

SOGO®

Human Technology

manual de instrucciones / instructions for use
mode d'emploi / manual de instruções
gebrauchsanweisung / manuale d'istruzioni



FREIDORA DE AIRE
AIR FRYER
FRITEUSE À AIR
FRITADEIRA DE AR
LUFTFRITTEUSE
FRIGGITRICE AD ARIA

Precaución: lea y conserve estas importantes instrucciones
Caution: please read and preserve these important instructions

ref. SS-10840



ÍNDICE

| | |
|---|---------|
| 1. Aviso importante | P. 3 |
| 2. Definiciones de símbolos | P. 3 |
| 3. Instrucciones de seguridad para el usuario | P. 3 |
| I. Precauciones generales durante el uso del equipo eléctrico | P. 3-5 |
| II. Restricciones de uso para evitar los daños personales | P. 5-6 |
| III. Restricciones de uso de producto por mal estado o avería | P. 6-7 |
| IV. Restricciones de uso cuando se utiliza con niños y persona mayores | P. 7 |
| V. ADVERTENCIA IMPORTANTE | P. 7-8 |
| VI. Instrucciones a seguir a la hora de usar el aparato | P. 8-9 |
| 4. Características del producto | P. 10 |
| 5. Especificaciones técnicas | P. 10 |
| 6. Información sobre productos y accesorios | P. 10 |
| 7. Preparación para el uso | P. 10 |
| 8. Instrucciones de uso | P.10-13 |
| 9. Limpieza y mantenimiento | P. 14 |
| 10. Resolución de problemas | P. 10 |
| 11. Declaración de conformidad | P. 80 |
| 12. Responsabilidad de eliminación, detalles del fabricante y servicio posventa | P. 81 |

ÍNDICE

| | |
|--|----------|
| 1. Avis important | P. 28 |
| 2. Définitions des symboles | P. 28 |
| 3. Consignes de sécurité pour l'utilisateur | P. 28 |
| I. Précautions générales lors de l'utilisation de matériel électrique | P. 28-30 |
| II. Restrictions d'utilisation pour éviter les blessures | P. 30-31 |
| III. Restrictions d'utilisation du produit en raison d'un mauvais état ou d'une panne | P. 31-32 |
| IV. Restrictions d'utilisation lorsqu'il est utilisé avec des enfants et des personnes âgées | P. 32 |
| V. AVERTISSEMENT IMPORTANT | P. 32-33 |
| VI. Instructions à suivre lors de l'utilisation de l'appareil | P. 33-34 |
| 4. Caractéristiques du produit | P. 35 |
| 5. Spécifications techniques | P. 35 |
| 6. Informations sur les produits et accessoires | P. 35 |
| 7. Préparation à l'utilisation | P. 35 |
| 8. Mode d'emploi | P. 35-38 |
| 9. Nettoyage et entretien | P. 38-39 |
| 10. Dépannage | P. 40 |
| 11. Déclaration de conformité | P. 80 |
| 12. Responsabilité de l'élimination, détails de la fabricant et service après-vente | P. 81 |

INDEX

| | |
|--|----------|
| 1. Wichtiger Hinweis | P. 54 |
| 2. Symboldefinitionen | P. 54 |
| 3. Sicherheitshinweise für den Benutzer | P. 54 |
| I. Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen beim Gebrauch elektrischer Geräte | P. 54-55 |
| II. Verwendungsbeschränkungen zur Vermeidung von Personenschäden | P. 56-57 |
| III. Einschränkungen der Produktnutzung aufgrund von schlechtem Zustand oder Ausfall | P. 57-58 |
| IV. Anwendungsbeschränkungen bei der Anwendung bei Kindern und älteren Menschen | P. 58 |
| V. WICHTIGE WARNUNG | P. 58-59 |
| VI. Anweisungen, die bei der Verwendung des Geräts zu befolgen sind | P. 59-60 |
| 4. Produkteigenschaften | P. 61 |
| 5. Technische Daten | P. 61 |
| 6. Informationen zu Produkten und Zubehör | P. 61 |
| 7. Gebrauchsvorbereitung | P. 61 |
| 8. Gebrauchsanweisung | P. 61-64 |
| 9. Reinigung und Wartung | P. 64-65 |
| 10. Fehlerbehebung | P. 66 |
| 11. Konformitätserklärung | P. 80 |
| 12. Entsorgungsverantwortung, Einzelheiten der Hersteller und Kundendienst | P. 81 |

INDEX

| | |
|--|----------|
| 1. Important Note | P. 16 |
| 2. Symbol definitions | P. 16 |
| 3. Safety instructions for the user | P. 16 |
| I. General precautions during the use of electrical equipment | P. 16-17 |
| II. Restrictions on use to avoid personal injury | P. 18-19 |
| III. Product use restrictions due to poor condition or breakdown | P. 19 |
| IV. Restrictions on use when used with children and elders | P. 19-20 |
| V. IMPORTANT WARNING | P. 20 |
| VI. Instructions to follow when using the device | P. 21-22 |
| 4. Product features | P. 23 |
| 5. Technical specifications | P. 23 |
| 6. Information about products and accessories | P. 23 |
| 7. Preparation for use | P. 23 |
| 8. Instructions for use | P. 23-26 |
| 9. Cleaning and maintenance | P. 26 |
| 10. Trouble shooting | P. 27 |
| 11. Declaration of conformity | P. 80 |
| 12. Responsibility for disposal, details of the manufacturer and after-sales service | P. 81 |

ÍNDICE

| | |
|--|----------|
| 1. Aviso importante | P. 41 |
| 2. Definições de símbolos | P. 41 |
| 3. Instruções de segurança para o usuário | P. 41 |
| I. Precauções gerais durante o uso de equipamentos elétricos | P. 41-43 |
| II. Restrições de uso para evitar danos pessoais | P. 43 |
| III. Restrições de uso do produto devido a mau estado ou avaria | P. 43-45 |
| IV. Restrições de uso quando usado com crianças e idosos | P. 45 |
| V. AVISO IMPORTANTE | P. 45-46 |
| VI. Instruções a seguir ao usar o dispositivo | P. 46-47 |
| 4. Características do produto | P. 48 |
| 5. Especificações técnicas | P. 48 |
| 6. Informações sobre produtos e acessórios | P. 48 |
| 7. Preparação para uso | P. 48 |
| 8. Instruções de uso | P. 48-51 |
| 9. Limpeza e manutenção | P. 51-52 |
| 10. Solução de problemas | P. 53 |
| 11. Declaração de conformidade | P. 80 |
| 12. Responsabilidade pelo descarte, detalhes do fabricante e serviço pós-venda | P. 81 |

INDEX

| | |
|--|----------|
| 1. Avviso importante | P. 67 |
| 2. Definizioni dei simboli | P. 67 |
| 3. Istruzioni di sicurezza per l'utente | P. 67 |
| I. Precauzioni generali durante l'uso di apparecchiature elettriche | P. 67-68 |
| II. Restrizioni d'uso per evitare lesioni personali | P. 69-70 |
| III. Restrizioni all'uso del prodotto dovute a cattive condizioni o guasti | P. 70 |
| IV. Restrizioni d'uso se usato con bambini e anziani | P. 71 |
| V. AVVISO IMPORTANTE | P. 71-72 |
| VI. Istruzioni da seguire quando si utilizza il dispositivo | P. 72-73 |
| 4. Caratteristiche del prodotto | P. 73 |
| 5. Specifiche tecniche | P. 73 |
| 6. Informazioni su prodotti e accessori | P. 73 |
| 7. Preparazione per l'uso | P. 73 |
| 8. Istruzioni per l'uso | P. 73-77 |
| 9. Pulizia e manutenzione | P. 77-78 |
| 10. Risoluzione dei problemi | P. 79 |
| 11. Dichiarazione di conformità | P. 80 |
| 12. Responsabilità per lo smaltimento, dettagli del produttore e servizio post-vendita | P. 81 |

1. AVISO IMPORTANTE:

- Lea siempre el libro de instrucciones con atención antes de usarlo.
- Este manual se puede descargar desde nuestra página web, www.sogo.es
- Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

2. Definiciones de símbolos



Las siguientes descripciones forman parte de este manual:

- 1- Información importante para el uso.
- 2- Aviso contra situaciones peligrosas con respecto a su vida y propiedad.
- 3- Advertencia contra el riesgo de incendio
- 4- Aviso de superficies calientes.
- 5- Precauciones generales a la hora de utilizar el equipo eléctrico y electrónico.

3. Instrucciones de seguridad para el usuario

I. Precauciones generales durante el uso del equipo eléctrico

- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No utilice ni almacene el aparato al aire libre.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana y uniforme.
- Este producto está diseñado para uso doméstico en interiores, no industrial y no comercial.

No utilice el artículo al aire libre ni para ningún otro propósito. El mal uso o el manejo inadecuado pueden causar problemas en el aparato y pueden causar lesiones al usuario.

- La unidad debe usarse solo para los fines previstos. No se acepta ninguna responsabilidad por los daños derivados de un uso inadecuado o una manipulación incorrecta.
- Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de identificación coincida con el voltaje de la red antes de enchufar el aparato.
- Siempre retire el enchufe de la toma de corriente cuando el aparato no esté en uso. No deje el aparato desatendido cuando esté encendido.
- Es necesario supervisar cuando cualquier aparato eléctrico esta siendo utilizado por o cerca de los niños.
- Antes de limpiar o guardar su electrodoméstico, desenchufe siempre el electrodoméstico de la fuente de alimentación y déjelo enfriar.
- El dispositivo no está completamente desconectado de la fuente de alimentación, incluso después de haberlo apagado. Para desconectarlo por completo, desconéctelo del enchufe de red.
- Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, como
 - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - Casas rurales y por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;

- Entornos tipo alojamiento y desayuno;
- Catering y aplicaciones similares no minoristas.
- Evita derrames en el conector

II. Restricciones de uso para evitar los daños personales

- No deje que el aparato funcione sin supervisión.
- No coloque ni opere este aparato cerca de fuentes de agua.
- No coloque ni utilice el aparato y su cable de alimentación sobre o cerca de superficies calientes (por ejemplo, placas de cocina) o llamas abiertas.
- No deje el cable de alimentación colgando de bordes afilados y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas. No enrolle el cable alrededor del aparato y no lo doble.
- No sumerja la carcasa, que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores en agua, ni la enjuague bajo el grifo.
- Nunca use accesorios que no sean recomendados por el fabricante.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del electrodoméstico puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- Cuando desee quitar el enchufe del contacto de pared, hágalo por el enchufe mismo y no tirando del cable o del propio aparato.
- Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que sus manos estén secas antes de enchufar o desenchufar.
- No utilice el aparato con las manos mojadas, sobre suelos húmedos o cuando la atmósfera es húmeda, hay riesgo de descarga eléctrica.

- Mientras usa el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no pueda quedar atrapado o aplastado.
- No permita que la unidad del motor, el cable o el enchufe se mojen para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica.
- la superficie del elemento calefactor está sujeta al calor residual después de su uso. Cualquier mal uso puede causar una lesión potencial al usuario y puede dañar el aparato.
- No toque la superficie del dispositivo. Estos pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. Para evitar las quemaduras, use el asa o manoplas.

III. **Restricciones de uso de producto por mal estado o avería**

- Nunca sumerja el aparato o el enchufe en agua o cualquier otro líquido. En caso de que el aparato se caiga al agua, desconéctelo inmediatamente del suministro principal y llévelo a un agente de servicio autorizado para su reparación antes de volver a utilizarlo.
- No utilice el aparato si se ha caído en el suelo, si son visibles signos de daños o si tiene una fuga.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. En caso de que el cable se dañe, debe ser reemplazado únicamente por el fabricante, su agente de servicio o personas similarmente calificadas, para evitar peligros.
- En caso de mal funcionamiento del electrodoméstico, o si se ha dañado de alguna manera, devuelva el electrodoméstico al centro de servicio autorizado más cercano

- para su examen, reparación o ajuste.
- En caso de problemas de hardware, no intente reparar el producto usted mismo. Las reparaciones solo deben ser realizadas por técnicos cualificados.

IV. Restricciones de uso cuando se utiliza con niños y personas mayores

- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, si han recibido supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de forma segura y ellos comprenden los peligros involucrados.
- Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No permita que los niños utilicen el aparato sin supervisión.

V. ADVERTENCIA IMPORTANTE

- Para evitar una sobrecarga del circuito al usar este producto, no opere otro producto de alto voltaje en el mismo circuito eléctrico.

- Se proporciona un cable de alimentación corto con este producto. No se recomienda usar un cable de extensión con este producto, pero si debe usarse uno:
 - La clasificación eléctrica marcada del cable debe ser al menos tan buena como la del producto.
 - Disponga el cable de extensión de modo que no cuelgue donde pueda tropezar o tirar de él sin querer.

VI. Instrucciones a seguir a la hora de usar la freidora de aire

- No coloque el aparato contra una pared ni contra ningún otro aparato. Deje al menos 10 cm de espacio libre desde todos los lados antes de colocar el aparato.
- Después de la cocción, la cesta de freír y la olla interior no deben colocarse directamente sobre la encimera, para evitar quemar la encimera.
- Ponga siempre los ingredientes a freír en el cesto, para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada de aire y las aberturas exteriores de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la sartén con aceite, ya que podría provocar un incendio.
- Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Nunca toque la parte interna del aparato mientras está en uso.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en

funcionamiento.

- No coloque nada encima del aparato, para evitar cualquier tipo de quemaduras causadas por superficies calientes.
- Durante la fritura con aire, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.
- También tenga cuidado con el vapor y el aire calientes cuando retire la sartén del aparato.
- Desenchufe el aparato inmediatamente si ve que sale humo oscuro del aparato. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar la sartén del aparato.
-  **ADVERTENCIA:** No toque superficies calientes.
-  **ADVERTENCIA:** Este equipo se debe utilizar con PRECAUCIÓN ya que este aparato eléctrico contiene una función de calentamiento. La superficie de este aparato también es diferente de otras superficies funcionales que pueden producir altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de manera diferente por diferentes personas, el equipo debe tocarse solo en las asas y superficies de agarre previstas, con la ayuda de protectores térmicos como guantes o ropa similar. De lo contrario, déjelo enfriar el tiempo suficiente antes de tocar las superficies calientes.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Consulte la sección de limpieza y mantenimiento para obtener detalles sobre cómo limpiar las superficies que entran en contacto con los alimentos.

4. Características del producto

Saludable y utiliza un 80 % menos de grasa que una freidora convencional
360° Tecnología de circulación de aire caliente y a alta velocidad
Parrilla freidora extraíble con revestimiento antiadherente de 4L
Gran ventana de visualización y luz interior para ver el estado de los alimentos cocinados
Recordatorio (Aviso) automático de remoción de la comida a medio proceso de cocción
8 funciones de cocción diferentes, incluida la función de deshidratación
Con pantalla de luz LED digital y panel de control táctil
Control de temperatura regulable de 80°C - 220°C
Temporizador con función de apagado automático en el rango de tiempo de 1-60 minutos
Recetario incluido.
Con protección contra sobrecalentamiento
Con mango de tacto frío, para la seguridad del usuario
Con pies antideslizantes
Accesorios: Parrilla 4L y pinza de silicona

5. Especificaciones técnicas

| Voltaje | Potencia | Frecuencia | Capacidad |
|----------|----------|------------|-----------|
| 220-240V | 1300W | 50 – 60Hz | 4L |

6. Información sobre producto y accesorios

Introducción

Esta freidora de aire eléctrica proporciona una manera fácil y saludable de preparar sus platos favoritos. Lo mejor de usar la freidora es que puedes preparar tantos tipos de platos fritos tenerlos sin preocuparte ni ser consciente de consumir alimentos grasos, ya que no consume aceite en absoluto, o si lo hace, entonces solo una muy poca cantidad. Mediante el uso de la circulación rápida de aire caliente, puede preparar numerosos platos. La mejor parte es que la freidora calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

Esta freidora de aire contiene Rejilla freidora, una pinza de silicona, un manual de instrucciones y un recetario.

7. Preparación para el uso

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire el pegamento, las etiquetas y las pegatinas adheridas al producto.
3. Limpie bien la cesta y la parrilla para freír con agua tibia, detergente suave y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del producto con un paño húmedo y tibio.
5. Esta freidora de aire usa tecnología de circulación de aire caliente de 360°, que ayuda al usuario a cocinar los alimentos en un período corto de tiempo y sin usar aceite y, si lo usa, con muy poca cantidad.

Nota: no limpie la carcasa de la freidora de aire con detergente y agua, límpiela solo con un paño húmedo. No vierta aceite o grasa directamente en la freidora de aire, ya que podría causar quemaduras y poner en riesgo la vida del usuario y dañar la freidora de aire.

8. Instrucciones de uso

USO DEL PANEL DE CONTROL DIGITAL

1. **Botón de encendido/inicio-parada:** una vez que la unidad esté enchufada, el botón de encendido se iluminará y la pantalla mostrará el modo de suspensión de la unidad. Al presionar una vez el botón de encendido, el panel de control táctil se activará y todas las funciones del menú se iluminarán, incluida la pantalla digital. Al presionar nuevamente el botón de encendido, la unidad iniciará automáticamente el proceso de cocción a la temperatura predeterminada de 220 °C y tiempo de 15 min. Mientras la freidora de aire está en modo de funcionamiento, al presionar el botón de encendido durante unos segundos (pulsación prolongada), El aparato se apagará y el proceso de cocción no se completará. El ventilador seguirá funcionando durante 10 segundos para enfriar la unidad.
2. **Botones de menos y más:** Mientras esté en funcionamiento, use estos botones para aumentar o disminuir la temperatura y el tiempo según lo desee.

3. Botón de control de temperatura y tiempo: Hay un solo botón para controlar y cambiar el tiempo y el valor de temperatura, presionando una vez este botón le permite aumentar o disminuir la temperatura de cocción en intervalos de 5°C que van desde 80 a 220°C. Presionando dos veces el mismo botón le permite seleccionar el tiempo de cocción exacto cambiando, de 1 a 60 min.

Nota: el tiempo puede cambiarse en todas las funciones del menú, incluida la función de cocción pre-determinada. Presionándolo de forma prolongada (pulsación larga), puede cambiarse rápidamente.

Nota: la temperatura puede cambiarse en todas las funciones del menú, incluida la función de cocción pre-determinada.

Presionándolo de forma prolongada (pulsación larga), puede cambiarse rápidamente.

4. Pantalla digital LED: al presionar el botón de encendido, la pantalla digital se activará y mostrará el tiempo y la temperatura predeterminados de las funciones del menú. Cuando comience a cocinar, la unidad de tiempo de la función de menú comenzará a contar hacia atrás y durante todo el proceso de cocción, la pantalla digital seguirá mostrando la temperatura y el tiempo restante, alternativamente durante el proceso de cocción.

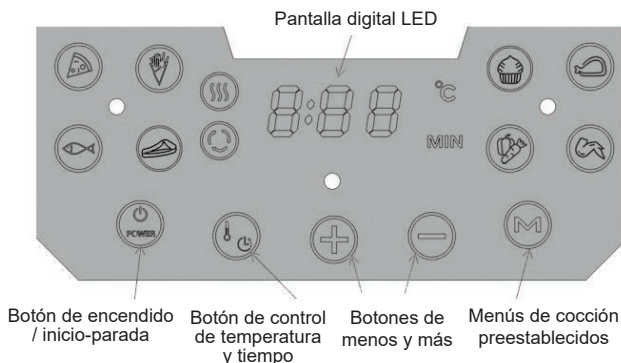
5. Menús de cocción preestablecidos: hay 8 menús preestablecidos en esta freidora de aire.

Para seleccionar cualquiera de estos, presione el botón de menú "M" y el primer icono de menú preestablecido comenzará a parpadear. Para seguir cambiando las opciones del menú, presione nuevamente hasta que el icono de menú deseado parpadee.

Nota: la temperatura y el tiempo para cada menú individual ya se ha fijado como tiempo y temperatura predeterminados.

Una vez seleccionado el menú deseado, presione el botón de encendido para iniciar el proceso de cocción o comenzará automáticamente después de cinco segundos.

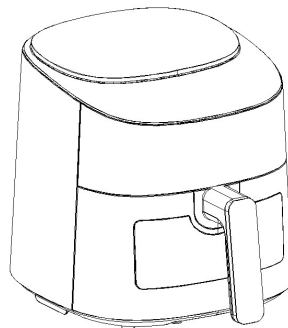
Nota: el tiempo y la temperatura de todas las funciones del menú pueden cambiarse con la ayuda de los botones de flecha táctiles de temperatura y tiempo.



Ventana transparente y luz interior:

Este electrodoméstico está provisto de una ventana transparente y un sistema de luz interior, que le permite visualizar en cualquier momento y verificar el estado de cocción de los alimentos y esto ayuda a cocinar los platos perfectos.

Nota: Al comenzar a cocinar con la freidora, la luz interior se enciende y permanece encendida hasta el final de la cocción, al menos hasta que se apague la freidora o que se finalice la cocción y una vez, cuando finaliza la cocción o retiramos la cesta de la freidora para comprobar el estado de plato, la luz se apaga, y cuando volvemos a colocar la cesta en su posición para el tiempo restante de cocción, la luz interior se vuelve a encender.



Funciones del menú ajuste de temperatura y tiempo

| Funcion | Temperatura (Def.) (°C) | Tiempo (Def.) (min.) | Rango de temperatura (°C) | Rango de tiempo (Min) | Tiempo / Acción necesaria |
|-----------------|-------------------------|----------------------|---------------------------|-----------------------|---------------------------|
| Pizza | 160 | 10 | 80-220 | 1-60 | NA |
| Patatas fritas | 220 | 16 | 80-220 | 1-60 | 8 min. / Remove |
| Hornear | 160 | 15 | 80-220 | 1-60 | NA |
| Muslos de pollo | 220 | 20 | 80-220 | 1-60 | 10 min. / Remove |
| Pescado | 180 | 20 | 80-220 | 1-60 | 10 min. / Remove |
| Bistec | 200 | 10 | 80-220 | 1-60 | 5 min. / Remove |
| Verduras | 160 | 8 | 80-220 | 1-60 | 4 min. / Remove |
| Alitas de pollo | 220 | 13 | 80-220 | 1-60 | 6.5 min. / Remove |

CÓMO USAR LA FREIDORA DE AIRE

1. Coloque el aparato sobre una superficie seca, estable y resistente al calor.
2. Dado que el aparato se calienta durante el uso, asegúrese de que no esté demasiado cerca de otros aparatos y manténgalo a una distancia de 20 cm del lado de la pared.
3. Saque la cesta del aparato con la ayuda del asa. Coloque la parrilla para freír en la cesta.
4. Coloque los ingredientes en la cesta y deslícela en el aparato. Asegúrese de que estén colocados correctamente y cerrados por completo, de lo contrario el aparato no funcionará.
Precaución: no toque la cesta durante el uso o después de que haya terminado el proceso de cocción, ya que se calienta mucho. Sostenga la cesta por el asa o use las manoplas/guantes para horno.
5. Conecte el enchufe de alimentación a la toma de corriente de la pared y asegúrese de que la clasificación eléctrica sea la misma que la del aparato.
6. Al enchufar la unidad, emitirá un pitido, entrará al modo de espera y el panel de control táctil mostrará el botón de encendido/apagado. Al presionar el botón de encendido/apagado, el panel de control mostrará los botones del menú y la pantalla digital.
7. Para cocinar los alimentos en cualquiera de los modos de cocción de menú preestablecidos, toque el botón Menú "M" y las opciones del menú comenzarán a parpadear. Mantenga presionado el botón Menú hasta que la opción de menú deseada parpadee. Si desea ajustar el tiempo y la temperatura, puede hacerlo siguiendo Si desea ajustar el tiempo y la temperatura, puede hacerlo siguiendo la explicación de la sección sobre cómo usar el panel de control digital.
8. Presione el botón de encendido/apagado una vez, la máquina comenzará a funcionar y el botón de encendido/apagado parpadeará. La pantalla digital mostrará la temperatura y el tiempo establecidos. Puede presionar el botón de encendido/apagado para llevar la unidad al modo de pausa.
9. Cuando finaliza todo el proceso de cocción, "OFF" (APAGADA) se mostrará en la pantalla digital y la unidad dejará de cocinar. Solo el ventilador continuará funcionando durante unos segundos para enfriar la unidad. También puede apagar la máquina manualmente manteniendo presionado el botón de encendido/apagado durante 3 segundos:
 - 1) Si el aparato está funcionando, mostrará "OFF" (APAGADA) en la pantalla y entrará al modo de espera después de unos segundos.
 - 2) Si el aparato está en estado de ajuste, entrará en modo de espera automáticamente.
10. Saque la cesta del aparato usando el asa. Compruebe si los ingredientes están listos. Si no es así, simplemente deslice la cesta de nuevo en el aparato. Ajuste la temperatura según el nuevo requisito y aumente el tiempo unos minutos más. Presione el botón de encendido/apagado para hacer funcionar la máquina nuevamente.
NOTA: también puede sacar la cesta para freír en cualquier momento para revisar y saltar los ingredientes durante el proceso de cocción. Una vez que deslice la cesta de vuelta, la máquina seguirá funcionando con la configuración seleccionada.
11. Vacíe la cesta, poniendo la comida en un bol o en un plato. Para retirar ingredientes grandes o frágiles, sáquelos de la cesta con la ayuda de unas pinzas (incluidas con esta unidad).
Nota: para retirar los ingredientes (por ejemplo, carne de res, pollo, cualquier ingrediente

que libere aceite de forma natural y tenga un exceso de aceite acumulado en el fondo de la cesta), use unas pinzas para retirarlos uno a uno.

Para retirar los ingredientes (por ejemplo, patatas fritas, verduras o ingredientes que no usan aceite), saque la cesta y vierta los ingredientes directamente en un bol o plato.

- Una vez que finaliza la cocción, el aparato estará listo instantáneamente para preparar otro lote de ingredientes, fuera necesario.

Saltear la comida a la mitad del proceso

Para aprovechar al máximo su freidora de aire y obtener los mejores resultados, siempre se recomienda saltear o dar la vuelta a los alimentos a la mitad del proceso para obtener un resultado final de cocido uniforme. Pero la mayoría de las veces no es fácil recordar detener la freidora, saltear la comida y comenzar de nuevo.

Función de recordatorio automático para saltear la comida a la mitad del proceso

Por lo tanto, este modelo de freidora de aire tiene la función de "recordatorio automático", que le recuerda con la ayuda de simplemente "5" pitidos y el panel de control parpadeando con "000" durante aproximadamente 20 segundos para saltear o dar la vuelta la comida.

Funcionamiento de la función de recordatorio automático

La función de recordatorio automático viene preestablecida en la freidora y funcionará siempre, tanto en menús preestablecidos como personalizados. Suponiendo que se ha configurado un menú de 12 minutos, durante los primeros 1/2 del tiempo (6 minutos) hará cocción normal y cuando reste 1/2 (6 minutos) de tiempo, la pantalla mostrará "000", comenzará a parpadear durante unos 20 segundos y sonará un pitido por 5 veces para recordarle que puede saltear o dar la vuelta a la comida. Este es el momento de retirar la cesta de la freidora. Una vez retirada, el proceso se detendrá y el panel frontal se apagará. Saltee la comida y vuelva a colocar la cesta de la freidora en su posición y la freidora se activará automáticamente para completar el proceso de cocción donde lo había dejado. Y en caso de que no quiera saltear la comida, después de 20 segundos después que se suspendió el proceso de cocción, la freidora comenzará a funcionar hasta la finalización del procedimiento de cocción.

Nota: precaliente la freidora de aire durante 5 minutos antes de preparar cualquier tipo de plato. Los datos predeterminados anteriores son solo para referencia, el usuario puede ajustar la temperatura y el tiempo deseados según sea necesario.

Consejos

- Los ingredientes de tamaño más pequeño generalmente requieren un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes de tamaño grande.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo, en comparación con una menor cantidad de ingredientes.
- Saltear los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire unos minutos después de agregar el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora.
- Los tentempiés que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos. Use masa prefabricada para preparar tentempiés rellenos rápida y fácilmente. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para hornear o una fuente para horno en la cesta de la freidora si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede usar la freidora de aire para recalentar ingredientes.
Para recalentar ingredientes, seleccione cual que función menú y ajuste la temperatura a 140 °C durante un máximo de 10 minutos.

9. Limpieza y mantenimiento

Limpieza

1. Limpie el aparato después de cada uso.
2. La bandeja y la cesta de revestimiento antiadherente: no use utensilios de cocina metálicos ni productos de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.
3. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.
Nota: saque la cesta para que la freidora de aire se enfríe más rápido.
4. Después de cocinar, la cesta para freír no debe colocarse directamente sobre la encimera para evitar quemarla.
5. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
6. Limpie la cesta para freír, la parrilla y las pinzas con agua tibia, un poco de jabón y una esponja no abrasiva.
7. Puede usar líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.
Consejo: si hay suciedad adherida a la cesta, llénela con agua caliente y un poco de jabón. Coloque la parrilla para freír en la cesta y déjelas en remojo durante unos minutos.
8. Después de unos minutos, cuando salga la grasa y la suciedad, lávela con la ayuda de jabón y una esponja no abrasiva.
8. Limpiar el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
9. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

Almacenamiento

10. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
11. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
12. Conservar en lugar fresco y seco.

Disposición de productos electrónicos



ELIMINACIÓN DE UNIDADES QUE FUNCIONAN CON BATERÍAS

No deseche las unidades que funcionan con baterías como basura normal, estas siempre deben reciclarse de manera adecuada y de acuerdo con las leyes municipales locales. Puede reciclarlos llevándolos a un centro de eliminación autorizado por el gobierno o a contenedores especializados que puede encontrar en cualquier gran supermercado cercano, tiendas de productos electrónicos o electrodomésticos o centros comerciales que tengan este tipo de instalaciones disponibles.

10. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema | Causa posible | Solución |
|---|---|---|
| La freidora de aire no funciona. | El aparato no está enchufado. | Coloque el enchufe de red en una toma de corriente con conexión a tierra. |
| | No ha configurado el temporizador. | Ajuste el tiempo al tiempo de preparación requerido para encender el aparato. |
| Los ingredientes fritos con la freidora no están hechos. | La cantidad de ingredientes es mucho mayor en la cesta en comparación con el tamaño de la cesta. | Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se frien de manera más uniforme. |
| | La temperatura establecida es demasiado baja. | Ajuste la temperatura al ajuste de temperatura requerido (consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Uso del aparato"). |
| | El tiempo de preparación es demasiado corto. | Ajuste el tiempo al tiempo de preparación requerido (consulte la sección "Configuración" del capítulo "Uso del aparato"). |
| Los ingredientes están medio fritos o fritos de manera desigual en la freidora de aire. | Ciertos tipos de ingredientes deben saltearse a la mitad del tiempo de preparación. | Los ingredientes que se encuentran unos encima de otros o cruzados (por ejemplo, las patatas fritas) deben saltearse a la mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Uso del aparato". |
| Los tentempiés fritos no están crujientes cuando salen de la freidora. | Usó un tipo de tentempiés destinado a ser preparados en una freidora tradicional. | Use tentempiés para horno o cepille ligeramente un poco de aceite sobre los tentempiés para obtener un resultado más crujiente. |
| No puedo deslizar la bandeja en el aparato correctamente. | Hay demasiados ingredientes en la cesta. | No llene la cesta más allá de la indicación MAX, incluso intente llenar un poco menos. |
| | La cesta no está colocada correctamente en la bandeja. | Empuje la cesta hacia abajo en la bandeja hasta que escuche un clic. |
| Sale humo blanco del aparato. | Está preparando ingredientes grasosos. | Cuando fría ingredientes grasosos en la freidora de aire, se filtrará una gran cantidad de aceite en la bandeja. El aceite produce humo blanco y la bandeja puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final. |
| | La bandeja todavía contiene restos de grasa del uso anterior. | El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la bandeja. Asegúrese de limpiar la bandeja correctamente después de cada uso. |
| Las patatas fritas se frien de manera desigual en la freidora. | No usó el tipo de patata correcto. | Use patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura. |
| | No enjuagó bien las de patatas antes de freírlas. | Enjuague las patatas correctamente para eliminar el almidón de las patatas. |
| Las patatas fritas no están crujientes cuando salen de la freidora. | El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las patatas fritas. | Asegúrese de secar bien las patatas antes de añadir el aceite. |
| | | Corte las patatas de forma más pequeñas para que queden más crujientes. |
| | | Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente. |

1. IMPORTANT:

- Always read the instruction book carefully before using.
- This manual can be downloaded from our web page www.sogo.es
- Keep these instructions for future reference.

2. Symbol definitions



- 1- Important information and useful hints on use
- 2- Warning against dangerous situations in terms of life and property
- 3- Warning against fire risk
- 4- Warning against hot surfaces
- 5- Cautions while using electrical and electronic equipment.

3. Safety instructions for the user

I. General precautions during the use of electrical equipment

- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- Always place the appliance on to the flat and even surface.
- This product is intended for indoor, non-industrial, non-commercial and only for household use. Do not use the item outdoors

or for any other purpose. Misuse or improper handling may cause problems in the appliance and cause injury to the user.

- The unit must be used only for the intended purposes. No liability is accepted for damages arising from improper use or wrong handling.
- Ensure that the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Always remove the plug from the power socket when the appliance is not in use. Do not leave the appliance unattended when switched on.
- Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children.
- Before cleaning or storing your appliance, always unplug the appliance from the power supply and let it cool down.
- The device is not completely disconnected from the power source, even after it has been turned off. To disconnect it completely, disconnect it from the mains plug.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments;
 - Catering and similar non-retail applications.
- Avoid spillage on the connector

II. **Restrictions on use to avoid personal injury**

- Do not let the appliance operate unattended.
- Do not place or operate this appliance near water sources.
- Do not place or operate the appliance and its power cord on or near hot surfaces (e.g., stove plates) or open flames.
- Do not leave the power cord hanging from sharp edges and keep away from hot objects and flames. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Neither immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements in water, nor rinse it under the tap.
- Never use accessories that are not recommended by the manufacturer.
- The use of accessories not recommended or sold by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- When you want to remove the plug from the wall contact, please do this at the plug itself and not by pulling on the cable or the appliance itself.
- To avoid electric shock, make sure your hands are dry before plugging or unplugging.
- Do not use the device with wet hands, on damp floors or when the atmosphere is humid, there is a risk of electric shock.
- While using the appliance, make sure that the power cord must not be caught or crushed.
- Do not let the motor unit, cord or plug get wet to protect against risk of electric shock.
- Be careful, while handling electrical appliances,

as the surface of the heating element is subject to residual heat after use. Any misuse may cause potential injury to the user and may damage the appliance.

- Do not touch the outer surface of the appliance as it can get very hot during operation. Instead, use the handle or mitts.

III. **Product use restrictions due to poor condition or breakdown**

- Never immerse the appliance or the plug-in water or any other liquid. In the event of the appliance falling in water, disconnect immediately from the mains supply and take it to an authorized service agent for repair before reusing.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged. In case of the cord be damaged, it must be replaced only by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid Hazard.
- In case of appliance malfunction, or if it has been damaged in any manner, return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- In case of hardware problems, do not attempt to repair the product yourself. Repairs should only be carried out by qualified technicians.

IV. **Restrictions on use when used with children and elders**

- The appliance is not to be used by persons

(including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Do not allow the children to use the appliance without supervision.



V. IMPORTANT WARNING

- To avoid a circuit overload when using this product, do not operate another high-wattage product on the same electrical circuit.
- A short power supply cord is provided with this product. An extension cord is not recommended for use with this product, but if one must be used:
 - The marked electrical rating of the cord must be at least as great as that of the product.
 - Arrange the extension cord so that it does not hang where it can be tripped over or pulled unintentionally.

VI. Instructions to follow when using Air fryer

- Do not place the appliance against a wall or against any other appliance. Leave at least 10 cm free space from the all sides before placing the appliance.
- After cooking, frying basket and inner pot should not be placed directly on the countertop to avoid burning the countertop.
Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Never touch the internal part of the appliance while in use.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating
- Do not place anything on top of the appliance to prevent from any type of burn cause of hot surface.
- During air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you

remove the pan from the appliance.

-  **WARNING:** Do not touch hot surfaces.
-  **WARNING:** This equipment shall be used with CAUTION as this electrical appliance contains a heating function. Surface of this appliance is also different from other functional surfaces which can produce high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons. The equipment must be touch only at intended handles and gripping surfaces with the help of heat protectors like gloves or similar type of clothing. Otherwise let it for sufficient time to cool down before touching the hot surfaces.

CLEANING AND MAINTENANCE

Kindly refer to the cleaning and maintenance section for details on how to clean surfaces which comes in the contact of food.

4. Product features

Healthy and uses 80% less fat than a conventional fryer
360° Hot and hi-speed air circulation Technology
Removable non-stick coated frying rack of 4L
Large viewing window and interior light to view cooked food status
Auto reminder of the shaking the food half way through cooking process
8 different cooking functions including dehydration function
With LED light digital display & touch control panel
Adjustable temperature control from 80°C - 220°C
Timer with auto off function in the time range of 1-60min
With overheat protection
With cool touch handle for user safety
With anti-skid feet
Accessories: 4L frying rack and silicone tong

5. Technical specifications

| Voltage | Power | Frequency | Capacity |
|----------|-------|-----------|----------|
| 220-240V | 1300W | 50 – 60Hz | 4L |

6. Information about products and accessories

Introduction

This electric air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favourite dishes. The best part of using the air fryer is that you can prepare as many types of fried dishes and have them without worry and or being conscious about consuming fatty foods, as it does not consume oil at all or if it consumes oil, then only a very little quantity.

By using hot rapid air circulation, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

This air fryer contains 1 frying rack of 4L, 1 silicone tong, Instruction manual and recipe book.

7. Preparation for use

BEFORE FIRST USE

1. Remove all the packaging material.
2. Remove the glue, labels and stickers stucked on the product.
3. Clean the frying basket and the frying grill thoroughly with warm water, soft detergent and non-abrasive sponge.
4. Clean the inside and outside of the product with warm damp cloth.
5. This air fryer uses 360° hot air circulation technology, which helps user to cook the food in short span of time and without using the oil and if it uses, uses a very little amount.

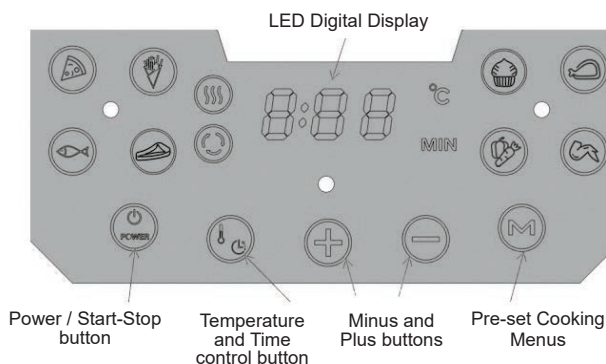
Note: Do not clean the air fryer housing with detergent and water, just clean it by using the damp cloth. Do not pour oil or fat directly in the air fryer, as it might cause burns and risk to the user's life and damage the air fryer.

8. Instructions for use

HOW TO USE DIGITAL CONTROL PANEL

- 1. Power/Start-Stop Button:** Once the unit is plugged in, the Power Button will light up and screen shows the sleeping mode of the unit. By pressing the Power Button once, it activates touch control panel and all the menu functions illuminates including digital display. By pressing the power button again, the unit automatically starts the cooking process at the default temperature of 220°C and time of 15 min. While the air fryer is in working mode, by pressing the Power Button for few seconds (long press), the appliance turns off and cooking process remains uncompleted. The fan will continue running for 10 sec. to cool down the Unit.
- 2. Minus and Plus Buttons:** While in function, use these buttons to increase or decrease the temperature and time as per desire.

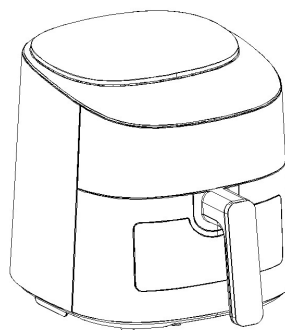
- 3. Temperature and Time Control Button:** There is one single button to control and change the time and temperature value, pressing once this button enables you to raise or lower cooking temperature by 5°C intervals ranging from 80°C to 220°C. And pressing twice the same button enables you to select exact cooking time by changing, from 1 to 60 min. for all modes.
- Note:** The time can be changed in all the menu functions, including default cooking function. By pressing it for long duration (long press), it can be changed rapidly.
- Note:** The temperature can be changed in all the menu functions, including default cooking function. By pressing it for long duration (long press), it can be changed rapidly.
- 4. LED Digital Display:** While pressing the power button Digital display activates and shows the default time and temperature of the menu functions. When we start cooking, the time unit of menu function starts reverse counting and in the whole cooking process, digital display keeps showing the temperature and remaining time, alternatively during the cooking process.
- 5. Pre-set Cooking Menus:** There are 8 pre-established menus in this air fryer. To select any one of those press Menu button "M" and the first pre-established menu icon starts blinking, to keep changing the menu options, press again until the desired menu icon blinks (Note: The Temperature and time for every single menu has already been fixed as default time and temperature). Once selected the desired menu either press the power button to start the cooking process or it will start automatically after five sec.
- (Note:** The Temperature and time for every single menu has already been fixed as default time and temperature).
- Note:** the time and temperature of all the menu functions can be changed with the help of temperature and time touch arrow buttons.



Transparent window and interior light:

This appliance is provided with a transparent window and interior light system, which allows you to look at any time and check the cooking status of food and this helps in cooking the perfect dishes.

Note: When starting to cook with the fryer, the interior light turns on and stays on until the end of cooking, at least until the fryer is turned on and once, when cooking is finished or we remove the fryer basket to check the status of dish the light turns off, and when we place the basket back in its position for remaining cooking time interior light turns on again.



Menu functions temperature and time setting

| Function | Temperature (Def.) (°C) | Time (Def.) (min.) | Temperature range (°C) | Timer range (Min) | Time / Action |
|---------------|-------------------------|--------------------|------------------------|-------------------|------------------|
| Pizza | 160 | 10 | 80-220 | 1-60 | NA |
| French fries | 220 | 16 | 80-220 | 1-60 | 8 min. / Shake |
| Bake | 160 | 15 | 80-220 | 1-60 | NA |
| Drumsticks | 220 | 20 | 80-220 | 1-60 | 10 min. / Shake |
| Fish | 180 | 20 | 80-220 | 1-60 | 10 min. / Shake |
| Steak | 200 | 10 | 80-220 | 1-60 | 5 min. / Shake |
| Vegetables | 160 | 8 | 80-220 | 1-60 | 4 min. / Shake |
| Chicken wings | 220 | 13 | 80-220 | 1-60 | 6.5 min. / Shake |

HOW TO OPERATE THE AIR FRYER

- Place the appliance on a dry, stable and heat-resistant surface.
- Since the appliance becomes hot during use, make sure that it is not too close to any other appliances and keep it with 20 cm distance from the wall side.
- Pull out the basket from the appliance with the help of basket handle. Place the frying grill into the basket.
- Place the ingredients into the basket, Slide the basket into the appliance. Make sure they are placed correctly and closed completely, otherwise the appliance will not work.
Caution: Do not touch the basket during use or after the cooking process has been finished, as it gets very hot, hold the basket by the handle or use the oven mitts / gloves.
- Connect the power plug to wall outlet and make sure that the wall electrical rating is as same as the appliance.
- By plugging in the unit, it sends out one beep sound and enters into standby mode and touch control panel shows the on/off button. By pressing the on/off button, the control panel displays the menu buttons and digital display.
- To cook food in any of the preset menu cooking modes, touch the Menu button "M" and the menu options will start flashing. Press and hold the Menu button until the desired menu option flashes and digital display shows the default time and temperature. If you wish to adjust the time and temperature, can be done by following explanation of section How to use digital control panel.
- Press the on/off button once; the machine starts working and the on/off button flashes. The digital display shows the set temperature and time. You can press the on/off button to bring the unit into the pause mode.
- When the whole cooking process is finished, "OFF" appears on the digital display and unit stop cooking, only the fan continues working for few seconds to cool down the unit. You can also manually turn off the machine by long pressing the on/off button for 3 seconds: 1) If the appliance is working, it will show "OFF" on the display.
- Pull out the basket from the appliance using basket handle. Check if the ingredients are ready. If not, simply slide the basket back into the appliance. Set the temperature as per new requirement and increase the time for few extra minutes. Press the on/off button to run the machine again.
NOTE: You can also pull out the frying basket anytime to check and shake the ingredients during cooking process, once you slide back the basket, the machine will continue to work with the selected setting.
- Empty the basket, putting the food into a bowl or on to a plate. To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket with the help of tong (included with this unit).
Note: To remove ingredients (e.g., beef, chicken, meat, any ingredients which naturally releases the oil and have excess oil collected on the bottom of the basket), please use tong to pick one by one. To remove ingredients (e.g., chips, vegetable or ingredients which does not use the oil), pull out the basket, and pour ingredients directly into a bowl or plate.
- Once the cooking finishes, the appliance is instantly ready for preparing another batch of ingredients, if needed.

Shaking the food half way through process

To get the most out of your Air fryer and the best results, it is always recommended to shake or turn upside down the food half way through the process to get an evenly cooked final result. But most of the times it is not easy to remember to stop the air fryer, shake the food and start again.

Auto reminder function to shake the food in halfway through process

So, this model of air fryer has "auto reminder" function, which reminds you with the help of simply "5" times beep signal and control panel flashing with "000" for about 20s to shake or stir the food.

Functioning of the auto reminder function

The automatic reminder function is preestablished on the fryer and will work in both pre-set and personalized menus. Assuming a 12-minute menu has been set. During the first ½ of the time (6 minutes) it will do the normal cooking and when 1/2 (6 minutes) of time remained left, the display will show "000", it will begin to flash for about 20 seconds and a beep sound comes for "5" Times to remind you that you can shake or stir the food. This is time to remove the basket from the fryer. Once removed, the process will stop and the front panel will turn off. Stir the food and place the air fryer basket back into its position and the air fryer activates automatically in order to complete the cooking process where it had left off. And in case if you don't want to stir the food, after 20sec. till the cooking process was suspended, the fryer starts working until the completion of the cooking procedure.

Note: Preheat the air fryer for 5 minutes before preparing any type of dish. The above default data are for reference only, the user can adjust the desired temperature and time as required.

Tips

- Smaller size ingredients usually require a slightly shorter preparation time than large size ingredients
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time comparatively smaller amount of ingredients.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams. Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the Air fryer to reheat ingredients.
- To reheat ingredients, set the temperature to 140°C for up to 10 minutes.

9. Cleaning and maintenance

Cleaning

1. Clean the appliance after every use.
2. The pan and the non-stick coating basket: do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.
3. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down. Note: Pull out the basket to let the air fryer cool down more quickly.
4. After cooking, frying basket should not be placed directly on the countertop to avoid burning the countertop.
5. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
6. Clean the Frying basket, grill and tong with warm water, some cleaning liquid and a non-abrasive sponge.
7. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt. Tip: If dirt is stuck to the basket, fill the basket with hot water with some cleaning liquid. Place the frying grill into the basket and let them soak for few minutes.
8. After few minutes when the grease and dirt will come out, then wash it with the help of soap and non-abrasive sponge.
8. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
9. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

10. Unplug the appliance and let it cool down.
11. Make sure all parts are clean and dry.
12. Store in a cool and dry place

Disposal of electronic goods



DISPOSAL OF BATTERY OPERATED UNITS

Do not dispose the battery operated units as normal rubbish, always these should be recycle in proper manner and according to the local municipal laws. You can recycle them by taking them to government authorized disposal centres or specialized bins which you can find in any nearby big super markets, electronics or electro domestics products stores or malls who have these types of facilities available.

10. Trouble shooting

| Problem | Possible cause | Solution |
|--|--|---|
| The Air fryer does not work | The appliance is not plugged in. | Put the mains plug in an earthed wall socket. |
| | You have not set the timer. | Set the time to the required preparation time to switch on the appliance. |
| The ingredients fried with the air fryer are not done. | The amount of ingredients is much more in the basket compare to the basket size. | Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly. |
| | The set temperature is too low. | Set the temperature to the required temperature setting (See section 'settings' in chapter 'Using the appliance'). |
| | The preparation time is too short. | Set the time to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'). |
| The ingredients are half fried or unevenly fried in the air fryer. | Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time. | Ingredients that lie on top or across each other (e.g., fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'. |
| Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer. | You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer. | Use oven snacks or lightly brush some oil on to the snacks for a crispier result. |
| I cannot slide the pan into the appliance properly. | There are too much ingredients in the basket. | Do not fill the basket beyond the MAX indication even try to fill Little less. |
| | The basket is not placed in the pan correctly. | Push the basket down into the pan until you hear a click. |
| White smoke comes out of the appliance. | You are preparing greasy ingredients. | When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result. |
| | The pan still contains grease residues from previous use. | White smoke is caused by grease heating up in the pan . make sure you clean the pan properly after each use. |
| French fries are fried unevenly in the air fryer. | You did not use the right potato type. | Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying. |
| | You did not rinse the potato sticks properly before you fried them. | Rinse the potato sticks properly to remove the starch from outside of the sticks. |
| French fries are not crispy when they come out of the air fryer. | The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries. | Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. |
| | | Cut the potato sticks smaller for a crispier result. |
| | | Add slightly more oil for a crispier result. |

1. **i** IMPORTANT:

- Lisez toujours attentivement le mode d'emploi avant utilisation.
- Ce mode d'emploi peut être téléchargé à partir de notre page Web à l'adresse suivante : www.sogo.es
- Conservez ces instructions pour pouvoir les consulter ultérieurement.

2. Definiciones de símbolos



- 1- Informations utiles et conseils importants sur l'utilisation
- 2- Mise en garde contre les situations dangereuses du point de vue de vie et des biens
- 3- Mise en garde contre le risque d'incendie
- 4- Mise en garde contre les surfaces chaudes
- 5- Précautions lors de l'utilisation d'équipements électriques et électroniques.

3. Consignes de sécurité pour l'utilisateur

I. **GENERAL PRECAUTIONS** Précautions générales lors de l'utilisation de matériel électrique

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez pas et ne stockez pas l'appareil à l'extérieur.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et régulière.
- Ce produit est destiné à un usage intérieur,

non industriel, non commercial et uniquement à usage domestique. N'utilisez pas le produit à l'extérieur ou à d'autres fins. Une mauvaise utilisation ou une mauvaise manipulation peut causer des défaillances à l'appareil et blesser l'utilisateur.

- L'appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues. Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages résultant d'une mauvaise utilisation ou d'une mauvaise manipulation.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension secteur avant de brancher l'appareil.
- Retirez toujours la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Avant de nettoyer ou de ranger votre appareil, débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir.
- Les appareils ne sont pas destinés à être commandés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- L'appareil n'est pas complètement déconnecté de la source d'alimentation, même après avoir été éteint. Pour le débrancher complètement, débranchez-le de la prise secteur.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que
 - Les cuisines de personnels, les ateliers, les bureaux et autres environnements de travail;
 - Les maisons de ferme et par les clients dans les

hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;

- Les environnements de type maisons d'hôtes;
- La restauration et autres applications similaires non liées à la grande distribution.
- Évitez tout déversement sur le connecteur de l'appareil.

II. **Restrictions d'utilisation pour éviter les blessures**

- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne placez pas ou n'utilisez pas cet appareil à proximité de sources d'eau.
- Ne placez pas et ne faites pas fonctionner l'appareil et son cordon d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes (par exemple, des plaques de cuisson) ou de flammes.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur des angles ou des arêtes vives et tenez-le à l'écart des objets chauds et des flammes. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- composants électriques et les éléments chauffants dans l'eau, ni ne le rincez sous le robinet.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures.
- Lorsque vous souhaitez retirer la fiche de la prise murale, veuillez le faire au niveau de la fiche elle-même et non en tirant sur le câble ou sur l'appareil lui-même.

- Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que vos mains sont sèches avant de brancher ou de débrancher.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées, sur des sols humides ou lorsque l'atmosphère est humide, il y a un risque de choc électrique.

III. **Restrictions d'utilisation du produit en raison d'un mauvais état ou d'une panne**

- N'immergez jamais l'appareil ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide. En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur et apportez-le à un agent de service agréé pour réparation avant de le réutiliser.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est couché sur le sol, si ce sont des visibles signes de dommages ou une fuite.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé uniquement par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- En cas de dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit, renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- En cas de problèmes matériels, n'essayez pas de réparer le produit vous-même. Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens qualifiés.
- Soyez prudent, lors de la manipulation d'appareils électriques, car la surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après chaque utilisation. Toute mauvaise utilisation peut

blessier l'utilisateur et endommager l'appareil.

- Ne touchez pas la surface extérieure de l'appareil, car elle peut devenir très chaude pendant le fonctionnement. Utilisez plutôt la poignée ou les mitaines.

IV. Restrictions d'utilisation lorsqu'il est utilisé avec des enfants et des personnes âgées

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, à moins que celles-ci ne soient attentivement surveillées et instruites.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, pourvu que ce soit sous la surveillance attentive d'une personne responsable et après avoir reçu des instructions sur la manière d'utiliser cet appareil en toute sécurité et sur les dangers que cela comporte.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.

V. AVERTISSEMENT IMPORTANT

- Pour éviter une surcharge du circuit lors

de l'utilisation de ce produit, ne faites pas fonctionner un autre produit une puissance élevée sur le même circuit électrique.

- Un cordon d'alimentation court est fourni avec ce produit. Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge avec ce produit, mais si une rallonge doit être utilisée :
 - La puissance électrique indiquée sur le cordon doit être au moins égale à celle du produit.
 - Disposez la rallonge de manière à ce qu'elle ne pende pas là où elle pourrait faire trébucher ou être tirée par inadvertance.

VI. Instructions à suivre lors de l'utilisation de Friteuse à air

- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre tout autre appareil. Laissez au moins 10 cm d'espace libre de tous les côtés avant de placer l'appareil.
- Après la cuisson, le panier à friture et la casserole intérieure ne doivent pas être placés directement sur le comptoir, pour éviter de brûler le comptoir.
- Mettez toujours les ingrédients à frire dans le panier, pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et les ouvertures d'air extérieures pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas la casserole d'huile, car cela pourrait provoquer un incendie.
- Des précautions extrêmes doivent être prises lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne touchez jamais la partie interne de l'appareil pendant son utilisation.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne

- Ne placez rien sur le dessus de l'appareil pour éviter tout type de brûlure causée par une surface chaude.
- Pendant la friture à l'air, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air.
- Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer la casserole de l'appareil.
-  **AVERTISSEMENT:** ne touchez pas les surfaces chaudes.
-  **AVERTISSEMENT:** Cet équipement doit être utilisé avec ATTENTION car cet appareil électrique contient une fonction de chauffage. La surface de cet appareil est également différente des autres surfaces fonctionnelles qui peuvent produire des températures élevées. Étant donné que les températures sont perçues différemment par différentes personnes, l'équipement ne doit être touché qu'aux poignées et aux surfaces de prise prévues, à l'aide de protecteurs thermiques tels que des gants ou des vêtements similaires. Sinon, laissez-le refroidir suffisamment longtemps Avant de toucher les surfaces chaudes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veuillez vous référer à la section nettoyage et entretien pour plus de détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.

4. Caractéristiques du produit

Saine et utilise 80 % moins de matières grasses qu'une friteuse conventionnelle
360° Technologie de circulation d'air chaud et à grande vitesse
Grille à frire amovible avec revêtement antiadhésif de 4 L
Grande fenêtre de visualisation et Éclairage intérieur, pour voir l'état des aliments cuits
Rappel automatique de l'agitation des les aliments au milieu du processus de cuisson
8 fonctions de cuisson différentes avec la fonction de déshydratation
Avec affichage numérique à LED et panneau de commande tactile
Contrôle de température réglable de 80°C à 220°C
Minuterie avec fonction d'arrêt automatique dans la plage de temps de 1 à 60 min
Avec protection contre la surchauffe
Avec poignée froide pour la sécurité de l'utilisateur
Avec Pieds antidérapants
Accessoires: Grille à frire 4L et pince en silicone

5. Spécifications techniques

| Tension | Pouvoir | La fréquence | Capacité |
|----------|---------|--------------|----------|
| 220-240V | 1300W | 50 – 60Hz | 4L |

6. Informations sur les produits et accessoires

INTRODUCTION

Cette friteuse à air électrique offre un moyen simple et sain de préparer vos plats préférés. La meilleure partie de l'utilisation de la friteuse à air est que vous pouvez préparer autant de types de plats frits et les avoir sans vous soucier ni être conscient de la consommation d'aliments gras, car elle ne consomme pas d'huile du tout, ou si c'est le cas, alors seulement peu de quantité. En utilisant une circulation d'air chaud et rapide, il est capable de faire de nombreux plats. La meilleure partie est que la friteuse à air chauffe les aliments de toutes les directions et la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

Cette friteuse à air contient 1 grille à frire de 4l, 1 pince en silicone, un manuel d'instructions et un livre de recettes.

7. Préparation à l'utilisation

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retirez tout le matériel d'emballage.
2. Retirez la colle, les étiquettes et les autocollants collés sur le produit.
3. Nettoyez soigneusement le panier de friture et la grille de friture avec de l'eau tiède, un détergent doux et une éponge non abrasive.
4. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du produit avec un chiffon chaud et humide.
5. Cette friteuse à air chaud utilise la technologie de circulation d'air chaud à 360°, qui aide l'utilisateur à cuire les aliments en peu de temps et sans utiliser d'huile et, le cas échéant, en utilise une très petite quantité.

Remarque: ne nettoyez pas le boîtier de la friteuse à air chaud avec du détergent et de l'eau, nettoyez-le simplement à l'aide d'un chiffon humide.

Ne versez pas d'huile ou de graisse directement dans la friteuse, car cela pourrait provoquer des brûlures et mettre en danger la vie de l'utilisateur et endommager la friteuse.

8. Mode d'emploi

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE

1. **Bouton Alimentation/Marche-Arrêt:** une fois l'appareil branché, le bouton d'alimentation s'allume et l'écran affiche le mode veille de l'appareil. En appuyant une fois sur le bouton d'alimentation, il active le panneau de commande tactile et toutes les fonctions du menu s'allument, y compris l'écran numérique. En appuyant à nouveau sur le bouton d'alimentation, l'appareil démarre automatiquement le processus de cuisson à la température par défaut de 180°C et une durée de 15 min. Pendant que la friteuse est en

mode de fonctionnement, en appuyant sur le bouton d'alimentation pendant quelques secondes (appui long), l'écran numérique indiquera « OFF »(Arrêt). L'appareil s'éteindra et le processus de cuisson restera inachevé. Le ventilateur continuera de fonctionner pendant 10 secondes pour refroidir l'appareil.

- Boutons Moins et Plus:** Pendant le fonctionnement, utilisez ces boutons pour augmenter ou diminuer la température et la durée comme vous le souhaitez.
- Bouton de contrôle de la température et du temps:** il y a un seul bouton pour contrôler et modifier la valeur du temps et de la température, un appui sur ce bouton permet d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson par pas de 5°C allant de 80°C à 220°C. Et appuyer deux fois sur le même bouton permet de sélectionner le temps de cuisson exact en le modifiant, de 1 min. à 60 min. pour tous les modes.

Remarque: le temps peut être modifié dans toutes les fonctions du menu, y compris la fonction de cuisson par défaut.

En appuyant longuement dessus (appui long), il peut être changé rapidement. En maintenant enfoncé le bouton la sélection du temps se fera plus rapidement.

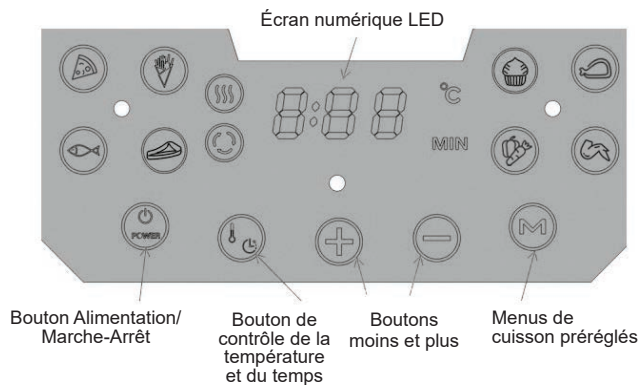
Remarque: la température peut être modifiée dans toutes les fonctions du menu, y compris la fonction de cuisson par défaut.

En maintenant enfoncé le bouton la sélection de la température se fera plus rapidement.

- Écran numérique LED:** lorsque vous appuyez sur le bouton d'alimentation, l'écran numérique s'active et affiche le temps et la température par défaut des fonctions du menu. Lorsque la cuisson débute, l'unité de temps de la fonction du menu commence à compter à rebours et pendant tout le processus de cuisson, l'écran numérique continuera d'afficher la température et le temps restant alternativement.

- Menus de cuisson pré-réglés:** il y a 8 menus pré-réglés dans cette friteuse. Pour sélectionner l'un d'entre eux, appuyez sur le bouton Menu « M » et la première icône du menu pré-réglé commencera à clignoter. Pour continuer à changer les options de menu, appuyez à nouveau jusqu'à ce que l'icône de menu souhaitée clignote (Remarque : la température et le temps de chaque menu ont déjà été définis comme temps et température par défaut). Une fois sélectionné le menu souhaité, appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer le processus de cuisson ou il démarrera automatiquement après cinq secondes.

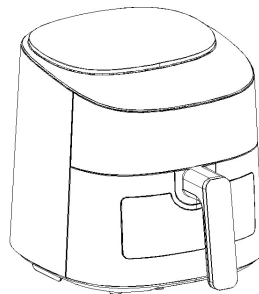
Remarque: le temps et la température de toutes les fonctions du menu peuvent être modifiés à l'aide des boutons de navigation tactiles de température et de temps.



Fenêtre transparente et éclairage intérieur:

Cet appareil est équipé d'une fenêtre transparente et d'un système d'éclairage intérieur, ce qui vous permet de regarder à tout moment et de vérifier l'état de cuisson des aliments, ce qui aide à cuisiner des plats parfaits.

Remarque: Lorsque vous commencez à cuisiner avec la friteuse, la lumière intérieure s'allume et reste allumée jusqu'à la fin de la cuisson, au moins jusqu'à ce que la friteuse soit allumée et une fois, lorsque la cuisson est terminée ou que nous retirons le panier de la friteuse pour voir l'état de la friteuse. La lumière s'éteint et s'allume quand on remet le panier à cuire.



Fonctions du menu des paramètres de la température et du temps

| Fonction | Température (Def.) (°C) | Temps (Def.) (min.) | Plage de température (°C) | Plage de temps (Min) | Temps (min.) / Action |
|-----------------|-------------------------|---------------------|---------------------------|----------------------|-----------------------|
| Pizza | 160 | 10 | 80-220 | 1-60 | NA |
| Les frites | 220 | 16 | 80-220 | 1-60 | 8 / Secouer |
| Cuire | 160 | 15 | 80-220 | 1-60 | NA |
| Pilons | 220 | 20 | 80-220 | 1-60 | 10 / Secouer |
| Poisson | 180 | 20 | 80-220 | 1-60 | 10 / Secouer |
| Bifteck | 200 | 10 | 80-220 | 1-60 | 5 / Secouer |
| Légume | 160 | 8 | 80-220 | 1-60 | 4 / Secouer |
| Ailes de poulet | 220 | 13 | 80-220 | 1-60 | 6.5 / Secouer |

COMMENT FAIRE FONCTIONNER LA FRITEUSE À AIR CHAUD

- Placez l'appareil sur une surface sèche, stable et résistante à la chaleur.
- Étant donné que l'appareil devient chaud pendant l'utilisation, assurez-vous qu'il n'est pas trop proche d'autres appareils et maintenez-le à une distance de 20 cm par rapport au mur.
- Retirez le panier de l'appareil à l'aide de la poignée du panier. Placez la grille dans le panier.
- Placez les ingrédients dans le panier, glissez le panier dans l'appareil. Assurez-vous qu'ils sont placés correctement et complètement fermés, sinon l'appareil ne fonctionnera pas.
- Attention: ne touchez pas le panier pendant le fonctionnement ou après la fin du processus de cuisson, car il deviendra très chaud. Tenez le panier par la poignée ou utilisez les maniques/gants à four.
- Branchez la fiche d'alimentation à la prise murale et assurez-vous que la puissance électrique murale est la même que celle de l'appareil.
- En branchant l'appareil, un bip retentira et l'appareil entrera en mode veille. Le panneau de commande tactile allumera le bouton marche/arrêt. En appuyant sur le bouton marche/arrêt, le panneau de commande affichera les boutons de menu et l'écran numérique.
- Pour cuire des aliments dans l'un des modes de cuisson de menu prédéfinis, appuyez sur le bouton Menu « M » et les options du menu commenceront à clignoter. Appuyez sur le bouton Menu et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'option de menu souhaitée clignote et l'écran numérique indiquera le temps et la température par défaut. Si vous souhaitez régler l'heure et la température, vous pouvez le faire en suivant les explications de la section sur l'utilisation du panneau de commande numérique.
- Appuyez une fois sur le bouton marche/arrêt pour lancer le fonctionnement de l'appareil et le bouton marche/arrêt clignotera. L'écran numérique indiquera la température et le temps réglés.
- Lorsque tout le processus de cuisson est terminé, « OFF » apparaîtra sur l'écran numérique et l'appareil arrêtera la cuisson. Seul le ventilateur continuera de fonctionner pendant quelques secondes pour refroidir l'appareil. Vous pouvez également éteindre manuellement la machine en appuyant longuement sur le bouton marche/arrêt pendant 3 secondes: 1) Si l'appareil fonctionne, il affichera « OFF » sur l'écran et entrera en veille après quelques secondes; 2) si l'appareil est en état de réglage, il entrera automatiquement en mode veille.
- Retirez le panier de l'appareil à l'aide de la poignée du panier. Vérifiez que les ingrédients sont prêts. Si ce n'est pas le cas, remettez simplement le panier dans l'appareil. Réglez la température selon les nouvelles exigences de cuisson et augmentez le temps de quelques minutes supplémentaires. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour redémarrer l'appareil.
REMARQUE: vous pouvez également retirer le panier à friture à tout moment pour vérifier et secouer les ingrédients pendant le processus de cuisson, une fois que vous avez terminé, faites glisser le panier et l'appareil continuera de fonctionner selon le réglage sélectionné.
- Videz le panier en mettant les aliments dans un bol ou sur une assiette. Pour retirer les aliments volumineux ou fragiles, soulevez les aliments hors du panier à l'aide d'une pince (fournie avec cet appareil).
Remarque: pour retirer les aliments (par exemple, bœuf, poulet, viande, tous les aliments qui libèrent naturellement l'huile et qui ont un excès d'huile collecté au fond du panier), veuillez

utiliser une pince pour les sélectionner un par un.
Pour retirer des aliments (par exemple, des frites, des légumes ou des aliments qui n'utilisent pas d'huile), sortez le panier et versez ces aliments directement dans un bol ou une assiette.
Une fois la cuisson terminée, l'appareil est déjà prêt à recueillir un autre lot d'ingrédients, si nécessaire.

Secouer les aliments à mi-chemin du processus

Pour tirer le meilleur parti de votre friteuse et obtenir les meilleurs résultats, il est toujours recommandé de secouer ou de retourner les aliments à mi-chemin du processus pour obtenir un résultat final uniformément cuit. Mais la plupart du temps, il n'est pas facile de se rappeler d'arrêter la friteuse, de secouer les aliments et de recommencer.

Fonction de rappel automatique pour secouer les aliments à mi-chemin du processus

Ainsi, ce modèle de friteuse a une fonction de « rappel automatique », qui vous rappelle simplement à l'aide de « 5 » signaux sonores et de « 000 » clignotant sur le panneau de commande pendant environ 20 secondes pour secouer ou remuer les aliments.

Fonctionnement de la fonction de rappel automatique

La fonction de rappel automatique est prédéfinie sur la friteuse et fonctionnera dans les menus prédéfinis et personnalisés. En supposant qu'un menu de 12 minutes a été défini. Pendant les premiers 1/2 du temps (6 minutes), la cuisson normale se déroulera. Lorsqu'il restera 1/2 (6 minutes) du temps, l'écran affichera « 000 » qui clignotera pendant environ 20 secondes et un bip retentira « 5 » fois pour vous rappeler que vous pouvez secouer ou remuer les aliments. Il est temps de retirer le panier de la friteuse. Une fois retiré, le processus s'arrêtera et le panneau avant s'éteindra. Remuez les aliments et remettez le panier à sa position d'origine et la friteuse s'active automatiquement afin de terminer le processus de cuisson là où il s'était arrêté. Et au cas où vous ne voudriez pas remuer les aliments, attendez 20 secondes après que le processus de cuisson soit suspendu pour que la friteuse recommence à fonctionner jusqu'à la fin de la procédure de cuisson.

Remarque: préchauffez la friteuse pendant 5 minutes avant de préparer tout type de plat. Les données par défaut ci-dessus sont fournies à titre indicatif uniquement. L'utilisateur peut régler la température et le temps souhaités selon ses besoins.

Astuces

- Les aliments de petite taille nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les aliments de grande taille.
- Une plus grande quantité d'aliments ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long comparé à une plus petite quantité d'aliments.
- Secouer les aliments plus petits à mi-parcours du temps de préparation optimise le résultat final et peut éviter les aliments de frire de manière inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos aliments dans la friteuse pendant quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'aliments extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse.
- Les collations qui peuvent être préparées au four peuvent également être préparées dans la friteuse.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes. Utilisez de la pâte préfabriquée pour préparer rapidement et facilement des collations fourrées. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- Placez un moule ou un plat allant au four dans le panier de la friteuse si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous souhaitez faire frire des aliments fragiles ou des aliments fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer des aliments.
Pour réchauffer les aliments, réglez la température à 140 °C pendant 10 minutes maximum.

9. Nettoyage et entretien

Nettoyage

1. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
2. La plaque et le panier à revêtement antiadhésif : n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
3. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez refroidir l'appareil. Remarque : retirez le panier pour laisser la friteuse refroidir plus rapidement.
4. Après la cuisson, le panier ne doit pas être placé directement sur le plan de travail pour éviter de brûler le plan de travail.

5. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
6. Nettoyez le panier, la grille et la pince avec de l'eau tiède, un peu de liquide de nettoyage et une éponge non abrasive.
7. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever toute saleté restante. Astuce : si de la saleté est collée au panier, remplissez le panier d'eau chaude avec un peu de liquide de nettoyage. Placez la grille dans le panier et laissez-les tremper pendant quelques minutes.
8. Après quelques minutes lorsque la graisse et la saleté sortiront, lavez-les à l'aide d'un savon et d'une éponge non abrasive.
8. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
9. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.

Rangement

10. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
11. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
12. Conservez dans un endroit frais et sec

Mise au rebut des produits électroniques



ÉLIMINATION DES APPAREILS À BATTERIE

Ne jetez pas les unités à piles comme des déchets normaux, elles doivent toujours être recyclées de manière appropriée et conformément aux lois municipales locales. Vous pouvez les recycler en les apportant à un centre d'élimination agréé par le gouvernement ou dans des poubelles spécialisées que vous pouvez trouver dans tous les grands supermarchés à proximité, les magasins de produits électroniques ou électroménagers ou les centres commerciaux qui disposent de ces types d'installations.

10. DÉPANNAGE

| Problèmes | Causes possibles | Solutions |
|---|---|--|
| La friteuse à air chaud ne fonctionne pas | L'appareil n'est pas branché. | Insérez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre. |
| | Vous n'avez pas réglé la minuterie. | Réglez l'heure sur le temps de préparation requis pour allumer l'appareil. |
| Les ingrédients frits avec la friteuse à air chaud ne sont pas cuits. | La quantité d'ingrédients est bien supérieure dans le panier par rapport à la taille du panier. | Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités sont frites plus uniformément. |
| | La température réglée est trop basse. | Réglez la température sur le réglage de température requis (voir la section « Paramètres » au chapitre « Utilisation de l'appareil »). |
| | Le temps de préparation est trop court. | Réglez l'heure sur le temps de préparation requis (voir la section « Paramètres » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »). |
| Les ingrédients sont à moitié frits ou frits de manière inégale dans la friteuse à air chaud. | Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-parcours du temps de préparation. | Les ingrédients qui se trouvent les uns sur les autres ou agglomérés (par exemple les frites) doivent être secoués à mi-parcours du temps de préparation. Reportez-vous à la section « Paramètres » du chapitre « Utilisation de l'appareil ». |
| Les frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air. | Vous avez utilisé un type de pommes de terre destinées à être préparées dans une friteuse traditionnelle. | Utilisez des types qui vont au four ou badigeonnez légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant. |
| Je n'arrive pas à glisser correctement le panier dans l'appareil | Il y a trop d'ingrédients dans le panier. | Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX, remplissez le panier avec un peu moins d'ingrédients. |
| | Le panier n'est pas placé correctement dans le panier. | Poussez le panier vers le bas dans le bac jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. |
| De la fumée blanche sort de l'appareil. | Vous préparez des ingrédients gras. | Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air chaud, une grande quantité d'huile s'écoule sur la plaque. L'huile produit de la fumée blanche et la plaque peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ou le résultat final. |
| | La plaque contient encore des résidus de graisse d'une utilisation précédente. | La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe sur la plaque. Assurez-vous de bien nettoyer la plaque après chaque utilisation. |
| Les frites sont cuites de manière inégale dans la friteuse à air chaud. | Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre. | Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture. |
| | Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire. | Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour enlever l'amidon de l'extérieur des bâtonnets. |
| Les frites ne sont pas croustillantes à la sortie de la friteuse à air chaud. | Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites. | Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile. |
| | | Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant. |
| | | Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant. |

1. **i** IMPORTANTE:

- Leia sempre cuidadosamente o manual de instruções antes de utilizar o aparelho.
- Este manual pode ser descarregado da nossa página web www.sogo.es
- Guarde estas instruções para referência futura.

2. Definiciones de símbolos



- 1- Informações importantes e indicação para o uso benéfico.
- 2- Aviso de situação de perigo a pessoas e o produto.
- 3- Aviso perigo de incêndio.
- 4- Aviso superfície quente.

3. Instruções de segurança para o usuário

I. **GENERAL PRECAUTIONS** Precauções gerais durante o uso de equipamentos elétricos

- Não utilize o aparelho para qualquer outro fim que não o descrito neste manual.
- Não utilize ou armazene o aparelho ao ar livre.
- Coloque sempre o aparelho sobre uma superfície plana e uniforme.
- Este produto destina-se a ser utilizado em espaços interiores, não industrial, não comercial e apenas para uso doméstico. Não utilize o aparelho no exterior ou para qualquer outro

fim. A utilização indevida ou o manuseamento incorreto podem causar problemas no aparelho e causar lesões ao utilizador.

- A unidade deve ser utilizada apenas para os fins previstos. Não é aceite qualquer responsabilidade por danos resultantes de utilização indevida ou manuseamento incorreto.
- Certifique-se de que a tensão indicada na chapa de identificação corresponde à tensão da rede antes de ligar o aparelho.
- Remova sempre a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado.
- É necessária uma supervisão rigorosa quando qualquer aparelho está a ser utilizado por ou perto de crianças.
- Antes de limpar ou armazenar o seu aparelho, desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação e deixe-o arrefecer.
- O dispositivo não está completamente desligado da fonte de energia, mesmo depois de ter sido desligado. Para o desligar completamente, desligue-o da tomada elétrica.
- Os aparelhos não se destinam a ser operados por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
 - Áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas agrícolas e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
 - Ambientes do tipo pensão;
 - Catering e aplicações similares não retalhistas.

- Evite derramamento no conector.

II. **Precauções gerais durante o uso de equipamentos elétricos**

- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não coloque ou opere este aparelho perto de fontes de água.
- Não coloque ou utilize o aparelho e o seu cabo de alimentação em ou perto de superfícies quentes (por exemplo, placas de fogão) ou chamas abertas.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado sob arestas afiadas e mantenha-o afastado de objetos quentes e chamas abertas. Não enrole o cabo à volta do aparelho e não o dobre.
- Não mergulhe a caixa, que contém os componentes elétricos e os elementos de aquecimento, em água, nem enxágue sob a torneira.
- Nunca utilize acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.
- A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante do aparelho pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos em pessoas.
- Quando desejar remover a ficha da tomada elétrica, faça-o na própria ficha e não puxe pelo cabo ou pelo aparelho em si.

III. **Restrições de uso do produto devido a mau estado ou avaria**

- Nunca submerja ou ligue o aparelho debaixo de água ou qualquer outro líquido. Em caso de queda do aparelho na água, desligue imediatamente da tomada e leve-o a um

agente de serviço autorizado para reparação antes de o reutilizar.

- Não utilize o aparelho se ele no chão, se eles são visíveis sinais de danos ou um vazamento.
- Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados. Caso o cabo esteja danificado, este deve ser substituído apenas pelo fabricante, por um agente de serviço ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar o perigo.
- Em caso de mau funcionamento do aparelho, ou se este tiver sido danificado de qualquer forma, devolva o aparelho à assistência técnica autorizada mais próxima para ser examinado, reparado ou ajustado.
- Em caso de problemas de hardware, não tente reparar o produto você mesmo. As reparações só devem ser efetuadas por técnicos qualificados.
- Para evitar choque elétrico, certifique-se de que suas mãos estejam secas antes de conectar ou desconectar.
- Não use o aparelho com as mãos molhadas, em pisos úmidos ou quando o ambiente estiver úmido, há risco de choque elétrico.
- Durante a utilização do aparelho, certifique-se de que o cabo elétrico não fica preso ou esmagado.
- Não deixe que a unidade motora, cabo ou ficha se molhem para não correr o risco de apanhar um choque elétrico.
- Tenha cuidado, ao manusear aparelhos elétricos, pois a superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a sua utilização. Qualquer utilização indevida

pode causar danos potenciais ao utilizador e pode danificar o aparelho.

- Não toque na superfície exterior do aparelho, pois pode ficar muito quente durante o funcionamento. Em vez disso, utilize as pegas ou luvas.

IV. Restrições de uso quando usado com crianças e idosos

- O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que lhes tenha sido dada supervisão ou instrução.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreender os perigos envolvidos.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- As crianças não devem realizar limpeza ou manutenção, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Não permita que crianças utilizem o aparelho sem supervisão.



V. AVISO IMPORTANTE

- Para evitar uma sobrecarga do circuito ao utilizar este produto, não utilize outro produto

- de alta potência no mesmo circuito elétrico.
- Um cabo de alimentação curto é fornecido com este produto. Um cabo de extensão não é recomendado para utilização com este produto, caso seja necessário:
 - A classificação elétrica marcada do cabo deve ser pelo menos tão grande como a do produto.
 - Disponha a extensão de modo a que não fique pendurada onde possa ser tropeçada ou puxada involuntariamente.

VI. Instruções a seguir ao usar a fritadeira de ar

- Não coloque o aparelho contra a parede ou qualquer outro aparelho. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre de todos os lados antes de colocar o aparelho.
- Após o cozimento, a cesta de fritar e a panela interna não devem ser colocadas diretamente sobre a bancada, para evitar queimar a bancada.
- Coloque sempre os ingredientes a fritar no cesto, para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Não cubra a entrada de ar e as aberturas externas de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não encha a panela com óleo, pois isso pode causar risco de incêndio.
- Deve-se ter extremo cuidado ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.
- Nunca toque na parte interna do aparelho durante o uso.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está funcionando

- Não coloque nada em cima do aparelho, para evitar qualquer tipo de queimadura provocada por superfície quente.
- Durante a fritura ao ar livre, o vapor quente é liberado pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar.
- Tenha também cuidado com o vapor quente e o ar quando retirar a panela do aparelho.
- Desligue o aparelho imediatamente se vir fumaça escura saindo do aparelho. Espere que a emissão de fumaça pare antes de remover a panela do aparelho.
-  **AVISO:** Não toque nas superfícies quentes.
-  **AVISO:** Este equipamento deve ser usado com CUIDADO, pois este aparelho elétrico contém uma função de aquecimento. A superfície deste aparelho também é diferente de outras superfícies funcionais que podem produzir altas temperaturas. Como as temperaturas são percebidas de maneira diferente por pessoas diferentes, o equipamento deve ser tocado apenas nas alças e superfícies de preensão pretendidas, com o auxílio de protetores térmicos, como luvas ou roupas semelhantes. Caso contrário, deixe esfriar por tempo suficiente antes de tocar nas superfícies quentes.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Por favor, consulte a seção de limpeza e manutenção para obter detalhes sobre como limpar superfícies que entram em contato com alimentos.

4. Características do produto

Saudável e usa 80% menos gordura do que uma fritadeira convencional
360° Tecnologia de circulação de ar quente com alta velocidade
Grelha fritadeira removível com revestimento antiaderente de 4L
Grande janela de visualização e Luz interior, para visualizar o status dos alimentos cozidos
Lembrete automático para agitar alimentos no meio do processo de cozimento
8 funções de cozimento diferentes, incluindo função de desidratação
Com tela digital de luz LED e painel de controle de toque
Controle de temperatura ajustável de 80°C - 220°C
Temporizador com função de desligamento automático no intervalo de tempo de 1-60min
Livro de receitas incluído
Com proteção contra superaquecimento
Com alça de toque legal, para segurança do usuário
Com pés antiderrapantes
Acessórios: grelha fritadeira de 4L e pinça de silicone

5. Especificações técnicas

| Voltagem | Poder | Frequência | Capacidade |
|----------|-------|------------|------------|
| 220-240V | 1300W | 50 – 60Hz | 4L |

6. Informações sobre produtos e acessórios

Introdução:

Esta fritadeira elétrica oferece uma maneira fácil e saudável de preparar seus pratos favoritos. A melhor parte de usar a fritadeira de ar é que você pode preparar tantos tipos de pratos fritos e comê-los sem se preocupar ou ter consciência de consumir alimentos gordurosos, já que ela não consome óleo de todo, ou se o fizer, então apenas pouca quantidade.

Utilizando a rápida circulação de ar quente, é capaz de fazer inúmeros pratos. A melhor parte é que a fritadeira aquece os alimentos de todas as direções e a maioria dos ingredientes não precisa de óleo.

Esta fritadeira contém 1 grelha fritadeira de 4l, 1 pinça de silicone, manual de instruções e livro de receitas.

7. Preparação para uso

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Remova a cola, as etiquetas e os autocolantes colados no produto.
3. Lave bem o cesto e a grelha para fritar com água morna, detergente suave e esponja não abrasiva.
4. Limpe o interior e o exterior do produto com um pano quente e húmido.
5. Esta fritadeira utiliza tecnologia de circulação de ar quente a 360°, que ajuda o utilizador a cozinhar os alimentos num curto espaço de tempo e sem utilizar o óleo e, se utilizar, utiliza uma quantidade muito pequena.

Nota: Não limpe a unidade principal com detergente e água, limpe-a apenas com o pano húmido. Não deite óleo ou gordura diretamente na fritadeira, pois pode causar queimaduras e riscos para a vida do utilizador e danificar a fritadeira a ar.

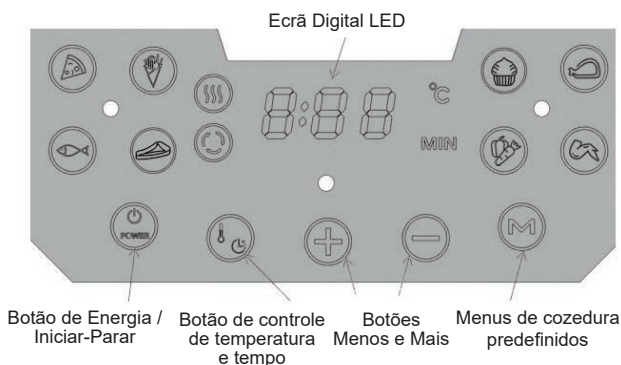
8. Instruções de uso

Como usar o painel de controle digital

1. **Botão Power/Start-Stop** (ligar/desligar/iniciar/parar): quanto a unidade estiver ligada à corrente, o botão Power acende-se e o ecrã entra no modo de suspensão. Ao premir uma vez o botão Power, o painel de controlo táctil é ativado e todas as funções do menu acendem, incluindo o ecrã digital. Ao premir novamente o botão Power, a unidade inicia automaticamente o processo de cozedura à temperatura predefinida de 180°C e com tempo de 15 min. Enquanto a fritadeira está em modo de funcionamento, o ecrã digital apresenta "OFF" (desligar). O aparelho desliga-se e o processo de cozedura fica inacabado. O ventilador continuará a funcionar durante 10 segundos

para arrefecer a unidade.

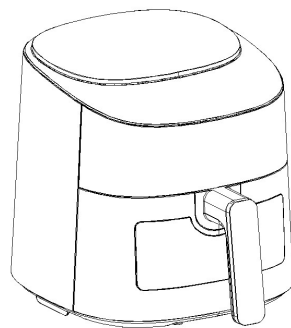
2. **Botões Menos e Mais:** Durante a operação, use esses botões para aumentar ou diminuir a temperatura e o tempo conforme desejado.
3. **Botão de controle de temperatura e tempo:** há um único botão para controlar e alterar o valor do tempo e da temperatura, pressionar este botão uma vez permite aumentar ou diminuir a temperatura de cozimento em intervalos de 5°C variando de 80°C a 220°C. E pressionando o mesmo botão duas vezes, você pode selecionar o tempo de cozimento exato, alterando, de 1 min. A os 60 min. para todos os modos.
Nota: O tempo pode ser alterado em todas as funções do menu, incluindo a função de cozedura padrão. Ao premir e segurar os botões, pode alterar o tempo rapidamente.
Nota: A temperatura pode ser alterada em todas as funções do menu, incluindo a função de cozedura padrão. Ao premir e segurar os botões, pode alterar a temperatura rapidamente.
4. **Ecrã Digital LED:** ao premir o botão Power, o ecrã digital ativa-se e mostra o tempo e a temperatura predefinidos das funções do menu. Quando começar a cozinhar, a unidade de tempo da função de menu inicia a contagem decrescente e, em todo o processo de cozedura, o ecrã digital mostra alternadamente a temperatura e o tempo restante.
5. **Menus de cozedura predefinidos:** existem 8 menus predefinidos nesta fritadeira sem óleo. Para selecionar qualquer um deles prima o botão Menu "M" e o primeiro ícone de menu predefinidos começa a piscar, para continuar a mudar as opções de menu, prima novamente até o ícone de menu desejado piscar (Nota: a temperatura e o tempo para cada menu já têm uma temperatura e um tempo predefinido). Quando selecionar o menu desejado, prima o botão Power para iniciar o processo de cozedura ou este irá iniciar automaticamente após cinco segundos
Nota: o tempo e a temperatura de todas as funções do menu podem ser alterados com a ajuda dos botões de seta de temperatura e de tempo.



Janela transparente e luz interior:

Este aparelho é fornecido com uma janela transparente e sistema de luz interior, que permite olhar a qualquer momento e verificar o estado de cozedura dos alimentos e isso ajuda a cozinhar os pratos perfeitos.

Nota: Ao iniciar a cozedura com a fritadeira, a luz interior acende-se e permanece acesa até ao final da cozedura, pelo menos até a fritadeira estar ligada e uma vez, quando a cozedura termina ou retiramos o cesto da fritadeira para ver o estado da fritadeira. prato a luz se apaga e acende, quando colocamos a cesta de volta para cozinhar.



Definições de temperatura e de tempo das funções do menu

| Função | Temperatura (Def.) (°C) | Tempo (Def.) (min.) | Faixa de temperatura (°C) | Faixa de tempo (Min) | Tempo (min.) / Ação |
|------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------|----------------------|---------------------|
| Pizza | 160 | 10 | 80-220 | 1-60 | NA |
| Batatas fritas | 220 | 16 | 80-220 | 1-60 | 8 / Agitar |
| Assar | 160 | 15 | 80-220 | 1-60 | NA |
| Coxas de galinha | 220 | 20 | 80-220 | 1-60 | 10 / Agitar |
| Peixe | 180 | 20 | 80-220 | 1-60 | 10 / Agitar |
| Bife | 200 | 10 | 80-220 | 1-60 | 5 / Agitar |
| Vegetal | 160 | 8 | 80-220 | 1-60 | 4 / Agitar |
| Asas de frango | 220 | 13 | 80-220 | 1-60 | 6.5 / Agitar |

COMO OPERAR A FRITADEIRA SEM ÓLEO

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície seca, estável e resistente ao calor.
2. Uma vez que o aparelho fica quente durante a utilização, certifique-se de que não está demasiado próximo de qualquer outro aparelho e mantenha-o a 20 cm de distância do lado da parede.
3. Retire o cesto do aparelho com a ajuda da pega do cesto. Coloque a grelha de fritura no cesto.
4. Coloque os ingredientes no cesto, encaixe o cesto para dentro do aparelho. Certifique-se de que está colocado corretamente e completamente fechado, caso contrário, o aparelho não funcionará.
Atenção: Não toque no cesto durante a utilização ou após o processo de cozedura ter terminado, pois o aparelho fica muito quente, segure o cesto pela pega ou utilize luvas de forno.
5. Ligue a ficha à tomada de parede e certifique-se de que a classificação elétrica da tomada de parede é a mesma que a do aparelho.
6. Ao ligar a unidade, este envia um sinal sonoro e entra em modo de espera e o painel de controlo tátil mostra o botão Power. Ao premir o botão Power, o painel de controlo mostra os botões de menu e o ecrã digital.
7. Para cozinhar alimentos em qualquer um dos modos de cozimento do menu predefinido, toque no botão Menu "M" e as opções do menu começarão a piscar. Pressione e segure o botão Menu até que a opção de menu desejada pisque o ecrã digital mostra o tempo e a temperatura predefinidos. Se você deseja ajustar o tempo e a temperatura, pode ser feito seguindo a explicação da seção como usar o painel de controle digital.
8. Ao premir no botão Power o aparelho começa a funcionar e o botão Power pisca. O ecrã digital mostra a temperatura e o tempo definidos. Pode premir o botão Power para colocar a unidade em modo de pausa.
9. Quando todo o processo de cozedura estiver terminado, irá aparecer no ecrã digital "OFF" (desligar), a unidade para de cozinhar e apenas o ventilador continua a trabalhar durante alguns segundos para arrefecer a unidade. Também pode desligar manualmente a máquina, ao premir durante 3 segundos o botão de Power: 1) se o aparelho estiver a funcionar, o ecrã irá "OFF" e entrar em modo de espera após alguns segundos; 2) se o aparelho estiver no estado de repouso, irá entrar automaticamente em modo de espera.
10. Retire o cesto do aparelho utilizando a pega do cesto. Verifique se os ingredientes estão prontos. Caso contrário, basta deslizar o cesto de volta para dentro do aparelho. Defina a temperatura de acordo com a nova necessidade e aumente o tempo por alguns minutos extra. Prima o botão Power para voltar a colocar a máquina a funcionar. NOTA: também pode retirar o cesto de fritura a qualquer momento para verificar e agitar os ingredientes durante o processo de cozedura. Quando inserir novamente o cesto, a máquina irá continuar com a configuração selecionada o processo de cozedura.
11. Esvazie o cesto, coloque a comida numa tigela ou num prato. Para remover os ingredientes grandes ou frágeis, retire os ingredientes com a ajuda de uma tenaz de cozinha (incluída nesta unidade).
Nota: para remover os ingredientes (por exemplo, carne de vaca, frango, qualquer ingrediente

que liberte gordura e têm excesso de gordura no fundo do cesto), use uma tenaz de cozinha para retirar um a um.

Para remover ingredientes (por exemplo, batatas fritas, vegetais ou ingredientes que não utilizam óleo), retire o cesto e despeje os ingredientes diretamente numa tigela ou prato.

- Uma vez terminada a cozedura, o aparelho está imediatamente pronto para preparar outro lote de ingredientes, se necessário.

Agitar os alimentos a meio do processo

Para tirar o máximo partido da sua fritadeira sem óleo e obter os melhores resultados, recomenda-se sempre agitar ou virar os alimentos ao contrário a meio do processo para obter um resultado uniformemente cozinhado. Mas na maioria das vezes não é fácil lembrar de parar a fritadeira, agitar a comida e começar novamente.

Função de lembrete automático para agitar os alimentos a meio do processo

Assim, este modelo de fritadeira de sem óleo tem a função "auto reminder" (lembrete automático), que o lembra com a ajuda de 5 sinais sonoros e o painel de controlo a piscar "000" durante cerca de 20s para abanar ou agitar os alimentos.

Funcionamento da função de lembrete automático

A função de lembrete automático está predefinida na fritadeira e irá funcionar desde menus predefinidos como personalizados. Assumindo que definiu um menu de 12 minutos. Durante os primeiros 1/2 do tempo (6 minutos) fará a cozedura normal e quando restar 1/2 (6 minutos) de tempo, o ecrã irá mostrar "000", começar a piscar durante cerca de 20 segundos e 5 sinais sonoros para o lembrar que pode abanar ou agitar a comida. Este é o momento de retirar o cesto da fritadeira. Uma vez retirado, o processo irá parar e o painel frontal irá desligar-se. Mexa os alimentos e coloque novamente o cesto na fritadeira, esta ativa-se automaticamente para continuar o processo de cozedura. Caso não deseje mexer os alimentos, após 20 segundos até o processo de cozedura ser suspenso, a fritadeira começa a trabalhar até à conclusão do processo de cozedura.

Nota: pré-aqueça a fritadeira durante 5 minutos antes de preparar qualquer tipo de prato. Os dados por defeito acima indicados são apenas para referência, o utilizador pode ajustar a temperatura e o tempo desejados conforme necessário.

Dicas

- Normalmente, os ingredientes mais pequenos requerem um tempo de preparação um pouco mais curto que ingredientes maiores.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparação um pouco mais longo do que uma quantidade menor de ingredientes.
- Agitar ingredientes mais pequenos a meio do tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritos irregularmente.
- Adicione um pouco de óleo a batatas frescas para um resultado estaladiço. Frite os seus ingredientes na fritadeira alguns minutos depois de adicionar o óleo.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos tais como salsichas na fritadeira sem óleo.
- Os petiscos que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira.
- A quantidade ideal para preparar batatas fritas estaladiças é de 500 gramas.
- Utilize massa pré-preparada para cozinhar petiscos recheados de forma rápida e simples. A massa pré-preparada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.
- Coloque uma forma ou prato de forno no cesto da fritadeira se quiser assar um bolo ou quiche ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou ingredientes recheados.
- Também pode utilizar a fritadeira para aquecer alimentos. Para aquecer alimentos, defina a temperatura para 140°C durante 10 minutos.

9. Limpeza e manutenção

Limpeza

1. Limpe o aparelho após cada utilização.
2. A frigideira e o cesto de revestimento antiaderente: não utilize utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para os limpar, pois isto pode danificar o revestimento antiaderente.
3. Retire a ficha da tomada e deixe arrefecer o aparelho. Nota: retire o cesto para deixar arrefecer mais rapidamente a fritadeira.
4. Após cozinhar, o cesto não deve ser colocado diretamente sobre a bancada para evitar queimar a

bancada.

5. Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.
6. Lave o cesto, a grelha e a tenaz com água morna, um pouco de líquido da loiça e uma esponja não abrasiva.
7. Pode utilizar líquido desengordurante para remover qualquer sujidade restante. Dica: se a sujidade estiver agarrada ao cesto, encha o cesto com água quente e um pouco algum líquido da loiça. Coloque a grelha de fritura no cesto e deixe-os de molho durante alguns minutos.
8. Após alguns minutos, quando a gordura e a sujidade sair, lave-a com a ajuda do líquido da loiça e esponja não abrasiva.
8. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
9. Limpe a resistência com uma escova de limpeza para retirar quaisquer resíduos de comida.

Armazenamento

1. Desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer.
2. Assegure-se que todas as peças estão limpas e secas.
3. Armazene o aparelho num local fresco e seco

12. Descarte de produtos eletrônicos



DESCARTE DE UNIDADES OPERADAS POR BATERIA

Não descarte as unidades a bateria como lixo normal, elas devem sempre ser recicladas de maneira adequada e de acordo com as leis municipais locais. Você pode reciclá-los levando-os a um centro de descarte autorizado pelo governo ou a lixeiras especializadas que você pode encontrar em grandes supermercados próximos, lojas de produtos eletrônicos ou eletrodomésticos ou shoppings que tenham esse tipo de instalações disponíveis

10. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema | Possível causa | Solução |
|---|---|---|
| A fritadeira sem óleo não funciona | O aparelho não está ligado à corrente. | Ligue a ficha a uma tomada com ligação à terra. |
| | Não definiu o tempo | Ajuste o tempo para o tempo de preparação necessário para ligar o aparelho. |
| Os ingredientes fritos com a fritadeira sem óleo não estão bem fritos. | A quantidade de ingredientes no cesto é demasiado grande. | Coloque quantidades mais pequenas de ingredientes no cesto. Quantidades menores são fritas de forma mais uniforme. |
| | A temperatura selecionada é demasiado baixa. | Ajuste a temperatura para a definição de temperatura necessária (consulte a secção "Definições" no capítulo "Utilizar o aparelho"). |
| | O tempo de preparação é demasiado curto. | Ajuste o tempo para a definição de tempo necessário (consulte a secção "Definições" no capítulo "Utilizar o aparelho"). |
| Os ingredientes são fritos irregularmente na fritadeira sem óleo. | Determinados tipos de ingredientes devem ser agitados a meio do tempo de preparação. | Os ingredientes que ficam sobrepostos (por exemplo batatas fritas) precisam de ser agitados a meio do tempo de preparação. Consulte a secção "Definições" no capítulo "Utilização do aparelho". |
| Os petiscos fritos não estão estaladiços quando saem da fritadeira em óleo. | Preparou um tipo de petiscos que se destina à preparação em fritadeiras tradicionais. | Utilize produtos para preparação no forno ou pincele-os com um pouco de óleo para um resultado mais estaladiço. |
| Não é possível introduzir corretamente o cesto no aparelho. | O cesto tem demasiados ingredientes. | Não ultrapasse a indicação MAX do cesto ou encha um pouco menos. |
| | O cesto não é colocado corretamente na fritadeira. | Empurre o cesto para dentro da fritadeira até ouvir um clique. |
| Sai fumo branco do aparelho. | Está a preparar ingredientes gordurosos. | Quando fritar ingredientes gordurosos na fritadeira, será acumulada uma grande quantidade de óleo no cesto. O óleo produz fumo branco e o cesto aquece mais do que o normal. Isto não afeta o aparelho nem o resultado final. |
| | O recipiente ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior. | O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura no recipiente. Assegure-se que limpa o recipiente adequadamente depois de cada utilização. |
| As batatas frescas são fritas irregularmente na fritadeira. | Não utilizou o tipo de batata correto. | Utilize batatas frescas e assegure-se de que permanecem firmes durante a fritura. |
| | Não lavou corretamente as batatas em palitos antes de os fritar. | Lave devidamente as batatas em palitos para remover a amido do exterior dos palitos. |
| As batatas fritas não estão estaladiças quando saem da fritadeira | O facto das batatas fritas ficarem estaladiças depende da quantidade de óleo e água nas batatas fritas. | Assegure-se de que seca as batatas em palitos adequadamente antes de adicionar o óleo. |
| | | Corte palitos mais pequenos para um resultado mais estaladiço. |
| | | Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais estaladiço. |

1. WICHTIG:

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung immer sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Dieses Handbuch kann von unserer Webseite www.sogo.es heruntergeladen werden.
- Bewahren Sie diese Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.

2. Symboldefinitionen



- 1- Wichtige Informationen und nützliche Hinweise auf verwenden
- 2- Warnung vor gefährlichen Situationen in Lebensbedingungen und Eigentum
- 3- Warnung vor Brandgefahr
- 4- Warnung vor heißen Oberflächen
- 5- Vorsicht bei der Verwendung elektrischer und elektronischer Geräte.

3. Sicherheitshinweise für den Benutzer

I. Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen beim Gebrauch elektrischer Geräte

- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.
- Verwenden oder lagern Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene Fläche.
- Dieses Produkt ist für den Innengebrauch im Haushalt bestimmt – nicht zu industriellen oder

kommerziellen Zwecken. Verwenden Sie den Artikel nicht im Freien. Missbrauch oder unsachgemäße Handhabung können Probleme im Gerät verursachen und den Benutzer verletzen.

- Nicht zweckentfremden. Es wird keine Haftung für Schäden übernommen, die durch unsachgemäße Verwendung oder falsche Handhabung entstehen.
- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet und in Betrieb ist.
- Ziehen Sie vor dem Reinigen oder Lagern des Geräts immer den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen.
- Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig von der Stromquelle getrennt. Um es vollständig zu trennen, ziehen Sie es vom Netzstecker.
- Die Geräte darf nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
- Das Gerät ist für den Einsatz im Haushalt geeignet sowie in ähnlicher Umgebung wie z.B.:
 - Küchenbereiche in Geschäften, Büros etc.;
 - Bauernhäuser, Hotels, Motels und andere Wohnumgebungen;
 - Bed & Breakfast-Umgebungen;
 - Catering und Umgebungen außerhalb des Einzelhandels.
- Verhindert Spritzer im Anschluss

II. **Verwendungsbeschränkungen zur Vermeidung von Personenschäden**

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Stellen und betreiben Sie es das Gerät nicht in der Nähe von Wasserquellen.
- Stellen Sie das Gerät und das Netzkabel nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder offenen Flammen auf.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht an scharfen Kanten hängen und halten Sie es von heißen Gegenständen und Flammen fern. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und biegen Sie es nicht.
- Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und die Heizelemente enthält, weder in Wasser, noch spülen Sie es unter dem Wasserhahn aus.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
- Die Verwendung von Zubehör, das vom Gerätehersteller nicht empfohlen oder verkauft wird, kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen von Personen führen.
- Wenn Sie den Stecker aus dem Wandkontakt ziehen möchten, tun Sie dies bitte am Stecker selbst und nicht durch Ziehen am Kabel oder am Gerät.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker ein- oder ausstecken.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen, auf feuchten Böden oder in feuchter Umgebung, es besteht Stromschlaggefahr.
- Stellen Sie während der Verwendung des Geräts sicher, dass das Netzkabel nicht

- eingeklemmt oder gequetscht werden kann.
- Lassen Sie die Motoreinheit, das Kabel oder den Stecker nicht nass werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
 - Berühren Sie nicht die Oberfläche des Gerätes, da diese während des Betriebs sehr heiß werden kann. Verwenden Sie stattdessen den Griff oder die Handschuhe.

III. **Einschränkungen der Produktnutzung aufgrund von schlechtem Zustand oder Ausfall**

- Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wenn das Gerät ins Wasser fällt, trennen Sie es sofort von der Stromversorgung und bringen es zur Reparatur zu einem autorisierten Kundendienst, bevor Sie es wiederverwenden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es zu Boden gefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Im Falle einer Beschädigung des Kabels darf es nur vom Hersteller, seinen Servicemitarbeitern oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Im Falle einer Fehlfunktion des Geräts, oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde, senden Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung an die nächstgelegene autorisierte Serviceeinrichtung zurück.
- Versuchen Sie bei Hardwareproblemen nicht, das Produkt selbst zu reparieren. Reparaturen

sollten nur von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.

IV. **Anwendungsbeschränkungen bei der Anwendung bei Kindern und älteren Menschen**

- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie wurden beaufsichtigt oder unterwiesen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts angewiesen und beaufsichtigt werden und die Gefahren kennen.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

V. **WICHTIGE WARNUNG**

- Um eine Überlastung des Stromkreises bei Verwendung dieses Produkts zu vermeiden, betreiben Sie kein anderes Produkt mit hoher Leistung im selben Stromkreis.
- Dieses Produkt enthält ein kurzes Netzkabel.

Ein Verlängerungskabel wird für die Verwendung mit diesem Produkt nicht empfohlen, aber wenn eines verwendet werden muss:

- Die gekennzeichnete elektrische Leistung des Kabels muss mindestens so hoch sein wie die des Produkts.
- Positionieren Sie das Verlängerungskabel so, dass es nicht unbeabsichtigt herausgezogen werden kann.

VI. Anweisungen, die bei der Verwendung des Geräts zu befolgen sind

- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an ein anderes Gerät. Lassen Sie von allen Seiten mindestens 10 cm freien Platz, bevor Sie das Gerät aufstellen.
- Nach dem Kochen sollten der Bratkorb und der Innentopf nicht direkt auf die Arbeitsplatte gestellt werden, um ein Verbrennen der Arbeitsplatte zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, um einen Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Decken Sie den Lufteinlass und die äußeren Luftöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
- Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
- Berühren Sie niemals den internen Teil des Geräts, während Sie es verwenden.
- Die Temperatur zugänglicher Oberflächen

- kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist
- Stellen Sie nichts auf das Gerät, um Verbrennungen durch heiße Oberflächen zu vermeiden.
 - Während des Frittierens wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand vom Dampf und von den Luftaustrittsöffnungen.
 - Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie die Pfanne vom Gerät nehmen.
 - Trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufgehört hat, bevor Sie die Pfanne vom Gerät nehmen.
 -  **WARNUNG:** Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
 -  **WARNUNG:** Dieses Gerät muss mit VORSICHT verwendet werden, da dieses Elektrogerät eine Heizfunktion enthält. Die Oberfläche dieses Geräts unterscheidet sich auch von anderen Funktionsoberflächen, die hohe Temperaturen erzeugen können. Da die Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, darf das Gerät nur mit Hilfe von Wärmeschutzmitteln wie Handschuhen oder ähnlichen Kleidungsstücken an den vorgesehenen Griffen und Greifflächen berührt werden. Andernfalls lassen Sie es ausreichend abkühlen, bevor Sie die heißen Oberflächen berühren.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Einzelheiten zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, finden Sie im Abschnitt Reinigung und Pflege.

4. Produkteigenschaften

Gesund und verbraucht 80 % weniger Fett als eine herkömmliche Fritteuse
360° Heiß- und Hochgeschwindigkeits-Luftzirkulationstechnologie
Abnehmbarer, antihaftbeschichteter Bratrost mit 4 l Fassungsvermögen
Großes Sichtfenster und Innenbeleuchtung zur Anzeige des Garzustands
Automatische Erinnerung an das Rühren der Speisen nach der Hälfte des Garvorgangs
8 verschiedene Kochfunktionen inklusive Dörrfunktion
Mit digitaler LED-Lichtanzeige & Touch-Bedienfeld
Einstellbare Temperaturregelung von 80°C - 220°C
Timer mit Auto-Off-Funktion im Zeitbereich von 1-60min
Inklusive Rezeptbuch
Mit Überhitzungsschutz
Mit Cool-Touch-Griff für Benutzersicherheit
Mit Rutschfeste Füße
Zubehör: Bratgitter 4 l und Silikonzange

5. Technische Daten

| Spannung | Leistung | Frequenz | Kapazität |
|----------|----------|-----------|-----------|
| 220-240V | 1300W | 50 – 60Hz | 4L |

6. Informationen zu Produkten und Zubehör

Einleitung

Diese elektrische Luftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingsgerichte zuzubereiten. Das Beste an der Verwendung der Luftfritteuse ist, dass Sie so viele Arten von gebratenen Gerichten zubereiten können, ohne sich Sorgen machen oder sich des Verzehrs fetthaltiger Lebensmittel bewusst zu sein, da sie überhaupt kein Öl verbraucht, oder wenn ja, dann nur sehr kleine Menge.

Durch die Verwendung einer schnellen Heißluftzirkulation können zahlreiche Gerichte zubereitet werden. Das Beste daran ist, dass die Luftfritteuse Lebensmittel aus allen Richtungen erwärmt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

Diese Heißluftfritteuse enthält 1 Frittiergestell mit 4 l, 1 Silikonzange, Bedienungsanleitung und Rezeptbuch.

7. gebrauchsvorbereitung

VOR DEM ERSTMALIGEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie Klebereste, Etiketten und Aufkleber vom Produkt.
3. Reinigen Sie den Frittierkorb und den Rost gründlich mit warmem Wasser, einem milden Reiniger und einem weichen Schwamm.
4. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem mit warmem Wasser angefeuchteten Lappen.
5. Die spezielle 360°-Heißlufttechnologie dieses Geräts sorgt dafür, dass Speisen ganz ohne Öl bzw. mit nur sehr wenig Öl in kurzer Zeit zubereitet werden können.

Hinweis: Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts nicht mit einem Reiniger und Wasser, sondern wischen Sie es nur mit einem feuchten Lappen ab.
Geben Sie Öl oder Fett nicht direkt in das Gerät; es besteht die Gefahr von Schäden am Gerät oder von Verbrennungen bzw. sogar tödliche Verletzungen.

8. Gebrauchsanweisung

DIGITALES BEDIENFELD

1. **Betrieb/ Start-Stopp:** Nach dem Anschluss an die Stromversorgung leuchtet die Betriebstaste auf und im Display wird der Standby-Modus des Geräts angezeigt. Drücken Sie einmal die Betriebstaste, um das Bedienfeld zu aktivieren; alle Programme und das Display leuchten auf. Wenn Sie erneut die Betriebstaste drücken, startet das Gerät automatisch den Kochvorgang mit einer

Standardtemperatur von 180°C und einer Kochdauer von 15 Minuten. Drücken Sie während des Betriebs einige Sekunden lang die Betriebstaste, und im Display erscheint die Anzeige „OFF“. Das Gerät schaltet sich aus und der Kochvorgang wird nicht abgeschlossen. Das Gebläse läuft dann noch 10 Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen.

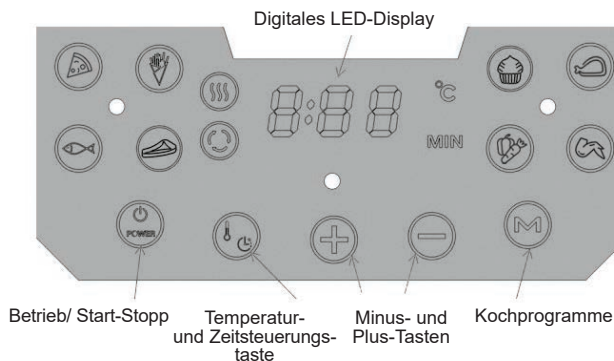
- 2. Minus- und Plus-Tasten:** Verwenden Sie diese Tasten während des Betriebs, um Temperatur und Zeit nach Wunsch zu erhöhen oder zu verringern.
- 3. Temperatur- und Zeitsteuerungstaste:** Es gibt eine einzige Taste zum Steuern und Ändern des Zeit- und Temperaturwerts. Durch einmaliges Drücken dieser Taste können Sie die Kochtemperatur in Intervallen von 5 im Bereich von 80°C bei 220°C erhöhen oder verringern. Und durch zweimaliges Drücken derselben Taste können Sie die genaue Garzeit durch Ändern von 1 min. Bei 60min. Für alle Modi.

Hinweis: Die Zeit kann für alle Kochprogramme, einschließlich der Standardkochfunktion, geändert werden. Halten Sie die Taste gedrückt, um den Wert im Schnellschlauf zu ändern.

Hinweis: Sie können die Temperatur für alle Kochprogramme, einschließlich der Standardkochfunktion, ändern.

Halten Sie die Tasten gedrückt, um die Temperatur im Schnellschlauf einzustellen.

- 4. Digitales LED-Display:** Wenn Sie die Betriebstaste drücken, wird das Display aktiviert und es werden die Standardzeit und Standardtemperatur der Menüfunktionen angezeigt. Nach dem Start des Kochvorgangs läuft der Countdown rückwärts. Während des Kochvorgangs werden im Display abwechselnd die Temperatur und die verbleibende Zeit angezeigt.
- 5. Kochprogramme:** Das Gerät verfügt über 8 voreingestellte Kochprogramme. Um ein Programm auszuwählen, drücken Sie die Menü-Taste „M“; das Icon des ersten gespeicherten Programms beginnt zu blinken. Drücken Sie die Taste wiederholt, bis das Icon des gewünschten Programms angezeigt wird. (**Hinweis:** Für jedes Programm gibt es eine voreingestellte Standardtemperatur und Standardkochdauer.) Drücken Sie nach der Auswahl des gewünschten Programms die Betriebstaste, um den Kochvorgang zu starten, oder warten Sie fünf Sekunden – der Kochvorgang startet dann von alleine.
Hinweis: Die Zeit und die Temperatur können Sie mit den entsprechenden Pfeiltasten für alle Programme einstellen.

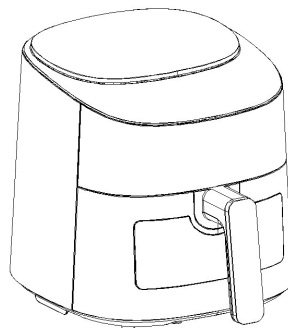


Transparentes Fenster und Innenlicht:

Dieses Gerät ist mit einem transparenten Fenster und einem Innenbeleuchtungssystem ausgestattet, das es Ihnen ermöglicht, den Garstatus der Speisen jederzeit zu überprüfen und dies hilft beim Kochen der perfekten Gerichte.

Hinweis: Wenn Sie mit der Fritteuse zu kochen beginnen, schaltet sich die Innenbeleuchtung ein und bleibt bis zum Ende des Garvorgangs eingeschaltet, mindestens bis die Fritteuse eingeschaltet ist und einmal, wenn der Garvorgang beendet ist oder wir den Frittierkorb entfernen, um den Status des zu sehen Gericht geht das Licht aus und an, wenn wir den Korb zum Kochen zurückstellen.

Hinweis: Temperatur- und Zeiteinstellungen für die Kochprogramme



GEBRAUCH DES GERÄTS

| Funktion | Temperatur (Def.) (°C) | Zeit (Def.) (Min.) | Temperaturbereich (°C) | Zeitbereich (Min.) | Zeit (min.) / Aktion |
|----------------|------------------------|--------------------|------------------------|--------------------|----------------------|
| Pizza | 160 | 10 | 80-220 | 1-60 | NA |
| Pommes frites | 220 | 16 | 80-220 | 1-60 | 8 / Schütteln |
| Backen | 160 | 15 | 80-220 | 1-60 | NA |
| Trommels-töcke | 220 | 20 | 80-220 | 1-60 | 10 / Schütteln |
| Fische | 180 | 20 | 80-220 | 1-60 | 10 / Schütteln |
| Steak | 200 | 10 | 80-220 | 1-60 | 5 / Schütteln |
| Gemüse | 160 | 8 | 80-220 | 1-60 | 4 / Schütteln |
| Hühnerflügel | 220 | 13 | 80-220 | 1-60 | 6.5 / Schütteln |

1. Stellen Sie das Gerät auf einen trockenen, stabilen und hitzebeständigen Untergrund.
2. Da das Gerät während des Betriebs heiß wird, müssen Sie zwischen dem Gerät und anderen Geräten bzw. einer Wand einen Mindestabstand von 20 cm einhalten.
3. Ziehen Sie den Korb mithilfe des Griffs aus dem Gerät. Setzen Sie den Rost in den Korb.
4. Legen Sie die Zutaten in den Korb und schieben Sie dann den Korb in das Gerät. Der Korb muss ordnungsgemäß installiert und das Gerät richtig geschlossen werden, da das Gerät anderenfalls nicht funktioniert.
Vorsicht: Fassen Sie den Korb während oder nach Abschluss des Kochvorgangs nicht an; er wird sehr heiß. Verwenden Sie den Griff oder Ofenhandschuhe/Topflappen.
5. Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose an; vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung den Angaben auf dem Typenschild entspricht.
6. Nach dem Anschluss an die Steckdose ertönt ein Signalton, das Gerät aktiviert den Standby-Modus und die Ein/Aus-Taste leuchtet auf. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste; das Display leuchtet auf und im Display erscheinen dann alle Programmtasten.
7. Um das Essen in einem der voreingestellten Kochmodi zu braten, berühren Sie die Menütaste „M“ und die Menüoptionen beginnen zu blinken. Halten Sie die Menütaste gedrückt, bis die gewünschte Menüoption blinkt.
Um die Temperatur und die Zeit einzustellen, Wenn Sie Zeit und Temperatur einstellen möchten, folgenden Erläuterungen im Abschnitt zur Verwendung des digitalen Bedienfelds tun.
8. Drücken Sie einmal die Ein/Aus-Taste; das Gerät startet den Betrieb und die Ein/Aus-Taste blinkt. Im Display werden die eingestellte Zeit und Temperatur angezeigt. Wenn Sie die Ein/Aus-Taste erneut drücken, wird der Betrieb unterbrochen.
9. Nach Ende des Kochvorgangs erscheint im Display die Anzeige „OFF“ und das Gerät beendet den Betrieb. Das Gebläse läuft noch einige Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen. Sie können das Gerät auch manuell ausschalten, indem Sie die Ein/Aus-Taste 3 Sekunden gedrückt halten:
1) Falls das Gerät in Betrieb ist, erscheint im Display die Anzeige „OFF“ und das Gerät geht nach einigen Sekunden in den Standby-Modus über. 2) Falls der Einstellungsmodus aktiviert ist, wird automatisch der Standby-Modus ausgelöst.
10. Nehmen Sie den Korb mithilfe des Griffs aus dem Gerät. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertiggekocht sind. Falls nicht, schieben Sie den Korb wieder zurück in das Gerät. Stellen Sie die Temperatur erneut nach Bedarf ein und fügen Sie noch ein paar zusätzliche Minuten zur Kochzeit hinzu. Drücken Sie dann die Ein/Aus-Taste, um den Kochvorgang erneut zu starten. HINWEIS: Sie können den Korb jederzeit herausziehen, um die Zutaten zu überprüfen und zu schütteln. Sobald Sie den Korb wieder hineinschieben, setzt das Gerät den Kochvorgang mit den ausgewählten Einstellungen automatisch fort.
11. Leeren Sie den Korb und geben Sie die Speisen in eine Schüssel oder auf einen Teller. Um größere oder empfindlichere Speisen aus dem Korb zu nehmen, verwenden Sie die Zange (enthalten).
Hinweis: Speisen, die auf natürliche Weise Fett verlieren oder bei denen sich viel Fett am Boden sammelt (Rind, Hühnchen, Fleisch) entfernen Sie einzeln mit einer Zange.
Speisen wie Pommes, Gemüse oder solche, bei denen nicht viel Öl verwendet wird, können Sie

- direkt in eine Schüssel oder auf einen Teller geben.
12. Nach Ablauf des Kochvorgangs ist das Gerät sofort bereit für die Zubereitung weiterer Speisen, sofern dies gewünscht ist.

Zutaten nach Ablauf der Hälfte der Kochzeit aufschütteln

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, wird empfohlen, die Zutaten nach der Hälfte der Kochzeit aufzuschütteln oder zu wenden. So werden die Zutaten gleichmäßig gekocht. Allerdings kann man das während des Kochvorgangs leicht vergessen.

Automatische Erinnerung zum Wenden der Zutaten

Daher verfügt dieses Gerät über eine „automatische Erinnerungsfunktion“, d.h., es ertönen 5 Signaltöne und im Display blinkt 20 Sekunden lang die Anzeige „000“, um Sie daran zu erinnern, die Zutaten zu schütteln bzw. zu wenden.

Funktionsweise der automatischen Erinnerungsfunktion

Die automatische Erinnerungsfunktion ist vorprogrammiert und sowohl für automatische als auch individuelle Kochprogramme verfügbar. Beispiel: Es wurde ein 12-minütiges Kochprogramm eingestellt. Während der ersten 1/2 der Zeit (6 Minuten) läuft der Kochvorgang ganz normal. Wenn nur noch 1/2 der Zeit (6 Minuten) verbleiben, blinkt im Display ungefähr 20 Sekunden lang die Anzeige „000“ und es ertönen „5“ Signaltöne, um Sie daran zu erinnern, die Zutaten zu schütteln oder zu wenden. Ziehen Sie dafür den Korb aus dem Gerät. Der Kochvorgang wird beendet und das Bedienfeld schaltet sich aus. Schütteln Sie die Zutaten durch und schieben Sie den Korb zurück in das Gerät. Das Gerät setzt dann automatisch den unterbrochenen Kochvorgang fort. Falls Sie die Speisen nicht aufschütteln oder wenden, setzt das Gerät nach Ablauf der 20 Sekunden den Kochvorgang selbst fort.

Hinweis: Lassen Sie das Gerät 5 Minuten erhitzen, bevor Sie Speisen zubereiten. Oben genannte Daten sind nur Referenzwerte; Sie können Temperatur und Zeit je nach Bedarf individuell einstellen.

Tipps

- Kleinere Zutaten benötigen normalerweise eine kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Größere Mengen benötigen nur eine etwas längere Zubereitungszeit als kleinere Mengen an Zutaten.
- Wenn Sie kleinere Zutaten nach der Hälfte der Kochzeit aufschütteln, werden diese gleichmäßiger gekocht.
- Geben Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln, damit diese knuspriger werden. Bereiten Sie die Pommes im Gerät zu, einige Minuten nachdem Sie das Öl hinzugegeben haben.
- Bereiten Sie in diesem Gerät keine extrem fettigen Zutaten wie Würste zu.
- Snacks, die sich in einem Backofen zubereiten lassen, können auch in diesem Gerät gekocht werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes ist 500 Gramm. Verwenden Sie vorgefertigten Teig für die schnelle und einfache Zubereitung von Snacks. Die Zubereitungszeit für Fertigteig ist kürzer als für selbst gemachten Teig.
- Stellen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in das Gerät, wenn Sie einen Kuchen oder Quiche backen oder empfindliche bzw. gefüllte Speisen zubereiten möchten.
- Sie können dieses Gerät auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Stellen Sie dafür die Temperatur mit 150°C und die Dauer mit bis zu 10 Minuten ein.

9. Reinigung und Wartung

Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
2. Antihafbeschichteter Einsatz und Korb: Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da anderenfalls die Antihafbeschichtung beschädigt werden könnte.
3. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Hinweis: Ziehen Sie den Korb heraus, damit das Gerät noch schneller abkühlen kann.
4. Stellen Sie den Korb unmittelbar nach dem Kochen nicht auf eine Tischplatte, da diese anderenfalls verbrennen könnte.
5. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Lappen ab.
6. Reinigen Sie den Frittierkorb, den Rost und die Zange mit warmem Wasser, einer Reinigungsflüssigkeit und einem weichen Schwamm.
7. Verwenden Sie einen fettlösenden Reiniger, um hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen.

Tipp: Falls Rückstände am Korb vorhanden sind, füllen Sie den Korb mit heißem Wasser und etwas Reinigungsflüssigkeit. Setzen Sie den Rost in den Korb und lassen Sie alles einige Minuten einweichen.

8. Nach einigen Minuten haben sich die Rückstände gelöst und Sie können diese mit Spülmittel und einem weichen Schwamm entfernen.
8. Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm.
9. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Bürste, um Speiserückstände zu entfernen.

Lagerung

10. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
11. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind.
12. Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort auf.

Entsorgung elektronischer Geräte



ENTSORGUNG BATTERIEBETRIEBENE GERÄTE

Entsorgen Sie die batteriebetriebenen Geräte nicht als normalen Müll, diese sollten immer ordnungsgemäß und gemäß den örtlichen kommunalen Gesetzen recycelt werden. Sie können sie recyceln, indem Sie sie zu einem von der Regierung autorisierten Entsorgungszentrum oder zu spezialisierten Behältern bringen, die Sie in nahe gelegenen großen Supermärkten, Geschäften für Elektro- oder Haushaltsgeräte oder Einkaufszentren finden können, die über diese Art von Einrichtungen verfügen.

10. FEHLERBEHEBUNG

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|---|---|
| Gerät funktioniert nicht. | Gerät nicht angeschlossen. | Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an. |
| | Zeit nicht eingestellt. | Stellen Sie die Kochdauer entsprechend ein, um das Gerät einschalten zu können. |
| Zutaten sind nicht durch. | Zu viele Zutaten im Korb. | Bereiten Sie jeweils kleinere Mengen zu. Kleinere Mengen an Zutaten werden auch gleichmäßiger gekocht. |
| | Eingestellte Temperatur zu niedrig. | Stellen Sie die Temperatur entsprechend ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Gebrauch des Geräts“). |
| | Kochdauer zu kurz. | Stellen Sie die Kochdauer entsprechend ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Gebrauch des Geräts“). |
| Zutaten sind nur halb gar oder ungleichmäßig gekocht. | Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Kochzeit aufgeschüttelt werden. | Zutaten, die übereinander liegen (z.B. Pommes) müssen nach der Hälfte der Zeit aufgeschüttelt werden. Siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Gebrauch des Geräts“. |
| Frittierte Snacks sind nicht knusprig. | Es handelt sich möglicherweise um Snacks, die normalerweise in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden. | Bereiten Sie Speisen zu, die Sie auch in einem Backofen zubereiten können, oder pinseln Sie die Zutaten mit etwas Öl ein, damit die Snacks etwas knuspriger werden. |
| Korb lässt sich nicht in das Gerät schieben. | Zu viele Zutaten im Korb. | Beachten Sie die MAX-Markierung. Am besten befüllen Sie den Korb bis leicht unter diese Markierung. |
| | Der Korb sitzt nicht richtig im Einsatz. | Drücken Sie den Korb in den Einsatz, bis er hörbar einrastet. |
| Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus | Sie bereiten fettige Speisen zu. | Quando fría ingredientes grasosos en la freidora de aire, se filtrará una gran cantidad de aceite en la bandeja. El aceite produce humo blanco y la bandeja puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final. |
| | Einsatz noch mit Speiserückständen verschmutzt. | Der weiße Rauch entsteht durch die Erhitzung der Rückstände im Einsatz. Reinigen Sie den Einsatz nach jedem Gebrauch gründlich. |
| Pommes werden ungleichmäßig frittiert. | Falsche Sorte Kartoffeln. | Verwenden Sie frische Kartoffeln und vergewissern Sie sich, dass diese nicht weich werden. |
| | Pommes vor dem Frittieren nicht gründlich abgebraust. | Brausen Sie die Pommes vor dem Frittieren gründlich ab, um die Stärke vollständig zu entfernen. |
| Pommes sind nicht knusprig. | Wie knusprig die Pommes sind, ist abhängig von der verwendeten Menge Öl und Wasser. | Trocknen Sie die Pommes gründlich ab, bevor Sie diese mit Öl einreiben. |
| | | Schneiden Sie die Streifen kleiner, um noch bessere Ergebnisse zu erzielen. |
| | | Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, damit die Pommes knuspriger werden. |

1. **i** IMPORTANTE:

- Leggi sempre attentamente il manuale delle istruzioni prima dell'uso.
- Questo manuale può essere scaricato dal nostro sito www.sogo.es
- Conserva queste istruzioni per riferimento futuro.

2. Definizioni dei simboli



- 1- Informazioni importanti e indicazioni per uso benefico.
- 2- Segnalazione di pericolo per le persone e la Prodotto.
- 3- Avviso di pericolo di incendio.
- 4- Avviso di superficie calda.
- 5- Precauzioni durante l'utilizzo di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

3. Istruzioni di sicurezza per l'utente

GENERAL PRECAUTIONS I. Precauzioni generali durante l'uso di apparecchiature elettriche

- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto.
- Posiziona sempre l'apparecchio su una superficie piana e regolare.
- Questo prodotto è destinato all'uso al coperto, non industriale, non commerciale

ed esclusivamente domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o per altri scopi. L'uso o gestione impropri possono causare problemi all'apparecchio e lesioni all'utente.

- L'apparecchio deve essere utilizzato solo per gli scopi previsti. Si declina ogni responsabilità per danni derivanti da un uso o gestione errati.
- Prima di collegare l'apparecchio verifica che la tensione indicata sulla targhetta dei dati sia compatibile con la tensione di rete disponibile.
- Stacca sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso.
- È necessaria una stretta supervisione quando l'apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini.
- Prima di pulire o riporre l'apparecchio, staccane sempre la spina e lascialo raffreddare.
- Anche dopo essere stato spento, l'apparecchio non è completamente scollegato dalla rete elettrica. Per scollegarlo completamente devi staccare la spina dalla presa di corrente.
- Questo apparecchio non è adatto ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili, come:
 - Cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Agriturismi e uso da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - "Bed and Breakfast" e simili esercizi;
 - Ristorazione e simili esercizi non al dettaglio.
- Evita di versare liquidi sul connettore.

II. **Restrizioni d'uso per evitare lesioni personali**

- Non lasciare che l'apparecchio funzioni incustodito.
- Non posizionare o utilizzare questo apparecchio vicino all'acqua.
- Non posizionare o utilizzare l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione su o vicino a superfici calde (ad es. piastre di cottura) o fiamme libere.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda da spigoli acuti e tienilo lontano da oggetti caldi e fiamme. Non piegare il cavo e non avvolgerlo all'apparecchio.
- Non immergere in acqua l'alloggiamento, che contiene componenti elettrici e resistenze, né sciacquarlo sotto l'acqua corrente
- Non utilizzare mai accessori non consigliati dal produttore.
- L'uso di accessori non consigliati o venduti dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni personali.
- Per staccare la spina dalla presa elettrica, afferra la spina stessa e non tirare il cavo o l'apparecchio.
- Per evitare scosse elettriche, assicurarsi che le mani siano asciutte prima di collegare o scollegare.
- Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate, su pavimenti umidi o quando l'atmosfera è umida, c'è il rischio di scosse elettriche.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchio, accertati che il cavo di alimentazione non venga intrappolato o schiacciato.
- Non lasciare che l'unità motore, il cavo o la spina si bagnino, per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Fai attenzione durante l'uso di apparecchi

elettrici, poiché la superficie dell'elemento riscaldante conserva calore residuo dopo l'uso. Qualsiasi uso improprio espone al rischio di lesioni all'utente e danni al prodotto.

- Non toccare le superfici esterne dell'apparecchio in quanto possono surriscaldarsi durante il funzionamento. Usa invece il manico o i guanti.

III. **Restrizioni all'uso del prodotto dovute a cattive condizioni o guasti**

- Non immergere mai l'apparecchio o la spina in acqua o altri liquidi. In caso di caduta dell'apparecchio in acqua, scollegalo immediatamente dalla rete elettrica e, prima di riutilizzarlo, consegnalo ad un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto sul pavimento, se ci sono segni visibili di danni o se presenta una perdita.
- Non usare l'apparecchio se il cavo o la spina hanno subito danni, nel qual caso dovranno essere sostituiti solo dal produttore, da un suo agente di servizio autorizzato o da persone parimente qualificate per evitare rischi.
- In caso di malfunzionamento dell'apparecchio, o se è stato danneggiato in qualsiasi modo, consegnalo al più vicino centro di assistenza autorizzato per eventuali esami, riparazioni o regolazioni.
- In caso di problemi con l'hardware, non tentare di riparare il prodotto da solo. Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici qualificati.

IV. **Restrizioni d'uso se usato con bambini e anziani**

- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive dell'esperienza e perizia necessarie, a meno che non vengano sorvegliate o addestrate.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età pari o superiore agli 8 anni, e da individui con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive dell'esperienza e perizia necessarie, purché supervisionati e istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui rischi e pericoli connessi a tale uso.
- I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Pulizia e manutenzione affidate all'utente non possono essere effettuate da bambini, a meno che non siano maggiori di 8 anni e sorvegliati.
- Tieni apparecchio e cavo fuori dalla portata dei bambini minori di 8 anni.
- Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio senza supervisione.

V. **AVVISO IMPORTANTE**

- Per evitare sovraccarichi elettrici, non usare altri prodotto ad alta potenza sullo stesso circuito elettrico al quale è collegato questo apparecchio.
- Questo apparecchio include un cavo di alimentazione corto. Si sconsiglia l'uso di una prolunga, ma se è necessario utilizzarne una:
 - La potenza elettrica nominale del cavo deve essere almeno pari a quella del prodotto.
 - Stendi la prolunga in modo che non passi

dove può costituire un rischio di inciampo o essere accidentalmente tirata.

VI. Istruzioni da seguire quando si utilizza la Friggitrice ad aria

- Non posizionare l'apparecchio contro un muro o contro qualsiasi altro apparecchio. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero da tutti i lati prima di posizionare l'apparecchio.
- Dopo la cottura, il cestello e la pentola interna non devono essere appoggiati direttamente sul piano di lavoro, per evitare di bruciare il piano.
- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, per evitare che vengano a contatto con le resistenze.
- Non coprire la presa d'aria e le aperture esterne dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire la padella con olio, poiché potrebbe causare un rischio di incendio.
- È necessario prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.
- Non toccare mai la parte interna dell'apparecchio durante l'uso.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione
- Non posizionare nulla sopra l'apparecchio, per evitare qualsiasi tipo di bruciatura causata dalla superficie calda.
- Durante la frittura ad aria, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria.

- Prestare attenzione anche al vapore e all'aria caldi quando si rimuove la padella dall'apparecchio.
- Scollegare immediatamente l'elettrodomestico se si vede del fumo scuro che fuoriesce dall'apparecchio. Attendere la cessazione dell'emissione di fumo prima di rimuovere la pentola dall'apparecchio.
-  **AVVERTENZA:** non toccare le superfici calde.
-  **AVVERTENZA:** questa apparecchiatura deve essere utilizzata con **ATTENZIONE** poiché questo apparecchio elettrico contiene una funzione di riscaldamento. La superficie di questo apparecchio è inoltre diversa da altre superfici funzionali che possono produrre alte temperature. Poiché le temperature sono percepite in modo diverso da persone diverse, l'attrezzatura deve essere toccata solo in corrispondenza delle maniglie e delle superfici di presa previste, con l'aiuto di protezioni termiche come guanti o indumenti simili. In caso contrario, lasciarlo raffreddare per un tempo sufficiente prima di toccare le superfici calde.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Si prega di fare riferimento alla sezione pulizia e manutenzione per i dettagli su come pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti.

4. Caratteristiche del prodotto

Sano e utilizza l'80% in meno di grassi rispetto a una friggitrice convenzionale
360° Tecnologia di circolazione dell'aria calda e ad alta velocità
Griglia friggitrice rimovibile con rivestimento antiaderente da 4 l
Ampia finestra di visualizzazione e Luce interna, per visualizzare lo stato dei cibi cotti
Promemoria automatico per agitare il cibo nel mezzo del processo di cottura
8 diverse funzioni di cottura inclusa la funzione di disidratazione
Con schermo digitale a luce LED e pannello di controllo touch
Controllo della temperatura regolabile da 80°C - 220°C
Timer con funzione di spegnimento automatico nell'intervallo di tempo da 1 a 60 minuti
Ricettario incluso
Con protezione contro il surriscaldamento
Con impugnatura tatto fresco, per la sicurezza dell'utente
Con piedi antiscivolo
Accessori: griglia friggetrice da 4 litri e pinza in silicone

5. Specifiche tecniche

| Voltaggio | Energia | Frecuenza | Capacità |
|-----------|---------|-----------|----------|
| 220-240V | 1300W | 50 – 60Hz | 4L |

6. Informazioni su prodotti e accessori

Introduzione:

Questa friggitrice elettrica ad aria offre un modo semplice e salutare per preparare i tuoi piatti preferiti. La parte migliore dell'utilizzo della friggitrice ad aria è che puoi preparare tutti i tipi di piatti fritti e mangiarli senza preoccuparti o essere consapevole di consumare cibi grassi, poiché non consuma affatto olio, o se lo fa, allora solo molto poca quantità. Utilizzando una rapida circolazione d'aria calda, è in grado di preparare numerose pietanze. La parte migliore è che la friggitrice ad aria riscalda il cibo da tutte le direzioni e la maggior parte degli ingredienti non ha bisogno di olio.

Questa friggitrice ad aria contiene 1 griglia da 4 l, 1 pinza in silicone, manuale di istruzioni e ricettario.

7. preparazione per l'uso

PRIMA DELL'USO INIZIALE

1. Rimuovi l'intero materiale di imballaggio.
2. Rimuovi eventuali etichette, adesivi o residui di colla dal prodotto.
3. Pulisci accuratamente il cestello e la griglia per friggere con acqua tiepida, detersivo delicato e una spugna non abrasiva.
4. Pulisci l'interno e l'esterno del prodotto con un panno umido morbido.
5. Questa friggitrice ad aria utilizza la tecnologia di circolazione dell'aria calda a 360°, che aiuta l'utente a cuocere il cibo in breve tempo e senza utilizzare olio, o utilizzando una quantità minima.

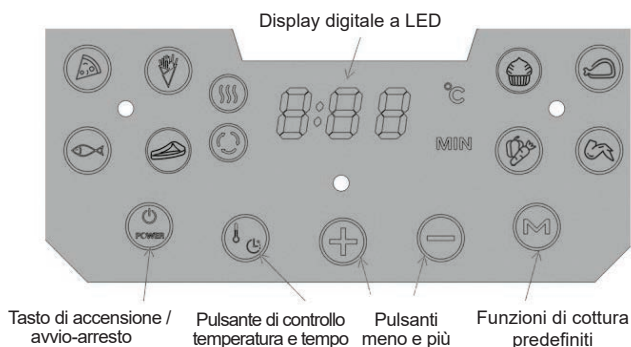
Nota: Non pulire l'alloggio della friggitrice ad aria con detersivo e acqua, ma usa un semplice panno umido. Non versare olio o grasso direttamente nella friggitrice, per evitare il rischio di ustioni, infortuni e danni all'apparecchio.

8. Istruzioni per l'uso

UTILIZZO DEL PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE

1. **Tasto di accensione/avvio-arresto:** Una volta collegato l'apparecchio, il tasto di accensione si illumina e lo schermo si attiva in modalità di sospensione. Premi una volta il tasto di accensione per attivare il pannello di controllo a sfioramento, e tutte le funzioni del menu si illuminano, compreso il quadrante digitale. Premi nuovamente il tasto di accensione per avviare automaticamente la cottura alla temperatura predefinita di 180°C per 15 min. Con la friggitrice ad aria in funzione, tieni premuto il tasto di accensione per alcuni secondi, il quadrante digitale mostrerà "OFF". L'apparecchio si spegnerà e il processo di cottura rimarrà incompleto. La ventola continuerà a funzionare per 10 sec. per raffreddare l'apparecchio

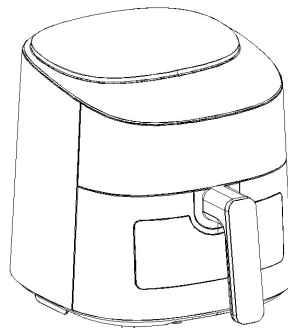
2. **Pulsanti meno e più:** Durante il funzionamento, utilizzare questi pulsanti per aumentare o diminuire la temperatura e il tempo come desiderato.
3. **Pulsante di controllo temperatura e tempo:** è presente un unico pulsante per controllare e modificare il valore di tempo e temperatura, premendo questo pulsante una volta è possibile aumentare o diminuire la temperatura di cottura in intervalli di 5°C che vanno da 80°C a 220°C. E premendo due volte lo stesso tasto è possibile selezionare l'esatto tempo di cottura modificandolo, da 1 min. A 60 minuti.
Nota: Il tempo di cottura può essere modificato in qualsiasi funzione di cottura del menu, inclusa quella di default.
 Tieni premuto il tasto per modificare velocemente il tempo di cottura.
Nota: La temperatura può essere modificata in qualsiasi funzione di cottura del menu, inclusa quella di default.
 Tieni premuto il tasto per modificare la temperatura velocemente.
4. **Display digitale a LED:** Premendo il tasto di accensione, il quadrante digitale si attiva mostrando la temperatura ed il tempo di cottura di default. Avviando la cottura, il tempo di cottura inizierà a scorrere alla rovescia, e durante l'intera cottura il quadrante mostrerà alternativamente la temperatura corrente ed il tempo rimanente.
5. **Funzioni di cottura predefinite:** Questa friggitrice dispone di otto funzioni di cottura prestabilite. Premi il tasto "M" e l'icona della prima funzione inizierà a lampeggiare. Continua a premere fin quando l'icona della funzione desiderata non lampeggi (nota: la temperatura e il tempo di cottura per ogni singola funzione sono già programmati). Una volta selezionata la funzione desiderata, premi il tasto di accensione per avviare la cottura, che altrimenti si avvierà automaticamente dopo cinque secondi.
Nota: temperatura e tempo di cottura di qualsiasi funzione predefinita possono essere modificati usando i tasti freccia.



Finestra trasparente e luce interna:

Questo elettrodomestico è dotato di una finestra trasparente e di un sistema di illuminazione interna, che permette di guardare in qualsiasi momento e controllare lo stato di cottura dei cibi e questo aiuta a cucinare i piatti perfetti.

Nota: Quando si inizia a cuocere con la friggitrice, la spia interna si accende e rimane accesa fino a fine cottura, almeno fino a quando la friggitrice è accesa e una volta, a fine cottura oppure togliamo il cestello della friggitrice per vedere lo stato della piatto la luce si spegne e si accende, quando rimettiamo il cestello a cuocere.



Temperature e tempi delle funzioni predefinite

| Funzione | Temperatura (Def.) (°C) | Tempo (Def.) (min.) | Intervallo di temperatura (°C) | Intervallo di tempo (Min) | Tempo (min.) / Azione |
|------------------|-------------------------|---------------------|--------------------------------|---------------------------|-----------------------|
| Pizza | 160 | 10 | 80-220 | 1-60 | NA |
| Patatine fritte | 220 | 16 | 80-220 | 1-60 | 8 / Scuotere |
| Cuocere al forno | 160 | 15 | 80-220 | 1-60 | NA |
| Cosce di pollo | 220 | 20 | 80-220 | 1-60 | 10 / Scuotere |
| Pesce | 180 | 20 | 80-220 | 1-60 | 10 / Scuotere |
| Bistecca | 200 | 10 | 80-220 | 1-60 | 5 / Scuotere |
| Le verdure | 160 | 8 | 80-220 | 1-60 | 4 / Scuotere |
| Ali di pollo | 220 | 13 | 80-220 | 1-60 | 6.5 / Scuotere |

UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

- Colloca l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e resistente al calore.
- Poiché l'apparecchio si riscalda durante l'uso, accertati che non sia troppo vicino ad altri apparecchi e mantieni una distanza di 20cm dalle pareti circostanti.
- Estrai il cestello dall'apparecchio afferrandolo dalla maniglia. Inserisci la griglia di frittura nel cestello.
- Metti gli ingredienti nel cestello ed infilalo nell'apparecchio. Accertati che siano posizionati correttamente e chiudi completamente l'apparecchio, altrimenti la cottura non potrà avviarsi.
ATTENZIONE: non toccare il cestello durante l'uso o al termine del processo di cottura, poiché si surriscalda notevolmente, ma afferralo per la maniglia usando delle presine o dei guanti da forno.
- Collega la spina di alimentazione ad una presa elettrica compatibile con le specifiche dell'apparecchio.
- Una volta collegata, l'unità emetterà un segnale acustico ed entrerà in standby, con il tasto ON/OFF illuminato sul pannello di controllo. Premi il tasto ON/OFF per accedere al menu digitale ed ai tasti del pannello tattile.
- Per cuocere il cibo in una qualsiasi delle modalità di cottura del menu preimpostate, toccare il pulsante Menu "M" e le opzioni del menu inizieranno a lampeggiare. Tenere premuto il pulsante Menu finché l'opzione di menu desiderata non lampeggia. Se si desidera regolare l'ora e la temperatura, è possibile farlo seguendo la spiegazione della sezione utilizzo del pannello di controllo digitale.
- Premi una volta il tasto ON/OFF per avviare l'apparecchio, ed il tasto ON/OFF lampeggerà. Il quadrante digitale mostrerà la temperatura e il tempo impostato. Premi il tasto ON/OFF per mettere l'apparecchio in pausa.
- Al termine della cottura, "OFF" apparirà sul quadrante digitale e la cottura cesserà; solo la ventola continua ad operare per pochi secondi per raffreddare l'apparecchio. Puoi inoltre spegnere manualmente l'apparecchio tenendo premuto per tre secondi il tasto ON/OFF:
 - Se l'apparecchio è in funzione, sul quadrante si leggerà "OFF" e l'apparecchio entrerà in standby dopo alcuni secondi;
 - Se l'apparecchio è nello stato di impostazione, entrerà automaticamente in modalità standby.
- Estrai il cestello dall'apparecchio afferrandolo dalla maniglia. Controlla se gli ingredienti sono cotti. In caso contrario, semplicemente rimetti il cestello nell'apparecchio. Imposta la temperatura secondo le nuove necessità e aumenta il tempo di cottura di pochi ulteriori minuti. Premi il tasto ON/OFF per riavviare l'apparecchio.
Nota: puoi estrarre il cestello di frittura in qualsiasi momento per controllare e scuotere gli ingredienti durante la cottura, una volta reinserito il cestello, l'apparecchio riprenderà a funzionare con l'impostazione selezionata.
- Svuota il cestello, mettendo il cibo in una ciotola o su un piatto. Per rimuovere gli ingredienti grandi o fragili, sollevali dal cestello con l'aiuto della pinza (incluso nella confezione).
NOTA: per rimuovere gli ingredienti (ad es. manzo, pollo, carne, e gli ingredienti che rilasciano grasso naturalmente e hanno un olio in eccesso raccolto sul fondo del cestello), usa la pinza per estrarli uno alla volta.

Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio, patatine, verdure o ingredienti che non usano olio), estrai il cestello e versa gli ingredienti direttamente in una ciotola o un piatto.

- Una volta terminata la cottura, l'apparecchio è subito pronto per cuocere un altro lotto di ingredienti, se necessario.

Scuotere il cibo a metà cottura

Per ottenere i migliori risultati dalla tua friggitrice ad aria ti consigliamo sempre di scuotere o girare il cibo a metà cottura, così da ottenere una cottura uniforme. Il più delle volte, tuttavia, non è facile ricordarsi di fermare la friggitrice ad aria, agitare il cibo e ricominciare.

Funzione di promemoria automatico per scuotere il cibo a metà cottura

Per ricordarti di scuotere il cibo a metà cottura, questa friggitrice ha una funzione di "promemoria automatico" con cinque segnali acustici e il messaggio "000" lampeggiante per ca. 20 secondi sul pannello di controllo.

Funzionamento della funzione di "promemoria automatico"

La funzione di "promemoria automatico" è preimpostata sulla friggitrice per azionarsi per tutti programmi di cottura sia predefiniti che personalizzati. Ad esempio, impostando un tempo di 12 minuti, la cottura procederà normalmente per i primi 1/2 (6 minuti), e quando sarà rimasto 1/2 del tempo di cottura (6 minuti) il quadrante lampeggerà per circa 20 secondi visualizzando "000" e verrà emesso un segnale acustico di cinque suoni per ricordarti di agitare o mescolare il cibo. Questo è il momento di rimuovere il cestello dalla friggitrice. Una volta rimosso, il processo si interromperà e il pannello frontale si spegnerà. Mescola il cibo e rimetti il cestello nella friggitrice ad aria nella sua posizione, e la friggitrice ad aria si riattiverà automaticamente per completare la cottura riprendendo da dove era stata interrotta. Nel caso non volessi mescolare il cibo, dopo 20 secondi dalla sospensione del processo di cottura, la friggitrice riprenderà a funzionare fino al completamento della cottura.

Nota: preriscalda la friggitrice ad aria per cinque minuti prima di preparare qualsiasi piatto. I dati predefiniti di cui sopra sono solo di riferimento, e puoi regolare temperatura e tempo di cottura come desideri.

Suggerimenti

- Gli ingredienti di dimensioni più piccole richiedono solitamente un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti di dimensioni maggiori.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo rispetto a una quantità inferiore di ingredienti.
- Agita gli ingredienti più piccoli a metà cottura per ottimizzare il risultato finale e prevenire una frittura non uniforme degli ingredienti.
- Aggiungi un po' d'olio alle patate fresche per un risultato croccante. Friggi gli ingredienti nella friggitrice ad aria pochi minuti dopo aver aggiunto l'olio.
- Non usare la friggitrice ad aria per cuocere ingredienti estremamente grassi, come le salsicce.
- Gli spuntini che possono essere preparati al forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi. Usa l'impasto già pronto per preparare spuntini ripieni in modo rapido e semplice. L'impasto preconfezionato richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto all'impasto fatto in casa.
- Mettere una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere ingredienti fragili o ripieni.
- È inoltre possibile utilizzare la friggitrice ad aria per riscaldare gli ingredienti.
Per riscaldare gli ingredienti, imposta la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

9. Pulizia e manutenzione

Pulizia

1. Pulisci l'apparecchio dopo ogni uso.
2. Recipiente e cestello antiaderente: non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali per la pulizia abrasivi per pulirli, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.
3. Stacca la spina dalla presa elettrica e lascia raffreddare l'apparecchio. Nota: estrai il cestello per far raffreddare più rapidamente la friggitrice ad aria.
4. Dopo la cottura, non posizionare il cestello per friggere direttamente sul piano di lavoro per evitare di bruciarlo.
5. Pulisci l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

6. Pulisci il cestello, la griglia e la pinza con acqua tiepida, un po' di liquido detergente e una spugna non abrasiva.
7. Puoi utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo. Suggerimento: se lo sporco è attaccato al cestello, riempire il cestello con acqua calda e un po' di liquido detergente. Metti la griglia per friggere nel cestello e lascialo in ammollo per qualche minuto.
8. Dopo qualche minuto, quando il grasso e lo sporco usciranno, lava con l'aiuto di sapone e spugna non abrasiva.
9. Pulisci l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
10. Pulisci l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia, per rimuovere eventuali residui di cibo.

Conservazione

11. Stacca la spina dell'apparecchio e lascialo raffreddare.
12. Accertati che tutte le parti siano pulite e asciutte.
13. Conserva l'apparecchio in un luogo fresco e asciutto.

9. Smaltimento di prodotti elettronici



SMALTIMENTO DELLE UNITÀ A BATTERIA

Non smaltire le unità alimentate a batteria come normali rifiuti, queste devono essere sempre riciclate in modo adeguato e secondo le leggi locali comunali. Puoi riciclarli portandoli in un centro di smaltimento autorizzato dal governo o in contenitori specializzati che puoi trovare nei grandi supermercati, nei negozi di prodotti elettronici o elettrodomestici o nei centri commerciali che dispongono di questo tipo di strutture nelle vicinanze.

10. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|--|---|--|
| La friggitrice ad aria non funziona. | L'apparecchio non è collegato. | Collega la spina ad una presa elettrica con messa a terra. |
| | Non hai impostato il timer. | Imposta il tempo di cottura necessario per accendere l'apparecchio. |
| Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono cotti. | La quantità di ingredienti è nel cestello eccede le dimensioni del cestino. | Metti piccoli pezzi di ingredienti nel cesello. I pezzi più piccoli vengono fritti in modo più uniforme. |
| | La temperatura impostata è troppo bassa. | Imposta la temperatura sul livello necessario. |
| | Il tempo di cottura è troppo breve. | Imposta il tempo al tempo di cottura come richiesto (vedi sezione "Impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio"). |
| Gli ingredienti sono fritti a metà o fritti in modo non uniforme. | Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà cottura. | Gli ingredienti che si trovano uno sopra all'altro (ad es. patatine fritte) devono essere agitati a metà cottura (vedi la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio"). |
| Gli spuntini fritti non sono croccanti a fine cottura. | Hai usato un tipo di spuntino adatto ad essere preparato in una friggitrice tradizionale. | Usa spuntini da forno o spennella leggermente un po' d'olio sugli spuntini per dare più croccantezza. |
| Il cestello non scorre correttamente nell'apparecchio. | Il cestello è troppo pieno. | Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX, o riempilo anche un po' meno. |
| | Il cestello non è stato inserito correttamente. | Spingi il cestello nella padella finché non senti uno scatto. |
| L'apparecchio emette del fumo bianco. | Stai preparando degli ingredienti grassi. | Quando frigi gli ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce nel recipiente. L'olio produce fumo bianco e il recipiente potrebbe scaldarsi più del solito. Ciò non pregiudica l'apparecchio o il risultato finale. |
| | La padella contiene residui di grasso dall'uso precedente. | Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nel recipiente. Accertati di pulire bene il recipiente dopo ogni uso. |
| Le patatine friggono in modo non uniforme nella friggitrice. | Non hai usato il tipo di patata giusto. | Usa patate fresche e accertati che restino sode durante la frittura. |
| | Non hai sciacquato bene i bastoncini di patate prima di friggerli. | Sciacqua bene i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dal loro esterno. |
| Le patatine fritte non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria. | La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine. | Assicurati di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio. |
| | | Taglia le patate in bastoncini più piccoli per un risultato più croccante. |
| | | Aggiungere un po' d'olio in più per un dare più croccantezza. |

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este dispositivo cumple con la directiva de baja tensión 2014/35/CE.

La directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE.

La directiva 2015/863 UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos.

La directiva 2009/125/CE en los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Cet appareil est conforme a la directive Basse Tension 2014/35/CE.

La directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/UE.

La directive 2015/863/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements.

La directive 2009/125/CE électriques et électroniques sur les exigences en matière d'éco conception applicables aux produits liés à l'énergie.



DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with EU Low Voltage Directive 2014/35/EC.

Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU.

Directive 2015/863/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical.

Directive 2009/125/EC on the eco-design requirements applicable to energy-related products.



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este dispositivo está em conformidade com a Diretiva de Baixa Tensão 2014/35/CE.

A directiva de Compatibilidade Electromagnética 2014/30/UE.

A directiva 2015/863/UE relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos.

A directiva 2009/125/CE sobre os requisitos de concepção ecológica aplicáveis aos produto relacionados com a energia.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva UE sulla bassa tensione 2014/35/CE.

Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE.

Direttiva 2015/863/UE sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose in ambito elettrico.

Direttiva 2009/125/CE sui requisiti di progettazione ecocompatibile applicabili ai prodotti connessi all'energia.



KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht der EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG. Richtlinie 2014/30/EU zur elektromagnetischen Verträglichkeit.

Richtlinie 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektrogeräten.

Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.





Este símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no se puede desechar como basura normal o residuos domésticos. Todos los equipos eléctricos, electrónicos y unidades que funcionan con baterías deben reciclarse de manera adecuada y de acuerdo con las leyes municipales locales. Puede reciclarlos llevándolos a un centro de eliminación autorizado por el gobierno o a contenedores especializados que puede encontrar en cualquier gran supermercado cercano, tiendas de productos electrónicos o electrodomésticos o centros comerciales que tengan este tipo de instalaciones disponibles.

Diseñado por: SOGO basada en las normas de calidad europeas
Importado por: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, España
Producto fabricado en P.R.C. Servicio postventa: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



This symbol on the product or on the packaging indicates that this product can't be disposed as normal rubbish or household waste. All the electrical, electronic equipment's and battery-operated units must recycle in proper manner and according to the local municipal laws. You can recycle them by taking them to government authorized disposal centres or specialized bins which you can find in any nearby big super markets, electronics or electro domestics products stores or malls who have these types of facilities available.

Designed by: SOGO based on European quality standards
Imported by: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spain
Product manufactured in P.R.C. After-sales service: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne peut pas être jeté comme un déchet normal ou un déchet ménager. Tous les équipements électriques, électroniques et les appareils à piles doivent être recyclés de manière appropriée et conformément aux lois municipales locales. Vous pouvez les recycler en les apportant à un centre d'élimination agréé par le gouvernement ou dans des poubelles spécialisées que vous pouvez trouver dans tous les grands supermarchés à proximité, les magasins de produits électroniques ou électroménagers ou les centres commerciaux qui disposent de ces types d'installations.

Élaboré par: SOGO basé sur les normes de qualité européennes
Importé par: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valence, Espagne
Produit fabriqué en P.R.C. Service après-vente: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser descartado como lixo normal ou lixo doméstico. Todos os equipamentos elétricos, eletrônicos e unidades a bateria devem ser reciclados de maneira adequada e de acordo com as leis municipais locais. Você pode reciclá-los levando-os a um centro de descarte autorizado pelo governo ou a lixeiras especializadas que você pode encontrar em grandes supermercados próximos, lojas de produtos eletrônicos ou eletrodomésticos ou shoppings que tenham esse tipo de instalações disponíveis.

Desenhado por: SOGO baseado em padrões de qualidade europeus
Importado por: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valência, Espanha
Produto fabricado na P.R.C. Serviço pós-venda: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Müll oder Hausmüll entsorgt werden darf. Alle elektrischen, elektronischen Geräte und batteriebetriebenen Geräte müssen auf ordnungsgemäße Weise und entsprechend recycelt werden nach den örtlichen Gemeindegesetzen. Sie können sie recyceln, indem Sie sie zu staatlich autorisierten Entsorgungszentren oder Spezialbehältern bringen, die Sie in nahe gelegenen großen Supermärkten, Elektronik- oder Elektrohaushaltswarengeschäften oder Einkaufszentren finden können, die diese Typen führen der verfügbaren Einrichtungen.

Entworfen von: SOGO basiert auf europäischen Qualitätsstandards
Eingeführt von: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien
Produkt hergestellt in P.R.C. Kundendienst: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico o rifiuto domestico. Tutte le apparecchiature elettriche, elettroniche e le unità alimentate a batteria devono essere riciclate in modo adeguato e secondo le leggi locali comunali. Puoi riciclarli portandoli in un centro di smaltimento autorizzato dal governo o in contenitori specializzati che puoi trovare nei grandi supermercati, nei negozi di prodotti elettronici o elettrodomestici o nei centri commerciali che dispongono di questo tipo di strutture nelle vicinanze.

Progettato da: SOGO basato su standard di qualità europei
Importato da: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spagna
Producto fabricado in P.R.C. Servizio post-vendita: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161





SOGO[®]

Human Technology

ref. SS-10840

