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-S500BE
SGR-AF-S600BE

SIGURO

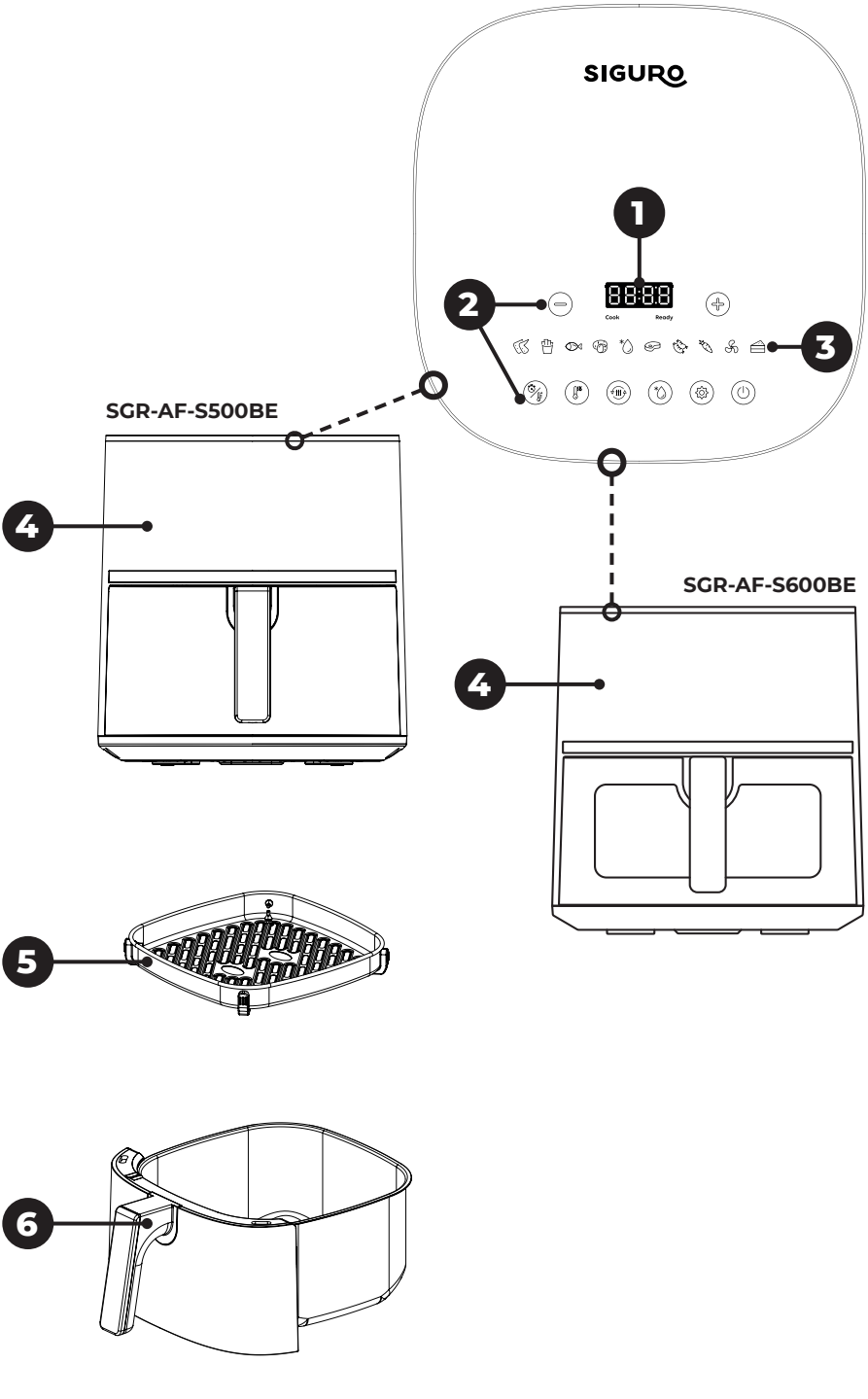

**ENGLISH** **5**
Safety information 5
Overview 8
Technical specifications 8
Use 9
Cleaning and maintenance 12
Troubleshooting 13

**DEUTSCH** **15**
Sicherheitshinweise 15
Übersicht 18
Technische daten 18
Verwendung 19
Reinigung und pflege 23
Fehlerbehebung 24

**ČESKY** **26**
Bezpečnostní informace 26
Přehled 29
Technické parametry 29
Použití 30
Čištění a údržba 33
Řešení potíží 34

**SLOVENSKY** **36**
Bezpečnostné informácie 36
Prehľad 39
Technické parametre 39
Použitie 40
Čistenie a údržba 43
Riešenie problémov 44

**MAGYAR** **46**
Biztonsági információk 46
Áttekintés 49
Műszaki adatok 49
Használat 50
Tisztítás és karbantartás 53
Hibaelhárítás 54


SIGURO
1
2
3
Cook
Ready
SGR-AF-S500BE
4
SGR-AF-S600BE
4
5
6

**B**



**Thank you for purchasing a SIGURO appliance. We are grateful for your trust, and on the following pages we are pleased to introduce your new appliance and guide you through all of its functions and uses.**

We believe in a fair and responsible society, which is why we only work with suppliers who meet our strict criteria for protecting the interests of their employees, preventing their exploitation and ensuring fair working conditions.

If you need help with extensive maintenance or a repair that requires work on the internal parts of the product, our authorised service centre is available at siguro@alza.cz, as are the operators on the retailer's helpline. For your convenience, we have combined these points of contact for resolving any product issues, and the contacts above can also be used for all warranty claims and out-of-warranty service.

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

# SAFETY INFORMATION



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

1. This appliance can be used by children aged 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been given instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised. Children under 8 years of age must be kept away from the appliance and its power cord.
2. Before connecting the appliance to a mains socket, make sure that the voltage indicated on the rating plate matches the voltage of your mains supply.
3. If the power cord is damaged, it must be replaced by a qualified service centre in order to avoid a hazard. Never use the appliance with a damaged power cord.
4. This appliance must not be plugged into a socket controlled by a timer or a remote control system.
5. This appliance is intended for household use only. It is not intended for commercial use.
6. Do not immerse the appliance or the power cord in any liquid, and do not expose them to rain or moisture. To protect against electric shock, do not immerse the power cord, plug or main unit in water or any other liquid.

7. Do not plug in the appliance or operate the controls with wet hands.
8. Do not touch the internal parts of the appliance during operation.
9. Do not use the appliance close to water, in bathrooms, in shower enclosures or near swimming pools, where it could fall into water or be splashed.
10. Do not bend the power cord over the edge of a table or any other sharp edge, do not twist it and do not leave it near hot surfaces.
11. Always use the appliance on a flat, stable surface so that it cannot tip over and no hot liquids can spill. Do not use the appliance in a sink, on a draining board or on any other uneven surface.
12. Do not place the appliance where it would be exposed to high temperatures from stoves, radiators, gas appliances and similar heat sources.
13. Do not place the appliance on electric or gas hobs or in ovens.
14. When the appliance is not in use, switch it off first and then unplug it from the mains. When unplugging, always pull the plug, never the cord itself. Before maintenance or cleaning, switch off the appliance, unplug it and allow it to cool down. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down before it can be safely handled and cleaned.
15. Never plug in or switch on the appliance unless the basket is correctly inserted into the main unit.
16. Do not immerse the main unit in water or pour any liquid into it. Only the removable parts, i.e. the basket and the crisper plate, may be immersed in water. Both parts are also dishwasher-safe.
17. This appliance is an air fryer, not an oil fryer. Never fill the basket with oil or any other fat for deep-frying, as this poses a risk of fire and burns. Only a small amount of oil may be used to brush or drizzle over food.
18. Regularly check the power cord, the plug and the appliance itself for damage. If you notice any damage, stop using the appliance immediately and contact a service centre.
19. Do not use a damaged or cracked basket.
20. Do not use the appliance for any purpose other than its intended use.
21. Do not use the appliance outdoors.
22. Never leave the appliance unattended during operation.
23. Store the appliance indoors in a dry place.
24. Do not attempt to repair, adjust or modify any parts of the appliance. There are no user-serviceable parts inside.
25. Do not place other objects on the appliance, do not allow foreign objects to enter the openings and do not use the appliance near walls, curtains, etc. Do not place the appliance against a wall or on top of other appliances.
26. The appliance becomes hot during operation. Do not cover any openings or the air inlet and outlet. Do not touch hot surfaces. Always use the handle. Use suitable utensils and oven gloves when handling parts of the appliance during operation. Only place the hot basket and crisper plate on heat-resistant surfaces.
27. Do not attempt to move the appliance while it is hot. Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

28. Caution: during hot-air frying, hot steam escapes from the air outlet openings. The steam is very hot! Keep a safe distance from the appliance to avoid burns. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlet openings. Take extra care after pulling the basket out of the appliance to avoid being scalded by hot steam released from the food.
29. Do not switch on the appliance if it is lying on its side or upside down.
30. The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may result in injury to persons or damage to property.
31. The manufacturer accepts no liability for damage caused by improper use or failure to follow the instructions in this manual. Improper use or failure to follow the instructions will void the warranty.



**CAUTION: HOT SURFACE**
Surfaces marked with this symbol become very hot during use. Do not touch them!

# OVERVIEW




1 Display
2 Control buttons
3 Preset programme icons
4 Main unit
5 Crisper plate
6 Basket

### Control panel (Fig. B)

**1** Button to decrease the set temperature or time

**2** Button to increase the set temperature or time

**3** Button to enter your own temperature and cooking time settings

**4** Button to switch the Keep Warm function on/off

**5** Button to switch the Reheat function on/off

**6** Button to switch the Defrost function on/off

**7** Button to select a preset cooking programme

**8** Button to switch the air fryer on/off and to start/pause cooking

# TECHNICAL SPECIFICATIONS

| | |
|---|---|
| **Power supply** | 220–240 V~ 50/60 Hz |
| **Rated power** | 1500 W |
| **Basket capacity** | 5 l |
| **Maximum temperature** | 200 °C |
| **Dimensions (H × W × D)** | 29.5 × 27.6 × 37.2 cm |
| **Weight** | 4.4 kg |
| **Power consumption in off mode** | 0.3 W |
| **Time required for the appliance to reach the applicable low power mode or condition** | < 20 minutes |

# USE

An air fryer is a healthy and exceptionally versatile alternative to conventional deep-frying: food keeps its flavour and aroma, but without the excess fat. Thanks to circulating hot air, you can prepare tasty meals with little or no oil and enjoy your favourite fried treats while sticking to a healthy lifestyle.

## Before first use

- Remove all packaging materials from the appliance.
- Clean the appliance as described in the 'Cleaning and maintenance' chapter.
- Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface at a comfortable working height.
- Always use the air fryer fully assembled, i.e. with the basket inserted and the crisper plate placed inside it. Otherwise, the air fryer will not switch on.
- Pull out the basket and take the crisper plate out of it. Wash both parts in warm water with washing-up liquid, rinse them and dry them with a tea towel. Then put them back into the main unit.
- We recommend running the empty air fryer at the maximum temperature for approximately 10 minutes. During this time, you may notice a slight odour or a little smoke. This is normal and will disappear over time.

## Basic operation of the air fryer

The air fryer can be used in two ways: with one of the preset programmes or with your own temperature and time settings.

**To use one of the preset programmes**, switch on the air fryer and select a programme using the ⚙ button. The selected programme is indicated by an illuminated icon. See the table below for an overview of the available programmes. The temperature and time are set automatically, and the air fryer switches itself off once cooking is complete. You can adjust the temperature and time if required.

**To use your own settings**, switch on the air fryer and press the °C/°F button.
Use the **+** and **–** buttons to set the required cooking temperature. Then press the button again and use the **+** and **–** buttons to set the required cooking time. The air fryer switches off once the set time has elapsed.

**Note:**
During cooking, **Cook** is shown on the display. When cooking is complete, **Ready** lights up on the display.

## Overview of preset programmes

| Programme | | Temperature (°C) | | Time (min) | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Default | Range | Default | Range |
| | Chicken wings | 180 | 40–200 | 15 | 1–60 |
| | Chips | 190 | 40–200 | 19 | 1–60 |
| | Fish | 180 | 40–200 | 16 | 1–60 |

| Programme | Temperature (°C) | | Time (min) | |
|---|---|---|---|---|
| | Default | Range | Default | Range |
| Potatoes | 200 | 40–200 | 35 | 1–60 |
| Frozen food | 180 | 40–200 | 12 | 1–60 |
| Steak | 200 | 40–200 | 11 | 1–60 |
| Sausages | 180 | 40–200 | 10 | 1–60 |
| Vegetables | 180 | 40–200 | 15 | 1–60 |
| Dehydrate | 100 | 40–200 | 120 | 1–720 |
| Cakes and pastries | 170 | 40–200 | 14 | 1–60 |
| Keep Warm function | 65 | 40–100 | 20 | 1–240 |
| Reheat function | 200 | 40–200 | 6 | 1–60 |
| Defrost function | 70 | 40–200 | 10 | 1–60 |

## Using the air fryer with preset programmes

1. Plug the power cord into a mains socket and switch on the air fryer with the ⏻ button.
2. Select one of the preset programmes with the ⚙ button.
3. Press the ⏻ button and the air fryer will start preheating. Preheating takes approximately 3 to 5 minutes. When preheating is complete, a beep sounds and **End** appears on the display.
4. Carefully pull out the basket and fill it with the food you want to cook. Always place the food on the crisper plate. Slide the basket back into the main unit.
5. Once the basket is correctly inserted, the set cooking time appears on the display. Press the ⏻ button to start cooking. If you need to adjust the cooking time or temperature, first press the ⏱/🌡 button and set the required value using the **+/–** buttons.
6. Some foods need to be shaken during cooking. To do so, pull the basket out of the air fryer by its handle. 'OPEN' appears on the display and the air fryer pauses. Carefully shake the contents of the basket, slide the basket back into the air fryer and continue cooking.
7. When the set time has elapsed, a beep sounds and the air fryer switches off automatically.
8. Pull out the basket and check whether the food is properly browned. If it is not done yet, set the temperature and cooking time again.
9. When the food is ready, remove it from the basket using tongs.

To switch off the air fryer, press and hold the ⏻ button.

**Note:**
If you remove the basket and put it back within 10 minutes, the air fryer will resume cooking. If the basket is removed for more than 10 minutes, the air fryer switches off, and once the basket is reinserted you will need to select the cooking programme again or set the temperature and cooking time.

**Note:**
The air fryer has a memory chip that stores the last cooking programme used or the last temperature and cooking time set, provided that the cooking time was at least 5 minutes. The stored settings are loaded when the air fryer is switched on again. Press and hold the button to restore the default settings of the selected programme. Two beeps sound.

## Cooking with your own settings

1. After switching on the air fryer, press the button and the temperature indicator (°C) lights up. Use the **+/–** buttons to set the required temperature. The temperature can be set between 40 and 200 °C.
2. Press the button again and the cooking time indicator (min) lights up. Use the **+/–** buttons to set the required cooking time between 1 and 60 minutes.
3. Press the button to start the air fryer.

## Keep Warm function

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

1. When cooking is complete, press the button.
2. Press the button and the temperature indicator (°C) lights up. Use the **+/–** buttons to set the required temperature. The temperature can be set between 40 and 100 °C.
3. Press the button again and the cooking time indicator (min) lights up. Use the **+/–** buttons to set how long the air fryer will keep the food warm. The time can be set between 1 and 240 minutes.
4. Press the button to start the Keep Warm function.
5. When the set time has elapsed, the air fryer switches off automatically.

## Reheat function

The Reheat function is used to warm up food that has already been cooked, without browning or frying it again.

1. Place the food you want to reheat on the crisper plate. Insert the basket into the air fryer.
2. Press the button.
3. Press the button and the temperature indicator (°C) lights up. Use the **+/–** buttons to set the required temperature. The temperature can be set between 40 and 200 °C.
4. Press the button again and the cooking time indicator (min) lights up. Use the **+/–** buttons to set the required reheating time. The time can be set between 1 and 60 minutes.
5. Press the button to start reheating.
6. When the set time has elapsed, the air fryer switches off automatically.

### Defrost function

The Defrost function is used to gently thaw food such as meat, poultry, fish or bread before further preparation. The default setting is 70 °C for 10 minutes. You can adjust the temperature and time within the range given in the programme table.

1. Spread the frozen food in a single layer on the crisper plate in the basket and push the basket fully into the main unit.
2. After switching on the appliance, press the button. The display alternates between the default temperature and time.
3. To change the settings, press the button and adjust the value using the '+' and '–' buttons.
4. Press the button to start defrosting. When the set time has elapsed, a beep sounds.

#### Defrosting tips

- Do not defrost food in its plastic packaging.
- Thicker pieces take longer. Halfway through defrosting, pull out the basket and turn the food over. Once the basket is pushed back in, the air fryer resumes operation.
- Check the food regularly so that thin edges do not start to cook.
- Cook defrosted meat, poultry and fish immediately and do not refreeze them.

### Muting the sound

To mute the sound, press and hold the and buttons simultaneously in standby mode.
Press both buttons simultaneously again to turn the sound back on.

### Handling precautions

Do not tip the food out of the basket directly into a bowl or onto a plate, as excess oil may collect at the bottom of the basket and would spill onto the food.
Always place the basket on a heat-resistant surface, e.g. a wooden chopping board.
Take extra care not to burn yourself on hot surfaces.
Use oven gloves when handling the hot basket.
Use kitchen tongs or other suitable utensils to remove food from the basket. Do not remove food with your hands. Risk of serious burns.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning, unplug the air fryer and allow it to cool down completely.



**Warning:**
Never immerse the main unit, power cord or plug in water or any other liquid.

For thorough cleaning, immerse the basket and crisper plate in water. Do not use abrasive cleaning agents, as they may damage the non-stick coating and metal-plated surfaces.
Wash the basket and crisper plate in hot water with washing-up liquid or in the dishwasher.
Wipe the outer housing of the air fryer with a dry cloth or with a sponge moistened with warm water and a little washing-up liquid. Then wipe the surface dry with a clean cloth.



**Warning:**
Do not use plastic or metal scourers, harsh cleaning agents, chemicals, petrol, solvents or similar substances to clean any part of the appliance. They could seriously damage the surface finish. Never put the main unit in the dishwasher. Only the basket and crisper plate are dishwasher-safe.

### Storage

Before storing, make sure the air fryer has cooled down and is clean.
Store the air fryer in a dry, well-ventilated place out of reach of children and pets. Do not place any objects on top of the appliance.

## TROUBLESHOOTING

| Problem | Cause | Solution |
|---|---|---|
| The air fryer does not switch on. | The plug is not inserted into the mains socket. | Insert the plug into a mains socket. |
| | You have not set the cooking time. | Set the cooking time. |
| | The basket is not inserted or is not inserted correctly. | Insert the basket correctly into the main unit. |
| | The thermal overheating protection has been triggered. | Contact an authorised service centre. |
| The food is not cooked enough. | There is too much food in the basket. | Cook the food in smaller batches. |
| | The temperature is set too low. | Increase the temperature. |
| | The cooking time is too short. | Increase the cooking time. |
| The food is unevenly cooked. | Some types of food need to be shaken about halfway through cooking. | Mix the food: move the pieces at the edges to the centre and vice versa. |
| Pre-fried food is not crispy enough. | This type of pre-fried food is intended for cooking in a deep fat fryer. | Choose food that is intended for cooking in an oven or air fryer. You can brush it with a little oil. |
| The basket cannot be pulled out of the air fryer. | There is too much food in the basket. | Do not overfill the basket; observe the maximum fill line. |

| Problem | Cause | Solution |
|---|---|---|
| White smoke is coming out of the air fryer. | You are cooking food with a high fat content. | Fatty food releases fat during cooking, which then heats up. At higher temperatures, this produces white smoke. The smoke disappears once the air fryer is switched off. This does not affect the functioning of the air fryer. |
| | There is fat residue from previous cooking in the basket or on the crisper plate. | Clean the basket and crisper plate thoroughly. |
| Homemade chips made from fresh potatoes are not crispy. | You are not using a suitable type of potato. | Use firm, fresh potatoes. |
| | The starch was not rinsed off the potatoes and they were not dried before frying. | Rinse the potatoes thoroughly before frying to remove the starch, then dry them. |
| | The crispiness of chips depends, among other things, on the amount of oil and water in them. | Dry raw chips thoroughly, then add a small amount of oil and mix well. |

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

Wir glauben an eine gerechte und verantwortungsvolle Gesellschaft und arbeiten deshalb nur mit Lieferanten zusammen, die unsere strengen Kriterien zum Schutz der Interessen ihrer Beschäftigten, zur Verhinderung von Ausbeutung und für faire Arbeitsbedingungen erfüllen.

Wenn Sie Hilfe bei einer umfangreicheren Wartung oder einer Reparatur benötigen, die einen Eingriff in das Innere des Produkts erfordert, steht Ihnen unser autorisierter Kundendienst unter der E-Mail-Adresse siguro@alza.cz oder die Hotline des Verkäufers zur Verfügung. Damit Sie Probleme mit dem Produkt möglichst bequem lösen können, haben wir diese Kontaktstellen zusammengeführt. Die oben genannten Kontakte können Sie auch für alle Reklamationen und den Service nach Ablauf der Garantie nutzen.

Die aktuellste Version der Bedienungsanleitung finden Sie unter www.siguro.net.

# SICHERHEITSHINWEISE



## Lesen Sie diese Anleitung vor dem Gebrauch bitte sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät und seiner Anschlussleitung fernzuhalten.
2. Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts an die Steckdose, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
3. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, lassen Sie es von einer Fachwerkstatt austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden. Verwenden Sie das Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel.
4. Dieses Gerät darf nicht an eine Steckdose angeschlossen werden, die über eine Zeitschaltuhr oder ein Fernwirksystem geschaltet wird.

5. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
6. Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel nicht in Flüssigkeiten und setzen Sie sie weder Regen noch Feuchtigkeit aus. Zum Schutz vor Stromschlag dürfen Netzkabel, Netzstecker und Grundgerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
7. Stecken Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen ein und bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
8. Berühren Sie während des Betriebs keine inneren Teile des Geräts.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser, in Badezimmern, Duschen oder in der Nähe von Schwimmbecken, wo es ins Wasser fallen oder mit Wasser bespritzt werden könnte.
10. Knicken Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder andere scharfe Kanten, verdrehen Sie es nicht und halten Sie es von heißen Oberflächen fern.
11. Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene und stabile Fläche, damit es nicht umkippen kann und keine heißen Flüssigkeiten verschüttet werden. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Spüle, auf der Abtropffläche oder an anderen unebenen Stellen.
12. Stellen Sie das Gerät nicht an Orten auf, an denen es hohen Temperaturen von Öfen, Heizkörpern, Gasgeräten o. Ä. ausgesetzt wäre.
13. Stellen Sie das Gerät nicht auf Elektro- oder Gasherde und nicht in Backöfen.
14. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, schalten Sie es zuerst aus und ziehen Sie dann den Netzstecker. Ziehen Sie beim Trennen vom Netz immer am Stecker, niemals am Kabel. Schalten Sie das Gerät vor der Wartung und Reinigung aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen. Bis das Gerät gefahrlos angefasst und gereinigt werden kann, muss es etwa 30 Minuten abkühlen.
15. Schließen Sie das Gerät niemals an und schalten Sie es niemals ein, ohne dass der Frittierkorb richtig in das Grundgerät eingesetzt ist.
16. Tauchen Sie das Grundgerät nicht in Wasser und gießen Sie keine Flüssigkeiten hinein. Nur die abnehmbaren Teile, also der Frittierkorb und der Gittereinsatz, dürfen in Wasser getaucht werden. Beide Teile sind außerdem spülmaschinengeeignet.
17. Dieses Gerät ist eine Heißluftfritteuse und keine Ölfritteuse. Füllen Sie den Frittierkorb niemals mit Öl oder anderem Fett zum Frittieren im Ölbad, es besteht Brand- und Verbrennungsgefahr. Eine kleine Menge Öl darf nur zum Bestreichen oder Beträufeln der Lebensmittel verwendet werden.
18. Überprüfen Sie Netzkabel, Netzstecker und das Gerät selbst regelmäßig auf Beschädigungen. Wenn Sie eine Beschädigung feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht weiter und wenden Sie sich an den Kundendienst.
19. Verwenden Sie keinen beschädigten oder gesprungenen Frittierkorb.
20. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
21. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
22. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

23. Bewahren Sie das Gerät in Innenräumen an einem trockenen Ort auf.
24. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren, einzustellen oder Teile davon auszutauschen. Im Inneren befinden sich keine vom Benutzer zu wartenden Teile.
25. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, lassen Sie keine Fremdkörper in die Öffnungen gelangen und verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wänden, Vorhängen o. Ä. Stellen Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder auf andere Geräte.
26. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Decken Sie weder Öffnungen noch den Lufteinlass oder Luftauslass ab. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Fassen Sie das Gerät immer am Griff an. Verwenden Sie geeignete Küchenutensilien und Ofenhandschuhe, wenn Sie während des Betriebs mit Teilen des Geräts hantieren. Stellen Sie den heißen Frittierkorb und den Gittereinsatz nur auf hitzebeständigen Oberflächen ab.
27. Versuchen Sie nicht, das heiße Gerät zu tragen. Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
28. Vorsicht: Beim Heißluftfrittieren tritt aus den Luftauslassöffnungen heißer Dampf aus. Der Dampf ist sehr heiß! Halten Sie einen sicheren Abstand zum Gerät, um Verbrennungen zu vermeiden. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand zum Dampf und zu den Luftauslassöffnungen. Seien Sie nach dem Herausziehen des Frittierkorbs aus dem Gerät besonders vorsichtig, um Verbrühungen durch heißen Dampf zu vermeiden, der aus den Lebensmitteln entweicht.
29. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es auf der Seite oder auf dem Kopf liegt.
30. Die Verwendung von Zubehör und Zusatzteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann zur Gefährdung von Personen oder Sachen führen.
31. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Anleitung entstehen. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Nichtbeachtung der Anweisungen erlischt die Garantie.



**ACHTUNG: HEISSE OBERFLÄCHE**
So gekennzeichnete Oberflächen werden während des Gebrauchs sehr heiß. Nicht berühren!

# ÜBERSICHT

**1** Display
**2** Bedientasten
**3** Symbole der voreingestellten Programme
**4** Grundgerät
**5** Gittereinsatz
**6** Frittierkorb




### Bedienfeld (Abb. B)

**1** Taste zum Verringern der eingestellten Temperatur oder Zeit

**2** Taste zum Erhöhen der eingestellten Temperatur oder Zeit

**3** Taste zum Aufrufen der individuellen Einstellung von Temperatur und Garzeit

**4** Taste zum Ein-/Ausschalten der Keep-Warm-Funktion (Warmhalten)

**5** Taste zum Ein-/Ausschalten der Aufwärmfunktion

**6** Taste zum Ein-/Ausschalten der Auftaufunktion

**7** Taste zur Auswahl eines vor-eingestellten Garprogramms

**8** Taste zum Ein-/Ausschal-ten der Fritteuse und zum Starten/Unterbrechen des Garvorgangs

# TECHNISCHE DATEN

| | |
|---|---|
| **Stromversorgung** | 220–240 V~ 50/60 Hz |
| **Leistungsaufnahme** | 1500 W |
| **Fassungsvermögen des Frittierkorbs** | 5 l |
| **Höchsttemperatur** | 200 °C |
| **Abmessungen (H × B × T)** | 29,5 × 27,6 × 37,2 cm |
| **Gewicht** | 4,4 kg |
| **Leistungsaufnahme im Aus-Zustand** | 0,3 W |
| **Zeitspanne, bis das Gerät den jeweiligen Zustand mit niedriger Leistungsaufnahme erreicht** | < 20 Minuten |

# VERWENDUNG

Die Heißluftfritteuse ist eine gesunde und äußerst vielseitige Alternative zum klassischen Frittieren: Die Speisen behalten ihren Geschmack und ihr Aroma, jedoch ohne überschüssiges Fett. Dank der zirkulierenden Heißluft bereiten Sie schmackhafte Gerichte mit wenig oder ganz ohne Öl zu und können so frittierte Leckerbissen genießen und sich trotzdem gesund ernähren.

## Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Kapitel „Reinigung und Pflege“.
- Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Fläche in bequemer Arbeitshöhe.
- Verwenden Sie die Fritteuse immer vollständig zusammengesetzt, d. h. mit eingesetztem Frittierkorb, in dem sich der Gittereinsatz befindet. Andernfalls lässt sich die Fritteuse nicht einschalten.
- Ziehen Sie den Frittierkorb heraus und nehmen Sie den Gittereinsatz aus dem Korb. Spülen Sie beide Teile in warmem Wasser mit Spülmittel, spülen Sie sie klar ab und trocknen Sie sie mit einem Geschirrtuch ab. Setzen Sie sie anschließend wieder in das Grundgerät ein.
- Wir empfehlen, die leere Fritteuse etwa 10 Minuten lang bei Höchsttemperatur laufen zu lassen. Dabei kann ein leichter Geruch oder etwas Rauch entstehen. Das ist normal und verschwindet mit der Zeit.

## Grundlegende Bedienung der Heißluftfritteuse

Die Fritteuse kann auf zwei Arten verwendet werden: mit einem der voreingestellten Programme oder mit individuell eingestellter Temperatur und Zeit.

**Wenn Sie eines der voreingestellten Programme verwenden möchten**, schalten Sie die Fritteuse ein und wählen Sie mit der Taste ⚙ ein Programm aus. Das gewählte Programm wird durch ein leuchtendes Symbol angezeigt. Eine Übersicht der verfügbaren Programme finden Sie in der Tabelle unten. Temperatur und Zeit werden automatisch eingestellt, und nach Ende des Garvorgangs schaltet sich die Fritteuse von selbst aus. Temperatur und Zeit können bei Bedarf angepasst werden.

**Wenn Sie individuelle Einstellungen verwenden möchten**, schalten Sie die Fritteuse ein und drücken Sie dann die Taste °C/°F.
Stellen Sie mit den Tasten **+** und **–** die gewünschte Gartemperatur ein. Drücken Sie die Taste anschließend erneut und stellen Sie wieder mit den Tasten **+** und **–** die gewünschte Garzeit ein. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die Fritteuse aus.

**Hinweis:**
Während des Garvorgangs leuchtet auf dem Display die Anzeige **Cook**. Nach Ende des Garvorgangs leuchtet auf dem Display die Anzeige **Ready** auf.

## Übersicht der voreingestellten Programme

| Programm | Temperatur (°C) | | Zeit (min) | |
|---|---|---|---|---|
| | Standard | Bereich | Standard | Bereich |
| Hähnchenflügel | 180 | 40–200 | 15 | 1–60 |
| Pommes frites | 190 | 40–200 | 19 | 1–60 |
| Fisch | 180 | 40–200 | 16 | 1–60 |
| Kartoffeln | 200 | 40–200 | 35 | 1–60 |
| Tiefkühlkost | 180 | 40–200 | 12 | 1–60 |
| Steak | 200 | 40–200 | 11 | 1–60 |
| Würstchen | 180 | 40–200 | 10 | 1–60 |
| Gemüse | 180 | 40–200 | 15 | 1–60 |
| Dörren | 100 | 40–200 | 120 | 1–720 |
| Kuchen und Gebäck | 170 | 40–200 | 14 | 1–60 |
| Keep-Warm-Funktion | 65 | 40–100 | 20 | 1–240 |
| Aufwärmfunktion | 200 | 40–200 | 6 | 1–60 |
| Auftaufunktion | 70 | 40–200 | 10 | 1–60 |

## Verwendung der Fritteuse mit voreingestellten Garprogrammen

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schalten Sie die Fritteuse mit der Taste ⏻ ein.
2. Wählen Sie mit der Taste ⚙ eines der voreingestellten Programme aus.
3. Drücken Sie die Taste ⏻, und die Fritteuse beginnt mit dem Vorheizen. Das Vorheizen dauert etwa 3 bis 5 Minuten. Danach ertönt ein Signalton und auf dem Display erscheint die Anzeige **End**.
4. Ziehen Sie den Frittierkorb vorsichtig heraus und füllen Sie die Lebensmittel ein, die Sie zubereiten möchten. Legen Sie die Lebensmittel immer auf den Gittereinsatz. Schieben Sie den Frittierkorb wieder in das Grundgerät ein.
5. Sobald der Frittierkorb richtig eingesetzt ist, erscheint auf dem Display die eingestellte Garzeit. Starten Sie den Garvorgang mit der Taste ⏻. Wenn Sie die Garzeit oder Temperatur anpassen möchten, drücken Sie vorher die Taste ⏱ und stellen Sie mit den Tasten **+/–** den gewünschten Wert ein.
6. Manche Speisen müssen während der Zubereitung geschüttelt werden. Ziehen Sie in diesem Fall den Frittierkorb am Griff aus der Fritteuse. Auf dem Display erscheint „OPEN“ und der Betrieb der Fritteuse wird unterbrochen. Schütteln Sie den Inhalt

des Frittierkorbs vorsichtig, schieben Sie den Korb wieder in die Fritteuse ein und setzen Sie die Zubereitung fort.

7. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Fritteuse schaltet sich automatisch aus.
8. Ziehen Sie den Frittierkorb heraus und prüfen Sie, ob die Lebensmittel ausreichend gebräunt sind. Sind sie noch nicht fertig, stellen Sie Temperatur und Garzeit erneut ein.
9. Sind die Lebensmittel fertig, nehmen Sie sie mit einer Zange aus dem Frittierkorb.

Zum Ausschalten der Fritteuse halten Sie die Taste ⏻ gedrückt.

**Hinweis:**
Wenn Sie den Frittierkorb herausnehmen und innerhalb von 10 Minuten wieder einsetzen, setzt die Fritteuse den Garvorgang fort. Bleibt der Frittierkorb länger als 10 Minuten herausgenommen, schaltet sich die Fritteuse aus. Nach dem Einsetzen des Korbs müssen Sie dann das Garprogramm erneut wählen bzw. Temperatur und Garzeit neu einstellen.

**Hinweis:**
Die Fritteuse ist mit einem Speicherchip ausgestattet, der das zuletzt verwendete Garprogramm bzw. die zuletzt eingestellte Temperatur und Garzeit speichert, sofern die Garzeit mindestens 5 Minuten betrug. Beim erneuten Einschalten der Fritteuse wird die gespeicherte Einstellung geladen. Halten Sie die Taste ⚙ gedrückt, um die Standardeinstellungen des gewählten Programms wiederherzustellen. Es ertönen zwei Signaltöne.

## Zubereitung mit individuellen Einstellungen

1. Drücken Sie nach dem Einschalten der Fritteuse die Taste °C/℉, und die Temperaturanzeige (°C) leuchtet auf. Stellen Sie mit den Tasten **+/–** die gewünschte Temperatur ein. Die Temperatur kann im Bereich von 40 bis 200 °C eingestellt werden.
2. Drücken Sie erneut die Taste °C/℉, und die Garzeitanzeige (min) leuchtet auf. Stellen Sie mit den Tasten **+/–** die gewünschte Garzeit im Bereich von 1 bis 60 Minuten ein.
3. Drücken Sie die Taste ⏻, und die Fritteuse startet.

## Keep-Warm-Funktion

Die Keep-Warm-Funktion hält zubereitete Speisen für die von Ihnen eingestellte Dauer warm.

1. Drücken Sie nach Ende des Garvorgangs die Taste 🌡.
2. Drücken Sie die Taste °C/℉, und die Temperaturanzeige (°C) leuchtet auf. Stellen Sie mit den Tasten **+/–** die gewünschte Temperatur ein. Die Temperatur kann im Bereich von 40 bis 100 °C eingestellt werden.
3. Drücken Sie erneut die Taste °C/℉, und die Garzeitanzeige (min) leuchtet auf. Stellen Sie mit den Tasten **+/–** ein, wie lange die Fritteuse die Speisen warm halten soll. Die Dauer kann im Bereich von 1 bis 240 Minuten eingestellt werden.
4. Drücken Sie die Taste ⏻, und die Keep-Warm-Funktion startet.
5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die Fritteuse automatisch aus.

## Aufwärmfunktion

Die Aufwärmfunktion dient zum Aufwärmen bereits zubereiteter Speisen, ohne dass diese erneut gebräunt oder frittiert werden.

1. Legen Sie die Speisen, die Sie aufwärmen möchten, auf den Gittereinsatz. Setzen Sie den Frittierkorb in die Fritteuse ein.
2. Drücken Sie die Taste .
3. Drücken Sie die Taste , und die Temperaturanzeige (°C) leuchtet auf. Stellen Sie mit den Tasten **+/–** die gewünschte Temperatur ein. Die Temperatur kann im Bereich von 40 bis 200 °C eingestellt werden.
4. Drücken Sie erneut die Taste , und die Garzeitanzeige (min) leuchtet auf. Stellen Sie mit den Tasten **+/–** die gewünschte Aufwärmzeit ein. Die Dauer kann im Bereich von 1 bis 60 Minuten eingestellt werden.
5. Drücken Sie die Taste , und das Aufwärmen startet.
6. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die Fritteuse automatisch aus.

## Auftaufunktion

Die Auftaufunktion dient zum schonenden Auftauen von Lebensmitteln wie Fleisch, Geflügel, Fisch oder Backwaren vor der weiteren Zubereitung. Die Standardeinstellung beträgt 70 °C und 10 Minuten. Temperatur und Zeit können Sie in dem in der Programmtabelle angegebenen Bereich anpassen.

1. Verteilen Sie die gefrorenen Lebensmittel in einer Lage auf dem Gittereinsatz im Frittierkorb und schieben Sie den Korb vollständig in das Grundgerät ein.
2. Drücken Sie nach dem Einschalten des Geräts die Taste . Auf dem Display werden abwechselnd die Standardtemperatur und die Standardzeit angezeigt.
3. Um die Einstellung zu ändern, drücken Sie die Taste  und passen Sie den Wert mit den Tasten „+“ und „−“ an.
4. Starten Sie das Auftauen mit der Taste . Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.

### Tipps zum Auftauen

- Tauen Sie Lebensmittel nicht in der Kunststoffverpackung auf.
- Dickere Stücke benötigen mehr Zeit. Ziehen Sie nach der Hälfte der Auftauzeit den Frittierkorb heraus und wenden Sie die Lebensmittel. Nach dem Wiedereinschieben des Korbs setzt die Fritteuse den Betrieb fort.
- Prüfen Sie den Zustand der Lebensmittel regelmäßig, damit die dünnen Ränder nicht zu garen beginnen.
- Garen Sie aufgetautes Fleisch, Geflügel und Fisch sofort und frieren Sie es nicht erneut ein.

## Signaltöne ausschalten

Zum Ausschalten der Signaltöne halten Sie im Standby-Modus die Tasten  und  gleichzeitig gedrückt.
Durch erneutes gleichzeitiges Drücken dieser Tasten schalten Sie die Signaltöne wieder ein.

## Vorsicht bei der Handhabung

Kippen Sie die Speisen nicht direkt aus dem Frittierkorb in eine Schüssel oder auf einen Teller, da sich am Boden des Korbs überschüssiges Öl sammeln kann, das sonst auf die Speisen laufen würde.
Stellen Sie den Frittierkorb immer auf eine hitzebeständige Oberfläche, z. B. ein Holzbrett.

Seien Sie besonders vorsichtig, damit Sie sich nicht an der heißen Oberfläche verbrennen.
Verwenden Sie beim Hantieren mit dem heißen Frittierkorb Topflappen oder Ofenhandschuhe.
Verwenden Sie zum Herausnehmen der Speisen aus dem Frittierkorb eine Küchenzange oder andere geeignete Küchenutensilien. Nehmen Sie die Speisen nicht mit den Händen heraus. Es besteht die Gefahr schwerer Verbrennungen.

# REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker und lassen Sie die Fritteuse vollständig abkühlen.



**Warnung:**
Tauchen Sie das Grundgerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Für eine gründliche Reinigung können Sie den Frittierkorb und den Gittereinsatz in Wasser einweichen. Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel, da diese die Antihaftbeschichtung und die metallbeschichteten Oberflächen beschädigen können. Spülen Sie den Frittierkorb und den Gittereinsatz in heißem Wasser mit Spülmittel oder in der Spülmaschine.
Wischen Sie das Gehäuse der Fritteuse mit einem trockenen Tuch oder mit einem Schwamm ab, der mit warmem Wasser und etwas Spülmittel angefeuchtet ist. Wischen Sie die Oberfläche anschließend mit einem sauberen Tuch trocken.



**Warnung:**
Verwenden Sie zur Reinigung keines Teils des Geräts Scheuerschwämme aus Kunststoff oder Metall, scharfe Reinigungsmittel, Chemikalien, Benzin, Lösungsmittel oder ähnliche Substanzen. Die Oberfläche könnte dadurch ernsthaft beschädigt werden. Geben Sie das Grundgerät niemals in die Spülmaschine. Nur der Frittierkorb und der Gittereinsatz sind spülmaschinengeeignet.

## Aufbewahrung

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

# FEHLERBEHEBUNG

| Problem | Ursache | Lösung |
|---|---|---|
| Die Fritteuse lässt sich nicht einschalten. | Der Netzstecker steckt nicht in der Steckdose. | Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. |
| | Sie haben keine Garzeit eingestellt. | Stellen Sie die Garzeit ein. |
| | Der Frittierkorb ist nicht oder nicht richtig eingesetzt. | Setzen Sie den Frittierkorb richtig in das Grundgerät ein. |
| | Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst. | Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst. |
| Die Lebensmittel sind nicht ausreichend gegart. | Im Frittierkorb befinden sich zu viele Lebensmittel. | Bereiten Sie die Lebensmittel in kleineren Portionen zu. |
| | Sie haben eine zu niedrige Temperatur eingestellt. | Erhöhen Sie die Temperatur. |
| | Die Garzeit ist zu kurz. | Verlängern Sie die Garzeit. |
| Die Lebensmittel sind ungleichmäßig gegart. | Manche Lebensmittel müssen etwa nach der Hälfte der Garzeit durchgemischt werden. | Mischen Sie die Lebensmittel durch: Verschieben Sie die Stücke vom Rand in die Mitte und umgekehrt. |
| Vorfrittierte Lebensmittel sind nach dem Garen nicht knusprig genug. | Diese Art vorfrittierter Lebensmittel ist für die Zubereitung in einer Ölfritteuse bestimmt. | Verwenden Sie Lebensmittel, die für die Zubereitung im Backofen oder in der Heißluftfritteuse bestimmt sind. Sie können sie mit etwas Öl bestreichen. |
| Der Frittierkorb lässt sich nicht aus der Fritteuse herausziehen. | Im Frittierkorb befinden sich zu viele Lebensmittel. | Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht und beachten Sie die Markierung für die maximale Füllmenge. |
| Aus der Fritteuse tritt weißer Rauch aus. | Sie bereiten sehr fetthaltige Lebensmittel zu. | Aus fetthaltigen Lebensmitteln tritt beim Garen Fett aus, das sich erhitzt. Bei höheren Temperaturen entsteht dadurch weißer Rauch. Dieser verschwindet nach dem Ausschalten der Fritteuse. Die Funktion der Fritteuse wird dadurch nicht beeinträchtigt. |
| | Im Frittierkorb oder auf dem Gittereinsatz befinden sich Fettreste von der vorherigen Zubereitung. | Reinigen Sie den Frittierkorb und den Gittereinsatz gründlich. |

| Problem | Ursache | Lösung |
|---|---|---|
| Pommes frites aus frischen Kartoffeln werden nicht knusprig. | Sie verwenden keine geeignete Kartoffelsorte. | Verwenden Sie feste und frische Kartoffeln. |
| | Die Kartoffeln wurden vor dem Frittieren nicht von der Stärke befreit und nicht abgetrocknet. | Waschen Sie die Kartoffeln vor dem Frittieren gründlich, um die Stärke zu entfernen, und trocknen Sie sie ab. |
| | Wie knusprig Pommes frites werden, hängt u. a. von der Menge an Öl und Wasser in den Kartoffelstäbchen ab. | Trocknen Sie die rohen Pommes frites gründlich ab, geben Sie dann eine kleine Menge Öl hinzu und mischen Sie alles gut durch. |

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

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

Pokud potřebujete pomoc 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 návod a uschovejte jej pro budoucí potřebu.

1. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
2. Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče odpovídá napětí v zásuvce.
3. Pokud je přívodní kabel poškozen, svěřte jeho výměnu odbornému servisnímu středisku, aby nedošlo ke vzniku nebezpečné situace. Je zakázáno používat spotřebič s poškozeným přívodním kabelem.
4. Tento spotřebič nesmí být zapojen do elektrické zásuvky řízené časovačem nebo spínané na dálku.
5. Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Není určen pro komerční využití.
6. Spotřebič ani napájecí kabel nenamáčejte do kapalin a nevystavujte je dešti ani vlhkosti. Pro ochranu před úrazem elektrickým proudem neponořujte napájecí kabel, vidlici ani tělo fritézy do vody ani do jiné kapaliny.

7. Nezapojujte přístroj do zásuvky a nemanipulujte s ovládacími prvky mokrýma rukama.
8. Během provozu se nedotýkejte vnitřních částí spotřebiče.
9. Spotřebič nesmí být používán v těsné blízkosti vody, v koupelnách, sprchových koutech a v blízkosti bazénů, kde může dojít k pádu do vody nebo k postříkání výrobku vodou.
10. Přívodní kabel neohýbejte přes okraj stolu ani jiné ostré hrany, nekruťte jím ani jej nenechávejte v blízkosti horkých povrchů.
11. Spotřebič vždy používejte na rovném a stabilním povrchu, aby se nemohl převrhnout a aby nedošlo k rozlití horkých kapalin. Nepoužívejte spotřebič ve dřezu, na odkapávací ploše ani na jiných nerovných místech.
12. Spotřebič nestavte na místa, kde by byl vystaven vysokým teplotám od kamen, radiátorů, plynových spotřebičů apod.
13. Spotřebič nestavte na elektrické ani plynové sporáky a trouby.
14. Pokud spotřebič nepoužíváte, nejdříve jej vypněte a poté odpojte od sítě. Při odpojování tahejte vždy za vidlici, nikdy za samotný kabel. Před údržbou a čištěním přístroj vypněte, odpojte od sítě a nechte jej vychladnout. Pro bezpečnou manipulaci a čištění potřebuje spotřebič přibližně 30 minut na vychladnutí.
15. Spotřebič nikdy nezapojujte ani nezapínejte bez fritovací nádoby řádně vložené do těla fritézy.
16. Tělo fritézy neponořujte do vody a nenalévejte do něj žádnou kapalinu. Do vody lze ponořit pouze vyjímatelné díly, tedy fritovací nádobu a podložku. Oba díly lze mýt také v myčce nádobí.
17. Spotřebič je horkovzdušná fritéza, nikoli olejová. Fritovací nádobu nikdy neplňte olejem ani jiným tukem pro smažení v olejové lázni, hrozí nebezpečí požáru a popálení. Malé množství oleje lze použít pouze k potření nebo pokapání potravin.
18. Pravidelně kontrolujte, zda napájecí kabel, vidlice ani samotný spotřebič nejsou poškozené. Pokud zjistíte jakékoli poškození, okamžitě přestaňte spotřebič používat a obraťte se na servis.
19. Nepoužívejte poškozenou nebo prasklou fritovací nádobu.
20. Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než ke kterým je určen.
21. Nepoužívejte spotřebič ve venkovním prostředí.
22. Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
23. Spotřebič uchovávejte ve vnitřním prostředí v suchu.
24. Nepokoušejte se spotřebič opravovat, nastavovat ani měnit jeho díly. Uvnitř nejsou žádné díly opravitelné uživatelem.
25. Na spotřebič nestavte jiné předměty, nedovolte, aby do otvorů vnikla cizí tělesa, a nepoužívejte jej v blízkosti stěn, závěsů apod. Neumísťujte přístroj ke stěně ani na jiné spotřebiče.
26. Spotřebič se při provozu zahřívá. Nezakrývejte žádné otvory ani přívod a výstup vzduchu. Nedotýkejte se horkých povrchů. Vždy používejte rukojeť. Při manipulaci s částmi spotřebiče za provozu používejte vhodné náčiní a kuchyňské rukavice. Zahřátou nádobu a podložku odkládejte pouze na tepluvzdorné povrchy.
27. Nepokoušejte se přenášet horký spotřebič. Při přemísťování spotřebiče obsahujícího horký olej nebo jiné horké kapaliny je nutná mimořádná opatrnost.

28. Buďte opatrní: během smažení horkým vzduchem uniká z výstupních otvorů vzduchu horká pára. Pára je velmi horká! Udržujte od spotřebiče bezpečnou vzdálenost, abyste se nepopálili. Držte ruce a tvář v bezpečné vzdálenosti od páry a od otvorů pro výstup vzduchu. Po vysunutí nádoby ze spotřebiče dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k opaření horkou párou, která se uvolňuje z potravin.
29. Spotřebič nezapínejte, leží-li na boku nebo vzhůru nohama.
30. Používání příslušenství a doplňků, které výrobce nedoporučuje, může vést k ohrožení osob či majetku.
31. Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost za škody způsobené nesprávným použitím nebo neuposlechnutím pokynů v tomto návodu. V případě nesprávného použití nebo nedodržování pokynů zaniká záruka.



**UPOZORNĚNÍ: HORKÝ POVRCH**
Takto označené povrchy se během používání silně zahřívají. Nedotýkejte se jich!

# PŘEHLED




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

### Ovládací panel (obr. B)

**1** Tlačítko pro snížení nastavené teploty nebo času

**2** Tlačítko pro zvýšení nastavené teploty nebo času

**3** Tlačítko pro přechod do režimu vlastního nastavení teploty a času přípravy

**4** Tlačítko k zapnutí/vypnutí funkce Keep Warm (udržování v teple)

**5** Tlačítko k zapnutí/vypnutí funkce ohřevu

**6** Tlačítko k zapnutí/vypnutí funkce rozmrazování

**7** Tlačítko pro výběr přednastaveného programu přípravy pokrmu

**8** Tlačítko pro zapnutí/vypnutí fritézy a spuštění/přerušení přípravy

# TECHNICKÉ PARAMETRY

| | |
|---|---|
| **Napájení** | 220–240 V~ 50/60 Hz |
| **Příkon** | 1500 W |
| **Objem fritovací nádoby** | 5 l |
| **Maximální teplota** | 200 °C |
| **Rozměry (V × Š × H)** | 29,5 × 27,6 × 37,2 cm |
| **Hmotnost** | 4,4 kg |
| **Spotřeba energie ve vypnutém stavu** | 0,3 W |
| **Doba potřebná k tomu, aby zařízení dosáhlo příslušného režimu nebo stavu s nízkou spotřebou energie** | < 20 minut |

# POUŽITÍ

Horkovzdušná fritéza je zdravou a mimořádně univerzální alternativou klasického fritování: pokrmy si zachovají chuť i vůni, ale bez přebytečného tuku. Díky proudění horkého vzduchu připravíte chutné jídlo s malým množstvím oleje nebo zcela bez něj, takže si můžete pochutnat na smažených lahůdkách a přitom dodržovat zásady zdravého životního stylu.

## Před prvním použitím

- Odstraňte ze spotřebiče veškeré obalové materiály.
- Očistěte spotřebič podle pokynů v kapitole „Čištění a údržba“.
- Fritézu postavte na stabilní, rovný a tepluvzdorný povrch v pohodlné pracovní výšce.
- Fritézu používejte vždy zcela sestavenou, tj. s vloženou fritovací nádobou, v níž je umístěna podložka. V opačném případě se fritéza nezapne.
- Vyjměte fritovací nádobu a vyndejte z ní podložku. Oba díly umyjte v teplé vodě s prostředkem na mytí nádobí, opláchněte a otřete suchou utěrkou. Poté je vložte zpět do těla fritézy.
- Doporučujeme nechat fritézu přibližně 10 minut běžet naprázdno při maximální teplotě. Během této doby můžete zaznamenat mírný zápach nebo slabý kouř. Jedná se o normální jev, který časem zmizí.

## Základní ovládání horkovzdušné fritézy

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

**Pokud chcete použít jeden z přednastavených programů**, zapněte fritézu a pomocí tlačítka ⚙ vyberte jeden z programů. Zvolený program je označen rozsvícenou ikonou. Přehled dostupných programů najdete v tabulce níže. Teplota i čas se nastaví automaticky a po dokončení přípravy se fritéza sama vypne. Teplotu i čas lze v případě potřeby upravit.

**Pokud chcete použít vlastní nastavení**, zapněte fritézu a poté stiskněte tlačítko ⏱. Pomocí tlačítek **+** a **–** nastavte požadovanou teplotu přípravy. Poté stiskněte tlačítko ještě jednou a opět pomocí tlačítek **+** a **–** nastavte požadovanou dobu přípravy. Po uplynutí nastaveného času se fritéza vypne.

**Poznámka:**
Během přípravy pokrmu svítí na displeji nápis **Cook**. Po dokončení přípravy se na displeji rozsvítí nápis **Ready**.

## Přehled přednastavených programů

| Program | | Teplota (°C) | | Čas (min) | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Výchozí | Rozsah nastavení | Výchozí | Rozsah nastavení |
| | Kuřecí křídla | 180 | 40–200 | 15 | 1–60 |
| | Hranolky | 190 | 40–200 | 19 | 1–60 |

| Program | Teplota (°C) | | Čas (min) | |
|---|---|---|---|---|
| | Výchozí | Rozsah nastavení | Výchozí | Rozsah nastavení |
| Ryby | 180 | 40–200 | 16 | 1–60 |
| Brambory | 200 | 40–200 | 35 | 1–60 |
| Mražené potraviny | 180 | 40–200 | 12 | 1–60 |
| Steak | 200 | 40–200 | 11 | 1–60 |
| Klobásy | 180 | 40–200 | 10 | 1–60 |
| Zelenina | 180 | 40–200 | 15 | 1–60 |
| Sušení | 100 | 40–200 | 120 | 1–720 |
| Vdolky a koláčky | 170 | 40–200 | 14 | 1–60 |
| Funkce Keep Warm | 65 | 40–100 | 20 | 1–240 |
| Funkce ohřevu | 200 | 40–200 | 6 | 1–60 |
| Funkce rozmrazování | 70 | 40–200 | 10 | 1–60 |

## Použití fritézy s přednastavenými programy přípravy

1. Zapojte vidlici napájecího kabelu do síťové zásuvky a fritézu zapněte tlačítkem ⏻.
2. Tlačítkem ⚙ vyberte jeden z přednastavených programů.
3. Stiskněte tlačítko ⏻ a fritéza se začne předehřívat. Předehřev trvá přibližně 3 až 5 minut. Po jeho dokončení zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí nápis **End**.
4. Opatrně vyjměte fritovací nádobu a naplňte ji potravinami, které chcete připravit. Potraviny vždy pokládejte na podložku. Nádobu vložte zpět do těla fritézy.
5. Po správném vložení nádoby se na displeji zobrazí nastavená doba přípravy. Přípravu spustíte tlačítkem ⏻. Pokud potřebujete dobu přípravy nebo teplotu upravit, stiskněte předtím tlačítko ⏱ a tlačítky **+/–** nastavte požadovanou hodnotu.
6. Některé pokrmy je třeba během přípravy protřepat. V takovém případě vytáhněte nádobu za rukojeť z fritézy. Na displeji se zobrazí „OPEN“ a provoz fritézy se přeruší. Obsah nádoby opatrně protřeste, zasuňte nádobu zpět do fritézy a pokračujte v přípravě.
7. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a fritéza se automaticky vypne.
8. Vyjměte fritovací nádobu a zkontrolujte, zda jsou potraviny řádně opečené. Pokud ještě nejsou hotové, znovu nastavte teplotu a dobu přípravy.
9. Pokud jsou potraviny hotové, vyjměte je z fritovací nádoby pomocí kleští.

Fritézu vypnete dlouhým stisknutím tlačítka ⏻.

**Poznámka:**
Pokud fritovací nádobu vyjmete a do 10 minut ji vložíte zpět, fritéza bude v přípravě pokračovat. Pokud je nádoba vyjmutá déle než 10 minut, fritéza se vypne a po vložení nádoby bude nutné znovu zvolit program přípravy, případně nastavit teplotu a dobu přípravy.

**Poznámka:**
Fritéza je vybavena paměťovým čipem, který uloží naposledy použitý program přípravy nebo nastavenou teplotu a dobu přípravy, pokud byla tato doba alespoň 5 minut. Po opětovném zapnutí fritézy se uložené nastavení načte. Dlouhým stisknutím tlačítka obnovíte výchozí nastavení zvoleného programu. Zazní dvakrát zvukový signál.

## Příprava s vlastním nastavením

1. Po zapnutí fritézy stiskněte tlačítko a rozsvítí se ukazatel teploty (°C). Tlačítky **+/–** nastavte požadovanou teplotu. Teplotu můžete nastavit v rozmezí od 40 do 200 °C.
2. Stiskněte znovu tlačítko a rozsvítí se ukazatel doby přípravy (min). Tlačítky **+/–** nastavte požadovanou dobu přípravy v rozmezí od 1 do 60 minut.
3. Stiskněte tlačítko a fritéza se spustí.

## Funkce Keep Warm

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

1. Po dokončení přípravy stiskněte tlačítko .
2. Stiskněte tlačítko a rozsvítí se ukazatel teploty (°C). Tlačítky **+/–** nastavte požadovanou teplotu. Teplotu můžete nastavit v rozmezí od 40 do 100 °C.
3. Stiskněte znovu tlačítko a rozsvítí se ukazatel doby přípravy (min). Tlačítky **+/–** nastavte dobu, po kterou bude fritéza udržovat připravené jídlo teplé. Dobu můžete nastavit v rozmezí od 1 do 240 minut.
4. Stiskněte tlačítko a funkce Keep Warm se spustí.
5. Po uplynutí nastavené doby se fritéza automaticky vypne.

## Funkce ohřevu

Funkce ohřevu slouží k ohřátí již připraveného jídla, aniž by došlo k jeho opětovnému opečení či osmažení.

1. Na fritovací podložku položte potraviny, které chcete ohřát. Fritovací nádobu vložte do fritézy.
2. Stiskněte tlačítko .
3. Stiskněte tlačítko a rozsvítí se ukazatel teploty (°C). Tlačítky **+/–** nastavte požadovanou teplotu. Teplotu můžete nastavit v rozmezí od 40 do 200 °C.
4. Stiskněte znovu tlačítko a rozsvítí se ukazatel doby přípravy (min). Tlačítky **+/–** nastavte požadovanou dobu ohřevu. Dobu můžete nastavit v rozmezí od 1 do 60 minut.
5. Stiskněte tlačítko a ohřev se spustí.
6. Po uplynutí nastavené doby se fritéza automaticky vypne.

## Funkce rozmrazování

Funkce rozmrazování slouží k šetrnému rozmrazení potravin, například masa, drůbeže, ryb nebo pečiva, před jejich další úpravou. Výchozí nastavení je 70 °C a 10 minut. Teplotu i čas můžete upravit v rozsahu uvedeném v tabulce programů.

1. Zmrazené potraviny rozložte v jedné vrstvě na podložku ve fritovací nádobě a nádobu zcela zasuňte do těla fritézy.
2. Po zapnutí přístroje stiskněte tlačítko (⏲). Na displeji se střídavě zobrazuje výchozí teplota a čas.
3. Chcete-li nastavení změnit, stiskněte tlačítko (°C/°F) a hodnotu upravte tlačítky „+“ a „–“.
4. Rozmrazování spustíte tlačítkem (⏻). Po uplynutí nastavené doby zazní zvukový signál.

### Tipy pro rozmrazování

- Potraviny nerozmrazujte v plastovém obalu.
- Silnější kusy potřebují delší dobu. V polovině rozmrazování vytáhněte fritovací nádobu a potraviny otočte. Po zasunutí nádoby zpět bude fritéza pokračovat v provozu.
- Stav potravin průběžně kontrolujte, aby se tenké okraje nezačaly propékat.
- Rozmrazené maso, drůbež a ryby ihned tepelně upravte a znovu je nezmrazujte.

## Vypnutí zvukové indikace

Zvukovou indikaci vypnete současným podržením tlačítek (🔔) a (🔔) v pohotovostním režimu.
Opětovným současným stisknutím těchto tlačítek zvukovou indikaci znovu zapnete.

## Upozornění při manipulaci

Nevyklápějte jídlo z nádoby přímo do mísy nebo na talíř, protože na dně nádoby se může shromažďovat přebytečný olej, který by se vylil na jídlo.
Fritovací nádobu pokládejte vždy na tepluvzdorný povrch, např. dřevěné prkénko.
Dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se nepopálili o zahřátý povrch.
Při manipulaci se zahřátou nádobou používejte ochranné kuchyňské chňapky.
K vyjímání potravin z nádoby používejte kuchyňské kleště nebo jiné vhodné náčiní.
Nevyjímejte potraviny rukama. Hrozí vážné popálení.

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním fritézu odpojte od sítě a nechte ji zcela vychladnout.



**Varování:**
Nikdy neponořujte tělo fritézy, napájecí kabel ani vidlici do vody ani do jiné tekutiny.

Pro důkladné vyčištění ponořte fritovací nádobu a podložku do vody. K čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, hrozí poškození nepřilnavého povlaku a pokovených povrchů.
Fritovací nádobu a podložku umyjte v horké vodě se saponátem nebo v myčce nádobí.
Vnější plášť fritézy otřete suchým hadříkem nebo houbičkou navlhčenou v teplé vodě s trochou kuchyňského saponátu. Poté otřete povrch čistou utěrkou dosucha.



**Varování:**
K čištění žádné části spotřebiče nepoužívejte umělohmotné ani kovové drátěnky, hrubé čisticí prostředky, chemikálie, benzín, rozpouštědla ani jiné podobné látky. Mohlo by dojít k vážnému poškození povrchové úpravy. Tělo fritézy do myčky nádobí nikdy nevkládejte. V myčce lze mýt pouze fritovací nádobu a podložku.

### Uložení

Před uložením se ujistěte, že je fritéza vychladlá a čistá.
Uložte fritézu na suché a dobře větrané místo mimo dosah dětí a domácích zvířat. Na spotřebič nepokládejte žádné předměty.

# ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

| Problém | Příčina | Řešení |
|---|---|---|
| Fritéza se nezapne. | Vidlice není zapojena do síťové zásuvky. | Zapojte vidlici do síťové zásuvky. |
| | Nenastavili jste dobu přípravy. | Nastavte dobu přípravy. |
| | Fritovací nádoba není vložená nebo není vložená správně. | Vložte fritovací nádobu správně do těla fritézy. |
| | Aktivovala se tepelná pojistka proti přehřátí. | Obraťte se na autorizovaný servis. |
| Potraviny nejsou dostatečně propečené. | Ve fritovací nádobě je příliš mnoho potravin. | Připravujte potraviny v menších dávkách. |
| | Nastavili jste příliš nízkou teplotu. | Zvyšte teplotu. |
| | Doba přípravy je příliš krátká. | Prodlužte dobu přípravy. |
| Potraviny jsou nerovnoměrně propečené. | Některé typy potravin je třeba přibližně v polovině přípravy promíchat. | Promíchejte potraviny: ty z okraje přesuňte do středu, a naopak. |
| Opečené předsmažené potraviny nejsou dostatečně křupavé. | Daný typ předsmažené potraviny je určený k přípravě v olejové fritéze. | Opékejte potraviny, které jsou určeny k přípravě v troubě nebo horkovzdušné fritéze. Můžete je potřít malým množstvím oleje. |
| Fritovací nádobu není možné vyjmout z fritézy. | Ve fritovací nádobě je příliš mnoho potravin. | Nepřeplňujte fritovací nádobu, řiďte se ryskou maximálního naplnění. |

| Problém | Příčina | Řešení |
|---|---|---|
| Z fritézy vychází bílý kouř. | Opékáte potraviny s vysokým obsahem tuku. | Z potravin s vysokým obsahem tuku se při opékání uvolňuje tuk, který se zahřívá. Při vyšší teplotě pak vzniká bílý kouř. Ten po vypnutí fritézy zmizí. Tento jev nemá vliv na funkčnost fritézy. |
| | V nádobě či na podložce zůstaly zbytky tuku z předchozí přípravy. | Řádně vyčistěte nádobu a podložku. |
| Hranolky z čerstvých brambor nejsou křupavé. | Nepoužíváte vhodný typ brambor. | Používejte pevné a čerstvé brambory. |
| | Brambory nebyly před smažením zbaveny škrobu a osušeny. | Brambory před smažením důkladně opláchněte, aby se zbavily škrobu, a osušte je. |
| | Křupavost hranolků závisí mj. na množství oleje a vody v hranolkách. | Syrové hranolky řádně osušte, poté přidejte malé množství oleje a důkladně promíchejte. |

**Ďakujeme, že ste si kúpili spotrebič značky SIGURO. Sme vďační za vašu dôveru a je nám potešením predstaviť vám prístroj na nasledujúcich stranách a zoznámiť vás so všetkými jeho funkciami a možnosťami použitia.**

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

Ak potrebujete pomoc s rozsiahlejšou údržbou alebo opravou výrobku, ktorá si 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 uvedené kontakty môžete využiť aj pri všetkých reklamáciách a pozáručnom servise.

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

# BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE



**Pred použitím si pozorne prečítajte tento návod a uschovajte ho na budúce použitie.**

1. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodného kábla.
2. Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že napätie uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedá napätiu v zásuvke.
3. Ak je prívodný kábel poškodený, zverte jeho výmenu odbornému servisnému stredisku, aby nevznikla nebezpečná situácia. Je zakázané používať spotrebič s poškodeným prívodným káblom.
4. Tento spotrebič nesmie byť zapojený do elektrickej zásuvky ovládanej časovačom alebo spínanej na diaľku.
5. Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Nie je určený na komerčné využitie.
6. Spotrebič ani napájací kábel neponárajte do kvapalín a nevystavujte ich dažďu ani vlhkosti. Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom neponárajte napájací kábel, zástrčku ani telo fritézy do vody ani do inej kvapaliny.

7. Nezapájajte spotrebič do zásuvky a nemanipulujte s ovládacími prvkami mokrými rukami.
8. Počas prevádzky sa nedotýkajte vnútorných častí spotrebiča.
9. Spotrebič sa nesmie používať v tesnej blízkosti vody, v kúpeľniach, sprchových kútoch a v blízkosti bazénov, kde môže spadnúť do vody alebo môže byť postriekaný vodou.
10. Prívodný kábel neohýbajte cez okraj stola ani cez iné ostré hrany, neskrúcajte ho ani ho nenechávajte v blízkosti horúcich povrchov.
11. Spotrebič vždy používajte na rovnom a stabilnom povrchu, aby sa nemohol prevrhnúť a aby nedošlo k vyliatiu horúcich kvapalín. Spotrebič nepoužívajte v dreze, na odkvapkávacej ploche ani na iných nerovných miestach.
12. Spotrebič neumiestňujte na miesta, kde by bol vystavený vysokým teplotám z pecí, radiátorov, plynových spotrebičov a pod.
13. Spotrebič neumiestňujte na elektrické ani plynové sporáky ani do rúr na pečenie.
14. Keď spotrebič nepoužívate, najskôr ho vypnite a potom odpojte od siete. Pri odpájaní vždy ťahajte za zástrčku, nikdy nie za samotný kábel. Pred údržbou a čistením spotrebič vypnite, odpojte od siete a nechajte ho vychladnúť. Aby sa so spotrebičom dalo bezpečne manipulovať a čistiť ho, potrebuje približne 30 minút na vychladnutie.
15. Spotrebič nikdy nezapájajte ani nezapínajte bez fritovacieho koša riadne vloženého do tela fritézy.
16. Telo fritézy neponárajte do vody a nenalievajte doň žiadnu kvapalinu. Do vody je možné ponoriť iba vyberateľné diely, teda fritovací kôš a mriežku. Oba diely je možné umývať aj v umývačke riadu.
17. Tento spotrebič je teplovzdušná fritéza, nie olejová. Fritovací kôš nikdy neplňte olejom ani iným tukom na vyprážanie v olejovom kúpeli, hrozí nebezpečenstvo požiaru a popálenia. Malé množstvo oleja možno použiť iba na potretie alebo pokvapkanie potravín.
18. Pravidelne kontrolujte, či napájací kábel, zástrčka ani samotný spotrebič nie sú poškodené. Ak zistíte akékoľvek poškodenie, okamžite prestaňte spotrebič používať a obráťte sa na servis.
19. Nepoužívajte poškodený ani prasknutý fritovací kôš.
20. Spotrebič nepoužívajte na iné účely, než na aké je určený.
21. Spotrebič nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.
22. Počas prevádzky nenechávajte spotrebič bez dozoru.
23. Spotrebič uchovávajte vo vnútornom prostredí v suchu.
24. Nepokúšajte sa spotrebič opravovať, nastavovať ani meniť jeho diely. Vo vnútri nie sú žiadne diely, ktoré by mohol opravovať používateľ.
25. Na spotrebič neklaďte iné predmety, zabráňte vniknutiu cudzích telies do otvorov a nepoužívajte ho v blízkosti stien, záclon a pod. Neumiestňujte prístroj k stene ani na iné spotrebiče.
26. Spotrebič sa počas prevádzky zahrieva. Nezakrývajte žiadne otvory ani prívod a výstup vzduchu. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Vždy používajte rukoväť. Pri manipulácii s časťami spotrebiča počas prevádzky používajte vhodné kuchynské náčinie a rukavice. Zohriaty fritovací kôš a mriežku odkladajte iba na tepluvzdorné povrchy.

27. Nepokúšajte sa prenášať horúci spotrebič. Pri premiestňovaní spotrebiča, ktorý obsahuje horúci olej alebo iné horúce kvapaliny, je nutná mimoriadna opatrnosť.
28. Buďte opatrní: počas vyprážania horúcim vzduchom uniká z výstupných otvorov vzduchu horúca para. Para je veľmi horúca! Udržujte od spotrebiča bezpečnú vzdialenosť, aby ste sa nepopálili. Ruky a tvár držte v bezpečnej vzdialenosti od pary a od otvorov na výstup vzduchu. Po vysunutí fritovacieho koša zo spotrebiča buďte mimoriadne opatrní, aby ste sa neobarili horúcou parou, ktorá sa uvoľňuje z potravín.
29. Spotrebič nezapínajte, ak leží na boku alebo hore nohami.
30. Používanie príslušenstva a doplnkov, ktoré výrobca neodporúča, môže viesť k ohrozeniu osôb alebo majetku.
31. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnym použitím alebo nedodržaním pokynov v tomto návode. V prípade nesprávneho použitia alebo nedodržiavania pokynov zaniká záruka.



**UPOZORNENIE: HORÚCI POVRCH**
Takto označené povrchy sa počas používania silno zahrievajú. Nedotýkajte sa ich!

# PREHĽAD

**1** Displej
**2** Ovládacie tlačidlá
**3** Ikony prednastavených programov
**4** Telo fritézy
**5** Mriežka
**6** Fritovací kôš




### Ovládací panel (obr. B)

**1** Tlačidlo na zníženie nastavenej teploty alebo času

**2** Tlačidlo na zvýšenie nastavenej teploty alebo času

**3** Tlačidlo na prechod do režimu vlastného nastavenia teploty a času prípravy

**4** Tlačidlo na zapnutie/vypnutie funkcie Keep Warm (udržiavanie v teple)

**5** Tlačidlo na zapnutie/vypnutie funkcie ohrevu

**6** Tlačidlo na zapnutie/vypnutie funkcie rozmrazovania

**7** Tlačidlo na výber prednastaveného programu prípravy jedla

**8** Tlačidlo na zapnutie/vypnutie fritézy a spustenie/prerušenie prípravy

# TECHNICKÉ PARAMETRE

| | |
|---|---|
| **Napájanie** | 220–240 V~ 50/60 Hz |
| **Príkon** | 1500 W |
| **Objem fritovacieho koša** | 5 l |
| **Maximálna teplota** | 200 °C |
| **Rozmery (V × Š × H)** | 29,5 × 27,6 × 37,2 cm |
| **Hmotnosť** | 4,4 kg |
| **Spotreba energie vo vypnutom stave** | 0,3 W |
| **Čas potrebný na to, aby zariadenie dosiahlo príslušný režim alebo stav s nízkou spotrebou energie** | < 20 minút |

# POUŽITIE

Teplovzdušná fritéza je zdravou a mimoriadne univerzálnou alternatívou klasického vyprážania: jedlá si zachovajú chuť aj vôňu, ale bez prebytočného tuku. Vďaka prúdeniu horúceho vzduchu pripravíte chutné jedlo s malým množstvom oleja alebo úplne bez neho, takže si môžete pochutnať na vyprážaných dobrotách a pritom dodržiavať zásady zdravého životného štýlu.

## Pred prvým použitím

- Odstráňte zo spotrebiča všetky obalové materiály.
- Spotrebič vyčistite podľa pokynov v kapitole „Čistenie a údržba“.
- Fritézu postavte na stabilný, rovný a tepluvzdorný povrch v pohodlnej pracovnej výške.
- Fritézu vždy používajte úplne zostavenú, t. j. s vloženým fritovacím košom, v ktorom je umiestnená mriežka. V opačnom prípade sa fritéza nezapne.
- Vysuňte fritovací kôš a vyberte z neho mriežku. Oba diely umyte v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu, opláchnite a utrite suchou utierkou. Potom ich vložte späť do tela fritézy.
- Odporúčame nechať fritézu približne 10 minút bežať naprázdno pri maximálnej teplote. Počas tejto doby môžete zaznamenať mierny zápach alebo slabý dym. Ide o normálny jav, ktorý časom zmizne.

## Základné ovládanie teplovzdušnej fritézy

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

**Ak chcete použiť jeden z prednastavených programov**, zapnite fritézu a pomocou tlačidla ⚙ vyberte jeden z programov. Zvolený program je označený rozsvietenou ikonou. Prehľad dostupných programov nájdete v tabuľke nižšie. Teplota aj čas sa nastavia automaticky a po dokončení prípravy sa fritéza sama vypne. Teplotu aj čas je možné v prípade potreby upraviť.

**Ak chcete použiť vlastné nastavenie**, zapnite fritézu a potom stlačte tlačidlo °C/℉. Pomocou tlačidiel **+** a **–** nastavte požadovanú teplotu prípravy. Potom stlačte tlačidlo ešte raz a opäť pomocou tlačidiel **+** a **–** nastavte požadovaný čas prípravy. Po uplynutí nastaveného času sa fritéza vypne.

**Poznámka:**
Počas prípravy jedla svieti na displeji nápis **Cook**. Po dokončení prípravy sa na displeji rozsvieti nápis **Ready**.

## Prehľad prednastavených programov

| Program | | Teplota (°C) | | Čas (min) | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Predvolená | Rozsah nastavenia | Predvolený | Rozsah nastavenia |
| | Kuracie krídla | 180 | 40–200 | 15 | 1–60 |
| | Hranolčeky | 190 | 40–200 | 19 | 1–60 |

| Program | Teplota (°C) | | Čas (min) | |
|---|---|---|---|---|
| | Predvolená | Rozsah nastavenia | Predvolený | Rozsah nastavenia |
| Ryby | 180 | 40–200 | 16 | 1–60 |
| Zemiaky | 200 | 40–200 | 35 | 1–60 |
| Mrazené potraviny | 180 | 40–200 | 12 | 1–60 |
| Steak | 200 | 40–200 | 11 | 1–60 |
| Klobásy | 180 | 40–200 | 10 | 1–60 |
| Zelenina | 180 | 40–200 | 15 | 1–60 |
| Sušenie | 100 | 40–200 | 120 | 1–720 |
| Koláče a pečivo | 170 | 40–200 | 14 | 1–60 |
| Funkcia Keep Warm | 65 | 40–100 | 20 | 1–240 |
| Funkcia ohrevu | 200 | 40–200 | 6 | 1–60 |
| Funkcia rozmrazovania | 70 | 40–200 | 10 | 1–60 |

## Použitie fritézy s prednastavenými programami prípravy

1. Zapojte zástrčku napájacieho kábla do sieťovej zásuvky a fritézu zapnite tlačidlom ⏻.
2. Tlačidlom ⚙ vyberte jeden z prednastavených programov.
3. Stlačte tlačidlo ⏻ a fritéza sa začne predhrievať. Predhrievanie trvá približne 3 až 5 minút. Po jeho dokončení zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí nápis **End**.
4. Opatrne vysuňte fritovací kôš a naplňte ho potravinami, ktoré chcete pripraviť. Potraviny vždy ukladajte na mriežku. Kôš vložte späť do tela fritézy.
5. Po správnom vložení koša sa na displeji zobrazí nastavený čas prípravy. Prípravu spustíte tlačidlom ⏻. Ak potrebujete čas prípravy alebo teplotu upraviť, stlačte predtým tlačidlo °C/℉ a tlačidlami **+/–** nastavte požadovanú hodnotu.
6. Niektoré jedlá je potrebné počas prípravy pretriasť. V takom prípade vytiahnite kôš za rukoväť z fritézy. Na displeji sa zobrazí „OPEN“ a prevádzka fritézy sa preruší. Obsah koša opatrne pretraste, zasuňte kôš späť do fritézy a pokračujte v príprave.
7. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a fritéza sa automaticky vypne.
8. Vysuňte fritovací kôš a skontrolujte, či sú potraviny riadne opečené. Ak ešte nie sú hotové, znova nastavte teplotu a čas prípravy.
9. Ak sú potraviny hotové, vyberte ich z fritovacieho koša pomocou klieští.

Fritézu vypnete dlhým stlačením tlačidla ⏻.

**Poznámka:**
Ak fritovací kôš vyberiete a do 10 minút ho vložíte späť, fritéza bude v príprave pokračovať. Ak je kôš vybratý dlhšie ako 10 minút, fritéza sa vypne a po vložení koša bude potrebné znova zvoliť program prípravy, prípadne nastaviť teplotu a čas prípravy.

**Poznámka:**
Fritéza je vybavená pamäťovým čipom, ktorý uloží naposledy použitý program prípravy alebo nastavenú teplotu a čas prípravy, ak tento čas bol aspoň 5 minút. Po opätovnom zapnutí fritézy sa uložené nastavenie načíta. Dlhým stlačením tlačidla obnovíte predvolené nastavenie zvoleného programu. Dvakrát zaznie zvukový signál.

## Príprava s vlastným nastavením

1. Po zapnutí fritézy stlačte tlačidlo a rozsvieti sa ukazovateľ teploty (°C). Tlačidlami **+/–** nastavte požadovanú teplotu. Teplotu môžete nastaviť v rozsahu od 40 do 200 °C.
2. Znova stlačte tlačidlo a rozsvieti sa ukazovateľ času prípravy (min). Tlačidlami **+/–** nastavte požadovaný čas prípravy v rozsahu od 1 do 60 minút.
3. Stlačte tlačidlo a fritéza sa spustí.

## Funkcia Keep Warm

Funkcia Keep Warm udržiava pripravené jedlo teplé počas vami nastaveného času.

1. Po dokončení prípravy stlačte tlačidlo .
2. Stlačte tlačidlo a rozsvieti sa ukazovateľ teploty (°C). Tlačidlami **+/–** nastavte požadovanú teplotu. Teplotu môžete nastaviť v rozsahu od 40 do 100 °C.
3. Znova stlačte tlačidlo a rozsvieti sa ukazovateľ času prípravy (min). Tlačidlami **+/–** nastavte čas, počas ktorého bude fritéza udržiavať pripravené jedlo teplé. Čas môžete nastaviť v rozsahu od 1 do 240 minút.
4. Stlačte tlačidlo a funkcia Keep Warm sa spustí.
5. Po uplynutí nastaveného času sa fritéza automaticky vypne.

## Funkcia ohrevu

Funkcia ohrevu slúži na zohriatie už pripraveného jedla bez toho, aby sa znova opieklo alebo vyprážalo.

1. Na mriežku položte potraviny, ktoré chcete zohriať. Fritovací kôš vložte do fritézy.
2. Stlačte tlačidlo .
3. Stlačte tlačidlo a rozsvieti sa ukazovateľ teploty (°C). Tlačidlami **+/–** nastavte požadovanú teplotu. Teplotu môžete nastaviť v rozsahu od 40 do 200 °C.
4. Znova stlačte tlačidlo a rozsvieti sa ukazovateľ času prípravy (min). Tlačidlami **+/–** nastavte požadovaný čas ohrevu. Čas môžete nastaviť v rozsahu od 1 do 60 minút.
5. Stlačte tlačidlo a ohrev sa spustí.
6. Po uplynutí nastaveného času sa fritéza automaticky vypne.

## Funkcia rozmrazovania

Funkcia rozmrazovania slúži na šetrné rozmrazenie potravín, napríklad mäsa, hydiny, rýb alebo pečiva, pred ich ďalšou úpravou. Predvolené nastavenie je 70 °C a 10 minút. Teplotu aj čas môžete upraviť v rozsahu uvedenom v tabuľke programov.

1. Zmrazené potraviny rozložte v jednej vrstve na mriežku vo fritovacom koši a kôš úplne zasuňte do tela fritézy.

2. Po zapnutí prístroja stlačte tlačidlo . Na displeji sa striedavo zobrazuje predvolená teplota a čas.
3. Ak chcete nastavenie zmeniť, stlačte tlačidlo a hodnotu upravte tlačidlami „+“ a „–“.
4. Rozmrazovanie spustíte tlačidlom . Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál.

### Tipy na rozmrazovanie

- Potraviny nerozmrazujte v plastovom obale.
- Hrubšie kusy potrebujú dlhší čas. V polovici rozmrazovania vysuňte fritovací kôš a potraviny otočte. Po zasunutí koša späť bude fritéza pokračovať v prevádzke.
- Stav potravín priebežne kontrolujte, aby sa tenké okraje nezačali prepekať.
- Rozmrazené mäso, hydinu a ryby ihneď tepelne upravte a znova ich nezmrazujte.

## Vypnutie zvukovej signalizácie

Zvukovú signalizáciu vypnete súčasným podržaním tlačidiel a v pohotovostnom režime.
Opätovným súčasným stlačením týchto tlačidiel zvukovú signalizáciu znova zapnete.

## Upozornenie pri manipulácii

Jedlo z koša nevyklápajte priamo do misy ani na tanier, pretože na dne koša sa môže zhromažďovať prebytočný olej, ktorý by sa vylial na jedlo.
Fritovací kôš vždy odkladajte na tepluvzdorný povrch, napr. drevenú dosku.
Dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby ste sa nepopálili o zohriaty povrch.
Pri manipulácii so zohriatym košom používajte ochranné kuchynské chňapky.
Na vyberanie potravín z koša používajte kuchynské kliešte alebo iné vhodné náčinie.
Potraviny nevyberajte rukami. Hrozí vážne popálenie.

# ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením fritézu odpojte od siete a nechajte ju úplne vychladnúť.

**Varovanie:**
Nikdy neponárajte telo fritézy, napájací kábel ani zástrčku do vody ani do inej kvapaliny.

Na dôkladné vyčistenie ponorte fritovací kôš a mriežku do vody. Na čistenie nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, hrozí poškodenie nepriľnavej vrstvy a pokovovaných povrchov.
Fritovací kôš a mriežku umyte v horúcej vode so saponátom alebo v umývačke riadu.
Vonkajší plášť fritézy utrite suchou handričkou alebo hubkou navlhčenou v teplej vode s trochou kuchynského saponátu. Potom povrch utrite dosucha čistou utierkou.

**Varovanie:**
Na čistenie žiadnej časti spotrebiča nepoužívajte plastové ani kovové drôtenky, hrubé čistiace prostriedky, chemikálie, benzín, rozpúšťadlá ani iné podobné látky. Mohlo by dôjsť k vážnemu poškodeniu povrchovej úpravy. Telo fritézy nikdy nevkladajte do umývačky riadu. V umývačke riadu je možné umývať iba fritovací kôš a mriežku.

### Uloženie

Pred uložením sa uistite, že fritéza je vychladnutá a čistá.
Fritézu uložte na suché a dobre vetrané miesto mimo dosahu detí a domácich zvierat.
Na spotrebič neklaďte žiadne predmety.

# RIEŠENIE PROBLÉMOV

| Problém | Príčina | Riešenie |
|---|---|---|
| Fritéza sa nezapne. | Zástrčka nie je zapojená do sieťovej zásuvky. | Zapojte zástrčku do sieťovej zásuvky. |
| | Nenastavili ste čas prípravy. | Nastavte čas prípravy. |
| | Fritovací kôš nie je vložený alebo nie je vložený správne. | Vložte fritovací kôš správne do tela fritézy. |
| | Aktivovala sa tepelná poistka proti prehriatiu. | Obráťte sa na autorizovaný servis. |
| Potraviny nie sú dostatočne prepečené. | Vo fritovacom koši je príliš veľa potravín. | Pripravujte potraviny v menších dávkach. |
| | Nastavili ste príliš nízku teplotu. | Zvýšte teplotu. |
| | Čas prípravy je príliš krátky. | Predĺžte čas prípravy. |
| Potraviny sú nerovnomerne prepečené. | Niektoré druhy potravín je potrebné približne v polovici prípravy premiešať. | Premiešajte potraviny: tie z okraja presuňte do stredu a naopak. |
| Opečené predvyprážané potraviny nie sú dostatočne chrumkavé. | Daný druh predvyprážaných potravín je určený na prípravu v olejovej fritéze. | Opekajte potraviny, ktoré sú určené na prípravu v rúre alebo teplovzdušnej fritéze. Môžete ich potrieť malým množstvom oleja. |
| Fritovací kôš nie je možné vybrať z fritézy. | Vo fritovacom koši je príliš veľa potravín. | Fritovací kôš neprepĺňajte, riaďte sa ryskou maximálneho naplnenia. |
| Z fritézy vychádza biely dym. | Opekáte potraviny s vysokým obsahom tuku. | Z potravín s vysokým obsahom tuku sa pri opekaní uvoľňuje tuk, ktorý sa zahrieva. Pri vyššej teplote potom vzniká biely dym. Ten po vypnutí fritézy zmizne. Tento jav nemá vplyv na funkčnosť fritézy. |
| | V koši alebo na mriežke zostali zvyšky tuku z predchádzajúcej prípravy. | Riadne vyčistite kôš a mriežku. |

| Problém | Príčina | Riešenie |
|---|---|---|
| Hranolčeky z čerstvých zemiakov nie sú chrumkavé. | Nepoužívate vhodný druh zemiakov. | Používajte pevné a čerstvé zemiaky. |
| | Zemiaky neboli pred vyprážaním zbavené škrobu a osušené. | Zemiaky pred vyprážaním dôkladne opláchnite, aby sa zbavili škrobu, a osušte ich. |
| | Chrumkavosť hranolčekov závisí okrem iného od množstva oleja a vody v hranolčekoch. | Surové hranolčeky dôkladne osušte, potom pridajte malé množstvo oleja a dôkladne premiešajte. |

**Köszönjük, hogy a SIGURO márka készülékét választotta. Hálásak vagyunk a bizalmáért, és örömmel mutatjuk be a következő oldalakon a készüléket, valamint annak összes funkcióját és felhasználási módját.**

Hiszünk az igazságos és felelős társadalomban, ezért csak olyan beszállítókkal dolgozunk együtt, amelyek megfelelnek a munkavállalók érdekeinek védelmére, a kizsákmányolásuk megelőzésére és a tisztességes munkakörülményekre vonatkozó szigorú követelményeinknek.

Ha segítségre van szüksége a termék olyan nagyobb karbantartásához vagy javításához, amely a belső részeinek megbontásával jár, forduljon hivatalos szervizünkhöz a siguro@alza.cz e-mail-címen, vagy hívja az eladó ügyfélszolgálatát. Az Ön kényelme érdekében a termékkel kapcsolatos problémák megoldására szolgáló elérhetőségeinket egységesítettük, így a fenti elérhetőségeken bármilyen reklamációt és garancián túli szervizigényt is bejelenthet.

A használati útmutató legfrissebb változatát a www.siguro.net weboldalon találja.

# BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK



## Használat előtt figyelmesen olvassa el ezt az útmutatót, és őrizze meg későbbi használatra.

1. Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértették az ezzel járó veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek és felügyelet alatt állnak. 8 évesnél fiatalabb gyermekeket tartsa távol a készüléktől és annak hálózati kábelétől.
2. Mielőtt a készüléket a konnektorhoz csatlakoztatja, győződjön meg arról, hogy a készülék adattábláján feltüntetett feszültség megegyezik a hálózati feszültséggel.
3. Ha a hálózati kábel megsérült, a veszélyhelyzetek elkerülése érdekében cseréltesse ki szakszervizben. Sérült hálózati kábellel a készüléket tilos használni.
4. A készüléket tilos időkapcsolóval vezérelt vagy távolról kapcsolt konnektorhoz csatlakoztatni.
5. A készülék kizárólag háztartási használatra készült. Kereskedelmi célú használatra nem alkalmas.

6. A készüléket és a hálózati kábelt ne merítse folyadékba, és ne tegye ki esőnek vagy nedvességnek. Az áramütés elkerülése érdekében a hálózati kábelt, a csatlakozódugót és a fritőz főegységét ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
7. Nedves kézzel ne csatlakoztassa a készüléket a konnektorhoz, és ne nyúljon a kezelőszervekhez.
8. Működés közben ne érintse meg a készülék belső részeit.
9. A készüléket tilos víz közvetlen közelében, fürdőszobában, zuhanyzóban és úszómedence mellett használni, ahol vízbe eshet, vagy víz fröccsenhet rá.
10. A hálózati kábelt ne hajlítsa át az asztal szélén vagy más éles peremen, ne csavarja meg, és ne hagyja forró felületek közelében.
11. A készüléket mindig sík és stabil felületen használja, hogy ne borulhasson fel, és ne ömölhessen ki belőle forró folyadék. Ne használja a készüléket mosogatóban, csepegtetőtálcán vagy más egyenetlen felületen.
12. Ne helyezze a készüléket olyan helyre, ahol kályhák, radiátorok, gázkészülékek vagy hasonló hőforrások magas hőmérsékletének lenne kitéve.
13. Ne helyezze a készüléket elektromos vagy gáztűzhelyre, illetve sütőbe.
14. Ha a készüléket nem használja, először kapcsolja ki, majd húzza ki a konnektorból. A készülék áramtalanításakor mindig a csatlakozódugót húzza, soha ne magát a kábelt. Karbantartás és tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a konnektorból, és hagyja kihűlni. A biztonságos kezeléshez és tisztításhoz a készüléknek körülbelül 30 percre van szüksége a kihűléshez.
15. Soha ne csatlakoztassa és ne kapcsolja be a készüléket, ha a sütőkosár nincs megfelelően behelyezve a főegységbe.
16. A fritőz főegységét ne merítse vízbe, és ne töltsön bele semmilyen folyadékot. Vízbe csak a kivehető részeket, vagyis a sütőkosarat és a sütőrácsot szabad meríteni. Mindkét alkatrész mosogatógépben is mosható.
17. Ez a készülék forrólevegős fritőz, nem olajsütő. A sütőkosarat soha ne töltse meg olajjal vagy más zsiradékkal bő olajban sütéshez, mert ez tűz- és égésveszéllyel jár. Kevés olajat csak az ételek lekenésére vagy meglocsolására használjon.
18. Rendszeresen ellenőrizze, hogy a hálózati kábel, a csatlakozódugó és maga a készülék nem sérült-e. Ha bármilyen sérülést észlel, azonnal hagyja abba a készülék használatát, és forduljon a szervizhez.
19. Ne használjon sérült vagy repedt sütőkosarat.
20. A készüléket kizárólag rendeltetésszerűen használja.
21. Ne használja a készüléket szabadban.
22. Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
23. A készüléket beltérben, száraz helyen tárolja.
24. Ne kísérelje meg a készüléket javítani, beállítani vagy alkatrészeit kicserélni. A készülék belsejében nincsenek a felhasználó által javítható alkatrészek.
25. Ne helyezzen tárgyakat a készülékre, ügyeljen arra, hogy idegen tárgyak ne kerüljenek a nyílásokba, és ne használja a készüléket falak, függönyök

stb. közelében. Ne állítsa a készüléket közvetlenül a falhoz vagy más készülékekre.

26. A készülék működés közben felmelegszik. Ne takarja le a nyílásokat, a levegőbemenetet és a levegőkimenetet. Ne érintse meg a forró felületeket. Mindig a fogantyút használja. Ha működés közben a készülék részeivel dolgozik, használjon megfelelő konyhai eszközöket és edényfogó kesztyűt. A felforrósodott sütőkosarat és sütőrácsot csak hőálló felületre tegye le.
27. Ne próbálja meg a forró készüléket áthelyezni. Forró olajat vagy más forró folyadékot tartalmazó készülék mozgatásakor rendkívüli óvatossággal járjon el.
28. Legyen óvatos: forrólevegős sütés közben a levegőkimeneti nyílásokon forró gőz távozik. A gőz nagyon forró! Az égési sérülések elkerülése érdekében tartson biztonságos távolságot a készüléktől. Kezét és arcát tartsa biztonságos távolságban a gőztől és a levegőkimeneti nyílásoktól. Amikor kihúzza a sütőkosarat a készülékből, legyen különösen óvatos, hogy az ételből felszabaduló forró gőz ne okozzon forrázást.
29. Ne kapcsolja be a készüléket, ha az oldalára vagy fejjel lefelé fordítva fekszik.
30. A gyártó által nem javasolt tartozékok és kiegészítők használata személyi sérülést vagy anyagi kárt okozhat.
31. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból vagy az útmutatóban foglalt utasítások be nem tartásából eredő károkért. Helytelen használat vagy az utasítások be nem tartása esetén a garancia érvényét veszti.



**FIGYELEM: FORRÓ FELÜLET**
Az így jelölt felületek használat közben erősen felforrósodnak. Ne érintse meg őket!

# ÁTTEKINTÉS




**1** Kijelző
**2** Kezelőgombok
**3** Előre beállított programok ikonjai
**4** Főegység
**5** Sütőrács
**6** Sütőkosár

### Kezelőpanel (B ábra)

**1** A beállított hőmérséklet vagy idő csökkentésére szolgáló gomb

**2** A beállított hőmérséklet vagy idő növelésére szolgáló gomb

**3** A hőmérséklet és a sütési idő egyéni beállítására szolgáló gomb

**4** A Keep Warm (melegen tartás) funkció be- és kikapcsolására szolgáló gomb

**5** Az újramelegítés funkció be- és kikapcsolására szolgáló gomb

**6** A felolvasztás funkció be- és kikapcsolására szolgáló gomb

**7** Előre beállított sütési program kiválasztására szolgáló gomb

**8** A fritőz be- és kikapcsolására, valamint a sütés indítására és megszakítására szolgáló gomb

# MŰSZAKI ADATOK

| | |
|---|---|
| **Tápellátás** | 220–240 V~ 50/60 Hz |
| **Teljesítményfelvétel** | 1500 W |
| **A sütőkosár térfogata** | 5 l |
| **Maximális hőmérséklet** | 200 °C |
| **Méretek (ma × szé × mé)** | 29,5 × 27,6 × 37,2 cm |
| **Tömeg** | 4,4 kg |
| **Energiafogyasztás kikapcsolt állapotban** | 0,3 W |
| **Az az időtartam, amely alatt a készülék eléri a megfelelő alacsony energiafogyasztású üzemmódot vagy állapotot** | < 20 perc |

# HASZNÁLAT

A forrólevegős fritőz a hagyományos olajban sütés egészséges és rendkívül sokoldalú alternatívája: az ételek megőrzik ízüket és illatukat, de felesleges zsiradék nélkül. A forró levegő áramlásának köszönhetően kevés olajjal vagy teljesen olaj nélkül készíthet ízletes ételeket, így úgy élvezheti a ropogósra sült finomságokat, hogy közben az egészséges életmód elveit is betartja.

## Az első használat előtt

- Távolítsa el a készülékről az összes csomagolóanyagot.
- Tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás és karbantartás” című fejezetben leírtak szerint.
- Helyezze a fritőzt stabil, sík és hőálló felületre, kényelmes munkamagasságban.
- A fritőzt mindig teljesen összeszerelve használja, azaz behelyezett sütőkosárral, amelyben a sütőrács is a helyén van. Ellenkező esetben a fritőz nem kapcsol be.
- Húzza ki a sütőkosarat, és vegye ki belőle a sütőrácsot. Mindkét alkatrészt mossa el meleg, mosogatószeres vízben, öblítse le, és törölje szárazra egy konyharuhával. Ezután helyezze vissza őket a főegységbe.
- Javasoljuk, hogy a fritőzt üresen, maximális hőmérsékleten körülbelül 10 percig működtesse. Ez idő alatt enyhe szagot vagy gyenge füstöt észlelhet. Ez normális jelenség, amely idővel megszűnik.

## A forrólevegős fritőz alapvető kezelése

A fritőz kétféleképpen használható: valamelyik előre beállított programmal, vagy egyéni hőmérséklet- és időbeállítással.

**Ha valamelyik előre beállított programot szeretné használni**, kapcsolja be a fritőzt, és a ⚙ gombbal válassza ki a kívánt programot. A kiválasztott programot a világító ikon jelzi. Az elérhető programok áttekintését az alábbi táblázat tartalmazza. A hőmérséklet és az idő automatikusan beállítódik, a sütés befejeztével pedig a fritőz magától kikapcsol. A hőmérséklet és az idő szükség esetén módosítható.

**Ha egyéni beállítást szeretne használni**, kapcsolja be a fritőzt, majd nyomja meg a °C/⏱ gombot.
A **+** és **–** gombokkal állítsa be a kívánt sütési hőmérsékletet. Ezután nyomja meg ismét a gombot, és a **+** és **–** gombokkal állítsa be a kívánt sütési időt. A beállított idő leteltével a fritőz kikapcsol.

**Megjegyzés:**
Sütés közben a kijelzőn a **Cook** felirat világít. A sütés befejeztével a kijelzőn a **Ready** felirat jelenik meg.

## Az előre beállított programok áttekintése

| Program | | Hőmérséklet (°C) | | Idő (perc) | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Alapérték | Beállítási tartomány | Alapérték | Beállítási tartomány |
|  | Csirkeszárny | 180 | 40–200 | 15 | 1–60 |
|  | Hasábburgonya | 190 | 40–200 | 19 | 1–60 |

| Program | Hőmérséklet (°C) | | Idő (perc) | |
|---|---|---|---|---|
| | Alapérték | Beállítási tartomány | Alapérték | Beállítási tartomány |
| Hal | 180 | 40–200 | 16 | 1–60 |
| Burgonya | 200 | 40–200 | 35 | 1–60 |
| Fagyasztott ételek | 180 | 40–200 | 12 | 1–60 |
| Steak | 200 | 40–200 | 11 | 1–60 |
| Kolbász | 180 | 40–200 | 10 | 1–60 |
| Zöldségek | 180 | 40–200 | 15 | 1–60 |
| Aszalás | 100 | 40–200 | 120 | 1–720 |
| Sütemények | 170 | 40–200 | 14 | 1–60 |
| Keep Warm funkció | 65 | 40–100 | 20 | 1–240 |
| Újramelegítés funkció | 200 | 40–200 | 6 | 1–60 |
| Felolvasztás funkció | 70 | 40–200 | 10 | 1–60 |

## A fritőz használata előre beállított sütési programokkal

1. Csatlakoztassa a hálózati kábel dugóját a konnektorhoz, és kapcsolja be a fritőzt a ⏻ gombbal.
2. A ⚙ gombbal válassza ki valamelyik előre beállított programot.
3. Nyomja meg a ⏻ gombot, és a fritőz megkezdi az előmelegítést. Az előmelegítés körülbelül 3 és 5 perc közötti ideig tart. Az előmelegítés végén hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik az **End** felirat.
4. Óvatosan húzza ki a sütőkosarat, és tegye bele az elkészíteni kívánt ételt. Az ételt mindig a sütőrácsra helyezze. Tolja vissza a sütőkosarat a főegységbe.
5. A sütőkosár megfelelő behelyezése után a kijelzőn megjelenik a beállított sütési idő. A sütést a ⏻ gombbal indíthatja el. Ha módosítani szeretné a sütési időt vagy a hőmérsékletet, előbb nyomja meg a °C/⏱ gombot, majd a **+/–** gombokkal állítsa be a kívánt értéket.
6. Egyes ételeket sütés közben át kell rázni. Ilyenkor a fogantyúnál fogva húzza ki a sütőkosarat a fritőzből. A kijelzőn megjelenik az „OPEN” felirat, és a fritőz működése szünetel. Óvatosan rázza át a sütőkosár tartalmát, tolja vissza a kosarat a fritőzbe, és folytassa a sütést.
7. A beállított idő leteltével hangjelzés hallható, és a fritőz automatikusan kikapcsol.
8. Húzza ki a sütőkosarat, és ellenőrizze, hogy az étel megfelelően megpirult-e. Ha még nincs kész, állítsa be újra a hőmérsékletet és a sütési időt.
9. Ha az étel elkészült, csipesz segítségével vegye ki a sütőkosárból.

A fritőzt a ⏻ gomb hosszan tartó megnyomásával kapcsolhatja ki.

**Megjegyzés:**
Ha kiveszi a sütőkosarat, és 10 percen belül visszahelyezi, a fritőz folytatja a sütést. Ha a sütőkosár 10 percnél tovább van kivéve, a fritőz kikapcsol, és a kosár visszahelyezése után újra ki kell választania a sütési programot, illetve be kell állítania a hőmérsékletet és a sütési időt.

**Megjegyzés:**
A fritőz memóriachippel rendelkezik, amely elmenti a legutóbb használt sütési programot, illetve a beállított hőmérsékletet és sütési időt, ha ez az idő legalább 5 perc volt. A fritőz újbóli bekapcsolásakor a mentett beállítás betöltődik. A ⚙ gomb hosszan tartó megnyomásával visszaállíthatja a kiválasztott program alapértelmezett beállításait. Két hangjelzés hallható.

## Sütés egyéni beállítással

1. A fritőz bekapcsolása után nyomja meg a °C/℉ gombot, ekkor kigyullad a hőmérséklet-kijelzés (°C). A **+/–** gombokkal állítsa be a kívánt hőmérsékletet. A hőmérséklet 40 és 200 °C között állítható be.
2. Nyomja meg ismét a °C/℉ gombot, ekkor kigyullad a sütésiidő-kijelzés (perc). A **+/–** gombokkal állítsa be a kívánt sütési időt 1 és 60 perc között.
3. Nyomja meg a ⏻ gombot, és a fritőz elindul.

## Keep Warm funkció

A Keep Warm (melegen tartás) funkció az Ön által beállított ideig melegen tartja az elkészült ételt.

1. A sütés befejeztével nyomja meg a Keep Warm gombot.
2. Nyomja meg a °C/℉ gombot, ekkor kigyullad a hőmérséklet-kijelzés (°C). A **+/–** gombokkal állítsa be a kívánt hőmérsékletet. A hőmérséklet 40 és 100 °C között állítható be.
3. Nyomja meg ismét a °C/℉ gombot, ekkor kigyullad a sütésiidő-kijelzés (perc). A **+/–** gombokkal állítsa be, mennyi ideig tartsa melegen a fritőz az elkészült ételt. Az idő 1 és 240 perc között állítható be.
4. Nyomja meg a ⏻ gombot, és a Keep Warm funkció elindul.
5. A beállított idő leteltével a fritőz automatikusan kikapcsol.

## Újramelegítés funkció

Az újramelegítés funkció a már elkészült ételek felmelegítésére szolgál anélkül, hogy azok újra megpirulnának vagy átsülnének.

1. Helyezze a sütőrácsra a felmelegíteni kívánt ételt. Helyezze a sütőkosarat a fritőzbe.
2. Nyomja meg a 180° gombot.
3. Nyomja meg a °C/℉ gombot, ekkor kigyullad a hőmérséklet-kijelzés (°C). A **+/–** gombokkal állítsa be a kívánt hőmérsékletet. A hőmérséklet 40 és 200 °C között állítható be.
4. Nyomja meg ismét a °C/℉ gombot, ekkor kigyullad a sütésiidő-kijelzés (perc). A **+/–** gombokkal állítsa be a kívánt újramelegítési időt. Az idő 1 és 60 perc között állítható be.
5. Nyomja meg a ⏻ gombot, és az újramelegítés elindul.
6. A beállított idő leteltével a fritőz automatikusan kikapcsol.

## Felolvasztás funkció

A felolvasztás funkció az ételek, például hús, szárnyas, hal vagy pékáru kíméletes

felolvasztására szolgál a további elkészítés előtt. Az alapértelmezett beállítás 70 °C és 10 perc. A hőmérséklet és az idő a programtáblázatban megadott tartományon belül módosítható.

1. A fagyasztott ételt egy rétegben terítse el a sütőkosárban lévő sütőrácson, és tolja be teljesen a kosarat a főegységbe.
2. A készülék bekapcsolása után nyomja meg a gombot. A kijelzőn felváltva látható az alapértelmezett hőmérséklet és idő.
3. Ha módosítani szeretné a beállítást, nyomja meg a gombot, és a „+" és „–" gombokkal állítsa be az értéket.
4. A felolvasztást a gombbal indíthatja el. A beállított idő leteltével hangjelzés hallható.

### Tippek a felolvasztáshoz

- Ne olvassza fel az ételt a műanyag csomagolásában.
- A vastagabb daraboknak több időre van szükségük. A felolvasztás felénél húzza ki a sütőkosarat, és fordítsa meg az ételt. A kosár visszatolása után a fritőz folytatja a működést.
- Folyamatosan ellenőrizze az étel állapotát, hogy a vékony szélek ne kezdjenek el átsülni.
- A felolvasztott húst, szárnyast és halat azonnal készítse el, és ne fagyassza le újra.

## A hangjelzés kikapcsolása

A hangjelzést készenléti üzemmódban a és a gomb egyidejű nyomva tartásával kapcsolhatja ki.
A hangjelzést e gombok ismételt egyidejű megnyomásával kapcsolhatja vissza.

## Figyelmeztetés a kezeléshez

Az ételt ne borítsa ki a kosárból közvetlenül tálba vagy tányérra, mert a kosár alján felesleges olaj gyűlhet össze, amely az ételre folyna.
A sütőkosarat mindig hőálló felületre, például fa vágódeszkára tegye le.
Fokozottan ügyeljen arra, hogy ne égesse meg magát a felforrósodott felületen.
A forró sütőkosár kezelésekor használjon edényfogó kesztyűt.
Az ételt konyhai csipesszel vagy más megfelelő eszközzel vegye ki a kosárból. Ne vegye ki az ételt kézzel. Súlyos égési sérülés veszélye áll fenn.

# TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás előtt húzza ki a fritőzt a konnektorból, és hagyja teljesen kihűlni.



**Figyelmeztetés:**
Soha ne merítse a fritőz főegységét, a hálózati kábelt vagy a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba.

Az alapos tisztításhoz merítse vízbe a sütőkosarat és a sütőrácsot. A tisztításhoz ne használjon súrolószert, mert károsíthatja a tapadásmentes bevonatot és a fémbevonatú felületeket.
A sütőkosarat és a sütőrácsot forró, mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben mossa el.
A fritőz külső burkolatát száraz ruhával, vagy kevés mosogatószert tartalmazó meleg vízzel megnedvesített szivaccsal törölje át. Ezután a felületet tiszta ruhával törölje szárazra.



**Figyelmeztetés:**
A készülék egyik részének tisztításához se használjon műanyag vagy fém súrolószivacsot, durva tisztítószert, vegyszereket, benzint, oldószereket vagy más hasonló anyagot. Ezek súlyosan károsíthatják a felületet. A fritőz főegységét soha ne tegye mosogatógépbe. Mosogatógépben csak a sütőkosár és a sütőrács mosható.

### Tárolás

Tárolás előtt győződjön meg arról, hogy a fritőz kihűlt és tiszta.
A fritőzt száraz, jól szellőző helyen, gyermekek és háziállatok elől elzárva tárolja. Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülékre.

## HIBAELHÁRÍTÁS

| Probléma | Ok | Megoldás |
|---|---|---|
| A fritőz nem kapcsol be. | A csatlakozódugó nincs bedugva a konnektorba. | Dugja be a csatlakozódugót a konnektorba. |
| | Nem állította be a sütési időt. | Állítsa be a sütési időt. |
| | A sütőkosár nincs behelyezve, vagy nincs megfelelően behelyezve. | Helyezze be megfelelően a sütőkosarat a főegységbe. |
| | Bekapcsolt a túlmelegedés elleni hővédelem. | Forduljon hivatalos szervizhez. |
| Az étel nem sült át eléggé. | Túl sok étel van a sütőkosárban. | Kisebb adagokban készítse el az ételt. |
| | Túl alacsony hőmérsékletet állított be. | Növelje a hőmérsékletet. |
| | A sütési idő túl rövid. | Növelje a sütési időt. |
| Az étel egyenetlenül sült át. | Bizonyos ételeket a sütési idő felénél át kell keverni. | Keverje át az ételt: a szélén lévő darabokat tegye középre, és fordítva. |
| Az elősütött ételek nem elég ropogósak. | Az adott elősütött étel olajsütőben való elkészítésre készült. | Olyan ételeket süssön, amelyek sütőben vagy forrólevegős fritőzben való elkészítésre valók. Kevés olajjal le is kenheti őket. |
| A sütőkosarat nem lehet kivenni a fritőzből. | Túl sok étel van a sütőkosárban. | Ne töltse túl a sütőkosarat, tartsa be a maximális töltési szintet jelző vonalat. |

| Probléma | Ok | Megoldás |
|---|---|---|
| A fritőzből fehér füst száll fel. | Magas zsírtartalmú ételt süt. | A magas zsírtartalmú ételekből sütés közben zsír szabadul fel, amely felmelegszik. Magasabb hőmérsékleten ez fehér füstöt okoz. A füst a fritőz kikapcsolása után megszűnik. Ez a jelenség nem befolyásolja a fritőz működését. |
| | A kosárban vagy a sütőrácson az előző sütésből visszamaradt zsír van. | Alaposan tisztítsa meg a kosarat és a sütőrácsot. |
| A friss burgonyából készült hasábburgonya nem ropogós. | Nem megfelelő fajtájú burgonyát használ. | Használjon kemény és friss burgonyát. |
| | A burgonyát sütés előtt nem mosta le a keményítőtől, és nem szárította meg. | Sütés előtt alaposan öblítse le a burgonyát, hogy eltávolítsa róla a keményítőt, majd szárítsa meg. |
| | A hasábburgonya ropogóssága többek között a benne lévő olaj és víz mennyiségétől függ. | A nyers hasábburgonyát alaposan szárítsa meg, majd adjon hozzá kevés olajat, és keverje össze alaposan. |

**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.

R20261020



SIGURO

Alza.cz a.s., Jankovcova 1522/53, 170 00 Prague 7, Czech Republic
© 2027 Alza.cz a.s. All Rights Reserved.

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