

# 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  
LUFFFRITTEUSE  
FRIGGITRICE AD ARIA

Precaución: lea y conserve estas importantes instrucciones  
Este manual se puede descargar desde nuestra página web, [www.sogo.es](http://www.sogo.es) en las siguiente idiomas.  
**ESPAÑOL, CATALAN, INGLÉS, FRANCES, PORTUGUES, ALEMAN, ITALIANO**

Caution: please read and preserve these important instructions  
This manual can be downloaded from our website, [www.sogo.es](http://www.sogo.es) in the following languages.  
**SPANISH, CATALAN, ENGLISH, FRENCH, PORTUGUESE, GERMAN, ITALIAN**

ref. SS-10875



## ÍNDICE

1. Aviso importante	P. 3
2. Definiciones de símbolo	P. 3
3. Instrucciones de seguridad para el usuario	P. 3
I. Precauciones generales durante el uso del equipo eléctrico	P. 3
II. Restricciones de uso para evitar los daños personales	P. 5
III. Restricciones de uso de producto por mal estado o avería	P. 6
IV. Restricciones de uso cuando se utiliza con niños y persona mayores	P. 7
V. ADVERTENCIA IMPORTANTE	P. 7
VI. Instrucciones a seguir a la hora de usar el aparato	P. 8
4. Especificaciones técnicas	P. 10
5. Descripción de las partes	P. 10
6. Preparación para el uso	P. 10
7. Instrucciones de uso	P. 12
8. Limpieza y mantenimiento	P. 13
9. Resolución de problemas	P. 14
10. Declaración de conformidad	P. 75
11. Responsabilidad de eliminación, detalles del fabricante y servicio posventa	P. 76

## INDICE

1. Avis important	P. 27
2. Définitions des symboles	P. 27
3. Consignes de sécurité pour l'utilisateur	P. 27
I. Précautions générales lors de l'utilisation de matériel électrique	P. 27
II. Restrictions d'utilisation pour éviter les blessures	P. 29
III. Restrictions d'utilisation du produit en raison d'un mauvais état ou d'une panne	P. 30
IV. Restrictions d'utilisation lorsqu'il est utilisé avec des enfants et des personnes âgées	P. 31
V. AVERTISSEMENT IMPORTANT	P. 31
VI. Instructions à suivre lors de l'utilisation de l'appareil	P. 32
4. Spécifications techniques	P. 34
5. Description des Pièces	P. 34
6. Préparation à l'utilisation	P. 34
7. Mode d'emploi	P. 36
8. Nettoyage et entretien	P. 37
9. Dépannage	P. 38
10. Déclaration de conformité	P. 75
11. Responsabilité de l'élimination, détails de la fabricant et service après-vente	P. 76

## INDEX

1. Wichtiger Hinweis	P. 51
2. Symboldefinitione	P. 51
3. Sicherheitshinweise für den Benutzer	P. 51
I. Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen beim Gebrauch elektrischer Geräte	P. 51
II. Verwendungsbeschränkungen zur Vermeidung von Personenschäden	P. 53
III. Einschränkungen der Produktnutzung aufgrund von schlechtem Zustand oder Ausfall	P. 54
IV. Anwendungsbeschränkungen bei der Anwendung bei Kindern und älteren Menschen	P. 55
V. WICHTIGE WARNUNG	P. 55
VI. Anweisungen, die bei der Verwendung des Geräts zu befolgen sind	P. 56
4. Technische Daten	P. 58
5. Teilebeschreibung	P. 58
6. Gebrauchsvorbereitung	P. 58
7. Gebrauchsanweisung	P. 60
8. Reinigung und Wartung	P. 61
9. Fehlerbehebung	P. 62
10. Konformitätserklärung	P. 75
11. Entsorgungsverantwortung, Einzelheiten der Hersteller und Kundendienst	P. 76

## INDEX

1. Important Note	P. 15
2. Symbol definition	P. 15
3. Safety instructions for the user	P. 15
I. General precautions during the use of electrical equipment	P. 15
II. Restrictions on use to avoid personal injury	P. 17
III. Product use restrictions due to poor condition or breakdown	P. 18
IV. Restrictions on use when used with children and elders	P. 18
V. IMPORTANT WARNING	P. 19
VI. Instructions to follow when using the device	P. 20
4. Technical specifications	P. 22
5. Parts Description	P. 22
6. Preparation for use	P. 22
7. Instructions for use	P. 24
8. Cleaning and maintenance	P. 25
9. Trouble shooting	P. 26
10. Declaration of conformity	P. 75
11. Responsibility for disposal, details of the manufacturer and after-sales service	P. 76

## ÍNDICE

1. Aviso importante	P. 39
2. Definições de símbolo	P. 39
3. Instruções de segurança para o usuário	P. 39
I. Precauções gerais durante o uso de equipamentos elétricos	P. 39*
II. Restrições de uso para evitar danos pessoais	P. 41
III. Restrições de uso do produto devido a mau estado ou avaria	P. 41
IV. Restrições de uso quando usado com crianças e idosos	P. 43
V. AVISO IMPORTANTE	P. 43
VI. Instruções a seguir ao usar o dispositivo	P. 44
4. Especificações técnicas	P. 46
5. Descrição das peças	P. 46
6. Preparação para uso	P. 46
7. Instruções de uso	P. 48
8. Limpeza e manutenção	P. 49
9. Solução de problemas	P. 50
10. Declaração de conformidade	P. 75
11. Responsabilidade pelo descarte, detalhes do fabricante e serviço pós-venda	P. 76

## INDICE

1. Avviso importante	P. 63
2. Definizioni dei simboli	P. 63
3. Istruzioni di sicurezza per l'utente	P. 63
I. Precauzioni generali durante l'uso di apparecchiature elettriche	P. 63
II. Restrizioni d'uso per evitare lesioni personali	P. 65
III. Restrizioni all'uso del prodotto dovute a cattive condizioni o guasti	P. 66
IV. Restrizioni d'uso se usato con bambini e anziani	P. 67
V. AVVISO IMPORTANTE	P. 67
VI. Istruzioni da seguire quando si utilizza il dispositivo	P. 68
4. Specifiche tecniche	P. 70
5. Descrizione delle Parti	P. 70
6. Preparazione per l'uso	P. 70
7. Istruzioni per l'uso	P. 72
8. Pulizia e manutenzione	P. 73
9. Risoluzione dei problemi	P. 74
10. Dichiarazione di conformità	P. 75
11. Responsabilità per lo smaltimento, dettagli del produttore e servizio post-vendita	P. 76

## 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](http://www.sogo.es)
- Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

## 2. Definiciones de símbolo



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 caliente (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 est 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 deb 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 accesible 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 superficie 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

## 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.

## 4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje	Potencia	Frecuencia	Capacidad
220-240V	1600W	50 – 60Hz	8L

## 5. Descripción de las partes

1. Pantalla digital de luz LED
2. Panel de control táctil
3. Cesta
4. Asa de la cesta
5. Carcasa
6. Pinza para comida

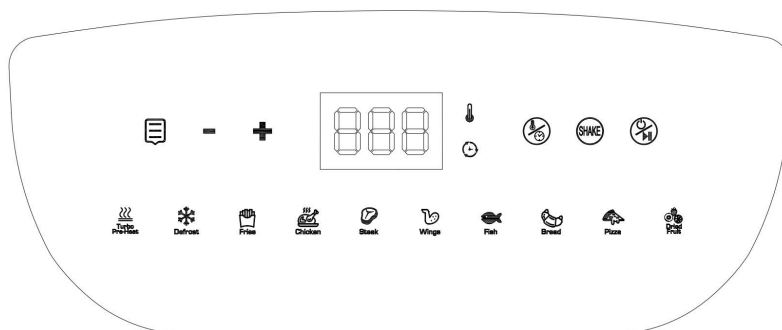






## 6. Preparación para el uso ANTES DEL PRIMER USO

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.

## USO DEL PANEL DE CONTROL DIGITAL





1.  **Botón de Encendido/Arranque/Parada:** Una vez enchufada la unidad, el botón de encendido se iluminará y la pantalla entrará en modo de reposo. Al pulsar el botón de encendido una vez, se activa el panel de control táctil y todas las funciones del menú se iluminan, incluida la pantalla digital, y la primera función del menú empieza a parpadear. Al pulsar de nuevo el botón de encendido, la unidad inicia automáticamente el proceso de cocción con la primera función del menú. Mientras la freidora de aire está en modo de funcionamiento, al pulsar el botón de encendido durante unos segundos (pulsación prolongada), el aparato se apaga y el proceso de cocción queda incompleto. El ventilador continuará funcionando durante unos segundos para enfriar la Unidad.
2. **- + Botones Menos y Más:** Este modelo de freidora dispone de botones "+" y "-". Con la ayuda de estos botones, podemos cambiar el valor de tiempo y temperatura de todas las funciones del menú en cualquier momento.
3.  **Botón de Control de Temperatura y Tiempo:** Hay un solo botón para controlar y cambiar el valor de tiempo y temperatura, presionando una vez este botón le permite subir o bajar la temperatura de cocción en intervalos de 5°C. La temperatura se puede cambiar dependiendo de la función del menú. Podemos cambiar la temperatura de 50°C a 200°C, excepto deshidratación 40-90°C. Y pulsando de nuevo el mismo botón, El tiempo se puede cambiar dependiendo de la función del menú. Podemos cambiar el tiempo de cocción, de 1 a 60 min, excepto deshidratación 1-480 min y Descongelar 1-120min.  
**Nota:** La temperatura se puede cambiar en todas las funciones del menú, incluyendo la función de cocción por defecto.  
Pulsándolo durante un tiempo prolongado (pulsación larga), se puede cambiar rápidamente.  
**Nota:** El tiempo puede modificarse en todas las funciones de menú, incluida la función de cocción predeterminada. Pulsando durante un tiempo prolongado (pulsación larga), puede modificarse rápidamente.
4.  **Botón Menú:** Hay 10 funciones de menú preestablecidas en esta freidora de aire, incluyendo la función de Deshidratación, Descongelación y Pre calentamiento Turbo. Al encender la freidora la primera función del menú empieza a parpadear, para cocinar los alimentos con la función de menú deseada presiona el botón del menú y la siguiente función del menú empezará a parpadear y la pantalla digital mostrará el tiempo y la temperatura de esta función del menú, de esta forma podemos seguir pulsando el botón del icono del menú hasta que el icono del menú deseado parpadee.  
**Nota:** La temperatura y la hora de cada menú ya se han fijado como hora y temperatura por defecto. Una vez seleccionado el menú deseado pulse el botón de encendido para iniciar el proceso de cocción. **Nota:** el tiempo y la temperatura de todas las funciones de menú se pueden cambiar con la ayuda de los botones táctiles de temperatura y tiempo y los botones "+" y "-".
5.  **Pantalla digital LED:** Al pulsar el botón de encendido, la pantalla digital se activa y muestra la hora y la temperatura predeterminadas de las funciones del menú. Cuando empezamos a cocinar, la unidad de tiempo de la función de menú empieza a contar en sentido inverso durante todo el proceso de cocción. La pantalla digital sigue mostrando la temperatura y el tiempo restante alternativamente durante el proceso de cocción.
6. **Indicador luminoso de temperatura/tiempo:** Este producto dispone de indicadores luminosos de temperatura y tiempo, que se encienden mientras el aparato está encendido. Ambas luces parpadean alternativamente, mientras la unidad está en modo de trabajo y también cuando cambiamos el valor de la hora y la temperatura.

#### Funciones del menú ajuste de temperatura y tiempo

Función	Temperatura Preestablecida	Rango de temperatura	Tiempo de cocción	Rango de tiempo	Aviso de remoción
 Turbo Pre-Heat	200°C	50-200°C	18min	1-60min	Si
 Deformat	60°C	50-200°C	40min	1-120min	Si
 Fries	200°C	50-200°C	20min	1-60min	Si
 Chicken	200°C	50-200°C	25min	1-60min	Si
 Steak	200°C	50-200°C	20min	1-60min	Si
 Wings	200°C	50-200°C	25min	1-60min	Si
 Fish	190°C	50-200°C	20min	1-60min	Si
 Bread	160°C	50-200°C	10min	1-60min	No
 Pizza	190°C	50-200°C	25min	1-60min	No
 Dried Fruit	60°C	40-90°C	360min	1-480min	Si



## Ajuste de la temperatura y del tiempo de cocción

Una vez elegida la función del menú, pulse primero el botón "TIME / TEMP" . A continuación, pulse el botón "+ / -" para cambiar el ajuste predeterminado.


(Nota: Es necesario pulsar primero el botón "TIME / TEMP"  para entrar en el ajuste "TIME/TEMP".) Ajuste de la hora: Pulse el botón "TIME / TEMP"  una vez y el indicador "Time"  se iluminará y el valor de la hora en la pantalla digital empezará a parpadear. Pulsando los botones "+" y "-" se puede aumentar o disminuir el valor de la hora con un intervalo de 1 minuto.

**Nota:** Mantenga pulsados los botones "+" y "-" para cambiar rápidamente el valor del tiempo. Las funciones de menú con un valor de tiempo de 1-60 minutos se pueden cambiar con 5 minutos de intervalo y las funciones de menú con un valor de tiempo superior a 60 minutos se pueden cambiar con 10 minutos de intervalo mediante una pulsación larga.


(El tiempo puede ajustarse durante el proceso de cocción).


Ajuste de la temperatura: Pulse el botón "TIME / TEMP"  y las luces indicadoras de "Temperatura"  y el valor de temperatura comenzarán a parpadear. Pulsando los botones "+" y "-" se puede aumentar o disminuir el valor de la temperatura con 5°C.

**Nota:** Mantenga pulsados los botones "+" y "-" para modificar rápidamente el valor de la temperatura. El valor de temperatura puede ajustarse durante el proceso de cocción.

Si después de pulsar el botón "TIME/TEMP"  no se realiza ninguna operación durante los 10 segundos siguientes, la pantalla digital volverá a su posición anterior.

### Indicadores de la pantalla digital:

El icono : Mientras la pantalla digital muestra el icono de la hora parpadeando, significa que el aparato está en modo de cambio de hora.

El icono : Mientras la pantalla digital muestra el icono de la temperatura parpadeando, significa que el aparato está en modo de cambio de temperatura. Y cuando la freidora esté funcionando con la función de menú, los iconos de la hora y de la temperatura parpadearán intermitentemente.

**Estado de espera:** Cuando no hay ninguna actividad durante unos segundos, la unidad entra automáticamente en modo de espera.

**Encendido:** Pulse el botón de encendido para encender el modelo.

**Estado de funcionamiento:** Seleccione el menú y pulse el botón de encendido para iniciar la operación.

## 7. INSTRUCCIONES DE USO

### 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. Prepare los alimentos para la cocción.
4. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente. Un pitido indica que la Air Fryer está encendida. Inmediatamente después de encender el aparato, las unidades entran en estado de espera. En el modo de espera, la luz de "Power/Start-Stop" permanece encendida.  
**NOTA:** En este momento, sólo el botón "Power/Start-Stop" puede funcionar.
5. Pulse el botón "Power/Start-Stop" para entrar en el modo de trabajo. Por defecto, el primer botón del menú empieza a parpadear y los demás botones del menú se mantienen iluminados; pulse el botón "Icono del menú" para cambiar la función del menú y el icono del segundo botón del menú empezará a parpadear. Para seleccionar la función del menú deseada, mantenga pulsado el icono del menú hasta que parpadee la función deseada. Una vez finalizado el ajuste de la función de menú, pulse el botón "Power/Start-Stop" para iniciar el proceso de cocción.  
**NOTA:** Cuando retire la cesta de freír durante la operación de cualquier función del menú, el ventilador y el motor dejarán de funcionar, la pantalla LED y el icono del menú desaparecerán y la cuenta atrás del tiempo de cocción se detendrá. Cuando vuelva a colocar la cesta, el proceso de cocción comenzará de nuevo durante el tiempo de cocción restante.  
**NOTA:** Es necesario volver a colocar la cesta de la freidora antes de que transcurran 10 minutos para que la función de cocción continúe. Una vez pasados los 10 minutos y si no vuelve a colocar la cesta, la función de cocción deberá reiniciarse de nuevo.  
**NOTA:** Durante el proceso de cocción, puede pulsar el botón "Power/Start-Stop" para detener la cocción (la freidora dejará de funcionar y el ventilador continuará funcionando durante unos segundos). Después de suspender cualquier función del menú, puede sustituirla por cualquier otra función del menú. Si en el siguiente minuto no seleccionamos ninguna función de menú, la freidora de aire comienza a cocinar de nuevo.
6. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, la freidora deja de funcionar, la pantalla LED muestra los iconos "OFF" parpadeando y la unidad emite 5 veces el sonido "BEEP" como recordatorio de que el proceso de cocción ha finalizado. El ventilador sigue funcionando durante 30 segundos y Después de 30 segundos, la unidad emite un pitido y entra en el modo de espera.
7. Retire la cesta de la freidora y colóquela sobre una superficie resistente al calor. No la coloque sobre la freidora de aire. ad emite un pitido y entra en el modo de espera.
8. Apague el aparato con el botón "Power/Start-Stop" y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
9. Retire los alimentos de la cesta de fritura.
10. Deje que la cesta y la rejilla se enfríen y límpielas como se indica en el proceso de limpieza y mantenimiento.

### **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 que el tiempo total del proceso sea igual o superior a 12 minutos, 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 grasosos 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, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.
- Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que el aparato y el exterior de las cestas de freír están limpios y secos.
- No utilice el aparato más de 4 horas sin descanso.
- No deje el aparato encendido cuando esté vacío.
- No introduzca en el aparato alimentos que aún estén envueltos en film transparente o bolsas de plástico.
- Asegúrese de que los alimentos no entren en contacto con las resistencias.
- No llene excesivamente el cajón para que el aire caliente pueda circular de forma óptima dentro de la cámara de cocción. No lo llene más de 1/3 de su capacidad.
- Asegúrese de que los alimentos que contengan aceite y grasas no se sobrecalienten. Existen posibilidades de ignición.
- Coloque siempre las cestas de freír calientes sobre una superficie resistente al calor después de su uso.

## **8. 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.
9. Limpiar el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
10. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

#### Almacenamiento

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

### 9. 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 saltarse a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran unos encima de otros o cruzados (por ejemplo, las patatas fritas) deben saltarse 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](http://www.sogo.es)
- Keep these instructions for future reference.

## 2. Symbol definition



- 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 an 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 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 touched 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 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 come in the contact of food.

## 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.

## 4. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltaje	Power	Frequency	Capacity
220-240V	1600W	50 – 60Hz	8L

## 5. PARTS DESCRIPTION

1. LED light display
2. Touch control panel
3. Basket
4. Basket handle
5. Housing
6. Food clamp



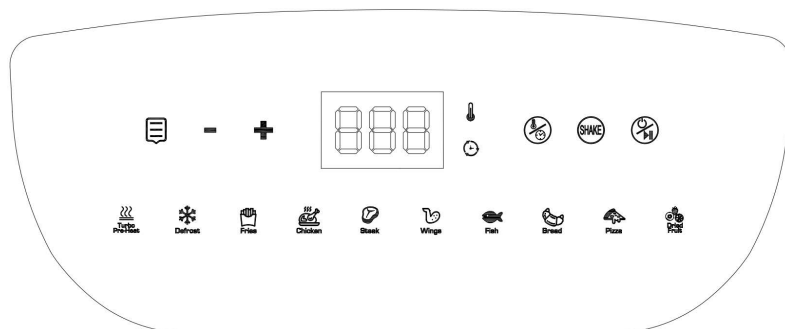
## 6. PREPERATION FOR USE





### BEFORE FIRST USE

1. Remove all the packaging material.
2. Remove the glue, labels and stickers stuck 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.

### USING THE DIGITAL CONTROL PANEL



- 
**Power/Start-Stop Button:** Once the unit is plugged in, the Power Button will light up and screen enters into the sleeping mode. By pressing the Power Button once, it activates touch control panel and all the menu functions illuminates including digital display and first menu function starts blinking. By pressing the power button again, the unit automatically starts cooking process with first menu function. 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 few sec. to cool down the Unit.
- + Minus and Plus buttons:** This Air fryer model has "+" an "-" Buttons. With the help of these buttons, we can change the time and temperature value of all the menu functions anytime.
- 
**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, The temperature can be changed depending on the menu function. We can change the temperature from 50°C to 200°C, except dehydration 40-90°C. And by pressing the same button again, The time can be changed depending on the menu function. We can change cooking time, from 1 to 60 min, except dehydration 1-480 min and Defrost 1-120min.  
 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.  
 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.
- 
**Menu button :** There are 10 pre-established menu function in this air fryer, including Dehydration, defrost and Turbo Preheat function. While turning on the air fryer the first menu function starts blinking, in order to cook the food with desired menu function press the menu button and next menu function starts blinking and digital display shows the time and temperature of this menu function, this way we can keep pressing the menu icon button 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 r press the power button to start the cooking process  
**Note:** the time and temperature of all the menu functions can be changed with the help of temperature and time touch toggles and "+" and "-" buttons.
- 
**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 during whole cooking process. Digital display keeps showing the temperature and remaining time, alternatively during the cooking process.
- Temperature/Time Indicator Light:** This product has Temperature and time indicator light, which turn on while the appliance turned on. Both lights keep flashing alternatively, while the unit is in working mode and also when we change time and temperature value.



### Menu functions temperature and time setting

Funtion	Default Temperature	Temperature range	Cooking time	Time range	Shake
 Turbo Preheat	200°C	50-200°C	18min	1-60min	Yes
 Defrost	60°C	50-200°C	40min	1-120min	Yes
 Fries	200°C	50-200°C	20min	1-60min	Yes
 Chicken	200°C	50-200°C	25min	1-60min	Yes
 Steak	200°C	50-200°C	20min	1-60min	Yes
 Wings	200°C	50-200°C	25min	1-60min	Yes
 Fish	190°C	50-200°C	20min	1-60min	Yes
 Bread	160°C	50-200°C	10min	1-60min	No
 Pizza	190°C	50-200°C	25min	1-60min	No
 Dried Fruit	60°C	40-90°C	360min	1-480min	Yes

## Adjusting the Temperature and Cooking Time



After menu function has been chosen, press "TIME / TEMP"  Button first. Then press "+ / -" button to change the default setting.

(Note: You need to press the "TIME / TEMP"  button first to enter "TIME/TEMP" setting.)

Time setting: Press the "TIME / TEMP"  button once and the "Time"  indicator lights up and time value on digital display start Blinking. By pressing "+" and "-" buttons the time value can be increased or decreased with 1 minute of interval.


Note: Press and hold the "+" and "-" button to change the time value rapidly. The menu functions with 1-60 Minute time value can be changed with 5 min interval and menu functions with time value more than 60 minutes can be changed with 10min. interval by long press.

(The time can be adjusted during the cooking process.)


Temperature setting: Press the "TIME / TEMP"  button and the "Temperature"  indicator lights and temperature value start blinking. By pressing "+" and "-" buttons the temperature value can be increased or decreased with 5°C.


Note: Press and hold the "+" and "-" button to change the temperature value rapidly.

The temperature value can be adjusted during the cooking process.

If after pressing the "TIME/TEMP"  button, there is not any operation for next 10 seconds, the digital display return back on its previous position.

### Digital Display Indicators:

The "" Icon: While the digital display shows blinking time icon, means the appliance is in time changing mode.

The "" Icon: While the digital display shows blinking temperature icon, means the appliance is in temperature changing mode. And when air fryer unit is working with menu function, Both time and temperature icons keep blinking intermittently.

**Standby state:** When there is not any activity for few seconds the units automatically enters into standby mode.

**Power on state:** Press the power button to power on model.

**Operation state:** Select the menu and press the power button to start the operation.

## 7. INSTRUCTION FOR USE

### HOW TO OPERATE THE AIR FRYER

1. Place the appliance on a dry, stable and heat-resistant surface.
2. 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.
3. Prepare the food for cooking.
4. Plug the power cord into the socket. A BEEP sound indicates the Air Fryer is turned on. Immediately after turning on the appliance, units enter into standby state. In the standby mode, the light of "Power/Start-Stop" remained lighting.  
**NOTE:** At this time, only the "Power/Start-Stop" button can operate.
5. Press the "Power/Start-Stop" button to enter into the working mode. By default, the first menu button start flashing, and other menu buttons are kept lit; press the "Menu Icon" button to change the menu function and second menu button icon start blinking. In order to select the desired menu function keep pressing the menu icon until you find your desired menu function blinking. After selecting the corresponding menu function, press the "TIME" or "TEMP" Button to adjust the time and temperature. Once the menu function setting completed, press the "Power/Start-Stop" button to start the cooking process.  
**NOTE1:** When we remove the frying basket during any menu function operation, the fan, and motor stop working, LED screen and the menu icon disappears and cooking time countdown stops. Once we place back the air fryer basket cooking process start again for remaining cooking time.  
**NOTE:** The air fryer basket needs to be place back within 10 minutes to keep continuing cooking function. Once 10 minutes passes by and if we don't place back the frying basket, cooking function need to reset again.  
**NOTE2:** During cooking process, we can press the "Power/Start-Stop" button to stop cooking (Air fryer stop working and fan continue working for few seconds). After suspension of any menu function, we can replace it with any other menu function. If within next one minute we don't select any menu functions, air fryer starts cooking again.
6. Once the cooking time has elapsed, air fryer stops working, the LED screen display "OFF" icons with flashes and unit emits 5 times "BEEP" sound as reminder that cooking process has been finished. Fan keeps working for 30 seconds and After 30 seconds, unit makes a beep sound and enters into the standby mode.
7. Remove the air fryer basket and and place down on a heat-resistant surface. Do not place it on the Air fryer
8. Turn off the device using the "Power/Start-Stop" button and pull the mains plug out of the plug socket.
9. Remove the food from the frying basket.
10. Allow the basket and rack to cool down and clean them as mentioned in cleaning and maintenance process.



### 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 as long as the total process time is equal to or greater than "12" minutes in both pre-set and personalized menus. Assuming a 12-minute menu has been set. During the first 1/2 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 150°C for up to 10 minutes.
- Before using the device, make sure that the device and the outsides of the frying baskets are clean and dry.
- Do not use the device longer than 4 hours without a break.
- Do not leave the device switched on when it is empty.
- Do not place food that is still wrapped in cling film or plastic bags into the device.
- Make sure that the food does not come into contact with the heating elements.
- Do not overfill the drawer so that the hot air can circulate optimally inside the cooking chamber. Fill it no more than 1/3 full.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. There are possibilities of ignition.
- Always place the hot frying baskets on a heat-resistant surface after use.

## 8. 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.
9. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
10. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

### Storage

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

## 9. 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](http://www.sogo.es)
- Conservez ces instructions pour pouvoir les consulter ultérieurement.

## 2. Definiciones de símbolo



- 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 chauffant 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 pris 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 es 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 dang .
- 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 pa des techniciens qualifiés
- Soyez prudent, lors de la manipulation d'appareils électriques, car la surface de l'élément chauffan est soumise à une chaleur résiduelle après cha- que 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 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.

## 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.

## 4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension	Pouvoir	La fréquence	Capacité
220-240V	1600W	50 – 60Hz	8L

## 5. DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Affichage numérique à LED
2. Panneau de commande tactile
3. Panier
4. Poignée du panier
5. Corps
6. Pince à aliments



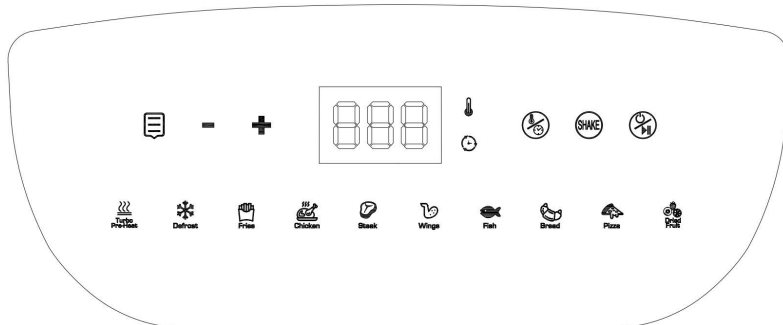
## 6. PRÉPARATION À L'UTILISATION





### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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.

### UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE





-  **Bouton Marche/Arrêt:** Une fois l'appareil branché, le bouton d'alimentation s'allume et l'écran passe en mode veille. En appuyant une fois sur le bouton d'alimentation, vous activez le panneau de commande tactile et toutes les fonctions du menu s'allument, y compris l'affichage numérique, et la première fonction du menu commence à clignoter. En appuyant à nouveau sur le bouton d'alimentation, l'appareil démarre automatiquement le processus de cuisson avec la première fonction du menu. Lorsque la friteuse est en mode de fonctionnement, il suffit d'appuyer sur le bouton d'alimentation pendant quelques secondes (appui long) pour que l'appareil s'éteigne et que le processus de cuisson reste inachevé. Le ventilateur continue de fonctionner pendant quelques secondes pour refroidir l'appareil.
- **+ Boutons "Moins" et "Plus":** Ce modèle de friteuse est doté de boutons "+" et "-". Ces boutons permettent de modifier la durée et la température des fonctions du menu à tout moment.
-  **Bouton de contrôle de la température et du temps :** Il y a un seul bouton pour contrôler et changer la valeur du temps et de la température, en appuyant une fois sur ce bouton, vous pouvez augmenter ou diminuer la température de cuisson par intervalles de 5°C. La température peut être changée selon la fonction du menu. Nous pouvons changer la température de 50°C à 200°C, sauf la déshydratation 40-90°C. Et en appuyant à nouveau sur le même bouton, le temps peut être modifié selon la fonction du menu. On peut changer le temps de cuisson, de 1 à 60 min, sauf déshydratation 1-480 min et Décongélation 1-120min.  
Remarque : La température peut être modifiée dans toutes les fonctions du menu, y compris la fonction de cuisson par défaut.  
En appuyant longuement sur la touche (pression longue), la température peut être modifiée rapidement.  
Remarque : La durée peut être modifiée dans toutes les fonctions du menu, y compris la fonction de cuisson par défaut. Une pression prolongée permet de la modifier rapidement.
-  **Bouton de l'icône du menu:** Il existe 10 fonctions de menu préétablies dans cette friteuse, y compris la déshydratation, la décongélation et la fonction de préchauffage turbo. Lorsque vous allumez la friteuse, la première fonction du menu commence à clignoter. Pour cuire les aliments avec la fonction du menu souhaitée, appuyez sur le bouton du menu, la fonction suivante commence à clignoter et l'écran numérique affiche la durée et la température de cette fonction. De cette façon, vous pouvez continuer à appuyer sur le bouton de l'icône du menu jusqu'à ce que l'icône du menu souhaité clignote.  
**Remarque:** la température et l'heure de chaque menu ont déjà été fixées par défaut. Une fois que vous avez sélectionné le menu souhaité, appuyez sur le bouton d'alimentation pour lancer le processus de cuisson.  
**Remarque:** la durée et la température de toutes les fonctions du menu peuvent être modifiées à l'aide des boutons tactiles de température et de durée et des boutons "+" et "-".
-  **Affichage numérique LED** Lorsque vous appuyez sur le bouton d'alimentation, l'affichage numérique s'active et indique l'heure et la température par défaut des fonctions du menu. Lorsque vous commencez à cuisiner, l'unité de temps de la fonction de menu commence à compter à rebours pendant toute la durée de la cuisson. L'affichage numérique continue d'indiquer la température et le temps restant, alternativement pendant le processus de cuisson.
- Témoin lumineux de température/temps:** Ce produit est équipé de témoins lumineux de température et de temps, qui s'allument lorsque l'appareil est en marche. Les deux voyants clignotent alternativement lorsque l'appareil est en mode de fonctionnement et lorsque l'on modifie la valeur de l'heure et de la température.



#### Fonctions du menu des paramètres de la température et du temps

Fonction	Température par défaut	Plage de température	Temps de cuisson	Plage de temps	Secouer
 Turbo Pre-Heat	200°C	50-200°C	18min	1-60min	Oui
 Defrost	60°C	50-200°C	40min	1-120min	Oui
 Fries	200°C	50-200°C	20min	1-60min	Oui
 Chicken	200°C	50-200°C	25min	1-60min	Oui
 Steak	200°C	50-200°C	20min	1-60min	Oui
 Wings	200°C	50-200°C	25min	1-60min	Oui
 Fish	190°C	50-200°C	20min	1-60min	Oui
 Bread	160°C	50-200°C	10min	1-60min	No
 Pizza	190°C	50-200°C	25min	1-60min	No
 Dried Fruit	60°C	40-90°C	360min	1-480min	Oui

Réglage de la température et du temps de cuisson



Après avoir choisi la fonction du menu, appuyez d'abord sur le bouton "TIME / TEMP" . Appuyez ensuite sur la touche "+" / "-" pour modifier le réglage par défaut.

(Remarque : Vous devez d'abord appuyer sur la touche "TIME / TEMP"  pour accéder au réglage "TIME/TEMP".)

Réglage de l'heure : Appuyez une fois sur la touche "TIME / TEMP" , l'indicateur "Time"  s'allume et la valeur de l'heure sur l'écran numérique commence à clignoter. En appuyant sur les boutons "+" et "-", la valeur de l'heure peut être augmentée ou diminuée avec un intervalle d'une minute.

Remarque : Appuyez sur les boutons "+" et "-" et maintenez-les enfoncés pour modifier rapidement la valeur du temps. Les fonctions de menu avec une valeur de temps de 1 à 60 minutes peuvent être modifiées avec un intervalle de 5 minutes et les fonctions de menu avec une valeur de temps de plus de 60 minutes peuvent être modifiées avec un intervalle de 10 minutes par une pression longue.

(La durée peut être ajustée pendant le processus de cuisson).



Réglage de la température : Appuyez sur la touche "TIME / TEMP" , Les voyants "Température"  et la valeur de la température commencent à clignoter. En appuyant sur les touches "+" et "-", la valeur de la température peut être augmentée ou diminuée de 5°C.

Remarque : Appuyez sur les boutons "+" et "-" et maintenez-les enfoncés pour modifier rapidement la valeur de la température.

La valeur de la température peut être ajustée pendant le processus de cuisson.

Si, après avoir appuyé sur la touche "TIME/TEMP" , aucune opération n'est effectuée pendant les 10 secondes suivantes, l'affichage numérique revient à sa position précédente.

### Indicateurs de l'affichage numérique

L'icône  de l'heure clignotante sur l'écran numérique signifie que l'appareil est en mode de changement d'heure. L'icône  de température clignotante sur l'écran numérique signifie que l'appareil est en mode de changement de température. Lorsque la friteuse fonctionne avec la fonction de menu, les icônes de l'heure et de la température clignotent par intermittence.

**État de veille :** Lorsqu'il n'y a pas d'activité pendant quelques secondes, l'appareil passe automatiquement en mode veille.

**État de marche :** Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre le modèle en marche.

**État de fonctionnement :** Sélectionnez le menu et appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer l'opération.

## 7. MODE D'EMPLOI

### COMMENT FAIRE FONCTIONNER LA FRITEUSE À AIR CHAUD

1. Placez l'appareil sur une surface sèche, stable et résistante à la chaleur.
2. 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.
3. Préparez les aliments pour la cuisson.
4. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant. Un BIP sonore indique que l'Air Fryer est en marche. Immédiatement après la mise en marche de l'appareil, les unités entrent en état de veille. En mode veille, le voyant "Power/Start-Stop" reste allumé.  
**REMARQUE :** A ce moment-là, seul le bouton "Marche/Arrêt" peut fonctionner.
5. Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" pour passer en mode de travail. Par défaut, le premier bouton de menu commence à clignoter et les autres boutons de menu restent allumés ; appuyez sur le bouton "Icône de menu" pour changer la fonction de menu et l'icône du deuxième bouton de menu commence à clignoter, afin de sélectionner la fonction de menu souhaitée, continuez à appuyer sur l'icône de menu jusqu'à ce que la fonction de menu souhaitée clignote. Après avoir sélectionné la fonction de menu correspondante, appuyez sur le bouton "TIME" ou "TEMP" pour régler l'heure et la température. Une fois le réglage de la fonction de menu terminé, appuyez sur le bouton "Power/Start-Stop" pour lancer le processus de cuisson.  
**REMARQUE 1 :** Lorsque vous retirez le panier à friture pendant l'utilisation d'une fonction du menu, le ventilateur et le moteur s'arrêtent de fonctionner, l'écran LED et l'icône du menu disparaissent et le compte à rebours du temps de cuisson s'arrête. Une fois le panier de la friteuse remis en place, le processus de cuisson recommence pour le temps de cuisson restant.  
**REMARQUE 2 :** Le panier de la friteuse doit être remis en place dans les 10 minutes pour que la fonction de cuisson se poursuive. Une fois les 10 minutes écoulées et si le panier de la friteuse n'est pas remis en place, la fonction de cuisson doit être réinitialisée.  
**REMARQUE 3 :** Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton "Power/Start-Stop" pour arrêter la cuisson (la friteuse s'arrête de fonctionner et le ventilateur continue de fonctionner pendant quelques secondes). Après avoir suspendu une fonction du menu, vous pouvez la remplacer par une autre fonction du menu. Si, dans la minute qui suit, vous ne sélectionnez aucune fonction du menu, la friteuse reprend la cuisson.
6. Une fois le temps de cuisson écoulé, la friteuse s'arrête de fonctionner, l'écran LED affiche l'icône "OFF" en clignotant et l'appareil émet 5 fois un "BIP" pour rappeler que le processus de cuisson est terminé. Le ventilateur continue de fonctionner pendant 30 secondes et après 30 secondes, l'appareil émet un bip sonore et passe en mode veille.
7. Retirez le panier de la friteuse et posez-le sur une surface résistante à la chaleur. Ne le posez pas sur la friteuse.
8. Éteignez l'appareil à l'aide de la touche "Power/Start-Stop" et débranchez la fiche de la prise de courant

9. Retirez les aliments du panier de friture.

10. Laissez le panier et la grille refroidir et nettoyez-les comme indiqué dans le processus de nettoyage et d'entretien.

#### **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 d 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.**

#### **Conseils:**

- 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 150 °C pendant 10 minutes maximum
- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que l'appareil et l'extérieur des paniers de friture sont propres et secs.
- N'utilisez pas l'appareil plus de 4 heures sans interruption.
- Ne laissez pas l'appareil allumé lorsqu'il est vide.
- Ne placez pas dans l'appareil des aliments encore emballés dans du film ou des sacs en plastique.
- Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants
- Ne remplissez pas trop le tiroir afin que l'air chaud puisse circuler de manière optimale à l'intérieur de la chambre de cuisson. Ne le remplissez pas à plus d'un tiers.
- Veillez à ce que les aliments contenant de l'huile et des graisses ne soient pas surchauffés. Il y a des risques d'inflammation
- Après utilisation, placez toujours les paniers à friture chauds sur une surface résistante à la chaleur.

## **8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

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.
9. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
10. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.

### Rangement

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

### 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](http://www.sogo.es)
- Guarde estas instruções para referência futura.

## 2. Definições de símbolo



- 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 fi 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 dev ser pelo menos tão grande como a do produto.
    - Disponha a extensão de modo a que não fique pendurada onde possa ser tropeçada o 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.

## 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 fize, 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.

## 4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Vtagem	Poder	Frequência	Capacidade
220-240V	1600W	50 – 60Hz	8L

## 5. DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Tela digital de luz LED
2. Painel de controle de toque
3. Cesta
4. Alça da cesta
5. Corpo
6. Pinças para alimentos



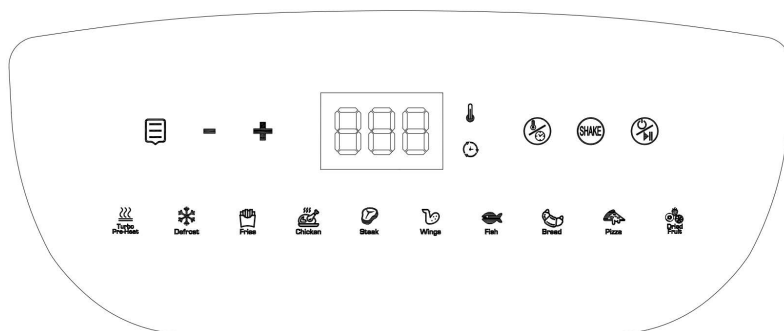
## 7. PREPARAÇÃO PARA USO





### 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 a .

### UTILIZAR O PAINEL DE CONTROLO DIGITAL




-  **Botão de ligar/começar/parar:** Quando a unidade estiver ligada à corrente, o botão de alimentação acende-se e o ecrã entra no modo de repouso. Premir uma vez o botão de alimentação ativa o painel de controlo tátil e todas as funções do menu se iluminam, incluindo o visor digital e a primeira função do menu começa a piscar. Ao premir novamente o botão de alimentação, a unidade inicia automaticamente o processo de cozedura com a primeira função do menu. Enquanto a fritadeira estiver no modo de funcionamento, ao premir o botão de alimentação durante alguns segundos (pressão prolongada), o aparelho desliga-se e o processo de cozedura fica incompleto. A ventoinha continuará a funcionar durante alguns segundos para arrefecer a unidade.
- **+ Botões “Menos” e “Mais:** Este modelo de fritadeira de ar tem botões “+” e “-”. Com a ajuda destes botões, podemos alterar o valor do tempo e da temperatura de todas as funções do menu em qualquer altura.
-  **Botão de controlo da temperatura e do tempo:** Existe um único botão para controlar e alterar o valor do tempo e da temperatura, pressionando uma vez este botão permite-lhe aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura em intervalos de 5°C. A temperatura pode ser alterada dependendo da função do menu. Podemos alterar a temperatura de 50°C a 200°C, exceto a desidratação 40-90°C. E pressionando o mesmo botão novamente, O tempo pode ser alterado dependendo da função do menu. Podemos alterar o tempo de cozedura, de 1 a 60 min, exceto desidratação 1-480 min e Descongelação 1-120min.  
Nota: A temperatura pode ser alterada em todas as funções do menu, incluindo a função de cozedura predefinida.  
Ao premir durante muito tempo (pressão longa), pode ser alterada rapidamente.  
Nota: A hora pode ser alterada em todas as funções do menu, incluindo a função de cozedura predefinida. Ao premir durante muito tempo (pressão longa), pode ser alterada rapidamente.
-  **Botão do ícone de menu:** Existem 10 funções de menu pré-estabelecidas nesta fritadeira de ar, incluindo a função de desidratação, descongelação e pré-aquecimento turbo. Ao ligar a fritadeira de ar, a primeira função do menu começa a piscar, para cozinhar os alimentos com a função de menu desejada, prima o botão de menu e a função de menu seguinte começa a piscar e o visor digital mostra o tempo e a temperatura desta função de menu, desta forma podemos continuar a premir o botão do ícone do menu até o ícone do menu desejado piscar.  
**Nota:** A temperatura e a hora de cada menu já foram fixadas como hora e temperatura predefinidas. Um vez selecionado o menu desejado, prima o botão de alimentação para iniciar o processo de cozedura. **Nota:** o tempo e a temperatura de todas as funções do menu podem ser alterados com a ajuda dos botões tácteis de temperatura e tempo e dos botões “+” e “-”.
-  **Ecrã digital LED:** Ao premir o botão de alimentação, o visor digital ativa-se e mostra a hora e a temperatura predefinidas das funções do menu. Quando se começa a cozinhar, a unidade de tempo da função de menu inicia a contagem inversa durante todo o processo de cozedura. O visor digital continua a mostrar a temperatura e o tempo restante, alternadamente, durante o processo de cozedura.
- Luz indicadora de temperatura/tempo:** Este produto tem luzes indicadoras de temperatura e tempo, que se acendem quando o aparelho está ligado. Ambas as luzes continuam a piscar alternadamente, enquanto o aparelho está em modo de funcionamento e também quando alteramos o valor da hora e da temperatura.

#### Definições de temperatura e de tempo as funções do menu



Função	Temperatura predefinid	Intervalo de temperatura	Tempo de cozedura	Intervalo de tempo	Agitar
 Turbo Pre-Heat	200°C	50-200°C	18min	1-60min	Sim
 Deformat	60°C	50-200°C	40min	1-120min	Sim
 Fries	200°C	50-200°C	20min	1-60min	Sim
 Chicken	200°C	50-200°C	25min	1-60min	Sim
 Steak	200°C	50-200°C	20min	1-60min	Sim
 Wings	200°C	50-200°C	25min	1-60min	Sim
 Fish	190°C	50-200°C	20min	1-60min	Sim
 Bread	160°C	50-200°C	10min	1-60min	No
 Pizza	190°C	50-200°C	25min	1-60min	No
 Dried Fruit	60°C	40-90°C	360min	1-480min	Sim

Ajustar a temperatura e o tempo de cozedura

Depois de escolher a função do menu, prima primeiro o botão "TEMPO / TEMP" . Em seguida, prima o botão "+" / "-" para alterar a predefinição.


(Nota: É necessário premir primeiro o botão "TIME / TEMP"  para aceder à definição "TIME/

TEMP" .)

Definição da hora: Premir o botão "TIME / TEMP"  uma vez e o indicador "Time"  acende-se e o valor da hora no visor digital começa a piscar. Ao premir os botões "+" e "-", o valor da hora pode ser aumentado ou diminuído com um intervalo de 1 minuto.


Nota: Prima e mantenha premido o botão "+" e "-" para alterar rapidamente o valor do tempo. As funções de menu com um valor de tempo de 1 a 60 minutos podem ser alteradas com um intervalo de 5 minutos e as funções de menu com um valor de tempo superior a 60 minutos podem ser alteradas com um intervalo de 10 minutos, premindo longamente.

(O tempo pode ser ajustado durante o processo de cozedura).


Definição da temperatura: Prima o botão "TIME / TEMP"  e o indicador luminoso "Temperatura"  e o valor da temperatura começa a piscar. Ao premir os botões "+" e "-", o valor da temperatura pode ser aumentado ou diminuído em 5°C.


Nota: Prima e mantenha premido o botão "+" e "-" para alterar rapidamente o valor da temperatura.

O valor da temperatura pode ser ajustado durante o processo de cozedura.

Se, depois de premir o botão "TIME/TEMP" , não houver qualquer operação durante os 10 segundos seguintes, o visor digital volta à sua posição anterior.

#### Indicadores do ecrã digital:

O ícone  Enquanto o visor digital apresenta o ícone da hora a piscar, significa que o aparelho está em modo de mudança de hora.

O ícone  Enquanto o visor digital mostra o ícone da temperatura a piscar, significa que o aparelho está no modo de mudança de temperatura. E quando a fritadeira está a funcionar com a função de menu, os ícones da hora e da temperatura ficam intermitentemente a piscar.

**Estado de espera:** Quando não há qualquer atividade durante alguns segundos, as unidades entram automaticamente no modo de espera.

**Estado de ligado:** Premir o botão de alimentação para ligar o modelo.

**Estado de funcionamento:** Selecionar o menu e premir o botão de alimentação para iniciar a operação.

## 7. INSTRUÇÕES DE USO 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, cerifique-se de que não está demasiado próximo de qualquer outro aparelho e mantenha-o a 20 cm de distância do lado da parede.
3. Preparar os alimentos para cozinhar.
4. Ligue o cabo de alimentação à tomada. Um sinal sonoro (BEEP) indica que a Fritadeira de Ar está ligada. Imediatamente após ligar o aparelho, as unidades entram no estado de espera. No modo de espera, a luz de "Power/Start-Stop" permanece acesa.  
**NOTA:** Neste momento, apenas o botão "Power/Start-Stop" pode funcionar.
5. Prima o botão "Power/Start-Stop" para entrar no modo de funcionamento. Por predefinição, o primeiro botão do menu começa a piscar e os outros botões do menu mantêm-se acesos; prima o botão "Ícone do menu" para alterar a função do menu e o ícone do segundo botão do menu começa a piscar. Para selecionar a função de menu pretendida, continue a premir o ícone do menu até encontrar a função de menu pretendida a piscar.  
Quando a definição da função de menu estiver concluída, prima o botão "Power/Start-Stop" para iniciar o processo de cozedura.  
**NOTA1:** Quando retiramos o cesto de fritar durante qualquer operação de função de menu, a ventoinha e o motor deixam de funcionar, o ecrã LED e o ícone do menu desaparecem e a contagem decrescente do tempo de cozedura pára. Quando voltarmos a colocar o cesto da fritadeira, o processo de cozedura recomeça para o tempo de cozedura restante.  
**NOTA2:** O cesto da fritadeira tem de ser recolocado no prazo de 10 minutos para continuar a função de cozedura. Depois de decorridos 10 minutos e se não voltarmos a colocar o cesto de fritar, a função de cozedura tem de ser reiniciada novamente.  
**NOTA3:** Durante o processo de cozedura, podemos premir o botão "Power/Start-Stop" para parar a cozedura (a fritadeira deixa de funcionar e a ventoinha continua a funcionar durante alguns segundos). Após a suspensão de qualquer função do menu, podemos substituí-la por qualquer outra função do menu. Se, no minuto seguinte, não seleccionarmos nenhuma função do menu, a fritadeira recomeça a cozinhar.
6. Uma vez decorrido o tempo de cozedura, a fritadeira pára de funcionar, o ecrã LED apresenta os ícones "OFF" (desligado) com intermitências e a unidade emite 5 vezes o som "BEEP" (bip) como lembrete de que o processo de cozedura terminou. A ventoinha continua a funcionar durante 30 segundos e, após 30 segundos, a unidade emite um sinal sonoro e entra no modo de espera.
7. Retire o cesto da fritadeira e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor. Não o coloque sobre a fritadeira de ar quente.



8. Desligue o aparelho utilizando o botão “Power/Start-Stop “ e retire a ficha de alimentação da tomada
9. Retire os alimentos do cesto de fritura.
10. Deixe o cesto e a grelha arrefecerem e limpe-os como mencionado no processo de limpeza e manutenção.

### **Agitar os alimentos a meio do processo**

Para tirar o máximo partido da sua fritadeira sem óleo e obter os melhores resultados, recomendase 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 que o temp total do processo seja igual ou superior a 12 minutos, tanto nos menus predefinidos como pers - nalizados. Assumindo que definiu um menu de 12 minutos. Durante os primeiros 1/2 do tempo ( 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 proces- so 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 co- meça 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.**

### **Sugestões:**

- 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 quantia menor de ingredientes.
- Agitar ingredientes mais pequenos a meio do tempo de preparação otimiza o resultado final 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 temperatura para 150°C durante 10 minutos.
- Antes de utilizar o aparelho, certifique-se de que o aparelho e a parte exterior dos cestos de fritura estão limpos e secos.
- Não utilize o aparelho durante mais de 4 horas sem fazer uma pausa.
- Não deixar o aparelho ligado quando está vazio.
- Não coloque no aparelho alimentos que ainda estejam embrulhados em película aderente ou em sacos de plástico.
- Certifique-se de que os alimentos não entram em contacto com os elementos de aquecimento.
- Não encha demasiado a gaveta para que o ar quente possa circular de forma óptima no interior da câmara de cozedura. Não encher mais de 1/3 da gaveta.
- Certifique-se de que os géneros alimentícios que contêm óleos e gorduras não são sobreaquecidos. Existem possibilidades de ignição.
- Após a utilização, colocar sempre os cestos de fritar quentes sobre uma superfície resistente ao calor.

## **8. 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.
9. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
10. Limpe a resistência com uma escova de limpeza para retirar quaisquer resíduos de comida.

#### Almacenamiento

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

### 9. RESOLUÇÃO 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 temp	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 seleccionada é demasiado baixa.	Ajuste a temperatura para a definição de temperatura necessário (consulte a secção "Definições" no capítulo "Utilizar o aparelh").
	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 frita 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](http://www.sogo.es) heruntergeladen werden.
- Bewahren Sie diese Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.

## 2. Symboldefinitione



- 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 Oberfläche
- 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 Oberfläche (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 i 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 Oberfläche



- 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

## 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 Verzehrns 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.

## 4. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Spannung	Leistung	Frequenz	Kapazität
220-240V	1600W	50 – 60Hz	8L

## 5. TEILEBESCHREIBUNG

1. Digitaler LED-Lichtanzeige
2. Touch-Bedienfeld
3. Korb
4. Korbgriff
5. Körper
6. Lebensmittelzange



## 6. GEBRAUCHSVORBEREITUNG

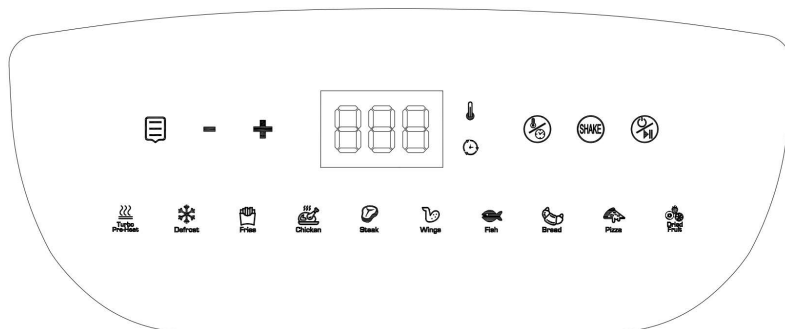
### VOR DEM ERSTMALIGEN GEBRAUCH





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.

### DIGITALES BEDIENFELD



1.  **Power/Start-Stopp-Taste:** Sobald das Gerät eingesteckt ist, leuchtet die Power-Taste auf und der Bildschirm geht in den Ruhemodus über. Durch einmaliges Drücken der Einschalttaste wird das Touch-Bedienfeld aktiviert und alle Menüfunktionen leuchten auf, einschließlich der digitalen Anzeige und die erste Menüfunktion beginnt zu blinken. Wenn Sie die Einschalttaste erneut drücken, startet das Gerät automatisch den Garvorgang mit der ersten Menüfunktion. Wenn die Fritteuse im Arbeitsmodus ist und die Einschalttaste einige Sekunden lang gedrückt wird (langes Drücken), schaltet sich das Gerät aus und der Garvorgang bleibt unvollendet. Das Gebläse läuft einige Sekunden lang weiter, um das Gerät abzukühlen.
2. **+ Minus- und Plus-Tasten:** Dieses Fritteusenmodell verfügt über "+" und "-" Tasten. Mit Hilfe dieser Tasten können wir die Zeit- und Temperaturwerte aller Menüfunktionen jederzeit ändern.
3.  **Temperatur- und Zeitsteuerungstaste:** Es gibt eine einzige Taste zu steuern und ändern Sie die Zeit und Temperatur-Wert, drücken Sie einmal diese Taste ermöglicht es Ihnen, erhöhen oder senken die Kochtemperatur durch 5°C Intervalle. Die Temperatur kann je nach Menü-Funktion geändert werden. Wir können die Temperatur von 50°C bis 200°C ändern, außer Dehydratisierung 40-90°C. Und durch Drücken der gleichen Taste wieder, Die Zeit kann je nach Menü-Funktion geändert werden. Die Garzeit kann von 1 bis 60 Minuten geändert werden, außer Dehydratisierung 1-480 Minuten und Auftauen 1-120 Minuten.  
Hinweis: Die Temperatur kann in allen Menüfunktionen, einschließlich der Standard-Garfunktion, geändert werden.  
Durch langes Drücken (langes Drücken) kann sie schnell geändert werden.  
Hinweis: Die Zeit kann in allen Menüfunktionen, einschließlich der Standard-Garfunktion, geändert werden. Durch langes Drücken (langes Drücken) kann sie schnell geändert werden.
4.  **die Taste mit dem Menüsymbol:** Es gibt 10 voreingestellte Menüfunktionen in dieser Fritteuse, einschließlich Dehydrierung, Auftauen und Turbo-Vorheizfunktion. Beim Einschalten der Fritteuse beginnt die erste Menüfunktion zu blinken, um das Essen mit der gewünschten Menüfunktion zu garen, drücken Sie die Menütaste und die nächste Menüfunktion beginnt zu blinken und die digitale Anzeige zeigt die Zeit und die Temperatur dieser Menüfunktion an, auf diese Weise können wir die Menüsymboltaste so lange drücken, bis das gewünschte Menüsymbol blinkt.  
**Hinweis:** Die Temperatur und Zeit für jedes einzelne Menü ist bereits als Standardzeit und -temperatur festgelegt. Nach Auswahl des gewünschten Menüs r drücken Sie die Einschalttaste, um den Garvorgang zu starten.  
**Hinweis:** Die Zeit und die Temperatur aller Menüfunktionen können mit Hilfe der Temperatur- und Zeittasten und der Tasten "+" und "-" geändert werden.
5.  **LED-Digitalanzeige:** Wenn Sie die Einschalttaste drücken, wird die Digitalanzeige aktiviert und zeigt die Standardzeit und -temperatur der Menüfunktionen an. Wenn Sie den Garvorgang starten, beginnt die Zeiteinheit der Menüfunktion während des gesamten Garvorgangs rückwärts zu zählen. Das digitale Display zeigt während des Garvorgangs abwechselnd die Temperatur und die verbleibende Zeit an.
6. **Temperatur-/Zeitanzeige:** Dieses Produkt verfügt über Temperatur- und Zeitanzeigeleuchten, die beim Einschalten des Geräts aufleuchten. Beide Leuchten blinken abwechselnd, während das Gerät in Betrieb ist und auch, wenn wir Zeit- und Temperaturwerte ändern.

## Temperatur- und Zeiteinstellungen für die Kochprogramme

Funktion	Standard-Temperatur	Temperaturbereich	Kochdauer	Zeitlicher Bereich	Schüttelfunktion
 Turbo Pre-Heat	200°C	50-200°C	18min	1-60min	Ja
 Defrost	60°C	50-200°C	40min	1-120min	Ja
 Fries	200°C	50-200°C	20min	1-60min	Ja
 Chicken	200°C	50-200°C	25min	1-60min	Ja
 Steak	200°C	50-200°C	20min	1-60min	Ja
 Wings	200°C	50-200°C	25min	1-60min	Ja
 Fish	190°C	50-200°C	20min	1-60min	Ja
 Bread	160°C	50-200°C	10min	1-60min	No
 Pizza	190°C	50-200°C	25min	1-60min	No
 Preheat Fruit	60°C	40-90°C	360min	1-480min	Ja

## Einstellen von Temperatur und Garzeit



Nachdem Sie die Menüfunktion gewählt haben, drücken Sie zuerst die Taste "TIME / TEMP" . Drücken Sie dann die Taste "+ / -", um die Standardeinstellung zu ändern.

(Hinweis: Sie müssen zuerst die Taste "ZEIT / TEMP"  drücken, um in die Einstellung "ZEIT/TEMP"  zu gelangen.)

**Zeiteinstellung:** Drücken Sie die Taste "TIME / TEMP"  einmal und die "Time"  -Anzeige leuchtet auf und der Zeitwert auf der Digitalanzeige beginnt zu blinken. Durch Drücken der Tasten "+" und "-" kann der Zeitwert in einem Intervall von 1 Minute erhöht oder verringert werden.

**Hinweis:** Halten Sie die "+"- und "-"-Taste gedrückt, um den Zeitwert schnell zu ändern. Die Menüfunktionen mit einem Zeitwert von 1-60 Minuten können in einem 5-Minuten-Intervall geändert werden, und Menüfunktionen mit einem Zeitwert von mehr als 60 Minuten können in einem 10-Minuten-Intervall durch langes Drücken geändert werden.

(Die Zeit kann während des Garvorgangs eingestellt werden).

**Einstellung der Temperatur:** Drücken Sie die Taste "TIME / TEMP"  und die "Temperatur"  -Anzeige leuchtet und der Temperaturwert beginnt zu blinken. Durch Drücken der Tasten "+" und "-" kann der Temperaturwert um 5°C erhöht oder verringert werden.


**Hinweis:** Halten Sie die "+"- und "-"-Taste gedrückt, um den Temperaturwert schnell zu ändern.

Der Temperaturwert kann während des Garvorgangs angepasst werden.

Wenn nach dem Drücken der Taste "TIME/TEMP"  für die nächsten 10 Sekunden keine Bedienung erfolgt, kehrt die Digitalanzeige in ihre vorherige Position zurück.

### Anzeigen auf dem digitalen Display:

Das symbol  : Wenn auf der Digitalanzeige das blinkende Stundensymbol erscheint, bedeutet dies, dass sich das Gerät im Zeitänderungsmodus befindet

Das symbol  : Während auf der Digitalanzeige das Temperatursymbol blinkt, bedeutet dies, dass sich das Gerät im Temperaturänderungsmodus befindet. Und wenn die Fritteuse mit der Menüfunktion läuft, blinken die Zeit- und Temperatursymbole intermittierend.

**Standby-Status:** Wenn einige Sekunden lang keine Aktivität stattfindet, gehen die Geräte automatisch in den Standby-Modus.

**Einschaltstatus:** Drücken Sie die Netztaaste, um das Modell einzuschalten.

**Betriebszustand:** Wählen Sie das Menü aus und drücken Sie die Netztaaste, um den Betrieb zu starten.

## 7. GEBRAUCHSANWEISUNG GEBRAUCH DES GERÄTS

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. Bereiten Sie die Lebensmittel zum Garen vor.
4. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose. Ein BEEP-Ton zeigt an, dass die Heißluftfritteuse eingeschaltet ist. Unmittelbar nach dem Einschalten des Geräts geht das Gerät in den Standby-Modus über. Im Standby-Modus leuchtet die Anzeige "Power/Start-Stop" weiter.  
**HINWEIS:** Zu diesem Zeitpunkt kann nur die "Power/Start-Stop"-Taste betätigt werden.
5. Drücken Sie die "Power/Start-Stop"-Taste, um in den Arbeitsmodus zu gelangen. Drücken Sie die Taste "Menü-Symbol", um die Menüfunktion zu ändern, und das zweite Menü-Symbol beginnt zu blinken. Um die gewünschte Menüfunktion auszuwählen, drücken Sie das Menü-Symbol, bis die gewünschte Menüfunktion blinkt.  
Sobald die Einstellung der Menüfunktion abgeschlossen ist, drücken Sie die "Power/Start-Stop"-Taste, um den Garvorgang zu starten.  
**HINWEIS1:** Wenn Sie den Frittierkorb während des Betriebs der Menüfunktionen herausnehmen, schalten sich das Gebläse und der Motor aus, der LED-Bildschirm und das Menüsymbol werden ausgeblendet und der Countdown der Garzeit wird gestoppt. Sobald der Frittierkorb wieder eingesetzt wird, beginnt der Garvorgang für die verbleibende Garzeit von neuem.  
**HINWEIS2:** Der Frittierkorb muss innerhalb von 10 Minuten wieder eingesetzt werden, damit der Garvorgang fortgesetzt werden kann. Wenn 10 Minuten verstrichen sind und der Frittierkorb nicht wieder eingesetzt wird, muss die Kochfunktion erneut gestartet werden.  
**HINWEIS3:** Während des Garvorgangs können Sie die "Power/Start-Stop"-Taste drücken, um den Garvorgang zu stoppen (die Fritteuse schaltet sich ab und das Gebläse läuft für einige Sekunden weiter). Nach der Unterbrechung einer Menüfunktion kann diese durch eine beliebige andere Menüfunktion ersetzt werden. Wenn innerhalb der nächsten Minute keine Menüfunktion ausgewählt wird, beginnt die Fritteuse wieder mit dem Garen.
6. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich die Fritteuse aus, auf dem LED-Display blinkt das Symbol "OFF" und das Gerät gibt fünfmal einen "BEEP"-Ton ab, um daran zu erinnern, dass der Garvorgang beendet ist. Das Gebläse läuft noch 30 Sekunden lang weiter, und nach 30 Sekunden gibt das Gerät einen Piepton von sich und schaltet in den Standby-Modus.
7. Nehmen Sie den Frittierkorb heraus und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage. Legen Sie ihn nicht auf die Fritteuse.

8. Schalten Sie das Gerät mit der "Power/Start-Stop"-Taste aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
9. Nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Frittierkorb.
10. Lassen Sie den Korb und das Gestell abkühlen und reinigen Sie sie wie unter "Reinigung und Wartung" beschrieben.

### **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 verfügbar, solange die Gesamtkochdauer mindestens „12“ Minuten beträgt – sowohl bei automatischen als auch individuellen Kochprogrammen. 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.
- Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Geräts, dass das Gerät und die Außenseiten der Frittierkörbe sauber und trocken sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 4 Stunden ohne Unterbrechung.
- Lassen Sie das Gerät nicht eingeschaltet, wenn es leer ist.
- Legen Sie keine Lebensmittel in das Gerät, die noch in Frischhaltefolie oder Plastikbeutel eingewickelt sind.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Füllen Sie die Schublade nicht zu voll, damit die heiße Luft optimal im Garraum zirkulieren kann. Füllen Sie ihn nicht mehr als 1/3 voll.
- Achten Sie darauf, dass öl- und fetthaltige Lebensmittel nicht überhitzt werden. Es besteht die Möglichkeit einer Entzündung.
- Stellen Sie die heißen Frittierkörbe nach dem Gebrauch immer auf eine hitzebeständige Unterlage.

## **8. 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 Frittiervorb, 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.
9. Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm.
10. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Bürste, um Speiserückstände zu entfernen.

## Lagerung

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

## 9. STÖRBEHEBUNG

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.	Wenn Sie fettige Zutaten zubereiten, wird Fett in den Einsatz tropfen. Das Fett erzeugt weißen Rauch und der Einsatz erhitzt möglicherweise mehr als sonst. Dies ist keine Fehlfunktion und hat keine Auswirkung auf das Kochergebnis.
	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](http://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** 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'apparecchi 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 privi 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 prodotti 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

## 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.

## 4. SPECIFICHE TECNICHE

Voltaggio	Energia	Frecuenza	Capacità
220-240V	1600W	50 – 60Hz	8L

## 5. DESCRIZIONE DELLE PARTI

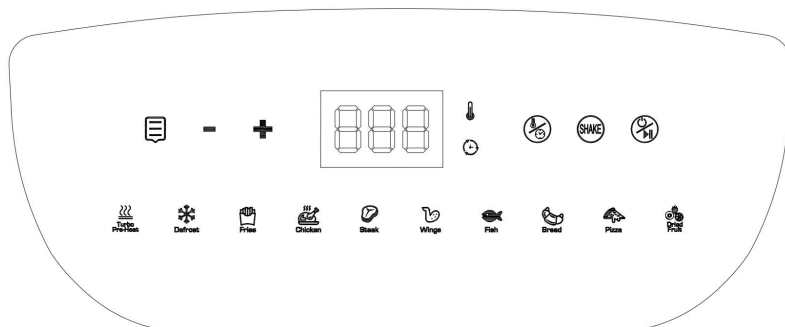
1. Schermo digitale a luce LED
2. pannello di controllo tattile
3. Cesto
4. Maniglia del cestello
5. Corpo
6. Pinza per alimenti







## 6. 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.

## UTILIZZO DEL PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE








-  **Pulsante di accensione/avvio/arresto:** Una volta collegata l'unità, il pulsante di accensione si accende e lo schermo entra in modalità di riposo. Premendo una volta il pulsante di accensione, si attiva il pannello di controllo a sfioramento e tutte le funzioni del menu si illuminano, compreso il display digitale e la prima funzione del menu inizia a lampeggiare. Premendo nuovamente il pulsante di accensione, l'unità avvia automaticamente il processo di cottura con la prima funzione del menu. Mentre la friggitrice ad aria è in modalità di lavoro, premendo il pulsante di accensione per alcuni secondi (pressione prolungata), l'apparecchio si spegne e il processo di cottura rimane non completato. La ventola continuerà a funzionare per alcuni secondi per raffreddare l'unità.
- + Pulsanti "meno" e "più":** Questo modello di friggitrice ad aria è dotato di pulsanti "+" e "-". Con l'aiuto di questi pulsanti è possibile modificare in qualsiasi momento i valori di tempo e temperatura di tutte le funzioni del menu.
-  **Pulsante di controllo della temperatura e del tempo:** Un unico pulsante consente di controllare e modificare il valore del tempo e della temperatura. Premendo una volta questo pulsante è possibile aumentare o ridurre la temperatura di cottura a intervalli di 5°C. La temperatura può essere modificata da 50°C a 200°C, ad eccezione della disidratazione 40-90°C. Premendo di nuovo lo stesso pulsante, è possibile modificare l'ora in base alla funzione del menu. Il tempo di cottura può essere modificato da 1 a 60 minuti, ad eccezione della disidratazione (1-480 minuti) e dello scongelamento (1-120 minuti).  
Nota: la temperatura può essere modificata in tutte le funzioni del menu, compresa la funzione di cottura predefinita.  
Premendo a lungo (pressione prolungata), la temperatura può essere modificata rapidamente.  
Nota: l'ora può essere modificata in tutte le funzioni del menu, compresa la funzione di cottura predefinita. Premendolo a lungo (pressione prolungata), è possibile modificarlo rapidamente.
-  **Pulsante icona menu:** Questa friggitrice ad aria dispone di 10 funzioni di menu predefinite, tra cui la disidratazione, lo scongelamento e la funzione Turbo Preheat. Quando si accende la friggitrice ad aria, la prima funzione del menu inizia a lampeggiare; per cucinare il cibo con la funzione desiderata, premere il pulsante del menu e la funzione successiva inizia a lampeggiare e il display digitale mostra l'ora e la temperatura di questa funzione del menu; in questo modo si può continuare a premere il pulsante dell'icona del menu fino a quando non lampeggia l'icona del menu desiderato.  
**Nota:** la temperatura e l'ora di ogni singolo menu sono già state fissate come ora e temperatura predefinite. Una volta selezionato il menu desiderato, premere il pulsante di accensione per avviare il processo di cottura.  
**Nota:** l'ora e la temperatura di tutte le funzioni del menu possono essere modificate con l'aiuto delle leve a sfioramento della temperatura e dell'ora e dei pulsanti "+" e "-".
-  **Display digitale a LED:** Premendo il pulsante di accensione, il display digitale si attiva e mostra l'ora e la temperatura predefinite delle funzioni del menu. Quando si inizia a cucinare, l'unità di tempo della funzione menu inizia il conteggio inverso durante l'intero processo di cottura. Il display digitale continua a visualizzare alternativamente la temperatura e il tempo rimanente durante il processo di cottura.
- Spia di temperatura/tempo:** questo prodotto è dotato di spie di temperatura e tempo che si accendono quando l'apparecchio è acceso. Entrambe le spie lampeggiano alternativamente mentre l'apparecchio è in modalità di funzionamento e anche quando si modificano i valori dell'ora e della temperatura.

#### Temperature e tempi delle funzioni predefinite

Funzione	Temperatura predefinita	Intervallo di temperatura	Tempo di cottura	Intervallo di tempo	Scuotere
 Turbo Pre-Heat	200°C	50-200°C	18min	1-60min	Si
 Deform	60°C	50-200°C	40min	1-120min	Si
 Fries	200°C	50-200°C	20min	1-60min	Si
 Chicken	200°C	50-200°C	25min	1-60min	Si
 Steak	200°C	50-200°C	20min	1-60min	Si
 Wings	200°C	50-200°C	25min	1-60min	Si
 Fish	190°C	50-200°C	20min	1-60min	Si
 Bread	160°C	50-200°C	10min	1-60min	No
 Pizza	190°C	50-200°C	25min	1-60min	No
 Dried Fruit	60°C	40-90°C	360min	1-480min	Si



Regolazione della temperatura e del tempo di cottura

Dopo aver scelto la funzione di menu, premere prima il pulsante "TEMPO / TEMP" . Quindi premere il pulsante "+" / "-" per modificare l'impostazione predefinita (Nota: per accedere all'impostazione "TEMPO/TEMP"  è necessario premere prima il pulsante "TIME / TEMP" .

Impostazione dell'ora: Premendo una volta il pulsante "TIME / TEMP",  l'indicatore "Tempo"  si accende e il valore dell'ora sul display digitale inizia a lampeggiare. Premendo i pulsanti "+" e "-" è possibile aumentare o diminuire il valore dell'ora con un intervallo di 1 minuto.

Nota: tenere premuto il pulsante "+" e "-" per modificare rapidamente il valore del tempo. Le funzioni del menu con valore temporale da 1 a 60 minuti possono essere modificate con un intervallo di 5 minuti, mentre le funzioni del menu con valore temporale superiore a 60 minuti possono essere modificate con un intervallo di 10 minuti premendo a lungo.

(Il tempo può essere regolato durante il processo di cottura).

Impostazione della temperatura: Premendo il pulsante "TIME / TEMP" , l'indicatore "Temperature"  e il valore della temperatura iniziano a lampeggiare. Premendo i pulsanti "+" e "-" è possibile aumentare o diminuire il valore della temperatura di 5°C.


Nota: tenere premuto il pulsante "+" e "-" per modificare rapidamente il valore della temperatura.

Il valore della temperatura può essere regolato durante il processo di cottura.

Se dopo aver premuto il pulsante "TIME/TEMP"  non viene eseguita alcuna operazione per i successivi 10 secondi, il display digitale torna alla posizione precedente.

#### Indicatori del display digitale:

Icona  se il display digitale mostra l'icona dell'ora lampeggiante, significa che l'apparecchio è in modalità di cambio dell'ora.

Icona  mentre il display digitale mostra l'icona della temperatura lampeggiante, significa che l'apparecchio è in modalità di variazione della temperatura. Quando la friggitrice ad aria funziona con la funzione menu, le icone dell'ora e della temperatura lampeggiano a intermittenza.

**Stato di standby:** In assenza di attività per alcuni secondi, l'unità entra automaticamente in modalità standby.

**Stato di accensione:** Premere il pulsante di accensione per accendere il modello.

**Stato di funzionamento:** Selezionare il menu e premere il pulsante di accensione per avviare il funzionamento.

## 7. ISTRUZIONI PER L'USO

### UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE AD ARIAD

1. Colloca l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e resistente al calore
2. 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.
3. Preparare gli alimenti per la cottura.
4. Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente. Un segnale acustico indica che la friggitrice ad aria è accesa. Subito dopo l'accensione, l'apparecchio entra in stato di standby. In modalità standby, la spia "Power/Start-Stop" rimane accesa.  
**NOTA:** In questo momento, solo il pulsante "Power/Start-Stop" può funzionare.
5. Premere il pulsante "Power/Start-Stop" per entrare in modalità operativa. Per impostazione predefinita il primo pulsante del menu inizia a lampeggiare e gli altri pulsanti del menu rimangono accesi; premere il pulsante "Icona menu" per cambiare la funzione del menu e l'icona del secondo pulsante del menu inizia a lampeggiare; per selezionare la funzione del menu desiderata, continuare a premere l'icona del menu finché non si trova la funzione del menu desiderata che lampeggia.  
Una volta completata l'impostazione delle funzioni del menu, premere il pulsante "Power/Start-Stop" per avviare il processo di cottura.  
**NOTA1:** Quando si rimuove il cestello di frittura durante una qualsiasi funzione del menu, la ventola e il motore smettono di funzionare, lo schermo LED e l'icona del menu scompaiono e il conto alla rovescia del tempo di cottura si ferma. Una volta rimesso il cestello della friggitrice ad aria, il processo di cottura riprende per il tempo rimanente.  
**NOTA2:** Il cestello della friggitrice ad aria deve essere rimesso al suo posto entro 10 minuti per continuare la funzione di cottura. Una volta trascorsi 10 minuti e se non si riposiziona il cestello, la funzione di cottura deve essere nuovamente resettata.  
**NOTA3:** Durante il processo di cottura, possiamo premere il pulsante "Power/Start-Stop" per interrompere la cottura (la friggitrice ad aria smette di funzionare e la ventola continua a funzionare per alcuni secondi). Dopo la sospensione di una funzione del menu, è possibile sostituirla con un'altra funzione del menu. Se entro il minuto successivo non si seleziona alcuna funzione del menu, la friggitrice ad aria riprende a cuocere.
6. Una volta trascorso il tempo di cottura, la friggitrice ad aria smette di funzionare, lo schermo LED visualizza le icone "OFF" con lampeggi e l'unità emette 5 volte il suono "BEEP" per ricordare che il processo di cottura è terminato. La ventola continua a funzionare per 30 secondi e dopo 30 secondi l'unità emette un segnale acustico ed entra in modalità standby.
7. Rimuovere il cestello della friggitrice ad aria e appoggiarlo su una superficie resistente al calore. No appoggiarlo sulla friggitrice ad aria.
8. Spegnerne l'apparecchio con il pulsante "Power/Start-Stop" ed estrarre la spina dalla presa di corrente.



9. Rimuovere gli alimenti dal cestello di frittura.

10. Lasciare raffreddare il cestello e la griglia e pulirli come indicato nella procedura di pulizia e manutenzione.

### **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 quando il tempo di cottura è uguale o superiore a 12 minuti, nei 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.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, accertarsi che l'apparecchio e la parte esterna dei cestelli siano puliti e asciutti.
- Non utilizzare l'apparecchio per più di 4 ore senza una pausa.
- Non lasciare l'apparecchio acceso quando è vuoto.
- Non inserire nell'apparecchio alimenti ancora avvolti in sacchetti di plastica o di plastica.
- Assicurarsi che gli alimenti non entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non riempire eccessivamente il cassetto per consentire all'aria calda di circolare in modo ottimale all'interno della camera di cottura. Riempirlo per non più di 1/3.
- Assicurarsi che gli alimenti contenenti olio e grassi non vengano surriscaldati. Esiste la possibilità di accensione.
- Dopo l'uso, riporre sempre i cestelli di frittura caldi su una superficie resistente al calore

## **8. 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. SOLUZIONE 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 cestello. 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 riempi 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.



## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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 i 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 CHINA Servicio postventa:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto: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 CHINA After-sales service:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto: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 CHINA Service après-vente:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto: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 CHINA Serviço pós-venda:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto: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 Gemeindegsetzen. 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 ypen 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 CHINA Kundendienst:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto: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 ri uto 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 SL, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spagna  
**Producto fabricato in CHINA Servizio post-vendita:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161







# SOGO<sup>®</sup>

Human Technology

ref. SS-10875

