes on the display. Then use the **+ /–** buttons to adjust the cooking time in steps of 1 minute. You can set the cooking time from 1 to 60 minutes.
   - To set the cooking time or temperature faster, press and hold the button.
2. Press the ⏯ button to start the fryer.
3. 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 ☼ repeatedly until the temperature or cooking time value flashes on the display, then use **+/–** buttons to adjust the value as described in point 1 above.

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

4. The appliance operation can be paused, e.g. to stir food.
5. Press and hold ⏯ to pause operation.
6. Hold the fryer basket by the handle and pull it 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.

7. Shake the basket to mix the food and cook it evenly, or flip the food with tongs.
8. Put the fryer basket back into the fryer body and press ⏯ to continue cooking.

Note:
You can also pause cooking by sliding the fryer basket out of the fryer body. In this case, two short beeps will sound, the operation of the fryer (heating coil and fan) will pause and the display will show “ERR”. After inserting the fryer basket back into the fryer body, cooking will resume.

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

Cooking Completion

When cooking is complete, the fryer will beep three times and the display will show "**End**". The fan will remain in operation for about 20 seconds to cool the fryer, before switching off as well.
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 and pull it out of the fryer body.



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

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

Lighting

You can also check the browning of the food through the viewport in the front of the basket when the lighting is on.
Press 💡 to illuminate the entire interior of the frying basket. Press 💡 again to turn the lighting off.
If you interrupt food preparation and remove the frying basket, the lighting will turn on and remain so for 1 minute, before turning off automatically.

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.

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	Temperature (°C)	Run time (min)	Temperature range (°C)	Preparation time range (min)	Mixing
	200	18	35–200	1–60	Yes
	200	15	35–200	1–60	Yes
	200	18	35–200	1–60	Yes
	200	20	35–200	1–60	Yes
	200	12	35–200	1–60	No
	200	13	35–200	1–60	Yes
	100	11	35–200	1–60	Yes
	200	12	35–200	1–60	Yes
	200	42	35–200	1–60	Yes
	180	16	35–200	1–60	No
	55	30	35–200	1–60	No
	200	5	35–200	1–60	No



Note:
The fryer is not equipped with a food rotation / flipping alert. It is advisable to mix or flip food at about half to 2/3 of the cooking time. It is thus necessary to monitor the cooking process and regularly check progress.

Reheat function

1. To reheat already finished food or to preheat the fryer without food, press .
2. Adjust the heating time and temperature as needed.
3. Press the ⏯ button to start the fryer.

Defrosting Food

The fryer allows you to evenly and gently defrost food with warm air to prevent premature cooking or only partial defrosting.

1. Place the foods you want to defrost on the frying grille.
2. Press *.
3. Adjust defrosting time and temperature as needed.
4. Press the ⏯ button to start the fryer.

Steam feature

The fryer is equipped with a water tank. The fryer creates fine steam during frying, making food juicier and crisper.
The water tank can be turned to 3 positions:

- Position – the steam function is off; in this position the tank can be removed.
- Position – the steam function is on; about 55 ml of water are dispensed per run. Pour water into chamber 1 in Figure **A.**
- Position – the steam function is on; about 75 ml of water are dispensed per run. Pour water into chamber 2 in Figure **A.**

Before turning on the steam function, the tank must be filled. Remove the tank cap and carefully pour clean, cold water into the selected chamber. Never exceed the maximum fill mark on the tank. Replace the cap.
Water must be refilled at least 10 minutes before programme end. We recommend adding water about 15 minutes before programme end.

Note:
Only use clean, cold water. Make sure that the heating coil protector grid is properly installed – see further down in this manual.

Turn the tank to the desired position. The arrow on the tank cap must align with the symbol of the desired position.
When water is added, it evaporates, which can cause a short-term temperature drop. We recommend extending the cooking time to compensate.
To remove the tank, turn it to , then pull it out of the fryer. Do not remove the gasket, tube, or drain spring. Put the water tank back into the fryer.

Note:
When cleaning the heating coil protector grid, there may be a small amount of water left on the inside of the grid. Wipe the water off with a soft cloth.
If water accidentally drops to the bottom of the interior compartment, wipe it off with a dry cloth after the fryer has cooled down.

CLEANING AND MAINTENANCE

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



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

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

Frying Basket and Grille

Wash the frying basket and grille 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.

Heating coil protector grille

To remove and clean the heating coil protector grid, press the latch from the bottom at the front. The protector grid will come loose, allowing you to remove it.
Wash in warm water with a bit of detergent. Rinse and wipe dry.
First insert the back of the protector grid under the heating coil from below, then press the latch and push on the front of the grid until you hear a click.



Note:
We recommend using the heating coil protector grid, especially when frying fatty foods. This will prevent food from sticking onto or greasing up the heating coil.

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 Betriebs ausschalten.

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

ÜBERSICHT



1 Bedienfeld
2 Fritteuse-Körper
3 Innenbereich der Fritteuse mit Heizspirale und Ventilator
4 Wasserbehälter
5 Frittiertost
6 Frittierkorb mit Sichtfenster
7 Griff des Frittierkorbes
8 Schutzgitter der Heizspirale

Bedienfeld


Ein-/Aus-Taste der Fritteuse


Taste zum Starten der Fritteuse


Taste zum Erhöhen der Temperatur / Verlängern der Garzeit


Taste zum Reduzieren der Temperatur / Verkürzen der Garzeit


Taste zum Ein- / Ausschalten der Innenbeleuchtung


Taste zur Auswahl eines der voreingestellten Programme


Taste zum Umschalten der Temperatur / Garzeit

Automatische Garprogramme

Programm	Beschreibung
	Manuelles Programm
	Zubereitung von Hühnerflügeln
	Zubereitung von Fisch
	Zubereitung von Pommes frites
	Zubereitung von Pizza
	Zubereitung von Koteletts

Pro-gramm	Beschreibung
	Zubereitung von Garnelen und Meeresfrüchten
	Zubereitung von Steaks
	Zubereitung von ganzem Hühnchen
	Backen von Kuchen
	Programm zum Auftauen von Lebensmitteln
	Programm zum Erwärmen von Lebensmitteln

TECHNISCHE PARAMETER

Stromversorgung	220–240 V~, 50/60 Hz
Stromverbrauch	2000 W
Abmessungen	324,5 × 326 × 449 mm
Gewicht	6,6 kg
Kapazität des Frittierkorbs	8 l
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,3 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 und ziehen Sie den Frittierkorb aus dem Gehäuse der Fritteuse.
3. Um das Essen knuspriger zu machen, legen Sie den Bratrost in den Korb.
4. Legen Sie die zu frittierenden Lebensmittel in den Frittierkorb. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht mit Lebensmitteln.
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.

6. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine Steckdose.
7. Drücken Sie die Taste ⏻, um die Fritteuse einzuschalten. Das Bedienfeld leuchtet und die Fritteuse ist einsatzbereit.



Bemerkung:
Die Fritteuse geht nach 5 Minuten Inaktivität automatisch in den Stand-by-Modus.



Bemerkung:
Sie können die Taste ⏻ jederzeit während des Kochvorgangs drücken. Dadurch wird die Fritteuse ausgeschaltet und in den Standby-Modus versetzt. Das Bedienfeld schaltet sich mit Ausnahme der Taste ⏻ aus. Der Ventilator läuft jedoch noch etwa 20 Sekunden lang, um die Fritteuse zu kühlen, bevor er sich ausschaltet.

Standby-Modus

Der Standby-Modus ist ein Zustand, in dem die Fritteuse an das Stromnetz angeschlossen ist und das Bedienfeld mit Ausnahme der Taste ⏻, die leuchtet, ausgeschaltet ist.
Drücken Sie die Taste ⏻, um die Fritteuse in den aktiven Zustand zu versetzen. Das Bedienfeld leuchtet auf und es ertönt ein kurzer Piepton.
Die Fritteuse geht nach 5 Minuten Inaktivität automatisch in den Standby-Modus. Außerdem wechselt die Fritteuse automatisch in den Standby-Modus, wenn Sie den Kochvorgang unterbrechen oder den Frittierkorb herausnehmen und in diesem Zustand 5 Minuten lang inaktiv bleibt.

Zubereitung von Speisen

1. Drücken Sie nach dem Einschalten der Fritteuse wiederholt die Taste ⊞, um das voreingestellte Programm abhängig von der Art des Gerichts auszuwählen. Jedes voreingestellte Programm verfügt über eine Standard-Zubereitungszeit und -Temperatur. Diese können wie folgt manuell eingestellt werden:
   - Drücken Sie wiederholt die Taste ⏱, bis der Temperaturwert auf dem Display blinkt. Stellen Sie dann mit den Tasten **+ /–** die Temperatur in 5-°C-Schritten ein. Die Temperatur kann zwischen 35 und 200 °C eingestellt werden.
   - Drücken Sie wiederholt die Taste ⏱, bis der Garzeit-Wert auf dem Display blinkt. Stellen Sie dann mit den Tasten **+ /–** die Garzeit in 1-Minuten-Schritten ein. Sie können die Zubereitungszeit von 1 bis 60 Minuten einstellen.
   - Um die Garzeit oder Temperatur schneller einzustellen, halten Sie die jeweilige Taste gedrückt.
2. Drücken Sie die Taste ⏯, um die Fritteuse zu starten.
3. Während des Kochvorgangs zeigt das Display abwechselnd den Countdown der Garzeit und die eingestellte Temperatur an. Um die Garzeit oder Temperatur während des Kochvorgangs zu ändern, drücken Sie wiederholt die Taste ⏱, bis die Temperatur oder die Garzeit auf dem Display blinkt, und stellen Sie mit den Tasten **+/–** die jeweiligen Werte wie in Punkt 1 oben beschrieben ein.



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

4. Das Gerät kann während des Kochvorgangs pausiert werden, z. B. um Lebensmittel während der Zubereitung zu mischen.
5. Drücken Sie die Taste ⏯, um die Fritteuse zu pausieren.
6. Halten Sie den Frittierkorb 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.

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



Bemerkung:
Sie können den Kochvorgang auch unterbrechen, indem Sie den Frittierkorb aus dem Gehäuse der Fritteuse schieben. In diesem Fall ertönen zwei kurze Signaltöne, der Betrieb der Fritteuse (Heizspirale und Ventilator) wird unterbrochen und das Display zeigt „ERR“ an. Nach dem Einsetzen des Frittierkorbs zurück in das Gehäuse der Fritteuse wird der Betrieb fortgesetzt.



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

Ende des Kochvorgangs

Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt dreimal ein Piepton und auf dem Display wird „**End**“ angezeigt. Der Ventilator läuft jedoch noch etwa 20 Sekunden lang, um die Fritteuse zu kühlen, bevor er sich ausschaltet.
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 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.

Beleuchtung

Sie können den Bräunungsgrad der Lebensmittel auch durch das Sichtfenster an der Vorderseite des Frittierkorbs überprüfen, nachdem die Beleuchtung eingeschaltet ist.
Drücken Sie die Taste, um das gesamte Innere des Frittierkorbs zu beleuchten.
Schalten Sie das Licht durch erneutes Drücken der Taste aus.
Wenn Sie den Kochvorgang unterbrechen und den Frittierkorb herausnehmen, schaltet sich das Licht ein und bleibt 1 Minute lang eingeschaltet, bis es sich automatisch ausschaltet.

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.

Voreingestellte Programme

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

Programm	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)	Temperaturbereich (°C)	Kochzeit (Min.)	Mischen
	200	18	35–200	1–60	Ja
	200	15	35–200	1–60	Ja
	200	18	35–200	1–60	Ja
	200	20	35–200	1–60	Ja

Pro-gramm	Tempera-tur (°C)	Garzeit (Min.)	Tempera-turbereich (°C)	Kochzeit (Min.)	Mischen
	200	12	35–200	1–60	Nein
	200	13	35–200	1–60	Ja
	100	11	35–200	1–60	Ja
	200	12	35–200	1–60	Ja
	200	42	35–200	1–60	Ja
	180	16	35–200	1–60	Nein
	55	30	35–200	1–60	Nein
	200	5	35–200	1–60	Nein



Bemerkung:
Die Fritteuse ist nicht mit einer Benachrichtigung zum Drehen / Mischen von Lebensmitteln ausgestattet. Daher empfehlen wir, die Lebensmittel in etwa der Hälfte bis 2/3 der Zubereitungszeit zu mischen oder zu drehen. Es ist daher notwendig, den Kochvorgang zu überwachen und den Zustand der zubereiteten Lebensmittel regelmäßig zu überprüfen.

Reheat-Funktion

1. Um bereits fertige Speisen vorzuheizen oder die Fritteuse ohne die eingelegten Speisen vorzuheizen, drücken Sie die Taste.
2. Stellen Sie die Garzeit und die Temperatur nach Bedarf ein.
3. Drücken Sie die Taste ⏯, um die Fritteuse zu starten.

Auftauen von Lebensmitteln

Die Fritteuse ermöglicht, Lebensmittel gleichmäßig und schonend mit warmer Luft aufzutauen, um ein vorzeitiges Kochen oder nur teilweises Auftauen zu verhindern.

1. Legen Sie die Lebensmittel, die Sie auftauen möchten, auf den Frittierrost.
2. Drücken Sie die Taste *.
3. Stellen Sie die Abtauzeit und die Temperatur nach Bedarf ein.
4. Drücken Sie die Taste ⏯, um die Fritteuse zu starten.

Dampffunktion

Die Fritteuse ist mit einem Wasserbehälter ausgestattet. Die Fritteuse erzeugt beim Frittieren einen wenig Dampf, wodruch die zubereitete Speisen saftiger und knackiger wird.

Der Wasserbehälter kann in 3 Positionen gedreht werden:

- Position - die Dampffunktion ist ausgeschaltet; in dieser Position kann der Behälter herausgenommen werden.
- Position - die Dampffunktion ist eingeschaltet; die Wasserabgabe beträgt ca. 55 ml. Gießen Sie Wasser in die Kammer Nummer 1 gemäß Abbildung **A.**
- Position - die Dampffunktion ist eingeschaltet; die Wasserabgabe beträgt ca. 75 ml. Gießen Sie Wasser in die Kammer Nummer 2 gemäß Abbildung **A.**

Es ist notwendig, den Behälter zu füllen, bevor die Dampffunktion eingeschaltet wird. Entfernen Sie den Deckel des Behälters und gießen Sie vorsichtig sauberes, kaltes Wasser in die ausgewählte Kammer des Wasserbehälters. Beachten Sie beim Befüllen die auf der Wand markierte MAX-Markierung. Setzen Sie den Deckel wieder auf. Wasser muss mindestens 10 Minuten vor Programmende nachgefüllt werden. Wir empfehlen, ca. 15 Minuten vor Programmende Wasser hinzuzufügen.

Bemerkung:
Verwenden Sie immer nur sauberes, kaltes Wasser. Stellen Sie sicher, dass das Schutzgitter der Heizspirale ordnungsgemäß installiert ist – siehe weiter im Handbuch.

Drehen Sie den Behälter in die gewünschte Position. Es ist notwendig, dass der Pfeil auf dem Behälterdeckel mit dem Symbol der jeweiligen Position ausgerichtet ist. Wenn Wasser hinzugefügt wird, verdunstet es, was zu einem kurzfristigen Temperaturabfall führen kann. Daher empfehlen wir, die Garzeit zu verlängern.
Wenn Sie den Behälter entfernen möchten, drehen Sie ihn in die Position und nehmen Sie ihn dann aus der Fritteuse heraus. Entfernen Sie nicht die Dichtung, das Rohr oder die Ablassfeder. Setzen Sie den Wasserbehälter wieder in die Fritteuse ein.

Bemerkung:
Beim Reinigen des Schutzgitters der Heizspirale können Sie eine kleine Menge nicht verdampften Wassers an der Innenseite des Gitters bemerken. Wischen Sie das Wasser mit einem weichen Tuch ab.
Wenn versehentlich Wasser auf den Boden des Innenraums tropft, wischen Sie es nach dem Abkühlen der Fritteuse mit einem trockenen Tuch ab.

REINIGUNG UND WARTUNG

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

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

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

Frittierkorb und Frittierrost

Waschen Sie den Frittierkorb und Frittierrost 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.

Schutzgitter der Heizspirale

Um das Schutzgitter der Heizspirale zu entfernen und zu reinigen, drücken Sie die Verriegelung von unten nach vorne. Das Schutzgitter löst sich und Sie können es entfernen.
Waschen Sie es in warmem Wasser mit etwas Geschirrspülmittel. Spülen Sie es ab und wischen Sie es trocken.
Setzen Sie zuerst die Rückseite des Schutzgitters von unten unter die Heizspirale ein, drücken Sie dann die Verriegelung und drücken Sie auf die Vorderseite des Schutzgitters, bis Sie ein Klicken hören.



Bemerkung:
Wir empfehlen, das Schutzgitter der Heizspirale beim Kochen zu verwenden, insbesondere beim Frittieren von fetthaltigen Lebensmitteln. Dadurch wird verhindert, dass Lebensmittel anbrennen oder die Heizspirale verschmutzen.

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 Ovládací panel
2 Tělo fritézy
3 Vnitřní prostor fritézy s topnou spirálou a větrákem
4 Nádobka na vodu
5 Fritovací rošt
6 Fritovací koš s průzorem
7 Madlo fritovacího koše
8 Ochranná mřížka topné spirály

Ovládací panel


Tlačítko k zapnutí/vypnutí fritézy


Tlačítko ke spuštění fritézy


Tlačítko k zvýšení teploty / prodloužení doby přípravy


Tlačítko ke snížení teploty / zkrácení doby přípravy


Tlačítko k zapnutí/vypnutí vnitřního osvětlení


Tlačítko k výběru jednoho z přednastavených programů přípravy


Tlačítko k přepínání hodnot teploty / doby přípravy

Programy automatické přípravy

Program	Popis
	Manuální program
	Program k přípravě kuřecích křídel
	Program k přípravě ryby
	Program k přípravě hranolek
	Program k přípravě pizzy
	Program k přípravě kotlet

Program	Popis
	Program k přípravě krevet a mořských plodů
	Program k přípravě steaků
	Program k přípravě celého kuřete
	Program k pečení koláčů
	Program k rozmrazování potravin
	Program k ohřevu jídla

TECHNICKÉ PARAMETRY

Napájení	220–240 V~, 50/60 Hz
Příkon	2000 W
Rozměry	324,5 × 326 × 449 mm
Hmotnost	6,6 kg
Objem fritovacího koše	8 l
Spotřeba energie ve vypnutém stavu	0,3 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 a vytáhněte fritovací koš z těla fritézy.
3. Chcete-li, aby byly potraviny křupavější, umístěte do koše fritovací rošt.
4. Do fritovacího koše vložte potraviny, které chcete připravit. Fritovací koš nepřeplňujte potravinami.
5. Fritovací koš vložte zpět do těla fritézy, až uslyšíte cvaknutí.



Varování:
Nepoužívejte fritézu bez řádně instalovaného fritovacího koše.

6. Zapojte vidlici napájecího přívodu do elektrické zásuvky.
7. Stiskněte tlačítko ⏻ pro zapnutí fritézy. Ovládací panel se rozsvítí a fritéza je připravena k použití.



Poznámka:
Fritéza se automaticky přepne do pohotovostního režimu po 5 minutách nečinnosti.



Poznámka:
Tlačítko ⏻ můžete stisknout kdykoli během přípravy. Tím fritézu vypnete a přepnete do pohotovostního režimu. Ovládací panel zhasne s výjimkou tlačítka ⏻. Nicméně větrák zůstane v provozu po dobu asi 20 sekund, aby ochladil fritézu, než se sám vypne.

Pohotovostní režim

Pohotovostní režim je stav, ve kterém je fritéza připojena k síťové zásuvce, ovládací panel je vypnutý s výjimkou tlačítka ⏻, které zůstává rozsvícené.

Stisknutím tlačítka ⏻ přepnete fritézu do aktivního stavu. Ovládací panel se rozsvítí a zazní krátké pípnutí.
Fritéza se automaticky přepne do pohotovostního režimu po 5 minutách nečinnosti. Také se fritéza automaticky přepne do pohotovostního režimu, pokud přerušíte proces přípravy, příp. vyjmete fritovací koš, a takto zůstane 5 minut v nečinnosti.

Příprava potravin

1. Po zapnutí fritézy opakovaným stisknutím tlačítka ⁂ vyberte přednastavený program v závislosti na druhu jídla, které chcete vařit. Každý přednastavený program má výchozí dobu přípravy a teplotu. Tyto je možné ručně upravit následovně:
   - Opakovaně stiskněte tlačítko 🌡, dokud se na displeji nerozbliká hodnota teploty. Následně tlačítky **+ /–** upravte teplotu v intervalech po 5 °C. Teplotu můžete nastavit v rozmezí od 35 do 200 °C.
   - Opakovaně stiskněte tlačítko 🌡, dokud se na displeji nerozbliká hodnota doby přípravy. Následně tlačítky **+ /–** upravte dobu přípravy v intervalech po 1 minutě. Dobu přípravy můžete nastavit v rozmezí od 1 do 60 minut.
   - Pro rychlejší nastavení doby přípravy či teploty stiskněte a podržte dané tlačítko.
2. Stiskněte tlačítko ⏯ pro spuštění fritézy.
3. Během vaření se na displeji bude střídavě zobrazovat odpočítávaná doba přípravy a nastavená teplota. Chcete-li během přípravy změnit dobu přípravy či teplotu, opakovaně stiskněte tlačítko 🌡, dokud se na displeji nerozbliká hodnota teploty nebo doby přípravy, a tlačítky **+/–** upravte hodnotu, jak je popsáno v bodě 1 výše.

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

4. Spotřebič lze během provozu pozastavit, např. k promíchání potraviny během přípravy.
5. Stiskněte tlačítko ⏯ a provoz fritézy se přeruší.
6. Uchopte fritovací koš za madlo 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.

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

Poznámka:
Přípravu můžete přerušit i vysunutím fritovacího koše z těla fritézy. V takovém případě zazní dvě krátká pípnutí, chod fritézy (topná spirála i větrák) se přeruší a na displeji se zobrazí „ERR“. Po vložení fritovacího koše zpět do těla fritézy se chod obnoví.



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

Dokončení přípravy

Po dokončení přípravy fritéza třikrát pípne a na displeji se zobrazí „**End**“. Větrák zůstane v provozu po dobu asi 20 sekund, aby ochladil fritézu, než se sám vypne.
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 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.

Osvětlení

Stav propečení potravin můžete zkontrolovat i skrz průzorové okno v přední části koše po rozsvícení osvětlení.
Stiskněte tlačítko ☼ a rozsvítí se celý vnitřní prostor fritovacího koše. Opětovným stisknutím tlačítka ☼ osvětlení zhasne.
Pokud přerušíte přípravu potravin a vyjmete fritovací koš, osvětlení se zapne a zůstane rozsvícené po dobu 1 minuty, než automaticky zhasne.

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.

Přednastavené programy

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

Program	Teplota (°C)	Doba přípravy (min)	Rozsah teploty (°C)	Rozsah doby vaření (min)	Promíchání
	200	18	35–200	1–60	Ano
	200	15	35–200	1–60	Ano
	200	18	35–200	1–60	Ano
	200	20	35–200	1–60	Ano
	200	12	35–200	1–60	Ne
	200	13	35–200	1–60	Ano
	100	11	35–200	1–60	Ano
	200	12	35–200	1–60	Ano
	200	42	35–200	1–60	Ano
	180	16	35–200	1–60	Ne
	55	30	35–200	1–60	Ne
	200	5	35–200	1–60	Ne

Poznámka:
Fritéza není vybavena upozorněním na otočení/promíchání potravin. Promíchání či otočení potravin je vhodné provést přibližně v polovině až ve 2/3 času přípravy. Je proto nutné sledovat průběh přípravy a pravidelně kontrolovat stav vaření.

Funkce ohřevu

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

Rozmrazování potravin

Fritéza umožňuje rovnoměrně a šetrně rozmrazit potraviny teplým vzduchem, aby nedošlo k jejich předčasnému uvaření či pouze částečnému rozmrazení.

1. Do fritovacího koše na fritovací rošt vložte potraviny, které chcete rozmrazit.
2. Stiskněte tlačítko .
3. Upravte dobu rozmrazování a teplotu podle potřeby.
4. Stiskněte tlačítko pro spuštění fritézy.

Funkce páry

Fritéza je vybavena nádržkou na vodu. Fritéza vytváří jemnou páru během smažení, a připravované potraviny jsou tak šťavnatější a křupavější.
Nádržku na vodu je možné otočit do 3 poloh:

- Poloha – funkce páry je vypnutá; v této poloze je možné nádržku vyjmout.
- Poloha – funkce páry je zapnutá; výdej vody je přibližně 55 ml. Nalijte vodu do komory s číslem 1 na obrázku **A**.
- Poloha – funkce páry je zapnutá; výdej vody je přibližně 75 ml. Nalijte vodu do komory s číslem 2 na obrázku **A**.

Před zapnutím funkce páry je nutné nádržku naplnit. Sejměte víčko nádržky a opatrně nalijte čistou, studenou vodu do vybrané komory nádržky na vodu. Při plnění dodržujte rysku maxima, která je na stěně vyznačena. Nasaďte víčko.
Vodu je nutné doplnit alespoň 10 minut před dokončením programu. Doporučujeme vodu přidat přibližně 15 minut před dokončením.

Poznámka:
Používejte vždy jen čistou, studenou vodu. Ujistěte se, že je ochranná mřížka topné spirály řádně instalovaná – viz dále v návodu.

Otočte nádržkou do požadované polohy. Je nutné, aby šipka na víčku nádržky byla zarovnaná se symbolem dané polohy.
Po přidání vody dochází k jejímu odpařování, což může způsobit krátkodobý pokles teploty. Doporučujeme proto prodloužit dobu přípravy.
Pokud potřebujete nádržku vyjmout, otočte ji do polohy a poté ji vytáhněte z fritézy. Neodstraňujte těsnění, trubičku ani pružinu odvodu vody. Nádržku na vodu vložte zpět do fritézy.

Poznámka:
Při čištění ochranné mřížky topné spirály můžete zaznamenat na vnitřní straně mřížky malé množství neodpařené vody. Otřete vodu pomocí měkkého hadříku.
Pokud voda omylem skápne na dno vnitřního prostoru, otřete ji suchým hadříkem poté, co fritéza vychladne.

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 koš a fritovací rošt

Fritovací koš a fritovací rošt 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.

Ochranná mřížka topné spirály

Chcete-li ochrannou mřížku topné spirály vyjmout a vyčistit, stiskněte západku zespodu v přední části. Ochranná mřížka se uvolní a budete ji moci vyjmout.
Omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte a otřete dosucha.
Nejdříve zespodu vložte zadní část ochranné mřížky pod topnou spirálu, poté stiskněte západku a přitiskněte přední část ochranné mřížky, až uslyšíte cvaknutí.



Poznámka:
Doporučujeme používat ochrannou mřížku topné spirály během vaření, zvláště při fritování tučných jídel. Zabráníte tím připálení jídla nebo zamaštění topné spirály.

Uložení

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

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Fritéza nefunguje.	Fritéza není zapojena v zásuvce.	Zkontrolujte, že je vidlice správně zapojena v zásuvce.
	Není nastavena doba přípravy.	Nastavte požadovanou dobu přípravy nebo zvolte program automatické přípravy.
	Fritovací koš není správně vložen ve fritéze.	Vložte koš správně do fritézy.
Potraviny nejsou dostatečně propečeny.	Ve fritovacím koši je příliš mnoho potravin.	Připravujte potraviny v menších dávkách.
	Je nastavena nízká teplota.	Upravte teplotu.
	Doba přípravy je krátká.	Prodlužte dobu přípravy.
Předsmažené potraviny nejsou křupavé.	Předsmažené potraviny jsou vhodné pro přípravu v tradiční fritéze.	Používejte předsmažené potraviny určené pro přípravu v tradiční troubě a potřete je trochou stolního oleje.
Fritovací koš není možné zasunout do fritézy.	Ve fritovacím koši je příliš mnoho potravin.	Odeberte část potravin. Fritovací koš nepřeplňujte.
Z fritézy uniká bílý kouř.	Potraviny s vysokým obsahem tuku během přípravy uvolňují velké množství tuku, který se nadměrně zahřívá a přepaluje, a to způsobuje bílý kouř.	Doporučujeme nepřipravovat potraviny s vysokým obsahem tuku ve fritéze.
	V nádobě zůstaly zbytky tuku z předchozí přípravy.	Po každém použití řádně vyčistěte nádobu i fritovací koš.
Hranolky nejsou rovnoměrně osmažené.	Použili jste nesprávný typ brambor.	Používejte pevné brambory varného typu A nebo B.
	Hranolky jste nedostatečně opláchli, a tak se neodstranil nadbytečný škrob.	Čerstvé hranolky před smažením řádně opláchněte.
Hranolky nejsou dostatečně křupavé.	Křupavost hranolků závisí na množství oleje, kterým je potřete, a obsahu vody v nich.	Hranolky řádně osušte, než je potřete olejem. Nakrájejte brambory na tenké hranolky. Přidejte malé množství oleje, aby byly hranolky řádně křupavé.

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

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

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

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

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

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

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

kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.



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

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

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

41. Do spotrebiča môžete uložiť dodávané príslušenstvo. Neskladujte v spotrebiči iné predmety.
42. Uložte spotrebič na dobre vetrané miesto, mimo dosahu detí a domácich maznáčikov. Uistite sa, že je pred uložením odpojený od zdroja napájania.

PREHĽAD



1 Ovládací panel
2 Telo fritézy
3 Vnútorný priestor fritézy s ohrievacou špirálou a vetrákom
4 Nádobka na vodu
5 Fritovací rošt
6 Fritovací kôš s priezorom
7 Držadlo fritovacieho koša
8 Ochranná mriežka ohrievacej špirály

Ovládací panel


Tlačidlo na zapnutie/vypnutie fritézy


Tlačidlo na spustenie fritézy


Tlačidlo na zvýšenie teploty/predĺženie času prípravy


Tlačidlo na zníženie teploty/skrátenie času prípravy


Tlačidlo na zapnutí/vypnutie vnútorného osvetlenia


Tlačidlo na výber jedného z prednastavených programov prípravy


Tlačidlo na prepínanie hodnôt teploty/času prípravy

Programy automatickej prípravy

Program	Popis
	Manuálny program
	Program na prípravu kuracích krídel
	Program na prípravu ryby
	Program na prípravu hranolčekov
	Program na prípravu pizze
	Program na prípravu kotliet

Program	Popis
	Program na prípravu kreviet a morských plodov
	Program na prípravu steakov
	Program na prípravu celého kuraťa
	Program na pečenie koláčov
	Program na rozmrazovanie potravín
	Program na ohrev jedla

TECHNICKÉ PARAMETRE

Napájanie	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Príkon	2000 W
Rozmery	324,5 × 326 × 449 mm
Hmotnosť	6,6 kg
Objem fritovacieho koša	8 l
Spotreba energie vo vypnutom stave	0,3 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 a vytiahnite fritovací kôš z tela fritézy.
3. Ak chcete, aby boli potraviny chrumkavejšie, umiestnite do koša fritovací rošt.
4. Do fritovacieho koša vložte potraviny, ktoré chcete pripraviť. Fritovací kôš nepreplňujte potravinami.
5. Fritovací kôš vložte späť do tela fritézy, až začujete cvaknutie.



Varovanie:
Nepoužívajte fritézu bez riadne inštalovaného fritovacieho koša.

6. Zapojte vidlicu napájacieho prívodu do elektrickej zásuvky.
7. Stlačte tlačidlo ⏻ na zapnutie fritézy. Ovládací panel sa rozsvieti a fritéza je pripravená na použitie.



Poznámka:
Fritéza sa automaticky prepne do pohotovostného režimu po 5 minútach nečinnosti.



Poznámka:
Tlačidlo ⏻ môžete stlačiť kedykoľvek počas prípravy. Tým fritézu vypnete a prepnete do pohotovostného režimu. Ovládací panel zhasne s výnimkou tlačidla ⏻. Vetrák však zostane v prevádzke asi 20 sekúnd, aby ochladil fritézu, než sa sám vypne.

Pohotovostný režim

Pohotovostný režim je stav, v ktorom je fritéza pripojená k sieťovej zásuvke, ovládací panel je vypnutý s výnimkou tlačidla ⏻, ktoré zostáva rozsvietené.
Stlačením tlačidla ⏻ prepnete fritézu do aktívneho stavu. Ovládací panel sa rozsvieti a zaznie krátke pípnutie.

Fritéza sa automaticky prepne do pohotovostného režimu po 5 minútach nečinnosti. Takisto sa fritéza automaticky prepne do pohotovostného režimu, ak prerušíte proces prípravy, príp. vyberiete fritovací kôš a takto zostane 5 minút v nečinnosti.

Príprava potravín

1. Po zapnutí fritézy opakovaným stlačením tlačidla ⑧ vyberte prednastavený program v závislosti od druhu jedla, ktoré chcete variť. Každý prednastavený program má východiskový čas prípravy a teplotu. Tieto je možné ručne upraviť nasledovne:
   - Opakovane stlačte tlačidlo ⑨, kým sa na displeji nerozbliká hodnota teploty. Následne tlačidlami **+ /–** upravte teplotu v intervaloch po 5 °C. Teplotu môžete nastaviť v rozmedzí od 35 do 200 °C.
   - Opakovane stlačte tlačidlo ⑨, kým sa na displeji nerozbliká hodnota času prípravy. Následne tlačidlami **+ /–** upravte čas prípravy v intervaloch po 1 minúte. Čas prípravy môžete nastaviť v rozmedzí od 1 do 60 minút.
   - Na rýchlejšie nastavenie času prípravy či teploty stlačte a podržte dané tlačidlo.
2. Stlačte tlačidlo ⑩ na spustenie fritézy.
3. Počas varenia sa na displeji bude striedavo zobrazovať odpočítavaný čas prípravy a nastavená teplota. Ak chcete počas prípravy zmeniť čas prípravy či teplotu, opakovane stlačte tlačidlo ⑨, kým sa na displeji nerozbliká hodnota teploty alebo času prípravy a tlačidlami **+/–** upravte hodnotu, ako je opísané v bode 1 vyššie.

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

4. Spotrebič je možné počas prevádzky pozastaviť, napr. na premiešanie potraviny počas prípravy.
5. Stlačte tlačidlo ⑩ a prevádzka fritézy sa preruší.
6. Uchopte fritovací kôš za držadlo 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.

7. Zatraste košom, aby sa potraviny premiešali a rovnomerne uvarili, príp. potraviny otočte pomocou kliešťí.
8. Vložte fritovací kôš späť do tela fritézy a stlačte tlačidlo ⑩, aby ste pokračovali v prevádzke.

Poznámka:
Prípravu môžete prerušiť aj vysunutím fritovacieho koša z tela fritézy. V takom prípade zaznejú dve krátke pípnutia, chod fritézy (ohrievacia špirála aj vetrák) sa preruší a na displeji sa zobrazí „ERR“. Po vložení fritovacieho koša späť do tela fritézy sa chod obnoví.

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

Dokončenie prípravy

Po dokončení prípravy fritéza trikrát pípne a na displeji sa zobrazí „**End**“. Vetrák zostane v prevádzke asi 20 sekúnd, aby ochladil fritézu, než sa sám vypne.
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 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.

Osvetlenie

Stav prepečenia potravín môžete skontrolovať aj cez priezor v prednej časti koša po rozsvietení osvetlenia.
Stlačte tlačidlo 🔆 a rozsvieti sa celý vnútorný priestor fritovacieho koša. Opätovným stlačením tlačidla 🔆 osvetlenie zhasne.
Ak prerušíte prípravu potravín a vyberiete fritovací kôš, osvetlenie sa zapne a zostane rozsvietené 1 minútu, než automaticky zhasne.

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.

Prednastavené programy

Nasledujúca tabuľka poskytuje prehľad o prednastavených programoch fritézy. Každý

symbol zodpovedá programu varenia. Program je nastavený s odporúčanou teplotou a časom prípravy na základe druhu jedla. Čas prípravy aj teplotu je možné upraviť v závislosti od hrúbky a množstva potravín.

Program	Teplota (°C)	Čas prípravy (min)	Rozsah teploty (°C)	Rozsah času varenia (min)	Premiešanie
	200	18	35 – 200	1 – 60	Áno
	200	15	35 – 200	1 – 60	Áno
	200	18	35 – 200	1 – 60	Áno
	200	20	35 – 200	1 – 60	Áno
	200	12	35 – 200	1 – 60	Nie
	200	13	35 – 200	1 – 60	Áno
	100	11	35 – 200	1 – 60	Áno
	200	12	35 – 200	1 – 60	Áno
	200	42	35 – 200	1 – 60	Áno
	180	16	35 – 200	1 – 60	Nie
	55	30	35 – 200	1 – 60	Nie
	200	5	35 – 200	1 – 60	Nie



Poznámka:
Fritéza nie je vybavená upozornením na otočenie/premiešanie potravín. Premiešanie či otočenie potravín je vhodné vykonať približne v polovici až v 2/3 času prípravy. Je preto nutné sledovať priebeh prípravy a pravidelne kontrolovať stav varenia.

Funkcia ohrevu

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

Rozmrazovanie potravín

Fritéza umožňuje rovnomerne a šetrne rozmraziť potraviny teplým vzduchom, aby nedošlo k ich predčasnému uvareniu či iba čiastočnému rozmrazeniu.

1. Do fritovacieho koša na fritovací rošt vložte potraviny, ktoré chcete rozmraziť.
2. Stlačte tlačidlo *.
3. Upravte čas rozmrazovania a teplotu podľa potreby.
4. Stlačte tlačidlo ⏯ na spustenie fritézy.

Funkcia pary

Fritéza je vybavená nádržkou na vodu. Fritéza vytvára jemnú paru počas smaženia, a pripravované potraviny sú tak šťavnatejšie a chrumkavejšie.
Nádržku na vodu je možné otočiť do 3 polôh:

- Poloha – funkcia pary je vypnutá; v tejto polohe je možné nádržku vybrať.
- Poloha – funkcia pary je zapnutá; výdaj vody je približne 55 ml. Nalejte vodu do komory s číslom 1 na obrázku **A**.
- Poloha – funkcia pary je zapnutá; výdaj vody je približne 75 ml. Nalejte vodu do komory s číslom 2 na obrázku **A**.

Pred zapnutím funkcie pary je nutné nádržku naplniť. Odoberte viečko nádržky a opatrne nalejte čistú, studenú vodu do vybranej komory nádržky na vodu. Pri plnení dodržujte rysku maxima, ktorá je na stene vyznačená. Nasaďte viečko.
Vodu je nutné doplniť aspoň 10 minút pred dokončením programu. Odporúčame vodu pridať približne 15 minút pred dokončením.

Poznámka:
Používajte vždy len čistú, studenú vodu. Uistite sa, že je ochranná mriežka ohrievacej špirály riadne inštalovaná – pozrite ďalej v návode.

Otočte nádržkou do požadovanej polohy. Je nutné, aby šípka na viečku nádržky bola zarovnaná so symbolom danej polohy.
Po pridaní vody dochádza k jej odparovaniu, čo môže spôsobiť krátkodobý pokles teploty. Odporúčame preto predĺžiť čas prípravy.
Ak potrebujete nádržku vybrať, otočte ju do polohy a potom ju vytiahnite z fritézy. Neodstraňujte tesnenie, trubičku ani pružinu odvodu vody. Nádržku na vodu vložte späť do fritézy.

Poznámka:
Pri čistení ochrannej mriežky ohrievacej špirály môžete zaznamenať na vnútornej strane mriežky malé množstvo neodparenej vody. Utrite vodu pomocou mäkkej handričky.
Ak voda omylom kvapne na dno vnútorného priestoru, utrite ju suchou handričkou po tom, čo fritéza vychladne.

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.

Fritovací kôš a fritovací rošt

Fritovací kôš a fritovací rošt 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.

Ochranná mriežka ohrievacej špirály

Ak chcete ochrannú mriežku ohrievacej špirály vybrať a vyčistiť, stlačte západku zospodu v prednej časti. Ochranná mriežka sa uvoľní a budete ju môcť vybrať.
Umyte v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite a utrite dosucha.
Najskôr zospodu vložte zadnú časť ochrannej mriežky pod ohrievaciu špirálu, potom stlačte západku a pritlačte prednú časť ochrannej mriežky, až začujete cvaknutie.



Poznámka:
Odporúčame používať ochrannú mriežku ohrievacej špirály počas varenia, obzvlášť pri fritovaní tučných jedál. Zabránite tým pripáleniu jedla alebo zamasteniu ohrievacej špirály.

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 Működtető panel
2 Készülék
3 Belső tér, fűtőtesttel és ventilátorral
4 Víztartály
5 Sütő rostély
6 Sütő kosár, betekintő ablakkal
7 Fritőz kosár fogantyú
8 Fűtőtest védőrács

Működtető panel


Be- és kikapcsoló gomb


Sütés indító gomb


Hőmérséklet / sütési idő növelés gomb


Hőmérséklet / sütési idő csökkentés gomb


Belső világítás be- és kikapcsolása


Sütőprogram kiválasztó gomb


Hőmérséklet / sütési idő kiválasztó gomb

Automatikus sütőprogramok

Program	Leírás
	Kézi beállítás
	Csirkeszárny sütés
	Halsütés
	Hasábburgonya készítés
	Pizza készítés
	Sülthús készítés

Program	Leírás
	Rák és tengeri gyümölcsök program
	Steak sütés
	Egész csirke sütése
	Sütemény sütés
	Fagyasztott élelmiszerek felolvasztása
	Ételmelegítés

MŰSZAKI PARAMÉTEREK

Tápellátás	220–240 V~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	2000 W
Méretek	324,5 × 326 × 449 mm
Tömeg	6,6 kg
Fritőz kosár térfogata	8 l
Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban	0,3 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 és a kosarat húzza ki a készülékből.
3. Amennyiben az ételt ropogósra kívánja sütni, akkor a kosárba tegye bele a rostélyt is.
4. Az alapanyagokat tegye a sütőkosárba. A kosárba ne tegyen túl sok alapanyagot.
5. A kosarat dugja vissza a készülékbe, kattanás jelzi a helyes rögzítést.



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

6. A csatlakozódugót dugja a fali aljzatba.
7. A készülék bekapcsolásához nyomja meg a ⏻ gombot. A működtető panel bekapcsol, a készülék használatra kész.



Megjegyzés:
ha a készüléket nem használja, akkor az 5 perc nyugalmi állapot után automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol át.



Megjegyzés:
a sütés közben a ⏻ gombot bármikor megnyomhatja. A készülék lekapcsol és átkapcsol készenléti üzemmódba. A működtető panel világítása a ⏻ gomb kivételével lekapcsol. A beépített ventilátor azonban még körülbelül 20 másodpercig működik, hogy lehűtse a készülék belső részét (majd a ventilátor is kikapcsol).

Készenléti üzemmód

Készenléti üzemmódban a készülék az elektromos hálózathoz van csatlakoztatva, a működtető panel a ⏻ gomb kivételével le van kapcsolva.
A készülék aktív állapotba kapcsolásához nyomja meg a ⏻ gombot. A működtető panel világítása bekapcsol és sípszó is hallatszik.
Ha a készüléket nem használja, akkor az 5 perc nyugalmi állapot után automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol át. Amennyiben megszakítja a sütést (pl. a kosár kihúzásával), akkor a készülék 5 perc nyugalmi állapot után szintén átkapcsol készenléti üzemmódba.

Ételek készítése

1. A készülék bekapcsolása után, a ⊞ gomb nyomogatásával válasszon sütési programot. Minden sütési programban előre be van állítva a sütés időtartama és a sütési hőmérséklet. Ezeket a paramétereket azonban kézzel meg lehet változtatni.
   - Addig nyomogassa a ◷ gombot, amíg a kijelzőn villogni nem kezd a hőmérséklet értéke. A **+ /–** gombokkal 5 °C-os lépésekkel lehet megváltoztatni a hőmérsékletet. A hőmérséklet 35 és 200 °C között állítható be.
   - Addig nyomogassa a ◷ gombot, amíg a kijelzőn villogni nem kezd a sütési idő értéke. A **+ /–** gombokkal 1 perces lépésekkel lehet megváltoztatni a sütés idejét. A sütési időt 1 és 60 perc között lehet beállítani.
   - A hőmérséklet vagy a sütési idő értéke gyorsabban megváltoztatható a gomb benyomva tartásával.
2. A sütés indításához nyomja meg a ⏯ gombot.
3. A sütés közben a kijelzőn (felváltva) a beállított sütési hőmérséklet valamint a sütési idő visszaszámlálása jelenik meg. Amennyiben sütés közben szeretné megváltoztatni a sütési időt vagy a sütési hőmérsékletet, akkor a ◷ gombot addig nyomogassa, amíg a kijelzőn villogni nem kezd a sütési idő vagy a sütési hőmérséklet értéke, majd a kívánt értéket a **+/–** gombokkal állítsa be (lásd fent az 1. pontot).

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

4. A sütés meg is szakítható, például az alapanyagok megkeveréséhez vagy átfordításához.
5. Nyomja meg a ⏯ gombot, a sütés kikapcsol.
6. Fogja meg a kosár fogantyúját 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.

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



Megjegyzés:
a sütés a kosár készülékből való kihúzásával is leáll. Ilyen esetben két sípszó is hallatszik, a fűtés és a ventilátor is kikapcsol, a kijelzőn az „ERR” felirat jelenik meg. A kosár visszahelyezése után a készülék folytatja a sütést.



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

A sütés befejezése

A sütés befejezése után három sípszó hallatszik, a kijelzőn megjelenik az „**End**” felirat. A beépített ventilátor azonban még körülbelül 20 másodpercig működik, hogy lehűtse a készülék belső részét (majd a ventilátor is kikapcsol).
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 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.

Világítás

Sütés közben, a kosár elején található betekintő ablakon keresztül, a belső világítás bekapcsolásával is ellenőrizheti az étel állapotát.
Nyomja meg a 🔆 gombot, a készülékbe épített lámpa bekapcsol és megvilágítja a kosár tartalmát. A 🔆 gomb ismételt megnyomásával a világítás kikapcsol.
Amennyiben megszakítja a sütést és kihúzza a kosarat a készülékből, akkor a belső világítás 1 percig világít, majd lekapcsol.

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.

Előre beállított programok

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

Program	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)	Beállítható hőmérséklet (°C)	Beállítható sütési idő (perc)	Keverés
	200	18	35 - 200	1 - 60	Igen
	200	15	35 - 200	1 - 60	Igen
	200	18	35 - 200	1 - 60	Igen
	200	20	35 - 200	1 - 60	Igen
	200	12	35 - 200	1 - 60	Nem
	200	13	35 - 200	1 - 60	Igen
	100	11	35 - 200	1 - 60	Igen
	200	12	35 - 200	1 - 60	Igen
	200	42	35 - 200	1 - 60	Igen
	180	16	35 - 200	1 - 60	Nem
	55	30	35 - 200	1 - 60	Nem
	200	5	35 - 200	1 - 60	Nem

Megjegyzés:
a készülék nem figyelmezteti a megkeverésre / megfordításra. Javasoljuk, hogy az alapanyagot a sütési idő felénél, 2/3-nál keverje meg, vagy fordítsa át. Ezért fontos, hogy figyelje a készülék működését és a sütés folyamatát.

Melegítés funkció

1. Amennyiben a kész ételt szeretné felmelegíteni, vagy a készüléket szeretné előmelegíteni, akkor nyomja meg a gombot.
2. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet és a melegítés időtartamát.
3. Az indításhoz nyomja meg a gombot.

Élelmiszerek kiolvasztása

A készülékben egyenletesen ki lehet olvasztani a fagyasztott alapanyagokat, anélkül, hogy az alapanyag megsülne vagy csak részben engedne fel. A kiolvasztást meleg levegő végzi.

1. A kosárba helyezett rostélyra tegye rá a fagyasztott alapanyagot.
2. Nyomja meg a gombot.
3. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet és a kiolvasztás időtartamát.
4. Az indításhoz nyomja meg a gombot.

Gőz funkció

A készülékbe víztartály is be van építve. A készülékben képzett finom gőz hozzájárul ahhoz, hogy a kész étel szaftosabb és ropogósabb legyen.
A tartály 3 módba állítható be (elforgatással).

- helyzet: nincs gőzképzés, a víztartály ebben az állásba kihúzható.
- helyzet: a gőzben sütés be van kapcsolva, a készülék 55 ml vízből képez gőzt. Öntsön vizet az 1-es számmal megjelölt rekeszbe (lásd az **A**. ábrát).
- helyzet: a gőzben sütés be van kapcsolva, a készülék 75 ml vízből képez gőzt. Öntsön vizet az 2-es számmal megjelölt rekeszbe (lásd az **A**. ábrát).

A gőzben sütés funkció bekapcsolása előtt a víztartályba vizet kell tölteni. Vegye le a víztartály fedelét és a tartályba (a használni kívánt rekeszbe) töltsön tiszta és hideg vizet A tartály rekeszébe ne töltsön a max. jelnél több vizet. Tegye fel a fedelet.
A vizet a program befejezése előtt legalább 10 perccel korábban be kell tölteni. Javasoljuk, hogy a vizet a program befejezése előtt 15 perccel korábban töltse a tartályba.

Megjegyzés:
a tartályba csak tiszta és hideg vizet töltsön be. Győződjön meg a fűtőtest védőrács megfelelő behelyezéséről (lásd lent).

A tartályt fordítsa a kívánt módba. Fontos, hogy a tartályon található nyíl az adott használati mód jelére nézzen.
A víz elpárologtatása közben a készülékben uralkodó hőmérséklet kis mértékben csökkenhet. Ezért javasoljuk, hogy növelje meg a sütési időt.
A víztartály kiszereléséhez a tartályt fordítsa állásba és a tartályt húzza ki. A tömítést, a csövet és a rugót ne távolítsa el. A víztartályt tegye vissza a készülékbe.



Megjegyzés:
a fűtőtest védőrács tisztítsa közben a védőrácson kisebb mennyiségű víz lehet. Ezt puha ruhával törölje le.
Amennyiben a készülék belső részébe víz került, akkor ezt a készülék lehűlése után puha ruhával távolítsa el.

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.

Fűtőtest védőrács

A védőrács kivételéhez az első részen található reteszt nyomja meg. A kilazult védőrácsot vegye ki a készülékből.
Mosogatószeres meleg vízben kézzel mosogassa el. Öblítse le és törölje szárazra.
A védőrács hátsó részét dugja a fűtőtest alá, majd a védőrács elejét kattanásig nyomja le.



Megjegyzés:
javasoljuk a védőrács folyamatos használatát, különösen zsíros ételek sütéséhez. A védőrács használatával megelőzheti az étel leégését, vagy a fűtőtest beszennyeződését.

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.

Probléma	Ok	Megoldás
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.
A hasábburgonya nem ropogós.	A hasábburgonya víztartalma és az olajban való megforgatása hatással van a hasábburgonya ropogósságára.	A hasábburgonyát jól szárítsa meg, majd olajban forgassa át. A burgonyát vékony szeletekre szeletelje fel. A burgonyára csepegtessen olajat, a hasábburgonya ropogósabb lesz.

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

ENGLISH

The use of the WEEE Symbol indicates that this product should not be treated as household waste. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help protect the environment. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local authority, your household waste disposal service provider, or the shop where you purchased the item.
This product meets all of the related basic EU regulation requirements. The EU declaration of conformity is available on www.alza.cz/doc.
This product sold in the European Union meet the requirements of Directive 2011/65/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (RoHS).

DEUTSCH

Das WEEE-Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall behandelt werden darf. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei. Für detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre lokale Behörde, Ihren Hausmüllentsorgungsdienstleister oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.
Dieses Produkt erfüllt alle relevanten EU-Vorschriften. Die EU--Konformitätserklärung ist unter www.alza.cz/doc einsehbar.
Dieses in der Europäischen Union verkaufte Produkt erfüllt die Anforderungen der EU Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektronikgeräten (RoHS)

ČESKY

Použití symbolu WEEE označuje, že tento výrobek nesmí být považován za domovní odpad. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomáháte chránit životní prostředí. Pro podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku se prosím obraťte na místní úřad zabývající se likvidací domovního odpadu, poskytovatele služby zabývající se likvidací domovního odpadu nebo obchod, kde jste produkt zakoupili.
Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU. EU prohlášení o shodě je k dispozici na www.alza.cz/doc.
Tento výrobek prodávaný v Evropské unii splňuje požadavky směrnice 2011/65/EU omezující používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (RoHS).

SLOVENSKY

Použitie symbolu WEEE označuje, že tento výrobok sa nesmie likvidovať s komunálnym odpadom. Ak výrobok správne zlikvidujete, prispejete k ochrane životného prostredia. Podrobnejšie informácie o recyklácii výrobku získáte na miestnom zastupiteľstve, u poskytovateľov služieb likvidácie domového odpadu alebo v predajni, v ktorej ste výrobok zakúpili.
Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ. EÚ Vyhlásenie o zhode je k dispozícii na www.alza.cz/doc.
Tento výrobok, predávaný v Európskej únii, spĺňa požiadavky smernice 2011/65/EU obmedzujúce používanie niektorých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach (RoHS).

MAGYAR

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



R20260602

SIGURO

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

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