

SOGO®

Human Technology

EN Manual de instrucciones
ES Instructions for use
FR Mode d'emploi
PT Manual de instruções
DE Gebrauchsanweisung
IT Manuale d'istruzioni
CZ Návod k použití

DK Brugsanvisning
SI Navodila za uporabo
HR Upute za korištenje
PL Instrukcja użycia
RO Instrucțiuni de folosire
UA Інструкція із застосування
CA Manual d'instruccions



Descarga tu manual
Download your manual
Téléchargez votre manuel
Baixe seu manual
Laden Sie Ihr Handbuch herunter
Scarica il tuo manuale
Stáhněte si manuál
Download din manual
Prenesite svoj priročnik
Preuzmite svoj priručnik
Pobierz swoją instrukcję
Descărcați manualul dvs
Завантажте посібник
Descărrega el teu manual

HORNO FREIDORA DE AIRE
OVEN AIR FRYER
FOUR FRITEUSE À AIR
FORNO FRITADEIRA DE AR
BACKOFEN FRITTEUSE
FORNO FRIGGITORE AD ARIA
OVEN VZDUCHOVÁ FRITÉZA
OVN LUFTFRYSER
OVEN ZRAČNI SUŠILNIK
PEČNICA FRITEZA
PIEKARNIK SUSZARKA POWIETRZNA
CUPTOR FRITEUZĂ CU AER
ДУХОВКА ФРИТЮРНИЦЯ
FORN FREGIDORA D'AIRE

ref. SS-10495



ESPAÑOL	P. 3
ENGLISH	P. 17
FRANÇAIS	P. 31
PORTUGUESE	P. 45
DEUTSCH	P. 59
ITALIANO	P. 73
ČEŠTINA	P. 87
DANSK	P. 101
SLOVENSKI	P. 115
HRVATSKI	P. 129
POLSKI	P. 143
ROMÂNĂ	P. 157
УКРАЇНСЬКА	P. 171
CATALÀ	P. 185

Declaración de conformidad, Responsabilidad de la eliminación de productos electrónicos, Datos del importador y Servicio posventa en las últimas páginas.

Declaration of conformity, Responsibility of Electronic products disposal, Importers Details and After-sales service on the last pages.

Déclaration de conformité, Responsabilité de l'élimination des produits électroniques, Coordonnées des importateurs et Service après-vente sur les dernières pages.

Declaração de conformidade, responsabilidade pela eliminação dos produtos electrónicos, dados do importador e serviço pós-venda nas últimas páginas

Konformitätserklärung, Verantwortung für die Entsorgung elektronischer Produkte, Angaben zum Importeur und Kundendienst auf den letzten Seiten.

Dichiarazione di conformità, Responsabilità dello smaltimento dei prodotti elettronici, Informazioni sugli importatori e Assistenza post-vendita nelle ultime pagine.

1. AVISO IMPORTANTE:

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

2. Definiciones de símbolos



Las siguientes descripciones forman parte de este manual:

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

3. Instrucciones de seguridad para el usuario

I. Precauciones generales durante el uso del equipo eléctrico

- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No utilice ni almacene el aparato al aire libre.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana y uniforme.
- Este producto está diseñado para uso doméstico en interiores, no industrial y no comercial. No utilice el artículo al aire libre ni para ningún otro propósito. El mal uso o el manejo inadecuado pueden causar problemas en el aparato y pueden causar lesiones al usuario.
- La unidad debe usarse solo para los fines previstos. No se acepta ninguna responsabilidad por los daños derivados de un uso inadecuado o una manipulación incorrecta.
- Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de identificación coincida con el voltaje de la red antes de enchufar el aparato.
- Siempre retire el enchufe de la toma de corriente cuando el aparato no esté en uso. No deje el aparato desatendido cuando esté encendido.
- Es necesario supervisar cuando cualquier aparato eléctrico esta siendo utilizado por o cerca de los niños.

- Antes de limpiar o guardar su electrodoméstico, desenchufe siempre el electrodoméstico de la fuente de alimentación y déjelo enfriar.
- El dispositivo no está completamente desconectado de la fuente de alimentación, incluso después de haberlo apagado. Para desconectarlo por completo, desconéctelo del enchufe de red.
- Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, como
 - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - Casas rurales y por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - Entornos tipo alojamiento y desayuno;
 - Catering y aplicaciones similares no minoristas.
- Evita derrames en el conector

II. **Restricciones de uso para evitar los daños personales**

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

- La superficie del elemento calefactor está sujeta al calor residual después de su uso. Cualquier mal uso puede causar una lesión potencial al usuario y puede dañar el aparato.
- No toque la superficie del dispositivo. Estos pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. Para evitar las quemaduras, use el asa o manoplas.

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

- Nunca sumerja el aparato o el enchufe en agua o cualquier otro líquido. En caso de que el aparato se caiga al agua, desconéctelo inmediatamente del suministro principal y llévelo a un agente de servicio autorizado para su reparación antes de volver a utilizarlo.
- No utilice el aparato si se ha caído en el suelo, si son visibles signos de daños o si tiene una fuga.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. En caso de que el cable se dañe, debe ser reemplazado únicamente por el fabricante, su agente de servicio o personas similarmente cualificadas, 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 persona mayores**

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

V. **ADVERTENCIA IMPORTANTE**

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

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

- No coloque el aparato contra una pared ni contra ningún otro aparato. Deje al menos 10 cm de espacio libre desde todos los lados antes de colocar el aparato.
- Después de la cocción, la cesta de freír y la olla interior no deben colocarse directamente sobre la encimera, para evitar quemar la encimera.
- Ponga siempre los ingredientes a freír en el cesto, para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada de aire y las aberturas exteriores de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la sartén con aceite, ya que podría provocar un incendio.
- Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Nunca toque la parte interna del aparato mientras está en uso.
- La temperatura de las superficies 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 superficies calientes.
-  **ADVERTENCIA:** Este equipo se debe utilizar con PRECAUCIÓN ya que este aparato eléctrico contiene una función de calentamiento. La superficie de este aparato también es diferente de otras superficies funcionales que pueden producir altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de manera diferente por diferentes personas, el equipo debe tocarse solo en las

asas y superficies de agarre previstas, con la ayuda de protectores térmicos como guantes o ropa similar. De lo contrario, déjelo enfriar el tiempo suficiente antes de tocar las superficies calientes.

- El horno microondas no debe colocarse dentro de un armario.
- La puerta o la superficie exterior pueden calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.
-  **ADVERTENCIA:** Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, el Horno Freidor no debe utilizarse hasta que haya sido reparado por una persona competente.
- Este aparato debe conectarse a un enchufe de pared con toma de tierra para evitar cualquier tipo de descarga o cortocircuito. La toma de pared debe estar correctamente instalada y conectada a tierra, ya que la conexión a tierra del enchufe reduce el riesgo de descarga eléctrica.
- Extreme las precauciones al utilizar en el horno recipientes fabricados con materiales distintos del metal o el vidrio.
- Para evitar quemaduras, extreme las precauciones al retirar los accesorios del Horno Air Fryer o al desechar la grasa caliente.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice. No guarde en este Horno Freidor ningún material que no sean los accesorios a prueba de hornos recomendados por el fabricante.
- No almacene ni utilice ninguno de los siguientes materiales en el Horno Freidor: papel, cartón, plástico y productos similares.
- No cubra la bandeja recogemigas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto provocaría un sobrecalentamiento del horno.
- No se deben introducir alimentos grandes, recipientes de papel de aluminio ni utensilios en el horno de la freidora, ya que pueden presentar riesgo de incendio o descarga eléctrica.
- No limpie con estropajos metálicos. Los trozos pueden romper el estropajo y tocar piezas eléctricas, lo que implica un riesgo de descarga eléctrica.
- El aparato se ha suministrado con un enchufe con toma de tierra de protección. Asegúrese de que la toma de corriente de su vivienda está correctamente conectada a tierra.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión	Frecuencia	Potencia	Capacidad
AC 220-240V	50-60 Hz	1800W	30L

Este producto cumple con el reglamento de la UE 2023/826 bajo la directiva 2009/125/EC sobre los requisitos de diseño ecológico.

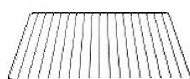
Consumo de energía en modo apagado: <0,50W

Consumo de energía en modo de espera: N/A

Tiempo después del cual el producto entra en modo apagado: <20 min.

5. PRINCIPALES COMPONENTES DE NUESTRA SECADORA DE AIRE

1. Panel de control
2. Tirador de puerta
3. Botón de menú
4. Puerta de doble cristal



Oven Rack



Air Fryer Basket



Baking Pan



Crumb Tray



Rolling Cage



Rotisserie Fork



Rotisserie Skewer



Pizza Stone (30cm)



Remover Handle

- I. Rejilla del horno
- II. Cesta para freidora
- III. Bandeja para Hornear
- IV. Bandeja para migas
- V. Jaula rodante
- VI. Tenedor para asador
- VII. Pincho asador
- VIII. Piedra para pizza (30 cm)
- IX. Mango extractor

REJILLA PARA HORNO: Principalmente para carne, pan, pizza, etc.
CESTA PARA FRÍE EN AIRE: Utilice la cesta para freír en aire junto con la función de freír en aire para optimizar sus resultados de cocción. Utilícela principalmente para patatas fritas, alitas de pollo, cebolla, etc. También se puede utilizar como cesta para deshidratar.
BAKING PAN: Utilizado principalmente para las galletas, la torta, el pavo etc. También puede **contener los goteos** de los alimentos o el aceite al freír al aire.

CARACTERÍSTICAS

Como este horno Air fryer funciona con la nueva tecnología de CIRCULACIÓN DE AIRE CALIENTE 360°, este aparato le ofrece una cocina más deliciosa y saludable.

SENSOR DE PUERTA

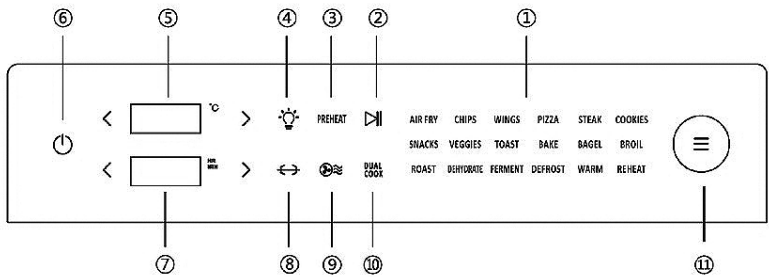
Este horno Air Fryer tiene un sensor de puerta, según el cual cuando la puerta se abre durante el proceso de cocción, el proceso de cocción se detiene inmediatamente y la luz de la cavidad se enciende. El panel comenzará a mostrar este símbolo y cuando la puerta se cierre, la luz se apagará y la cocción se reanudará. Por lo tanto, asegúrese de mantener la puerta del horno cerrada durante la cocción.

PARED DE CAVIDAD INTERNA DE ACERO INOXIDABLE

Este horno Air fryer está provisto de una pared interior de acero inoxidable. Que no sólo le dan un aspecto elegante, sino también:

- a. Mayor resistencia a la corrosión
- b. Mejora la resistencia al desgaste
- c. La superficie lisa de acero inoxidable facilita la limpieza y evita las molestias.
- d. Muestra una gran resistencia a las altas temperaturas del horno.

PANEL DE CONTROL DE LEDS



1. RESUMEN DE LAS FUNCIONES DE LA FREIDORA DE AIRE

PRESET	TEMPERATURA Por Defecto	TIEMPO (Min.) Por Defecto	TEMP . Rango	INTERVALO DE TIEMPO
AIRE FRYER (Freír al Aire)	200°C	10	90-230°C	Hasta 2
CHIPS (Patatas fritas)	230°C	18	90-230°C	Hasta 2
WINGS (Alitas)	230°C	18	90-230°C	Hasta 2
PIZZA	230°C	11	90-230°C	Hasta 2
STEAK (Bistec)	230°C	7	90-230°C	Hasta 2
COOKIES (Galletas)	180°C	15	90-230°C	Hasta 2
SNACKS (Aperitivos)	200°C	18	90-230°C	Hasta 2
VEGGIES (Verduras)	230°C	15	90-230°C	Hasta 2
TOAST (Tostada)	-	-	1-7	1-7 Min.
Baking (Hornear)	175°C	25	90-230°C	Hasta 2
BAGEL	230°C	13	90-230°C	Hasta 2
BROIL (Asar)	230°C	10	90-230°C	Hasta 2
ROAST (Asado)	200°C	30	90-230°C	Hasta 2

DEHYDRATE (Deshidratar)	60°C	300	30-80°C	1-12
FERMENT (Fermentar)	34°C	45	30-40°C	Hasta 8
DEFROST (Descongelación)	50°C	20	30-80°C	Hasta 2
REHEAT (Recalentar)	95°C	5	90-230°C	Hasta 2
CALIENTE (Calentar)	50°C	240	30-120°C	Hasta 8

Los datos predeterminados anteriores son sólo de referencia, el usuario puede ajustar la temperatura deseada y el tiempo según sea necesario.

2.  **INICIO/ PAUSA** "START /PAUSE" para iniciar o detener el programa de cocción.

3. **PREHEAT PRECALENTAMIENTO** Después de seleccionar un menú preestablecido o ajustar la temperatura según la necesidad, toque el icono "PREHEAT" para precalentar el Horno Air Fryer. (No es necesario tocar el icono "START / PAUSE" para iniciar el programa de precalentamiento. Después del precalentamiento, el horno emitirá 5 pitidos y el mensaje "Añadir comida" aparecerá en la pantalla).

4.  **ICONO DE LUZ** El icono "LUZ" sirve para encender/apagar la luz del horno. (Después de seleccionar manualmente, se apaga automáticamente después de 5 minutos.

5.  **ICONO DE VISUALIZACIÓN DE LA TEMPERATURA** El icono "<" sirve para disminuir y el icono ">" para aumentar la temperatura según las necesidades, para cambiar el ajuste rápidamente manténgalo pulsado, para que la temperatura siga cambiando hasta que consiga la temperatura deseada.

6.  **BOTÓN DE ENCENDIDO** Este icono se utiliza para encender y apagar el Horno Air Fryer

7.  **ICONO DE VISUALIZACIÓN DE LA HORA** El icono "<" sirve para reducir el tiempo y el icono ">" para aumentarlo según sus necesidades. Para cambiar el ajuste, mantenga pulsado el botón rápidamente para que el tiempo siga cambiando hasta que consiga la duración deseada.

8.  **FUNCIÓN ASADOR** Este icono se enciende cuando el aparato está en modo asador.

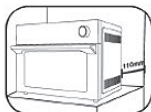
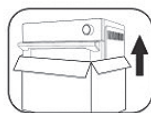
9.  **VENTILADOR O CONVECCIÓN** Este icono muestra el modo de convección activado o desactivado, cuando el icono empieza a parpadear significa que el modo de convección está activado, de lo contrario está desactivado.

10. **DUAL COOK** La avanzada tecnología de cocción dual le permite programar su horno freidor de aire para comenzar a cocinar con preajuste Proceso de cocción dual a la vez. Para iniciar la cocción dual, pulse el icono de cocción dual y, a continuación, pulse el proceso de cocción simple e inmediatamente, el segundo proceso de cocción. Y a continuación, pulse el icono de encendido para dejar que el horno freidora haga el resto. Por ejemplo, para hornear cualquier tipo de salado pulse el icono fermentar y pulse la opción hornear del menú. Y olvídate, tu freidora de aire hace las dos cosas a la vez. Cuando el proceso de fermentación termine, el proceso de horneado se iniciará automáticamente sin ningún esfuerzo.

11.  **MENU** Con la ayuda de este botón puede seleccionar cualquier menú de cocción preestablecido girando el mando del menú, para elegir el menú sólo tiene que girar el mando en el sentido de las agujas del reloj y las opciones del menú empezarán a parpadear. Puede seguir girando hasta que encuentre el menú deseado parpadeando y entonces podrá elegir ese.

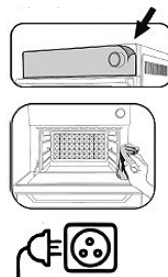
ANTES DE UTILIZAR SU HORNO FREIDORA DE AIRE

1. Retire todo el embalaje alrededor y dentro del horno.
2. Colóquelo sobre una superficie estable y resistente al calor, alejado de objetos que puedan resultar dañados por el calor. Mantenga una distancia mínima de 110 mm entre el aparato eléctrico y la pared.
3. Retire la película protectora del panel de la pantalla. (La película puedes arrancarla o dejarla).
4. Lave todos los accesorios y limpie la cavidad del horno con un paño húmedo y seco. Más tarde puede volver a colocar todos los accesorios dentro del



horno.

5. Antes de enchufarlo, asegúrese de que el voltaje del aparato coincide con el de la toma de corriente.
6. Antes del primer uso, es necesario hacer funcionar el horno durante al menos 18 minutos a 230°C para esterilizarlo y eliminar cualquier olor de inicio de uso, ya que es normal que el horno de la freidora de aire pueda emitir algún tipo de olor o humo debido a la película protectora del calentador.



CÓMO UTILIZAR SU FREIDORA DE AIRE

1. Enchufe el aparato en la toma de corriente y pulse el icono de encendido para encender la freidora de aire, la pantalla se iluminará y el icono "AIR FRY" empezará a parpadear.



2. Gire el mando del menú para seleccionar el menú deseado y después de seleccionarlo, la pantalla mostrará la temperatura y la hora predeterminadas del menú. Si desea cambiar la hora y la temperatura, puede hacerlo mediante el icono de hora y temperatura y, a continuación, pulse el icono de menú seleccionado para iniciar la cocción.

Nota: es posible que la temperatura de la función de tostado no esté ajustada, por lo que deberá cambiar el tiempo de duración del nivel 1 al nivel 7 de tostado.



3. Toque el icono "PREHEAT" para precalentar el horno. Cuando la temperatura interna alcance la temperatura deseada y el horno se haya precalentado, aparecerá en la pantalla el símbolo "ANADIR ALIMENTOS", introduzca los alimentos en el horno y cierre la puerta.

Nota: Los programas Tostar, Deshidratar, Fermentar, Descongelar, Recalentar y Calentar no requieren precalentamiento.

Position1: DEHYDRATE	Position2: TOAST DEHYDRATE
Position3: TOAST DEHYDRATE BAKE VEGGIES PIZZA	Position2: CHIPS WINGS
Position4: ROAST	Position5: Rotisserie
Accessories Oven Rack Air Fryer Basket Baking Pan Rotisserie	

4. **POSICIÓN DE LOS ACCESORIOS:** Más adelante podrá elegir la posición de la rejilla para cocinar la función de menú deseada, ya que para cada función de menú la posición de la rejilla es diferente. **Nota:** cuando fría o cocine alimentos grasos, coloque la cesta de la freidora de aire o la rejilla del horno en su posición y coloque la bandeja para hornear en la ranura de debajo para evitar que el aceite gotee en la cavidad de acero inoxidable. Después de seleccionar la posición del accesorio, introduzca los alimentos en el horno y cierre la puerta. Hay 4 posiciones de ranura, elija la adecuada para cocinar los alimentos. **Nota:** si necesita utilizar el asador fije los alimentos e introdúzcalos en el horno de la freidora de aire.



5. **START/PAUSE** En caso de que desee saltarse la función de precalentamiento del paso 3, pulse el icono **START/ PAUSE** para empezar a cocinar inmediatamente y la pantalla mostrará la cuenta atrás del temporizador y cuando termine la cocción el horno emitirá 5 pitidos y la pantalla mostrará "END" y todos los iconos del menú se iluminarán. **Nota:** Para utilizar el asador, toque el icono del asador después de pulsar el icono de inicio/pausa. **Nota:** la pantalla seguirá mostrando "END" hasta que se pulse cualquiera de los iconos del menú, una vez finalizada la cocción el ventilador seguirá funcionando durante unos 4 minutos para enfriar el aparato.

DOBLE FUNCIÓN DE COCCIÓN



1. Enchufe el aparato en la toma de corriente y pulse el icono de encendido para encender la freidora de aire, la pantalla se iluminará y el icono "AIR FRY" empezará a parpadear.
2. **DUAL COOK** Toque el icono "DUAL COOK", los iconos de los cinco programas AIR FRY/ BAKE/ BROIL/ ROAST/ WARM se iluminan a la vez, gire el mando del menú para seleccionar el primer programa que necesite, por ejemplo, "AIR FRY" y el icono seleccionado empezará a parpadear (los otros 4 iconos se iluminarán a la vez). "Pulse el icono de temperatura para ajustar la temperatura deseada y pulse el icono de tiempo para ajustar el tiempo deseado, finalmente pulse el icono de menú para confirmar el primer programa seleccionado "AIR FRY", los 4 iconos restantes se mantendrán iluminados, repita el mismo proceso para seleccionar el segundo programa de cocción. **Nota:** para cancelar la función COCCIÓN DUAL, basta con tocar el icono INICIO/PAUSA y, a continuación, tocar el icono COCCIÓN DUAL para volver al menú general.



3. Toque el icono "PREHEAT" para precalentar el horno. Cuando la temperatura interna alcance una temperatura determinada y el horno se haya precalentado, aparecerá en la pantalla el símbolo "AÑADIR ALIMENTO", introduzca el alimento en el horno y cierre la puerta.
4. **ACCESSORIES POSITION** Después de seleccionar la posición del accesorio, coloque los alimentos en el accesorio seleccionado y cierre la puerta. Hay 4 posiciones de ranura, elija la adecuada para cocinar los alimentos.



5. **START/PAUSE** En caso de que desee omitir la función de precalentamiento del paso 3, pulse el icono **START/ PAUSE** para iniciar la cocción y la pantalla mostrará la cuenta atrás del temporizador y cuando finalice la cocción el horno emitirá 5 pitidos y la pantalla mostrará "END" y todos los iconos del menú se iluminarán.

Nota: Para utilizar el asador, toque el icono del asador después de pulsar el icono de inicio/pausa.

Nota: la pantalla seguirá mostrando "END" hasta que se pulse cualquiera de los iconos del menú, una vez finalizada la cocción el ventilador seguirá funcionando durante unos 4 minutos para enfriar el aparato.

TABLA DE REFERENCIA RÁPIDA DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

Función	Precalentar	Cantidad sugerida de alimentos	Accesorio sugerido	Posición sugerida de la rejilla
FREIR AL AIRE	SÍ	En función de los alimentos seleccionados	freidora	2
CHIPS	SÍ	550g	freidora	2
ALAS	SÍ	1038g (28PCS)	freidora	2
PIZZA	SÍ	13"	Bandeja o rejilla para horno	3
STEAK	SÍ	190g	Bandeja o rejilla para horno	2
COOKIES	SÍ	En función de los alimentos seleccionados	Molde	2
SNACKS	SÍ		Bandeja o rejilla para horno	3
VEGGIES	SÍ		Bandeja para hornear o cesta para freidora de aire	3
TOSTADA	NO	6 Piezas	REJILLA DEL HORNO	2 ó 3
HORNEA	SÍ	En función de los alimentos seleccionados	Bandeja o rejilla para horno	3
BAGEL	SÍ		Bandeja para hornear o cesta para freidora de aire	2
ASAR	SÍ		Bandeja o rejilla para horno	2
ASADO	SÍ		Molde para hornear o tenedor para asar	4 o Rotiserrie
DEHIDRATA	NO		CESTA FRITURA DE AIRE	1/2/3
FERMENTO	NO		Molde	3
DESCONGELACIÓN	NO		Molde	2
REHEAT	NO		Rejilla del horno	3
CALIENTE	NO		Molde	2

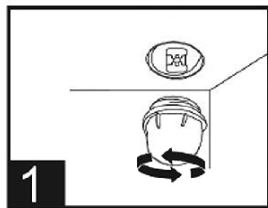
TABLA DE REFERENCIA RÁPIDA DE LA FUNCIÓN DE COCCIÓN DUAL

Función 1	Función 2	Precalentar	Cantidad sugerida de alimentos	Accesorio sugerido	Posición sugerida de la rejilla
FREIR AL AIRE	CALIENTE	SÍ	En función de los alimentos seleccionados	para freidora	2
HORNEA	ASAR	SÍ	En función de los alimentos seleccionados	Bandeja o rejilla para horno	3
FREIR AL AIRE	CALIENTE	SÍ	En función de los alimentos seleccionados	Bandeja para hornear o tenedor para asar	4 o Rotiserrie posición de la horquilla
ASADO	AIRE FRÍO	SÍ	En función de los alimentos seleccionados	Bandeja para hornear o tenedor para asar	4 o Rotiserrie posición de la horquilla
FREIR AL AIRE	ASAR	SÍ	En función de los alimentos seleccionados	Cesta para freidora o rejilla para horno	2 ó 3

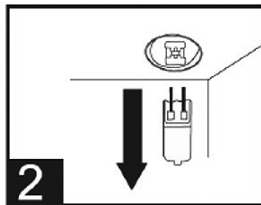
CÓMO CAMBIAR LA BOMBILLA

ATENCIÓN: asegúrese de desenchufar el HORNO AIR FRYER y deje que se enfríe completamente antes de volver a colocar la luz del horno.

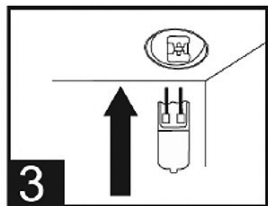
Especificaciones: Bombilla halógena de 25w.



1. Gire la tapa de la luz en sentido contrario a las agujas del reloj para extraerla.



2. Retire la bombilla fundida tirando de ella hacia el exterior.



3. Inserte la bombilla nueva.

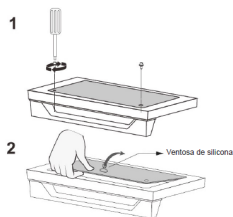


4. Gire la tapa de la luz en el sentido de las agujas del reloj para apretarla.

DESMONTAJE DE LA PUERTA INTERIOR DE CRISTAL PARA SU LIMPIEZA

Atención: asegúrese de enfriar completamente la puerta de cristal antes de desmontarla.

1. Los usuarios pueden utilizar destornilladores para girar los tornillos en sentido contrario a las agujas del reloj y desmontar el cristal interior para limpiarlo.
2. El usuario puede utilizar la ventosa de silicona suministrada para aspirar el vaso y luego sacarlo con las manos.
3. Después de limpiar y secar el cristal, vuelva a colocarlo y apriete los tornillos.



6. LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Antes de proceder a la limpieza, desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que el horno y todos los accesorios se enfríen completamente antes de desmontarlos y limpiarlos.

LIMPIEZA DEL CUERPO EXTERIOR Y DE LA PUERTA

- Limpie el cuerpo exterior con una esponja suave y húmeda. Puede utilizar un limpiador líquido no abrasivo o una solución suave en aerosol para evitar que se acumulen las manchas.
- Para limpiar la puerta de cristal, utilice un limpiacristales o detergente suave y una esponja suave o un estropajo de plástico suave. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos, ya que dejarían marcas de arañazos en la superficie del horno.
- Limpie la pantalla led con un paño suave o húmedo. Aplica el limpiador sobre el paño, no lo apliques directamente sobre el led. Limpia la pantalla del led con un paño seco y no utilices limpiadores abrasivos ya que podrían dejar arañazos en la superficie del led.
- **Advertencia:** Para evitar electrocuciones, no sumerja el aparato ni el cable de alimentación en el agua ni en ningún otro líquido.

LIMPIEZA DEL INTERIOR

- Para limpiar las salpicaduras que puedan producirse al cocinar, limpie las paredes con una esponja suave y húmeda; puede utilizar un limpiador líquido no abrasivo o una solución suave en spray para evitar que se acumulen las manchas difíciles. Aplique el limpiador en la esponja y luego límpiela, no lo aplique directamente en la parte interior de la cavidad.
- **Atención:** Tenga mucho cuidado al limpiar las resistencias. Deje que el horno se enfríe completamente y, a continuación, frote suavemente con una esponja o paño suave y húmedo a

lo largo de la resistencia. No utilice ningún tipo de producto de limpieza abrasivo. Deje que toda la superficie se seque completamente antes de insertar el enchufe en una toma de corriente y encender el horno.

CONSEJOS DE LIMPIEZA PARA PAREDES DE CAVIDAD

Después de cocinar alimentos grasientos, aparecerán algunas manchas en la parte posterior y en las paredes laterales del horno. Límpielas a tiempo para evitar una acumulación excesiva.

1. Nuestra recomendación es, antes de usarlo por primera vez, engrasar las paredes con un poco de aceite de cocina, como aceite de oliva o girasol, dejarlo con aceite unas 24 horas, retirar el exceso con papel de cocina y ya puedes usarlo.
2. Es cierto que con el tiempo cambiará de color en las zonas en las que haya estado en contacto con aceite caliente o alimentos, pero eso no afecta a su rendimiento. No es necesario eliminar a la fuerza estas "manchas", basta con retirar la comida o el exceso de aceite que quede.

Atención. Deben ser manchas oscuras, no de óxido.

Las diferencias de color en las paredes nunca deben afectar a su funcionamiento. Y es aconsejable forrar la bandeja de recogida de aceite con papel de aluminio o papel de cocina, ya que es lo que entra más en contacto con el aceite o los restos de comida.

3. Cuando termine de utilizarlo, déjelo enfriar y límpielo con un paño suave humedecido con agua jabonosa (un poco de líquido lavavajillas) o simplemente con papel de cocina. Es importante no utilizar detergentes más agresivos y es muy importante no dejarla cerrada si no está seca por dentro.

ELEMENTO CALEFACTOR SUPERIOR E INFERIOR

Esta freidora de aire cuenta con resistencias superior e inferior, que garantizan una mejor experiencia de cocción al distribuir uniformemente el calor para obtener alimentos perfectamente cocinados.

Nota: Tenga en cuenta que los elementos calefactores superiores deben estar en condiciones de funcionamiento, el color rojo de los tubos calefactores superiores es relativamente menos obvio que los inferiores. Diferentes funciones tienen diferentes tubos de calefacción de trabajo.

Los tubos inferiores están más calientes (más rojos) porque los tubos calefactores de la parte superior e inferior tienen diferentes niveles de potencia (400W/cada uno del tubo calefactor inferior, 225W/cada uno del superior), y el tubo calefactor superior está más cerca del ventilador de refrigeración. Por eso el tubo de calefacción inferior se ve muy rojo, mientras que los superiores no parecen ponerse rojos cuando el horno está funcionando, pero esto no afecta al uso real del horno. El diseño de 4 tubos de calentamiento en la parte superior proporciona una potencia de 900W, y 2 en la parte inferior proporcionan una potencia de 800W. Cuando la potencia creada desde cada lado es similar, los alimentos se pueden cocinar de manera más uniforme.

Para comprobar que los tubos de calefacción superiores del horno funcionan correctamente, se recomienda ejecutar cualquiera de los tres programas "CALENTAR" o "DESHIDRATAR" o "PROBAR" (en estos tres programas sólo funcionan dos tubos de calefacción superiores).

LIMPIEZA DE LA BANDEJA RECOGEMIGAS

- Después de cada uso, retire la bandeja recogemigas y deseche las migas. Limpie la bandeja con una esponja suave y húmeda. Puede utilizar un limpiador líquido no abrasivo o una solución suave en spray para evitar que se acumulen las manchas. Aplique el limpiador sobre la esponja, no directamente sobre la bandeja, antes de limpiar en seco.
- Para eliminar la grasa cocida, sumerja la bandeja en agua tibia jabonosa y luego lávela con una esponja suave o un estropajo de plástico blando. Aclare y seque bien.
- Asegúrese siempre de volver a insertar la bandeja recogemigas en el horno después de limpiarlo y antes de insertar el enchufe en la toma de corriente y encender el horno.

LIMPIEZA DE LA REJILLA DEL HORNO; BANDEJA DE HORNO; CESTA Y ASA DE LA FREIDORA DE AIRE

- Lave todos los accesorios en agua tibia y jabón con una esponja suave o un estropajo de plástico blando. Acláralos y sécalos bien. No utilice limpiadores abrasivos, estropajos metálicos ni utensilios metálicos para limpiar ninguno de los accesorios, ya que podrían dañar la superficie.
- Para prolongar la vida útil de los accesorios, no se recomienda lavarlos en el lavavajillas.

ALMACENAMIENTO

- Asegúrese de que el horno y todos los accesorios estén limpios y secos.
- Asegúrese de que la puerta está cerrada.
- Almacene el aparato en posición vertical, nivelado y sobre sus patas de apoyo. No guarde el aparato si está húmedo o caliente. No lo guarde en ambientes húmedos o calientes.

7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Posibles problemas	Posibles causas	Solución
El horno no funciona	El aparato no está enchufado	Asegúrese de que la freidora de horno está enchufada
	El aparato no se ha encendido	Toca el icono de ENCENDIDO/APAGADO para encender
	La puerta no está bien cerrada	Asegúrese de que la puerta está bien cerrada
Sale vapor por la parte superior de la puerta del horno	Los alimentos que está cocinando contienen mucha humedad	Esto es normal. La puerta se ventila para liberar el vapor creado por alimentos con alto contenido de humedad, como panes congelados.
Sale humo blanco del horno	Esta es la primera vez que uso del horno	Esto es normal cuando se utiliza por primera vez. Le sugerimos que ponga el horno a la temperatura más alta y lo deje funcionar durante 20 minutos aproximadamente.
	Estás cocinando comida grasienta	Esto es normal mientras se cocinan alimentos grasientos, no afectará al proceso de cocción
	El molde para hornear, la bandeja recogemigas o los calentadores aún contienen residuos de grasa o aceite de un uso anterior	Asegúrese de que cada componente se limpia correctamente después de cada uso.
Sale humo oscuro del horno	La comida se quema	Apague inmediatamente el horno, sea
Los ingredientes cocinados al horno no se cocinan correctamente.	Demasiada comida en el horno a la vez	Reducir la cantidad de alimentos al cocinar
	Temperatura demasiado baja o ajuste de tiempo corto	Ajuste la temperatura alta o un periodo de tiempo más largo
	Elegir la función incorrecta	Asegúrese de cocinar con la función de menú adecuada
Los alimentos se cocinan de forma desigual	Los ingredientes se apilan o se mantienen cerca unos de otros durante el proceso de cocción	Asegúrese de que los alimentos y los ingredientes estén repartidos uniformemente
	La bandeja de hornear, la cesta de freír o la rejilla del horno no están ajustadas.	Los accesorios de cocina se colocan en la posición adecuada
Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos con aire	Ingredientes con alto contenido en humedad	Rociar o pincelar una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos de manera uniforme ayuda a que queden más crujientes
La pantalla muestra el código de error "E1".	Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura	Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente y póngase en contacto con el servicio técnico de la empresa
La pantalla muestra el código de error "E2".	El controlador de temperatura o el calefactor no funcionan.	Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente, vuelva a conectarlo y vuelva a ponerlo en funcionamiento. En caso de que el problema no se resuelva, póngase en contacto con el servicio técnico de la empresa.

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

2. Symbol definitions



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

3. Safety instructions for the user

GENERAL PRECAUTIONS

General precautions during the use of electrical equipment

- I.
 - Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
 - Do not use or store the appliance outdoors.
 - Always place the appliance on to the flat and even surface.
 - This product is intended for indoor, non-industrial, non-commercial and only for household use. Do not use the item outdoors or for any other purpose. Misuse or improper handling may cause problems in the appliance and cause injury to the user.
 - The unit must be used only for the intended purposes. No liability is accepted for damages arising from improper use or wrong handling.
 - Ensure that the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
 - Always remove the plug from the power socket when the appliance is not in use. Do not leave the appliance unattended when switched on.
 - Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children.
 - Before cleaning or storing your appliance, always unplug the appliance from the power supply and let it cool down.
 - The device is not completely disconnected from the power source, even after it has been turned off. To disconnect it completely, disconnect it from the mains plug.

- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments;
 - Catering and similar non-retail applications.
- Avoid spillage on the connector

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

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

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

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

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

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

V. **IMPORTANT WARNING**

- To avoid a circuit overload when using this product, do not operate another high-wattage product on the same electrical circuit.
- A short power supply cord is provided with this product. An extension cord is not recommended for use with this product, but if one must be used:

- The marked electrical rating of the cord must be at least as great as that of the product.
- Arrange the extension cord so that it does not hang where it can be tripped over or pulled unintentionally.

VI. Instructions to follow while using the device

- 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 touch only at intended handles and gripping surfaces with the help of heat protectors like gloves or similar type of clothing. Otherwise let it for sufficient time cool down before touching the hot surfaces.
- The microwave oven should not be placed inside a cabinet.
- The door or the exterior surface may become hot when the appliance is in operation.

- **⚠ WARNING:** If the door or door seals are damaged, the Oven Fryer should not be used until it has been repaired by a competent person.
- This appliance must be connected to a grounded wall socket to avoid any type of shock or short circuit. The wall socket must be properly installed and grounded, as grounding the plug reduces the risk of electric shock.
- Extreme caution must be used when using any containers constructed of materials other than metal or glass in the oven.
- To avoid burns, use extreme caution when removing accessories from the Air Fryer Oven or disposing of hot grease.
- Always unplug the unit when not in use. Do not store any materials other than the oven-proof accessories recommended by the manufacturer in this Fryer Oven.
- Do not store or use any of the following materials in the Fryer Oven: paper, cardboard, plastic and similar products.
- Do not cover the crumb tray or any part of the oven with aluminium foil. This will cause the oven to overheat.
- Large food items, aluminium foil containers or utensils must not be placed in the deep fryer oven, as they may present a risk of fire or electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. The pieces can break the pad and touch electrical parts, which implies a risk of electric shock.
- The appliance has been supplied with a plug with protective earth connection. Make sure that the electrical outlet in your home is properly connected to the earth.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

4. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage	Frequency	Power	Capacity
AC 220-240V	50-60 Hz	1800W	30L

This product complies with EU regulation 2023/826 under directive 2009/125/EC on the Eco design requirements.

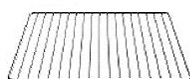
Power consumption in off mode: <0,50W

Power consumption in standby mode: N/A

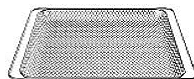
Time after which the product enters into off mode: <20 min

5. MAIN COMPONENTS OF OUR AIRFRYER

1. Control Panel
2. Door Handle
3. Menu Knob
4. Double glass door



Oven Rack



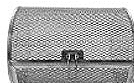
Air Fryer Basket



Baking Pan



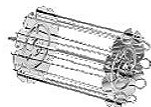
Crumb Tray



Rolling Cage



Rotisserie Fork



Rotisserie Skewer



Pizza Stone (30cm)



Remover Handle

- I. Oven rack
- II. Air fryer basket
- III. Baking pan
- IV. Crumb Tray
- V. Rolling cage
- VI. Rotisserie fork
- VII. Rotisserie skewer
- VIII. Pizza Stone (30cm)
- IX. Extractor handle

OVEN RACK: Mainly use for meat, bread, pizza etc.

AIR FRYER BASKET: Use the Air Fryer Basket in conjunction with the Air Fry function to optimize your cooking results. Mainly use for fries, chicken wings, onion etc. It also can be used as the dehydrate basket

BAKING PAN: Mainly used for cookies, cake, turkey etc. It can also hold the drippings from the food or oil when Air frying.

FEATURES

As this Air fryer oven works with new 360° HOT AIR CIRCULATION technology, so this appliance offers you more delicious and healthier cuisine.

DOOR SENSOR

This Air Fryer oven have door sensor feature, according to which when the door opens while cooking process, immediately cooking process stops and cavity light turn on. The panel start to show this symbol  and when door closes, the light turns off and cooking resume. So, please make sure to keep the oven door closed during cooking.

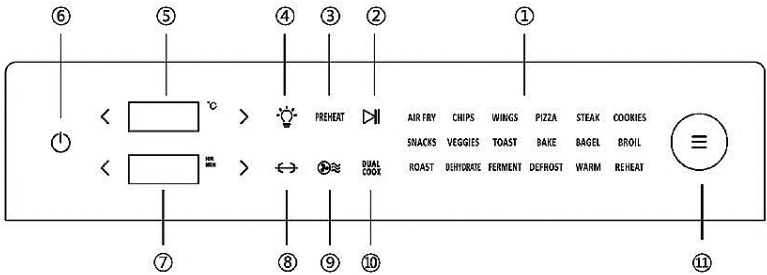
STAINLESS STEEL CAVITY WALL

This Air fryer oven has been provided with stainless steel inner cavity wall.

Which not only give it a stylish look but also:

- a. Enhanced corrosion resistance
- b. Improves wear resistance
- c. Makes cleaning easy and hustle free, because of smooth surface f stainless steel
- d. Shows high resistance against high oven temperature.

LED CONTROL PANEL



1. AIR FRYER FUNCTIONS OVERVIEW

PRESET	DEFAULT TEMPERATURA	DEFAULT TIME (Min.)	TEMP RANGE	TIME RANGE
AIR FRY (Fried food)	200°C	10	90-230°C	Up to 2 Hrs
CHIPS (French Fries)	230°C	18	90-230°C	Up to 2 Hrs
WINGS	230°C	18	90-230°C	Up to 2 Hrs
PIZZA	230°C	11	90-230°C	Up to 2 Hrs
STEAK	230°C	7	90-230°C	Up to 2 Hrs
COOKIES	180°C	15	90-230°C	Up to 2 Hrs
SNACKS	200°C	18	90-230°C	Up to 2 Hrs
VEGGIES	230°C	15	90-230°C	Up to 2 Hrs
TOAST	-	-	1-7	1-7 Min.
BAKE	175°C	25	90-230°C	Up to 2 Hrs
BAGEL	230°C	13	90-230°C	Up to 2 Hrs
BROIL	230°C	10	90-230°C	Up to 2 Hrs
ROAST	200°C	30	90-230°C	Up to 2 Hrs

DEHYDRATE	60°C	300	30-80°C	1-12 Hrs
FERMENT	34°C	45	30-40°C	Up to 8 Hrs
DEFROST	50°C	20	30-80°C	Up to 2 Hrs
REHEAT	95°C	5	90-230°C	Up to 2 Hrs
WARM	50°C	240	30-120°C	Up to 8 Hrs

The above default data's are for reference only, the user can adjust the desired temperature and time as required.

2.  **"START /PAUSE"** icon to start or stop the cooking program.

3. **PREHEAT** After selecting a pre-established menu or adjusting the temperature according to need, touch "PREHEAT" icon to preheat the Air Fryer Oven. (No need to touch the "START / PAUSE" icon to start the preheat program. After preheating, the oven will beep 5 times and "Add food" message will be appeared on the display.)

4.  **LIGHT ICON** "LIGHT" icon is to turn on/Off the oven light. (After selecting manually, it automatically turns off after 5 minutes.

5.  **TEMPERATURE DISPLAY ICON** "<" icon serve to decrease and ">" icon to increase the temperature as per requirement, to change the setting rapidly keep pressed, so that the temperature keep changing until you got the desired temperature.

6.  **POWER BUTTON** This icon used to turn on and off the Air Fryer Oven

7.  **TIME DISPLAY ICON** "<" icon serve to decrease and ">" icon to increase the time as per requirement, to change the setting rapidly keep pressed, so that the time keep changing until you got the desired time duration.

8.  **ROTISSERIE FUNCTION** This icon lights up when the appliance is in rotisserie mode

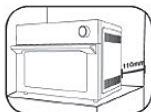
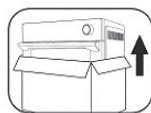
9.  **FAN OR CONVECTION** This icon shows the convection mode is on or off, when the icon start flashing means the convection mode is on otherwise it is off.

10. **DUAL COOK** **DUAL COOK** Advanced dual cook technology allows you to program your air fryer oven to start cooking with presetting Dual cooking process at a time. To start the dual cooking, press the dual cook icon and then press the single cooking process and immediately, the second cooking process. And then press the power icon to let the oven air fryer does the rest. For example, for baking any type of baking savories press the ferment icon and press the baking option from the menu. And just forget it, your air fryer does both the things together. When the fermentation process will finish, then the baking process starts automatically without any hustle and effort.

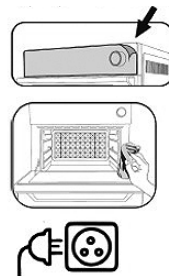
11.  **MENU** With the help of this button you can select any preestablished cooking menu by rotating the menu knob, to choose the menu just rotate the knob in the clockwise direction and menu options start blinking. You can keep rotating until you find your desired menu blinking and then you can choose that one.

BEFORE TO USE YOUR AIRFRYER OVEN

1. Remove all the packaging around and inside the oven.
2. Place on a stable and heat resistant Surface, away from the goods which can be damaged by the heat. Keep at least the distance of 110mm between the electric appliance and the wall.
3. Remove the protective film from the screen panel. (The film you can tear it off or leave it.)
4. Wash all the accessories and clean the oven cavity with damp and dry cloth. Later you can put it back all the accessories inside the oven.



- Before to plug in make sure that the appliance voltage must match the wall outlet voltage.
- Before first use, it is necessary to run the oven for at least 18 minutes on 230°C in order to sterilize and remove any starting use odour, as it is normal the air fryer oven may emit some kind of odour or smoke due to heater protective film.



HOW TO OPERATE YOUR AIR FRYER OVEN

- Plug-in the appliance in the wall outlet and then press the power icon to turn on the air fryer oven, the screen will illuminate and "AIR FRY" icon will start to blink.



- Rotate the menu knob to select the desired menu and after selecting, the screen shows the default temperature and time of the menu. If you want to change the time and temperature, so can be changed by time and temperature icon and later press the selected menu icon to start the cooking.
Note: the temperature on to the toast function might not be adjusted, so change the time duration from level 1- level 7 of the toast.



- Touch the "PREHEAT" icon in order to preheat the air fryer oven. When the internal temperature reaches to certain temperature and oven has been preheated then on the screen "ADD FOOD" signs will appear, place the food in the oven and close the door, the cooking program will start automatically.



Note: Toast, Dehydrate, ferment, Defrost, Reheat and Warm programs doesn't require preheating.

Position1: DEHYDRATE	Position2: TOAST DEHYDRATE
Position3: TOAST DEHYDRATE BAKE VEGGIES PIZZA	Position2: CHIPS WINGS
Position4: ROAST	Position5: Rotisserie
Accessories Oven Rack Air Fryer Basket Baking Pan Rotisserie	

4. **ACCESSORIES POSITION:** Later you can choose the rack position to cook the desired menu function as for every single menu function the rack position is different.
Note: while frying or cooking fatty foods place the air fryer basket or oven rack on its position and place the baking pan in the slot underneath to prevent from the oil dripping in to the stainless-steel cavity
After selecting the accessory position place the food into the oven and close the door. There are 4 groove positions, choose the appropriate one to cook the food.
Note: if you need to use the rotisserie fix the food and insert into the air fryer oven.



5. **START/PAUSE** In case if you want to skip the preheat function of step 3, press the START/ PAUSE icon to begin cooking immediately and the display shows the timer counting down and when the cooking finishes the oven will beep 5 times and the display will shows "END" and all the menu icons will light up.
Note: To use the rotisserie, touch the rotisserie icon after pressing start/pause icon.
Note: the display will continue to show "END" until any of the menu icons is pressed, once the cooking completes the fan continue to run for around 4 minutes in order to cool the appliance.

DUAL COOK FUNCTION



1. Plug-in the appliance in the wall outlet and then press the power icon to turn on the air fryer oven, the screen will illuminate and "AIR FRY" icon will start to blink.

DUAL COOK

2. Touch the "DUAL COOK" icon, five programs AIR FRY/ BAKE/ BROIL/ ROAST/ WARM icons keep illuminating together, rotate the menu knob to select the first program you needed, e.g. "AIR FRY" and the selected icon starts to flash (the other 4 icons will keep illuminating together), touch the temperature icon to adjust the desired temperature and touch the time icon to adjust the desired time, finally touch the menu icon to confirm the first selected program "AIR FRY", the remaining 4 icons will keep illuminating, repeat the same process to select the second cooking program.
Note: to cancel the DUAL COOK function, just touch the START/PAUSE icon and then touch the DUAL COOK icon to return to the general menu.



3. Touch the "PREHEAT" icon in order to preheat the air fryer oven. When the internal temperature reaches to certain temperature and oven has been preheated then on the screen "ADD FOOD" signs will appear, place the food in the oven and close the door, the cooking program will start automatically.
4. **ACCESSORIES POSITION** After selecting the accessory position place the food onto the selected accessory and close the door. There are 4 groove positions, choose the appropriate to cook the food.



5. **START/PAUSE** In case if you want to skip the preheat function of step 3, press the START/ PAUSE icon to begin cooking and the display shows the timer counting down and when the cooking finishes the oven will beep 5 times and the display will shows "END" and all the menu icons will light up.
Note: TO use the rotisserie, touch the rotisserie icon after pressing start/pause icon.

End

Note: the display will continue to show “END” until any of the menu icons is pressed, once the cooking completes the fan continue to run for around 4 minutes in order to cool the appliance.

COOKING FUNCTIONS QUICK REFERENCE CHART

Function	Preheat	Suggested Amount of Food	Suggested Accessory	Suggested Rack Position
AIR FRY	YES	Based on the Food Selected	Air Fryer Basket	2
CHIPS	YES	550g	Air Fryer Basket	2
WINGS	YES	1038g (28PCS)	Air Fryer Basket	2
PIZZA	YES	13"	Baking pan or oven rack	3
STEAK	YES	190g	Baking pan or oven rack	2
COOKIES	YES	Based on the food selected	Baking Pan	2
SNACKS	YES		Baking pan or oven rack	3
VEGGIES	YES		Baking Pan or Air Fryer Basket	3
TOAST	NO	6 Pcs	OVEN RACK	2 or 3
BAKE	YES	Based on the food selected	Baking pan or oven rack	3
BAGEL	YES		Baking pan or Air fryer basket	2
BROIL	YES		Baking pan or oven rack	2
ROAST	YES		Baking pan or Rotisserie fork	4 or Rotisserie
DEHYDRATE	NO		AIR FRY BASKET	1/2/3
FERMENT	NO		Baking pan	3
DEFROST	NO		Baking pan	2
REHEAT	NO		Oven Rack	3
WARM	NO		Baking pan	2

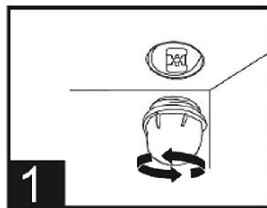
DUAL COOK FUNCTION QUICK REFERENCE CHART

FUNCTION 1	FUNCTION 2	PREHEAT	Suggested Amount of food	Suggested accessory	Suggested Rack position
AIR FRY	WARM	YES	Based on the food selected	Air Fryer basket	2
BAKE	BROIL	YES	Based on the food selected	Baking Pan or Oven Rack	3
AIR FRY	WARM	YES	Based on the food selected	Baking Pan or Rotisserie Fork	4 or Rotisserie fork position
ROAST	AIR FRY	YES	Based on the food selected	Baking Pan or Rotisserie Fork	4 or Rotisserie fork position
AIR FRY	BROIL	YES	Based on the food selected	Air Fryer Basket or Oven Rack	2 or 3

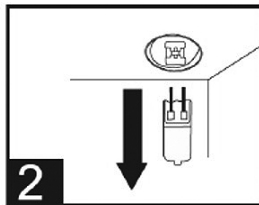
HOW TO REPLACE THE LIGHT BULB

ATTENTION: make sure to unplug the AIR FRYER OVEN and allow it to cool down completely before replacing the oven light.

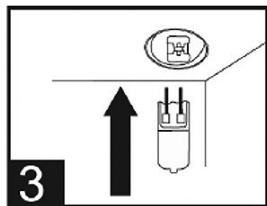
Specification: 25w Halogen bulb.



1. Rotate the light cover anticlockwise to remove it.



2. Remove the fused bulb by pulling it outside.



3. Insert the new bulb.

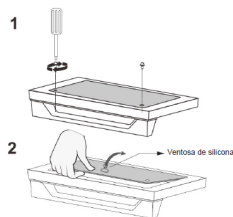


4. Rotate the light cover clockwise to Tighten it.

DISASSEMBLING THE INNER GLASS DOOR FOR CLEANING

Attention: make sure to cool down the glass door completely before disassembling it.

1. Users can use screwdrivers to turn the screws anticlockwise to take apart the inner glass for cleaning purpose.
2. User can use the silicone suction cup supplied to suck up the glass and then take out the glass with hands
3. After cleaning and drying the glass, put the glass back and tighten up the screws.



6. CLEANING AND STORAGE

Before cleaning remove the power plug from the wall outlet and allow the oven and all the accessories to cool down completely before disassembling and cleaning.

CLEANING OUTER BODY AND DOOR

- Wipe the outer body with a soft and damp sponge. A nonabrasive liquid cleaner or mild spray solution can be used to avoid the build-up of the stains.
- To clean the glass door, use a glass cleaner or mild detergent and soft sponge or soft plastic scouring pad. Do not use abrasive cleaner or metal scouring pad, as these will leave scratch marks on to the oven's surface.
- Wipe the led screen with a soft or damp cloth. Apply cleaner to the cloth, do not apply cleaner directly on to the led. Cleans the Led screen with a dry cloth and do not use abrasive cleaner as it might leave scratches on to the led surface.
- **Warning:** To prevent electrocution, do not immerse the appliance or the power cord into the water or in any other liquids.

CLEANING THE INTERIOR

- To clean any spattering which may occur while cooking, wipe the walls with a soft damp sponge, a nonabrasive liquid cleaner or mild spray solution might be used to avoid built up of the hard stains. Apply the cleaner to the sponge and then clean it, do not apply it directly to the interior part of the cavity.

- **Warning:** Use extreme caution while cleaning the heating elements. Allow the oven to cool down completely and then gently rub with a soft, damp sponge or cloth along the length of the heating element. Do not use any type of abrasive cleaning agent. Let all surface dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven on.

CLEANING ADVISE FOR CAVITY WALLS

After cooking greasy food, there will be some stains on the back and side walls of oven. Please clean it on time to avoid excessive accumulation

1. Our recommendation is, before using it for the first time, to grease the walls with some cooking oil, such as olive or sunflower oil, leave it with oil for about 24 hours, remove excess with kitchen paper and you can now use it.
2. It is true that it will eventually change colour in areas where it has come into contact with hot oil or food, but that does not affect its performance. There is no need to forcefully remove these 'stains', just remove the food or excess oil that remains. Watch out! They should be dark stains, not rust.
Colour differences on the walls should never affect its operation. And it is advisable to line the oil collection tray with aluminum foil or kitchen paper, as this is what comes into most contact with oil or food scraps.
3. When you have finished using it, leave it to cool and clean it with a soft cloth dampened with soapy water (a little dishwashing liquid) or simply with kitchen paper. It is important not to use more aggressive detergents and it is very important not to leave it closed if it is not dry inside.

UPPER AND LOWER HEATING ELEMENT

This air fryer oven features both upper and lower heating elements, ensuring better cooking experience by evenly distributing heat for perfectly cooked food.

Note: Please note that upper heating elements should be in the operating condition, the red color of upper heating tubes is relatively less obvious than lower ones. Different functions have different heating tubes working.

The lower tubes are hotter (redder) because the heating tubes from upper and lower part have different power levels (400w/each from lower heating tube, 225w/each from upper one), and the upper heating tube is closer to the cooling fan. That is why the lower heating tube looks very red, while the upper ones do not seem to turn red when the oven is working, but this does not impact the actual use of the oven.

The design of 4 heating tubes at the top provides 900W power, and 2 at the bottom provides 800W power. When the power created from each side is similar, food can be cooked more evenly. To verify that the oven's upper heating tubes are functioning properly, it is recommended that you run any of the three programs "WARM" or "DEHYDRATE" or "PROOF" (only two upper heating tubes are functioning in these three programs).

CLEANING THE CRUMB TRAY

- After every single use, remove the crumb tray and discard the crumbs. Wipe the tray with a soft damp sponge. A non-abrasive liquid cleaner or mild spray solution might be used to avoid built up of the stains. Apply the cleaner on to the sponge, not directly on to the tray, before cleaning dry thoroughly.
- To remove the baked-on grease, soak the tray in warm soapy water then wash with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
- Always ensure to re-insert the crumb tray into the oven after cleaning and prior to inserting the power plug into the wall outlet and turning the oven on.

CLEANING THE OVEN RACK; BAKING TRAY; AIR FRYER BASKET AND HANDLE

- Wash all the accessories in warm and soapy water with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive cleaners, metal scouring pad or metal utensils to clean any of the accessories as they may damage the surface.
- To extend the life of your accessories, dishwasher cleaning is not recommended.

STORAGE

- Ensure the oven and all the accessories are clean and dry.
- Ensure the door is closed.
- Store the appliance in an upright position, standing level and on its supporting legs. Do not store appliance when it is wet or hot. Do not store in hot or wet environment.

7. TROUBLE SHOOTING

Possible Problems	Possible causes	Solution
The oven does not work	The appliance is not plugged in	Make sure the oven air fryer is plugged in
	The appliance has not been turned on	Touch the POWER ON/OFF icon to switch on
	The door is not closed properly	Make sure the door is closed well
Steam is coming out from the top of the oven door	The food that you are cooking contains high moisture	This is normal. The door is vented to release steam created from high moisture content foods such as frozen breads
White smoke is coming out of the oven	This is the first time that you are using the oven	This is normal while using first time. We suggest you to set the oven on to the highest temperature and let it run for 20 minutes approximate
	You are cooking greasy food	This is normal while cooking greasy foods, it
	The baking pan, crumb tray or heaters still contains Grease or oil residue from previous use	won't affect the cooking process
Dark smoking is coming out of the oven	Food is burning	Immediately turn off the oven, be careful, when you remove the food
The ingredients cooked with oven are not cooked properly.	Too much food in oven at a time	Reduce the food quantity while cooking
	Too low temperature or short time setting	Set the high temperature or longer period of time
	Choose the incorrect function	Make sure to cook with proper menu function
Foods are cooked unevenly	Ingredients are stacked or kept close to each other during cooking process	Make sure that food and ingredients are spread out evenly
	Baking pan, air fry basket or oven rack position is not adjusted	Cooking accessories are placed into the proper position
Foods are not crispy after air frying	Ingredients with high moisture	Spraying or brushing a small amount of oil on food evenly help them to make extra crispy
Display shows error code "E1"	There is short circuit in the temperature monitor	Remove the power cord from the power outlet and contact company service center
Display shows error code "E2"	The temperature monitor or heater is inoperative	Remove the power cord from the wall outlet, reconnect and operate again, and incase the issue does not resolve, contact company service center

1. IMPORTANT:

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

2. Definiciones de symbole



- 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. 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 prise murale, veuillez le faire au niveau de la fiche elle-même et non en tirant sur le câble ou sur l'appareil lui-même.
- Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que vos mains sont sèches avant de brancher ou de débrancher.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées, sur des sols humides ou lorsque l'atmosphère est humide, il y a un risque de choc électrique.

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

- N'immergez jamais l'appareil ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide. En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez-le immédia-

tement de l'alimentation secteur et apportez-le à un agent de service agréé pour réparation avant de le réutiliser.

- N'utilisez pas l'appareil s'il est couché sur le sol, si ce sont des visibles signes de dommages ou une fuite.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé uniquement par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- En cas de dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit, renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- En cas de problèmes matériels, n'essayez pas de réparer le produit vous-même. Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens qualifiés.
- Soyez prudent, lors de la manipulation d'appareils électriques, car la surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après chaque utilisation. Toute mauvaise utilisation peut blesser l'utilisateur et endommager l'appareil.
- Ne touchez pas la surface extérieure de l'appareil, car elle peut devenir très chaude pendant le fonctionnement. Utilisez plutôt la poignée ou les mitaines.

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

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

V. **AVERTISSEMENT IMPORTANT**

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

VI. **Instructions à suivre lors de l'utilisation de l'appareil**

- 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 ATTEN-

TION 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.

- Le four à micro-ondes ne doit pas être placé à l'intérieur d'une armoire.
- La porte ou la surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
-  **AVERTISSEMENT:** Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, la friteuse ne doit pas être utilisée avant d'avoir été réparée par une personne compétente.
- Cet appareil doit être branché sur une prise murale mise à la terre afin d'éviter tout type de choc ou de court-circuit. La prise murale doit être correctement installée et mise à la terre, car la mise à la terre de la fiche réduit le risque de choc électrique.
- Il convient d'être extrêmement prudent lorsque l'on utilise dans le four des récipients construits dans des matériaux autres que le métal ou le verre.
- Pour éviter les brûlures, faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez les accessoires du four à frire ou que vous jetez la graisse chaude.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. Ne rangez pas dans ce four friteuse des matériaux autres que les accessoires résistants au four recommandés par le fabricant.
- Ne stockez pas et n'utilisez pas les matériaux suivants dans le four à frire : papier, carton, plastique et produits similaires.
- Ne recouvrez pas le plateau à miettes ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium. Cela entraînerait une surchauffe du four.
- Les aliments de grande taille, les récipients en aluminium ou les ustensiles ne doivent pas être placés dans le four de la friteuse, car ils peuvent présenter un risque d'incendie ou d'électrocution.
- Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Les morceaux peuvent casser le tampon et toucher des pièces électriques, ce qui implique un risque d'électrocution.
- L'appareil a été fourni avec une fiche dotée d'une prise de terre de protection. Assurez-vous que la prise électrique de votre domicile est correctement reliée à la terre.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension	Fréquence	Puissance	Capacité
AC 220-240V	50-60 Hz	1800W	30L

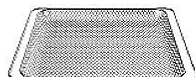
Ce produit est conforme au règlement UE 2023/826 en vertu de la directive 2009/125/CE sur les exigences d'écoconception.
 Consommation électrique en mode arrêt : <0,50W
 Consommation électrique en mode veille : N/A
 Délai après lequel le produit passe en mode arrêt : <20 min

5. PRINCIPAUX COMPOSANTS DE NOTRE AIRFRYER

1. Panneau de contrôle
2. Poignée de porte
3. Bouton de menu
4. Porte à double vitrage



Oven Rack



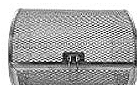
Air Fryer Basket



Baking Pan



Crumb Tray



Rolling Cage



Rotisserie Fork



Rotisserie Skewer



Pizza Stone (30cm)



Remover Handle

- I. Grille de four
- II. Panier pour friteuse
- III. Plaque de cuisson
- IV. Plateau à miettes
- V. roulante
- VI. Fourchette à rôtisserie
- VII. Brochette de rôtisserie
- VIII. Pierre à pizza (30cm)
- IX. Poignée de l'extracteur

GRILLE DE FOUR : Utilisée principalement pour la viande, le pain, la pizza, etc.
Panier pour friteuse à air : Utilisez le panier pour friteuse à air en conjonction avec la fonction Friteuse à air pour optimiser vos résultats de cuisson. Il est principalement utilisé pour les frites, les ailes de poulet, les oignons, etc. Il peut également être utilisé comme panier de déshydratation.
PLATEAU DE CUISSON : Principalement utilisé pour les biscuits, les gâteaux, la dinde, etc. Elle peut également contenir les gouttes de nourriture ou d'huile lors d'une friture à l'air.

CARACTÉRISTIQUES

Comme cette friteuse fonctionne avec la nouvelle technologie de CIRCULATION DE L'AIR CHAUD à 360°, cet appareil vous offre une cuisine plus délicieuse et plus saine.

DÉTECTEUR DE PORTE

Ce four Air Fryer est doté d'un capteur de porte. Lorsque la porte s'ouvre pendant la cuisson, celle-ci s'arrête immédiatement et le voyant de la cavité s'allume. Le panneau commence à afficher ce symbole [symbole] et lorsque la porte se referme, la lumière s'éteint et la cuisson reprend. Veillez donc à maintenir la porte du four fermée pendant la cuisson.

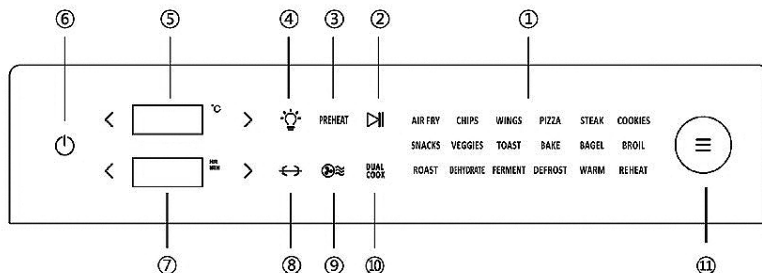
PAROI CREUSE EN ACIER INOXYDABLE

Cette friteuse est équipée d'une paroi intérieure en acier inoxydable.

Ce qui lui donne non seulement une allure élégante, mais aussi.. :

- Résistance accrue à la corrosion
- Améliore la résistance à l'usure
- La surface lisse de l'acier inoxydable facilite le nettoyage.
- Présente une résistance élevée à la température élevée du four.

PANNEAU DE CONTRÔLE À DIODES ÉLECTROLUMINESCENTES



1. APERÇU DES FONCTIONS DE LA FRITEUSE

PRESET	DÉFAUT TEMPERATURE	DÉFAUT TEMPS (Min.)	TEMP GAMME	PLAGE DE TEMPS
AIR FRY (aliments frits)	200°C	10	90-230°C	Jusqu'à 2
CHIPS (Frites)	230°C	18	90-230°C	Jusqu'à 2
AILES	230°C	18	90-230°C	Jusqu'à 2
PIZZA	230°C	11	90-230°C	Jusqu'à 2
STEAK	230°C	7	90-230°C	Jusqu'à 2
COOKIES	180°C	15	90-230°C	Jusqu'à 2
SNACKS	200°C	18	90-230°C	Jusqu'à 2
VÉGÉTAUX	230°C	15	90-230°C	Jusqu'à 2
TOAST	-	-	1-7	1-7 Min.
BAKE	175°C	25	90-230°C	Jusqu'à 2
BAGEL	230°C	13	90-230°C	Jusqu'à 2
GRILLER	230°C	10	90-230°C	Jusqu'à 2
RÔTIR	200°C	30	90-230°C	Jusqu'à 2

DEHYDRATE	60°C	300	30-80°C	1-12
FERMENT	34°C	45	30-40°C	Jusqu'à 8
DEFROST	50°C	20	30-80°C	Jusqu'à 2
RÉCHAUFFAGE	95°C	5	90-230°C	Jusqu'à 2
CHAUD	50°C	240	30-120°C	Jusqu'à 8

Les données par défaut ci-dessus sont données à titre indicatif, l'utilisateur peut ajuster la température et la durée souhaitées en fonction de ses besoins.

2.  START/ PAUSE L'icône "START / PAUSE" permet de démarrer ou d'arrêter le programme de cuisson.

3.  PREHEAT Après avoir sélectionné un menu préétabli ou réglé la température en fonction des besoins, appuyez sur l'icône "PREHEAT" pour préchauffer la friteuse. (Il n'est pas nécessaire de toucher l'icône "START / PAUSE" pour lancer le programme de préchauffage. Après le préchauffage, le four émet 5 bips et le message "Ajouter un aliment" s'affiche à l'écran).

4.  ICÔNE DE LUMIÈRE L'icône "LIGHT" permet d'activer/désactiver l'éclairage du four. (Après avoir été sélectionnée manuellement, elle s'éteint automatiquement au bout de 5 minutes.

5.  <  ICÔNE D'AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE L'icône "<" sert à diminuer et l'icône ">" à augmenter la température en fonction des besoins. Pour modifier le réglage rapidement, maintenez la touche enfoncée afin que la température continue de changer jusqu'à ce que vous obteniez la température souhaitée.

6.  BOUTON D'ALIMENTATION Cette icône permet d'allumer et d'éteindre la friteuse.

7.  <  ICÔNE D'AFFICHAGE DE L'HEURE L'icône "<" sert à diminuer et l'icône ">" à augmenter le temps en fonction des besoins. Pour modifier le réglage rapidement, maintenez la touche enfoncée afin que le temps continue de changer jusqu'à ce que vous obteniez la durée souhaitée.

8.  FONCTION RÔTISSEURIE Cette icône s'allume lorsque l'appareil est en mode rôtisserie

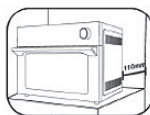
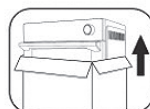
9.  VENTILATEUR OU CONVECTION Cette icône indique que le mode convection est activé ou désactivé. Lorsque l'icône commence à clignoter, cela signifie que le mode convection est activé, sinon il est désactivé.

10.  DUAL COOK La technologie avancée de double cuisson vous permet de programmer votre friteuse pour qu'elle commence à cuire en pré-réglant deux processus de cuisson à la fois. Pour démarrer la double cuisson, appuyez sur l'icône de double cuisson, puis sur le processus de cuisson simple et immédiatement sur le deuxième processus de cuisson. Appuyez ensuite sur l'icône d'alimentation pour laisser le four à frire faire le reste. Par exemple, pour cuire n'importe quel type de salade, appuyez sur l'icône de fermentation et sélectionnez l'option de cuisson dans le menu. Oubliez cela, votre friteuse fait les deux choses en même temps. Lorsque le processus de fermentation est terminé, le processus de cuisson démarre automatiquement sans aucun effort.

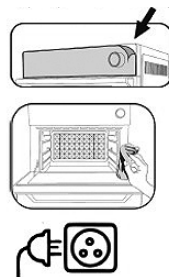
11.  MENU A l'aide de ce bouton, vous pouvez sélectionner n'importe quel menu de cuisson préétabli en tournant le bouton de menu, pour choisir le menu il suffit de tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre et les options du menu commencent à clignoter. Vous pouvez continuer à tourner jusqu'à ce que le menu souhaité clignote et vous pouvez alors le choisir.

AVANT D'UTILISER VOTRE FOUR AIRFRYER

- Retirez tous les emballages autour et à l'intérieur du four.
- Placez l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à l'écart des objets susceptibles d'être endommagés par la chaleur. Maintenez une distance d'au moins 110 mm entre l'appareil électrique et le mur.
- Retirez le film protecteur du panneau de l'écran. (Vous pouvez arracher le film ou le laisser tel quel).
- Lavez tous les accessoires et nettoyez la cavité du four à l'aide d'un chiffon sec et humide. Vous pouvez ensuite remettre tous les accessoires à l'intérieur du four.



- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension de l'appareil correspond à celle de la prise murale.
- Avant la première utilisation, il est nécessaire de faire fonctionner le four pendant au moins 18 minutes à 230°C afin de le stériliser et d'éliminer toute odeur de démarrage, car il est normal que la friteuse émette une certaine odeur ou de la fumée en raison de la pellicule protectrice du chauffage.



COMMENT FAIRE FONCTIONNER VOTRE FRITEUSE

1. Branchez l'appareil dans la prise murale, puis appuyez sur l'icône de mise en marche pour allumer la friteuse, l'écran s'allume et l'icône "AIR FRY" commence à clignoter.



2. Tournez le bouton de menu pour sélectionner le menu souhaité et après avoir sélectionné, l'écran affiche la température et l'heure par défaut du menu. Si vous souhaitez modifier la durée et la température, vous pouvez le faire à l'aide des icônes de durée et de température, puis appuyer sur l'icône du menu sélectionné pour lancer la cuisson.

Remarque : la température de la fonction toast peut ne pas être réglée, il faut donc modifier la durée du niveau 1 à 7 de la fonction toast.



3. Touchez l'icône "PREHEAT" pour préchauffer le four de la friteuse. Lorsque la température interne atteint une certaine température et que le four a été préchauffé, les signes "ADD FOOD" apparaissent à l'écran, placez les aliments dans le four et fermez la porte, le programme de cuisson démarre automatiquement.

Remarque : les programmes Toast, Déshydratation, Fermentation, Décongélation, Réchauffage et Chaud ne nécessitent pas de préchauffage.

Position1: DEHYDRATE	Position2: TOAST DEHYDRATE
Position3: TOAST DEHYDRATE BAKE VEGGIES PIZZA	Position2: CHIPS WINGS
Position4: ROAST	Position5: Rotisserie
Accessories	

4. **POSITION DES ACCESSOIRES :** Vous pouvez ensuite choisir la position de la grille pour cuisiner la fonction de menu souhaitée, car la position de la grille est différente pour chaque fonction de menu.
Remarque : lors de la friture ou de la cuisson d'aliments gras, placez le panier de la friteuse ou la grille du four sur sa position et placez la plaque de cuisson dans la fente située en dessous pour éviter que l'huile ne coule dans la cavité en acier inoxydable.
Après avoir sélectionné la position de l'accessoire, placez les aliments dans le four et fermez la porte. Il y a 4 positions de rainure, choisissez celle qui convient pour cuire les aliments.
Remarque : si vous devez utiliser la rôtisserie, fixez les aliments et insérez-les dans le four de la friteuse.



5. **START/PAUSE** Si vous souhaitez ignorer la fonction de préchauffage de l'étape 3, appuyez sur l'icône START/PAUSE pour commencer la cuisson immédiatement. L'écran affiche le compte à rebours de la minuterie et lorsque la cuisson est terminée, le four émet 5 bips, l'écran affiche "END" et toutes les icônes du menu s'allument.
Remarque : Pour utiliser la rôtisserie, touchez l'icône de la rôtisserie après avoir appuyé sur l'icône de démarrage/pause.
Remarque : l'écran continue d'afficher "END" jusqu'à ce que vous appuyiez sur l'une des icônes du menu. Une fois la cuisson terminée, le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 4 minutes afin de refroidir l'appareil.

DOUBLE FONCTION DE CUISSON



1.  Branchez l'appareil dans la prise murale, puis appuyez sur l'icône d'alimentation pour allumer la friteuse, l'écran s'allume et l'icône "AIR FRY" commence à clignoter.

DUAL

2. **COOK** Touchez l'icône "DUAL COOK", les icônes des cinq programmes AIR FRY/ BAKE/ BROIL/ ROAST/ WARM s'allument ensemble, tournez le bouton de menu pour sélectionner le premier programme dont vous avez besoin, par exemple "AIR FRY" et l'icône sélectionnée commence à clignoter (les 4 autres icônes continueront à s'allumer ensemble), touchez l'icône de température pour régler la température désirée et touchez l'icône de temps pour régler le temps désiré, enfin touchez l'icône de menu pour confirmer le premier programme sélectionné "AIR FRY", les 4 icônes restantes continueront à s'allumer, répétez le même processus pour sélectionner le deuxième programme de cuisson.

Remarque : pour annuler la fonction DUAL COOK, il suffit d'effleurer l'icône START/PAUSE, puis l'icône DUAL COOK pour revenir au menu général.



3. Touchez l'icône "PREHEAT" pour préchauffer le four de la friteuse. Lorsque la température interne atteint une certaine température et que le four a été préchauffé, les signes "ADD FOOD" apparaissent à l'écran, placez les aliments dans le four et fermez la porte, le programme de cuisson démarre automatiquement.
4. **ACCESSOIRES POSITION** Après avoir sélectionné la position de l'accessoire, placez les aliments sur l'accessoire sélectionné et fermez la porte. Il y a 4 positions de rainure, choisissez celle qui convient pour cuire les aliments.



5. **START/PAUSE** Si vous souhaitez ignorer la fonction de préchauffage de l'étape 3, appuyez sur l'icône START/

PAUSE pour commencer la cuisson. L'écran affiche le compte à rebours de la minuterie et lorsque la cuisson est terminée, le four émet 5 bips, l'écran affiche "END" et toutes les icônes du menu s'allument.

Remarque : Pour utiliser la rôtissoire, touchez l'icône de la rôtissoire après avoir appuyé sur l'icône de démarrage/pause.

End **Remarque :** l'écran continue d'afficher "END" jusqu'à ce que vous appuyiez sur l'une des icônes du menu. Une fois la cuisson terminée, le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 4 minutes afin de refroidir l'appareil.

TABLEAU DE RÉFÉRENCE RAPIDE DES FONCTIONS DE CUISSON

Fonction	Préchauffage	Quantité d'aliments suggérée	Accessoire suggéré	Position de grille suggérée
AIR FRY	OUI	En fonction de l'aliment choisi	friteuse	2
CHIPS	OUI	550g	friteuse	2
AILES	OUI	1038g (28PCS)	friteuse	2
PIZZA	OUI	13"	Plaque de cuisson ou grille de four	3
STEAK	OUI	190g	Plaque de cuisson ou grille de four	2
COOKIES	OUI	En fonction de l'aliment choisi	Plaque de cuisson	2
SNACKS	OUI		Plaque de cuisson ou grille de four	3
VÉGÉTAUX	OUI		Plat à four ou panier pour friteuse à air comprimé	3
TOAST	NON	6 pièces	GRILLE DU FOUR	2 ou 3
BAKE	OUI	En fonction de l'aliment choisi	Plaque de cuisson ou grille de four	3
BAGEL	OUI		Poêle ou panier de friteuse	2
GRILLER	OUI		Plaque de cuisson ou grille de four	2
RÔTIR	OUI		Plaque à pâtisserie ou fourchette à rôtisserie	4 ou Rotiserie
DEHYDRATE	NON		BASKET AIR FRY	1/2/3
FERMENT	NON		Plaque de cuisson	3
DEFROST	NON		Plaque de cuisson	2
RÉCHAUFFAGE	NON		Grille de four	3
CHAUD	NON		Plaque de cuisson	2

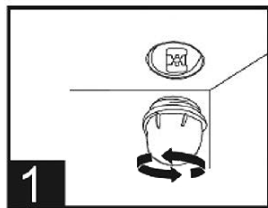
TABLEAU DE RÉFÉRENCE RAPIDE DE LA DOUBLE FONCTION DE CUISSON

FONCTION 1	FONCTION 2	PRÉ-CHAUFFAGE	Quantité suggérée	proposés	Position suggérée du support
AIR FRY	CHAUD	OUI	En fonction de l'aliment choisi	friteuse à air	2
BAKE	GRILLER	OUI	En fonction de l'aliment choisi	Plaque de cuisson ou grille de four	3
AIR FRY	CHAUD	OUI	En fonction de l'aliment choisi	Plaque à pâtisserie ou fourchette à rôtisserie	4 ou position de la fourche Rotiserie
RÔTIR	AIR FRY	OUI	En fonction de l'aliment choisi	Plaque à pâtisserie ou fourchette à rôtisserie	4 ou position de la fourche Rotiserie
AIR FRY	GRILLER	OUI	En fonction de l'aliment choisi	Panier pour friteuse ou grille de four	2 ou 3

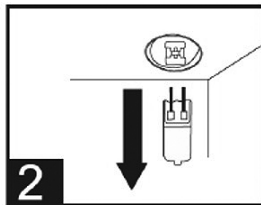
COMMENT REMPLACER L'AMPOULE

ATTENTION : veuillez à débrancher le four à air pulsé et à le laisser refroidir complètement avant de remplacer la lampe du four.

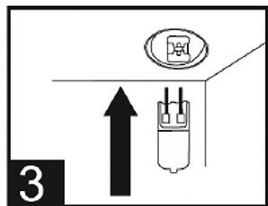
Spécification : ampoule halogène 25w.



1. Tournez le couvercle de la lampe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.
2. Retirer



l'ampoule à fusible en la tirant vers l'extérieur.



3. Insérer la nouvelle ampoule.

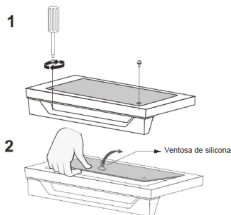


4. tourner le couvercle de l'éclairage dans le sens des aiguilles d'une montre pour le serrer.

DÉMONTAGE DE LA PORTE VITRÉE INTÉRIEURE POUR LE NETTOYAGE

Attention : veuillez à refroidir complètement la porte en verre avant de la démonter.

1. Les utilisateurs peuvent utiliser des tournevis pour tourner les vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de démonter le verre intérieur pour le nettoyer.
2. L'utilisateur peut utiliser la ventouse en silicone fournie pour aspirer le verre, puis le retirer avec les mains.
3. Après avoir nettoyé et séché la vitre, remettez-la en place et serrez les vis.



6. NETTOYAGE ET STOCKAGE

Avant de procéder au nettoyage, débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale et laissez le four et tous les accessoires refroidir complètement avant de les démonter et de les nettoyer.

NETTOYAGE DU CORPS EXTÉRIEUR ET DE LA PORTE

- Essuyez le corps extérieur avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide non abrasif ou une solution en spray douce peuvent être utilisés pour éviter l'accumulation des taches.
- Pour nettoyer la porte en verre, utilisez un nettoyant pour vitres ou un détergent doux et une éponge douce ou un tampon à récureur en plastique souple. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de tampon à récureur en métal, car ils laisseraient des traces de rayures sur la surface du four.
- Essuyez l'écran à DEL avec un chiffon doux ou humide. Appliquez le nettoyant sur le chiffon, ne pas appliquer le nettoyant directement sur la DEL. Nettoyez l'écran LED avec un chiffon sec et n'utilisez pas de nettoyant abrasif car il pourrait laisser des rayures sur la surface de la LED.
- **Avertissement :** Pour éviter toute électrocution, ne pas immerger l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR

- Pour nettoyer les éclaboussures qui peuvent se produire pendant la cuisson, essuyez les parois avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide non abrasif ou une solution en spray douce peuvent être utilisés pour éviter l'accumulation de taches dures. Appliquez le nettoyant sur l'éponge puis nettoyez-la, ne l'appliquez pas directement sur la partie intérieure de la cavité.
- **Avertissement :** Soyez extrêmement prudent lorsque vous nettoyez les éléments chauffants. Laissez le four refroidir complètement, puis frottez doucement avec une éponge ou un

chiffon doux et humide sur toute la longueur de l'élément chauffant. N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif. Laissez toute la surface sécher complètement avant d'insérer la fiche d'alimentation dans une prise de courant et d'allumer le four.

CONSEILS DE NETTOYAGE POUR LES MURS CREUX

Après la cuisson d'aliments gras, des taches apparaîtront sur les parois arrière et latérales du four. Veuillez les nettoyer à temps pour éviter une accumulation excessive

1. Avant la première utilisation, nous vous recommandons de graisser les parois avec de l'huile de cuisson, comme de l'huile d'olive ou de tournesol, de laisser agir l'huile pendant environ 24 heures, d'enlever l'excédent avec du papier absorbant et vous pouvez maintenant l'utiliser.
2. Il est vrai qu'il finira par changer de couleur dans les zones où il est entré en contact avec de l'huile ou des aliments chauds, mais cela n'affecte pas ses performances. Il n'est pas nécessaire d'éliminer ces "taches" avec force, il suffit d'enlever la nourriture ou l'excès d'huile qui reste. Attention ! Il doit s'agir de taches foncées et non de rouille. Les différences de couleur sur les murs ne devraient jamais affecter son fonctionnement. Il est également conseillé de recouvrir le bac de récupération des huiles d'une feuille d'aluminium ou d'un papier absorbant, car c'est ce qui entre le plus en contact avec les huiles ou les restes de nourriture.
3. Lorsque vous avez fini de l'utiliser, laissez-le refroidir et nettoyez-le avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse (un peu de liquide vaisselle) ou simplement avec du papier absorbant. Il est important de ne pas utiliser de détergents plus agressifs et de ne pas le laisser fermé s'il n'est pas sec à l'intérieur.

ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR

Cette friteuse est équipée d'éléments chauffants supérieurs et inférieurs qui garantissent une meilleure expérience de cuisson en répartissant uniformément la chaleur pour des aliments parfaitement cuits.

Note : Veuillez noter que les éléments chauffants supérieurs doivent être en état de fonctionnement, la couleur rouge des tubes chauffants supérieurs est relativement moins évidente que celle des tubes chauffants inférieurs. Les tubes chauffants fonctionnent différemment selon les fonctions. Les tubes inférieurs sont plus chauds (plus rouges) parce que les tubes chauffants des parties supérieure et inférieure ont des niveaux de puissance différents (400W/chacun pour le tube chauffant inférieur, 225W/chacun pour le tube supérieur), et que le tube chauffant supérieur est plus proche du ventilateur de refroidissement. C'est pourquoi le tube chauffant inférieur semble très rouge, alors que les tubes supérieurs ne semblent pas devenir rouges lorsque le four fonctionne, mais cela n'a pas d'incidence sur l'utilisation réelle du four.

La conception de 4 tubes chauffants en haut fournit une puissance de 900W, et 2 en bas fournissent une puissance de 800W. Lorsque la puissance créée de chaque côté est similaire, les aliments peuvent être cuits plus uniformément.

Pour vérifier que les tubes chauffants supérieurs du four fonctionnent correctement, il est recommandé d'exécuter l'un des trois programmes "WARM", "DEHYDRATE" ou "PROOF" (seuls deux tubes chauffants supérieurs fonctionnent dans ces trois programmes).

NETTOYAGE DU TIROIR RAMASSE-MIETTES

- Après chaque utilisation, retirez le plateau ramasse-miettes et jetez les miettes. Essuyez le plateau avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide non abrasif ou une solution en spray douce peuvent être utilisés pour éviter l'accumulation des taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non directement sur le plateau, avant de le sécher complètement.
- Pour enlever la graisse cuite, trempez le plateau dans de l'eau chaude savonneuse, puis lavez-le avec une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique souple. Rincez et séchez soigneusement.
- Veillez toujours à réinsérer le tiroir à miettes dans le four après l'avoir nettoyé et avant d'insérer la fiche d'alimentation dans la prise murale et d'allumer le four.

NETTOYER LA GRILLE DU FOUR, LA PLAQUE DE CUISSON, LE PANIER ET LA POIGNÉE DE LA FRITEUSE

- Lavez tous les accessoires à l'eau chaude et savonneuse avec une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique souple. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer en métal ou d'ustensiles en métal pour nettoyer les accessoires, car ils risquent d'endommager la surface.
- Pour prolonger la durée de vie de vos accessoires, il n'est pas recommandé de les nettoyer au lave-vaisselle.

STOCKAGE

- Assurez-vous que le four et tous les accessoires sont propres et secs.
- S'assurer que la porte est fermée.
- Stockez l'appareil en position verticale, à l'horizontale et sur ses pieds de support. Ne pas ranger l'appareil lorsqu'il est mouillé ou chaud. Ne pas ranger l'appareil dans un environnement chaud ou humide.

7. RECHERCHE DE PANNES

Problèmes possibles	Causes possibles	Solution
Le four ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché	Assurez-vous que la friteuse est branchée.
	L'appareil n'a pas été mis en marche	Touchez l'icône POWER ON/OFF pour allumer l'appareil
	La porte n'est pas correctement fermée	Assurez-vous que la porte est bien fermée
De la vapeur s'échappe du haut de la porte du four.	Les aliments que vous cuisinez contiennent beaucoup d'humidité	C'est normal. La porte est ventilée afin d'évacuer la vapeur produite par les aliments à forte teneur en humidité, tels que les pains surgelés.
De la fumée blanche s'échappe du four	C'est la première fois que vous êtes utilisation du four	Ce phénomène est normal lors de la première utilisation. Nous vous suggérons de régler le four à la température la plus élevée et de le laisser fonctionner pendant 20 minutes environ.
	Vous cuisinez des aliments gras	Ce phénomène est normal lors de la cuisson d'aliments gras. n'affecte pas le processus de cuisson
	Le moule de cuisson, le tiroir à miettes ou les éléments chauffants contiennent encore des résidus de graisse ou d'huile provenant d'une utilisation antérieure.	S'assurer que chaque composant est correctement nettoyé après chaque utilisation.
Une fumée noire s'échappe du four	La nourriture brûle	Éteignez immédiatement le four, soyez Attention, lorsque vous retirez les aliments
Les ingrédients cuits au four ne sont pas cuits correctement.	Trop d'aliments à la fois dans le four	Réduire la quantité d'aliments pendant la cuisson
	Température trop basse ou durée trop courte	Réglage de la température élevée ou d'une durée plus longue
	Choisir la fonction incorrecte	Veillez à cuisiner avec la fonction de menu appropriée
Les aliments sont cuits de manière inégale	Les ingrédients sont empilés ou maintenus à proximité les uns des autres pendant la cuisson.	Veiller à ce que les aliments et les ingrédients soient répartis de façon homogène
	La position de la lèche-frite, du panier à friture ou de la grille du four n'est pas réglée.	Les accessoires de cuisine sont placés dans la bonne position
Les aliments ne sont pas croustillants après la friture à l'air libre	Ingrédients à forte teneur en eau	Vaporiser ou badigeonner une petite quantité d'huile sur les aliments permet de les rendre plus croustillants.
L'écran affiche le code d'erreur "E1"	Il y a un court-circuit dans le moniteur de température	Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant et contactez le centre de service de la société.
L'écran affiche le code d'erreur "E2"	Le contrôleur de température ou le chauffage est inopérant	Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale, rebranchez-le et faites fonctionner l'appareil à nouveau. Si le problème n'est pas résolu, contactez le centre de service de l'entreprise.

1. IMPORTANTE:

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

2. Definiciones de símbolos



- 1- Informações importantes e indicação para o uso benéfico.
- 2- Aviso de situação de perigo a pessoas e o produto.
- 3- Aviso perigo de incêndio.
- 4- Aviso superfície quente.
- 5- Cuidados ao usar equipamentos elétricos e equipamento eletrônico.

3. Instruções de segurança para o usuário

I. Precauções gerais durante o uso de equipamentos elétricos

- Não utilize o aparelho para qualquer outro fim que não o descrito neste manual.
- Não utilize ou armazene o aparelho ao ar livre.
- Coloque sempre o aparelho sobre uma superfície plana e uniforme.
- Este produto destina-se a ser utilizado em espaços interiores, não industrial, não comercial e apenas para uso doméstico. Não utilize o aparelho no exterior ou para qualquer outro fim. A utilização indevida ou o manuseamento incorreto podem causar problemas no aparelho e causar lesões ao utilizador.
- A unidade deve ser utilizada apenas para os fins previstos. Não é aceite qualquer responsabilidade por danos resultantes de utilização indevida ou manuseamento incorreto.
- Certifique-se de que a tensão indicada na chapa de identificação corresponde à tensão da rede antes de ligar o aparelho.
- Remova sempre a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado.
- É necessária uma supervisão rigorosa quando qualquer aparelho está a ser utilizado por ou perto de crianças.
- Antes de limpar ou armazenar o seu aparelho, desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação e deixe-o arrefecer.

- O dispositivo não está completamente desligado da fonte de energia, mesmo depois de ter sido desligado. Para o desligar completamente, desligue-o da tomada elétrica.
- Os aparelhos não se destinam a ser operados por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
 - Áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas agrícolas e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
 - Ambientes do tipo pensão;
 - Catering e aplicações similares não retalhistas.
- Evite derramamento no conector.

II. **Restrições de uso para evitar danos pessoais**

- 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 pegadas ou luvas.

IV. Restrições de uso quando usado com crianças e idosos

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

V. AVISO IMPORTANTE

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

VI. Instruções a seguir ao usar o dispositivo

- 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.

- O forno micro-ondas não deve ser colocado dentro de um armário.
- A porta ou a superfície exterior podem aquecer quando o aparelho está a funcionar.
-  **AVISO:** Se a porta ou os vedantes da porta estiverem danificados, a Fritadeira em Forno não deve ser utilizada até ser reparada por uma pessoa competente.
- Este aparelho deve ser ligado a uma tomada de parede com ligação à terra para evitar qualquer tipo de choque ou curto-circuito. A tomada de parede deve ser corretamente instalada e ligada à terra, uma vez que a ligação da ficha à terra reduz o risco de choque elétrico.
- A utilização de recipientes de outros materiais que não o metal ou o vidro na estufa deve ser efectuada com extremo cuidado.
- Para evitar queimaduras, tenha muito cuidado ao retirar os acessórios do forno da fritadeira de ar quente ou ao deitar fora a gordura quente.
- Desligue sempre a unidade quando não estiver a ser utilizada. Não guarde neste forno de fritar quaisquer materiais que não sejam os acessórios à prova de forno recomendados pelo fabricante.
- Não guardar nem utilizar no Forno de Fritar nenhum dos seguintes materiais: papel, cartão, plástico e produtos semelhantes.
- Não cobrir o tabuleiro para migalhas ou qualquer outra parte da câmara de cozimento com folha de alumínio. Isto provocará o sobreaquecimento do forno.
- Os alimentos grandes, os recipientes de folha de alumínio ou os utensílios não devem ser colocados no forno da fritadeira, pois podem representar um risco de incêndio ou de choque elétrico.
- Não limpar com esfregões de metal. As peças podem partir o esfregão e tocar em partes eléctricas, o que implica um risco de choque elétrico.
- O aparelho foi fornecido com uma ficha com ligação à terra. Certifique-se de que a tomada eléctrica da sua casa está corretamente ligada à terra.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão	Frequência	Potência	Capacidade
AC 220-240V	50-60 Hz	1800W	30L

Este produto está em conformidade com o regulamento da UE 2023/826 ao abrigo da diretiva 2009/125/CE sobre os requisitos de conceção ecológica.

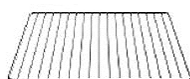
Consumo de energia no modo desligado: <0,50W

Consumo de energia no modo de espera: N/A

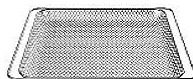
Tempo após o qual o produto entra no modo de desativação: 20 min

5. PRINCIPAIS COMPONENTES DA NOSSA AIRFRYER

1. Painel de controlo
2. Maçaneta da porta
3. Botão de menu
4. Porta de vidro duplo



Oven Rack



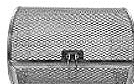
Air Fryer Basket



Baking Pan



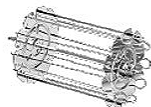
Crumb Tray



Rolling Cage



Rotisserie Fork



Rotisserie Skewer



Pizza Stone (30cm)



Remover Handle

- I. Grelha do forno
- II. Cesto para fritadeira
- III. Assadeira
- IV. Tabuleiro para migalhas
- V. rolante
- VI. Garfo para assar
- VII. Espeto para assar
- VIII. Pedra para pizza (30cm)
- IX. Pega do extrator

PRATELEIRA PARA FORNO: Utilizada principalmente para carne, pão, pizza, etc.
CESTA PARA FRITA DE AR: Utilize a cesta para fritadeira de ar comprimido em conjunto com a função Air Fry para otimizar os seus resultados de cozedura. Utiliza-se principalmente para batatas fritas, asas de frango, cebola, etc. Também pode ser utilizado como cesto de desidratação
Panela para cozer: Utilizada principalmente para biscoitos, bolos, peru, etc. Também pode conter os pingos dos alimentos ou do óleo quando se fritar ao ar livre.

CARACTERÍSTICAS

Como este forno Air fryer funciona com a nova tecnologia 360° HOT AIR CIRCULATION, este aparelho oferece-lhe uma cozinha mais deliciosa e saudável.

SENSOR DE PORTA

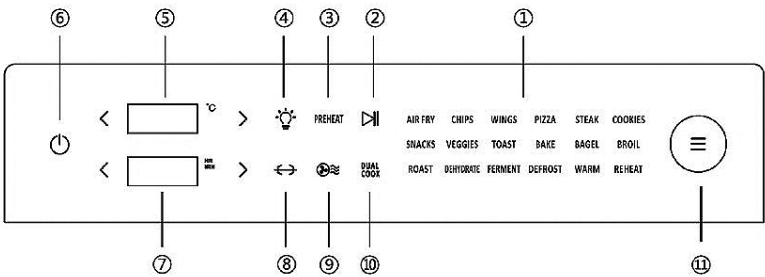
Este forno Air Fryer tem uma função de sensor de porta, segundo a qual quando a porta se abre durante o processo de cozedura, o processo de cozedura pára imediatamente e a luz da cavidade acende-se. O painel começa a mostrar este símbolo [light bulb icon] e quando a porta se fecha, a luz apaga-se e a cozedura é retomada. Por isso, certifique-se de que mantém a porta do forno fechada durante a cozedura.

PAREDE DE CAVIDADE EM AÇO INOXIDÁVEL

Este forno para fritadeira de ar comprimido tem uma parede interior em aço inoxidável. O que não só lhe confere um aspeto elegante, mas também...:

- a. Maior resistência à corrosão
- b. Melhora a resistência ao desgaste
- c. A superfície lisa do aço inoxidável torna a limpeza fácil e sem complicações
- d. Apresenta elevada resistência a temperaturas elevadas na estufa.

PAINEL DE CONTROLO LED



1. RESUMO DAS FUNÇÕES DA FRITADEIRA DE AR QUENTE

PREDEFINIÇÃO	PADRÃO TEMPERATURA	PADRÃO TEMPO (Min.)	TEMP GAMA	INTERVALO DE TEMPO
AR FRESCO (Alimentos fritos)	200°C	10	90-230°C	Até 2
CHIPS (Batatas fritas)	230°C	18	90-230°C	Até 2
ASAS	230°C	18	90-230°C	Até 2
PIZZA	230°C	11	90-230°C	Até 2
BIFE	230°C	7	90-230°C	Até 2
COOKIES	180°C	15	90-230°C	Até 2
GULOSEIMAS	200°C	18	90-230°C	Até 2
VEGETAIS	230°C	15	90-230°C	Até 2
TOSTAR	-	-	1-7	1-7 Min.
COZINHAR	175°C	25	90-230°C	Até 2
BAGEL	230°C	13	90-230°C	Até 2
GRELHAR	230°C	10	90-230°C	Até 2
ASSAR	200°C	30	90-230°C	Até 2

DEHYDRATE	60°C	300	30-80°C	1-12
FERMENTO	34°C	45	30-40°C	Até 8
DEFROST	50°C	20	30-80°C	Até 2
REAQUECIMENTO	95°C	5	90-230°C	Até 2
QUENTE	50°C	240	30-120°C	Até 8

Os dados predefinidos acima são apenas para referência, o utilizador pode ajustar a temperatura e o tempo desejados conforme necessário.

2.  START/ PAUSE Ícone “START /PAUSE” para iniciar ou parar o programa de cozedura.

3.  PREHEAT Depois de seleccionar um menu pré-estabelecido ou de ajustar a temperatura de acordo com as necessidades, tocar no ícone “PREHEAT” (pré-aquecimento) para pré-aquecer o forno da fritadeira de ar quente. (Não é necessário tocar no ícone “START / PAUSE” para iniciar o programa de pré-aquecimento. Após o pré-aquecimento, o forno emite um sinal sonoro 5 vezes e a mensagem “Adicionar alimentos” aparece no ecrã).

4.  ÍCONE DE LUZ O ícone “LUZ” serve para ligar/desligar a luz do forno. (Após a selecção manual, desliga-se automaticamente após 5 minutos.

5.  <  °> ÍCONE DE VISUALIZAÇÃO DA TEMPERATURA O ícone “<” serve para diminuir e o ícone “>” para aumentar a temperatura de acordo com as necessidades, para alterar rapidamente a definição, mantenha premido, para que a temperatura continue a mudar até obter a temperatura desejada.

6.  BOTÃO DE ALIMENTAÇÃO Este ícone é utilizado para ligar e desligar o forno da fritadeira de ar quente

7.  <  > ÍCONE DE VISUALIZAÇÃO DA HORA O ícone “<” serve para diminuir e o ícone “>” para aumentar o tempo de acordo com as necessidades. Para alterar a definição, mantenha-se rapidamente premido, para que o tempo continue a mudar até obter a duração desejada.

8.  FUNÇÃO DE ASSAR Este ícone acende-se quando o aparelho está no modo de assar

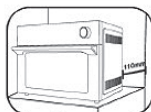
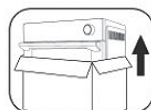
9.  VENTILADOR OU CONVECÇÃO Este ícone mostra que o modo de convecção está ligado ou desligado, quando o ícone começa a piscar significa que o modo de convecção está ligado, caso contrário está desligado.

10.  DUAL COOK A tecnologia avançada de duplo cozinhado permite-lhe programar o seu forno de fritura de ar para começar a cozinhar com a predefinição de um processo de cozedura duplo de cada vez. Para iniciar a cozedura dupla, prima o ícone de cozedura dupla e, em seguida, prima o processo de cozedura simples e, imediatamente, o segundo processo de cozedura. Em seguida, prima o ícone de alimentação para deixar que a fritadeira de ar quente faça o resto. Por exemplo, para cozer qualquer tipo de salgados, prima o ícone de fermentação e prima a opção de cozedura do menu. E esqueça, a sua fritadeira de ar quente faz as duas coisas ao mesmo tempo. Quando o processo de fermentação terminar, o processo de cozedura inicia-se automaticamente sem qualquer esforço.

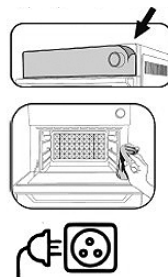
11.  MENU Com a ajuda deste botão, pode seleccionar qualquer menu de cozinha pré-estabelecido rodando o botão do menu. Para escolher o menu, basta rodar o botão no sentido dos ponteiros do relógio e as opções do menu começam a piscar. Pode continuar a rodar até encontrar o menu pretendido a piscar e depois pode escolher esse menu.

ANTES DE UTILIZAR O FORNO AIRFRYER

1. Retirar todas as embalagens à volta e no interior da câmara de cozimento.
2. Colocar sobre uma superfície estável e resistente ao calor, afastada de objectos que possam ser danificados pelo calor. Mantenha uma distância mínima de 110 mm entre o aparelho elétrico e a parede.
3. Retire a película protetora do painel do ecrã. (A película pode ser arrancada ou deixada).
4. Lave todos os acessórios e limpe a cavidade do forno com um pano húmido e seco. Mais tarde, pode voltar a colocar todos os acessórios no interior do forno.



5. Antes de ligar a ficha, certifique-se de que a tensão do aparelho corresponde à tensão da tomada de parede.
6. Antes da primeira utilização, é necessário colocar o forno a funcionar durante pelo menos 18 minutos a 230°C para esterilizar e eliminar qualquer odor inicial, uma vez que é normal que o forno da fritadeira de ar possa emitir algum tipo de odor ou fumo devido à película protetora do aquecedor.



COMO UTILIZAR A SUA FRITADEIRA DE AR QUENTE

1. Ligue o aparelho à tomada de parede e, em seguida, prima o ícone de alimentação para ligar o forno da fritadeira de ar, o ecrã acende-se e o ícone "AIR FRY" começa a piscar.
2. Rode o botão de menu para selecionar o menu pretendido e, após a seleção, o ecrã apresenta a temperatura e a hora predefinidas do menu. Se pretender alterar a hora e a temperatura, pode fazê-lo através do ícone da hora e da temperatura e, em seguida, premir o ícone do menu selecionado para iniciar a cozedura.
Nota: a temperatura da função de tostagem pode não ser ajustada, por isso, altere o tempo de duração do nível 1 ao nível 7 da tostagem.
3. Tocar no ícone "PREHEAT" para pré-aquecer o forno da fritadeira. Quando a temperatura interna atingir uma determinada temperatura e o forno tiver sido pré-aquecido, aparecerão no ecrã os sinais "ADD FOOD" (adicionar alimentos), colocar os alimentos no forno e fechar a porta, o programa de cozedura começará automaticamente.
Nota: Os programas Tostar, Desidratar, Fermentar, Descongelar, Reaquecer e Aquecer não requerem pré-aquecimento.

Position1: DEHYDRATE	Position2: TOAST DEHYDRATE
Position3: TOAST DEHYDRATE BAKE VEGGIES PIZZA	Position2: CHIPS WINGS
Position4: ROAST	Position5: Rotisserie
Accessories Oven Rack Air Fryer Basket Baking Pan Rotisserie	

4. **POSIÇÃO DOS ACESSÓRIOS:** Mais tarde, pode escolher a posição da grelha para cozinhar a função de menu desejada, uma vez que para cada função de menu a posição da grelha é diferente.
Nota: ao fritar ou cozinhar alimentos gordos, coloque o cesto da fritadeira ou a grelha do forno na sua posição e coloque o tabuleiro na ranhura por baixo para evitar que o óleo pingue para a cavidade de aço inoxidável
 Depois de selecionar a posição do acessório, coloque os alimentos no forno e feche a porta. Existem 4 posições de ranhura, escolha a posição adequada para cozinhar os alimentos.
Nota: se precisar de utilizar o assador, arranje os alimentos e introduza-os no forno da fritadeira.

5. **START/PAUSE** Caso pretenda saltar a função de pré-aquecimento da etapa 3, prima o ícone INICIAR/ PAUSA para começar a cozinhar imediatamente e o visor apresenta a contagem decrescente do temporizador e, quando a cozedura terminar, o forno emite 5 bips e o visor apresenta "END" e todos os ícones do menu se acendem.
Nota: Para utilizar o assador, toque no ícone do assador depois de premir o ícone de início/pausa.
Nota: o visor continuará a mostrar "END" até que um dos ícones do menu seja premido. Uma vez terminada a cozedura, o ventilador continuará a funcionar durante cerca de 4 minutos para arrefecer o aparelho.

FUNÇÃO DE COZEDURA DUPLA



1.  Ligue o aparelho à tomada de parede e, em seguida, prima o ícone de alimentação para ligar o forno da fritadeira de ar, o ecrã ilumina-se e o ícone "AIR FRY" começa a piscar.
2. **DUAL COOK** Tocar no ícone "DUAL COOK", os ícones dos cinco programas AIR FRY/ BAKE/ BROIL/ ROAST/ WARM acendem em conjunto, rodar o botão de menu para selecionar o primeiro programa pretendido, por exemplo "AIR FRY" e o ícone selecionado começa a piscar (os outros 4 ícones continuarão a acender-se em conjunto), toque no ícone da temperatura para ajustar a temperatura desejada e toque no ícone do tempo para ajustar o tempo desejado, finalmente toque no ícone do menu para confirmar o primeiro programa selecionado "AIR FRY", os restantes 4 ícones continuarão a acender-se, repita o mesmo processo para selecionar o segundo programa de cozedura.
Nota: para cancelar a função DUAL COOK, basta tocar no ícone START/PAUSE e depois tocar no ícone DUAL COOK para regressar ao menu geral.



3. Tocar no ícone "PREHEAT" para pré-aquecer o forno da fritadeira. Quando a temperatura interna atingir uma determinada temperatura e o forno tiver sido pré-aquecido, aparecerão no ecrã os sinais "ADD FOOD" (adicionar alimentos), colocar os alimentos no forno e fechar a porta, o programa de cozedura começará automaticamente.
4. **ACCESSORIES POSITION** Depois de selecionar a posição do acessório, coloque os alimentos no acessório selecionado e feche a porta. Existem 4 posições de ranhura, escolha a adequada para cozinhar os alimentos.



5. **START/PAUSE** Caso pretenda saltar a função de pré-aquecimento da etapa 3, prima o ícone INICIAR/ PAUSA para começar a cozinhar e o visor mostra a contagem decrescente do temporizador e, quando a cozedura terminar, o forno emitirá 5 bips e o visor mostrará "END" e todos os ícones do menu se acenderão.
Nota: Para utilizar o assador, toque no ícone do assador depois de premir o ícone de início/pausa.

Nota: o visor continuará a mostrar “END” até que um dos ícones do menu seja premido. Uma vez terminada a cozedura, o ventilador continuará a funcionar durante cerca de 4 minutos para arrefecer o aparelho.

TABELA DE REFERÊNCIA RÁPIDA DAS FUNÇÕES DE COZEDURA

Função	Pré-aquecer	Quantidade sugerida de alimentos	Acessório sugerido	Posição de rack sugerida
AR FRESCO	SIM	Com base nos alimentos selecionados	para fritadeira	2
CHIPS	SIM	550g	para fritadeira	2
ASAS	SIM	1038g (28PCS)	para fritadeira	2
PIZZA	SIM	13"	Tabuleiro ou grelha de forno	3
BIFE	SIM	190g	Tabuleiro ou grelha de forno	2
COOKIES	SIM	Com base nos alimentos selecionados	Assadeira	2
GULOSEIMAS	SIM		Tabuleiro ou grelha de forno	3
VEGETAIS	SIM		Assadeira ou cesto para fritadeira	3
TOSTAR	NÃO	6 unidades	GRELHA DO FORNO	2 ou 3
COZINHAR	SIM	Com base nos alimentos selecionados	Tabuleiro ou grelha de forno	3
BAGEL	SIM		Assadeira ou cesto para fritadeira	2
GRELHAR	SIM		Tabuleiro ou grelha de forno	2
ASSAR	SIM		Assadeira ou garfo de churrasco	4 ou Rotiserie
DEHYDRATE	NÃO		CESTO AIR FRY	1/2/3
FERMENTO	NÃO		Assadeira	3
DEFROST	NÃO		Assadeira	2
REAQUECIMENTO	NÃO		Grelha do forno	3
QUENTE	NÃO		Assadeira	2

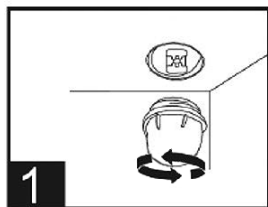
TABELA DE REFERÊNCIA RÁPIDA DA FUNÇÃO DE COZEDURA DUPLA

FUNÇÃO 1	FUNÇÃO 2	PRÉ-AQUECIMENTO	Quantidade sugerida de	sugerido	Posição sugerida para o bastidor
AR FRESCO	QUENTE	SIM	Com base nos alimentos selecionados	para fritadeira	2
COZINHAR	GRELHAR	SIM	Com base nos alimentos selecionados	Assadeira ou grelha de forno	3
AR FRESCO	QUENTE	SIM	Com base nos alimentos selecionados	Assadeira ou garfo para assar	4 ou Posição do garfo Rotiserie
ASSAR	AR FRESCO	SIM	Com base nos alimentos selecionados	Assadeira ou garfo para assar	4 ou Posição do garfo Rotiserie
AR FRESCO	GRELHAR	SIM	Com base nos alimentos selecionados	Cesto para fritadeira ou grelha para forno	2 ou 3

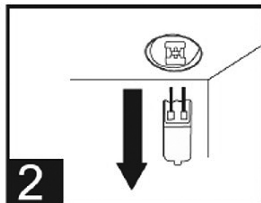
COMO SUBSTITUIR A LÂMPADA

ATENÇÃO: desligue o forno AIR FRYER e deixe-o arrefecer completamente antes de substituir a luz do forno.

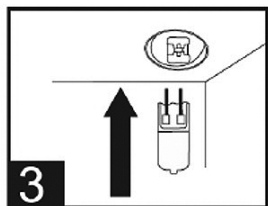
Especificação: Lâmpada de halogéneo de 25w.



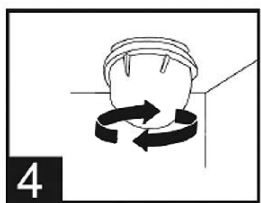
1. Rodar a tampa da luz no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a retirar.



2. Retirar a lâmpada fundida puxando-a para fora.



3. Introduzir a nova lâmpada.

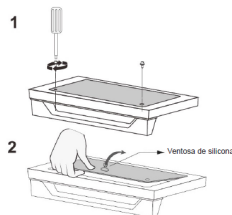


4. rodar a tampa da luz no sentido dos ponteiros do relógio para a apertar.

DESMONTAGEM DA PORTA DE VIDRO INTERIOR PARA LIMPEZA

Atenção: antes de desmontar a porta de vidro, certifique-se de que esta arrefece completamente.

1. Os utilizadores podem utilizar chaves de fendas para rodar os parafusos no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, de modo a desmontar o vidro interior para efeitos de limpeza.
2. O utilizador pode utilizar a ventosa de silicone fornecida para aspirar o copo e depois retirá-lo com as mãos
3. Depois de limpar e secar o vidro, volte a colocá-lo no sítio e aperte os parafusos.



6. LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

Antes de proceder à limpeza, retire a ficha de alimentação da tomada de parede e deixe a câmara de cozimento e todos os acessórios arrefecerem completamente antes de os desmontar e limpar.

LIMPEZA DA CARROÇARIA EXTERIOR E DA PORTA

- Limpar o corpo exterior com uma esponja macia e húmida. Pode ser utilizado um produto de limpeza líquido não abrasivo ou uma solução de pulverização suave para evitar a acumulação de manchas.
- Para limpar a porta de vidro, utilize um limpa-vidros ou um detergente suave e uma esponja macia ou um esfregão de plástico macio. Não utilize um produto de limpeza abrasivo ou um esfregão de metal, uma vez que estes deixarão marcas de arranhões na superfície do forno.
- Limpar o ecrã do led com um pano macio ou húmido. Aplique o produto de limpeza no pano, não o aplique diretamente sobre o LED. Limpe o ecrã do LED com um pano seco e não utilize produtos de limpeza abrasivos, pois podem deixar riscos na superfície do LED.
- **Aviso:** Para evitar eletrocussão, não mergulhe o aparelho ou o cabo de alimentação na água ou em quaisquer outros líquidos.

LIMPEZA DO INTERIOR

- Para limpar os salpicos que possam ocorrer durante a cozedura, limpe as paredes com uma esponja macia e húmida. Pode ser utilizado um produto de limpeza líquido não abrasivo ou uma solução de pulverização suave para evitar a acumulação de manchas difíceis. Aplique o produto de limpeza na esponja e depois limpe-a, não o aplique diretamente na parte interior da cavidade.
- **Aviso:** Tenha muito cuidado ao limpar os elementos de aquecimento. Deixe a câmara de cozimento arrefecer completamente e, em seguida, esfregue suavemente com uma esponja ou um pano macio e húmido ao longo do comprimento do elemento de aquecimento. Não utilize nenhum tipo de produto de limpeza abrasivo. Deixe toda a superfície secar completamente

antes de inserir a ficha de alimentação numa tomada eléctrica e ligar o forno.

CONSELHOS DE LIMPEZA PARA PAREDES DE CAVIDADES

Depois de cozinhar alimentos gordurosos, surgem algumas manchas na parte de trás e nas paredes laterais do forno. Limpe-as atempadamente para evitar uma acumulação excessiva

1. Recomendamos que, antes de o utilizar pela primeira vez, unte as paredes com um pouco de óleo de cozinha, como o azeite ou o óleo de girassol, deixe-o com o óleo durante cerca de 24 horas, retire o excesso com papel de cozinha e já pode utilizá-lo.
2. É verdade que acabará por mudar de cor nas áreas onde esteve em contacto com óleo quente ou alimentos, mas isso não afecta o seu desempenho. Não é necessário remover estas “manchas” à força, basta retirar os restos de comida ou o excesso de óleo. Atenção! Devem ser manchas escuras, não ferrugem.
As diferenças de cor nas paredes nunca devem afetar o seu funcionamento. Além disso, é aconselhável forrar o tabuleiro de recolha de óleo com papel de alumínio ou papel de cozinha, uma vez que é este que entra mais em contacto com o óleo ou os restos de comida.
3. Quando terminar de o utilizar, deixe-o arrefecer e limpe-o com um pano macio humedecido em água com sabão (um pouco de detergente para a loiça) ou simplesmente com papel de cozinha. É importante não utilizar detergentes mais agressivos e é muito importante não o deixar fechado se não estiver seco no interior.

ELEMENTO DE AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR

Este forno de fritar a ar possui elementos de aquecimento superior e inferior, garantindo uma melhor experiência de cozedura ao distribuir uniformemente o calor para obter alimentos perfeitamente cozinhados.

Nota: Os elementos de aquecimento superiores devem estar em condições de funcionamento, a cor vermelha dos tubos de aquecimento superiores é relativamente menos evidente do que a dos inferiores. As diferentes funções têm diferentes tubos de aquecimento a funcionar. Os tubos inferiores são mais quentes (mais vermelhos) porque os tubos de aquecimento da parte superior e inferior têm níveis de potência diferentes (400W/cada um do tubo de aquecimento inferior, 225W/cada um do superior) e o tubo de aquecimento superior está mais próximo da ventoinha de arrefecimento. É por isso que o tubo de aquecimento inferior parece muito vermelho, enquanto os superiores não parecem ficar vermelhos quando o forno está a funcionar, mas este facto não tem impacto na utilização real do forno.

O design de 4 tubos de aquecimento na parte superior fornece 900W de potência e 2 na parte inferior fornecem 800W de potência. Quando a potência criada de cada lado é semelhante, os alimentos podem ser cozinhados de forma mais uniforme.

Para verificar se os tubos de aquecimento superiores da câmara de cozimento estão a funcionar corretamente, recomenda-se a execução de qualquer um dos três programas “WARM” ou “DEHYDRATE” ou “PROOF” (apenas dois tubos de aquecimento superiores estão a funcionar nestes três programas).

LIMPAR O TABULEIRO DE MIGALHAS

- Após cada utilização, retire o tabuleiro de recolha de migalhas e deite fora as migalhas. Limpe o tabuleiro com uma esponja macia e húmida. Pode ser utilizado um produto de limpeza líquido não abrasivo ou uma solução de pulverização suave para evitar a acumulação de manchas. Aplique o produto de limpeza na esponja, e não diretamente no tabuleiro, antes de o limpar e secar completamente.
- Para remover a gordura cozida, mergulhe o tabuleiro em água morna com sabão e depois lave-o com uma esponja macia ou um esfregão de plástico macio. Enxaguar e secar bem.
- Certifique-se sempre de que volta a colocar o tabuleiro para migalhas na câmara de cozimento após a limpeza e antes de inserir a ficha de alimentação na tomada eléctrica e de ligar a câmara de cozimento.

LIMPAR A GRELHA DO FORNO; O TABULEIRO DE COZEDURA; O CESTO E A PEGA DA FRITADEIRA

- Lave todos os acessórios em água morna e sabão com uma esponja macia ou um esfregão de plástico macio. Enxaguar e secar bem. Não utilize produtos de limpeza abrasivos, esfregões de metal ou utensílios de metal para limpar qualquer um dos acessórios, pois podem danificar a superfície.
- Para prolongar a vida útil dos seus acessórios, não é recomendada a lavagem na máquina de lavar louça.

ARMAZENAMENTO

- Certificar-se de que a câmara de cozimento e todos os acessórios estão limpos e secos.
- Certificar-se de que a porta está fechada.
- Guardar o aparelho na posição vertical, ao nível do chão e sobre os pés de apoio. Não guardar o aparelho quando este estiver molhado ou quente. Não guardar em ambiente quente ou húmido.

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Possíveis problemas	Causas possíveis	Solução
O forno não funciona	O aparelho não está ligado à corrente	Certifique-se de que a fritadeira de ar quente está ligada à corrente
	O aparelho não foi ligado	Toque no ícone POWER ON/OFF para ligar
	A porta não está fechada corretamente	Certificar-se de que a porta está bem fechada
Está a sair vapor da parte superior da porta do forno	Os alimentos que está a cozinhar contêm muita humidade	Isto é normal. A porta é ventilada para libertar o vapor criado pelos alimentos com elevado teor de humidade, como os pães congelados
Está a sair fumo branco do forno	Esta é a primeira vez que está a utilização do forno	Isto é normal na primeira utilização. Sugerimos que coloque o forno à temperatura mais elevada e deixe-o funcionar durante cerca de 20 minutos
	Está a cozinhar alimentos gordurosos	Isto é normal quando se cozinham alimentos gordurosos, é não afecta o processo de cozedura
	A forma, o tabuleiro para migalhas ou os aquecedores ainda contêm resíduos de gordura ou óleo de utilizações anteriores	Assegurar que cada componente é devidamente limpo após cada utilização
Está a sair fumo escuro do forno	Os alimentos estão a queimar	Desligar imediatamente o forno, ser cuidado, ao retirar os alimentos
Os ingredientes cozinhados no forno não são cozinhados corretamente.	Demasiados alimentos no forno de cada vez	Reduzir a quantidade de alimentos durante a cozedura
	Temperatura demasiado baixa ou definição de tempo curto	Definir a temperatura elevada ou um período de tempo mais longo
	Selecionar a função incorrecta	Certifique-se de que cozinha com a função de menu correta
Os alimentos são cozinhados de forma desigual	Os ingredientes são empilhados ou mantidos próximos uns dos outros durante o processo de cozedura	Certifique-se de que os alimentos e os ingredientes estão distribuídos uniformemente
	A posição da assadeira, do cesto para fritar ou da grelha do forno não está ajustada	Os acessórios de cozinha são colocados na posição correta
Os alimentos não ficam estaladiços após a fritura ao ar livre	Ingredientes com elevado teor de humidade	Pulverizar ou pincelar uma pequena quantidade de óleo nos alimentos ajuda-os a ficarem mais estaladiços
O ecrã apresenta o código de erro "E1"	Há um curto-circuito no monitor de temperatura	Retire o cabo de alimentação da tomada eléctrica e contacte o centro de assistência técnica da empresa
O ecrã apresenta o código de erro "E2"	O monitor de temperatura ou o aquecedor não está a funcionar	Retire o cabo de alimentação da tomada de parede, volte a ligar e volte a funcionar e, caso o problema não seja resolvido, contacte o centro de assistência da empresa

1. WICHTIG:

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

2. Symboldefinitionen



- 1- Wichtige Informationen und nützliche Hinweise auf verwenden
- 2- Warnung vor gefährlichen Situationen in Lebensbedingungen und Eigentum
- 3- Warnung vor Brandgefahr
- 4- Warnung vor heißen 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 Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder offenen Flammen auf.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht an scharfen Kanten hängen und halten Sie es von heißen Gegenständen und Flammen fern. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und biegen Sie es nicht.
- Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und die Heizelemente enthält, weder in Wasser, noch spülen Sie es unter dem Wasserhahn aus.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
- Die Verwendung von Zubehör, das vom Gerätehersteller nicht empfohlen oder verkauft wird, kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen von Personen führen.
- Wenn Sie den Stecker aus dem Wandkontakt ziehen möchten, tun Sie dies bitte am Stecker selbst und nicht durch Ziehen am Kabel oder am Gerät.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker ein- oder ausstecken.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen, auf feuchten Böden oder in feuchter Umgebung, es besteht Stromschlaggefahr.
- Stellen Sie während der Verwendung des Geräts sicher, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder gequetscht werden kann.
- Lassen Sie die Motoreinheit, das Kabel oder den Stecker nicht nass werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Gerätes, da diese während des Betriebs sehr heiß werden kann. Verwenden Sie stattdessen den Griff oder die Handschuhe.

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

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

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

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

V. **WICHTIGE WARNUNG**

- Um eine Überlastung des Stromkreises bei Verwendung dieses Produkts zu vermeiden, betreiben Sie kein anderes Produkt mit hoher Leistung im selben Stromkreis.
- Dieses Produkt enthält ein kurzes Netzkabel. Ein Verlängerungskabel wird für die Verwendung mit diesem Produkt nicht empfohlen, aber wenn eines verwendet werden muss:
 - Die gekennzeichnete elektrische Leistung des Kabels muss mindestens so hoch sein wie die des Produkts.
 - Positionieren Sie das Verlängerungskabel so, dass es nicht unbeabsichtigt herausgezogen werden kann.

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

- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an ein anderes Gerät. Lassen Sie von allen Seiten mindestens 10 cm freien Platz, bevor Sie das Gerät aufstellen.
- Nach dem Kochen sollten der Bratkorb und der Innentopf nicht direkt auf die Arbeitsplatte gestellt werden, um ein Verbrennen der Arbeitsplatte zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, um einen Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Decken Sie den Luftenlass 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 Si 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 Ober-

fläch 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.

- Das Mikrowellengerät darf nicht in einem Schrank aufgestellt werden.
- Die Tür oder die Außenfläche kann heiß werden, wenn das Gerät in Betrieb ist.
-  **WARNING:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, sollte die Fritteuse nicht benutzt werden, bis sie von einer kompetenten Person repariert wurde.
- Dieses Gerät muss an eine geerdete Wandsteckdose angeschlossen werden, um jegliche Art von Stromschlag oder Kurzschluss zu vermeiden. Die Wandsteckdose muss ordnungsgemäß installiert und geerdet sein, da die Erdung des Steckers die Gefahr eines Stromschlags verringert.
- Bei der Verwendung von Behältern aus anderen Materialien als Metall oder Glas im Backofen ist äußerste Vorsicht geboten.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, gehen Sie äußerst vorsichtig vor, wenn Sie Zubehöerteile aus dem Fritteusenofen entfernen oder heißes Fett entsorgen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Bewahren Sie nur das vom Hersteller empfohlene ofenfeste Zubehör in diesem Fritteusenofen auf.
- Lagern oder verwenden Sie keine der folgenden Materialien im Frittierofen: Papier, Pappe, Kunststoff und ähnliche Produkte.
- Decken Sie das Krümfach oder einen anderen Teil des Ofens nicht mit Alufolie ab. Dies führt zu einer Überhitzung des Ofens.
- Große Lebensmittel, Behälter aus Alufolie oder Utensilien dürfen nicht in den Frittierofen gestellt werden, da sie eine Brand- oder Stromschlaggefahr darstellen können.
- Reinigen Sie nicht mit Scheuerschwämmen aus Metall. Die Teile können das Pad zerbrechen und elektrische Teile berühren, was die Gefahr eines Stromschlags birgt.
- Das Gerät wurde mit einem Stecker mit Schutzleiteranschluss geliefert. Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose in Ihrer Wohnung ordnungsgemäß mit der Erde verbunden ist.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

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

4. TECHNISCHE DATEN

Spannung	Frequenz	Strom	Kapazität
AC 220-240V	50-60 Hz	1800W	30L

Dieses Produkt entspricht der EU-Verordnung 2023/826 gemäß der Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung.

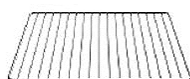
Stromverbrauch im Aus-Zustand: <0,50W

Stromverbrauch im Standby-Modus: N/A

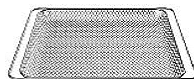
Zeit, nach der das Produkt in den Aus-Zustand wechselt: <20 min

5. HAUPTBESTANDTEILE UNSERER HEISSLUFTFRITTEUSE

1. Bedienfeld
2. Türklinke
3. Menü-Knopf
4. Doppelte Glastür



Oven Rack



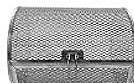
Air Fryer Basket



Baking Pan



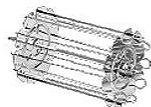
Crumb Tray



Rolling Cage



Rotisserie Fork



Rotisserie Skewer



Pizza Stone (30cm)



Remover Handle

- I. Backofengestell
- II. Frittierkorb
- III. Backform
- IV. Krümeltablett
- V. Rollbarer
- VI. Rotisserie-Gabel
- VII. Rotisserie-Spieß
- VIII. Pizzastein (30cm)
- IX. Ausziehgriff

OVEN-RACK: Hauptsächlich für Fleisch, Brot, Pizza usw. zu verwenden.
LUFTFRIERKORB: Verwenden Sie den Luftfrierkorb in Verbindung mit der Luftfritierfunktion, um Ihre Garergebnisse zu optimieren. Hauptsächlich für Pommes frites, Hähnchenflügel, Zwiebeln usw. zu verwenden. Er kann auch als Trocknungskorb verwendet werden.
BAKING PAN: Hauptsächlich verwendet für Kekse, Kuchen, Truthahn usw. Sie kann auch das Bratfett von Lebensmitteln oder Öl beim Frittieren auffangen.

FEATURES

Da diese Fritteuse mit der neuen 360° HOT AIR CIRCULATION Technologie arbeitet, bietet Ihnen dieses Gerät mehr köstliche und gesündere Gerichte.

TÜRSENSOR

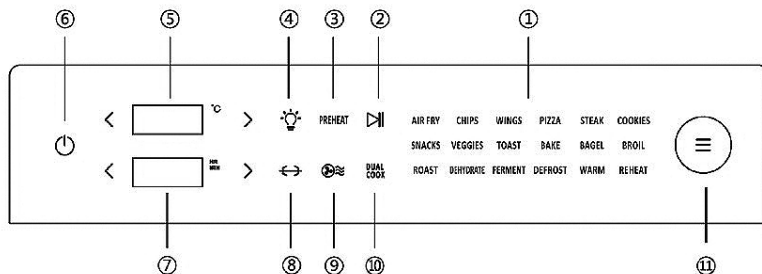
Diese Fritteuse verfügt über einen Türsensor, der beim Öffnen der Tür während des Garvorgangs den Garvorgang sofort stoppt und die Garraumbeleuchtung einschaltet. Auf dem Bedienfeld wird dieses Symbol  angezeigt. Wenn die Tür geschlossen wird, schaltet sich das Licht aus und der Garvorgang wird fortgesetzt. Achten Sie also bitte darauf, dass die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen bleibt.

HOHLRAUMWAND AUS EDELSTAHL

Dieser Fritteusenofen ist mit einer Innenwand aus Edelstahl ausgestattet. Das verleiht ihm nicht nur ein stilvolles Aussehen, sondern auch:

- a. Erhöhte Korrosionsbeständigkeit
- b. Verbessert die Verschleißfestigkeit
- c. Einfache und problemlose Reinigung durch die glatte Oberfläche aus rostfreiem Stahl
- d. Zeigt eine hohe Beständigkeit gegen hohe Ofentemperaturen.

LED-BEDIENFELD



1. ÜBERSICHT ÜBER DIE FUNKTIONEN DER LUFTFRITTEUSE

PRESET	DEFAULT TEMPERATUR	DEFAULT ZEIT (Min.)	TEMP BEREICH	ZEITRAUM
LUFTTROCKNUNG (Frittiertes Essen)	200°C	10	90-230°C	Bis zu 2
CHIPS (Pommes Frites)	230°C	18	90-230°C	Bis zu 2
WINGS	230°C	18	90-230°C	Bis zu 2
PIZZA	230°C	11	90-230°C	Bis zu 2
STEAK	230°C	7	90-230°C	Bis zu 2
COOKIES	180°C	15	90-230°C	Bis zu 2
SNACKS	200°C	18	90-230°C	Bis zu 2
VEGGIES	230°C	15	90-230°C	Bis zu 2
TOAST	-	-	1-7	1-7 Min.
BAKE	175°C	25	90-230°C	Bis zu 2
BAGEL	230°C	13	90-230°C	Bis zu 2
BROIL	230°C	10	90-230°C	Bis zu 2
RÖSTEN	200°C	30	90-230°C	Bis zu 2

DEHYDRATE	60°C	300	30-80°C	1-12
FERMENT	34°C	45	30-40°C	Bis zu 8
DEFROST	50°C	20	30-80°C	Bis zu 2
WIEDERAUFWÄRMEN	95°C	5	90-230°C	Bis zu 2
WARM	50°C	240	30-120°C	Bis zu 8

Die oben genannten Standarddaten dienen nur als Referenz, der Benutzer kann die gewünschte Temperatur und Zeit nach Bedarf anpassen.

2.  **START/ PAUSE** Symbol "START /PAUSE", um das Garprogramm zu starten oder zu stoppen.

3. **PREHEAT VORHEIZEN** Nachdem Sie ein vordefiniertes Menü ausgewählt oder die Temperatur nach Bedarf eingestellt haben, berühren Sie das Symbol "VORHEIZEN", um die Fritteuse vorzuheizen. (Es ist nicht notwendig, das Symbol "START / PAUSE" zu berühren, um das Vorheizprogramm zu starten. Nach dem Vorheizen ertönt ein 5-maliger Signalton und auf dem Display erscheint die Meldung "Lebensmittel hinzufügen").

4.  **LICHT-IKON** Mit dem Symbol "LIGHT" schalten Sie die Backofenbeleuchtung ein/aus. (Nach manueller Auswahl schaltet es sich nach 5 Minuten automatisch aus.

5.  **SYMBOL FÜR DIE TEMPERATURANZEIGE** Das "<"-Symbol dient zum Verringern und das ">"-Symbol zum Erhöhen der Temperatur je nach Bedarf. Um die Einstellung schnell zu ändern, halten Sie die Taste gedrückt, so dass sich die Temperatur so lange ändert, bis Sie die gewünschte Temperatur erreicht haben.

6.  **POWER BUTTON** Dieses Symbol dient zum Ein- und Ausschalten der Heißluftfritteuse

7.  **SYMBOL FÜR DIE ZEITANZEIGE** Das "<"-Symbol dient zum Verringern und das ">"-Symbol zum Erhöhen der Zeit je nach Bedarf. Um die Einstellung schnell zu ändern, halten Sie die Taste gedrückt, so dass sich die Zeit so lange ändert, bis Sie die gewünschte Zeitdauer erreicht haben.

8.  **ROTISSERIE-FUNKTION** Dieses Symbol leuchtet, wenn sich das Gerät im Rotisserie-Modus befindet

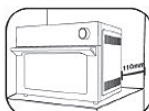
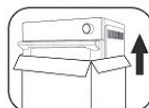
9.  **E ODER KONVOKATION** Dieses Symbol zeigt an, ob der Konvektionsmodus ein- oder ausgeschaltet ist; wenn das Symbol zu blinken beginnt, ist der Konvektionsmodus eingeschaltet, andernfalls ist er ausgeschaltet.

10. **DUAL COOK** Die fortschrittliche Dual-Cook-Technologie ermöglicht es Ihnen, Ihre Fritteuse so zu programmieren, dass sie den Garvorgang mit zwei voreingestellten Garvorgängen auf einmal startet. Um den dualen Garvorgang zu starten, drücken Sie auf das Symbol für den dualen Garvorgang und dann auf den einzelnen Garvorgang und sofort auf den zweiten Garvorgang. Drücken Sie dann auf das Power-Symbol, um die Fritteuse den Rest erledigen zu lassen. Wenn Sie zum Beispiel ein Gericht backen möchten, drücken Sie das Gärsymbol und wählen Sie die Option Backen aus dem Menü. Vergessen Sie es einfach, Ihre Fritteuse macht beides zusammen. Wenn der Gärungsprozess beendet ist, beginnt der Backvorgang automatisch und ohne Hektik und Mühe.

11.  **MENU** Mit Hilfe dieser Taste können Sie durch Drehen des Menüknopfes ein beliebiges vordefiniertes Kochmenü auswählen. Um das Menü auszuwählen, drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn und die Menüoptionen beginnen zu blinken. Sie können den Knopf so lange drehen, bis das gewünschte Menü blinkt, und es dann auswählen.

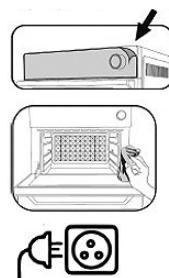
VOR DER BENUTZUNG IHRES AIRFRYER-OFENS

- Entfernen Sie alle Verpackungen rund um und im Inneren des Backofens.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und hitzebeständige Oberfläche, entfernt von Gegenständen, die durch die Hitze beschädigt werden können. Halten Sie einen Mindestabstand von 110 mm zwischen dem Elektrogerät und der Wand ein.
- Entfernen Sie die Schutzfolie von der Bildschirmoberfläche. (Die Folie können Sie abreißen oder belassen.)
- Waschen Sie das gesamte Zubehör und reinigen Sie den Backofenraum mit einem feuchten und trockenen Tuch. Später können Sie das gesamte Zubehör



wieder in den Backofen einsetzen.

5. Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen, dass die Spannung des Geräts mit der Spannung der Steckdose übereinstimmt.
6. Vor dem ersten Gebrauch muss der Ofen mindestens 18 Minuten lang bei 230 °C betrieben werden, um ihn zu sterilisieren und den Anfangsgeruch zu beseitigen, da es normal ist, dass die Fritteuse aufgrund der Schutzfolie des Ofens eine Art Geruch oder Rauch abgibt.



WIE SIE IHRE HEISSLUFTFRITTEUSE BEDIENEN

1. Stecken Sie das Gerät in die Steckdose und drücken Sie das Einschalt-Symbol, um die Fritteuse einzuschalten. Der Bildschirm leuchtet auf und das Symbol "AIR FRY" beginnt zu blinken.



2. Drehen Sie den Menüknopf, um das gewünschte Menü auszuwählen. Nachdem Sie es ausgewählt haben, zeigt der Bildschirm die Standardtemperatur und -zeit des Menüs an. Wenn Sie Zeit und Temperatur ändern möchten, können Sie dies über das Zeit- und Temperatursymbol tun und dann das ausgewählte Menüsymbol drücken, um den Garvorgang zu starten.

Hinweis: Die Temperatur für die Toastfunktion kann möglicherweise nicht eingestellt werden. Ändern Sie daher die Zeitdauer von Stufe 1 bis Stufe 7 der Toastfunktion.



3. Berühren Sie das Symbol "VORHEIZEN", um den Ofen der Fritteuse vorzuheizen. Wenn die Innentemperatur eine bestimmte Temperatur erreicht hat und der Backofen vorgeheizt ist, erscheint auf dem Bildschirm das Zeichen "ESSEN HINZUFÜGEN"; geben Sie die Lebensmittel in den Backofen und schließen Sie die Tür.

Hinweis: Für die Programme Toast, Dehydrieren, Gären, Auftauen, Aufwärmen und Warmhalten ist kein Vorheizen erforderlich.

Position1: DEHYDRATE	Position2: TOAST DEHYDRATE
Position3: TOAST DEHYDRATE BAKE VEGGIES PIZZA	Position2: CHIPS WINGS
Position4: ROAST	Position5: Rotisserie
Accessories Oven Rack Air Fryer Basket Baking Pan Rotisserie	

4. **ZUBEHÖR-POSITION:** Später können Sie die Einschubposition zum Garen der gewünschten Menüfunktion wählen, da die Einschubposition für jede einzelne Menüfunktion unterschiedlich ist.
Hinweis: Beim Frittieren oder Garen von fetthaltigen Speisen den Frittierkorb oder den Backofenrost auf seine Position stellen und die Backform in den Schlitz darunter stellen, um zu verhindern, dass das Öl in den Edelstahlraum tropft.
Nachdem Sie die Zubehörposition ausgewählt haben, schieben Sie das Gargut in den Ofen und schließen die Tür. Es gibt 4 Rillenpositionen, wählen Sie die passende Position zum Garen der Speisen.

Hinweis: Wenn Sie den Drehspeiß verwenden müssen, fixieren Sie die Lebensmittel und schieben Sie sie in den Ofen der Fritteuse.



5. **START/ PAUSE** Wenn Sie die Vorheizfunktion von Schritt 3 überspringen möchten, drücken Sie das Symbol START/ PAUSE, um sofort mit dem Garen zu beginnen. Auf dem Display wird der Countdown des Timers angezeigt, und nach Beendigung des Garvorgangs ertönt ein 5-maliger Signalton, auf dem Display wird "END" angezeigt und alle Menüsymbole leuchten auf.
Hinweis: Um den Drehspeiß zu verwenden, berühren Sie das Drehspeiß-Symbol, nachdem Sie das Start/Pause-Symbol gedrückt haben.
Hinweis: Auf dem Display wird weiterhin "END" angezeigt, bis eines der Menüsymbole gedrückt wird. Nach Beendigung des Garvorgangs läuft das Gebläse noch etwa 4 Minuten lang weiter, um das Gerät abzukühlen.

DUALE KOCHFUNKTION



1.  Stecken Sie das Gerät in die Steckdose und drücken Sie dann das Einschalt-Symbol, um die Fritteuse einzuschalten. Der Bildschirm leuchtet auf und das Symbol "AIR FRY" beginnt zu blinken.
2. **DUAL COOK** Berühren Sie das Symbol "DUAL COOK", die Symbole für die fünf Programme AIR FRY/ BAKE/ BROIL/ ROAST/ WARM leuchten gleichzeitig auf, drehen Sie den Menüknopf, um das erste gewünschte Programm auszuwählen, z.B. "Berühren Sie das Temperatursymbol, um die gewünschte Temperatur einzustellen und berühren Sie das Zeitsymbol, um die gewünschte Zeit einzustellen, berühren Sie schließlich das Menüsymbol, um das erste ausgewählte Programm "AIR FRY" zu bestätigen, die restlichen 4 Symbole leuchten weiter, wiederholen Sie den gleichen Vorgang, um das zweite Garprogramm auszuwählen.
Hinweis: Um die Funktion DUAL COOK abzubrechen, berühren Sie einfach das Symbol START/ PAUSE und dann das Symbol DUAL COOK, um zum allgemeinen Menü zurückzukehren.



3. Berühren Sie das Symbol "VORHEIZEN", um den Ofen der Fritteuse vorzuheizen. Wenn die Innentemperatur eine bestimmte Temperatur erreicht hat und der Backofen vorgeheizt ist, erscheint auf dem Bildschirm das Zeichen "ESSEN HINZUFÜGEN"; geben Sie die Lebensmittel in den Backofen und schließen Sie die Tür.
4. **ACCESSORIES POSITION** Legen Sie das Gargut nach Auswahl der Zubehörposition auf das ausgewählte Zubehör und schließen Sie die Tür. Es gibt 4 Rillenpositionen, wählen Sie die passende zum Garen der Speisen.



5. **START/ PAUSE** Wenn Sie die Vorheizfunktion von Schritt 3 überspringen möchten, drücken Sie das Symbol START/ PAUSE, um den Garvorgang zu starten. Auf dem Display wird der Countdown des Timers angezeigt, und nach Beendigung des Garvorgangs ertönt ein 5-maliger Signalton, auf dem Display wird "END" angezeigt und alle Menüsymbole leuchten auf.

Hinweis: Um den Drehspeiß zu verwenden, berühren Sie das Drehspeiß-Symbol, nachdem Sie das Start/Pause-Symbol gedrückt haben.

Hinweis: Auf dem Display wird weiterhin "END" angezeigt, bis eines der Menüsymbole gedrückt wird. Nach Beendigung des Garvorgangs läuft das Gebläse noch etwa 4 Minuten lang weiter, um das Gerät abzukühlen.

SCHNELLREFERENZTABELLE DER KOCHFUNKTIONEN

Funktio	Vorheize	Vorgeschlagen Menge der	Vorgeschlagen Zubehö	Posição de rack Vorgeschlagen Rack-Position
LUFTTROCKNUNG	YES	Basierend auf den aus- gewählten Lebensmitteln	Fritteuse	2
CHIPS	YES	550g	Fritteuse	2
WINGS	YES	1038g (28PCS)	Fritteuse	2
PIZZA	YES	13"	Backform oder Bac- kofenrost	3
STEAK	YES	190g	Backform oder Bac- kofenrost	2
COOKIES	YES	Je nach ausgewähltem Lebensmittel	Backform	2
SNACKS	YES		Backform oder Bac- kofenrost	3
VEGGIES	YES		Backform oder Frit- tierkorb	3
TOAST	NO	6 Stück	OVEN RACK	2 oder 3
BAKE	YES	Je nach ausgewähltem Lebensmittel	Backform oder Bac- kofenrost	3
BAGEL	YES		Backform oder Frit- teusenkorb	2
BROIL	YES		Backform oder Bac- kofenrost	2
RÖSTEN	YES		Auflaufform oder Rotisserie-Gabel	4 oder Rotisserie
DEHYDRATE	NO		AIR FRY BASKET	1/2/3
FERMENT	NO		Backform	3
DEFROST	NO		Backform	2
WIEDERAUFWÄRMEN	NO		Backofengestell	3
WARM	NO		Backform	2

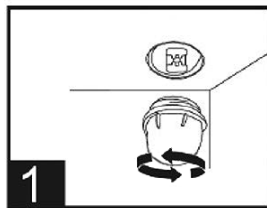
SCHNELLREFERENZTABELLE DER DUALEN KOCHFUNKTION

FUNKTION 1	FUNKTION 2	VORHEIZEN	Empfohlene Menge an	Vorgeschlagenes	Vorgeschlagene Rack-Position
LUFTTROCK- NUNG	WARM	YES	Je nach ausgewähltem Lebensmittel		2
BAKE	BROIL	YES	Je nach ausgewähltem Lebensmittel	Backform oder Bac- kofengestell	3
LUFTTROCK- NUNG	WARM	YES	Je nach ausgewähltem Lebensmittel	Backform oder Rotisserie-Gabel	4 oder Rotisserie-Ga- belstellung
RÖSTEN	LUFTTROC- KNUNG	YES	Je nach ausgewähltem Lebensmittel	Backform oder Rotisserie-Gabel	4 oder Rotisserie-Ga- belstellung
LUFTTROCK- NUNG	BROIL	YES	Je nach ausgewähltem Lebensmittel	Frittierkorb oder Backofengestell	2 oder 3

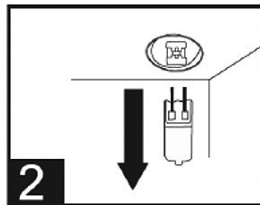
WIE MAN EINE GLÜHBIRNE AUSWECHSELT

ACHTUNG: Ziehen Sie den Stecker des AIR FRYER OVEN aus der Steckdose und lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie die Backofenlampe wieder einsetzen.

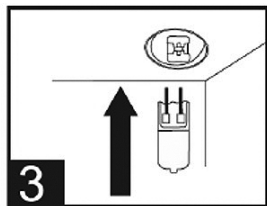
Spezifikation: 25-W-Halogenbirne.



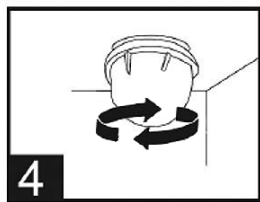
1. Drehen Sie die Lichtabdeckung gegen den Uhrzeigersinn, um sie abzunehmen.



2. Entfernen Sie die gesicherte Glühbirne, indem Sie sie nach außen ziehen.



3. Setzen Sie die neue Glühbirne ein.

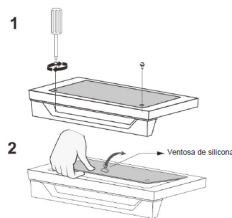


4. Drehen Sie die Lichtabdeckung im Uhrzeigersinn, um sie festzuziehen.

DEMONTAGE DER INNEREN GLASTÜR ZUR REINIGUNG

Achtung: Achten Sie darauf, dass die Glastür vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie zerlegen.

1. Mit einem Schraubenzieher können die Schrauben gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden, um das innere Glas zu Reinigungszwecken zu entfernen.
2. Der Benutzer kann den mitgelieferten Silikon-Saugnapf verwenden, um das Glas anzuziehen und es dann mit den Händen herauszunehmen.
3. Nachdem Sie das Glas gereinigt und getrocknet haben, setzen Sie es wieder ein und ziehen Sie die Schrauben fest.



6. REINIGUNG UND LAGERUNG

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie den Backofen und alle Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie ihn zerlegen und reinigen.

REINIGUNG VON AUSSENKÖRPER UND TÜR

- Wischen Sie den Außenkörper mit einem weichen, feuchten Schwamm ab. Ein nicht scheuernder Flüssigreiniger oder eine milde Sprühlösung kann verwendet werden, um die Bildung von Flecken zu vermeiden.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glastür einen Glasreiniger oder ein mildes Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm oder einen weichen Scheuerschwamm aus Kunststoff. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme aus Metall, da diese Kratzer auf der Oberfläche des Backofens hinterlassen würden.
- Wischen Sie den LED-Bildschirm mit einem weichen oder feuchten Tuch ab. Tragen Sie den Reiniger auf das Tuch auf, nicht direkt auf die LED. Reinigen Sie den LED-Bildschirm mit einem trockenen Tuch und verwenden Sie keine Scheuermittel, da diese Kratzer auf der LED-Oberfläche hinterlassen können.
- **Warnung:** Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten.

REINIGUNG DES INNENRAUMS

- Wischen Sie die Wände mit einem weichen, feuchten Schwamm ab, um Spritzer zu entfernen, die beim Kochen entstehen können. Tragen Sie den Reiniger auf den Schwamm auf und reinigen Sie ihn dann, tragen Sie ihn nicht direkt auf das Innere des Hohlraums auf.
- **Warnung:** Gehen Sie bei der Reinigung der Heizelemente äußerst vorsichtig vor. Lassen Sie den Ofen vollständig abkühlen und reiben Sie dann vorsichtig mit einem weichen, feuchten Schwamm oder Tuch über die Länge des Heizelements. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel. Lassen Sie alle Oberflächen gründlich trocknen, bevor Sie den Netzstecker in

die Steckdose stecken und den Backofen einschalten.

REINIGUNGSHINWEISE FÜR HOHLRAUMWÄNDE

Nach dem Garen fettiger Speisen entstehen Flecken auf der Rückseite und den Seitenwänden des Ofens. Bitte reinigen Sie sie rechtzeitig, um übermäßige Ansammlungen zu vermeiden.

1. Wir empfehlen, die Wände vor dem ersten Gebrauch mit etwas Speiseöl, z. B. Oliven- oder Sonnenblumenöl, einzufetten, sie etwa 24 Stunden lang mit dem Öl einwirken zu lassen, den Überschuss mit Küchenpapier zu entfernen, und schon können Sie sie benutzen.
2. Es stimmt, dass es sich an Stellen, an denen es mit heißem Öl oder Lebensmitteln in Berührung gekommen ist, mit der Zeit verfärbt, aber das beeinträchtigt seine Leistung nicht. Es ist nicht nötig, diese "Flecken" mit Gewalt zu entfernen, sondern es genügt, die Essensreste oder das überschüssige Öl zu entfernen. Aber Vorsicht! Es sollte sich um dunkle Flecken handeln, nicht um Rost. Farbunterschiede an den Wänden dürfen den Betrieb nicht beeinträchtigen. Und es ist ratsam, die Ölauffangschale mit Alufolie oder Küchenpapier auszulegen, da diese am meisten mit Öl oder Speiseresten in Berührung kommen.
3. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen und reinigen Sie es mit einem weichen, mit Seifenwasser (etwas Spülmittel) befeuchteten Tuch oder einfach mit Küchenpapier. Es ist wichtig, keine aggressiveren Reinigungsmittel zu verwenden, und es ist sehr wichtig, es nicht geschlossen zu lassen, wenn es innen nicht trocken ist.

OBERES UND UNTERES HEIZELEMENT

Diese Fritteuse verfügt über ein oberes und ein unteres Heizelement, die durch eine gleichmäßige Wärmeverteilung für perfekt gegartes Essen sorgen und so ein besseres Kocherlebnis ermöglichen.

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass sich die oberen Heizelemente im Betriebszustand befinden sollten. Die rote Farbe der oberen Heizungsrohre ist relativ weniger auffällig als die der unteren.

Unterschiedliche Funktionen haben unterschiedliche Heizrohre in Betrieb.

Die unteren Rohre sind heißer (röter), weil die Heizrohre des oberen und des unteren Teils unterschiedliche Leistungsstufen haben (400 W/jedes untere Heizrohr, 225 W/jedes obere) und das obere Heizrohr näher am Kühlgebläse liegt. Deshalb sieht die untere Heizröhre sehr rot aus, während die obere nicht rot zu werden scheint, wenn der Ofen in Betrieb ist, aber das hat keinen Einfluss auf die tatsächliche Nutzung des Ofens.

Das Design mit 4 Heizröhren oben liefert 900 W Leistung, und 2 unten liefern 800 W Leistung. Wenn die Leistung auf beiden Seiten gleich ist, können die Speisen gleichmäßiger gegart werden.

Um zu überprüfen, ob die oberen Heizrohre des Backofens ordnungsgemäß funktionieren, empfiehlt es sich, eines der drei Programme "WARM" oder "ENTFEUCHTEN" oder "GAREN" auszuführen (bei diesen drei Programmen funktionieren nur zwei obere Heizrohre).

REINIGUNG DES KRÜMELFACHS

- Nehmen Sie die Krümelschublade nach jedem Gebrauch heraus und entsorgen Sie die Krümel. Wischen Sie das Tablett mit einem weichen, feuchten Schwamm ab. Sie können einen nicht scheuernden Flüssigreiniger oder eine milde Sprühlösung verwenden, um ein Festsetzen der Flecken zu vermeiden. Tragen Sie den Reiniger auf den Schwamm auf, nicht direkt auf das Tablett, und wischen Sie es anschließend gründlich trocken.
- Um das eingebrante Fett zu entfernen, weichen Sie das Tablett in warmem Seifenwasser ein und waschen Sie es dann mit einem weichen Schwamm oder einem weichen Scheuerschwamm aus Kunststoff. Spülen Sie es ab und trocknen Sie es gründlich.
- Setzen Sie das Krümel Fach nach der Reinigung und vor dem Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose und dem Einschalten des Backofens immer wieder in den Backofen ein.

REINIGUNG DES BACKOFENGESTELLS, DES BACKBLECHS, DES FRITTIERKORBS UND DES GRIFFS

- Waschen Sie das gesamte Zubehör in warmer Seifenlauge mit einem weichen Schwamm oder einem weichen Kunststoffschwamm. Spülen Sie es ab und trocknen Sie es gründlich. Verwenden Sie zum Reinigen des Zubehörs keine Scheuermittel, Metallschwämme oder Metallgegenstände, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Um die Lebensdauer Ihres Zubehörs zu verlängern, wird eine Reinigung in der Spülmaschine nicht empfohlen.

LAGERUNG

- Vergewissern Sie sich, dass der Ofen und alle Zubehörteile sauber und trocken sind.
- Vergewissern Sie sich, dass die Tür geschlossen ist.
- Lagern Sie das Gerät aufrecht, waagrecht und auf den Standbeinen stehend. Lagern Sie das Gerät nicht, wenn es nass oder heiß ist. Nicht in heißer oder feuchter Umgebung lagern.

7. FEHLERSUCHE

Mögliche Probleme	Mögliche Ursachen	Lösung
Der Ofen funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingesteckt	Vergewissern Sie sich, dass die Heißluftfritteuse eingesteckt ist.
	Das Gerät ist nicht eingeschaltet worden	Berühren Sie das Symbol POWER ON/OFF, um das Gerät einzuschalten.
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen	Vergewissern Sie sich, dass die Tür gut geschlossen ist.
Dampf tritt oben aus der Backofentür aus	Die Lebensmittel, die Sie kochen, enthalten viel Feuchtigkeit	Das ist normal. Die Tür ist belüftet, um den Dampf abzulassen, der durch Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, wie z. B. Tiefkühlbrot, entsteht.
Weißer Rauch kommt aus dem Ofen	Dies ist das erste Mal, dass Sie Verwendung des Backofens	Dies ist bei der ersten Verwendung normal. Wir empfehlen Ihnen, den Ofen auf die höchste Temperatur einzustellen und ihn ungefähr 20 Minuten lang laufen zu lassen.
	Sie kochen fettiges Essen	Dies ist normal, wenn fettige Speisen gekocht werden, es beeinträchtigt den Kochvorgang nicht
	Die Backform, das Krümeblech oder der Heizkörper enthält noch Fett- oder Ölrückstände vom vorherigen Gebrauch	Stellen Sie sicher, dass jede Komponente nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß gereinigt wird.
Es kommt dunkler Rauch aus dem Ofen	Das Essen brennt an	Schalten Sie den Backofen sofort aus, be vorsicht, wenn Sie die Lebensmittel entfernen
Die im Ofen zubereiteten Zutaten werden nicht richtig gegart.	Zu viele Lebensmittel auf einmal im Ofen	Reduzieren Sie die Lebensmittelmenge beim Kochen
	Zu niedrige Temperatur oder zu kurze Zeiteinstellung	Stellen Sie die hohe Temperatur oder eine längere Zeitspanne ein
	Wählen Sie die falsche Funktion	Stellen Sie sicher, dass Sie mit der richtigen Menüfunktion kochen
Lebensmittel werden ungleichmäßig gegart	Die Zutaten werden während des Kochvorgangs gestapelt oder nahe beieinander gehalten.	Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel und Zutaten gleichmäßig verteilt sind.
	Die Position der Backform, des Frittierkorbs oder des Ofenrosts ist nicht eingestellt	Das Kochgeschirr wird in die richtige Position gebracht
Lebensmittel sind nach dem Frittieren an der Luft nicht knusprig	Zutaten mit hohem Feuchtigkeitsgehalt	Das Besprühen oder Einpinseln von Lebensmitteln mit einer kleinen Menge Öl hilft ihnen, besonders knusprig zu werden.
Display zeigt Fehlercode "E1" an	Es gibt einen Kurzschluss im Temperaturwächter	Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum des Unternehmens.
Display zeigt Fehlercode "E2" an	Der Temperaturwächter oder das Heizgerät ist nicht funktionsfähig	Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, schließen Sie es wieder an und nehmen Sie es erneut in Betrieb. Wenn das Problem nicht behoben werden kann, wenden Sie sich an den Kundendienst des Unternehmens.

1. **IMPORTANTE:**

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

2. Definizioni dei simboli



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

3. Istruzioni di sicurezza per l'utente

I. **Precauzioni generali durante l'uso di apparecchiature elettriche**

- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto.
- Posiziona sempre l'apparecchio su una superficie piana e regolare.
- Questo prodotto è destinato all'uso al coperto, non industriale, non commerciale ed esclusivamente domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o per altri scopi. L'uso o gestione impropri possono causare problemi all'apparecchio e lesioni all'utente.
- L'apparecchio deve essere utilizzato solo per gli scopi previsti. Si declina ogni responsabilità per danni derivanti da un uso o gestione errati.
- Prima di collegare l'apparecchio verifica che la tensione indicata sulla targhetta dei dati sia compatibile con la tensione di rete disponibile.
- Stacca sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso.
- È necessaria una stretta supervisione quando l'apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini.
- Prima di pulire o riporre l'apparecchio, staccane sempre la spina e

lascialo raffreddare.

- Anche dopo essere stato spento, l'apparecchio non è completamente scollegato dalla rete elettrica. Per scollegarlo completamente devi staccare la spina dalla presa di corrente.
- Questo apparecchio non è adatto ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili, come:
 - Cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Agriturismo e uso da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - "Bed and Breakfast" e simili esercizi;
 - Ristorazione e simili esercizi non al dettaglio.
- Evita di versare liquidi sul connettore.

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

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

guanti.

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

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

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

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

V. **AVVISO IMPORTANTE**

- Per evitare sovraccarichi elettrici, non usare altri prodotto ad alta potenza sullo stesso circuito elettrico al quale è collegato questo apparecchio.

- Questo apparecchio include un cavo di alimentazione corto. Si sconsiglia l'uso di una prolunga, ma se è necessario utilizzarne una:
- La potenza elettrica nominale del cavo deve essere almeno pari a quella del prodotto.
- Stendi la prolunga in modo che non passi dove può costituire un rischio di inciampo o essere accidentalmente tirata.

VI. Istruzioni da seguire quando si utilizza il dispositivo

- 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.

- forno a microonde non deve essere collocato all'interno di un mobile.
- Lo sportello o la superficie esterna possono diventare caldi quando l'apparecchio è in funzione.
-  **AVVERTENZA:** se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, la friggitrice non deve essere utilizzata finché non è stata riparata da una persona competente.
- Questo apparecchio deve essere collegato a una presa a muro con messa a terra per evitare qualsiasi tipo di scossa o cortocircuito. La presa a muro deve essere installata correttamente e dotata di messa a terra, in quanto la messa a terra della spina riduce il rischio di scosse elettriche.
- È necessario usare la massima cautela quando si utilizzano nel forno contenitori di materiali diversi dal metallo o dal vetro.
- Per evitare ustioni, prestare la massima attenzione quando si rimuovono gli accessori dal forno della friggitrice ad aria o si smaltisce il grasso caldo.
- Scollegare sempre l'unità quando non viene utilizzata. Non riporre in questo forno friggitrice materiali diversi dagli accessori a prova di forno raccomandati dal produttore.
- Non conservare o utilizzare nella friggitrice i seguenti materiali: carta, cartone, plastica e prodotti simili.
- Non coprire il vassoio raccoglibriciole o qualsiasi parte del forno con fogli di alluminio. In questo modo il forno si surriscalda.
- Nel forno della friggitrice non devono essere inseriti alimenti di grandi dimensioni, contenitori di alluminio o utensili, in quanto possono costituire un rischio di incendio o di scossa elettrica.
- Non pulire con pagliette metalliche. I pezzi possono rompere il tappone e toccare parti elettriche, con conseguente rischio di scosse elettriche.
- L'apparecchio è stato fornito con una spina con collegamento a terra di protezione. Assicurarsi che la presa elettrica di casa sia correttamente collegata a terra.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

4. SPECIFICHE TECNICHE

Tensione	Frequenza	Potenza	Capacità
AC 220-240V	50-60 Hz	1800W	30L

Questo prodotto è conforme al regolamento UE 2023/826 ai sensi della direttiva 2009/125/CE sui requisiti di progettazione ecocompatibile.

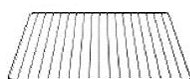
Consumo energetico in modalità spento: <0,50W

Consumo energetico in modalità standby: N/A

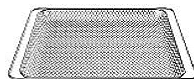
Tempo dopo il quale il prodotto entra in modalità spento: <20 min

5. COMPONENTI PRINCIPALI DELLA NOSTRA FRIGGITRICE AD ARIA

1. Pannello di controllo
2. Maniglia della porta
3. Manopola del menu
4. Porta a doppio vetro



Oven Rack



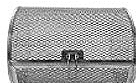
Air Fryer Basket



Baking Pan



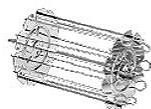
Crumb Tray



Rolling Cage



Rotisserie Fork



Rotisserie Skewer



Pizza Stone (30cm)



Remover Handle

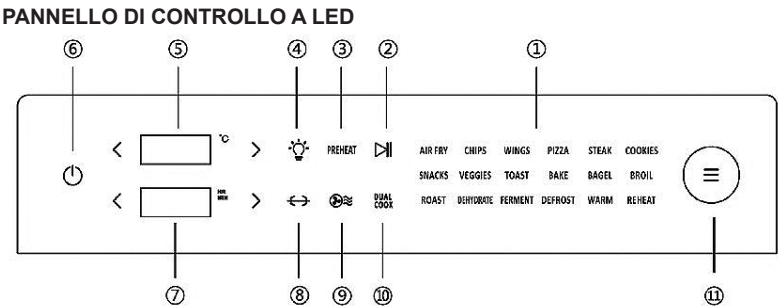
- I. Cremagliera del forno
- II. Cestello per friggitrice ad aria
- III. Teglia da forno
- IV. Vassoio per briciole
- V. rotante
- VI. Forchetta da rosticceria
- VII. Spiedo da rosticceria
- VIII. Pietra per pizza (30 cm)
- IX. Maniglia dell'estrattore

GRIGLIA DEL FORNO: Utilizzata principalmente per carne, pane, pizza, ecc.
CESTONE PER LA FRIGGITURA AD ARIA: utilizzare il cestello per la friggitrice ad aria in combinazione con la funzione Air Fry per ottimizzare i risultati di cottura. Si usa principalmente per patatine fritte, ali di pollo, cipolle ecc. Può essere utilizzato anche come cestello per la disidratazione.
Teglia da forno: utilizzata principalmente per biscotti, torte, tacchini, ecc. Può anche contenere i residui del cibo o l'olio quando si frigge all'aria.

CARATTERISTICHE
Poiché questo forno friggitrice funziona con la nuova tecnologia di CIRCOLAZIONE DELL'ARIA CALDA a 360°, questo apparecchio offre una cucina più deliziosa e più sana.

SENSORE PORTA
Questo forno Air Fryer è dotato di una funzione di sensore della porta, in base alla quale quando la porta si apre durante il processo di cottura, il processo di cottura si arresta immediatamente e la luce della cavità si accende. Il pannello inizia a visualizzare il simbolo [] e quando lo sportello si chiude, la luce si spegne e la cottura riprende. Assicurarsi quindi di tenere la porta del forno chiusa durante la cottura..

PARETE INTERCAPEDINE IN ACCIAIO INOX
Questo forno friggitrice è dotato di una parete interna della cavità in acciaio inox. Che non solo conferiscono un aspetto elegante, ma anche:
a. Maggiore resistenza alla corrosione
b. Migliora la resistenza all'usura
c. La superficie liscia dell'acciaio inossidabile rende la pulizia facile e senza problemi.
d. Mostra un'elevata resistenza alle alte temperature del forno.



1. PANORAMICA DELLE FUNZIONI DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

PRESET	DEFAULT TEMPERATURA	DEFAULT TEMPO (Min.)	TEMP GAMMA	TEMPO
ARIA FRITTA (Cibo fritto)	200°C	10	90-230°C	Fino a 2
CHIPS (Patate fritte)	230°C	18	90-230°C	Fino a 2
ALI	230°C	18	90-230°C	Fino a 2
PIZZA	230°C	11	90-230°C	Fino a 2
BISTECCA	230°C	7	90-230°C	Fino a 2
COCCOLE	180°C	15	90-230°C	Fino a 2
MERENDINE	200°C	18	90-230°C	Fino a 2
ORTAGGI	230°C	15	90-230°C	Fino a 2
TOSTO	-	-	1-7	1-7 Min.
BISCOTTO	175°C	25	90-230°C	Fino a 2
BAGEL	230°C	13	90-230°C	Fino a 2
BROIL	230°C	10	90-230°C	Fino a 2
ARROSTO	200°C	30	90-230°C	Fino a 2

DEHYDRATE	60°C	300	30-80°C	1-12
FERMENTO	34°C	45	30-40°C	Fino a 8
DEFROST	50°C	20	30-80°C	Fino a 2
RISCALDARE	95°C	5	90-230°C	Fino a 2
CALDO	50°C	240	30-120°C	Fino a 8

I dati predefiniti di cui sopra sono solo di riferimento; l'utente può regolare la temperatura e il tempo desiderati in base alle proprie esigenze.

2.  AVVIO/ PAUSA L'icona "START / PAUSE" consente di avviare o interrompere il programma di cottura.

3. PREHEAT PREHEAT Dopo aver selezionato un menu prestabilito o aver regolato la temperatura in base alle esigenze, toccare l'icona "PREHEAT" per preriscaldare il forno della friggitrice ad aria. (Non è necessario toccare l'icona "START / PAUSE" per avviare il programma di preriscaldamento. Dopo il preriscaldamento, il forno emette 5 segnali acustici e sul display appare il messaggio "Aggiungi cibo").

4.  ICONA LUCE L'icona "LUCE" serve ad accendere/spegnere la luce del forno. (Dopo la selezione manuale, si spegne automaticamente dopo 5 minuti).

5.  °C **ICONA DI VISUALIZZAZIONE DELLA TEMPERATURA** L'icona "<" serve per diminuire e l'icona ">" per aumentare la temperatura in base alle esigenze; per modificare l'impostazione tenere rapidamente premuto, in modo che la temperatura continui a cambiare finché non si ottiene la temperatura desiderata.

6.  PULSANTE DI ACCENSIONE Questa icona serve per accendere e spegnere il forno della friggitrice ad aria.

7.  " **ICONA DI VISUALIZZAZIONE DELL'ORA** L'icona "<" serve a diminuire e l'icona ">" ad aumentare il tempo secondo le esigenze; per modificare rapidamente l'impostazione tenere premuto, in modo che il tempo continui a cambiare finché non si ottiene la durata desiderata.

8.  FUNZIONE GIRARROSTO Questa icona si accende quando l'apparecchio è in modalità girarrosto.

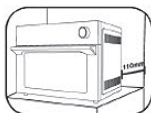
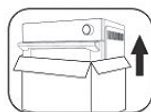
9.  VENTILATORE O CONVEZIONE Questa icona indica che la modalità di convezione è attiva o disattivata; quando l'icona inizia a lampeggiare significa che la modalità di convezione è attiva, altrimenti è disattivata.

10.  DUAL COOK L'avanzata tecnologia dual cook consente di programmare la friggitrice ad aria per avviare la cottura con la preimpostazione di un doppio processo di cottura alla volta. Per avviare la doppia cottura, premere l'icona della doppia cottura, quindi premere il processo di cottura singolo e, immediatamente, il secondo processo di cottura. Quindi premere l'icona di accensione per lasciare che il forno friggitrice ad aria faccia il resto. Ad esempio, per cuocere qualsiasi tipo di piatto al forno, premere l'icona del fermento e premere l'opzione di cottura dal menu. La friggitrice ad aria fa entrambe le cose insieme. Quando il processo di fermentazione sarà terminato, il processo di cottura inizierà automaticamente senza alcuno sforzo.

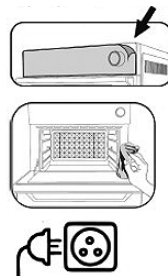
11.  MENU Con l'aiuto di questo pulsante è possibile selezionare qualsiasi menu di cottura prestabilito ruotando la manopola del menu; per scegliere il menu è sufficiente ruotare la manopola in senso orario e le opzioni del menu iniziano a lampeggiare. Si può continuare a ruotare fino a quando non si trova il menu desiderato lampeggiante e quindi si può scegliere quello.

PRIMA DI UTILIZZARE IL FORNO AIRFRYER

1. Rimuovere tutti gli imballaggi intorno e all'interno del forno.
2. Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, lontano da oggetti che possono essere danneggiati dal calore. Mantenere una distanza minima di 110 mm tra l'apparecchio elettrico e la parete.
3. Rimuovere la pellicola protettiva dal pannello dello schermo. (La pellicola può essere strappata o lasciata).
4. Lavare tutti gli accessori e pulire la cavità del forno con un panno umido e uno



- asciutto. In seguito è possibile rimettere tutti gli accessori all'interno del forno.
- Prima di inserire la spina, accertarsi che la tensione dell'apparecchio corrisponda a quella della presa a muro.
 - Prima del primo utilizzo, è necessario far funzionare il forno per almeno 18 minuti a 230°C per sterilizzare ed eliminare gli eventuali odori di inizio utilizzo, poiché è normale che la friggitrice ad aria emetta qualche tipo di odore o fumo a causa della pellicola protettiva del riscaldatore.



COME UTILIZZARE IL FORNO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e premere l'icona di accensione per accendere la friggitrice ad aria; lo schermo si illuminerà e l'icona "AIR FRY" inizierà a lampeggiare.



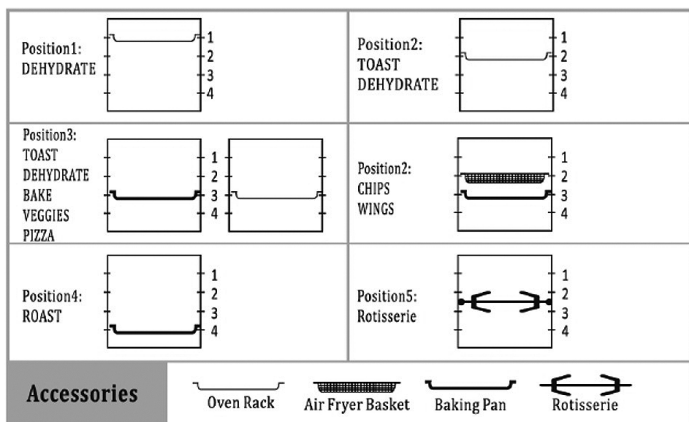
- Ruotare la manopola del menu per selezionare il menu desiderato; dopo la selezione, lo schermo mostra la temperatura e l'ora predefinite del menu. Se si desidera modificare l'ora e la temperatura, è possibile farlo tramite l'icona dell'ora e della temperatura e successivamente premere l'icona del menu selezionato per avviare la cottura.

Nota: la temperatura della funzione di tostatura potrebbe non essere regolata, quindi modificare la durata del tempo dal livello 1 al livello 7 della tostatura.



- Toccare l'icona "PREHEAT" per preriscaldare il forno della friggitrice ad aria. Quando la temperatura interna raggiunge una determinata temperatura e il forno è stato preriscaldato, sullo schermo appare la scritta "AGGIUNGI CIBO"; inserire il cibo nel forno e chiudere lo sportello; il programma di cottura si avvia automaticamente.

Nota: i programmi Tostare, Disidratare, Fermentare, Scongellare, Riscaldare e Riscaldare non richiedono il preriscaldamento.



4. **POSIZIONE CESTELLI:** in seguito è possibile scegliere la posizione del cestello per cucinare la funzione di menu desiderata, poiché per ogni singola funzione di menu la posizione del cestello è diversa.
Nota: quando si friggono o si cucinano cibi grassi, posizionare il cestello della friggitrice ad aria o la rastrelliera del forno nella sua posizione e collocare la teglia nella fessura sottostante per evitare che l'olio coli nella cavità in acciaio inox.
Dopo aver selezionato la posizione dell'accessorio, inserire il cibo nel forno e chiudere lo sportello. Ci sono 4 posizioni di scanalatura, scegliere quella appropriata per cuocere il cibo.
Nota: se è necessario utilizzare il girarrosto, sistemare il cibo e inserirlo nel forno della friggitrice ad aria.



5. **START/PAUSE** Se si desidera saltare la funzione di preriscaldamento del punto 3, premere l'icona START/PAUSE per iniziare immediatamente la cottura; il display visualizza il conto alla rovescia e al termine della cottura il forno emette 5 segnali acustici, il display visualizza "END" e tutte le icone del menu si accendono.
Nota: per utilizzare il girarrosto, toccare l'icona del girarrosto dopo aver premuto l'icona di avvio/pausa.
Nota: il display continuerà a visualizzare "END" fino a quando non si premerà una delle icone del menu; una volta terminata la cottura, la ventola continuerà a funzionare per circa 4 minuti per raffreddare l'apparecchio.

FUNZIONE DI COTTURA DOPPIA



1. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e premere l'icona di accensione per accendere la friggitrice ad aria; lo schermo si illuminerà e l'icona "AIR FRY" inizierà a lampeggiare.
2. **DUAL COOK** Toccare l'icona "DUAL COOK", le icone dei cinque programmi AIR FRY/ BAKE/ BROIL/ ROAST/ WARM si illuminano insieme, ruotare la manopola menu per selezionare il primo programma desiderato, ad es. "AIR FRY" e l'icona selezionata inizia a lampeggiare (le altre 4 icone continueranno a illuminarsi insieme), toccare l'icona della temperatura per regolare la temperatura desiderata e toccare l'icona del tempo per regolare il tempo desiderato, infine toccare l'icona del menu per confermare il primo programma selezionato "AIR FRY", le 4 icone rimanenti continueranno a illuminarsi, ripetere lo stesso processo per selezionare il secondo programma di cottura.
Nota: per annullare la funzione DUAL COOK, toccare l'icona START/PAUSE e poi l'icona DUAL COOK per tornare al menu generale.



3. Toccare l'icona "PREHEAT" per preriscaldare il forno della friggitrice ad aria. Quando la temperatura interna raggiunge una determinata temperatura e il forno è stato preriscaldato, sullo schermo appare la scritta "AGGIUNGI CIBO"; inserire il cibo nel forno e chiudere lo sportello; il programma di cottura si avvia automaticamente.
4. **ACCESSORIES POSITION** Dopo aver selezionato la posizione dell'accessorio, posizionare il cibo sull'accessorio selezionato e chiudere lo sportello. Ci sono 4 posizioni di scanalatura, scegliere quella appropriata per cuocere il cibo.



5. **START/PAUSE** Se si desidera saltare la funzione di preriscaldamento del punto 3, premere l'icona START/PAUSE per iniziare la cottura; il display mostra il conto alla rovescia e al termine della cottura il forno emette 5 segnali acustici, il display visualizza "END" e tutte le icone del menu si accendono.
Nota: per utilizzare il girarrosto, toccare l'icona del girarrosto dopo aver premuto l'icona di avvio/

pausa.



Nota: il display continuerà a visualizzare "END" fino a quando non si premerà una delle icone del menu; una volta terminata la cottura, la ventola continuerà a funzionare per circa 4 minuti per raffreddare l'apparecchio.

TABELLA DI RIFERIMENTO RAPIDO DELLE FUNZIONI DI COTTURA

Funzione	Preriscalda-mento	Quantità di cibo consi-gliata	Accessorio consi-gliato	Posizione consigliata della griglia
ARIA FRITTA	Sì	In base al cibo selezionato	friggitrice ad aria	2
CHIPS	Sì	550g	friggitrice ad aria	2
ALI	Sì	1038g (28PCS)	friggitrice ad aria	2
PIZZA	Sì	13"	Teglia o rastrelliera del forno	3
BISTECCA	Sì	190g	Teglia o rastrelliera del forno	2
COCCOLE	Sì	In base al cibo selezionato	Teglia da forno	2
MERENDINE	Sì		Teglia o rastrelliera del forno	3
ORTAGGI	Sì		Teglia o cestello per friggitrice ad aria	3
TOSTO	NO	6 pezzi	GRIGLIA DEL FORNO	2 o 3
CUOCERE	Sì	In base al cibo selezionato	Teglia o rastrelliera del forno	3
BAGEL	Sì		Teglia o cestello per friggitrice ad aria	2
BROIL	Sì		Teglia o rastrelliera del forno	2
ARROSTO	Sì		Teglia o forchetta da rosticceria	4 o Rotiserrie
DEHYDRATE	NO		CESTINO AD ARIA	1/2/3
FERMENTO	NO		Teglia da forno	3
DEFROST	NO		Teglia da forno	2
RISCALDARE	NO		Cestello del forno	3
CALDO	NO		Teglia da forno	2

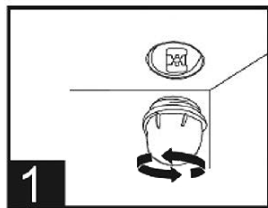
TABELLA DI RIFERIMENTO RAPIDO PER LA DOPPIA FUNZIONE DI COTTURA

FUNZIONE 1	FUNZIONE 2	PRERISCAL-DAMENTO	Quantità di consigliata	suggeriti	Posizione su-ggerita del rack
ARIA FRITTA	CALDO	Sì	In base al cibo selezionato	friggitrice ad aria	2
BISCOTTO	BROIL	Sì	In base al cibo selezionato	Teglia o rastrelliera del forno	3
ARIA FRITTA	CALDO	Sì	In base al cibo selezionato	Teglia o forchetta da rosticceria	4 o posizione della forcella Rotiserrie
ARROSTO	ARIA FRITTA	Sì	In base al cibo selezionato	Teglia o forchetta da rosticceria	4 o posizione della forcella Rotiserrie
ARIA FRITTA	BROIL	Sì	In base al cibo selezionato	Cestello per friggitrice ad aria o cestello da forno	2 o 3

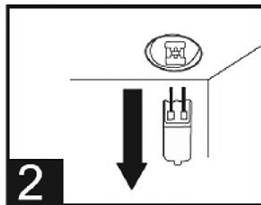
COME SOSTITUIRE LA LAMPADINA

ATTENZIONE: prima di sostituire la luce del forno, scollegare la spina del forno e lasciarlo raffreddare completamente.

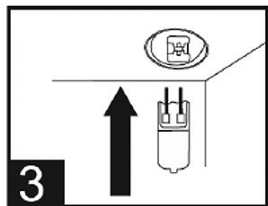
Specifiche: lampadina alogena da 25w.



1. Ruotare il coperchio della luce in senso antiorario per rimuoverlo.



2. Rimuovere la lampadina con fusibile tirandola all'esterno.



3. Inserire la nuova lampadina.

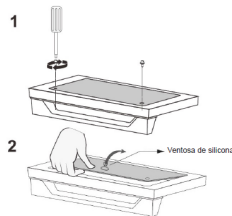


4. Ruotare il coperchio della luce in senso orario per serrarlo.

SMONTAGGIO DELLO SPORTELLO INTERNO IN VETRO PER LA PULIZIA

Attenzione: assicurarsi di raffreddare completamente la porta di vetro prima di smontarla.

1. Gli utenti possono utilizzare i cacciaviti per ruotare le viti in senso antiorario e smontare il vetro interno per la pulizia.
2. L'utente può utilizzare la ventosa in silicone in dotazione per aspirare il bicchiere e poi estrarlo con le mani.
3. Dopo aver pulito e asciugato il vetro, rimetterlo a posto e stringere le viti.



6. PULIZIA E STOCCAGGIO

Prima di procedere alla pulizia, togliere la spina dalla presa di corrente e lasciare che il forno e tutti gli accessori si raffreddino completamente prima di smontarli e pulirli.

PULIZIA DEL CORPO ESTERNO E DELLA PORTA

- Pulire il corpo esterno con una spugna morbida e umida. Per evitare l'accumulo di macchie, è possibile utilizzare un detergente liquido non abrasivo o una soluzione spray delicata.
- Per pulire lo sportello in vetro, utilizzare un detergente per vetri o un detergente delicato e una spugna morbida o un tampone in plastica morbida. Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette metalliche per non lasciare segni di graffi sulla superficie del forno.
- Pulire lo schermo a led con un panno morbido o umido. Applicare il detergente sul panno, senza applicarlo direttamente sul led. Pulire lo schermo a led con un panno asciutto e non utilizzare detergenti abrasivi perché potrebbero lasciare graffi sulla superficie del led.
- **Attenzione:** Per evitare folgorazioni, non immergere l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua o in altri liquidi.

PULIZIA DEGLI INTERNI

- Per pulire gli schizzi che possono verificarsi durante la cottura, pulire le pareti con una spugna morbida e umida; per evitare l'accumulo di macchie dure, si può usare un detergente liquido non abrasivo o una soluzione spray delicata. Applicare il detergente sulla spugna e poi pulirla, non applicarlo direttamente sulla parte interna della cavità.
- **Attenzione:** Prestare la massima attenzione durante la pulizia degli elementi riscaldanti. Lasciare raffreddare completamente il forno e poi strofinare delicatamente con una spugna o un panno morbido e umido lungo tutta la lunghezza dell'elemento riscaldante. Non utilizzare alcun tipo di detergente abrasivo. Lasciare asciugare bene tutta la superficie prima di inserire la spina nella presa di corrente e accendere il forno.

CONSIGLI PER LA PULIZIA DELLE PARETI A INTERCAPEDINE

Dopo la cottura di cibi grassi, si formeranno delle macchie sul retro e sulle pareti laterali del forno. Si prega di pulirlo in tempo per evitare un accumulo eccessivo.

1. Il nostro consiglio è, prima di utilizzarlo per la prima volta, di ungere le pareti con un po' di olio da cucina, come l'olio di oliva o di girasole, lasciarlo con l'olio per circa 24 ore, rimuovere l'eccesso con carta da cucina e ora è possibile utilizzarlo.
2. È vero che alla fine cambierà colore nelle aree in cui è venuto a contatto con olio o alimenti caldi, ma questo non influisce sulle sue prestazioni. Non è necessario rimuovere con forza queste "macchie", è sufficiente rimuovere il cibo o l'olio in eccesso rimasto. Attenzione! Devono essere macchie scure, non ruggine.
Le differenze di colore sulle pareti non devono mai influire sul funzionamento. È consigliabile foderare la vaschetta di raccolta dell'olio con un foglio di alluminio o di carta da cucina, poiché è questo l'elemento che viene maggiormente a contatto con l'olio o i residui di cibo.
3. Al termine dell'utilizzo, lasciarlo raffreddare e pulirlo con un panno morbido inumidito con acqua saponata (un po' di detersivo per piatti) o semplicemente con carta da cucina. È importante non utilizzare detergenti più aggressivi ed è molto importante non lasciarlo chiuso se non è asciutto all'interno.

ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE E INFERIORE

Questa friggitrice ad aria è dotata di elementi riscaldanti sia superiori che inferiori, che garantiscono una migliore esperienza di cottura distribuendo uniformemente il calore per ottenere cibi perfettamente cotti.

Nota: si prega di notare che gli elementi riscaldanti superiori devono essere in condizioni operative, il colore rosso dei tubi riscaldanti superiori è relativamente meno evidente di quelli inferiori. A funzioni diverse corrispondono tubi di riscaldamento diversi.

I tubi inferiori sono più caldi (più rossi) perché i tubi di riscaldamento della parte superiore e inferiore hanno livelli di potenza diversi (400w/cad. dal tubo di riscaldamento inferiore, 225w/cad. da quello superiore) e il tubo di riscaldamento superiore è più vicino alla ventola di raffreddamento. Per questo motivo il tubo di riscaldamento inferiore appare molto rosso, mentre quelli superiori non sembrano diventare rossi quando il forno è in funzione, ma questo non influisce sull'uso effettivo del forno. Il design di 4 tubi riscaldanti nella parte superiore fornisce una potenza di 900 W e 2 nella parte inferiore forniscono una potenza di 800 W. Quando la potenza generata da ciascun lato è simile, i cibi possono essere cotti in modo più uniforme.

Per verificare il corretto funzionamento dei tubi di riscaldamento superiori del forno, si consiglia di eseguire uno dei tre programmi "RISCALDAMENTO" o "DEIDRATAZIONE" o "PROOF" (in questi tre programmi funzionano solo due tubi di riscaldamento superiori).

PULIZIA DEL VASSOIO RACCOGLIBRICIOLE

- Dopo ogni utilizzo, rimuovere il vassoio raccoglibriciole e gettare le briciole. Pulire il vassoio con una spugna morbida e umida. Per evitare l'accumulo di macchie, si può utilizzare un detergente liquido non abrasivo o una soluzione spray delicata. Applicare il detergente sulla spugna, non direttamente sul vassoio, prima di pulire accuratamente.
- Per rimuovere il grasso di cottura, immergere il vassoio in acqua tiepida e sapone, quindi lavarlo con una spugna morbida o un tampone di plastica morbido. Risciacquare e asciugare accuratamente.
- Assicurarsi sempre di reinserire il vassoio raccoglibriciole nel forno dopo la pulizia e prima di inserire la spina nella presa di corrente e accendere il forno.

PULIZIA DELLA RASTRELLIERA DEL FORNO, DELLA TEGLIA, DEL CESTELLO E DEL MANICO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

- Lavare tutti gli accessori in acqua calda e sapone con una spugna morbida o un tampone di plastica morbido. Risciacquare e asciugare accuratamente. Non utilizzare detergenti abrasivi, pagliette metalliche o utensili metallici per pulire gli accessori, poiché potrebbero danneggiare la superficie.
- Per prolungare la durata degli accessori, si sconsiglia il lavaggio in lavastoviglie.

IMMAGAZZINAMENTO

- Assicurarsi che il forno e tutti gli accessori siano puliti e asciutti.
- Assicurarsi che la porta sia chiusa.
- Conservare l'apparecchio in posizione verticale, in piano e sulle gambe di sostegno. Non conservare l'apparecchio quando è bagnato o caldo. Non conservare l'apparecchio in ambienti caldi o umidi.

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Possibili problemi	Possibili cause	Soluzione
Il forno non funziona	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente	Assicurarsi che la friggitrice ad aria sia collegata alla presa di corrente.
	L'apparecchio non è stato acceso	Toccare l'icona ACCENSIONE/SPEGNIMENTO per accendere il dispositivo.
	La porta non è chiusa correttamente	Assicurarsi che la porta sia ben chiusa
Il vapore esce dalla parte superiore dello sportello del forno	Il cibo che si sta cucinando contiene un'elevata umidità	Questo è normale. Lo sportello è ventilato per rilasciare il vapore generato da alimenti ad alto contenuto di umidità, come il pane surgelato.
Dal forno esce fumo bianco	Questa è la prima volta che si utilizza il forno	Questo è normale al primo utilizzo. Si consiglia di impostare il forno alla massima temperatura e di lasciarlo funzionare per 20 minuti circa.
	State cucinando cibi grassi	Questo è normale quando si cucinano cibi grassi, è non influisce sul processo di cottura
	La teglia, il vassoio per le briciole o i riscaldatori contengono ancora residui di grasso o di olio dovuti all'uso precedente.	Assicurarsi che ogni componente sia pulito correttamente dopo ogni utilizzo.
Dal forno esce fumo scuro	Il cibo brucia	Spegnere immediatamente il forno, essere attenzione, quando si rimuove il cibo
Gli ingredienti cucinati con il forno non sono cotti correttamente.	Troppo cibo in forno alla volta	Ridurre la quantità di cibo durante la cottura
	Impostazione di una temperatura troppo bassa o di un tempo ridotto	Impostare la temperatura elevata o un periodo di tempo più lungo
	Scegliere la funzione non corretta	Assicurarsi di cucinare con la funzione di menu appropriata
Gli alimenti sono cotti in modo non uniforme	Gli ingredienti vengono impilati o tenuti vicini durante il processo di cottura.	Assicuratevi che il cibo e gli ingredienti siano distribuiti in modo uniforme.
	La posizione della teglia, del cestello per friggere o della rastrelliera del forno non è regolata.	Gli accessori di cottura sono collocati nella posizione corretta
Gli alimenti non sono croccanti dopo la frittura in aria	Ingredienti con elevata umidità	Spruzzare o spennellare una piccola quantità di olio sugli alimenti aiuta a renderli più croccanti.
Il display visualizza il codice di errore "E1".	C'è un cortocircuito nel monitor della temperatura	Rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e contattare il centro di assistenza della società.
Il display visualizza il codice di errore "E2".	Il termostato o il riscaldatore non funzionano.	Rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa di corrente, ricollegarlo e rimetterlo in funzione; se il problema non si risolve, contattare il centro di assistenza dell'azienda.

1. **i** **DŮLEŽITÉ:**
- Před použitím si vždy pečlivě přečtěte návod k použití.
 - Tuto příručku si můžete stáhnout z našich webových stránek www.sogo.es.
 - Tyto pokyny si uschovejte pro budoucí použití

2. Definice symbolů



Následující popisy jsou součástí tohoto návodu:

- 1 - Důležité informace a užitečné pokyny k použití
- 2 - Varování před nebezpečnými situacemi z hlediska života a majetku
- 3 - Varování před nebezpečím požáru
- 4 - Varování před horkými povrchy
- 5 - Upozornění při používání elektrických a elektronických zařízení

3. Bezpečnostní pokyny pro uživatele

I. **GENERAL PRECAUTIONS** **Obecná bezpečnostní opatření při používání elektrických zařízení**

- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než je popsáno v tomto návodu.
- Spotřebič nepoužívejte ani neskladujte venku.
- Spotřebič vždy pokládejte na rovný a rovný povrch.
- Tento výrobek je určen pro vnitřní, neprůmyslové, nekomerční a pouze pro použití v domácnosti. Nepoužívejte jej ve venkovním prostředí ani k jiným účelům. Nesprávné použití nebo nesprávné zacházení může způsobit problémy se spotřebičem a způsobit zranění uživatele.
- Přístroj se smí používat pouze k určenému účelu. Za škody vzniklé v důsledku nesprávného použití nebo nesprávné manipulace nepřebíráme žádnou odpovědnost.
- Před zapojením spotřebiče se ujistěte, že napětí uvedené na výrobním štítku odpovídá napětí v síti.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Při používání spotřebiče dětmi nebo v jejich blízkosti je nutný přísný dohled.
- Před čištěním nebo uskladněním spotřebiče jej vždy odpojte od elektrické sítě a nechte vychladnout.
- Zařízení není zcela odpojeno od zdroje napájení ani po vypnutí.

Chcete-li jej zcela odpojit, odpojte jej od síťové zástrčky.

- Spotřebiče nejsou určeny k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných aplikacích, jako jsou např.
 - Kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - Na farmách a u klientů v hotelech, motelech a dalších obytných prostorech;
 - Prostředí typu nocleh se snídaní;
 - Stravování a podobné nemaloobchodní aplikace.
- Zabraňuje rozliti v konektoru

II. **Omezení používání, aby se zabránilo zranění osob**

- Tento spotřebič neumísťujte ani nepoužívejte v blízkosti zdroje vody.
- Spotřebič a jeho napájecí kabel nepokládejte na horké povrchy (např. plotýnky sporáku) nebo do blízkosti otevřeného ohně, ani s nimi nepracujte.
- Nenechávejte napájecí kabel viset na ostrých hranách a chraňte jej před horkými předměty a plameny. Neomotávejte kabel kolem spotřebiče a neohýbejte jej.
- Kryt, který obsahuje elektrické součásti a topná tělesa, neponořujte do vody ani jej neoplachujte pod vodovodním kohoutkem.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které není doporučeno výrobcem.
- Použití příslušenství, které není doporučeno nebo prodáváno výrobcem spotřebiče, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění osob.
- Pokud chcete vyjmout zástrčku ze zásuvky, proved'te to na samotné zástrčce, a ne taháním za kabel nebo samotný spotřebič.
- Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, ujistěte se, že máte před zapojením nebo odpojením suché ruce.
- Přístroj nepoužívejte s mokřima rukama, na vlhkých podlahách nebo ve vlhkém prostředí, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Při používání spotřebiče dbejte na to, aby se napájecí kabel nezachytil nebo nezmáčk'l.
- V zájmu ochrany před nebezpečím úrazu elektrickým proudem nenechte motorovou jednotku, kabel ani zástrčku navlhnout.
- Při manipulaci s elektrickými spotřebiči buďte opatrní, protože povrch topného tělesa je po použití vystaven zbytkovému teplu. Jakékoli nesprávné použití může způsobit potenciální zranění uživatele a může poškodit spotřebič.

- Nedotýkejte se vnějšího povrchu spotřebiče, protože se může během provozu velmi zahřát. Místo toho používejte rukojeť nebo rukavice.

III. **Omezení používání výrobku z důvodu špatného stavu nebo poruchy**

- Nikdy neponořujte spotřebič ani zástrčku do vody nebo jiné tekutiny. V případě pádu spotřebiče do vody jej před opětovným použitím okamžitě odpojte od elektrické sítě a odнесите k opravě do autorizovaného servisu.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud spadl na podlahu, pokud jsou na něm viditelné známky poškození nebo pokud z něj uniká voda.
- Pokud je kabel nebo zástrčka poškozená, spotřebič nepoužívejte. V případě poškození kabelu jej smí vyměnit pouze výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí.
- V případě poruchy spotřebiče nebo jakéhokoli jeho poškození odevzdejte spotřebič nejbližšímu autorizovanému servisu ke kontrole, opravě nebo seřízení.
- V případě hardwarových problémů se nepokoušejte výrobek opravovat sami. Opravy by měli provádět pouze kvalifikovaní technici.

IV. **Omezení používání u dětí a starších osob**

- Spotřebič nesmí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo nebyly poučeny.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Nedovolte dětem používat spotřebič bez dozoru.

V. **DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ**

- Abyste při používání tohoto výrobku zabránili přetížení obvodu, nepoužívejte na stejném elektrickém obvodu jiný výrobek s vysokým příkonem.
- S tímto výrobkem je dodáván krátký napájecí kabel. Prodlužovací

kabel se pro použití s tímto výrobkem nedoporučuje, ale pokud je nutné jej použít:

- Označená elektrická jmenovitá hodnota šňůry musí být minimálně stejná jako u výrobku.
- Uspořádejte prodlužovací kabel tak, aby nevisel na místě, kde by o něj mohl někdo zakopnout nebo za něj nechtěně zatáhnout.

VI. ⚠ Pokyny pro použití fritézy na vzduchu

- Spotřebič nestavte ke stěně nebo k jinému spotřebiči. Před umístěním spotřebiče ponechte ze všech stran volný prostor alespoň 10 cm.
- Po vaření by se fritovací koš a vnitřní hrnec neměly pokládat přímo na pracovní desku, aby se zabránilo jejímu spálení.
- Smažené suroviny vždy vkládejte do koše, aby se nedostaly do kontaktu s topnými tělesy.
- Během provozu spotřebiče nezakrývejte otvory pro přívod vzduchu a vnější otvory pro přívod vzduchu.
- Nenaplňujte pánve olejem, protože by mohlo dojít k nebezpečí požáru.
- Při přemísťování spotřebiče s horkým olejem nebo jinými horkými kapalinami je třeba dbát zvýšené opatrnosti.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřních částí spotřebiče během jeho používání.
- Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Na horní část spotřebiče nic nepokládejte, abyste se nepopálili o horký povrch.
- Během smažení na vzduchu se otvory pro výstup vzduchu uvolňuje horká pára, ruce a obličej udržujte v bezpečné vzdálenosti od páry a od otvorů pro výstup vzduchu.
- Pozor také na horkou páru a vzduch při vyjmutí pánve ze spotřebiče.
- Pokud ze spotřebiče vychází tmavý kouř, okamžitě jej odpojte od elektrické sítě. Před vyjmutím pánve ze spotřebiče vyčkejte, až se kouř přestane uvolňovat.
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Nedotýkejte se horkých povrchů.
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Toto zařízení se musí používat s POZORNOSTÍ, protože tento elektrický spotřebič obsahuje funkci ohřevu. Povrch tohoto spotřebiče se také liší od jiných funkčních povrchů, které mohou vytvářet vysoké teploty. Vzhledem k tomu, že teploty jsou různými osobami vnímány odlišně. Zařízení se smí dotýkat pouze na určených rukojetích a úchopových plochách s pomocí tepelných ochranných prostředků, jako jsou rukavice nebo podobný typ oděvu. V opačném případě jej nechte dostatečně

dlouho vychladnout, než se dotknete horkých povrchů.

- Mikrovlnná trouba by neměla být umístěna ve skříni
- Dvířka nebo vnější povrch se mohou při provozu spotřebiče zahřívat.
-  **VAROVÁNÍ:** Pokud jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek, fritéza by se neměla používat, dokud ji neopraví odborně způsobilá osoba.
- Tento spotřebič musí být připojen k uzemněné zásuvce, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo zkratu. Zásuvka musí být správně nainstalována a uzemněna, protože uzemnění zástrčky snižuje riziko úrazu elektrickým proudem.
- Při používání nádob z jiných materiálů než z kovu nebo skla v troubě je třeba dbát zvýšené opatrnosti.
- Abyste předešli popáleninám, dbejte zvýšené opatrnosti při vyjímání příslušenství z fritézy nebo při likvidaci horkého tuku.
- Pokud přístroj nepoužíváte, vždy jej odpojte ze zásuvky. Do této fritézy neukládejte žádné jiné materiály než příslušenství doporučené výrobcem.
- Ve fritéze neskladujte ani nepoužívejte žádné z následujících materiálů: papír, lepenku, plast a podobné výrobky.
- Plech na drobky ani žádnou část trouby nezakrývejte alobalem. To by způsobilo přehřátí trouby.
- Do fritézy se nesmí vkládat velké potraviny, nádoby z hliníkové fólie nebo nádobí, protože mohou představovat riziko požáru nebo úrazu elektrickým proudem.
- Nečistěte kovovými drátěnkami. Kousky podložky se mohou zlomit a dotknout se elektrických částí, což znamená riziko úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič byl dodán se zástrčkou s ochranným uzemněním. Ujistěte se, že je elektrická zásuvka ve vaší domácnosti řádně připojena k zemi.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Podrobnosti o čištění povrchů, které přicházejí do styku s potravinami, naleznete v části Čištění a údržba.

4. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Napětí	Frekvence	Power	Kapacita
AC 220-240V	50-60 Hz	1800W	30L

Tento výrobek je v souladu s nařízením EU 2023/826 podle směrnice 2009/125/ES o požadavcích na ekologický design.

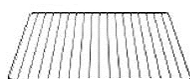
Spotřeba energie ve vypnutém stavu: <0,50W

Spotřeba energie v pohotovostním režimu: N/A

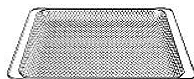
Doba, po které výrobek přejde do režimu vypnutí: <20 min

5. HLAVNÍ SOUČÁSTI NAŠÍ FRITÉZY

1. Ovládací panel
2. Dveřní klika
3. Knoflík nabídky
4. Dvojitě skleněné dveře



Oven Rack



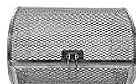
Air Fryer Basket



Baking Pan



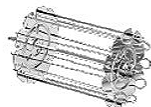
Crumb Tray



Rolling Cage



Rotisserie Fork



Rotisserie Skewer



Pizza Stone (30cm)



Remover Handle

- I. Stojan v troubě
- II. Koš fritézy
- III. Pánev na pečení
- IV. Zásobník na drobký
- V. Rolovací
- VI. Vidlička na rožni
- VII. Rotační špíz
- VIII. Kámen na pizzu (30 cm)
- IX. Rukojeť vysavače

RAČKOVENÍ: Používá se hlavně na maso, chléb, pizzu atd.

KOŠÍK NA VZDUCHOVOU FRYŽOVÁNÍ: Pro optimalizaci výsledků vaření používejte koš na fritézu ve spojení s funkcí Air Fry. Používá se hlavně na hranolky, kuřecí křídla, cibuli atd. Lze jej také použít jako koš na dehydrataci.

Pečicí pánev: Používá se hlavně na sušenky, koláče, krocany atd. Lt může také pojmout kapání z jídla nebo olej při smažení na vzduchu.

FUNKCE

Protože tato fritéza pracuje s novou technologií 360° HORKÉHO VZDUCHU, nabízí vám tento spotřebič chutnější a zdravější pokrmy.

SENZOR DVEŘÍ

Tato fritéza má funkci senzoru dvířek, podle které se při otevření dvířek během procesu vaření okamžitě zastaví proces vaření a rozsvítí se kontrolka dutiny. Na panelu se začne zobrazovat tento symbol  a po zavření dvířek kontrolka zhasne a vaření bude pokračovat. Proto dbejte na to, aby dvířka trouby byla během vaření zavřená.

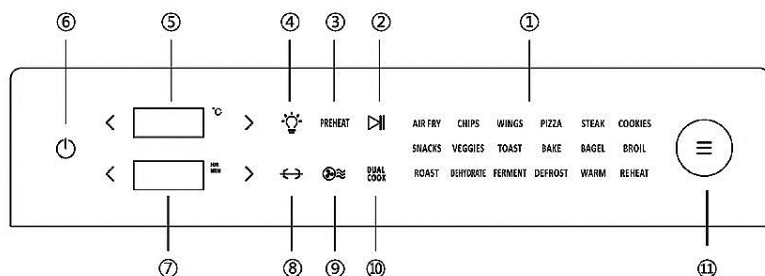
NEREZOVÁ DUTINOVÁ STĚNA

Tato fritéza je vybavena vnitřní stěnou z nerezové oceli.

Které mu dodávají nejen stylový vzhled, ale také:

- Zvýšená odolnost proti korozi
- Zlepšuje odolnost proti opotřebení
- Díky hladkému povrchu z nerezové oceli je čištění snadné a bezproblémové.
- Vyazuje vysokou odolnost proti vysoké teplotě v peci.

LED OVLÁDACÍ PANEL



1. PŘEHLED FUNKCÍ FRITÉZY

PŘEDVOLBA	DEFAULT TEPLOTA	DEFAULT ČAS (min.)	TEMP RANGE	ČASOVÝ ROZSAH
VZDUCHOVÁ FRITÉZA (Smažené jídlo)	200°C	10	90-230 °C	Až 2
CHIPS (Hranolky)	230°C	18	90-230 °C	Až 2
WINGS	230°C	18	90-230 °C	Až 2
PIZZA	230°C	11	90-230 °C	Až 2
STEAK	230°C	7	90-230 °C	Až 2
COOKIES	180°C	15	90-230 °C	Až 2
SNACKS	200°C	18	90-230 °C	Až 2
VEGGIES	230°C	15	90-230 °C	Až 2
TOAST	-	-	1-7	1-7 Min.
BAKE	175°C	25	90-230 °C	Až 2
BAGEL	230°C	13	90-230 °C	Až 2
BROIL	230°C	10	90-230 °C	Až 2
ROAST	200°C	30	90-230 °C	Až 2

DEHYDRATE	60°C	300	30-80 °C	1-12
FERMENT	34°C	45	30-40°C	Až 8
DEFROST	50°C	20	30-80 °C	Až 2
REHEAT	95°C	5	90-230 °C	Až 2
WARM	50°C	240	30-120 °C	Až 8

Výše uvedené výchozí údaje jsou pouze orientační, uživatel může požadovanou teplotu a čas upravit podle potřeby.

2.  **START/PAUZA** Ikona "START /PAUZA" slouží ke spuštění nebo zastavení programu vaření.

3.  **PREHEAT** Po výběru přednastaveného menu nebo nastavení teploty podle potřeby se dotkněte ikony "PŘEDHŘÁT", abyste troubu Air Fryer předehřáli. (Pro spuštění programu předehřívání není třeba se dotýkat ikony "START / PAUZA". Po předehřátí trouba 5x pípne a na displeji se objeví zpráva "Add food" (Přidat jídlo).

4.  **LIGHT ICON** Ikona "LIGHT" slouží k zapnutí/vypnutí osvětlení trouby. (Po ruční volbě se po 5 minutách automaticky vypne.

5.  **IKONA ZOBRAZENÍ TEPLOTY** Ikona "<" slouží ke snížení a ikona ">" ke zvýšení teploty podle potřeby, pro rychlou změnu nastavení držte tlačítko stisknuté, aby se teplota měnila, dokud nedosáhnete požadované teploty.

6.  **TLAČÍTKO NAPÁJENÍ** Tato ikona slouží k zapnutí a vypnutí fritézy Air Fryer Oven.

7.  **IKONA ZOBRAZENÍ ČASU** Ikona "<" slouží ke snížení a ikona ">" ke zvýšení času podle potřeby, pro rychlou změnu nastavení držte stisknuté tlačítko, aby se čas měnil, dokud nezískáte požadovanou dobu trvání.

8.  **FUNKCE ROŽNĚ** Tato ikona se rozsvítí, když je spotřebič v režimu rožně.

9.  **VENTILÁTOR NEBO KONVEKCE** Tato ikona zobrazuje zapnutý nebo vypnutý režim konvekce, když ikona začne blikat, znamená to, že je režim konvekce zapnutý, jinak je vypnutý.

10.  **DUAL COOK** Pokročilá technologie duálního vaření umožňuje naprogramovat fritézu tak, aby začala vařit s přednastavením Duální proces vaření najednou. Chcete-li spustit duální vaření, stiskněte ikonu duálního vaření a poté stiskněte jeden proces vaření a ihned druhý proces vaření. A pak stiskněte ikonu napájení, aby se o zbytek postarala fritéza na vzduchu. Například pro pečení jakéhokoli typu pečení slaných pokrmů stiskněte ikonu kvašení a stiskněte možnost pečení z nabídky. A na to zapomeňte, vaše fritéza na vzduchu udělá obě věci dohromady. Až proces fermentace skončí, pak se automaticky spustí proces pečení bez jakéhokoli shonu a námahy.

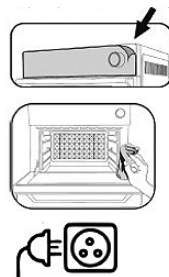
11.  **MENU** Pomocí tohoto tlačítka můžete otáčením knoflíku menu zvolit libovolnou přednastavenou nabídku vaření, pro výběr nabídky stačí otáčet knoflíkem ve směru hodinových ručiček a možnosti nabídky začnou blikat. Otáčet můžete tak dlouho, dokud nezjistíte, že bliká požadovaná nabídka, a pak ji můžete zvolit.

PŘED POUŽITÍM FRITÉZY AIRFRYER

1. Odstraňte všechny obaly kolem trouby a uvnitř trouby.
2. Umístěte na stabilní a žáruvzdorný povrch, mimo zboží, které by se mohlo žářem poškodit. Mezi elektrickým spotřebičem a stěnou udržujte vzdálenost alespoň 110 mm.
3. Odstraňte ochrannou fólii z panelu obrazovky. (Fólii můžete odtrhnout nebo ji ponechat.)
4. Omyjte veškeré příslušenství a vyčistěte dutinu trouby vlhkým a suchým hadříkem. Později můžete všechno příslušenství do trouby vrátit zpět.



5. Před zapojením se ujistěte, že napětí spotřebiče musí odpovídat napětí v zásuvce.
6. Před prvním použitím je nutné troubu spustit alespoň na 18 minut na 230 °C, aby se sterilizovala a odstranil se případný zápach z počátku používání, protože je normální, že fritéza může vydávat určitý druh zápachu nebo kouře kvůli ochranné fólii ohřívače.



JAK POUŽÍVAT FRITÉZU NA VZDUCHU

1. Zapojte spotřebič do zásuvky a poté stisknutím ikony napájení zapnete fritézu, obrazovka se rozsvítí a začne blikat ikona "AIR FRY".
2. Otáčením knoflíku nabídky vyberte požadovanou nabídku a po výběru se na obrazovce zobrazí výchozí teplota a čas nabídky. Pokud chcete čas a teplotu změnit, tak je možné je změnit pomocí ikony času a teploty a později stisknutím vybrané ikony menu spustit vaření.
Poznámka: teplota na funkci opékání nemusí být nastavena, proto změňte dobu trvání opékání z úrovně 1- úroveň 7.
3. Dotkněte se ikony "PREHEAT" (Předehřát), abyste předehřáli fritézu. Jakmile vnitřní teplota dosáhne určité teploty a trouba je předehřátá, na obrazovce se objeví nápisy "ADD FOOD" (Vložit jídlo), vložte jídlo do trouby a zavřete dvířka, program pečení se spustí automaticky.
Poznámka: Programy Opékání, Odvodnění, Kvašení, Rozmrazování, Ohřívání a Ohřívání nevyžadují předehřívání.

Position1: DEHYDRATE		Position2: TOAST DEHYDRATE	
Position3: TOAST DEHYDRATE BAKE VEGGIES PIZZA		Position2: CHIPS WINGS	
Position4: ROAST		Position5: Rotisserie	
Accessories Oven Rack Air Fryer Basket Baking Pan Rotisserie			

- POLOHA PŘÍSLUŠENSTVÍ: Později můžete zvolit polohu stojanu pro vaření požadované funkce menu, protože pro každou funkci menu je poloha stojanu jiná.
Poznámka: při smažení nebo vaření tučných jídel umístěte koš fritézy nebo rošt do trouby na jeho místo a do otvoru pod něj vložte pekáč, abyste zabránili odkapávání oleje do nerezové dutiny. Po výběru polohy příslušenství vložte jídlo do trouby a zavřete dvířka. K dispozici jsou 4 polohy drážek, zvolte vhodnou polohu pro přípravu pokrmu.

Poznámka: pokud potřebujete použít rotační rožeň, potraviny upevněte a vložte do fritézy.



START/PAUSE

- V případě, že chcete přeskočit funkci předehřevu v kroku 3, stiskněte ikonu START/PAUZA, abyste mohli okamžitě začít vařit, a na displeji se zobrazí odpočítávání časovače a po skončení vaření trouba pětikrát pípne a na displeji se zobrazí "END" a rozsvítí se všechny ikony nabídky.
Poznámka: Chcete-li použít otočný rožeň, dotkněte se ikony otočného rožeň po stisknutí ikony start/pauza.
Poznámka: dokud nestisknete některou z ikon menu, na displeji se bude zobrazovat "END", po ukončení vaření bude ventilátor pokračovat v chodu po dobu přibližně 4 minut, aby se spotřebič ochladil.

FUNKCE DUÁLNIHO VAŘENÍ



POWER ON

MENU

Preheat

Accessories position

START

- Zapojte spotřebič do zásuvky a poté stisknutím ikony napájení zapnete fritézu, obrazovka se rozsvítí a začne blikat ikona "AIR FRY".
- DUAL COOK** Dotkněte se ikony "DUAL COOK", pět programů AIR FRY/ BAKE/ BROIL/ ROAST/ WARM ikony svítí společně, otáčením knoflíku menu vyberte první požadovaný program, např. "AIR FRY" a zvolená ikona začne blikat (ostatní 4 ikony budou svítit společně), dotykem ikony teploty nastavte požadovanou teplotu a dotykem ikony času nastavte požadovaný čas, nakonec dotykem ikony menu potvrďte první zvolený program "AIR FRY", zbývající 4 ikony budou svítit, stejný postup opakuje pro výběr druhého programu vaření.
Poznámka: chcete-li zrušit funkci DUAL COOK, stačí se dotknout ikony START/PAUZA a poté se dotknout ikony DUAL COOK a vrátit se do obecné nabídky.



- Dotkněte se ikony "PŘEDHŘÁT", abyste předehřáli fritézu. Jakmile vnitřní teplota dosáhne určité teploty a trouba je předehřátá, na obrazovce se objeví nápisy "ADD FOOD" (Vložit jídlo), vložte jídlo do trouby a zavřete dvířka, program pečení se spustí automaticky.
- ACCESSORIES POSITION** Po výběru polohy příslušenství umístěte potraviny na vybrané příslušenství a zavřete dvířka. K dispozici jsou 4 polohy drážek, zvolte vhodnou pro přípravu pokrmu.



START/PAUSE

- V případě, že chcete přeskočit funkci předehřívání v kroku 3, stiskněte ikonu START/PAUZA, abyste zahájili vaření, a na displeji se zobrazí odpočítávání časovače a po dokončení vaření trouba pětikrát pípne a na displeji se zobrazí "END" a rozsvítí se všechny ikony menu.
Poznámka: Chcete-li použít otočný gril, dotkněte se ikony otočného grilu po stisknutí ikony start/pauza.

Poznámka: dokud nestisknete některou z ikon menu, na displeji se bude zobrazovat "END", po ukončení vaření bude ventilátor pokračovat v chodu po dobu přibližně 4 minut, aby se spotřebič ochladil.

STRUČNÁ REFERENČNÍ TABULKA FUNKCÍ VAŘENÍ

Funkc	Předeheřt	Navrhované Množství	Navrhované Příslušenstv	Navrhované Poloha stojanu
VZDUCHOVÁ FRITÉZA	ANO	Na základě vybraných potravin	fritézu na vzduchu	2
CHIPS	ANO	550g	fritézu na vzduchu	2
WINGS	ANO	1038 g (28 ks)	fritézu na vzduchu	2
PIZZA	ANO	13"	Pečicí plech nebo rošt do trouby	3
STEAK	ANO	190g	Pečicí plech nebo rošt do trouby	2
COOKIES	ANO	Na základě vybraných potravin	Pánev na pečení	2
SNACKS	ANO		Pečicí plech nebo rošt do trouby	3
VEGGIES	ANO		Pánev na pečení nebo koš na fritézu	3
TOAST	NE	6 ks	STOJAN NA TROUBU	2 nebo 3
BAKE	ANO	Na základě vybraných potravin	Pečicí plech nebo rošt do trouby	3
BAGEL	ANO		Pánev na pečení nebo košík fritézy	2
BROIL	ANO		Pečicí plech nebo rošt do trouby	2
ROAST	ANO		Pánev na pečení nebo vidlička na rožni	4 nebo Rotiserie
DEHYDRATE	NE		KOŠÍK NA SMAŽENÍ VZDUCHEM	1/2/3
FERMENT	NE		Pánev na pečení	3
DEFROST	NE		Pánev na pečení	2
REHEAT	NE		Rendlík v troubě	3
WARM	NE		Pánev na pečení	2

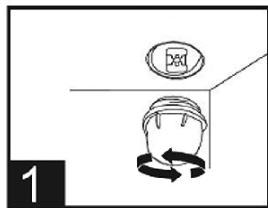
RYCHLÁ REFERENČNÍ TABULKA FUNKCÍ DUÁLNIHO VAŘENÍ

FUNKCE 1	FUNKCE 2	PŘEDEHŘTÍ	Doporučené množství	Navrhované	Navrhovaná poloha stojanu
VZDUCHOVÁ FRITÉZA	WARM	ANO	Na základě vybraných potravin	fritézy Air Fryer	2
BAKE	BROIL	ANO	Na základě vybraných potravin	Pánev na pečení nebo rošt do trouby	3
VZDUCHOVÁ FRITÉZA	WARM	ANO	Na základě vybraných potravin	Pečicí pánev nebo vidlice na rožni	4 nebo Poloha vidlice Rotiserie
ROAST	VZDUCHOVÁ FRITÉZA	ANO	Na základě vybraných potravin	Pečicí pánev nebo vidlice na rožni	4 nebo Poloha vidlice Rotiserie
VZDUCHOVÁ FRITÉZA	BROIL	ANO	Na základě vybraných potravin	Košík na fritézu nebo rošt do trouby	2 nebo 3

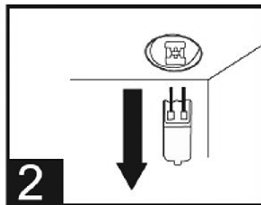
JAK VYMĚNIT ŽÁROVKU

UPOZORNĚNÍ: před výměnou kontrolky trouby se ujistěte, že jste troubu odpojili od elektrické sítě a nechali ji zcela vychladnout.

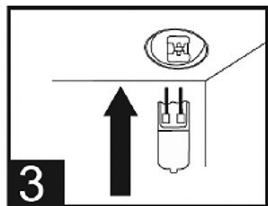
Specifikace: 25w halogenová žárovka.



1. Otočením krytu světla proti směru hodinových ručiček jej sejměte.



2. Vyměňte žárovku s pojistkou vytažením ven.



3. Vložte novou žárovku.

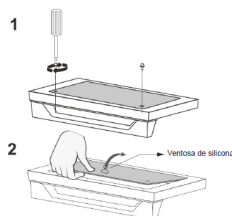


4. Otočte kryt světla ve směru hodinových ručiček a utáhněte jej.

DEMONTÁŽ VNITŘNÍCH SKLENĚNÝCH DVÍŘEK ZA ÚČELEM ČIŠTĚNÍ

Upozornění: před demontáží skleněných dvířek se ujistěte, že zcela vychladly.

1. Uživatelé mohou pomocí šroubováků otáčet šrouby proti směru hodinových ručiček a rozebrat vnitřní sklo za účelem čištění.
2. Uživatel může použít dodanou silikonovou přísavku k nasátí sklenice a poté ji vyjmout rukama.
3. Po vyčištění a vysušení skla jej nasadte zpět a utáhněte šrouby.



6. ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

Před čištěním vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a před demontáží a čištěním nechte troubu a veškeré příslušenství zcela vychladnout.

ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍ KAROSERIE A DVEŘÍ

- Vnější část těla otřete měkkou a vlhkou houbou. Aby se zabránilo hromadění skvrn, lze použít neabrazivní tekutý čistící prostředek nebo jemný roztok ve spreji.
- K čištění skleněných dvířek použijte čistící prostředek na sklo nebo jemný čistící prostředek a měkkou houbičku nebo měkkou plastovou drátěnku. Nepoužívejte abrazivní čistící prostředek nebo kovovou drátěnku, protože by na povrchu trouby zanechaly stopy po poškrábání.
- Otřete LED obrazovku měkkým nebo vlhkým hadříkem. Čistící prostředek naneste na hadřík, nepoužívejte jej přímo na led obrazovku. Obrazovku led čistěte suchým hadříkem a nepoužívejte abrazivní čistící prostředek, protože by mohl na povrchu led zanechat škrábance.
- **Varování:** Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, neponořujte spotřebič ani napájecí kabel do vody ani do jiných tekutin.

ČIŠTĚNÍ INTERIÉRU

- Stěny, které se při vaření potřísní, otřete měkkou vlhkou houbou, můžete použít neabrazivní tekutý čistící prostředek nebo jemný roztok ve spreji, abyste zabránili usazování tvrdých skvrn. Čistič naneste na houbičku a poté ji očistěte, neaplikujte jej přímo na vnitřní část dutiny.
- **Varování:** Při čištění topných těles dbejte zvýšené opatrnosti. Nechte troubu zcela vychladnout a poté ji jemně otřete měkkou vlhkou houbou nebo hadříkem po celé délce topného tělesa. Nepoužívejte žádné abrazivní čistící prostředky. Před zasunutím zástrčky do elektrické zásuvky a zapnutím trouby nechte celý povrch důkladně vyschnout.

RADY PRO ČIŠTĚNÍ DUTÝCH STĚN

Po přípravě mastného jídla se na zadní a bočních stěnách trouby objeví skvrny. Včas je vyčistíte, abyste zabránili jejich nadměrnému hromadění.

1. Před prvním použitím doporučujeme stěny namazat trochou oleje na vaření, například olivovým nebo slunečnicovým olejem, nechat je na oleji asi 24 hodin, přebytečný olej odstranit kuchyňským papírem a můžete je používat.
2. Je pravda, že v místech, kde přišel do styku s horkým olejem nebo potravinami, časem změní barvu, ale to nemá vliv na jeho výkon. Tyto "skvrny" není třeba násilně odstraňovat, stačí odstranit zbytky jídla nebo přebytečného oleje. Pozor! Mělo by se jednat o tmavé skvrny, nikoli o rez. Barevné rozdíly na stěnách by nikdy neměly ovlivnit jeho provoz. A sběrnou misku na olej je vhodné vyložit hliníkovou fólií nebo kuchyňským papírem, protože právě ten přichází nejvíce do styku s olejem nebo zbytky potravin.
3. Po skončení používání ji nechte vychladnout a očistěte ji měkkým hadříkem navlhčeným mýdlovou vodou (s trochou prostředku na mytí nádobí) nebo jednoduše kuchyňským papírem. Je důležité nepoužívat agresivnější mycí prostředky a je velmi důležité nenechávat ji zavřenou, pokud není uvnitř suchá.

HORNÍ A DOLNÍ TOPNÉ TĚLESO

Tato fritéza je vybavena horním i spodním topným tělesem, které zajišťují lepší zážitek z vaření díky rovnoměrnému rozložení tepla pro dokonale propečené jídlo.

Poznámka: Upozorňujeme, že horní topná tělesa by měla být v provozním stavu, červená barva horních topných trubek je relativně méně zřetelná než dolních. U různých funkcí pracují různé topné trubice.

Spodní trubice jsou teplejší (červenější), protože topné trubice z horní a dolní části mají různý výkon (400 W/každá ze spodní topné trubice, 225 W/každá z horní) a horní topná trubka je blíže k chladicímu ventilátoru. Proto spodní topná trubice vypadá velmi červeně, zatímco horní při provozu trouby zřejmě nezčervená, ale na skutečné používání trouby to nemá vliv.

Konstrukce se 4 topnými trubicemi nahore poskytuje výkon 900 W a 2 trubice dole poskytují výkon 800 W. Když je výkon vytvořený z každé strany podobný, jídlo se může vařit rovnoměrněji.

Chcete-li ověřit, zda horní topné trubky trouby fungují správně, doporučujeme spustit některý ze tří programů "WARM" nebo "DEHYDRATE" nebo "PROOF" (v těchto třech programech fungují pouze dvě horní topné trubky).

ČIŠTĚNÍ ZÁSObNÍKU NA DROBKY

- Po každém použití vyjměte zásobník na drobký a drobký vyhoďte. Zásobník otřete měkkou vlhkou houbou. Aby se zabránilo hromadění skvrn, lze použít neabrazivní tekutý čisticí prostředek nebo jemný roztok ve spreji. Čisticí prostředek naneste na houbičku, nikoli přímo na tácek, a před čištěním důkladně vysušte.
- Chcete-li odstranit připečenou mastnotu, namočte plech do teplé mýdlové vody a poté jej umyjte měkkou houbou nebo měkkou plastovou drátěnkou. Opláchněte a důkladně osušte.
- Po vyčištění a před zasunutím zástrčky do zásuvky a zapnutím trouby se vždy ujistěte, že je plech na drobký znovu zasunut do trouby.

ČIŠTĚNÍ ROŠTU TROUBY; PLECHU NA PEČENÍ; KOŠE A RUKOJETI FRITÉZY.

- Veškeré příslušenství umyjte v teplé mýdlové vodě s měkkou houbou nebo měkkou plastovou drátěnkou. Důkladně je opláchněte a osušte. K čištění příslušenství nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, kovové drátěnky ani kovové náčiní, protože by mohly poškodit povrch.
- Pro prodloužení životnosti příslušenství se nedoporučuje mytí v myčce nádobí.

SKLADOVÁNÍ

- Ujistěte se, že je trouba a veškeré příslušenství čisté a suché.
- Zkontrolujte, zda jsou dveře zavřené.
- Spotřebič skladujte ve vzpřímené poloze, ve vodorovné poloze a na opěrných nohách. Neskladujte spotřebič, pokud je moký nebo horký. Neskladujte spotřebič v horkém nebo vlhkém prostředí.

7. ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Možné problémy	Možné příčiny	Řešení
Trouba nefunguje	Spotřebič není zapojen do sítě	Ujistěte se, že je fritéza v troubě zapojena do sítě.
	Spotřebič nebyl zapnutý	Dotykem ikony POWER ON/OFF zapnete funkci
	Dveře nejsou správně zavřené	Ujistěte se, že jsou dveře dobře zavřené
Z horní části dvířek trouby vychází pára.	Vařená potravina obsahuje velké množství vlhkosti	To je normální. Dvířka jsou odvětrávána, aby se uvolnila pára vznikající z potravin s vysokým obsahem vlhkosti, jako je například mražené pečivo.
Z trouby vychází bílý kouř	Je to poprvé, co jste používání trouby	Při prvním použití je to normální. Doporučujeme nastavit troubu na nejvyšší teplotu a nechat ji běžet přibližně 20 minut.
	Vaříte mastné jídlo	To je normální při vaření mastných jídel, je to neovlivní proces vaření
	Pečicí forma, plech na drobky nebo ohřívače stále obsahují zbytky tuku nebo oleje z předchozího použití.	Zajistěte, aby se každá součást po každém použití řádně vyčistila.
Z trouby vychází tmavé kouře	Jídlo hoří	Okamžitě troubu vypněte, ať při odstraňování jídla budete opatrní.
Složky připravované v troubě nejsou správně propečené.	Příliš mnoho potravin najednou v troubě	Snižte množství potravin při vaření
	Příliš nízká teplota nebo krátké nastavení času	Nastavení vysoké teploty nebo delší doby
	Výběr nesprávné funkce	Ujistěte se, že vaříte se správnou funkcí menu
Potraviny jsou vařeny nerovnoměrně	Ingredience jsou během vaření naskládány na sebe nebo se drží blízko sebe.	Ujistěte se, že jsou potraviny a přísady rovnoměrně rozloženy.
	Pozice pečicího plechu, fritovací koše nebo roštu trouby není nastavena.	příslušenství pro vaření je umístěno ve správné poloze
Potraviny nejsou po smažení na vzduchu křupavé	Složky s vysokou vlhkostí	Rovnoměrné postříkání nebo potřetí malým množstvím oleje napomáhá tomu, aby byly potraviny křupavé.
Na displeji se zobrazí chybový kód "E1"	V monitoru teploty je zkrat	Vyjměte napájecí kabel ze zásuvky a kontaktujte servisní středisko společnosti.
Na displeji se zobrazí chybový kód "E2"	Monitor teploty nebo ohřívač je nefunkční.	Vyjměte napájecí kabel ze zásuvky, znovu jej připojte a znovu provozujte, a pokud se problém nevyřeší, kontaktujte servisní středisko společnosti.

1. VIGTIGT:

- Læs altid instruktionsbogen omhyggeligt, før du bruger den.
- Denne manual kan downloades fra vores hjemmeside www.sogo.es
- Gem disse instruktioner til senere brug.

2. Definition af symboler



Følgende beskrivelser er en del af denne manual:

- 1- Vigtig information og nyttige råd om brug
- 2- Advarsel mod farlige situationer med hensyn til liv og ejendom
- 3- Advarsel mod brandfare
- 4- Advarsel mod varme overflader
- 5- Forsigtighedsregler ved brug af elektrisk og elektronisk udstyr

3. Sikkerhedsinstruktioner til brugeren

I. Generelle forholdsregler ved brug af elektrisk udstyr

- Brug ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
- Apparatet må ikke bruges eller opbevares udendørs.
- Placer altid apparatet på en flad og jævn overflade.
- Dette produkt er beregnet til indendørs, ikke-industriel, ikke-kommerciel og kun til husholdningsbrug. Brug ikke produktet udendørs eller til andre formål. Misbrug eller forkert håndtering kan forårsage problemer med apparatet og forårsage skade på brugeren.
- Enheden må kun bruges til de tilsigtede formål. Vi påtager os intet ansvar for skader, der opstår som følge af forkert brug eller forkert håndtering.
- Sørg for, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, svarer til netspændingen, før du tilslutter apparatet.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug. Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er tændt.
- Tæt opsyn er nødvendigt, når et apparat bruges af eller i nærheden af børn.
- Før du rengør eller opbevarer apparatet, skal du altid tage stikket ud af stikkontakten og lade det køle af.

- Enheden er ikke helt afbrudt fra strømkilden, selv efter at den er blevet slukket. For at frakoble den helt skal du tage stikket ud af stikkontakten.
- Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende anvendelser som f.eks.
 - Personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
 - Bondegårde og af kunder på hoteller, moteller og andre boliglignende miljøer;
 - Bed and breakfast-miljøer;
 - Catering og lignende anvendelser uden for detailhandlen.
- Forhindrer spild i stikket

II. **Begrænsninger i brugen for at undgå personskade**

- Apparatet må ikke placeres eller bruges i nærheden af vandkilder.
- Apparatet og netledningen må ikke placeres eller betjenes på eller i nærheden af varme overflader (f.eks. komfurplader) eller åben ild.
- Lad ikke netledningen hænge fra skarpe kanter, og hold den væk fra varme genstande og flammer. Sno ikke ledningen rundt om apparatet, og bøj den ikke.
- Kabinettet, som indeholder elektriske komponenter og varmeelementer, må hverken nedsænkes i vand eller skylles under vandhanen.
- Brug aldrig tilbehør, der ikke er anbefalet af producenten.
- Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet eller solgt af apparatets producent, kan resultere i brand, elektrisk stød eller personskade.
- Når du vil fjerne stikket fra vægkontakten, skal du gøre det ved selve stikket og ikke ved at trække i kablet eller selve apparatet.
- For at undgå elektrisk stød skal du sørge for, at dine hænder er tørre, før du sætter stikket i eller tager det ud.
- Brug ikke apparatet med våde hænder, på fugtige gulve eller i fugtig atmosfære, da der er risiko for elektrisk stød.
- Når du bruger apparatet, skal du sørge for, at netledningen ikke bliver fanget eller klemmt.
- Motorenheden, ledningen eller stikket må ikke blive våde for at beskytte mod risiko for elektrisk stød.
- Vær forsigtig, når du håndterer elektriske apparater, da varmeelementets overflade er udsat for restvarme efter brug. Enhver forkert brug kan forårsage personskade på brugeren og kan beskadige apparatet.
- Rør ikke ved apparatets ydre overflade, da den kan blive meget

varm under drift. Brug i stedet håndtaget eller vanter.

III. **Restriktioner for brug af produktet på grund af dårlig stand eller nedbrud**

- Sænk aldrig apparatet eller stikket ned i vand eller nogen anden væske. Hvis apparatet falder i vand, skal det straks afbrydes fra strømforsyningen og indleveres til reparation hos en autoriseret servicepartner, før det tages i brug igen.
- Brug ikke apparatet, hvis det er faldet på gulvet, hvis der er synlige tegn på skader, eller hvis det er utæt.
- Brug ikke apparatet, hvis kablet eller stikket er beskadiget. Hvis ledningen er beskadiget, må den kun udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå farer.
- Hvis apparatet ikke fungerer korrekt, eller hvis det er blevet beskadiget på nogen måde, skal det returneres til det nærmeste autoriserede serviceværksted for undersøgelse, reparation eller justering.
- I tilfælde af hardwareproblemer må du ikke selv forsøge at reparere produktet. Reparationer bør kun udføres af kvalificerede teknikere.

IV. **Restriktioner for brug med børn og ældre**

- Apparatet må ikke bruges af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet overvåget eller instrueret.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de farer, der er forbundet med det.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn under 8 år.
- Lad ikke børn bruge apparatet uden opsyn.

V. **VIGTIG ADVARSEL**

- For at undgå overbelastning af kredsløbet, når du bruger dette produkt, må du ikke bruge et andet produkt med høj effekt på det samme elektriske kredsløb.
- Der følger en kort strømforsyningsledning med dette produkt.

Det anbefales ikke at bruge en forlængerledning til dette produkt, men hvis det er nødvendigt, så brug den:

- Ledningens mærkede elektriske styrke skal være mindst lige så stor som produktets.
- Placer forlængerledningen, så den ikke hænger, hvor man kan snuble over den eller trække i den utilsigtet.

VI. ⚠ Instruktioner, der skal følges ved brug af Air fryer

- Apparatet må ikke placeres op ad en væg eller et andet apparat. Lad der være mindst 10 cm fri plads fra alle sider, før du placerer apparatet.
- Efter tilberedningen bør stegekurven og indergryden ikke placeres direkte på bordpladen for at undgå, at bordpladen brænder på.
- Læg altid de ingredienser, der skal steges, i kurven, så de ikke kommer i kontakt med varmeelementerne.
- Dæk ikke luftindtaget og de ydre luftåbninger til, mens apparatet er i drift.
- Fyld ikke gryden med olie, da det kan medføre brandfare.
- Der skal udvises ekstrem forsigtighed, når man flytter et apparat, der indeholder varm olie eller andre varme væsker.
- Rør aldrig ved apparatets indre dele, mens det er i brug.
- Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i drift.
- Anbring ikke noget oven på apparatet for at undgå enhver form for forbrænding på grund af den varme overflade.
- Under luftstegning frigives der varm damp gennem luftudgangsåbningerne. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og luftudgangsåbningerne.
- Vær også forsigtig med varm damp og luft, når du fjerner gryden fra apparatet.
- Tag straks stikket ud af stikkontakten, hvis du ser mørk røg komme ud af apparatet. Vent til røgudviklingen er stoppet, før du fjerner gryden fra apparatet.
- ⚠ **ADVARSEL:** Rør ikke ved varme overflader.
- ⚠ **ADVARSEL:** Dette udstyr skal bruges med FORSIGTIG, da dette elektriske apparat indeholder en varmefunktion. Overfladen på dette apparat er også forskellig fra andre funktionelle overflader, som kan producere høje temperaturer. Da temperaturer opfattes forskelligt af forskellige personer. Udstyret må kun berøres ved de tilsigtede håndtag og gribeplader ved hjælp af varmebeskyttere som handsker eller lignende tøj. Ellers skal man lade det køle af i tilstrækkelig tid, før man rører ved de varme overflader.

- Mikrobølgeovnen bør ikke placeres inde i et skab.
- Døren eller den udvendige overflade kan blive varm, når apparatet er i drift.
-  **ADVARSEL:** Hvis døren eller dørpakningerne er beskadigede, må frituregryden ikke bruges, før den er blevet repareret af en kompetent person.
- Dette apparat skal tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse for at undgå enhver form for stød eller kortslutning. Stikkontakten skal være korrekt installeret og jordet, da jordforbindelse reducerer risikoen for elektrisk stød.
- Der skal udvises stor forsigtighed ved brug af beholdere af andre materialer end metal eller glas i ovnen.
- For at undgå forbrændinger skal du være yderst forsigtig, når du fjerner tilbehør fra Air Fryer-ovnen eller bortskaffer varmt fedt.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når den ikke er i brug. Opbevar ikke andre materialer end det ovnfaste tilbehør, der anbefales af producenten, i denne fritureovn.
- Opbevar eller brug ikke nogen af følgende materialer i frituregryden: papir, pap, plastik og lignende produkter.
- Dæk ikke krummebakken eller nogen del af ovnen med aluminiumsfolie. Det vil få ovnen til at blive overophedet.
- Store madvarer, beholdere af aluminiumsfolie eller redskaber må ikke placeres i fritureovnen, da de kan udgøre en risiko for brand eller elektrisk stød.
- Rengør ikke med skuresvampe af metal. Stykkerne kan ødelægge puden og berøre elektriske dele, hvilket indebærer en risiko for elektrisk stød.
- Apparatet er leveret med et stik med beskyttende jordforbindelse. Sørg for, at stikkontakten i dit hjem er korrekt forbundet til jorden.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Se venligst afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for detaljer om, hvordan man rengør overflader, der kommer i kontakt med fødevarer.

4. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding	Frekvens	Kraft	Kapacitet
AC 220-240V	50-60 Hz	1800W	30L

Dette produkt er i overensstemmelse med EU-forordning 2023/826 under direktiv 2009/125/EF om krav til miljøvenligt design.

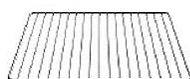
Strømforbrug i slukket tilstand: <0,50W

Strømforbrug i standbytilstand: N/A

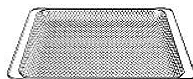
Tid, hvorefter produktet går i slukket tilstand: <20 min

5. HOVEDKOMPONENTERNE I VORES AIRFRYER

1. Kontrolpanel
2. Dørhåndtag
3. Menu-knap
4. Dobbelt glasdør



Oven Rack



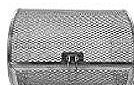
Air Fryer Basket



Baking Pan



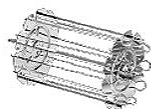
Crumb Tray



Rolling Cage



Rotisserie Fork



Rotisserie Skewer



Pizza Stone (30cm)



Remover Handle

- I. Rist til ovn
- II. Kurv til frituregryde
- III. Bageplade
- IV. Krummebakke
- V. Rullende
- VI. Rotisserie-gaffel
- VII. Rotisserie-spyd
- VIII. Pizzasten (30 cm)
- IX. Håndtag til udsugning

RIST TIL OVN: Bruges primært til kød, brød, pizza osv.

AIR FRYER BASKET: Brug Air Fryer Basket sammen med Air Fry-funktionen for at optimere dine madlavningsresultater. Bruges hovedsageligt til pommes frites, kyllingevinger, løg osv. Den kan også bruges som dehydreringskurv.

BAGEPANDE: Bruges hovedsageligt til småkager, kage, kalkun osv. Den kan også rumme dryp fra maden eller olie, når man steger i luften.

FUNKTIONER

Da denne fritureovn arbejder med den nye 360° HOT AIR CIRCULATION-teknologi, giver dette apparat dig et mere lækkert og sundere køkken.

DOOR SENSOR

Denne Air Fryer-ovn har en dørsensorfunktion, som betyder, at når døren åbnes under tilberedningsprocessen, stopper tilberedningsprocessen straks, og hulrumslampen tændes. Panelet begynder at vise dette symbol , og når døren lukkes, slukkes lyset, og tilberedningen genoptages. Så sørg for at holde ovndøren lukket under tilberedningen.

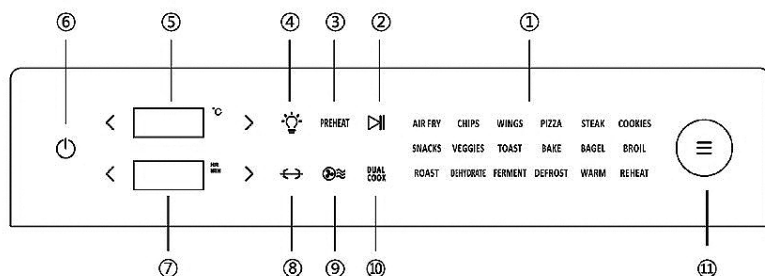
HULRUMSVÆG I RUSTFRIT STÅL

Denne frituregryde er forsynet med en indvendig hulrumsvæg i rustfrit stål.

Hvilket ikke kun giver den et stilfuldt look, men også:

- Forbedret korrosionsbestandighed
- Forbedrer slidstyrken
- Gør rengøringen nem og problemfri på grund af den glatte overflade af rustfrit stål
- Viser høj modstandsdygtighed over for høj ovntemperatur.

LED-KONTROLPANEL



1. OVERSIGT OVER FRITUREGRYDENS FUNKTIONER

FORUDINDSTILLING	DEFAULT TEMPERATUR	DEFAULT TID (min.)	TEMP RANGE	TIDSOMRÅDE
AIR FRY (Stegt mad)	200°C	10	90-230°C	Op til 2
CHIPS (Pommes frites)	230°C	18	90-230°C	Op til 2
VINGER	230°C	18	90-230°C	Op til 2
PIZZA	230°C	11	90-230°C	Op til 2
STEAK	230°C	7	90-230°C	Op til 2
COOKIES	180°C	15	90-230°C	Op til 2
SNACKS	200°C	18	90-230°C	Op til 2
GRØNTSAGER	230°C	15	90-230°C	Op til 2
TOAST	-	-	1-7	1-7 min.
BAGE	175°C	25	90-230°C	Op til 2
BAGEL	230°C	13	90-230°C	Op til 2
GRILL	230°C	10	90-230°C	Op til 2
RISTET	200°C	30	90-230°C	Op til 2

DEHYDRATE	60°C	300	30-80°C	1-12
GÆRNING	34°C	45	30-40°C	Op til 8
DEFROST	50°C	20	30-80°C	Op til 2
GENOPVARMNING	95°C	5	90-230°C	Op til 2
VARM	50°C	240	30-120°C	Op til 8

Ovenstående standarddata er kun til reference, og brugeren kan justere den ønskede temperatur og tid efter behov.

2.  **START/PAUSE** "START /PAUSE"-ikonet for at starte eller stoppe madlavningsprogrammet.

3. **PREHEAT FORVARMNING** Når du har valgt en forudbestemt menu eller justeret temperaturen efter behov, skal du trykke på ikonet "PREHEAT" for at forvarme Air Fryer-ovnen. (Det er ikke nødvendigt at trykke på ikonet "START / PAUSE" for at starte forvarmningsprogrammet. Efter forvarmning bipper ovnen 5 gange, og meddelelsen "Tilføj mad" vises på displayet).

4.  **LIGHT ICON** "LIGHT"-ikonet bruges til at tænde/slukke for ovenlyset. (Når det er valgt manuelt, slukkes det automatisk efter 5 minutter.

5.   **IKON FOR TEMPERATURVISNING** "<"-ikonet bruges til at sænke og ">"-ikonet til at hæve temperaturen efter behov, for at ændre indstillingen hurtigt skal du holde den nede, så temperaturen bliver ved med at ændre sig, indtil du har den ønskede temperatur.

6.  **TÆND/SLUK-KNAP** Dette ikon bruges til at tænde og slukke for Air Fryer-ovnen

7.   **IKON FOR TIDSVISNING** "<"-ikonet bruges til at mindske og ">"-ikonet til at øge tiden efter behov, for at ændre indstillingen hurtigt skal du holde den nede, så tiden bliver ved med at ændre sig, indtil du har den ønskede varighed.

8.  **ROTISSERIEFUNKTION** Dette ikon lyser, når apparatet er i rotisserietilstand

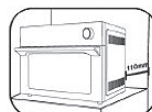
9.  **VENTILATOR ELLER KONVEKTION** Dette ikon viser, om konvektionsfunktionen er slået til eller fra. Når ikonet begynder at blinke, betyder det, at konvektionsfunktionen er slået til, ellers er den slået fra.

10. **DUAL COOK** **DUAL COOK** Avanceret dual cook-teknologi giver dig mulighed for at programmere din fritureovn til at starte tilberedningen med forudindstilling af to tilberedningsprocesser ad gangen. For at starte den dobbelte tilberedning skal du trykke på ikonet for dobbelt tilberedning og derefter trykke på den enkelte tilberedningsproces og straks på den anden tilberedningsproces. Og tryk så på tænd/sluk-ikonet for at lade fritureovnen klare resten. Hvis du f.eks. vil bage en hvilken som helst type bagværk, skal du trykke på fermenteringsikonet og vælge bagning i menuen. Og glem det bare, din frituregryde gør begge ting sammen. Når fermenteringsprocessen er færdig, starter bageprocessen automatisk uden besvær og anstrengelser.

11.  **MENU** Ved hjælp af denne knap kan du vælge en hvilken som helst forudbestemt madlavningsmenu ved at dreje menuknappen. For at vælge menuen skal du bare dreje knappen i urets retning, og menupunkterne begynder at blinke. Du kan blive ved med at dreje, indtil den ønskede menu blinker, og så kan du vælge den.

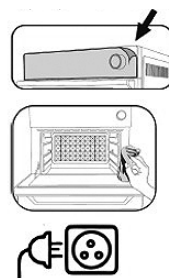
FØR DU BRUGER DIN AIRFRYER-OVN

1. Fjern al emballage omkring og inde i ovnen.
2. Placer den på en stabil og varmebestandig overflade, væk fra varer, der kan blive beskadiget af varmen. Hold en afstand på mindst 110 mm mellem det elektriske apparat og væggen.
3. Fjern beskyttelsesfilmen fra skærmpanelet. (Filmen kan du rive af eller lade sidde).
4. Vask alt tilbehøret, og rengør ovnrummet med en fugtig og tør klud. Senere



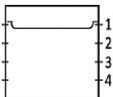
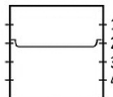
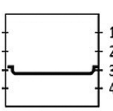
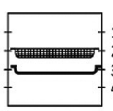
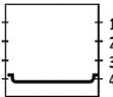
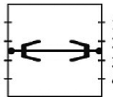
kan du sætte alt tilbehøret tilbage i ovnen.

- Før du sætter stikket i, skal du sørge for, at apparatets spænding passer til stikkontaktens spænding.
- Før første brug er det nødvendigt at køre ovnen i mindst 18 minutter på 230°C for at sterilisere og fjerne enhver lugt fra starten, da det er normalt, at fritureovnen kan afgive en form for lugt eller røg på grund af varmelegemets beskyttelsesfilm.



SÅDAN BETJENER DU DIN LUFTFRYSER

-  Sæt stikket i stikkontakten, og tryk derefter på tænd/sluk-ikonet for at tænde for frituregryden, skærmen vil lyse, og "AIR FRY"-ikonet vil begynde at blinke.
-  Drej menuknappen for at vælge den ønskede menu, og når du har valgt den, viser skærmen standardtemperaturen og -tiden for menuen. Hvis du vil ændre tid og temperatur, kan du gøre det med tids- og temperaturikonet og derefter trykke på det valgte menuikon for at starte tilberedningen.
Bemærk: Temperaturen på toastfunktionen kan muligvis ikke justeres, så ændr tidsvarigheden fra niveau 1- niveau 7 for toast.
-  Tryk på ikonet "PREHEAT" for at forvarme luftfryserens ovn. Når den indvendige temperatur når en bestemt temperatur, og ovnen er blevet forvarmet, vises "ADD FOOD"-tegnene på skærmen, placer maden i ovnen, og luk døren, så starter tilberedningsprogrammet automatisk.
Bemærk: Programmerne Toast, Dehydrering, Fermentering, Optøning, Genopvarmning og Varm kræver ikke forvarmning.

Position1: DEHYDRATE		Position2: TOAST DEHYDRATE	
Position3: TOAST DEHYDRATE BAKE VEGGIES PIZZA		Position2: CHIPS WINGS	
Position4: ROAST		Position5: Rotisserie	
Accessories			
 Oven Rack  Air Fryer Basket  Baking Pan  Rotisserie			

4. **TILBEHØRSPOSITION:** Senere kan du vælge stativets position for at tilberede den ønskede menufunktion, da stativets position er forskellig for hver enkelt menufunktion.

Bemærk: Når du steger eller tilbereder fedtholdige fødevarer, skal du placere friturekurven eller ovnstativet på sin plads og placere bagepladen i åbningen nedenunder for at forhindre, at olien drypper ned i hulrummet i rustfrit stål.

Når du har valgt tilbehørspositionen, skal du sætte maden ind i ovnen og lukke døren. Der er 4 rillepositioner, vælg den passende til at tilberede maden.

Bemærk: Hvis du skal bruge rotisseriet, skal du ordne maden og sætte den ind i fritureovnen.



5. **START/PAUSE** Hvis du vil springe forvarmningsfunktionen i trin 3 over, skal du trykke på START/PAUSE-ikonet for at starte tilberedningen med det samme, og displayet viser, at timeren tæller ned, og når tilberedningen er færdig, bipper ovnen 5 gange, og displayet viser "END", og alle menuikonerne lyser.

Bemærk: For at bruge rotisseriet skal du trykke på rotisserie-ikonet efter at have trykket på start/pause-ikonet.

Bemærk: Displayet fortsætter med at vise "END", indtil der trykkes på et af menuikonerne, og når tilberedningen er færdig, fortsætter ventilatoren med at køre i ca. 4 minutter for at afkøle apparatet.

DOBBELT KOGEFUNKTION



1. Sæt stikket i stikkontakten, og tryk derefter på tænd/sluk-ikonet for at tænde for frituregryden, skærmen lyser op, og ikonet "AIR FRY" begynder at blinke.
2. **DUAL COOK** Tryk på ikonet "DUAL COOK", ikonerne for de fem programmer AIR FRY/ BAKE/ BROIL/ ROAST/ WARM lyser sammen, drej menuknappen for at vælge det første program, du har brug for, f.eks. "AIR FRY", og det valgte ikon begynder at blinke (de andre 4 ikoner vil blive ved med at lyse sammen), tryk på temperaturikonet for at justere den ønskede temperatur, og tryk på tidsikonet for at justere den ønskede tid, tryk til sidst på menuikonet for at bekræfte det første valgte program "AIR FRY", de resterende 4 ikoner vil blive ved med at lyse, gentag den samme proces for at vælge det andet tilberedningsprogram.

Bemærk: For at annullere DUAL COOK-funktionen skal du blot trykke på START/PAUSE-ikonet og derefter trykke på DUAL COOK-ikonet for at vende tilbage til den generelle menu.



3. Tryk på ikonet "PREHEAT" for at forvarme luftfryserens ovn. Når den indvendige temperatur når en bestemt temperatur, og ovnen er blevet forvarmet, vises "ADD FOOD"-tegnene på skærmen, placer maden i ovnen, og luk døren, så starter tilberedningsprogrammet automatisk.
4. **ACCESSORIES POSITION** Når du har valgt tilbehørets position, skal du placere maden på det valgte tilbehør og lukke døren. Der er 4 rillepositioner, vælg den passende til at tilberede maden.



5. **START/PAUSE** Hvis du vil springe forvarmningsfunktionen i trin 3 over, skal du trykke på START/PAUSE-ikonet for at begynde tilberedningen, og displayet viser, at timeren tæller ned, og når tilberedningen er færdig, bipper ovnen 5 gange, og displayet viser "END", og alle menuikonerne lyser.
- Bemærk:** For at bruge rotisseriet skal du trykke på rotisserie-ikonet efter at have trykket på start/pause-ikonet.

Bemærk: Displayet fortsætter med at vise "END", indtil der trykkes på et af menuikonerne, og når tilberedningen er færdig, fortsætter ventilatoren med at køre i ca. 4 minutter for at afkøle apparatet.

KORT OVERSIGT OVER TILBEREDNINGSFUNKTIONER

Fungere	Forvarm	Foreslået mængde mad	Foreslået tilbehør	Foreslået stativ-position
AIR FRY	JA	Baseret på den valgte mad	til luftfryser	2
CHIPS	JA	550g	til luftfryser	2
VINGER	JA	1038 g (28 stk.)	til luftfryser	2
PIZZA	JA	13"	Bageplade eller ovnrist	3
STEAK	JA	190g	Bageplade eller ovnrist	2
COOKIES	JA	Baseret på den valgte mad	Bageplade	2
SNACKS	JA		Bageplade eller ovnrist	3
GRØNTSAGER	JA		Bageplade eller kurv til luftfryser	3
TOAST	NEJ	6 stk.	OVEN RACK	2 eller 3
BAGE	JA	Baseret på den valgte mad	Bageplade eller ovnrist	3
BAGEL	JA		Bageplade eller friturekurv	2
GRILL	JA		Bageplade eller ovnrist	2
RISTET	JA		Bageplade eller Rotisserie-gaffel	4 eller Rotisserie
DEHYDRATE	NEJ		AIR FRY BASKET	1/2/3
GÆRNING	NEJ		Bageplade	3
DEFROST	NEJ		Bageplade	2
GENOPVARMNING	NEJ		Ovnstativ	3
VARM	NEJ		Bageplade	2

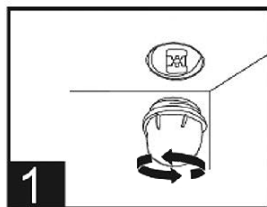
SKEMA MED HURTIG REFERENCE TIL DOBBELT KOGEFUNKTION

FUNKTION 1	FUNKTION 2	FORVARM	Foreslået mængde	Foreslået	Foreslået position på stativet
AIR FRY	VARM	JA	Baseret på den valgte mad	til luftfryser	2
BAGE	GRILL	JA	Baseret på den valgte mad	Bageplade eller ovnrist	3
AIR FRY	VARM	JA	Baseret på den valgte mad	Bageplade eller rotisserigaffel	4 eller Rotisserie gaffelposition
RISTET	AIR FRY	JA	Baseret på den valgte mad	Bageplade eller rotisserigaffel	4 eller Rotisserie gaffelposition
AIR FRY	GRILL	JA	Baseret på den valgte mad	Kurv til luftfryser eller ovnstativ	2 eller 3

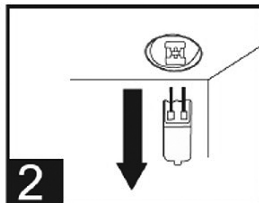
HVORDAN MAN UDSKIFTER PÆREN

OBS: Sørg for at tage stikket til AIR FRYER OVEN ud, og lad den køle helt af, før du udskifter ovnlyset.

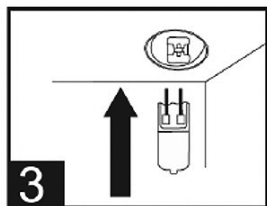
Specifikation: 25w halogenpære.



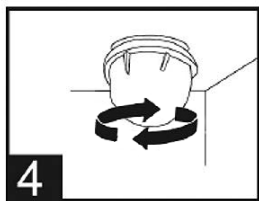
1. Drej lysdækslet mod uret for at fjerne det.



2. Fjern den sikrede pære ved at trække den ud.



3. Sæt den nye pære i.

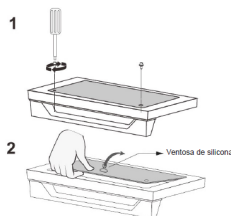


4. Drej lysdækslet med uret for at stramme det.

AFMONTERING AF DEN INDRE GLASDØR TIL RENGØRING

OBS: Sørg for at køle glasdøren helt ned, før du skiller den ad.

1. Brugere kan bruge skruetrækkere til at dreje skrueerne mod uret for at tage det indre glas fra hinanden til rengøring.
2. Brugeren kan bruge den medfølgende silikonesugekop til at suge glasset op og derefter tage glasset ud med hænderne.
3. Efter rengøring og tørring af glasset sættes det tilbage, og skrueerne spændes fast.



6. RENGØRING OG OPBEVARING

Tag stikket ud af stikkontakten før rengøring, og lad ovnen og alt tilbehøret køle helt af, før du skiller den ad og rengør den.

RENGØRING AF YDRE KROP OG DØR

- Tør den ydre del af kroppen af med en blød og fugtig svamp. Du kan bruge et ikke-slibende flydende rengøringsmiddel eller en mild sprayopløsning for at undgå, at pletterne opbygges.
- Glasdøren rengøres med glasrens eller et mildt rengøringsmiddel og en blød svamp eller en blød skuresvamp af plast. Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe af metal, da de vil efterlade ridser på ovnens overflade.
- Tør led-skærmen af med en blød eller fugtig klud. Påfør rengøringsmiddel på kluden, men ikke direkte på led'en. Rengør led-skærmen med en tør klud, og brug ikke slibende rengøringsmiddel, da det kan efterlade ridser på led-overfladen.
- **Advarsel:** For at undgå elektrisk stød må apparatet eller netledningen ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.

RENGØRING AF INTERIØRET

- Tør væggene af med en blød, fugtig svamp for at rengøre eventuelle stænk, der kan opstå under madlavningen. Der kan bruges et ikke-slibende flydende rengøringsmiddel eller en mild sprayopløsning for at undgå ophobning af hårde pletter. Påfør rengøringsmidlet på svampen og rengør den derefter, og påfør det ikke direkte på den indvendige del af hulrummet.
- **Advarsel:** Vær yderst forsigtig, når du rengør varmeelementerne. Lad ovnen køle helt af, og gnid derefter forsigtigt med en blød, fugtig svamp eller klud på langs af varmeelementet. Brug ikke nogen form for slibende rengøringsmiddel. Lad alle overflader tørre grundigt, før du sætter stikket i en stikkontakt og tænder for ovnen.

RÅD OM RENGØRING AF HULMURE

Efter tilberedning af fedtet mad vil der komme pletter på ovnens bag- og sidevægge. Rengør den venligst i tide for at undgå overdreven ophobning.

1. Vores anbefaling er, at du, før du bruger den første gang, smører væggene med lidt madolie, f.eks. oliven- eller solsikkeolie, lader den stå med olie i ca. 24 timer, fjerner det overskydende med køkkenrulle, og så kan du bruge den.
2. Det er rigtigt, at den med tiden vil ændre farve i områder, hvor den har været i kontakt med varm olie eller mad, men det påvirker ikke dens ydeevne. Det er ikke nødvendigt at fjerne disse "pletter" med magt, bare fjern den mad eller overskydende olie, der er tilbage. Men pas på! Det skal være mørke pletter, ikke rust.
Farveforskelle på væggene bør aldrig påvirke driften. Og det er tilrådeligt at beklæde olieopsamlingsbakken med aluminiumsfolie eller køkkenpapir, da det er det, der kommer mest i kontakt med olie eller madrester.
3. Når du er færdig med at bruge den, skal du lade den køle af og rengøre den med en blød klud fugtet med sæbevand (lidt opvaskemiddel) eller blot med køkkenrulle. Det er vigtigt ikke at bruge mere aggressive rengøringsmidler, og det er meget vigtigt ikke at lade den være lukket, hvis den ikke er tør indeni.

ØVRE OG NEDRE VARMEELEMENT

Denne fritureovn har både øvre og nedre varmeelementer, der sikrer en bedre madlavningsoplevelse ved at fordele varmen jævnt, så maden bliver perfekt tilberedt.

Bemærk: Bemærk, at de øverste varmeelementer skal være i driftstilstand, og at den røde farve på de øverste varmerør er relativt mindre tydelig end på de nederste. Forskellige funktioner har forskellige varmerør.

De nederste rør er varmere (rødere), fordi varmerørene fra den øverste og nederste del har forskellige effektniveauer (400W/hver fra det nederste varmerør, 225W/hver fra det øverste), og det øverste varmerør er tættere på køleventilatoren. Derfor ser det nederste varmerør meget rødt ud, mens de øverste ikke ser ud til at blive røde, når ovnen arbejder, men det har ingen betydning for den faktiske brug af ovnen.

Designet med 4 varmerør i toppen giver 900W effekt, og 2 i bunden giver 800W effekt. Når effekten fra hver side er ens, kan maden tilberedes mere jævnt.

For at kontrollere, at ovnens øverste varmerør fungerer korrekt, anbefales det, at du kører et af de tre programmer "WARM" eller "DEHYDRATE" eller "PROOF" (kun to øverste varmerør fungerer i disse tre programmer).

RENGØRING AF KRUMMEBAKKEN

- Tag krummebakken ud efter hver brug, og smid krummerne ud. Tør bakken af med en blød, fugtig svamp. Der kan bruges et ikke-slibende flydende rengøringsmiddel eller en mild sprayopløsning for at undgå ophobning af pletter. Påfør rengøringsmidlet på svampen, ikke direkte på bakken, før du tørrer det grundigt af.
- For at fjerne det fastbrændte fedt skal bakken lægges i blød i varmt sæbevand og derefter vaskes med en blød svamp eller en blød skuresvamp af plast. Skyl og tør grundigt.
- Sørg altid for at sætte krummebakken ind i ovnen igen efter rengøring, og før du sætter stikket i stikkontakten og tænder for ovnen.

RENGØRING AF OVNRIST, BAGEPLADE, FRITUREKURV OG HÅNDTAG

- Vask alt tilbehøret i varmt sæbevand med en blød svamp eller en blød skuresvamp af plast. Skyl og tør grundigt. Brug ikke slibende rengøringsmidler, metalskuresvampe eller metalredskaber til at rengøre tilbehøret, da det kan beskadige overfladen.
- For at forlænge tilbehørets levetid anbefales det ikke at rengøre det i opvaskemaskinen.

OPBEVARING

- Sørg for, at ovnen og alt tilbehøret er rent og tørt.
- Sørg for, at døren er lukket.
- Opbevar apparatet i lodret position, stående plant og på dets støtteben. Opbevar ikke apparatet, når det er vådt eller varmt. Må ikke opbevares i varme eller våde omgivelser.

7. FEJLFINDING

Mulige problemer	Mulige årsager	Løsning
Ovnens virker ikke	Apparatet er ikke sat i stikkontakten	Sørg for, at frituregryden er sat i stikkontakten
	Apparatet er ikke blevet tændt	Tryk på ikonet POWER ON/OFF for at tænde
	Døren er ikke lukket ordentligt	Sørg for, at døren er lukket godt
Der kommer damp ud fra toppen af ovndøren	Den mad, du tilbereder, indeholder meget fugt	Det er helt normalt. Døren er udluftet for at frigive damp fra fødevarer med højt fugtindhold som f.eks. frossent brød.
Der kommer hvid røg ud af ovnen	Det er første gang, du er Brug af ovnen	Det er normalt, når man bruger den første gang. Vi foreslår, at du sætter ovnen på højeste temperatur og lader den køre i ca. 20 minutter.
	Du laver fedtet mad	Det er normalt, når man laver fedtet mad, det vil ikke påvirke tilberedningsprocessen
	Bagepladen, krummebakken eller varmelegemet indeholder stadig fedt- eller olierester fra tidligere brug.	Sørg for, at hver komponent rengøres ordentligt efter hver brug.
Der kommer mørk røg ud af ovnen	Maden brænder på	Sluk straks for ovnen, vær Vær forsigtig, når du fjerner maden
De ingredienser, der tilberedes i ovnen, bliver ikke tilberedt ordentligt.	For meget mad i ovnen ad gangen	Reducer mængden af mad under tilberedningen
	For lav temperatur eller kort tidsindstilling	Indstil den høje temperatur eller længere tidsperiode
	Vælg den forkerte funktion	Sørg for at lave mad med den rigtige menufunktion
Fødevarer tilberedes ujævnt	Ingredienser stables eller holdes tæt på hinanden under tilberedningsprocessen	Sørg for, at mad og ingredienser er jævnt fordelt
	Bageplade, stegekurv eller ovnrist er ikke justeret	Madlavningstilbehør placeres i den rigtige position
Fødevarer er ikke sprøde efter lufttegn	Ingredienser med høj fugtighed	Hvis du sprøjter eller pensler en lille smule olie på maden, bliver den ekstra sprød.
Displayet viser fejlkode "E1"	Der er kortslutning i temperaturmonitoren	Tag netledningen ud af stikkontakten, og kontakt firmaets servicecenter.
Displayet viser fejlkode "E2"	Temperaturmåleren eller varmelegemet er ude af drift	Tag netledningen ud af stikkontakten, tilslut den igen, og brug den igen, og hvis problemet ikke løses, skal du kontakte virksomhedens servicecenter.

1. POMEMBNO:

- Pred uporabo vedno natančno preberite navodila za uporabo.
- Ta priročnik lahko prenesete z naše spletne strani www.sogo.es.
- Ta navodila shranite za poznejšo uporabo.

2. Opredelitev simbola



Naslednji opisi so del tega priročnika:

- 1- Pomembne informacije in koristni napotki za uporabo
- 2 - Opozarjanje na nevarne situacije z vidika življenja in premoženja
- 3 - Opozorilo pred nevarnostjo požara
- 4- Opozorilo pred vročimi površinami
- 5- Opozorila pri uporabi električne in elektronske opreme

3. Varnostna navodila za uporabnika

I. Splošni previdnostni ukrepi pri uporabi električne opreme

- Naprave ne uporabljajte za druge namene, kot so opisani v tem priročniku.
- Naprave ne uporabljajte in ne shranjujte na prostem.
- Napravo vedno postavite na ravno in ravno površino.
- Ta izdelek je namenjen za notranjo, neindustrijsko, nekomercialno in izključno gospodinjsko uporabo. Izdelka ne uporabljajte na prostem ali v druge namene. Zaradi napačne uporabe ali nepravilnega ravnanja lahko pride do težav v napravi in poškodb uporabnika.
- Enota se sme uporabljati le za predvidene namene. Za škodo, ki bi nastala zaradi nepravilne uporabe ali nepravilnega ravnanja, ne prevzemamo nobene odgovornosti.
- Pred priključitvijo naprave na električno omrežje se prepričajte, da se napetost, navedena na ploščici, ujema z omrežno napetostjo.
- Ko naprave ne uporabljate, vedno izvlecite vtič iz vtičnice. Vključenega aparata ne puščajte brez nadzora.
- Kadar napravo uporabljajo otroci ali v njihovi bližini, je potreben strog nadzor.
- Pred čiščenjem ali shranjevanjem naprave jo vedno izključite iz

električnega omrežja in pustite, da se ohladi.

- Naprava tudi po izklopu ni popolnoma izključena iz vira napajanja. Če jo želite popolnoma odklopiti, jo izključite iz vtičnice.
- Naprave niso namenjene upravljanju z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Ta naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu in podobnih aplikacijah, kot so
 - Kuhinje za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - Kmetije ter stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih okoljih;
 - Okolje tipa nočitev z zajtrkom;
 - Gostinstvo in podobne aplikacije, ki niso namenjene prodaji na drobno.
- Preprečuje razlitje v konektorju

II. ⚠ Omejitve uporabe za preprečevanje telesnih poškodb

- Naprave ne postavljajte in ne uporabljajte v bližini vodnih virov.
- Naprave in njenega napajalnega kabla ne postavljajte na vroče površine (npr. plošče štedilnika) ali v njihovo bližino ali v bližino odprtega ognja.
- Napajalnega kabla ne puščajte viseti na ostrih robovih in ga hranite stran od vročih predmetov in ognja. Napajalnega kabla ne ovijte okoli naprave in ga ne upogibajte.
- Ohišja, ki vsebuje električne komponente in grelne elemente, ne potapljajte v vodo niti ga ne spirajte pod pipo.
- Nikoli ne uporabljajte dodatne opreme, ki je proizvajalec ne priporoča.
- Uporaba dodatne opreme, ki je ne priporoča ali prodaja proizvajalec naprave, lahko povzroči požar, električni udar ali poškodbe oseb.
- Če želite vtič izvleči iz stenskega stika, to storite na samem vtiču in ne z vlečenjem za kabel ali napravo.
- Da bi se izognili električnemu udaru, poskrbite, da bodo vaše roke suhe, preden priključite ali odklopite vtič.
- Naprave ne uporabljajte z mokrimi rokami, na vlažnih tleh ali v vlažnem okolju, saj obstaja nevarnost električnega udara.
- Med uporabo naprave pazite, da se napajalni kabel ne zatakne ali zmečka.
- Zaradi zaščite pred nevarnostjo električnega udara motorne enote, kabla ali vtiča ne smete zmočiti.
- Pri ravnanju z električnimi napravami bodite previdni, saj je površina grelnega elementa po uporabi izpostavljena preostali vročini. Vsaka napačna uporaba lahko povzroči morebitne

poškodbe uporabnika in lahko poškoduje napravo.

- Ne dotikajte se zunanje površine naprave, saj se lahko med delovanjem močno segreje. Namesto tega uporabite ročaj ali rokavice.

III. **Omejitve uporabe izdelka zaradi slabega stanja ali okvare**

- Naprave ali vtiča nikoli ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino. Če aparat pade v vodo, ga pred ponovno uporabo takoj izključite iz električnega omrežja in ga odnesite na popravilo k pooblaščenemu serviserju.
- Naprave ne uporabljajte, če je padla na tla, če ima vidne znake poškodb ali če pušča.
- Naprave ne uporabljajte, če je kabel ali vtič poškodovan. Če je kabel poškodovan, ga sme zamenjati le proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljene osebe, da bi se izognili nevarnosti.
- V primeru nepravilnega delovanja ali kakršne koli poškodbe aparata ga vrnite najbližjemu pooblaščenemu servisu, da ga pregleda, popravi ali nastavi.
- V primeru težav s strojno opremo izdelka ne poskušajte popraviti sami. Popravila lahko izvajajo le usposobljeni tehniki.

IV. **Omejitve uporabe pri otrocih in starejših**

- Naprave ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če so bile nadzorovane ali poučene.
- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali dobili navodila o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
- Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z napravo.
- Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom.
- Napravo in kabel hranite zunaj dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Otrokom ne dovolite uporabe naprave brez nadzora.

V. **POMEMBNO OPOZORILO**

- Da bi se izognili preobremenitvi tokokroga pri uporabi tega izdelka, v istem električnem tokokrogu ne uporabljajte drugega visokozmogljivega izdelka.
- Temu izdelku je priložen kratek napajalni kabel. Podaljševalnik ni priporočljiv za uporabo s tem izdelkom, če pa ga je treba

uporabiti:

- Označena električna nazivnost kabla mora biti vsaj tako velika kot električna nazivnost izdelka.
- Podaljševalni kabel namestite tako, da ne visi na mestu, kjer bi se lahko spotaknili ali ga nenamerno potegnili.

VI. Navodila, ki jih je treba upoštevati pri uporabi zračnega cvrtnika

- Naprave ne postavljajte ob steno ali ob katero koli drugo napravo. Pred postavitvijo aparata pustite vsaj 10 cm prostega prostora z vseh strani.
- Po kuhanju košaro za cvrtje in notranjo posodo ne smete postaviti neposredno na kuhinjski pult, da se ta ne zažge.
- Sestavine za cvrtje vedno položite v košarico, da ne pridejo v stik z grelnimi elementi.
- Med delovanjem naprave ne pokrivajte odprtín za dovod zraka in zunanjih odprtín za zrak.
- Posode ne napolnite z oljem, saj lahko to povzroči nevarnost požara.
- Pri premikanju naprave, ki vsebuje vroče olje ali druge vroče tekočine, je potrebna izjemna previdnost.
- Med uporabo se nikoli ne dotikajte notranjih delov naprave.
- Temperatura dostopnih površin je lahko med delovanjem naprave visoka.
- Na napravo ne postavljajte ničesar, da se ne opečete zaradi vroče površine.
- Med cvrtjem na zraku se skozi odprtine za odvod zraka sprošča vroča para, roke in obraz naj bodo na varni razdalji od pare in odprtín za odvod zraka.
- Pazite tudi na vročo paro in zrak, ko ponev odstranjujete iz aparata.
- Če iz naprave izhaja temen dim, jo takoj izključite iz električnega omrežja. Preden odstranite posodo iz aparata, počakajte, da se dim preneha oddajati.
-  **OPOZORILO:** Ne dotikajte se vročih površin.
-  **OPOZORILO:** To opremo je treba uporabljati previdno, saj ta električna naprava vsebuje funkcijo ogrevanja. Površina te naprave se prav tako razlikuje od drugih funkcionalnih površin, na katerih lahko nastanejo visoke temperature. Ker različne osebe različno zaznavajo temperature. Naprave se je treba dotikati le na predvidenih ročajih in oprijemalnih površinah s pomočjo toplotnih zaščitnih sredstev, kot so rokavice ali podobna vrsta oblačil. V nasprotnem primeru pustite, da se pred dotikanjem vročih površin dovolj časa ohladi.

- Mikrovalovne pečice ne smete postaviti v omaro.
- Vrata ali zunanja površina se lahko med delovanjem naprave segrejejo.
-  **OPOZORILO:** Če so vrata ali tesnila vrat poškodovana, pečice ne smete uporabljati, dokler je ne popravi usposobljena oseba.
- Ta naprava mora biti priključena na ozemljeno stensko vtičnico, da bi se izognili kakršnemu koli udaru ali kratkemu stiku. Stenska vtičnica mora biti pravilno nameščena in ozemljena, saj ozemljitev vtiča zmanjša tveganje električnega udara.
- Pri uporabi posod iz materialov, ki niso kovinski ali stekleni, v pečici morate biti zelo previdni.
- Da bi se izognili opeklinam, bodite zelo previdni pri odstranjevanju dodatkov iz pečice Air Fryer Oven ali odstranjevanju vroče maščobe.
- Ko naprave ne uporabljate, jo vedno izključite iz električnega omrežja. V tej pečici za cvrtje ne shranjujte drugih materialov, razen pribora, ki ga priporoča proizvajalec.
- V pečici za cvrtje ne shranjujte ali uporabljajte naslednjih materialov: papirja, kartona, plastike in podobnih izdelkov.
- Pladnja za drobtine ali katerega koli dela pečice ne prekrijte z aluminijasto folijo. Zaradi tega se pečica pregreje.
- Velikih živil, posod iz aluminijaste folije ali pribora ne smete postavljati v fritezno pečico, saj lahko predstavljajo nevarnost požara ali električnega udara.
- Ne čistite s kovinskimi čistilnimi ploščicami. Kosi lahko zlomijo blazinico in se dotaknejo električnih delov, kar pomeni nevarnost električnega udara.
- Naprava je bila dobavljena z vtičem z zaščitnim ozemljitvenim priključkom. Prepričajte se, da je električna vtičnica v vašem domu ustrezno povezana z zemljo.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Podrobnosti o čiščenju površin, ki pridejo v stik s hrano, najdete v razdelku o čiščenju in vzdrževanju.

4. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

Napetost	Frekvenca	Napajanje	Zmogljivost
AC 220-240V	50-60 Hz	1800W	30L

Ta izdelek je skladen z Uredbo EU 2023/826 v skladu z Direktivo 2009/125/ES o zahtevah za okoljsko primerno zasnovano.

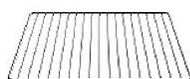
Poraba energije v izklopljenem načinu: <0,50W

Poraba energije v stanju pripravljenosti: N/A

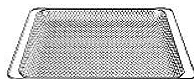
Čas, po katerem izdelek preide v način izklopa: <20 min

5. GLAVNE KOMPONENTE NAŠEGA SUŠILNIKA ZRAKA

1. Nadzorna plošča
2. Ročaj vrat
3. Ročica menija
4. Dvojna steklena vrata



Oven Rack



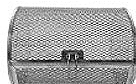
Air Fryer Basket



Baking Pan



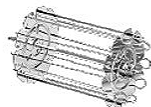
Crumb Tray



Rolling Cage



Rotisserie Fork



Rotisserie Skewer



Pizza Stone (30cm)



Remover Handle

- I. Stojalo v pečici
- II. Košara za cvrtje na zraku
- III. Posoda za peko
- IV. Pladenj za drobtine
- V. Premična
- VI. Vilice za roštiljarje
- VII. Nabodalo za roštilj
- VIII. Kamen za pico (30 cm)
- IX. Ročaj izvlečnega stroja

STOLIŠČE V SREDIŠČU:

Košara za cvrtje na zraku: Košaro za cvrtje na zraku uporabljajte skupaj s funkcijo cvrtja na zraku, da optimizirate rezultate kuhanja. Uporablja se predvsem za krompirček, piščančja krila, čebulo itd. Uporabite jo lahko tudi kot košarico za dehidracijo.

Pekač: uporablja se predvsem za piškote, torte, purane itd. V njej se lahko shranjujejo tudi kapljice hrane ali olje pri cvrtju na zraku.

FUNKCIJE

Ker ta pečica za cvrtje na zraku deluje z novo tehnologijo 360° kroženja vročega zraka, vam ta naprava ponuja bolj okusno in zdravo kuhinjo.

SENZOR VRAT

Ta pečica Air Fryer ima funkcijo senzorja vrat, ki se ob odprtju vrat med kuhanjem takoj ustavi in prižge se lučka v votlini. Na plošči se začne prikazovati ta simbol , in ko se vrata zaprejo, se lučka ugasne in kuhanje se nadaljuje. Zato poskrbite, da bodo vrata pečice med kuhanjem zaprta.

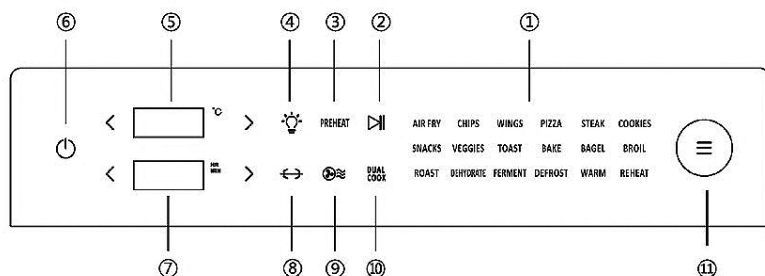
VOTLA STENA IZ NERJAVNEGA JEKLA

Ta pečica za cvrtje na zraku ima notranjo steno iz nerjavnega jekla.

Ki mu ne dajejo le elegantnega videza, temveč tudi:

- Povečana odpornost proti koroziji
- Izboljša odpornost proti obrabi
- Zaradi gladke površine iz nerjavečega jekla je čiščenje enostavno in brez težav.
- Izkazuje visoko odpornost proti visoki temperaturi v pečici.

NADZORNA PLOŠČA LED



1. PREGLED FUNKCIJ ZRAČNEGA CVRTNIKA

PREDNASTAVITEV	DEFAULT TEMPERATURA	DEFAULT ČAS (min.)	TEMP RAZPON	ČASOVNI RAZPON
SUŠENJE NA ZRAKU (ocvrta hrana)	200°C	10	90-230°C	Do 2
CHIPS (ocvrt krompirček)	230°C	18	90-230°C	Do 2
WINGS	230°C	18	90-230°C	Do 2
PIZZA	230°C	11	90-230°C	Do 2
STEAK	230°C	7	90-230°C	Do 2
COOKIES	180°C	15	90-230°C	Do 2
SNAKI	200°C	18	90-230°C	Do 2
VEGGIES	230°C	15	90-230°C	Do 2
TOAST	-	-	1-7	1-7 min.
BAKE	175°C	25	90-230°C	Do 2
BAGEL	230°C	13	90-230°C	Do 2
BROIL	230°C	10	90-230°C	Do 2
ROAST	200°C	30	90-230°C	Do 2

DEHYDRATE	60°C	300	30-80°C	1-12
FERMENT	34°C	45	30-40°C	Do 8
RAZMRAŽEVANJE	50°C	20	30-80 °C	Do 2
PONOVNO OGREVANJE	95°C	5	90-230°C	Do 2
WARM	50°C	240	30-120°C	Do 8

Zgoraj navedeni privzeti podatki so le referenčni, uporabnik lahko želeno temperaturo in čas prilagodi po potrebi.

2.  **START/PAUSE** Ikona "START /PAUSE" za zagon ali zaustavitev programa kuhanja.

3. **PREHEAT PREHEAT** Ko izberete vnaprej pripravljen meni ali prilagodite temperaturo glede na potrebe, se dotaknite ikone "PREHEAT", da ogrejete pečico Air Fryer Oven. (Za začetek programa za predgrevanje se ni treba dotakniti ikone "START / PAUSE". Po predgrevanju bo pečica petkrat zapiskala in na zaslonu se bo prikazalo sporočilo "Dodaj hrano").

4.  **ICON LIGHT** Ikona "LIGHT" je namenjena vklopu/izklopu osvetlitve pečice. (Po ročni izbiri se po 5 minutah samodejno izklopi.

5.  **IKONA ZA PRIKAZ TEMPERATURE** Ikona "<" služi za znižanje in ikona ">" za zvišanje temperature po želji, za hitro spremembo nastavitve pritisnite gumb, tako da se temperatura spreminja, dokler ne dosežete želene temperature.

6.  **GUMB ZA VKLOP** Ta ikona se uporablja za vklop in izklop pečice Air Fryer

7.  **IKONA ZA PRIKAZ ČASA** Ikona "<" služi za zmanjšanje in ikona ">" za povečanje časa po potrebi, za hitro spreminjanje nastavitve pritisnite gumb, tako da se bo čas spreminjal, dokler ne dosežete želenega trajanja.

8.  **FUNKCIJA VRTIČKA** Ta ikona se prižge, ko je aparat v načinu vrtilca.

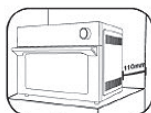
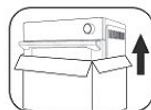
9.  Ta ikona prikazuje, ali je način konvekcije vklopljen ali izklopljen, ko začne utripati, pomeni, da je način konvekcije vklopljen, sicer je izklopljen.

10. **DUAL COOK DVOJNO KUHANJE** Napredna tehnologija dvojnega kuhanja vam omogoča, da naprogramirate svojo pečico za cvrtje na zraku tako, da začne kuhati s prednastavitvijo Dvojno kuhanje hkrati. Za začetek dvojnega kuhanja pritisnite ikono dvojnega kuhanja in nato pritisnite en proces kuhanja in takoj nato drugi proces kuhanja. Nato pa pritisnite ikono za vklop, da pečica za cvrtje na zraku opravi vse ostalo. Na primer, za peko katere koli vrste slanih jedi pritisnite ikono ferment in v meniju pritisnite možnost pečenja. In preprosto pozabite na to, vaš cvrtnik na zrak opravi obe stvari skupaj. Ko se postopek fermentacije konča, se postopek peke samodejno začne brez kakršne koli naglice in truda.

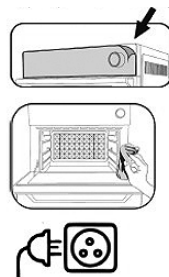
11.  **MENU** S pomočjo tega gumba lahko z vrtenjem gumba izberete kateri koli vnaprej pripravljen meni za kuhanje, za izbiro menija pa le zavrtite gumb v smeri urinega kazalca in možnosti menija začnejo utripati. Vrteli boste tako dolgo, dokler želeni meni ne bo utripal, nato pa ga lahko izberete.

PRED UPORABO PEČICE AIRFRYER

1. Odstranite vso embalažo okoli pečice in znotraj nje.
2. Postavite ga na stabilno in toplotno odporno površino, stran od blaga, ki bi se lahko zaradi vročine poškodovalo. Med električnim aparatom in steno naj bo razdalja vsaj 110 mm.
3. Z zaslona odstranite zaščitno folijo. (Folijo lahko odtrgate ali jo pustite.)
4. Z vlažno in suho krpo operite vso dodatno opremo in očistite notranjost pečice. Pozneje lahko v notranjost pečice ponovno namestite vso dodatno opremo.



5. Pred priključitvijo se prepričajte, da se napetost naprave ujema z napetostjo stenske vtičnice.
6. Pred prvo uporabo je treba pečico vsaj 18 minut pognati na 230 °C, da se sterilizira in odstrani morebitni začetni vonj po uporabi, saj je normalno, da pečica za cvrtje na zraku zaradi zaščitne folije grelnika oddaja vonj ali dim.



KAKO UPRAVLJATI PEČICO ZA CVRTJE NA ZRAKU

1. Priključite aparat v stensko vtičnico in pritisnite ikono za vklop, da vklopite pečico za cvrtje na zraku, zaslon se bo osvetlil in ikona "AIR FRY" bo začela utripati.
2. Z vrtenjem gumba menija izberite želeni meni in po izbiri se na zaslonu prikažeta privzeta temperatura in čas menija. Če želite spremeniti čas in temperaturo, ju lahko spremenite z ikono za čas in temperaturo, nato pa pritisnete izbrano ikono menija, da začnete kuhati.
Opomba: temperatura funkcije opečenja morda ne bo prilagojena, zato spremenite čas trajanja od 1. do 7. stopnje opečenja.
3. Dotaknite se ikone "PREHEAT", da bi segreli pečico za cvrtje na zraku. Ko notranja temperatura doseže določeno temperaturo in je pečica predgreta, se na zaslonu prikažejo znaki "ADD FOOD" (Dodajte hrano), položite hrano v pečico in zaprite vrata, program kuhanja se bo samodejno začel.
Opomba: programi opeka, dehidracija, fermentacija, odmrzovanje, ponovno segrevanje in ogrevanje ne zahtevajo predhodnega segrevanja.

Position1: DEHYDRATE 	Position2: TOAST DEHYDRATE
Position3: TOAST DEHYDRATE BAKE VEGGIES PIZZA 	Position2: CHIPS WINGS
Position4: ROAST 	Position5: Rotisserie
Accessories Oven Rack Air Fryer Basket Baking Pan Rotisserie	

4. **POLOŽAJ PRIPOMOČKOV:** Pozneje lahko izberete položaj stojala za kuhanje želene funkcije menija, saj je za vsako funkcijo menija položaj stojala drugačen.
Opomba: med cvrtjem ali kuhanjem mastne hrane postavite košaro zračnega cvrtnika ali stojalo za pečico na svoje mesto in postavite pekač v režo pod njim, da preprečite kapljanje olja v votlino iz nerjavečega jekla.
 Po izbiri položaja pribora postavite hrano v pečico in zaprite vrata. Na voljo so 4 položaji utorov, izberite ustreznega za pripravo hrane.
Opomba: če morate uporabiti vrtljiv pekač, hrano pritrdite in vstavite v pečico za cvrtje na zraku.
- 
5. **START/ PAUSE** Če želite preskočiti funkcijo predgretja v koraku 3, pritisnite ikono START/ PAUSE, da začnete takoj kuhati, in na zaslonu se prikaže odštevanje časovnika, ko se kuhanje konča, pečica petkrat piska, na zaslonu se prikaže napis "END" in vse ikone menija zasvetijo.
Opomba: Če želite uporabiti vrtiček, se po pritisku na ikono za zagon/počasje dotaknite ikone za vrtiček.
Opomba: na zaslonu se bo še naprej prikazoval napis "END", dokler ne pritisnete katere koli ikone menija, po končanem kuhanju pa bo ventilator deloval še približno 4 minute, da se naprava ohladi.

FUNKCIJA DVOJNEGA KUHANJA



1.  Priključite aparat v stensko vtičnico in pritisnite ikono za vklop, da vklopite pečico za cvrtje na zraku, zaslon se bo osvetlil in ikona "AIR FRY" bo začela utripati.
2. **DUAL COOK** Dotaknite se ikone "DUAL COOK", pet programov AIR FRY/ BAKE/ BROIL/ ROAST/ WARM se prižge skupaj, zavrtite gumb menija in izberite prvi program, ki ga potrebujete, npr. "AIR FRY" in izbrana ikona začne utripati (ostale 4 ikone bodo svetile skupaj), dotaknite se ikone temperature, da nastavite zeleno temperaturo, in ikone časa, da nastavite zeleni čas, na koncu se dotaknite ikone menija, da potrdite prvi izbrani program "AIR FRY", preostale 4 ikone bodo svetile, ponovite isti postopek, da izberete drugi program za peko.
Opomba: če želite preklicati funkcijo DUAL COOK, se dotaknite ikone START/PAUSE in se nato dotaknite ikone DUAL COOK, da se vrnete v splošni meni.
- 
3. Dotaknite se ikone "PREHEAT", da bi segreti pečico za cvrtje na zraku. Ko notranja temperatura doseže določeno temperaturo in je pečica predgreta, se na zaslonu prikažejo znaki "ADD FOOD" (Dodajte hrano), položite hrano v pečico in zaprite vrata, program kuhanja se bo samodejno začel.
4. **ACCESSORIES POSITION** Po izbiri položaja pribora položite živilo na izbrani pribor in zaprite vrata. Na voljo so 4 položaji žlebov, izberite ustreznega za pripravo hrane.

5. **START/ PAUSE** Če želite preskočiti funkcijo predgretja v koraku 3, pritisnite ikono START/ PAUSE, da začnete kuhati, in na zaslonu se prikaže odštevanje časovnika, ko se kuhanje konča, pečica petkrat piska, na zaslonu se prikaže "END" in vse ikone menujev se prižgejo.
Opomba: Če želite uporabiti vrtiček, se po pritisku na ikono za zagon/počasje dotaknite ikone za vrtiček.

Opomba: na zaslonu se bo še naprej prikazoval napis "END", dokler ne pritisnete katere koli ikone menija, po končanem kuhanju pa bo ventilator deloval še približno 4 minute, da se aparat ohladi.

HITRA REFERENČNA TABELA FUNKCIJ KUHANJA

Funkcij	Predgrevanj	Predlagan Količina	Predlagan Dodatna oprem	Predlagan Položaj stojala
SUŠENJE NA ZRAKU	DA	Na podlagi izbrane hrane	cvrtje na zraku	2
CHIPS	DA	550g	cvrtje na zraku	2
WINGS	DA	1038 g (28 kosov)	cvrtje na zraku	2
PIZZA	DA	13"	Pekač ali rešetka za peko v pečici	3
STEAK	DA	190g	Pekač ali rešetka za peko v pečici	2
COOKIES	DA	Glede na izbrano hrano	Posoda za peko	2
SNAKI	DA		Pekač ali rešetka za peko v pečici	3
VEGGIES	DA		Ponev za peko ali košara za zračni cvrtnik	3
TOAST	NE	6 kosov	STOJALO ZA PEČICO	2 ali 3
BAKE	DA	Glede na izbrano hrano	Posoda za peko ali stojalo za pečico	3
BAGEL	DA		Ponev za peko ali košara za cvrtje na zraku	2
BROIL	DA		Pekač ali rešetka za peko v pečici	2
ROAST	DA		Ponev za peko ali vilice za roštilj	4 ali Rotiserrie
DEHYDRATE	NE		KOŠARO ZA PEČENJE NA ZRAKU	1/2/3
FERMENT	NE		Posoda za peko	3
RAZMRAŽEVANJE	NE		Posoda za peko	2
PONOVNO OGREVANJE	NE		Stojalo za pečico	3
WARM	NE		Posoda za peko	2

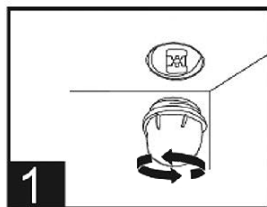
HITRA REFERENČNA TABELA ZA FUNKCIJO DVOJNEGA KUHANJA

FUNKCIJA 1	FUNKCIJA 2	PREDGREVANJE	Predlagana količina	Predlagana dodatna	Predlagani položaj v stojalu
SUŠENJE NA ZRAKU	WARM	DA	Glede na izbrano hrano	cvrtje na zraku	2
BAKE	BROIL	DA	Glede na izbrano hrano	Posoda za peko ali stojalo v pečici	3
SUŠENJE NA ZRAKU	WARM	DA	Glede na izbrano hrano	Ponev za peko ali vilice za rotirajoči se kruh	4 ali Rotiserrie položaj vilic
ROAST	SUŠENJE NA ZRAKU	DA	Glede na izbrano hrano	Ponev za peko ali vilice za rotirajoči se kruh	4 ali Rotiserrie položaj vilic
SUŠENJE NA ZRAKU	BROIL	DA	Glede na izbrano hrano	Košara za cvrtje na zraku ali stojalo v pečici	2 ali 3

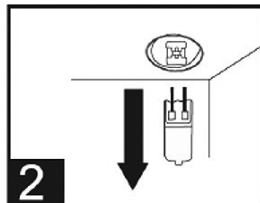
KAKO ZAMENJATI ŽARNICO

POZOR: pred zamenjavo luči v pečici se prepričajte, da ste zračno zamrzovalno pečico izključili iz električnega omrežja in počakali, da se popolnoma ohladi.

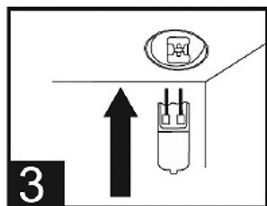
Specifikacija: 25w halogenska žarnica.



1. Pokrov luči zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca, da ga odstranite.



2. Žarnico z varovalko odstranite tako, da jo potegnete ven.



3. Vstavite novo žarnico.

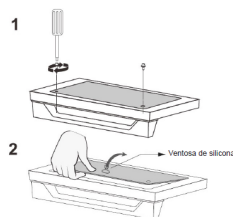


4. Zavrtite pokrov luči v smeri urinega kazalca, da ga zategnete.

RAZSTAVLJANJE NOTRANJIH STEKLENIH VRAT ZA ČIŠČENJE

Opozorilo: pred razstavljanjem steklenih vrat se prepričajte, da so popolnoma ohlajena.

1. Uporabniki lahko z izvijači obrnejo vijake v nasprotni smeri urinega kazalca, da odstranijo notranje steklo in ga očistijo.
2. Uporabnik lahko s priloženim silikonskim priseskomo poseza kozarec in ga nato z rokami vzame ven.
3. Po čiščenju in sušenju stekla ga namestite nazaj in privijte vijake.



6. ČIŠČENJE IN SHRANJEVANJE

Pred čiščenjem izvlecite vtič iz vtičnice in počakajte, da se pečica in vsa dodatna oprema pred razstavljanjem in čiščenjem popolnoma ohladijo.

ČIŠČENJE ZUNANJEGA TELESA IN VRAT

- Zunanje telo obrišite z mehko in vlažno gobo. Za preprečevanje kopičenja madežev lahko uporabite neabrazivno tekoče čistilo ali blago razpršilo.
- Za čiščenje steklenih vrat uporabite čistilo za steklo ali blag detergent in mehko gobo ali mehko plastično čistilno ploščico. Ne uporabljajte abrazivnega čistila ali kovinske čistilne blazinice, saj bi na površini pečice pustila sledove prask.
- Obrišite led zaslon z mehko ali vlažno krpo. Čistilo nanesite na krpo, ne nanašajte ga neposredno na led zaslon. Zaslon led očistite s suho krpo in ne uporabljajte abrazivnega čistila, saj lahko na površini led diode pusti praske.
- **Opozorilo:** Da bi preprečili električni udar, naprave ali napajalnega kabla ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.

ČIŠČENJE NOTRANJOSTI

- Če želite očistiti razpršene madeže, ki se lahko pojavijo med kuhanjem, stene obrišite z mehko vlažno gobo, lahko uporabite neabrazivno tekoče čistilo ali blago razpršilo, da se prepreči nastanek trdih madežev. Čistilo nanesite na gobo in jo nato očistite, ne nanašajte ga neposredno na notranji del votline.
- **Opozorilo:** Pri čiščenju grelnih elementov bodite zelo previdni. Počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, nato pa z mehko, vlažno gobo ali krpo nežno drgnite po dolžini grelnega elementa. Ne uporabljajte nobenih abrazivnih čistilnih sredstev. Preden vstavite vtič v električno vtičnico in vklopite pečico, pustite, da se vsa površina temeljito posuši.

NASVETI ZA ČIŠČENJE VOTLIH STEN

Po kuhanju mastne hrane se na zadnji in stranskih stenah pečice pojavijo madeži. Pravočasno jih očistite, da se izognete prevelikemu kopičenju

1. Priporočamo, da pred prvo uporabo stene namažete s kuhinjskim oljem, na primer olivnim ali sončničnim, pustite jih na olju približno 24 ur, odstranite odvečno količino s kuhinjskim papirjem in že jih lahko uporabljate.
2. Res je, da sčasoma spremeni barvo na mestih, kjer je prišel v stik z vročim oljem ali hrano, vendar to ne vpliva na njegovo delovanje. Teh "madežev" ni treba na silo odstranjevati, temveč le odstranite hrano ali odvečno olje, ki je ostalo. Bodite pozorni! To morajo biti temni madeži in ne rja. Barvne razlike na stenah nikoli ne smejo vplivati na delovanje naprave. Pladenj za zbiranje olja je priporočljivo obložiti z aluminijasto folijo ali kuhinjskim papirjem, saj je ta najbolj v stiku z oljem ali ostanki hrane.
3. Po končani uporabi pustite, da se ohladi, in ga očistite z mehko krpo, navlaženo z milnico (malo tekočine za pomivanje posode), ali preprosto s kuhinjskim papirjem. Pomembno je, da ne uporabljate agresivnejših čistilnih sredstev in zelo pomembno je, da ga ne pustite zaprtega, če v notranjosti ni suh.

ZGORNJI IN SPODNJI GRELNI ELEMENT

Ta pečica za cvrtje na zraku ima zgornji in spodnji grelni element, ki z enakomerno porazdelitvijo toplote zagotavlja boljše izkušnjo kuhanja za popolno pripravljeno hrano.

Opomba: Upoštevajte, da morajo biti zgornji grelni elementi v delujočem stanju, saj je rdeča barva zgornjih grelnih cevi relativno manj očitna kot spodnjih. Pri različnih funkcijah delujejo različne grelne cevi.

Spodnje cevi so bolj vroče (bolj rdeče), ker imata grelni cevi zgornjega in spodnjega dela različno moč (400 W na vsako spodnjo grelno cev, 225 W na vsako zgornjo), zgornja grelna cev pa je bližje hladilnemu ventilatorju. Zato je spodnja grelna cev videti zelo rdeča, medtem ko se zdi, da zgornja ne postane rdeča, ko pečica deluje, vendar to ne vpliva na dejansko uporabo pečice.

Zasnova 4 grelnih cevi na vrhu zagotavlja 900 W moči, 2 na dnu pa 800 W moči. Če je moč obeh strani podobna, je hrana bolj enakomerno pripravljena.

Za preverjanje pravilnega delovanja zgornjih grelnih cevi pečice priporočamo, da zaženete katerega koli od treh programov "WARM" ali "DEHYDRATE" ali "PROOF" (v teh treh programih delujeta le dve zgornji grelni cevi).

ČIŠČENJE PLADNJA ZA DROBTINE

- Po vsaki uporabi odstranite pladenj za drobtine in jih zavrzite. Pladenj obrišite z mehko vlažno gobo. Za preprečevanje nabiranja madežev lahko uporabite neabrazivno tekoče čistilo ali blago razpršilo. Čistilo nanesite na gobico in ne neposredno na pladenj, preden ga temeljito očistite do suhega.
- Če želite odstraniti zapečeno masčobo, pladenj namočite v toplo milnico in ga nato operite z mehko gobo ali mehko plastično čistilno ploščico. Izperite in temeljito posušite.
- Po čiščenju in preden vstavite vtič v stensko vtičnico in vklopite pečico, vedno poskrbite, da ponovno vstavite pladenj za drobtine v pečico.

ČIŠČENJE REŠETKE V PEČICI; PLADNJA ZA PEKO; KOŠARE IN ROČAJA ZRAČNEGA CVRTNIKA

- Vse dodatke operite v topli in milnati vodi z mehko gobo ali mehko plastično čistilno blazinico. Izperite in temeljito posušite. Za čiščenje dodatkov ne uporabljajte abrazivnih čistil, kovinskih čistil ali kovinskih pripomočkov, saj lahko poškodujejo površino.
- Da bi podaljšali življenjsko dobo dodatne opreme, čiščenje v pomivalnem stroju ni priporočljivo.

SKLADIŠČE

- Prepričajte se, da so pečica in vsa dodatna oprema čisti in suhi.
- Prepričajte se, da so vrata zaprta.
- Napravo shranjujte v pokončnem položaju, vodoravno in na podpornih nogah. Naprave ne shranjujte, če je mokra ali vroča. Naprave ne shranjujte v vročem ali vlažnem okolju.

7. ODPRAVLJANJE TEŽAV

Možne težave	Možni vzroki	Rešitev
Pečica ne deluje	Naprava ni priključena v električno omrežje	Prepričajte se, da je pečica za cvrtje na zraku priključena v električno omrežje
	Naprava ni bila vklopljena	Dotaknite se ikone POWER ON/OFF, da vklopite
	Vrata niso pravilno zaprta	Prepričajte se, da so vrata dobro zaprta.
Z vrha vrat pečice prihaja para	Hrana, ki jo kuhate, vsebuje veliko vlage.	To je normalno. Vrata se prezračujejo, da se sprost para, ki nastaja pri živilih z visoko vsebnostjo vlage, kot je zamrznjeni kruh.
Iz pečice prihaja bel dim	To je prvič, da ste uporaba pečice	Pri prvi uporabi je to normalno. Predlagamo, da pečico nastavite na najvišjo temperaturo in jo pustite delovati približno 20 minut.
	Kuhate mastno hrano	To je normalno pri kuhanju mastne hrane. ne vpliva na postopek kuhanja
	Na pekaču, pladnju za drobtine ali grelnikih so še vedno ostanki maščobe ali olja od prejšnje uporabe.	poskrbite, da se vsak sestavni del po vsaki uporabi ustrezno očisti.
Iz pečice se kadi temno	Hrana je pekoča	Takoj izklopite pečico, če pazite, da odstranite hrano
Sestavine, pripravljene v pečici, niso pravilno kuhane.	Preveč hrane v pečici naenkrat	Zmanjšajte količino hrane med kuhanjem
	Premajhna nastavitve temperature ali kratkega časa	Nastavite visoko temperaturo ali daljše časovno obdobje
	Izberite napačno funkcijo	Prepričajte se, da kuhate s pravilno funkcijo menija
Živila so neenakomerno kuhana.	Sestavine so med kuhanjem zložene na kupu ali v bližini ena druge.	poskrbite, da so hrana in sestavine enakomerno razporejene.
	Položaj pekača, košare za cvrtje ali stojala v pečici ni prilagojen	kuhinjski pripomočki so nameščeni v pravilnem položaju.
Živila po cvrtju na zraku niso hrustljava	Sestavine z visoko vsebnostjo vlage	Če hrano enakomerno popržite ali nanasete majhno količino olja, bo postala zelo hrustljava.
Na zaslonu se prikaže koda napake "E1".	V monitorju temperature je kratek stik	Odstranite napajalni kabel iz vtičnice in se obrnite na servisni center podjetja
Na zaslonu je prikazana koda napake "E2".	Nadzornik temperature ali grelnik ne deluje.	Odstranite napajalni kabel iz stenske vtičnice, ga ponovno priključite in ponovno uporabite, če težava ni odpravljena, pa se obrnite na servisni center podjetja.

1. VAŽNO:

- Prije uporabe uvijek pažljivo pročitajte knjižicu s uputama.
- Ovaj priručnik možete preuzeti s naše web stranice www.sogo.es
- Sačuvajte ove upute za buduću upotrebu.

2. Definicija simbola



Sljedeći opisi su dio ovog priručnika:

- 1- Važne informacije i korisne upute o korištenju
- 2- Upozorenje na opasne situacije po život i imovinu
- 3- Upozorenje na opasnost od požara
- 4- Upozorenje na vruće površine
- 5- Oprez pri korištenju električne i elektroničke opreme

3. Sigurnosne upute za korisnika

I. Opće mjere opreza tijekom uporabe električne opreme

- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih koje su opisane u ovom priručniku.
- Nemojte koristiti niti držati uređaj na otvorenom.
- Aparat uvijek postavite na ravnu i ravnu površinu.
- Ovaj proizvod je namijenjen za unutarnju, neindustrijsku, nekomercijalnu upotrebu i samo za upotrebu u kućanstvu. Nemojte koristiti predmet na otvorenom ili u bilo koju drugu svrhu. Zloupotreba ili neprikladno rukovanje može uzrokovati probleme u uređaju i uzrokovati ozljede korisnika.
- Uređaj se smije koristiti samo za predviđene svrhe. Ne preuzima se odgovornost za štete nastale nepravilnom uporabom ili pogrešnim rukovanjem.
- Uvjerite se da napon naveden na natpisnoj pločici odgovara naponu mreže prije uključivanja uređaja.
- Uvijek izvucite utikač iz utičnice kada se uređaj ne koristi. Ne ostavljajte uključeni uređaj bez nadzora.
- Potreban je strogi nadzor kada bilo koji uređaj koriste djeca ili su u blizini djece.
- Prije čišćenja ili spremanja uređaja, uvijek ga isključite iz struje i pustite da se ohladi.
- Uređaj nije potpuno isključen iz izvora napajanja, čak ni nakon što je isključen. Kako biste ga potpuno odspojili, isključite ga iz

mrežnog utikača.

- Uređaji nisu namijenjeni za upravljanje pomoću vanjskog mjerača vremena ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.
- Ovaj uređaj je namijenjen za korištenje u kućanstvu i slične primjene kao što su
 - Kuhinjski prostori za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
 - Seoske kuće i klijenti u hotelima, motelima i drugim stambenim sredinama;
 - Okruženje tipa noćenje s doručkom;
 - Ugostiteljstvo i slične nemaloprodajne primjene.
- Izbjegavajte prolijevanje u konektoru

II. **Ograničenja uporabe kako bi se izbjegle ozljede**

- Nemojte postavljati niti koristiti ovaj uređaj u blizini izvora vode.
- Nemojte postavljati niti koristiti uređaj i njegov kabel za napajanje na ili u blizini vrućih površina (npr. ploče štednjaka) ili otvorenog plamena
- Ne ostavljajte kabel za napajanje da visi s oštih rubova i držite ga dalje od vrućih predmeta i plamena. Ne motajte kabel oko uređaja i ne savijajte ga.
- Kućište koje sadrži električne komponente i grijaće elemente nemojte uranjati u vodu niti ga ispirati pod mlazom vode.
- Nikada nemojte koristiti pribor koji nije preporučio proizvođač.
- Korištenje pribora koji nije preporučen ili prodan od strane proizvođača uređaja može dovesti do požara, strujnog udara ili ozljeda osoba
- Kada želite izvaditi utikač iz zidne utičnice, učinite to na samom utikaču, a ne povlačenjem kabela ili samog uređaja.
- Kako biste izbjegli strujni udar, provjerite jesu li vam ruke suhe prije uključivanja ili isključivanja iz utičnice.
- Nemojte koristiti uređaj s mokrim rukama, na vlažnim podovima ili u vlažnoj atmosferi, postoji opasnost od strujnog udara.
- Tijekom korištenja uređaja pazite da kabel za napajanje ne smije biti zahvaćen ili zgnečen.
- Ne dopustite da se jedinica motora, kabel ili utikač smoče kako biste se zaštitili od opasnosti od strujnog udara.
- Budite oprezni pri rukovanju električnim uređajima jer je površina grijaćeg elementa podložna zaostaloj toplini nakon uporabe. Svaka pogrešna uporaba može prouzročiti potencijalnu ozljedu korisnika i može oštetiti uređaj.
- Ne dodirujte vanjsku površinu uređaja jer se može jako zagrijati tijekom rada. Umjesto toga, koristite ručku ili rukavice.

III. **Ograničenja uporabe proizvoda zbog lošeg stanja ili kvara**

- Nikada ne uranjajte uređaj ili priključak u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. U slučaju da uređaj padne u vodu, odmah ga isključite iz električne mreže i odnesite ga u ovlašteni servis na popravak prije ponovne uporabe.
- Nemojte koristiti uređaj ako je pao na pod, ako su vidljivi znakovi oštećenja ili ako curi.
- Nemojte koristiti uređaj ako je kabel ili utikač oštećen. U slučaju da je kabel oštećen, mora ga zamijeniti samo proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
- U slučaju kvara uređaja ili ako je na bilo koji način oštećen, vratite uređaj u najbliži ovlašteni servis na pregled, popravak ili podešavanje.
- U slučaju problema s hardverom, ne pokušavajte sami popraviti proizvod. Popravke smiju obavljati samo kvalificirani tehničari.

IV. ⚠ Ograničenja uporabe kod djece i starijih osoba

- Aparat ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako nisu pod nadzorom ili su ih podučili.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su ih uputili u korištenje uređaja na siguran način i razumjeti uključene opasnosti.
- Djecu treba nadzirati kako se ne bi igrala s uređajem.
- Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Držite uređaj i njegov kabel izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Ne dopustite djeci da koriste uređaj bez nadzora.

V. ⚠ VAŽNO UPOZORENJE

- Kako biste izbjegli preopterećenje strujnog kruga pri korištenju ovog proizvoda, nemojte pokretati drugi proizvod visoke snage na istom električnom krugu.
- Uz ovaj proizvod dolazi kratki kabel za napajanje. Produžni kabel se ne preporučuje za korištenje s ovim proizvodom, ali ako se mora koristiti:
 - Označena električna vrijednost kabela mora biti barem jednaka onoj proizvoda.
 - Postavite produžni kabel tako da ne visi na mjestu gdje se može spotaknuti ili nenamjerno povući.

VI. ⚠ Upute koje treba slijediti kada koristite Air fryer

- Ne postavljajte uređaj na zid ili na bilo koji drugi uređaj. Ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora sa svih strana prije postavljanja uređaja.
- Nakon kuhanja, košara za prženje i unutarnji lonac ne smiju se stavljati izravno na radnu plohu kako biste izbjegli opekotine.
- Sastojke za prženje uvijek stavljajte u košaricu kako ne bi došli u kontakt s grijačima.
- Ne prekrivajte ulaz zraka i vanjske otvore za zrak dok uređaj radi.
- Ne punite posudu uljem jer to može izazvati požar
- Potreban je izuzetan oprez pri premještanju uređaja koji sadrži vruće ulje ili druge vruće tekućine.
- Nikada ne dodirujte unutarnji dio uređaja dok je u uporabi.
- Temperatura dostupnih površina može biti visoka dok uređaj radi
- Ne stavljajte ništa na uređaj kako biste spriječili bilo kakvu vrstu opekлина uzrokovanih vrućom površinom.
- Tijekom prženja na zraku, vruća para izlazi kroz otvore za izlaz zraka. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od pare i otvora za izlaz zraka.
- Također pazite na vruću paru i zrak kada vadite posudu iz uređaja.
- Odmah isključite aparat ako vidite tamni dim koji izlazi iz aparata. Pričekajte da prestane ispuštanje dima prije nego što izvadite posudu iz uređaja.
-  **UPOZORENJE:** Ne dodirujte vruće površine.
-  **UPOZORENJE:** JOvu opremu treba koristiti OPREZNO jer ovaj električni uređaj ima funkciju grijanja. Površina ovog uređaja također se razlikuje od drugih funkcionalnih površina koje mogu proizvesti visoke temperature. Budući da različite osobe različito percipiraju temperature. Opremu se smije dodirivati samo na predviđenim ručkama i površinama za držanje uz pomoć toplinske zaštite poput rukavica ili slične vrste odjeće. U suprotnom ostavite da se ohladi dovoljno vremena prije dodirivanja vrućih površina.
- Mikrovalna pećnica se ne smije stavljati u ormarić.
- Vrata ili vanjska površina mogu postati vrući dok uređaj radi.
-  **UPOZORENJE:** Ako su vrata ili brtve na vratima oštećeni, friteza se ne smije koristiti dok je ne popravi ovlaštena osoba.
- Ovaj uređaj mora biti spojen na uzemljenu zidnu utičnicu kako bi se izbjegla bilo kakva vrsta strujnog udara ili kratkog spoja. Zidna utičnica mora biti ispravno instalirana i uzemljena, jer uzemljenje utikača smanjuje opasnost od strujnog udara.
- Morate biti iznimno oprezni kada u pećnici koristite bilo koje po-

sude izrađene od materijala koji nisu metal ili staklo.

- Kako biste izbjegli opekline, budite krajnje oprezni kada uklanjate pribor iz pećnice Air Fryer ili bacate vruću mast.
- Uvijek isključite jedinicu iz struje kada je ne koristite. U ovu pećnicu za fritezu nemojte pohranjivati nikakve materijale osim dodataka otpornih na pećnicu koje preporučuje proizvođač.
- Nemojte pohranjivati niti koristiti bilo koji od sljedećih materijala u pećnici za fritezu: papir, karton, plastiku i slične proizvode.
- Ne prekrivajte pladanj za mrvice ili bilo koji dio pećnice aluminijском folijom. To će uzrokovati pregrijavanje pećnice.
- Velike namirnice, posude od aluminijске folije ili posuđe ne smiju se stavljati u pećnicu za fritezu jer mogu predstavljati opasnost od požara ili strujnog udara.
- Nemojte čistiti metalnim jastučićima za ribanje. Dijelovi mogu slomiti podlogu i dodirnuti električne dijelove, što predstavlja opasnost od strujnog udara.
- Uređaj je isporučen s utikačem sa zaštitnim uzemljenjem. Provjerite je li električna utičnica u vašem domu pravilno uzemljena.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Molimo pogledajte odjeljak o čišćenju i održavanju za detalje o tome kako očistiti površine koje dolaze u dodir s hranom.

4. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Napon	Frekvencija	Vlast	Kapacitet
AC 220-240V	50-60 Hz	1800W	30L

Ovaj je proizvod u skladu s EU uredbom 2023/826 prema Direktivi 2009/125/EC o zahtjevima ekološkog dizajna.

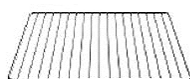
Potrošnja energije u isključenom stanju: <0,50W

Potrošnja energije u stanju pripravnosti: N/A

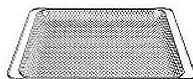
Vrijeme nakon kojeg proizvod ulazi u način rada isključeno: <20 min

5. GLAVNE KOMPONENTE NAŠE FRITIZE

1. Upravljačka ploča
2. Vrata Ručka
3. Jelovnik gumb
4. Dvostruko stakla vrata



Oven Rack



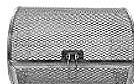
Air Fryer Basket



Baking Pan



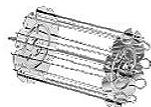
Crumb Tray



Rolling Cage



Rotisserie Fork



Rotisserie Skewer



Pizza Stone (30cm)



Remover Handle

- I. Rešetka za pećnicu
- II. Zračna friteza košara
- III. Tepsija za pečenje
- IV. Mrvica Pladanj
- V. Rolling kavez
- VI. Rotisserie vilica
- VII. Rotisserie ražanj
- VIII. Kamen za pizzu (30 cm)
- IX. Ručka za izvlačenje

REŠETA ZA PEČNICU: Uglavnom se koristi za meso, kruh, pizzu itd.

KOŠARA ZA FRITEZNICU: Koristite košaru za prženje na zraku zajedno s funkcijom prženja na zraku kako biste optimizirali svoje rezultate kuhanja. Uglavnom se koristi za krumpiriće, pileća krilca, luk itd. Može se koristiti i kao košarica za dehidrate

PILJA ZA PEČENJE: Uglavnom se koristi za kolačiće, kolače, puretinu itd. Također može zadržati kapljice iz hrane ili ulja prilikom prženja na zraku.

OSOBINE

Budući da ova pećnica Air fryer radi s novom tehnologijom KRUŽENJA VRUĆEG ZRAKA od 360°, ovaj vam uređaj nudi ukusniju i zdraviju kuhinju.

SENZOR ZA VRATA

Ova pećnica Air Fryer ima značajku senzora vrata, prema kojoj kada se vrata otvore tijekom procesa kuhanja, proces kuhanja se odmah zaustavlja i uključuje se svjetlo za pećnicu. Ploča počinje prikazivati ovaj simbol  i kada se vrata zatvore, svjetlo se gasi i kuhanje se nastavlja. Pazite da vrata pećnice budu zatvorena tijekom kuhanja.

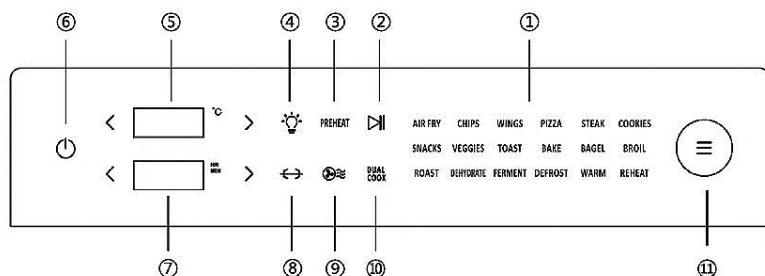
ŠUPLJINA OD NEHRĐAJUĆEG ČELIKA

Ova pećnica s fritezom opremljena je unutarnjom stijenkom od nehrđajućeg čelika.

Što mu ne samo da daje moderan izgled, već i:

- Povećana otpornost na koroziju
- Poboljšava otpornost na habanje
- Čini čišćenje lakim i bez gužve, zahvaljujući glatkoj površini od nehrđajućeg čelika
- Pokazuje visoku otpornost na visoke temperature u pećnici.

LED UPRAVLJAČKA PLOČA



1. PREGLED FUNKCIJA FRITEZIJE

PRESET	ZADANO TEMPERATURA	ZADANO VRIJEME (min.)	TEMP RANGE	VREMENSKI RAS-PON
PRŽENJE NA ZRAKU (Praženo hrana)	200°C	10	90-230°C	Do 2 sata
ČIPS (pomfrit)	230°C	18	90-230°C	Do 2 sata
KRILA	230°C	18	90-230°C	Do 2 sata
PIZZA	230°C	11	90-230°C	Do 2 sata
ODREZAK	230°C	7	90-230°C	Do 2 sata
KOLAČIĆI	180°C	15	90-230°C	Do 2 sata
GRICOLE	200°C	18	90-230°C	Do 2 sata
POVRĆE	230°C	15	90-230°C	Do 2 sata
TOST	-	-	1-7 (prikaz, ostalo).	1-7 min.
ISPEČI	175°C	25	90-230°C	Do 2 sata
BAGEL	230°C	13	90-230°C	Do 2 sata
SVAĐA	230°C	10	90-230°C	Do 2 sata
PEČENJE	200°C	30	90-230°C	Do 2 sata
DEHIDRIRATI	60°C	300	30-80°C	1-12 sati

KVASAC	34°C	45	30-40°C	Do 8 sati
ODMRZAVANJE	50°C	20	30-80°C	Do 2 sata
PONOVNO ZAGRIJAJTE	95°C	5	90-230°C	Do 2 sata
TOPLO	50°C	240	30-120°C	Do 8 sati

Gornji zadani podaci služe samo kao referenca, korisnik može prilagoditi željenu temperaturu i vrijeme prema potrebi.

2.  **START/PAUZA** Ikona "START/PAUZA" za pokretanje ili zaustavljanje programa kuhanja.

3. **PREHEAT PRETHODNO ZAGRIJATI** Nakon odabira unaprijed postavljenog izbornika ili podešavanja temperature prema potrebi, dodirnite ikonu "PRETHODNO ZAGRIJANJE" za prethodno zagrijavanje pećnice Air Fryer. (Ne morate dodirivati ikonu "START / PAUSE" za pokretanje programa predgrijavanja. Nakon predgrijavanja, pećnica će se oglasiti 5 zvučnih signala i na zaslonu će se pojaviti poruka "Dodaj hranu".)

4.  **SVJETLOSA IKONA** Ikona "SVJETLO" služi za uključivanje/isključivanje svjetla u pećnici. (Nakon ručnog odabira, automatski se isključuje nakon 5 minuta.)

5.  **IKONA ZA PRIKAZ TEMPERATURE** Ikona "<" služi za smanjenje, a ikona ">" za povećanje temperature prema zahtjevu, za brzu promjenu postavke držite pritisnuto, tako da se temperatura mijenja dok ne postignete željenu temperaturu.

6.  **GUMB ZA UKLJUČIVANJE** Ova se ikona koristi za uključivanje i isključivanje pećnice Air Fryer

7.  **IKONA ZA PRIKAZ VREMENA** Ikona "<" služi za smanjenje, a ikona ">" za povećanje vremena prema zahtjevu, za brzu promjenu postavke držite pritisnut, tako da se vrijeme mijenja sve dok ne dobijete željeno trajanje vremena.

8.  **FUNKCIJA ROTISSERIE** Ova ikona svijetli kada je uređaj u načinu Rotisserie

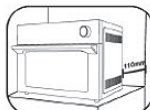
9.  **VENTILATOR ILI KONVEKCIJA** Ova ikona pokazuje da je način konvekcije uključen ili isključen, kada ikona počne treperiti znači da je način rada konvekcije uključen, inače je isključen.

10. **DUAL COOK DVOSTRUKO KUHANJE** Napredna tehnologija dvostrukog kuhanja omogućuje vam da programirate svoju pećnicu s fritezom da započne kuhanje s prethodno postavljenim dvostrukim procesom kuhanja. Za početak dvostrukog kuhanja pritisnite ikonu dvostrukog kuhanja, a zatim pritisnite pojedinačni postupak kuhanja i odmah drugi postupak kuhanja. Zatim pritisnite ikonu napajanja kako biste pustili da friteza u pećnici učini ostalo. Na primjer, za pečenje bilo koje vrste slanog pečenja pritisnite ikonu fermenta i pritisnite opciju pečenje iz izbornika. I jednostavno zaboravite, vaša friteza radi obje stvari zajedno. Kada proces fermentacije završi, tada automatski počinje proces pečenja bez ikakve gužve i napora.

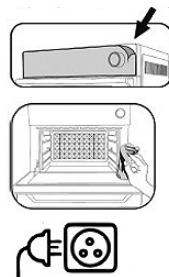
11.  **IZBORNIK** Pomoću ovog gumba možete odabrati bilo koji prethodno postavljeni meni kuhanja okretanjem gumba izbornika, za odabir izbornika samo okrenite gumb u smjeru kazaljke na satu i opcije izbornika počinju treptati. Možete nastaviti rotirati sve dok željeni izbornik ne trepće, a zatim ga možete odabrati.

PRIJE UPOTREBE PEĆNICE AIRFRYER

1. Uklonite svu ambalažu oko i unutar pećnice.
2. Stavite na stabilnu i toplinski otpornu površinu, dalje od robe koju toplina može oštetiti. Održavajte razmak od najmanje 110 mm između električnog uređaja i zida.
3. Uklonite zaštitnu foliju s ploče zaslona. (Film možete otkinuti ili ostaviti.)
4. Operite sav pribor i očistite unutrašnjost pećnice vlažnom i suhom krpom. Kasnije možete vratiti sav pribor u pećnicu.



5. Prije uključivanja provjerite mora li napon uređaja odgovarati naponu zidne utičnice.
6. Prije prve uporabe, potrebno je pustiti pećnicu da radi najmanje 18 minuta na 230°C kako bi se sterilizirala i uklonio svaki miris od početka uporabe, jer je normalno da pećnica friteze može emitirati neku vrstu mirisa ili dima zbog zaštitnog filma grijača.



KAKO RUKOVATI VAŠOM PEĆNICOM FRITEZIJE

1. Uključite uređaj u zidnu utičnicu, a zatim pritisnite ikonu za uključivanje kako biste uključili pećnicu s fritezom, zaslon će zasvijetliti, a ikona "AIR FRY" će početi treptati.



2. Zakrenite gumb izbornika za odabir željenog izbornika i nakon odabira, na zaslonu će se prikazati zadana temperatura i vrijeme izbornika. Ako želite promijeniti vrijeme i temperaturu, možete ih promijeniti ikonom vremena i temperature, a kasnije pritisnite odabranu ikonu izbornika za početak kuhanja.

Napomena: temperatura na funkciji tosta možda neće biti podešena, stoga promijenite trajanje od razine 1 do razine 7 tosta.



3. Dodirnite ikonu "PRETHODNO ZAGRIJANJE" kako biste prethodno zagrijali pećnicu friteze. Kada unutarnja temperatura dosegne određenu temperaturu i pećnica je prethodno zagrijana, na ekranu će se pojaviti znakovi "DODAJ HRANU", stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata, program kuhanja će se automatski pokrenuti.

Napomena: Programi tostiranja, dehidracije, fermentacije, odmrzavanja, podgrijavanja i zagrijavanja ne zahtijevaju prethodno zagrijavanje.

Position1: DEHYDRATE	Position2: TOAST DEHYDRATE
Position3: TOAST DEHYDRATE BAKE VEGGIES PIZZA	Position2: CHIPS WINGS
Position4: ROAST	Position5: Rotisserie
Accessories Oven Rack Air Fryer Basket Baking Pan Rotisserie	

- POLOŽAJ PRIBORA : Kasnije možete odabrati položaj rešetke za kuhanje željene funkcije izbornika jer je za svaku pojedinu funkciju izbornika položaj rešetke drugačiji.

Napomena: tijekom prženja ili kuhanja masne hrane postavite košaru friteze ili rešetku pećnice na njezino mjesto i stavite posudu za pečenje u utor ispod kako biste spriječili kapanje ulja u šuplinu od nehrđajućeg čelika

Nakon odabira položaja pribora stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata. Postoje 4 položaja utora, odaberite odgovarajući za kuhanje hrane.

Napomena: ako trebate koristiti roštilj, popravite hranu i stavite je u pećnicu za prženje.



- START/PAUSE** U slučaju da želite preskočiti funkciju predgrijavanja iz koraka 3, pritisnite ikonu START/PAUZA kako biste odmah započeli kuhanje i na zaslonu će se prikazati odbrojavanje vremena, a kada kuhanje završi, pećnica će se oglasiti 5 zvučnih signala, a na zaslonu će se prikazati "KRAJ" i sve ikone izbornika će zasvijetliti.

Napomena: Za korištenje rotisserie-a, dodirnite ikonu rotisserie-a nakon pritiska na ikonu start/pause.

Napomena: zaslon će nastaviti prikazivati "KRAJ" sve dok se ne pritisne bilo koja od ikona izbornika, nakon završetka kuhanja ventilator nastavlja raditi oko 4 minute kako bi ohladio uređaj.

DVOSTRUKA FUNKCIJA KUHANJA



- Uključite uređaj u zidnu utičnicu, a zatim pritisnite ikonu za uključivanje kako biste uključili pećnicu s fritezom, zaslon će zasvijetliti, a ikona "PRŽENJE NA ZRAKU" će početi treperiti.

DUAL

- COOK** Dodirnite ikonu "DUAL COOK", ikone pet programa PRŽENJE NA ZRAKU/ PEČENJE/ PEČENJE/ PEČENJE/ TOPLO nastavljaju svijetliti zajedno, okrenite gumb izbornika za odabir prvog programa koji vam je potreban, npr. "PRŽENJE NA ZRAKU" i odabrana ikona počinje treperiti (ostale 4 ikone nastaviti će svijetliti zajedno), dodirnite ikonu temperature za podešavanje željene temperature i dodirnite ikonu vremena za podešavanje željenog vremena, na kraju dodirnite izbornik ikona za potvrdu prvog odabranog programa "AIR FRY", preostale 4 ikone će nastaviti svijetliti, ponovite isti postupak za odabir drugog programa kuhanja.

Napomena: za poništavanje funkcije DVOSTRUKOG KUHANJA samo dodirnite ikonu START/ PAUZA, a zatim dodirnite ikonu DVOSTRUKOG KUHANJA za povratak na opći izbornik.



- Dodirnite ikonu "PRETHODNO ZAGRIJANJE" kako biste prethodno zagrijali pećnicu friteze. Kada unutarnja temperatura dosegne određenu temperaturu i pećnica je prethodno zagrijana, na ekranu će se pojaviti znakovi "DODAJ HRANU", stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata, program kuhanja će se automatski pokrenuti.
- ACCESSORIES POSITION** Nakon odabira položaja pribora stavite hranu na odabrani pribor i zatvorite vrata. Postoje 4 položaja utora, odaberite odgovarajući za kuhanje hrane.



- START/PAUSE** U slučaju da želite preskočiti funkciju predgrijavanja iz koraka 3, pritisnite ikonu START/PAUZA za početak kuhanja i na zaslonu će se prikazati vrijeme odbrojavanja, a kada kuhanje završi, pećnica će se oglasiti 5 zvučnih signala, a na zaslonu će se prikazati "KRAJ" i sve ikone izbornika će zasvijetliti.

Napomena: ZA korištenje rotisserie-a, dodirnite ikonu rotisserie-a nakon pritiska na ikonu start/ pause.

Napomena: zaslon će nastaviti prikazivati "KRAJ" sve dok se ne pritisne bilo koja od ikona izbornika, nakon završetka kuhanja ventilator nastavlja raditi oko 4 minute kako bi ohladio uređaj.

TABLICA FUNKCIJA KUHANJA

Funkcija	Prethodno zagrijte	Predloženo	Predlagan Dodatna oprem	Predlagan Položaj stojala
PRŽENJE NA ZRAKU	DA	Na temelju odabrane hrane	Zračna friteza Košara	2
ČIPS	DA	550 g	Zračna friteza Košara	2
KRILA	DA	1038g (28KOM)	Zračna friteza Košara	2
PIZZA	DA	13"	Tepsija ili rešetka za pečnicu	3
ODREZAK	DA	190 g	Tepsija ili rešetka za pečnicu	2
KOLAČIĆI	DA	Na temelju odabrane hrane	Tepsija za pečenje	2
GRICOLE	DA		Tepsija ili rešetka za pečnicu	3
POVRĆE	DA		Posuda za pečenje ili košara friteze	3
TOST	NE	6 kom	REŠETA ZA PEČNICU	2 ili 3
ISPEĆI	DA	Na temelju odabrane hrane	Posuda za pečenje ili rešetka za pečnicu	3
BAGEL	DA		Posuda za pečenje ili košara za fritezu	2
SVAĐA	DA		Tepsija ili rešetka za pečnicu	2
PEČENJE	DA		Posuda za pečenje ili Rotisserie vilica	4 ili Rotisserie
DEHIDRIRATI	NE		KOŠARA ZA PRŽENJE NA ZRAKU	1/2/3
KVASAC	NE		Tepsija za pečenje	3
ODMRZAVANJE	NE		Tepsija za pečenje	2
PONOVNO ZAGRIJAJTE	NE		Stalak za pečnicu	3
TOPLO	NE		Tepsija za pečenje	2

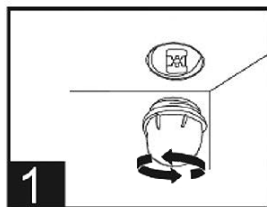
TABLICA BRZOG PREGLEDA FUNKCIJE DVOSTRUKOG KUHANJA

FUNKCIJA 1	FUNKCIJA 2	PRETHODNO GRIJANJE	Predloženo Količina hrane	Predloženo pribor	Predloženi položaj stalka
PRŽENJE NA ZRAKU	TOPLO	DA	Na temelju odabrane hrane	Zračna friteza košara	2
ISPEĆI	SVAĐA	DA	Na temelju odabrane hrane	Posuda za pečenje ili rešetka za pečnicu	3
PRŽENJE NA ZRAKU	TOPLO	DA	Na temelju odabrane hrane	Posuda za pečenje ili vilica za pečenje	4 ili Rotisserie položaj vilice
PEČENJE	PRŽENJE NA ZRAKU	DA	Na temelju odabrane hrane	Posuda za pečenje ili vilica za pečenje	4 ili Rotisserie položaj vilice
PRŽENJE NA ZRAKU	SVAĐA	DA	Na temelju odabrane hrane	Košarica friteze ili stalak za pečnicu	2 ili 3

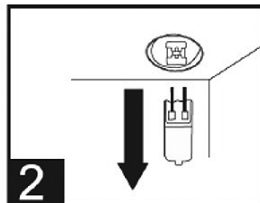
KAKO ZAMIJENITI ŽARULJU

PAŽNJA: svakako isključite PEĆNICU AIR FRYER i ostavite je da se potpuno ohladi prije nego što zamijenite svjetlo u pećnici.

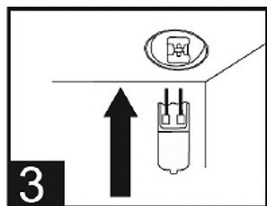
Specifikacija: 25w halogena žarulja.



1. Okrenite poklopac svjetla u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste ga uklonili.



2. Uklonite žarulju s osiguračem povlačenjem prema van.



3. Umetnite nova žarulja .

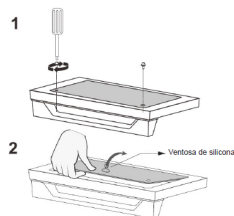


4. Zakrenite poklopac svjetla u smjeru kazaljke na satu kako biste ga zategnuli.

DEMONTAŽA UNUTARNJIH STAKLENIH VRATA RADI ČIŠĆENJA

Pažnja: obavezno potpuno ohladite staklena vrata prije nego što ih rastavite.

1. Korisnici mogu pomoću odvijača okretati vijke u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako bi rastavili unutarnje staklo radi čišćenja.
2. Korisnik može koristiti isporučenu silikonsku vakuumsku čašicu za usisavanje stakla, a zatim rukama izvaditi staklo
3. Nakon čišćenja i sušenja stakla, vratite staklo natrag i zategnite vijke.



6. ČIŠĆENJE I SKLADIŠTENJE

Prije čišćenja izvucite utikač iz zidne utičnice i ostavite pećnicu i sav pribor da se potpuno ohlade prije rastavljanja i čišćenja.

ČIŠĆENJE VANJSKE KAROSERIJE I VRATA

- Obrišite vanjsko tijelo mekom i vlažnom spužvom. Neabrazivno tekuće sredstvo za čišćenje ili blagi sprej mogu se koristiti kako bi se izbjeglo nakupljanje mrlja.
- Za čišćenje staklenih vrata koristite sredstvo za čišćenje stakla ili blagi deterđent i meku spužvu ili meku plastičnu krpu za ribanje. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili metalne spužvice za ribanje jer će oni ostaviti tragove ogrebotina na površini pećnice.
- Obrišite led ekran mekom ili vlažnom krpom. Nanesite sredstvo za čišćenje na krpu, nemojte nanositi sredstvo za čišćenje izravno na LED. Čisti Led zaslon suhom krpom i nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje jer bi mogla ostaviti ogrebotine na LED površini.
- **Upozorenje:** Kako biste spriječili strujni udar, nemojte uranjati uređaj ili kabel za napajanje u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.

ČIŠĆENJE INTERIJERA

- Za čišćenje bilo kakvog prskanja koje se može pojaviti tijekom kuhanja, obrišite zidove mekom vlažnom spužvom, možete koristiti neabrazivno tekuće sredstvo za čišćenje ili blagu otopinu u spreju kako biste izbjegli nakupljanje tvrdih mrlja. Nanesite sredstvo za čišćenje na spužvu i zatim je očistite, nemojte ga nanositi izravno na unutarnji dio šupljine.
- **Upozorenje:** Budite iznimno oprezni tijekom čišćenja grijaćih elemenata. Pustite da se pećnica potpuno ohladi, a zatim nježno istrljajte grijače tijelom mekom, vlažnom spužvom ili krpom. Nemojte koristiti nikakvu vrstu abrazivnih sredstava za čišćenje. Pustite da se sve površine temeljito osuše prije nego što utaknete utikač u utičnicu i uključite pećnicu.

SAVJETI ZA ČIŠĆENJE ŠUPLJIH ZIDOVA

Nakon kuhanja masne hrane, na stražnjim i bočnim stijenkama pećnice će se pojaviti mrlje. Očistite ga na vrijeme kako biste izbjegli prekomjerno nakupljanje

1. Naša preporuka je da prije prve upotrebe stjenke namažete nekim jestivim uljem, npr. maslinovim ili suncokretovim, ostavite na ulju oko 24 sata, uklonite višak kuhinjskim papirom i sada možete koristiti.
2. Istina je da će s vremenom promijeniti boju na mjestima gdje je došao u kontakt s vrućim uljem ili hranom, ali to ne utječe na njegovu učinkovitost. Nema potrebe za nasilnim uklanjanjem ovih 'mrlja', samo uklonite hranu ili višak ulja koji je ostao. Pazi! Trebale bi biti tamne mrlje, a ne hrđa. U boji na zidovima nikada ne bi trebale utjecati na njegov rad. A preporučljivo je posudicu za skupljanje ulja obložiti aluminijskom folijom ili kuhinjskim papirom jer je to ono što dolazi u najveći dodir s uljem ili ostacima hrane.
3. Kada završite s korištenjem, ostavite ga da se ohladi i očistite ga mekom krpom navlaženom sapunicom (malo sredstva za pranje posuđa) ili jednostavno kuhinjskim papirom. Važno je ne koristiti agresivnije deterdžente i jako je važno ne ostavljati ga zatvorenog ako iznutra nije suh.

GORNJI I DONJI GRIJAČI TIJELO

Ova pećnica s fritezom ima i gornji i donji grijači element, osiguravajući bolji doživljaj kuhanja ravnomjernom raspodjelom topline za savršeno kuhanu hranu.

Napomena: Imajte na umu da gornji grijači elementi trebaju biti u radnom stanju, crvena boja gornjih grijača cijevi relativno je manje vidljiva od donjih. Različite funkcije imaju različit rad grijača cijevi.

Donje cijevi su toplije (crvenije) jer cijevi za grijanje iz gornjeg i donjeg dijela imaju različite razine snage (400w/svaka iz donje cijevi za grijanje, 225w/svaka iz gornje), a gornja cijev za grijanje je bliže ventilatoru za hlađenje. Zbog toga donja grijača cijev izgleda jako crvena, dok gornje ne izgledaju kao da pocrvene kada pećnica radi, ali to ne utječe na stvarnu upotrebu pećnice.

Dizajn od 4 grijače cijevi na vrhu daje snagu od 900 W, a 2 na dnu snage od 800 W. Kada je snaga stvorena sa svake strane slična, hrana se može ravnomjernije kuhati.

Kako biste provjerili rade li gornje grijače cijevi pećnice ispravno, preporučuje se da pokrenete bilo koji od tri programa "WARM" ili "DEHYDRATE" ili "PROOF" (u ova tri programa rade samo dvije gornje grijače cijevi).

ČIŠĆENJE POSUDE ZA MRVICE

- Nakon svake upotrebe, izvadite posudu za mrvice i bacite mrvice. Obrišite pladanj mekom vlažnom spužvom. Može se koristiti neabrazivno tekuće sredstvo za čišćenje ili blagi sprej kako bi se izbjeglo nakupljanje mrlja. Nanesite sredstvo za čišćenje na spužvu, ne izravno na pladanj, prije čišćenja temeljito osušite.
- Kako biste uklonili zapečenu masnoću, namočite pladanj u toplu vodu sa sapunicom i zatim operite mekom spužvom ili mekom plastičnom krpom za ribanje. Isperite i temeljito osušite.
- Posudu za mrvice uvijek ponovno umetnite u pećnicu nakon čišćenja i prije nego što utaknete utikač u zidnu utičnicu i uključite pećnicu.

ČIŠĆENJE REŠETKE PEĆNICE; PICA ZA PEČENJE; KOŠARA I RUČKA ZA FRITEZU

- Operite sav pribor u toploj vodi sa sapunom mekom spužvom ili mekom plastičnom krpom za ribanje. Isperite i temeljito osušite. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje, metalne spužvice za ribanje ili metalni pribor za čišćenje bilo kojeg pribora jer mogu oštetiti površinu.
- Za produljenje vijeka trajanja vašeg pribora, ne preporučuje se pranje u perilici posuđa.

SKLADIŠTENJE

- Provjerite jesu li pećnica i sav pribor čisti i suhi.
- Provjerite jesu li vrata zatvorena.
- Spremite uređaj u uspravnom položaju, stojeći ravno i na njegovim potpornim nogama. Nemojte spremati uređaj dok je mokar ili vruć. Ne čuvati na vrućem ili mokri okoliš.

7. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Mogući problemi	Mogući uzroci	Otopina
Pećnica ne radi	Aparat nije uključen u struju	Provjerite je li friteza u pećnici uključena u struju
	Aparat nije uključen	Dodirnite ikonu UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE NAPA-JANJA za uključivanje
	Vrata nisu dobro zatvorena	Provjerite jesu li vrata dobro zatvorena
Para izlazi iz vrha vrata pećnice	Hrana koju kuhate sadrži visoku vlažnost	Ovo je normalno. Vrata su ventilirana kako bi se ispuštala para stvorena iz hrane s visokim sadržajem vlage kao što je smrznuti kruh
Iz pećnice izlazi bijeli dim	Ovo je prvi put da jesi pomoću pećnice	To je normalno pri prvom korištenju. Predlažemo da pećnicu uključite na najvišu temperaturu i pustite da radi otprilike 20 minuta
	Kuhate masnu hranu	To je normalno pri kuhanju masne hrane neće utjecati na proces kuhanja
	Posuda za pečenje, posuda za mrvice ili grijači još uvijek sadrže ostatke masnoće ili ulja od prethodne uporabe	Provjerite je li svaka komponenta pravilno očišćena nakon svake uporabe
Iz pećnice izlazi taman dim	Hrana gori	Odmah isključiti pećnicu, biti pažljivo kada uklanjate hranu
Sastojci kuhani u pećnici nisu pravilno pečeni.	Previše hrane u pećnici odjednom	Smanjite količinu hrane tijekom kuhanja
	Preniska temperatura ili postavka kratkog vremena	Postavite visoku temperaturu ili duži vremenski period
	Odaberite netočnu funkciju	Pazite da kuhate s pravilnom funkcijom izbornika
Hrana se kuha neravnomjerno	Sastojci se slažu ili tijekom kuhanja držati jedno uz drugo proces	Provjerite jesu li hrana i sastojci ravnomjerno raspoređeni
	Položaj posude za pečenje, košarice za prženje na zraku ili rešetke pećnice nije podešen	Dodaci za kuhanje postavljeni su u pravilan položaj
Hrana nije hrskava nakon prženja na zraku	Sastojci s visokom vlagom	Raspršivanje ili premazivanje male količine ulja na hranu ravnomjerno pomaže da postane dodatno hrskava
Zaslon prikazuje kod greške "E1"	Postoji kratki spoj u monitoru temperature	Isključite kabel za napajanje iz utičnice i obratite se servisnom centru tvrtke
Zaslon prikazuje kod greške "E2"	Monitor temperature ili grijač ne radi	Izvadite kabel za napajanje iz zidne utičnice, ponovno ga spojite i krenite ponovno, a u slučaju da se problem ne riješi, obratite se servisnom centru tvrtke

1. WAŻNE:

- Przed użyciem należy zawsze uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
- Niniejszą instrukcję można pobrać z naszej strony internetowej www.sogo.es.
- Zachowaj te instrukcje do wykorzystania w przyszłości.

2. Definicja symbolu



Poniższe opisy stanowią część tej instrukcji:

- 1- Ważne informacje i przydatne wskazówki dotyczące użytkowania
- 2- Ostrzeżenie przed sytuacjami niebezpiecznymi dla życia i mienia
- 3- Ostrzeżenie przed ryzykiem pożaru
- 4- Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami
- 5- Środki ostrożności podczas korzystania z urządzeń elektrycznych i elektronicznych

3. Instrukcje bezpieczeństwa dla użytkownika

I. Ogólne środki ostrożności podczas korzystania z urządzeń elektrycznych

- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie używaj ani nie przechowuj urządzenia na zewnątrz.
- Urządzenie należy zawsze umieszczać na płaskiej i równej powierzchni.
- Ten produkt jest przeznaczony do użytku wewnętrznego, nieprzemysłowego, niekomercyjnego i wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać na zewnątrz ani w żadnym innym celu. Nieprawidłowe użytkowanie lub niewłaściwa obsługa mogą spowodować problemy z urządzeniem i obrażenia użytkownika.
- Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania lub nieprawidłowej obsługi.
- Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieciowemu.
- Gdy urządzenie nie jest używane, należy zawsze wyjmować wtyczkę z gniazda zasilania. Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu, konieczny jest ścisły nadzór.
- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenia należy zawsze odłączyć je od zasilania i pozostawić do ostygnięcia.

- Urządzenie nie jest całkowicie odłączone od źródła zasilania, nawet po jego wyłączeniu. Aby całkowicie odłączyć urządzenie, należy odłączyć je od wtyczki zasilania.
- Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak
 - Pomieszczenia kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - Domy wiejskie i klienci w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
 - Środowiska typu bed and breakfast;
 - Catering i podobne zastosowania niedetaliczne.
- Zapobiega rozlaniu płynu w złączu

II. **Ograniczenia użytkowania w celu uniknięcia obrażeń ciała**

- Nie umieszczaj ani nie używaj tego urządzenia w pobliżu źródeł wody.
- Nie należy umieszczać ani używać urządzenia i jego przewodu zasilającego na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) lub w ich pobliżu, ani też w pobliżu otwartego ognia.
- Nie pozostawiaj przewodu zasilającego zwisającego z ostrych krawędzi i trzymaj go z dala od gorących przedmiotów i płomieni. Nie owijaj przewodu wokół urządzenia i nie zginać go.
- Nie należy zanurzać obudowy zawierającej elementy elektryczne i grzewcze w wodzie ani płukać jej pod bieżącą wodą.
- Nigdy nie używaj akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta.
- Korzystanie z akcesoriów niezalecanych lub sprzedawanych przez producenta urządzenia może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia ciała.
- Jeśli chcesz wyjąć wtyczkę z kontaktu ściennego, zrób to przy samej wtyczce, a nie ciągnąc za kabel lub samo urządzenie.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed podłączeniem lub odłączeniem urządzenia należy upewnić się, że ręce są suche.
- Nie używaj urządzenia mokrymi rękami, na wilgotnej podłodze lub w wilgotnej atmosferze, ponieważ grozi to porażeniem prądem elektrycznym.
- Podczas korzystania z urządzenia należy upewnić się, że przewód zasilający nie zostanie przytrzaśnięty ani zgnieciony.
- Nie wolno dopuścić do zamoczenia jednostki napędowej, przewodu lub wtyczki, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
- Podczas obchodzenia się z urządzeniami elektrycznymi należy zachować ostrożność, ponieważ powierzchnia elementu grzejjego jest narażona na ciepło resztkowe po użyciu. Każde niewłaściwe użycie może spowodować potencjalne obrażenia użytkownika i

uszkodzenie urządzenia.

- Nie należy dotykać zewnętrznej powierzchni urządzenia, ponieważ może się ona bardzo nagrzewać podczas pracy. Zamiast tego należy użyć uchwytu lub rękawiczek.

III. **Ograniczenia użytkowania produktu z powodu złego stanu lub awarii**

- Nigdy nie zanurzać urządzenia ani wtyczki w wodzie lub innym płynie. W przypadku wypadnięcia urządzenia do wody należy natychmiast odłączyć je od zasilania i przed ponownym użyciem oddać do naprawy w autoryzowanym serwisie.
- Nie używaj urządzenia, jeśli spadło ono na podłogę, ma widoczne ślady uszkodzenia lub jest nieszczelne.
- Nie używaj urządzenia, jeśli kabel lub wtyczka są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia przewodu, musi on zostać wymieniony wyłącznie przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.
- W przypadku nieprawidłowego działania urządzenia lub jeśli zostało ono w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy zwrócić urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
- W przypadku problemów sprzętowych nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy produktu. Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników

IV. **Ograniczenia dotyczące stosowania w przypadku dzieci i osób starszych**

- Urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są nadzorowane.
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Nie należy pozwalać dzieciom na korzystanie z urządzenia bez nadzoru.

V. **WAŻNE OSTRZEŻENIE**

- Aby uniknąć przeciążenia obwodu podczas korzystania z tego

produktu, nie należy używać innego produktu o dużej mocy w tym samym obwodzie elektrycznym.

- Do produktu dołączony jest krótki przewód zasilający. Przedłużacz nie jest zalecany do użytku z tym produktem, ale jeśli jest to konieczne, należy go użyć:
- Oznaczone parametry elektryczne przewodu muszą być co najmniej tak wysokie, jak parametry produktu.
- Ułóż przedłużacz tak, aby nie zwisał w miejscu, w którym można się o niego potknąć lub przypadkowo pociągnąć.

VI. Instrukcje, których należy przestrzegać podczas korzystania z frytkownicy powietrznej

- Nie należy umieszczać urządzenia przy ścianie lub innym urządzeniu. Przed ustawieniem urządzenia należy pozostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni ze wszystkich stron.
- Po zakończeniu gotowania nie należy kłaść kosza do smażenia i garnka wewnętrznego bezpośrednio na blacie, aby uniknąć jego przypalenia.
- Składniki przeznaczone do smażenia należy zawsze umieszczać w koszu, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
- Podczas pracy urządzenia nie wolno zakrywać wlotu powietrza ani otworów zewnętrznych.
- Nie napełniaj miski olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarem.
- Podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny należy zachować szczególną ostrożność.
- Nigdy nie dotykaj wewnętrznych części urządzenia podczas jego użytkowania.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia
- Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu, aby uniknąć poparzenia gorącą powierzchnią.
- Podczas smażenia na powietrzu przez otwory wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Należy trzymać ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotu powietrza.
- Należy również uważać na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania patelni z urządzenia.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się ciemny dym, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Przed wyjęciem patelni z urządzenia należy poczekać na ustanie emisji dymu.
-  **OSTRZEŻENIE:** Nie dotykać gorących powierzchni.
-  **OSTRZEŻENIE:** Niniejszego urządzenia należy używać z zachowaniem OSTROŻNOŚCI, ponieważ zawiera ono funkcję ogrzewania. Powierzchnia tego urządzenia różni się również od innych powierzchni funkcjonalnych, które mogą wytwarzać wysokie temperatury. Ponieważ temperatury są różnie odbierane przez różne

osoby. Urządzenie może być dotykane tylko przez przeznaczone do tego uchwyty i powierzchnie chwytne za pomocą ochraniaczy termicznych, takich jak rękawice lub podobnego rodzaju odzież. W przeciwnym razie przed dotknięciem gorących powierzchni należy pozostawić je do ostygnięcia.

- Kuchenki mikrofalowej nie należy umieszczać w szafce.
- Podczas pracy urządzenia drzwiczki lub powierzchnia zewnętrzna mogą się nagrzewać.
- **⚠️ OSTRZEŻENIE:** Jeśli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, frytkownica nie powinna być używana, dopóki nie zostanie naprawiona przez kompetentną osobę.
- To urządzenie musi być podłączone do uziemionego gniazdka ściennego, aby uniknąć porażenia prądem lub zwarcia. Gniazdo ścienne musi być prawidłowo zainstalowane i uziemione, ponieważ uziemienie wtyczki zmniejsza ryzyko porażenia prądem.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas używania w piekarniku pojemników wykonanych z materiałów innych niż metal lub szkło.
- Aby uniknąć poparzeń, należy zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania akcesoriów z frytkownicy lub usuwania gorącego tłuszczu.
- Nieużywane urządzenie należy zawsze odłączać od zasilania. Nie należy przechowywać w tej frytkownicy żadnych materiałów innych niż akcesoria odporne na działanie piekarnika zalecane przez producenta.
- We frytkownicy nie należy przechowywać ani używać następujących materiałów: papieru, kartonu, plastiku i podobnych produktów.
- Nie przykrywaj blachy na okruszki ani żadnej części piekarnika folią aluminiową. Spowoduje to przegrzanie piekarnika.
- W frytkownicy nie wolno umieszczać dużych produktów spożywczych, pojemników z folii aluminiowej ani przyborów kuchennych, ponieważ mogą one stwarzać ryzyko pożaru lub porażenia prądem.
- Nie czyścić metalowymi zmywakami. Kawałki mogą uszkodzić podkładkę i dotknąć części elektrycznych, co wiąże się z ryzykiem porażenia prądem.
- Urządzenie zostało wyposażone we wtyczkę z uziemieniem ochronnym. Należy upewnić się, że gniazdko elektryczne w domu jest prawidłowo podłączone do uziemienia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Szczegółowe informacje na temat czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością można znaleźć w sekcji dotyczącej czyszczenia i konserwacji.

4. SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Napięcie	Częstotliwość	Moc	Pojemność
AC 220-240V	50-60 Hz	1800W	30L

Ten produkt jest zgodny z rozporządzeniem UE 2023/826 na mocy dyrektywy 2009/125/WE w sprawie wymogów dotyczących ekoprojektu.

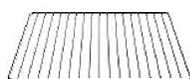
Zużycie energii w trybie wyłączenia: <0,50W

Zużycie energii w trybie czuwania: N/A

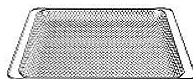
Czas, po którym produkt przechodzi w tryb wyłączenia: <20 min

5. GŁÓWNE KOMPONENTY NASZEJ SUSZARKI POWIETRZNEJ

1. Panel sterowania
2. Klamka drzwi
3. Pokrętko menu
4. Podwójne szklane drzwi



Oven Rack



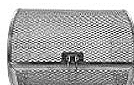
Air Fryer Basket



Baking Pan



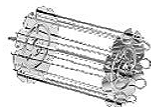
Crumb Tray



Rolling Cage



Rotisserie Fork



Rotisserie Skewer



Pizza Stone (30cm)



Remover Handle

- I. Ruszt piekarnika
- II. Kosz do frytownicy powietrznej
- III. Forma do pieczenia
- IV. Tacka na okruchy
- V. na kółkach
- VI. Widelec do rożna
- VII. Szaszyk z rożna
- VIII. Kamień do pizzy (30 cm)
- IX. Uchwyt wyciągu

RUSZT PIEKARNIKA: Używany głównie do mięsa, chleba, pizzy itp.

AIR FRYER BASKET: Użyj Air Fryer Basket w połączeniu z funkcją Air Fry, aby zoptymalizować wyniki gotowania. Służy głównie do smażenia frytek, skrzydełek kurczaka, cebuli itp. Może być również używany jako kosz do suszenia.

PATELNIĄ DO PIECZENIA: Używana głównie do pieczenia ciasteczek, ciasta, indyka itp. Może również pomieścić resztki jedzenia lub oleju podczas smażenia na powietrzu.

CECHY

Ponieważ frytkownica powietrzna działa w nowej technologii 360° HOT AIR CIRCULATION, urządzenie to oferuje smaczniejsze i zdrowsze potrawy.

CZUJNIK DRZWI

Ta frytkownica powietrzna ma funkcję czujnika drzwi, zgodnie z którą po otwarciu drzwi podczas procesu gotowania natychmiast zatrzymuje się proces gotowania i włącza się światło wnęki. Panel zacznie wyświetlać ten symbol , a po zamknięciu drzwi światło zgaśnie i gotowanie zostanie wznowione. Dlatego należy pamiętać o zamykaniu drzwiczek piekarnika podczas gotowania.

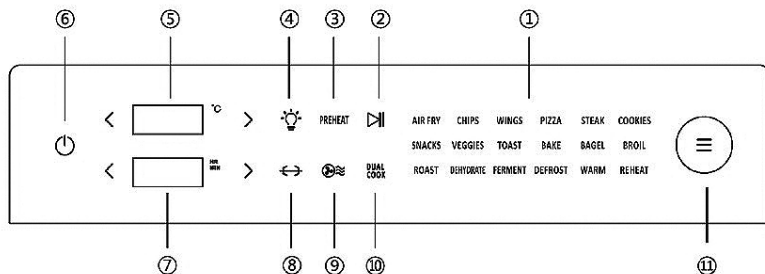
ŚCIANA SZCZELINOWA ZE STALI NIERDZEWNEJ

Ta frytkownica powietrzna została wyposażona w wewnętrzną ściankę ze stali nierdzewnej.

Co nie tylko nadaje mu stylowy wygląd, ale także:

- Zwiększona odporność na korozję
- Poprawia odporność na zużycie
- Sprawia, że czyszczenie jest łatwe i bezproblemowe dzięki gładkiej powierzchni ze stali nierdzewnej.
- Wykazuje wysoką odporność na wysoką temperaturę pieca.

PANEL STEROWANIA LED



1. PRZEGLĄD FUNKCJI FRYTKOWNICY POWIETRZNEJ

PRESET	DEFAULT TEMPERATURA	DEFAULT CZAS (min.)	TEMP ZAKRES	ZAKRES CZASOWY
AIR FRY (Smażone jedzenie)	200°C	10	90-230°C	Do 2
CHIPS (Frytki)	230°C	18	90-230°C	Do 2
SKRZYDŁA	230°C	18	90-230°C	Do 2
PIZZA	230°C	11	90-230°C	Do 2
STEK	230°C	7	90-230°C	Do 2
CIASTECZKA	180°C	15	90-230°C	Do 2
PRZEKĄSKI	200°C	18	90-230°C	Do 2
WARZYWA	230°C	15	90-230°C	Do 2
TOAST	-	-	1-7	1-7 min.
BAKE	175°C	25	90-230°C	Do 2
BAGEL	230°C	13	90-230°C	Do 2
PIECZENIE	230°C	10	90-230°C	Do 2
ROAST	200°C	30	90-230°C	Do 2

DEHYDRATE	60°C	300	30-80°C	1-12 .
FERMENT	34°C	45	30-40°C	Do 8
DEFROST	50°C	20	30-80°C	Do 2
PODGRZEWANIE	95°C	5	90-230°C	Do 2
CIEPŁO	50°C	240	30-120°C	Do 8

Powyższe dane domyślne służą wyłącznie jako odniesienie, użytkownik może dostosować żądaną temperaturę i czas zgodnie z wymaganiami.

2.  **START/PAUZA** Ikona "START/PAUZA", aby uruchomić lub zatrzymać program gotowania.

3.  **PREHEAT** Po wybraniu wstępnie ustalonego menu lub dostosowaniu temperatury do potrzeb, dotknij ikony "PREHEAT", aby wstępnie podgrzać frytownicę. (Nie ma potrzeby dotykania ikony "START/PAUZA", aby rozpocząć program podgrzewania). Po nagrzanu piekarnik wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat "Add food").

4.  **IKONA ŚWIATŁA** Ikona "LIGHT" służy do włączania/wyłączania oświetlenia piekarnika. (Po ręcznym wybraniu, automatycznie wyłącza się po 5 minutach.

5.  **IKONA WYŚWIETLANIA TEMPERATURY** Ikona "<" służy do zmniejszania, a ikona ">" do zwiększania temperatury zgodnie z wymaganiami, aby szybko zmienić ustawienie, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk, aby temperatura zmieniała się do momentu uzyskania żądanej temperatury.

6.  **PRZYSKISK ZASILANIA** Ta ikona służy do włączania i wyłączania frytownicy powietrznej.

7.  **IKONA WYŚWIETLANIA CZASU** Ikona "<" służy do zmniejszania, a ikona ">" do zwiększania czasu zgodnie z wymaganiami, aby szybko zmienić ustawienie, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk, aby czas zmieniał się do momentu uzyskania żadanego czasu trwania.

8.  **FUNKCJA RÓŻNA** Ta ikona świeci się, gdy urządzenie pracuje w trybie różna

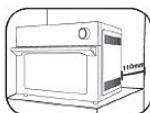
9.  **WENTYLATOR LUB KONWEKCJA** Ikona ta oznacza, że tryb konwekcji jest włączony lub wyłączony, gdy ikona zacznie migać, oznacza to, że tryb konwekcji jest włączony, w przeciwnym razie jest wyłączony.

10.  **DUAL COOK** Zaawansowana technologia podwójnego gotowania umożliwia zaprogramowanie frytownicy powietrznej, aby rozpocząć gotowanie z ustawieniem wstępnym Podwójny proces gotowania na raz. Aby rozpocząć podwójne gotowanie, naciśnij ikonę podwójnego gotowania, a następnie naciśnij pojedynczy proces gotowania i natychmiast drugi proces gotowania. Następnie naciśnij ikonę zasilania, aby pozwolić frytownicy powietrznej zrobić resztę. Na przykład, aby upiec dowolny rodzaj wypieków, naciśnij ikonę fermentacji i naciśnij opcję pieczenia z menu. I zapomnij o tym, frytownica powietrzna wykona obie czynności razem. Gdy proces fermentacji dobiegnie końca, proces pieczenia rozpocznie się automatycznie, bez żadnego wysiłku.

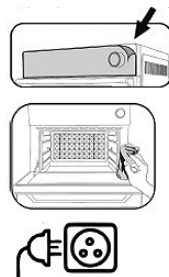
11.  **MENU** Za pomocą tego przycisku można wybrać dowolne wstępnie ustawione menu gotowania, obracając pokrętkę menu, aby wybrać menu, wystarczy obrócić pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, a opcje menu zaczną migać. Można obracać pokrętkę do momentu, aż zaczną migać żądane menu, a następnie można je wybrać.

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA AIRFRYER

1. Usuń wszystkie opakowania wokół i wewnątrz piekarnika.
2. Umieścić na stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni, z dala od towarów, które mogą zostać uszkodzone przez ciepło. Zachowaj odległość co najmniej 110 mm między urządzeniem elektrycznym a ścianą.
3. Zdejmij folię ochronną z panelu ekranu. (Folię można oderwać lub pozostawić).
4. Umyj wszystkie akcesoria i wyczyść komorę piekarnika wilgotną i suchą szmatką. Później można ponownie umieścić wszystkie akcesoria wewnątrz piekarnika.



5. Przed podłączeniem upewnij się, że napięcie urządzenia jest zgodne z napięciem gniazdka ściennego.
6. Przed pierwszym użyciem należy uruchomić piekarnik na co najmniej 18 minut w temperaturze 230°C w celu sterylizacji i usunięcia wszelkich początkowych zapachów, ponieważ normalne jest, że frytkownica powietrzna może wydzielać pewien rodzaj zapachu lub dymu z powodu folii ochronnej grzałki.



JAK OBSŁUGIWAĆ FRYTKOWNICĘ POWIETRZNĄ

1. Podłącz urządzenie do gniazdka ściennego, a następnie naciśnij ikonę zasilania, aby włączyć frytkownicę powietrzną, ekran podświetli się, a ikona "AIR FRY" zacznie migać.
2. Obróć pokrętkę menu, aby wybrać żądane menu, a po jego wybraniu na ekranie zostanie wyświetlona domyślna temperatura i czas menu. Jeśli chcesz zmienić czas i temperaturę, możesz to zrobić za pomocą ikony czasu i temperatury, a następnie naciśnij wybraną ikonę menu, aby rozpocząć gotowanie.
Uwaga: temperatura funkcji opiekania może nie być regulowana, dlatego należy zmienić czas trwania z poziomu 1 do poziomu 7 funkcji opiekania.
3. Dotknij ikony "PREHEAT", aby rozgrzać frytkownicę. Gdy temperatura wewnętrzna osiągnie określoną wartość, a piekarnik zostanie nagrzan, na ekranie pojawi się napis "ADD FOOD" (dodaj żywność), umieść żywność w piekarniku i zamknij drzwiczki, a program gotowania rozpocznie się automatycznie.
Uwaga: Programy Toast, Dehydrate, Ferment, Defrost, Reheat i Warm nie wymagają podgrzewania.

Position1: DEHYDRATE	Position2: TOAST DEHYDRATE
Position3: TOAST DEHYDRATE BAKE VEGGIES PIZZA	Position2: CHIPS WINGS
Position4: ROAST	Position5: Rotisserie
Accessories Oven Rack Air Fryer Basket Baking Pan Rotisserie	

4. POZYCJA STOJAKU: Później można wybrać pozycję stojaka do gotowania żądanej funkcji menu, ponieważ dla każdej funkcji menu pozycja stojaka jest inna.

Uwaga: podczas smażenia lub gotowania tłustych potraw umieść kosz frytownicy powietrznej lub ruszt piekarnika na swoim miejscu i umieść blachę do pieczenia w szczelinie pod spodem, aby zapobiec kapaniu oleju do wnętrza ze stali nierdzewnej.

Po wybraniu pozycji akcesoriów umieść potrawę w piekarniku i zamknij drzwiczki. Dostępne są 4 pozycje rowków, należy wybrać odpowiednią do pieczenia potrawy.

Uwaga: jeśli chcesz użyć różna, przymocuj jedzenie i włóż do piekarnika frytownicy powietrznej.



START/PAUSE

5. Jeśli chcesz pominąć funkcję podgrzewania w kroku 3, naciśnij ikonę START/PAUZA, aby natychmiast rozpocząć gotowanie, a na wyświetlaczu pojawi się odliczanie czasu, a po zakończeniu gotowania piekarnik wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się "END", a wszystkie ikony menu zaświecą się.

Uwaga: Aby użyć różna, dotknij ikony różna po naciśnięciu ikony start/pauza.

Uwaga: wyświetlacz będzie pokazywał "END" do momentu naciśnięcia dowolnej ikony menu, po zakończeniu gotowania wentylator będzie działał przez około 4 minuty w celu schłodzenia urządzenia.

FUNKCJA PODWÓJNEGO GOTOWANIA



1. Podłącz urządzenie do gniazdka ściennego, a następnie naciśnij ikonę zasilania, aby włączyć frytkownicę powietrzną, ekran podświetli się, a ikona "AIR FRY" zacznie migać.

DUAL

2. **COOK** Dotknij ikony "DUAL COOK", ikony pięciu programów AIR FRY/ BAKE/ BROIL/ ROAST/ WARM zaświecą się razem, obróć pokrętkę menu, aby wybrać pierwszy żądany program, np. "AIR FRY", a wybrana ikona zacznie migać (pozostałe 4 ikony będą świecić razem), dotknij ikony temperatury, aby ustawić żądaną temperaturę i dotknij ikony czasu, aby ustawić żądany czas, na koniec dotknij ikony menu, aby potwierdzić pierwszy wybrany program "AIR FRY", pozostałe 4 ikony będą świecić, powtórz ten sam proces, aby wybrać drugi program gotowania.

Uwaga: aby anulować funkcję DUAL COOK, wystarczy dotknąć ikony START/PAUZA, a następnie dotknąć ikony DUAL COOK, aby powrócić do menu ogólnego.



3. Dotknij ikony "PREHEAT", aby rozgrzać frytownicę. Gdy temperatura wewnętrzna osiągnie określoną wartość, a piekarnik zostanie nagrany, na ekranie pojawi się napis "ADD FOOD" (dodaj żywność), umieść żywność w piekarniku i zamknij drzwiczki, a program gotowania rozpocznie się automatycznie.

4. **ACCESSORIES POSITION** Po wybraniu pozycji akcesorium umieść potrawę na wybranym akcesorium i zamknij drzwiczki. Dostępne są 4 pozycje rowków, wybierz odpowiednią do gotowania potrawy.



START/PAUSE

5. Jeśli chcesz pominąć funkcję nagrzewania wstępnego w kroku 3, naciśnij ikonę START/PAUZA, aby rozpocząć gotowanie, a na wyświetlaczu pojawi się odliczanie czasu, a po zakończeniu gotowania piekarnik wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się "END", a wszystkie ikony menu zaświecą się.

Uwaga: Aby użyć różna, dotknij ikony różna po naciśnięciu ikony start/pauza.

Uwaga: wyświetlacz będzie pokazywał "END" do momentu naciśnięcia dowolnej ikony menu, po zakończeniu gotowania wentylator będzie działał przez około 4 minuty w celu schłodzenia urządzenia.

SKRÓCONA TABELA FUNKCJI GOTOWANIA

Funkcja	Podgrzewanie	Sugerowana ilość jedzenia	Sugerowane akcesoria	Sugerowana pozycja rusztu
AIR FRY	TAK	Na podstawie wybranej żywności	frytownicy powietrznej	2
CHIPS	TAK	550g	frytownicy powietrznej	2
SKRZYDŁA	TAK	1038 g (28 szt.)	frytownicy powietrznej	2
PIZZA	TAK	13"	Blacha do pieczenia lub ruszt piekarnika	3
STEK	TAK	190g	Blacha do pieczenia lub ruszt piekarnika	2
CIASTECZKA	TAK	Na podstawie wybranej żywności	Patelnia do pieczenia	2
PRZEKĄSKI	TAK		Blacha do pieczenia lub ruszt piekarnika	3
WARZYWA	TAK		Patelnia do pieczenia lub koszyk do frytownicy powietrznej	3
TOAST	NIE	6 szt.	STELAŻ PIEKARNIKA	2 lub 3
BAKE	TAK	Na podstawie wybranej żywności	Blacha do pieczenia lub ruszt piekarnika	3
BAGEL	TAK		Blacha do pieczenia lub kosz do frytownicy powietrznej	2
PIECZENIE	TAK		Blacha do pieczenia lub ruszt piekarnika	2
ROAST	TAK		Forma do pieczenia lub widelec do rożna	4 lub Rotiserrie
DEHYDRATE	NIE		AIR FRY BASKET	1/2/3
FERMENT	NIE		Forma do pieczenia	3
DEFROST	NIE		Forma do pieczenia	2
PODGRZEWANIE	NIE		Ruszt piekarnika	3
CIEPŁO	NIE		Forma do pieczenia	2

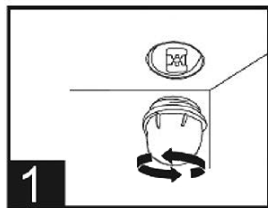
SKRÓCONA TABELA FUNKCJI PODWÓJNEGO GOTOWANIA

FUNKCJA 1	FUNKCJA 2	PODGRZEWANIE	Sugerowana ilość	Sugerowane	Sugerowana pozycja stojaka
AIR FRY	CIEPŁO	TAK	Na podstawie wybranej żywności	frytownicy powietrznej	2
BAKE	PIECZENIE	TAK	Na podstawie wybranej żywności	Blacha do pieczenia lub ruszt piekarnika	3
AIR FRY	CIEPŁO	TAK	Na podstawie wybranej żywności	Patelnia do pieczenia lub widelec do rożna	Pozycja widelca 4 lub Rotiserrie
ROAST	AIR FRY	TAK	Na podstawie wybranej żywności	Patelnia do pieczenia lub widelec do rożna	Pozycja widelca 4 lub Rotiserrie
AIR FRY	PIECZENIE	TAK	Na podstawie wybranej żywności	Koszyk do frytownicy powietrznej lub ruszt do piekarnika	2 lub 3

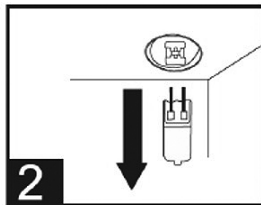
JAK WYMIENIĆ ŻARÓWKĘ

UWAGA: przed wymianą lampki kontrolnej należy odłączyć piekarnik AIR FRYER OVEN od zasilania i pozostawić go do całkowitego ostygnięcia.

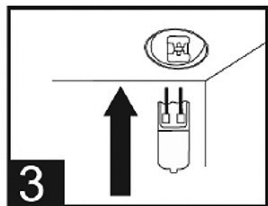
Specyfikacja: Żarówka halogenowa 25 W.



1. Obróć pokrywę lampy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją zdjąć.



2. Wyjmij żarówkę z bezpiecznikiem, wyciągając ją na zewnątrz.



3. Włóż nową żarówkę.

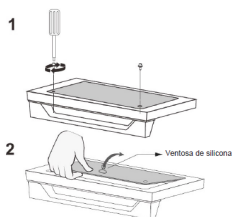


4. Obróć pokrywę lampy zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją dokręcić.

DEMONTAŻ WEWNĘTRZNYCH SZKLANYCH DRZWICZEK DO CZYSZCZENIA

Uwaga: przed demontażem szklanych drzwiczek należy je całkowicie schłodzić.

1. Użytkownicy mogą użyć śrubokrętów, aby obrócić śruby w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zdjąć wewnętrzną szybę w celu wyczyszczenia.
2. Użytkownik może użyć dołączonej silikonowej przysawki, aby zassać szklankę, a następnie wyjąć ją rękami.
3. Po wyczyszczeniu i wysuszeniu szyby, włóż ją z powrotem i dokreć śrub.



6. CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyjąć wtyczkę zasilania z gniazdka ściennego i odczekać, aż piekarnik i wszystkie akcesoria całkowicie ostygną przed demontażem i czyszczeniem.

CZYSZCZENIE KORPUSU ZEWNĘTRZNEGO I DRZWI

- Wytrzyj zewnętrzną część obudowy miękką i wilgotną gąbką. Aby uniknąć gromadzenia się plam, można użyć nieściernego środka czyszczącego w płynie lub łagodnego roztworu w sprayu.
- Aby wyczyścić szklane drzwiczki, użyj środka do czyszczenia szkła lub łagodnego detergentu i miękkiej gąbki lub miękkiej plastikowej podkładki do szorowania. Nie używaj ściernych środków czyszczących ani metalowych zmywaków, ponieważ pozostawią one ślady zarysowań na powierzchni piekarnika.
- Przetrzyj ekran led miękką lub wilgotną szmatką. Nałóż środek czyszczący na ściereczkę, nie nakładaj środka czyszczącego bezpośrednio na diodę LED. Ekran LED należy czyścić suchą szmatką i nie używać ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one pozostawić rysy na powierzchni diody.
- **Ostrzeżenie:** Aby zapobiec porażeniu prądem, nie należy zanurzać urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie lub innych płynach.

CZYSZCZENIE WNĘTRZA

- Aby wyczyścić wszelkie odpryski, które mogą wystąpić podczas gotowania, wytrzyj ściany miękką wilgotną gąbką, można użyć nieściernego środka czyszczącego w płynie lub łagodnego roztworu w sprayu, aby uniknąć gromadzenia się twardych plam. Nałóż środek czyszczący na gąbkę, a następnie wyczyść ją, nie nakładaj go bezpośrednio na wewnętrzną część wnętrza.
- **Ostrzeżenie:** Podczas czyszczenia elementów grzejnych należy zachować szczególną ostrożność. Poczekaj, aż piekarnik całkowicie ostygnie, a następnie delikatnie przetrzyj miękką, wilgotną gąbką lub szmatką wzdłuż elementu grzejnego. Nie używaj żadnych ściernych środków

czyszczących. Przed włożeniem wtyczki do gniazdka i włączeniem piekarnika należy pozostawić całą powierzchnię do całkowitego wyschnięcia.

PORADY DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA ŚCIAN SZCZELINOWYCH

Po ugotowaniu tłustych potraw na tylnej i bocznych ściankach piekarnika pojawią się plamy.

Wycyść je na czas, aby uniknąć nadmiernego gromadzenia się plam

1. Zalecamy, aby przed pierwszym użyciem nasmarować ścianki olejem spożywczym, takim jak oliwa z oliwek lub olej słonecznikowy, pozostawić je z olejem na około 24 godziny, usunąć nadmiar papierem kuchennym i już można go używać.
2. Prawdą jest, że ostatecznie zmienia kolor w miejscach, w których miał kontakt z gorącym olejem lub żywnością, ale nie ma to wpływu na jego działanie. Nie ma potrzeby usuwania tych "plam" na siłę, wystarczy usunąć resztki jedzenia lub nadmiar oleju. Uwaga! Powinny to być ciemne plamy, a nie rdza.
Różnice kolorystyczne na ściankach nie powinny mieć wpływu na działanie urządzenia. Zaleca się również wyłożenie tacy na olej folią aluminiową lub papierem kuchennym, ponieważ to właśnie one mają największy kontakt z olejem lub resztkami jedzenia.
3. Po zakończeniu korzystania z urządzenia należy pozostawić je do ostygnięcia i wycyścić miękką ściereczką zwilżoną wodą z mydłem (odrobiną płynu do mycia naczyń) lub po prostu papierem kuchennym. Ważne jest, aby nie używać bardziej agresywnych detergentów i bardzo ważne jest, aby nie pozostawiać go zamkniętego, jeśli nie jest suchy w środku.

GÓRNY I DOLNY ELEMENT GRZEWNY

Ta frytkownica powietrzna posiada zarówno górny, jak i dolny element grzewczy, zapewniając lepsze wrażenia kulinarne dzięki równomiernemu rozprowadzaniu ciepła w celu uzyskania idealnie ugotowanych potraw.

Uwaga: Należy pamiętać, że górne elementy grzewcze powinny być w stanie roboczym, czerwony kolor górnych rurek grzewczych jest stosunkowo mniej widoczny niż dolnych. Różne funkcje mają różne działanie rurek grzewczych.

Dolne rury są gorętsze (bardziej czerwone), ponieważ rury grzewcze z górnej i dolnej części mają różne poziomy mocy (400 W/każda z dolnej rury grzewczej, 225 W/każda z górnej), a górna rura grzewcza znajduje się bliżej wentylatora chłodzącego. Dlatego dolna rura grzewcza wygląda na bardzo czerwoną, podczas gdy górne nie wydają się zmieniać koloru na czerwony, gdy piekarnik działa, ale nie ma to wpływu na rzeczywiste użytkowanie piekarnika.

Konstrukcja 4 rur grzewczych na górze zapewnia moc 900 W, a 2 na dole zapewniają moc 800 W. Gdy moc wytwarzana z każdej strony jest podobna, żywność może być gotowana bardziej równomiernie.

Aby sprawdzić, czy górne rurki grzewcze piekarnika działają prawidłowo, zaleca się uruchomienie dowolnego z trzech programów "WARM" lub "DEHYDRATE" lub "PROOF" (w tych trzech programach działają tylko dwie górne rurki grzewcze).

CZYSZCZENIE TACKI NA OKRUCHY

- Po każdym użyciu należy wyjąć tacę na okruchy i wyrzucić okruchy. Wytrzyj tackę miękką, wilgotną gąbką. Aby uniknąć gromadzenia się plam, można użyć nieściernego środka czyszczącego w płynie lub łagodnego roztworu w sprayu. Środek czyszczący należy nanieść na gąbkę, a nie bezpośrednio na tacę, a następnie dokładnie wysuszyć.
- Aby usunąć zapieczony tłuszcz, należy namoczyć tacę w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie umyć ją miękką gąbką lub miękkim plastikowym zmywakiem. Dokładnie wypłucz i wysusz.
- Zawsze upewnij się, że tacka na okruchy została ponownie włożona do piekarnika po czyszczeniu i przed włożeniem wtyczki zasilania do gniazdka ściennego i włączeniem piekarnika.

CZYSZCZENIE RUSZTU PIEKARNIKA; BLACHY DO PIECZENIA; KOSZA I UCHWYTU FRYTOWNICY POWIETRZNEJ

- Umyj wszystkie akcesoria w ciepłej wodzie z mydłem za pomocą miękkiej gąbki lub miękkiej plastikowej nakładki do szorowania. Dokładnie wypłucz i wysusz. Nie używaj ściernych środków czyszczących, metalowych zmywaków ani metalowych przyborów do czyszczenia akcesoriów, ponieważ mogą one uszkodzić ich powierzchnię.
- Aby przedłużyć żywotność akcesoriów, nie zaleca się mycia ich w zmywarce.

PRZECHOWYWANIE

- Upewnij się, że piekarnik i wszystkie akcesoria są czyste i suche.
- Upewnij się, że drzwiczki są zamknięte.
- Urządzenie należy przechowywać w pozycji pionowej, poziomo i na nóżkach. Nie przechowywać urządzenia, gdy jest mokre lub gorące. Nie przechowywać w gorącym lub wilgotnym otoczeniu.

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Możliwe problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa	Urządzenie nie jest podłączone	Upewnij się, że frytownica jest podłączona do zasilania.
	Urządzenie nie zostało włączone	Dotknij ikony POWER ON/OFF, aby włączyć urządzenie
	Drzwi nie są prawidłowo zamknięte	Upewnij się, że drzwi są dobrze zamknięte
Para wydobywa się z górnej części drzwiczek piekarnika	Gotowana żywność zawiera dużo wilgoci	Jest to normalne zjawisko. Drzwiczki są wentylowane w celu uwalniania pary wodnej z żywności o wysokiej zawartości wilgoci, takiej jak mrożone pieczywo
Z piekarnika wydobywa się biały dym	To pierwszy raz, kiedy jesteś korzystanie z piekarnika	Jest to normalne podczas pierwszego użycia. Zalecamy ustawienie piekarnika na najwyższą temperaturę i pozostawienie go na około 20 minut.
	Gotujesz tłuste potrawy	Jest to normalne podczas gotowania tłustych potraw. nie wpłynie na proces gotowania
	Na blasze do pieczenia, blasze na okruchy lub podgrzewaczu nadal znajdują się pozostałości tłuszczu lub oleju z poprzedniego użycia.	Upewnij się, że każdy element jest odpowiednio czyszczony po każdym użyciu.
Z piekarnika wydobywa się ciemne dymienie	Jedzenie się pali	Natychmiast wyłączyć piekarnik ostrożnie, po usunięciu żywności
Składniki gotowane w piekarniku nie są odpowiednio ugotowane.	Zbyt dużo jedzenia w piekarniku na raz	Zmniejsz ilość jedzenia podczas gotowania
	Zbyt niska temperatura lub ustawienie krótkiego czasu	Ustaw wysoką temperaturę lub dłuższy czas
	Wybierz nieprawidłową funkcję	Upewnij się, że gotujesz z odpowiednią funkcją menu
Żywność jest gotowana nierównomiernie	Składniki są układane w stosy lub trzymane blisko siebie podczas procesu gotowania.	Upewnij się, że jedzenie i składniki są równomiernie rozłożone.
	Blacha do pieczenia, kosz do smażenia na powietrzu lub pozycja ruszta piekarnika nie jest ustawiona	Akcesoria kuchenne są umieszczane we właściwej pozycji
Żywność nie jest chrupiąca po smażeniu na powietrzu	Składniki o wysokiej wilgotności	Spryskanie lub posmarowanie żywności niewielką ilością oleju równomiernie pomaga im uzyskać dodatkową chrupkość
Wyświetlacz pokazuje kod błędu "E1"	Wystąpiło zwarcie w czujniku temperatury	Wymij przewód zasilający z gniazdka i skontaktuj się z centrum serwisowym firmy.
Wyświetlacz pokazuje kod błędu "E2"	Monitor temperatury lub grzejnik nie działa	Odłącz przewód zasilający od gniazdka ściennego, podłącz go ponownie i uruchom urządzenie, a jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym firmy.

1. IMPORTANT:

- Citiți întotdeauna cu atenție manualul de instrucțiuni înainte de utilizare.
- Acest manual poate fi descărcat de pe pagina noastră de internet www.sogo.es
- Păstrați aceste instrucțiuni pentru consultări ulterioare.

2. Definiția simbolului



Următoarele descrieri fac parte din acest manual:

- 1- Informații importante și sfaturi utile privind utilizarea
- 2- Avertizarea împotriva situațiilor periculoase pentru viața și bunurile oamenilor
- 3- Avertisment împotriva riscului de incendiu
- 4- Avertisment împotriva suprafețelor fierbinți
- 5- Atenționări la utilizarea echipamentelor electrice și electronice

3. Instrucțiuni de siguranță pentru utilizator

I. Precauții generale în timpul utilizării echipamentelor electrice

- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în acest manual.
- Nu utilizați și nu depozitați aparatul în aer liber.
- Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață plană și uniformă.
- Acest produs este destinat utilizării în interior, non-industriale, necomerciale și numai pentru uz casnic. Nu utilizați articolul în aer liber sau în orice alt scop. Utilizarea greșită sau manipularea necorespunzătoare poate cauza probleme la aparat și poate provoca răniri utilizatorului.
- Aparatul trebuie utilizat numai în scopurile prevăzute. Nu se acceptă nicio răspundere pentru daunele care rezultă din utilizarea necorespunzătoare sau manipularea greșită.
- Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța de identificare corespunde tensiunii de rețea înainte de a conecta aparatul la priză.
- Scoateți întotdeauna ștecherul din priza electrică atunci când aparatul nu este utilizat. Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este pornit.
- Este necesară o supraveghere atentă atunci când orice aparat este utilizat de către sau în apropierea copiilor.

- Înainte de a curăța sau depozita aparatul, scoateți întotdeauna aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
- Dispozitivul nu este complet deconectat de la sursa de alimentare, chiar și după ce a fost oprit. Pentru a-l deconecta complet, deconectați-l de la priza de alimentare.
- Aparatele nu sunt destinate să fie acționate cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
- Acest aparat este destinat utilizării în gospodării și în aplicații similare, cum ar fi
 - Zonele de bucătărie pentru personal din magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - Case de fermă și de către clienții din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
 - Mediile de tip bed and breakfast;
 - Catering și aplicații similare care nu sunt destinate vânzării cu amănuntul.
- Împiedică scurgerea la conector

II. **Restricții de utilizare pentru evitarea vătămarilor corporale**

- Nu amplasați și nu folosiți acest aparat în apropierea surselor de apă.
- Nu așezați și nu folosiți aparatul și cablul de alimentare al acestuia pe sau în apropierea unor suprafețe fierbinți (de exemplu, plăci de aragaz) sau a unor flăcări deschise
- Nu lăsați cablul de alimentare agățat de marginile ascuțite și țineți-l departe de obiecte fierbinți și de flăcări. Nu înfășurați cablul în jurul aparatului și nu îl îndoiți.
- Nu scufundați în apă carcasa, care conține componente electrice și elemente de încălzire, și nici nu o clătiți sub robinet.
- Nu utilizați niciodată accesorii care nu sunt recomandate de producător.
- Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate sau vândute de către producătorul aparatului poate duce la incendii, electrocutare sau vătămări corporale
- Atunci când doriți să scoateți fișa de la contactul de perete, vă rugăm să faceți acest lucru la fișa însăși și nu trăgând de cablu sau de aparat.
- Pentru a evita șocurile electrice, asigurați-vă că aveți mâinile uscate înainte de a conecta sau deconecta aparatul.
- Nu utilizați aparatul cu mâinile ude, pe podele umede sau când atmosfera este umedă, deoarece există riscul de electrocutare.
- În timpul utilizării aparatului, asigurați-vă că cablul de alimentare nu trebuie să fie prins sau strivit.
- Nu lăsați unitatea motorului, cablul sau fișa să se ude pentru a vă proteja împotriva riscului de electrocutare.

- Aveți grijă, în timp ce manipulați aparatele electrice, deoarece suprafața elementului de încălzire este supusă căldurii reziduale după utilizare. Orice utilizare necorespunzătoare poate cauza potențiale răniri ale utilizatorului și poate deteriora aparatul.
- Nu atingeți suprafața exterioară a aparatului, deoarece aceasta se poate încălzi foarte tare în timpul funcționării. În schimb, folosiți mânerul sau mânușile.

III. **Restricții de utilizare a produselor din cauza stării precare sau a defecțiunilor**

- Nu scufundați niciodată aparatul sau fișa în apă sau în orice alt lichid. În cazul în care aparatul cade în apă, deconectați-l imediat de la rețeaua de alimentare și duceți-l la un agent de service autorizat pentru reparații înainte de a-l reutiliza.
- Nu folosiți aparatul dacă a căzut pe podea, dacă există semne vizibile de deteriorare sau dacă are o scurgere.
- Nu utilizați aparatul dacă cablul sau fișa sunt deteriorate. În cazul în care cablul este deteriorat, acesta trebuie înlocuit numai de către producător, de către agentul său de service sau de către persoane calificate în mod similar, pentru a evita pericolele.
- În caz de funcționare defectuoasă a aparatului sau dacă acesta a fost deteriorat în orice mod, returnați aparatul la cel mai apropiat service autorizat pentru examinare, reparare sau reglare.
- În cazul unor probleme hardware, nu încercați să reparați singur produsul. Reparațiile trebuie efectuate numai de către tehnicieni calificați.

IV. **Restricții de utilizare în cazul utilizării cu copii și bătrâni**

- Aparatul nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau instruite.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă acestea au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea utilizatorilor nu trebuie să fie efectuate de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Țineți aparatul și cablul acestuia departe de copiii mai mici de 8 ani.
- Nu permiteți copiilor să folosească aparatul fără supraveghere.

V. AVERTISMENT IMPORTANT

- Pentru a evita o suprasarcină a circuitului atunci când utilizați acest produs, nu utilizați un alt produs de mare putere pe același circuit electric.
- Acest produs este prevăzut cu un cablu scurt de alimentare. Nu se recomandă utilizarea unui cablu prelungitor cu acest produs, dar dacă este necesar să se folosească unul:
- Capacitatea electrică marcată a cablului trebuie să fie cel puțin la fel de mare ca cea a produsului.
- Aranjați prelungitorul astfel încât să nu atârne în locuri în care se poate împiedica sau trage de el în mod neintenționat.

VI. Instrucțiuni de urmat atunci când se utilizează friteuza cu aer

- Nu așezați aparatul împotriva unui perete sau împotriva oricărui alt aparat. Lăsați un spațiu liber de cel puțin 10 cm din toate părțile înainte de a amplasa aparatul.
- După gătire, coșul de prăjire și vasul interior nu trebuie așezate direct pe blat pentru a evita arderea acestuia.
- Puneți întotdeauna ingredientele care urmează să fie prăjite în coș, pentru a evita ca acestea să intre în contact cu elementele de încălzire.
- Nu acoperiți orificiile de admisie a aerului și orificiile exterioare ale aerului în timpul funcționării aparatului.
- Nu umpleți tigaia cu ulei, deoarece acest lucru poate provoca un pericol de incendiu
- Trebuie să fiți extrem de precauți atunci când mutați un aparat care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
- Nu atingeți niciodată partea internă a aparatului în timpul utilizării.
- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată atunci când aparatul funcționează
- Nu așezați nimic deasupra aparatului pentru a preveni orice tip de arsură cauzată de suprafața fierbinte.
- În timpul prăjirii cu aer, aburul fierbinte este eliberat prin orificiile de ieșire a aerului. Păstrați-vă mâinile și fața la o distanță sigură de abur și de orificiile de ieșire a aerului.
- De asemenea, aveți grijă la aburul și aerul fierbinte atunci când scoateți tigaia din aparat.
- Scoateți imediat aparatul din priză dacă vedeți că iese fum închis la culoare din aparat. Așteptați ca emisia de fum să înceteze înainte de a scoate tigaia din aparat.
-  **AVERTISMENT:** Nu atingeți suprafețele fierbinți.
-  **AVERTISMENT:** Acest echipament trebuie utilizat cu ATENȚIE,

deoarece acest aparat electric conține o funcție de încălzire. Suprafața acestui aparat este, de asemenea, diferită de alte suprafețe funcționale care pot produce temperaturi ridicate. Deoarece temperaturile sunt percepute diferit de persoane diferite. Echipamentul trebuie atins numai la mânerele și suprafețele de prindere prevăzute cu ajutorul unor protecții termice, cum ar fi mănuși sau un tip de îmbrăcăminte similar. În caz contrar, lăsați-l să se răcească pentru o perioadă suficientă de timp înainte de a atinge suprafețele fierbinți.

- Cuptorul cu microunde nu trebuie amplasat în interiorul unui dulap.
- Ușa sau suprafața exterioară pot deveni fierbinți atunci când aparatul este în funcțiune.
-  **AVERTISMENT:** Dacă ușa sau garniturile ușii sunt deteriorate, friteuza cu cuptor nu trebuie utilizată până când nu a fost reparată de o persoană competentă.
- Acest aparat trebuie să fie conectat la o priză de perete împământată pentru a evita orice tip de șoc sau scurtcircuit. Priza de perete trebuie să fie corect instalată și împământată, deoarece împământarea fișei reduce riscul de șoc electric.
- Trebuie să fiți extrem de precauți atunci când utilizați în cuptor recipiente construite din alte materiale decât metal sau sticlă.
- Pentru a evita arsurile, aveți mare grijă când scoateți accesoriile din cuptorul Air Fryer sau când aruncați grăsimea fierbinte.
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză atunci când nu este utilizat. Nu depozitați în acest cuptor friteuză alte materiale decât accesoriile rezistente la cuptor recomandate de producător.
- Nu depozitați și nu utilizați următoarele materiale în cuptorul de prăjire: hârtie, carton, plastic și produse similare.
- Nu acoperiți tava de firimituri sau orice parte a cuptorului cu folie de aluminiu. Acest lucru va duce la supraîncălzirea cuptorului.
- Produsele alimentare mari, recipientele din folie de aluminiu sau ustensilele nu trebuie plasate în cuptorul de prăjire, deoarece pot prezenta un risc de incendiu sau șoc electric.
- Nu curățați cu plăcuțe de curățat metalice. Bucățiile pot rupe taponul și pot atinge părțile electrice, ceea ce implică un risc de șoc electric.
- Aparatul a fost furnizat cu o fișă cu conexiune de protecție la pământ. Asigurați-vă că priza electrică din locuința dvs. este conectată corespunzător la pământ.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Vă rugăm să consultați secțiunea de curățare și întreținere pentru detalii privind modul de curățare a suprafețelor care vin în contact cu alimentele.

4. SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune	Frecvența	Putere	Capacitate
AC 220-240V	50-60 Hz	1800W	30L

Acest produs este în conformitate cu Regulamentul UE 2023/826 în temeiul Directivei 2009/125/CE privind cerințele de proiectare ecologică.

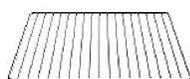
Consum de energie în modul oprit: <0,50W

Consum de energie în modul standby: N/A

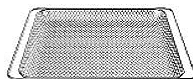
Țiimpul după care produsul intră în modul oprit: <20 min

5. PRINCIPALELE COMPONENTE ALE USCĂTORULUI NOSTRU DE AER

1. Panou de control
2. Mănerul uși
3. Buton meniu
4. Ușă dublă din sticlă



Oven Rack



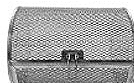
Air Fryer Basket



Baking Pan



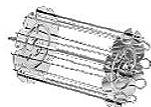
Crumb Tray



Rolling Cage



Rotisserie Fork



Rotisserie Skewer



Pizza Stone (30cm)



Remover Handle

- I. Raft pentru cuptor
- II. Coș fritează cu aer
- III. Tigăie de copt
- IV. Tavă pentru firimituri
- V. rulanta
- VI. Furculiță pentru rotisor
- VII. Skewer pentru rotisor
- VIII. Piatră pentru pizza (30cm)
- IX. Măner extractor

GRĂȚAR PENTRU CUPTOR: Utilizați în principal pentru carne, pâine, pizza etc.

Coș AIR FRYER: Utilizați coșul Air Fryer împreună cu funcția Air Fry pentru a optimiza rezultatele gătitului. Utilizați în principal pentru cartofi prăjiți, aripioare de pui, ceapă etc. De asemenea, poate fi utilizat ca coș de deshidratare

PANĂ DE COACERE: Folosită în principal pentru prăjituri, tort, curcan etc. Lt poate, de asemenea, deține picături de la alimente sau ulei atunci când Air prăjire.

CARACTERISTICI

Deoarece acest cuptor Air fryer funcționează cu noua tehnologie 360° HOT AIR CIRCULATION, acest aparat vă oferă o bucătărie mai delicioasă și mai sănătoasă.

SENZOR UȘĂ

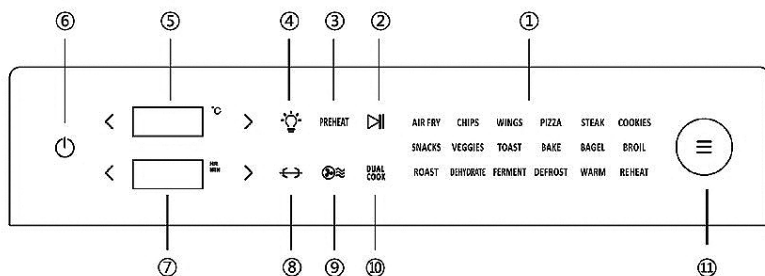
Acest cuptor Air Fryer are funcția de senzor de ușă, conform căreia atunci când ușa se deschide în timpul procesului de gătit, procesul de gătit se oprește imediat și lumina cavității se aprinde. Panoul începe să afișeze acest simbol , iar când ușa se închide, lumina se stinge și gătitul se reia. Prin urmare, asigurați-vă că ușa cuptorului rămâne închisă în timpul gătitului.

PERETE CAVITATE DIN OȚEL INOXIDABIL

Acest cuptor Air fryer a fost prevăzut cu un perete interior al cavității din oțel inoxidabil. Care nu numai că îi dau un aspect elegant, dar, de asemenea:

- Rezistență sporită la coroziune
- Îmbunătățește rezistența la uzură
- Făce curățarea ușoară și fără probleme, datorită suprafeței netede din oțel inoxidabil
- Prezintă o rezistență ridicată la temperaturi ridicate ale cuptorului.

PANOU DE CONTROL CU LED



1. PREZENTARE GENERALĂ A FUNCȚIILOR FRITEUZEI CU AER

PRESETARE	DEFAULT TEMPERATURA	DEFAULT TIMP (Min.)	TEMP GAMĂ	INTERVAL DE TIMP
AIR FRY (Mâncare prăjită)	200°C	10	90-230°C	Până la 2
CHIPS (cartofi prăjiți)	230°C	18	90-230°C	Până la 2
ARIPI	230°C	18	90-230°C	Până la 2
PIZZA	230°C	11	90-230°C	Până la 2
STEAK	230°C	7	90-230°C	Până la 2
COOKIES	180°C	15	90-230°C	Până la 2
SNACKS	200°C	18	90-230°C	Până la 2
LEGUME	230°C	15	90-230°C	Până la 2
TOAST	-	-	1-7	1-7 Min.
BAKE	175°C	25	90-230°C	Până la 2
BAGEL	230°C	13	90-230°C	Până la 2
BROIL	230°C	10	90-230°C	Până la 2
ROAST	200°C	30	90-230°C	Până la 2

DEHYDRATE	60°C	300	30-80°C	1-12
FERMENTARE	34°C	45	30-40°C	Până la 8
DEFROST	50°C	20	30-80°C	Până la 2
REÎNCĂLZIRE	95°C	5	90-230°C	Până la 2
CALD	50°C	240	30-120°C	Până la 8

Datele implicite de mai sus sunt doar pentru referință, utilizatorul poate ajusta temperatura și timpul dorite în funcție de necesități.

2.  **START/ PAUZĂ** Pictograma "START /PAUSE" pentru a porni sau opri programul de gătit.

3. **PREHEAT PREÎNCĂLZIRE** După selectarea unui meniu prestabilit sau după ajustarea temperaturii în funcție de necesități, atingeți pictograma "PREHEAT" pentru a preîncălzi cuptorul Air Fryer. (Nu este necesar să atingeți pictograma "START / PAUSE" pentru a porni programul de preîncălzire. După preîncălzire, cuptorul va emite un bip de 5 ori și pe afișaj va apărea mesajul "Add food").

4.  **ICONUL DE LUMINĂ** Pictograma "LIGHT" (Lumină) este pentru a porni/opri lumina cuptorului. (După selectarea manuală, aceasta se stinge automat după 5 minute.

5.  **PICTOGRAMA DE AFIȘARE A TEMPERATURII** Pictograma "<" servește la scăderea și pictograma ">" la creșterea temperaturii în funcție de necesități, pentru a schimba rapid setarea țineți apăsat, astfel încât temperatura să se schimbe în continuare până când obțineți temperatura dorită.

6.  **BUTONUL DE PORNIRE** Această pictogramă este utilizată pentru a porni și opri cuptorul Air Fryer

7.  **PICTOGRAMA DE AFIȘARE A OREI** Pictograma "<" servește pentru a micșora și pictograma ">" pentru a mări timpul în funcție de necesități, pentru a schimba rapid setarea, țineți apăsat, astfel încât timpul să se schimbe în continuare până când obțineți durata dorită.

8.  **FUNCȚIA ROTISOR** Această pictogramă se aprinde atunci când aparatul este în modul rotisor

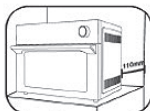
9.  **VENTILARE SAU CONVECȚIE** Această pictogramă arată dacă modul de convecție este activat sau dezactivat, atunci când pictograma începe să clipească înseamnă că modul de convecție este activat, altfel este dezactivat.

10. **DUAL COOK GĂTIRE DUALĂ** Tehnologia avansată de gătire duală vă permite să programați cuptorul fritează cu aer pentru a începe gătitul cu preselectie Proces de gătire dublu în același timp. Pentru a porni gătitul dual, apăsați pictograma gătit dual și apoi apăsați procesul de gătit simplu și imediat, al doilea proces de gătit. Și apoi apăsați pictograma de alimentare pentru a lăsa cuptorul air fryer să facă restul. De exemplu, pentru a coace orice tip de savori de copt, apăsați pictograma de fermentare și apăsați opțiunea de coacere din meniu. Și uitați de asta, friteuza dvs. cu aer face ambele lucruri împreună. Când procesul de fermentare se va termina, atunci procesul de coacere începe automat, fără nicio agitație și efort.

11.  **MENU** Cu ajutorul acestui buton puteți selecta orice meniu de gătit prestabilit prin rotirea butonului de meniu, pentru a alege meniul trebuie doar să rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic și opțiunile de meniu încep să clipească. Puteți continua să rotiți până când meniul dorit clinteste și apoi îl puteți alege.

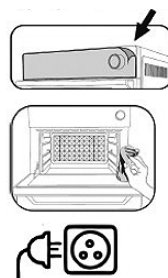
ÎNAINTE DE A UTILIZA CUPTORUL AIRFRYER

1. Îndepărtați toate ambalajele din jurul și din interiorul cuptorului.
2. Așezați pe o Suprafață stabilă și rezistentă la căldură, departe de bunurile care pot fi deteriorate de căldură. Păstrați distanța de cel puțin 110 mm între aparatul electric și perete.
3. Îndepărtați folia de protecție de pe panoul ecranului. (Folia o puteți rupe sau o puteți lăsa).
4. Spălați toate accesoriile și curățați cavitatea cuptorului cu o cârpă umedă și uscată. Ulterior, puteți pune la loc toate accesoriile din interiorul cuptorului.
5. Înainte de conectare, asigurați-vă că tensiunea aparatului trebuie să



corespundă cu tensiunea prizei de perete.

- Înainte de prima utilizare, este necesar să porniți cuptorul timp de cel puțin 18 minute la 230°C pentru a steriliza și a elimina orice miros de început de utilizare, deoarece este normal ca cuptorul fritează cu aer să emită un fel de miros sau fum din cauza foliei de protecție a încălzitorului.



CUM SĂ UTILIZAȚI CUPTORUL DE PRĂJIRE CU AER

- Conectați aparatul la priza de perete și apoi apăsați pictograma de alimentare pentru a porni cuptorul de prăjire cu aer, ecranul se va ilumina și pictograma "AIR FRY" va începe să clipească.



- Rotiți butonul de meniu pentru a selecta meniul dorit și după selectare, ecranul afișează temperatura și ora implicate ale meniului. Dacă doriți să modificați ora și temperatura, acestea pot fi modificate prin pictograma de oră și temperatură și, ulterior, apăsați pictograma meniului selectat pentru a începe gătitul.

Notă: este posibil ca temperatura la funcția de prăjire să nu fie reglată, deci modificați durata de timp de la nivelul 1- nivelul 7 al prăjirii.



- Atingeți pictograma "PREHEAT" pentru a preîncălzi cuptorul air fryer. Când temperatura internă ajunge la o anumită temperatură și cuptorul a fost preîncălzit, pe ecran vor apărea semnele "ADD FOOD" (ADAUGĂ ALIMENTE), puneți alimentele în cuptor și închideți ușa, programul de gătit va începe automat.

Notă: Programele Toast, Dehydrate, Ferment, Defrost, Reheat și Warm nu necesită preîncălzire.

Position1: DEHYDRATE	Position2: TOAST DEHYDRATE
Position3: TOAST DEHYDRATE BAKE VEGGIES PIZZA	Position2: CHIPS WINGS
Position4: ROAST	Position5: Rotisserie
Accessories Oven Rack Air Fryer Basket Baking Pan Rotisserie	

- POZIȚIA ACCESORIILOR: Ulterior, puteți alege poziția suportului pentru a găti funcția de meniu dorită, deoarece pentru fiecare funcție de meniu poziția suportului este diferită.
Notă: în timp ce prăjiți sau gătiți alimente grase, așezați cosul friteuzei cu aer sau suportul pentru cuptor pe poziția sa și așezați tava de copt în fanta de dedesubt pentru a preveni picurarea uleiului în cavitatea din oțel inoxidabil
După selectarea poziției accesoriului, puneți alimentele în cuptor și închideți ușa. Există 4 poziții pentru caneluri, alegeți-o pe cea potrivită pentru a găti alimentele.
Notă: dacă trebuie să utilizați rotisorul, fixați alimentele și introduceți-le în cuptorul friteuzei cu aer.
- 
- START/PAUSE** În cazul în care doriți să săriți peste funcția de preîncălzire de la pasul 3, apăsați pictograma START/ PAUSE (PORȚIR/ PAUZĂ) pentru a începe imediat gătitul, iar afișajul arată numărătoarea inversă a cronometrului, iar când se termină gătitul, cuptorul va emite 5 bipuri, iar afișajul va indica "END" (ÎNCETARE) și toate pictogramele meniului se vor aprinde.
Notă: Pentru a utiliza rotisorul, atingeți pictograma rotisor după ce ați apăsă pictograma start/pause.
Notă: afișajul va continua să indice "END" până când este apăsat oricare dintre pictogramele de meniu, odată ce gătitul este finalizat, ventilatorul continuă să funcționeze timp de aproximativ 4 minute pentru a răci aparatul.

FUNCȚIE DUBLĂ DE GĂTIT



POWER ON

MENU

Preheat

Accessories
position

START

-  Conectați aparatul la priza de perete și apoi apăsați pictograma de alimentare pentru a porni cuptorul de prăjire cu aer, ecranul se va ilumina și pictograma "AIR FRY" va începe să clipească.
 - DUAL COOK** Atingeți pictograma "DUAL COOK", pictogramele celor cinci programe AIR FRY/ BAKE/ BROIL/ ROAST/ WARM continuă să se aprindă împreună, rotiți butonul meniu pentru a selecta primul program dorit, de ex. "AIR FRY" și pictograma selectată începe să clipească (celelalte 4 pictograme vor continua să se aprindă împreună), atingeți pictograma temperatură pentru a regla temperatura dorită și atingeți pictograma timp pentru a regla timpul dorit, în final atingeți pictograma meniu pentru a confirma primul program selectat "AIR FRY", celelalte 4 pictograme vor continua să se aprindă, repetați același proces pentru a selecta al doilea program de gătit.
Notă: pentru a anula funcția DUAL COOK, atingeți pictograma START/PAUSE și apoi atingeți pictograma DUAL COOK pentru a reveni la meniul general.
- 
- Atingeți pictograma "PREHEAT" pentru a preîncălzi cuptorul air fryer. Când temperatura internă ajunge la o anumită temperatură și cuptorul a fost preîncălzit, pe ecran vor apărea semnele "ADD FOOD" (ADAUGĂ ALIMENTE), puneți alimentele în cuptor și închideți ușa, programul de gătit va începe automat.
 - ACCESSORIES POSITION** După selectarea poziției accesoriului, așezați alimentele pe accesoriul selectat și închideți ușa. Există 4 poziții de caneluri, alegeți cea potrivită pentru a găti alimentele.
- 
- START/PAUSE** În cazul în care doriți să săriți peste funcția de preîncălzire de la pasul 3, apăsați pictograma START/ PAUSE (PORȚIR/ PAUZĂ) pentru a începe gătitul, iar afișajul indică numărătoarea inversă a cronometrului și, când se termină gătitul, cuptorul va emite 5 bipuri, iar afișajul va indica "END" (TERMINARE) și toate pictogramele meniului se vor aprinde.
Notă: Pentru a utiliza rotisorul, atingeți pictograma rotisor după ce ați apăsă pictograma start/pause.

Notă: afișajul va continua să indice "END" până când este apăsat oricare dintre pictogramele de meniu, odată ce gătitul este finalizat, ventilatorul continuă să funcționeze timp de aproximativ 4 minute pentru a răci aparatul.

DIAGRAMĂ DE REFERINȚĂ RAPIDĂ A FUNCȚIILOR DE GĂTIT

Funcție	Preîncălziți	Cantitatea de alimente sugerată	Accesoriu sugerat	Poziția de rack sugerată
AIR FRY	DA	În funcție de alimentele selectate	fritează aer	2
CHIPS	DA	550g	fritează aer	2
ARIPI	DA	1038g (28PCS)	fritează aer	2
PIZZA	DA	13"	Tavă de copt sau grătar pentru cuptor	3
STEAK	DA	190g	Tavă de copt sau grătar pentru cuptor	2
COOKIES	DA	În funcție de alimentele selectate	Tava de copt	2
SNACKS	DA		Tavă de copt sau grătar pentru cuptor	3
LEGUME	DA		Tavă de copt sau coș pentru Air Fryer	3
TOAST	NIE	6 szt.	STELAŻ PIEKAR-NIKA	2 lub 3
BAKE	TAK	Na podstawie wybranej żywności	Blacha do pieczenia lub ruszt piekarnika	3
TOAST	NU	6 buc	RAFTUL CUPTORULUI	2 sau 3
BAKE	DA	În funcție de alimentele selectate	Tavă de copt sau grătar pentru cuptor	3
BAGEL	DA		Tigaie de copt sau coș pentru Air fryer	2
BROIL	DA		Tavă de copt sau grătar pentru cuptor	2
ROAST	DA		Tigaie de copt sau furculiță pentru rotisor	4 sau Rotiserie
DEHYDRATE	NU		BASCHET AIR FRY	1/2/3
FERMENTARE	NU		Tigaie de copt	3
DEFROST	NU		Tigaie de copt	2
REÎNCĂLZIRE	NU		Raft pentru cuptor	3
CALD	NU		Tigaie de copt	2

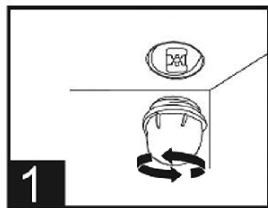
DIAGRAMĂ DE REFERINȚĂ RAPIDĂ PENTRU FUNCȚIA DE GĂTIT DUBLU

FUNCȚIE 1	FUNCȚIE 2	PREÎNCĂLZIRE	Cantitate sugerată de	sugerat	Poziție de raft sugerată
AIR FRY	CALD	DA	În funcție de alimentele selectate	Air Fryer	2
BAKE	BROIL	DA	În funcție de alimentele selectate	Tigaie de copt sau grătar pentru cuptor	3
AIR FRY	CALD	DA	În funcție de alimentele selectate	Tigaie pentru copt sau furculiță pentru rotisor	4 sau Poziția furcii Rotiserie
ROAST	AIR FRY	DA	În funcție de alimentele selectate	Tigaie pentru copt sau furculiță pentru rotisor	4 sau Poziția furcii Rotiserie
AIR FRY	BROIL	DA	În funcție de alimentele selectate	Coș pentru fritează cu aer sau raft pentru cuptor	2 sau 3

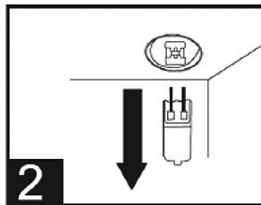
CUM SĂ ÎNLOCUIȚI BECUL

ATENȚIE: asigurați-vă că deconectați cuptorul AIR FRYER OVEN și lăsați-l să se răcească complet înainte de a înlocui lumina cuptorului.

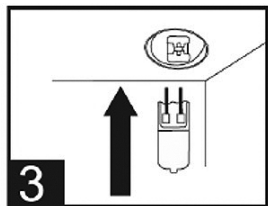
Specificații: Bec halogen 25w.



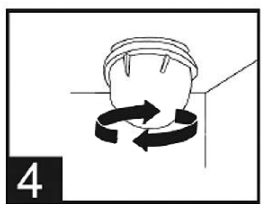
1. Rotiți capacul luminii în sensul acelor de ceasornic pentru a-l îndepărta.



2. Scoateți becul fuzibil trăgându-l în exterior.



3. Introduceți becul nou.

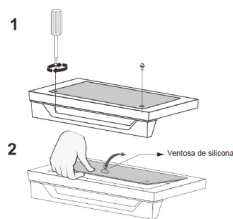


4. Rotiți capacul luminii în sensul acelor de ceasornic pentru a-l strânge.

DEZASAMBLAREA UȘII INTERIOARE DIN STICLĂ PENTRU CURĂȚARE

Atenție: asigurați-vă că ușa de sticlă se răcește complet înainte de a o dezasambla.

1. Utilizatorii pot folosi șurubelnițe pentru a roti șuruburile în sensul invers acelor de ceasornic pentru a demonta sticla interioară în scopul curățării.
2. Utilizatorul poate folosi ventuza de silicon furnizată pentru a aspira paharul și apoi poate scoate paharul cu mâinile
3. După curățarea și uscarea sticlei, puneți sticla la loc și strângeți șuruburile.



6. CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

Înainte de curățare, scoateți fișa de alimentare din priză de perete și lăsați cuptorul și toate accesoriile să se răcească complet înainte de dezasamblare și curățare.

CURĂȚAREA CORPULUI EXTERIOR ȘI A UȘII

- Ștergeți corpul exterior cu un burete moale și umed. Pentru a evita acumularea petelor, se poate utiliza un detergent lichid neabraziv sau o soluție de pulverizare ușoară.
- Pentru a curăța ușa de sticlă, utilizați un detergent pentru sticlă sau un detergent blând și un burete moale sau o lavetă din plastic moale. Nu utilizați un detergent abraziv sau o lavetă metalică, deoarece acestea vor lăsa urme de zgârieturi pe suprafața cuptorului.
- Ștergeți ecranul ledului cu o cârpă moale sau umedă. Aplicați detergentul pe cârpă, nu aplicați detergentul direct pe led. Curățați ecranul ledului cu o cârpă uscată și nu folosiți un detergent abraziv, deoarece ar putea lăsa zgârieturi pe suprafața ledului.
- **Avertisment:** Pentru a preveni electrocutarea, nu scufundați aparatul sau cablul de alimentare în apă sau în orice alt lichid.

CURĂȚAREA INTERIORULUI

- Pentru a curăța orice stropire care poate apărea în timp ce gătiți, ștergeți pereții cu un burete moale umed, se poate folosi un detergent lichid neabraziv sau o soluție de pulverizare ușoară pentru a evita acumularea petelor dure. Aplicați detergentul pe burete și apoi curățați-l, nu îl aplicați direct pe partea interioară a cavității.
- **Avertisment:** Aveți mare grijă în timpul curățării elementelor de încălzire. Lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi frecați ușor cu un burete sau o cârpă moale și umedă pe toată lungimea elementului de încălzire. Nu utilizați niciun tip de agent de curățare abraziv. Lăsați toate suprafețele să se usuce bine înainte de a introduce fișa de alimentare într-o priză și de a porni cuptorul.

SFATURI DE CURĂȚARE PENTRU PEREȚII EXTERIORI

După gătitul alimentelor grase, vor apărea pete pe pereții laterali și din spate ai cuptorului. Vă rugăm să le curățați la timp pentru a evita acumularea excesivă

1. Recomandarea noastră este ca, înainte de a-l folosi pentru prima dată, să ungeți pereții cu puțin ulei de gătit, cum ar fi ulei de măsline sau de floarea-soarelui, lăsați-l cu ulei timp de aproximativ 24 de ore, îndepărtați excesul cu hârtie de bucătărie și acum îl puteți folosi.
2. Este adevărat că în cele din urmă își va schimba culoarea în zonele în care a intrat în contact cu ulei fierbinte sau alimente, dar acest lucru nu îi va afecta performanța. Nu este nevoie să îndepărtați cu forța aceste "pete", îndepărtați doar mâncarea sau uleiul în exces care rămâne. Atenție! Acestea ar trebui să fie pete închise la culoare, nu rugină. Diferențele de culoare de pe pereți nu ar trebui să-i afecteze niciodată funcționarea. Și este recomandabil să tapetați tava de colectare a uleiului cu folie de aluminiu sau hârtie de bucătărie, deoarece aceasta este cea care intră cel mai mult în contact cu uleiul sau resturile alimentare.
3. După ce ați terminat de utilizat-o, lăsați-o să se răcească și curățați-o cu o cârpă moale umezită cu apă cu săpun (puțin lichid de spălat vase) sau pur și simplu cu hârtie de bucătărie. Este important să nu folosiți detergenți mai agresivi și este foarte important să nu o lăsați închisă dacă nu este uscată în interior.

ELEMENT DE ÎNCĂLZIRE SUPERIOR ȘI INFERIOR

Acest cuptor fritează cu aer are elemente de încălzire superioare și inferioare, asigurând o experiență de gătit mai bună prin distribuirea uniformă a căldurii pentru alimente perfect gătite.

Notă: Vă rugăm să rețineți că elementele de încălzire superioare trebuie să fie în stare de funcționare, culoarea roșie a tuburilor de încălzire superioare este relativ mai puțin evidentă decât cele inferioare. Funcțiile diferite au diferite tuburi de încălzire de lucru.

Tuburile inferioare sunt mai fierbinți (mai roșii) deoarece tuburile de încălzire din partea superioară și cea inferioară au niveluri de putere diferite (400w/ fiecare din tubul de încălzire inferior, 225w/ fiecare din cel superior), iar tubul de încălzire superior este mai aproape de ventilatorul de răcire. Acesta este motivul pentru care tubul de încălzire inferior arată foarte roșu, în timp ce cele superioare nu par să se înroșească atunci când cuptorul funcționează, dar acest lucru nu afectează utilizarea efectivă a cuptorului.

Designul cu 4 tuburi de încălzire în partea de sus oferă o putere de 900 W, iar 2 în partea de jos oferă o putere de 800 W. Atunci când puterea creată din fiecare parte este similară, alimentele pot fi gătite mai uniform.

Pentru a verifica dacă tuburile superioare de încălzire ale cuptorului funcționează corect, se recomandă să rulați oricare dintre cele trei programe "WARM" sau "DEHYDRATE" sau "PROOF" (doar două tuburi superioare de încălzire funcționează în aceste trei programe).

CURĂȚAREA TĂVII DE FIRIMITURI

- După fiecare utilizare, scoateți tava de firimituri și aruncați firimiturile. Ștergeți tava cu un burete moale și umed. Pentru a evita acumularea petelor, se poate utiliza un detergent lichid neabraziv sau o soluție spray ușoară. Aplicați produsul de curățare pe burete, nu direct pe tavă, înainte de a curăța uscați bine.
- Pentru a îndepărta grăsimea coaptă, înmuiați tava în apă caldă cu săpun, apoi spălați-o cu un burete moale sau cu o lavetă din plastic moale. Clătiți și uscați bine.
- Asigurați-vă întotdeauna că introduceți din nou tava de firimituri în cuptor după curățare și înainte de a introduce fișa de alimentare în priză de perete și de a porni cuptorul.

CURĂȚAREA RAFTULUI CUPTORULUI; A TĂVII DE COPT; A COȘULUI ȘI A MÂNERULUI FRITEUZEI CU AER

- Spălați toate accesoriile în apă caldă și săpun, cu un burete moale sau cu o lavetă din plastic moale. Clătiți și uscați bine. Nu utilizați detergenți abrazivi, perii de curățat din metal sau ustensile din metal pentru a curăța niciunul dintre accesorii, deoarece acestea pot deteriora suprafața.
- Pentru a prelungi durata de viață a accesoriilor dvs., nu se recomandă curățarea în mașina de spălat vase.

DEPOZITARE

- Asigurați-vă că cuptorul și toate accesoriile sunt curate și uscate.
- Asigurați-vă că ușa este închisă.
- Depozitați aparatul în poziție verticală, la nivel și pe picioarele sale de susținere. Nu depozitați aparatul atunci când este umed sau cald. Nu depozitați aparatul în mediu cald sau umed.

7. REZOLVAREA PROBLEMELOR

Probleme posibile	Cauze posibile	Soluție
Cuptorul nu funcționează	Aparatul nu este conectat la priză	Asigurați-vă că friteuza cu aer pentru cuptor este conectată
	Aparatul nu a fost pornit	Atingeți pictograma POWER ON/OFF pentru a porni
	Ușa nu este închisă corect	Asigurați-vă că ușa este bine închisă
Din partea de sus a ușii cuptorului iese abur	Alimentele pe care le gătiți conțin umiditate ridicată	Acest lucru este normal. Ușa este ventilată pentru a elibera aburul creat de alimentele cu conținut ridicat de umiditate, cum ar fi pâinea congelată
Din cuptor iese fum alb	Aceasta este prima dată când sunteți utilizarea cuptorului	Acest lucru este normal în timpul primei utilizări. Vă sugerăm să setați cuptorul la cea mai ridicată temperatură și să îl lăsați să funcționeze timp de 20 de minute aproximativ
	Gătiți alimente grase	Acest lucru este normal atunci când gătiți alimente grase, este nu va afecta procesul de gătire
	Tava de copt, tava pentru frimături sau încălzitoarele conțin încă reziduuri de grăsime sau ulei de la utilizarea anterioară	Asigurați-vă că fiecare componentă este curățată corespunzător după fiecare utilizare
Din cuptor iese fum închis la culoare	Mâncarea arde	Opriti imediat cuptorul, fie atenție, atunci când scoateți alimentele
Ingredientele găsite cu cuptorul nu sunt găsite corespunzător.	Prea multă mâncare în cuptor în același timp	Reduceți cantitatea de alimente în timpul gătitului
	Temperatură prea scăzută sau setare de timp prea scurtă	Setați temperatura ridicată sau o perioadă mai lungă de timp
	Alegeți funcția incorectă	Asigurați-vă că gătiți cu funcția de meniu corespunzătoare
Alimentele sunt găsite neuniform	Ingredientele sunt stivuite sau ținute aproape unele de altele în timpul procesului de gătit	Asigurați-vă că alimentele și ingredientele sunt distribuite uniform
	Poziția tăvii de copt, a coșului de prăjire cu aer sau a suportului pentru cuptor nu este reglată	Accesorii de gătit sunt plasate în poziția corectă
Alimentele nu sunt crocante după prăjirea cu aer	Ingrediente cu umiditate ridicată	Pulverizarea sau perierea unei cantități mici de ulei pe alimente le ajută să devină mai crocante
Afișajul arată codul de eroare "E1"	Există un scurtcircuit în monitorul de temperatură	Scoateți cablul de alimentare din priză și contactați centrul de service al companiei
Afișajul arată codul de eroare "E2"	Monitorul de temperatură sau încălzitorul nu funcționează	Îndepărtați cablul de alimentare de la priza de perete, reconectați și operați din nou, iar în cazul în care problema nu se rezolvă, contactați centrul de service al companiei

1. ВАЖЛИВО:

- Завжди уважно читайте інструкцію перед використанням.
- Цей посібник можна завантажити з нашої веб-сторінки www.sogo.es
- Збережіть ці інструкції для подальшого використання.

2. Визначення символу



Наступні описи є частиною цього посібника:

- 1- Важлива інформація та корисні поради щодо використання
- 2- Попередження про небезпечні ситуації з точки зору життя та майна
- 3- Попередження про небезпеку пожежі
- 4- Застереження щодо гарячих поверхонь
- 5- Застереження при використанні електричного та електронного обладнання

3. Інструкції з техніки безпеки для користувача

I. Загальні заходи безпеки під час використання електрообладнання

- Не використовуйте прилад для будь-яких інших цілей, окрім описаних у цьому посібнику.
- Не використовуйте і не зберігайте прилад на відкритому повітрі.
- Завжди встановлюйте прилад на рівну та плоску поверхню.
- Цей виріб призначений для внутрішнього, непромислового, некомерційного та виключно побутового використання. Не використовуйте його на відкритому повітрі або для будь-яких інших цілей. Неправильне використання або неналежне поводження може спричинити проблеми в роботі приладу та завдати шкоди користувачеві.
- Пристрій повинен використовуватися тільки за призначенням. Ми не несемо відповідальності за пошкодження, що виникли внаслідок неналежного використання або неправильного поводження.
- Перш ніж вмикати прилад у мережу, переконайтеся, що напруга, зазначена на заводській табличці, відповідає напрузі мережі.
- Завжди виймайте вилку з розетки, коли прилад не використовується. Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Необхідний ретельний нагляд, коли будь-який прилад використовується дітьми або поруч з ними.
- Перед чищенням або зберіганням приладу завжди відключайте

його від мережі та дайте йому охолонути.

- Пристрій не повністю відключається від джерела живлення, навіть після того, як його вимкнено. Щоб повністю відключити його, витягніть вилку з розетки.
- Прилади не призначені для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Цей прилад призначений для використання в домашньому господарстві та подібних сферах, таких як
- Кухонні зони для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
- Фермерські будинки, а також клієнти в готелях, мотелях та інших закладах житлового типу;
- Ліжко-місця типу “ліжко та сніданок”;
- Громадське харчування та подібні нероздрібні програми.

II. ⚠ Обмеження у використанні для уникнення травм

- Не розміщуйте та не використовуйте цей прилад поблизу джерел води.
- Не ставте і не використовуйте прилад та його шнур живлення на гарячих поверхнях (наприклад, плитах) або поблизу них, а також поблизу відкритого вогню.
- Не залишайте шнур живлення звисати з гострих країв і тримайте подалі від гарячих предметів і полум'я. Не намотуйте шнур навколо приладу і не згинайте його.
- Не занурюйте корпус, який містить електричні компоненти та нагрівальні елементи, у воду і не промивайте його під краном.
- Ніколи не використовуйте аксесуари, не рекомендовані виробником.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих або не проданих виробником приладу, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травмування людей
- Якщо ви хочете від'єднати вилку від розетки, будь ласка, робіть це за саму вилку, а не тягніть за кабель або сам прилад.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, переконайтеся, що ваші руки сухі, перш ніж вмикати або вимикати вилку з розетки.
- Не використовуйте пристрій мокрими руками, на вологій підлозі або в умовах підвищеної вологості - існує ризик ураження електричним струмом.
- Під час використання приладу слідкуйте за тим, щоб шнур живлення не був зачеплений або затиснутий.
- Не допускайте намокання блоку двигуна, шнура або вилки, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.
- Будьте обережні у поводженні з електроприладами, оскільки поверхня нагрівального елемента може мати залишкове тепло після використання. Будь-яке неправильне використання може

- призвести до травмування користувача та пошкодження приладу.
- Не торкайтеся зовнішньої поверхні приладу, оскільки вона може сильно нагріватися під час роботи. Замість цього використовуйте ручку або рукавиці.

III. ⚠ Обмеження використання продукту через поганий стан або поломку

- Ніколи не занурюйте прилад або штепсельну вилку у воду або будь-яку іншу рідину. У разі падіння приладу у воду негайно відключіть його від електромережі та віднесіть до авторизованого сервісного центру для ремонту перед повторним використанням.
- Не використовуйте прилад, якщо він впав на підлогу, має видимі ознаки пошкодження або протікає.
- Не використовуйте прилад, якщо кабель або вилка пошкоджені. У разі пошкодження шнура, щоб уникнути небезпеки, його повинен замінити тільки виробник, його сервісний агент або особи з аналогічною кваліфікацією.
- У разі несправності приладу або якщо він був пошкоджений будь-яким чином, поверніть прилад до найближчого авторизованого сервісного центру для перевірки, ремонту або налаштування.
- У разі виникнення апаратних проблем не намагайтеся ремонтувати виріб самостійно. Ремонт повинен виконуватися тільки кваліфікованими фахівцями

IV. ⚠ Обмеження щодо застосування для дітей та людей похилого віку

- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони не перебувають під наглядом або не пройшли відповідний інструктаж.
- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу і розуміють пов'язані з цим небезпеки.
- Слід наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом.
- Очищення та обслуговування користувача не повинно проводитися дітьми, якщо вони не старші 8 років і не перебувають під наглядом.
- Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей молодше 8 років місці.
- Не дозволяйте дітям користуватися приладом без нагляду.

V. ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Щоб уникнути перевантаження ланцюга під час використання цього виробу, не вмикайте в той самий електричний ланцюг інший потужний пристрій.
- До цього виробу додається короткий шнур живлення. Подовжувач не рекомендується використовувати з цим виробом, але якщо він необхідний, його слід використовувати:
 - Номінальна електрична потужність шнура повинна бути щонайменше такою ж, як і у виробу.
 - Розташуйте подовжувач так, щоб він не висів там, де про нього можна спіткнутися або ненавмисно потягнути.

VI. Інструкції щодо використання фритюрниці

- Не ставте прилад впритул до стіни або впритул до іншого приладу. Перед розміщенням приладу залиште принаймні 10 см вільного простору з усіх боків.
- Після приготування їжі кошик для смаження та внутрішній горщик не можна ставити безпосередньо на стільницю, щоб уникнути опіку стільниці.
- Завжди кладіть інгредієнти для смаження в кошик, щоб вони не контактували з нагрівальними елементами.
- Не закривайте вхідні та вихідні отвори для повітря під час роботи приладу.
- Не наливайте олію в сковорідку, оскільки це може призвести до пожежі
- Під час переміщення приладу, що містить гарячу олію або інші гарячі рідини, слід дотримуватися особливої обережності.
- Ніколи не торкайтеся внутрішніх частин приладу під час роботи.
- Під час роботи приладу температура доступних поверхонь може бути високою
- Не кладіть нічого на прилад, щоб запобігти опікам від гарячої поверхні.
- Під час смаження на повітрі через отвори для виходу повітря виділяється гаряча пара, тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари та від отворів для виходу повітря.
- Також будьте обережні з гарячою парою та повітрям, коли виймаєте каструлю з приладу.
- негайно відключіть прилад від мережі, якщо побачите, що з нього виходить темний дим. Зачекайте, поки дим не припиниться, перш ніж виймати каструлю з приладу.

-  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не торкайтеся гарячих поверхонь.

-  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Це обладнання слід використовувати з ОБЕРЕЖНІСТЮ, оскільки цей електроприлад містить функцію нагрівання. Поверхня цього приладу також відрізняється від інших функціональних поверхонь, які можуть виробляти високу температуру. Оскільки температура по-різному сприймається

різними людьми. До приладу можна торкатися лише за призначені для цього ручки та поверхні, використовуючи теплозахисні засоби, такі як рукавички або подібний одяг. В іншому випадку дайте йому охолонути протягом достатнього часу, перш ніж торкатися гарячих поверхонь.

- Мікрохвильову піч не можна розміщувати всередині шафи.
- Під час роботи приладу дверцята або зовнішня поверхня можуть нагріватися.
-  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо дверцята або ущільнювачі дверцят пошкоджені, не використовуйте фритюрницю, доки вона не буде відремонтована компетентною особою.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом або короткого замикання, цей прилад слід підключати до заземленої розетки. Розетка повинна бути належним чином встановлена і заземлена, оскільки заземлення вилки зменшує ризик ураження електричним струмом.
- Необхідно дотримуватися особливої обережності при використанні в духовці будь-якого посуду, виготовленого з матеріалів, відмінних від металу або скла.
- Щоб уникнути опіків, будьте дуже обережні, виймаючи аксесуари з фритюрниці або утилізуючи гарячий жир.
- Завжди відключайте пристрій від мережі, коли він не використовується. Не зберігайте в цій фритюрниці жодних матеріалів, окрім рекомендованих виробником вогнетривких аксесуарів.
- Не зберігайте і не використовуйте у фритюрниці такі матеріали: папір, картон, пластик і подібні вироби.
- Не накривайте лоток для крихт або будь-яку частину духової шафи алюмінієвою фольгою. Це може призвести до перегріву духовки.
- Великі харчові продукти, контейнери з алюмінієвої фольги або посуд не можна ставити у фритюрницю, оскільки вони можуть спричинити пожежу або ураження електричним струмом.
- Не використовуйте металеві губки для чищення. Уламки можуть зламати губку і торкнутися електричних частин, що може призвести до ураження електричним струмом.
- Прилад постачається звилкою із захисним заземленням. Переконайтеся, що електрична розетка у вашому домі належним чином підключена до заземлення.

ПРИБИРАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Будь ласка, зверніться до розділу “Чистка та обслуговування” для отримання детальної інформації про те, як чистити поверхні, що контактують з продуктами харчування.

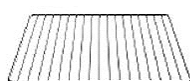
4. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга	Частота	Сила	Ємність
AC 220-240V	50-60 Гц	1800W	30L

Цей виріб відповідає регламенту ЄС 2023/826 згідно з директивою 2009/125 ЄС про вимоги до екодизайну.
 Енергоспоживання у вимкненому режимі: <0,50W
 Енергоспоживання в режимі очікування: N/Aç
 Час, через який виріб переходить у режим вимкнення: <20 min

5. ОСНОВНІ КОМПОНЕНТИ НАШОЇ ФРИТЮРНИЦІ

1. Панель управління
2. Дверна ручка
3. Ручка меню
4. Подвійні скляні двері



Oven Rack



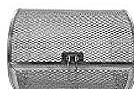
Air Fryer Basket



Baking Pan



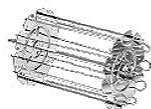
Crumb Tray



Rolling Cage



Rotisserie Fork



Rotisserie Skewer



Pizza Stone (30cm)



Remover Handle

- I. Решітка для духової шафи
- II. Кошик для фритюрниці
- III. Форма для випікання
- IV. Лоток для крихт
- V. Рухома
- VI. Виделка для гриля
- VII. Шампур для шашлику
- VIII. Камінь для піци (30 cm)
- IX. Ручка для витяжки

РЕШІТКА ДЛЯ ДУХОВКИ: В основному використовується для м'яса, хліба, піци тощо.

Кошик для фритюру: Використовуйте кошик для фритюру разом з функцією повітряного смаження, щоб оптимізувати результати приготування. В основному використовується для картоплі фрі, курячих крилець, цибулі тощо. Його також можна використовувати як кошик для зневоднення

Форма для випікання: в основному використовується для печива, тортів, індики тощо. Він також може утримувати краплі їжі або олії під час смаження на повітрі.

ОСОБЛИВОСТІ

Оскільки ця повітряна фритюрниця працює з новою технологією циркуляції гарячого повітря на 360°, цей прилад пропонує вам смачніші та здоровіші страви.

ДАТЧИК ДВЕРЕЙ

Ця піч фритюрниця оснащена датчиком відкриття дверцят, згідно з яким, коли дверцят відкриваються під час процесу приготування, процес приготування негайно припиняється і вмикається підсвічування робочої камери. На панелі починає відображатися символ , а коли дверцят зачиняються, освітлення вмикається і процес готування відновлюється. Тому, будь ласка, переконайтеся, що дверцят духовки закриті під час готування.

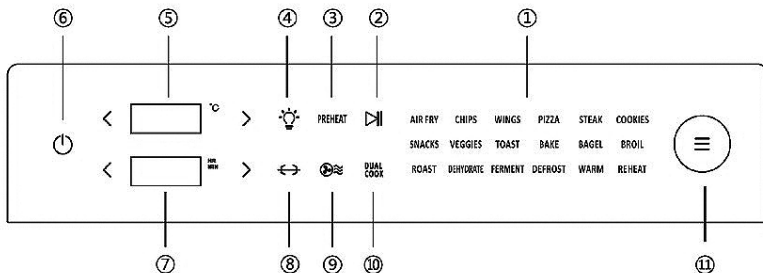
СТІНКА ПОРОЖНИНИ З НЕРЖАВІЮЧОЇ СТАЛІ

Ця піч для фритюру має внутрішню стінку з нержавіючої сталі.

Які не тільки надають йому стильного вигляду, але й...

- Підвищена корозійна стійкість
- Покращує зносостійкість
- Завдяки гладкій поверхні з нержавіючої сталі миття відбувається легко і без зайвого клопоту
- Має високу стійкість до високої температури духовки.

СВІТЛОДІОДНИЙ ПУЛЬТ УПРАВЛІННЯ



1. ОГЛЯД ФУНКЦІЙ ФРИТЮРНИЦІ

ПРЕСЕТ	ЗА ЗАМОВЧУВАННЯМ ТЕМПЕРАТУРА	ЗА ЗАМОВЧУВАННЯМ ЧАС (хв.)	ТЕМПЕРАТУРА РЕНДЖ	ЧАСОВИЙ ДІАПАЗОН
ЕЙР ФРАЙ (Смажена їжа)	200°C	10	90-230°C	До 2
ЧІПС (Картопля фрі)	230°C	18	90-230°C	До 2
КРИЛА	230°C	18	90-230°C	До 2
ПІЦЦА	230°C	11	90-230°C	До 2
СТЕЙК	230°C	7	90-230°C	До 2
ПЕЧИВО	180°C	15	90-230°C	До 2
ЗАКУСКИ	200°C	18	90-230°C	До 2
ОВОЧІ	230°C	15	90-230°C	До 2
ТОСТ	-	-	1-7	1-7 хвилин.
ХЛІБ	175°C	25	90-230°C	До 2
БАГЕЛЬ	230°C	13	90-230°C	До 2
СМАЖЕННЯ	230°C	10	90-230°C	До 2
СМАЖЕНА	200°C	30	90-230°C	До 2

ЗНЕВОДНЕННЯ	60°C	300	30-80°C	1-12
ФЕРМЕНТ	34°C	45	30-40°C	До 8
РОЗМОРОЖЕННЯ	50°C	20	30-80°C	До 2
НАГРІВ	95°C	5	90-230°C	До 2
ТЕПЛО	50°C	240	30-120°C	До 8

Наведені вище дані за замовчуванням призначені лише для довідки, користувач може налаштувати бажану температуру та час за потреби.

2. **СТАРТ/ПАУЗА** Піктограма “СТАРТ/ПАУЗА” для запуску або зупинки програми приготування.

3. **PREHEAT ПІДІГРІВ** Вибравши попередньо встановлене меню або відрегулювавши температуру відповідно до потреб, торкніться піктограми “PREHEAT”, щоб розігріти фритюрницю. (Не потрібно торкатися піктограми “СТАРТ / ПАУЗА”, щоб запустити програму попереднього розігріву. Після попереднього нагрівання піч подасть 5 звукових сигналів, а на дисплеї з’явиться повідомлення “Додати продукти”).

4. **СВІТЛА ІКОНКА** Іконка “LIGHT” - вмикання/вимикання освітлення духовки. (Після вибору вручну воно автоматично вимикається через 5 хвилин.

5. **ПІКТОГРАМА ВІДОБРАЖЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ** “<” служить для зменшення, а “>” - для збільшення температури відповідно до вимог, для швидкої зміни налаштування утримуйте кнопку натиснутою, щоб температура продовжувала змінюватися, поки ви не отримаєте бажану температуру.

6. **КНОПКА УВІМКНЕННЯ** Ця піктограма використовується для ввімкнення та вимкнення духовки фритюрниці

7. **ПІКТОГРАМА ВІДОБРАЖЕННЯ ЧАСУ** Іконка “<” служить для зменшення, а іконка “>” для збільшення часу відповідно до вимог, для швидкої зміни налаштування утримуйте її натиснутою, щоб час змінювався до тих пір, поки ви не отримаєте бажану тривалість часу.

8. **ФУНКЦІЯ ШАМПУРА** Ця піктограма світиться, коли прилад працює в режимі шампура

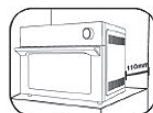
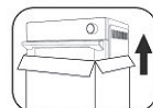
9. **ВЕНТИЛЯТОР або КОНВЕКЦІЯ** Ця піктограма показує, чи увімкнено або вимкнено режим конвекції, коли піктограма починає блимати, це означає, що режим конвекції увімкнено, якщо ні - то вимкнено.

10. **DUAL COOK** Подвійне готування Удосконалена технологія подвійного готування дозволяє запрограмувати піч фритюрниці на одночасний початок готування з попередньо встановленим процесом подвійного готування. Щоб розпочати подвійне приготування, натисніть піктограму подвійного приготування, а потім натисніть один процес приготування і відразу ж другий процес приготування. А потім натисніть піктограму живлення, щоб дозволити фритюрниці зробити все інше. Наприклад, для випікання будь-якої випічки натисніть іконку закваски і виберіть опцію випікання з меню. І просто забудьте про це, ваша фритюрниця зробить обидві речі разом. Коли процес бродіння завершиться, процес випікання почнеться автоматично, без зайвого клопоту та зусиль.

11. **МЕНЮ** За допомогою цієї кнопки ви можете вибрати будь-яке попередньо встановлене меню приготування, обертаючи ручку меню, щоб вибрати меню, просто поверніть ручку за годинниковою стрілкою, і опції меню почнуть блимати. Ви можете продовжувати доки не побачите, що блимає потрібне вам меню, і тоді ви можете вибрати його.

ПЕРЕД ТИМ, ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ФРИТЮРНИЦЕЮ

- Зніміть усю упаковку навколо та всередині духовки.
- Розміщуйте на стійкій та термостійкій поверхні, подалі від товарів, які можуть бути пошкоджені під дією високої температури. Відстань між електроприладом і стіною повинна становити щонайменше 110 мм.
- Зніміть захисну плівку з панелі екрану. (Плівку можна відірвати або залишити).
- Вимийте всі аксесуари і протріть робочу камеру духової шафи вологою і сухою ганчіркою. Пізніше ви можете покласти всі аксесуари назад у духовку





- PREHEAT
↓
(. . .)
(. . .)

- ☐ RM
☐ Ferret

Position1: DEHYDRATE	Position2: TOAST DEHYDRATE
Position3: TOAST DEHYDRATE BAKE VEGGIES PIZZA	Position2: CHIPS WINGS
Position4: ROAST	Position5: Rotisserie

Oven Rack

Air Fryer Basket

Baking Pan

Rotisserie

- ПОЛОЖЕННЯ РЕШІТКИ: Пізніше ви можете вибрати положення решітки для приготування потрібної функції меню, оскільки для кожної окремої функції меню положення решітки різне. **Примітка:** під час смаження або приготування жирної їжі встановіть кошик фритюрниці або решітку на своє місце і поставте деко в проріз під ним, щоб запобігти потраплянню олії в порожнину з нержавіючої сталі.

Вибравши положення аксесуарів, покладіть їжу в духовку і закрийте дверцята. Існує 4 положення канавок, виберіть відповідне для приготування страви.

Примітка: якщо вам потрібно використовувати шампур, закріпіть продукти і вставте їх у фритюрницю.



- START/PAUSE** Якщо ви хочете пропустити функцію попереднього розігріву на кроці 3, натисніть піктограму СТАРТ/ПАУЗА, щоб негайно розпочати приготування, і на дисплеї відобразиться зворотний відлік часу, а коли приготування завершиться, піч подасть 5 звукових сигналів, на дисплеї відобразиться "END", а всі піктограми меню засвітяться.

Примітка: Щоб скористатися шампуром, торкніться іконки шампура після натискання іконки пуск/пауза.

Примітка: на дисплеї буде відображатися "END" доти, доки не буде натиснута будь-яка з піктограм меню, після завершення приготування вентилятор продовжуватиме працювати приблизно 4 хвилини, щоб охолодити прилад.

ФУНКЦІЯ ПОДВІЙНОГО ПРИГОТУВАННЯ



- Увімкніть прилад у розетку, а потім натисніть на піктограму живлення, щоб увімкнути фритюрницю, екран засвітиться, а піктограма "AIR FRY" почне блимати.
- DUAL COOK** Торкніться піктограми "DUAL COOK", п'ять програм AIR FRY/ BAKE/ BROOK/ ROAST/ WARM продовжують світитися разом, поверніть ручку меню, щоб вибрати першу потрібну програму, наприклад, "AIR FRY". "AIR FRY" і вибрана піктограма почне блимати (інші 4 піктограми будуть світитися разом), торкніться піктограми температури, щоб налаштувати бажану температуру, і торкніться піктограми часу, щоб налаштувати бажаний час, нарешті, торкніться піктограми меню, щоб підтвердити першу обрану програму "AIR FRY", решта 4 піктограми будуть світитися разом, повторіть той самий процес, щоб вибрати другу програму приготування.

Примітка: щоб скасувати функцію ПОДВІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ, просто торкніться іконки СТАРТ/ПАУЗА, а потім торкніться іконки ПОДВІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ, щоб повернутися в загальне меню.



- Натисніть на іконку "ПІДІГРІВ", щоб розігріти духовку фритюрниці. Коли внутрішня температура досягне певної температури і піч буде розігріта, на екрані з'явиться напис "ДОДАТИ ПРОДУКТИ", покладіть продукти в піч і закрийте дверцята, програма приготування запуститься автоматично.
- ACCESSORIES POSITION** Після вибору положення аксесуара покладіть їжу на вибраний аксесуар і закрийте дверцята. Існує 4 положення паців, виберіть відповідне для приготування їжі.



- START/PAUSE** Якщо ви хочете пропустити функцію попереднього розігріву на кроці 3, натисніть піктограму СТАРТ/ПАУЗА, щоб почати приготування, на дисплеї відобразиться зворотний відлік часу, а коли приготування завершиться, піч подасть 5 звукових сигналів, на дисплеї

відобразиться “END”, а всі піктограми меню засвітяться.

Примітка: Щоб скористатися шампуром, торкніться іконки шампура після натискання іконки пуск/пауза.

Примітка: на дисплеї буде відображатися “END” доти, доки не буде натиснута будь-яка з піктограм меню, після завершення приготування вентилятор продовжуватиме працювати приблизно 4 хвилини, щоб охолодити прилад.

ШВИДКА ДОВІДКОВА ТАБЛИЦЯ ФУНКЦІЙ ПРИГОТУВАННЯ

функція	попередньо розігріти	Рекомендована кількість їжі	Рекомендований аксесуар	Рекомендоване положення стійки
ЕЙР ФРАЙ	ТАК.	На основі обраної їжі	для фритюрниці	2
ЧІПС	ТАК.	550g	для фритюрниці	2
КРИЛА	ТАК.	1038g (28PCS)	для фритюрниці	2
ПІЦЦА	ТАК.	13"	Деко або решітка для духовки	3
СТЕЙК	ТАК.	190g	Деко або решітка для духовки	2
ПЕЧИВО	ТАК.	Залежно від обраного раціону	Форма для випікання	2
ЗАКУСКИ	ТАК.		Деко або решітка для духовки	3
ОВОЧІ	ТАК.		Форма для випікання або кошик для фритюрниці	3
ТОСТ	НІ	6 шт.	РЕШІТКА ДЛЯ ДУХОВКИ	2 або 3
ХЛІБ	ТАК.	Залежно від обраного раціону	Деко або решітка для духовки	3
БАГЕЛЬ	ТАК.		Форма для випікання або кошик фритюрниці	2
СМАЖЕННЯ	ТАК.		Деко або решітка для духовки	2
СМАЖЕНА	ТАК.		Форма для випікання або вилка для гриля	4 або Ротізеррі
ЗНЕВОДНЕННЯ	НІ		КОШИК ДЛЯ ПОВІТРЯНОЇ КУКУРУДЗИ	1/2/3
ФЕРМЕНТ	НІ		Форма для випікання	3
РОЗМОРОЖЕННЯ	НІ		Форма для випікання	2
НАГРІВ	НІ		Духова шафа	3
ТЕПЛО	НІ		Форма для випікання	2

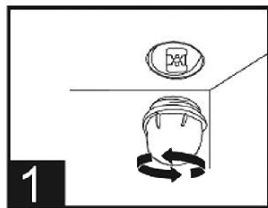
КОРОТКА ДОВІДКОВА ТАБЛИЦЯ ФУНКЦІЙ ПОДВІЙНОГО ГОТУВАННЯ

ФУНКЦІЯ 1	ФУНКЦІЯ 2	ПІДІГРІВ	Рекомендована кількість	Рекомендований	Рекомендоване положення в стійці
ЕЙР ФРАЙ	ТЕПЛО	ТАК.	Залежно від обраного раціону	фритюрниці	2
ХЛІБ	СМАЖЕННЯ	ТАК.	Залежно від обраного раціону	Деко або решітка для духовки	3
ЕЙР ФРАЙ	ТЕПЛО	ТАК.	Залежно від обраного раціону	Форма для випікання або виделка для шашлику	4 або Ротізеррі положення вилки
СМАЖЕНА	ЕЙР ФРАЙ	ТАК.	Залежно від обраного раціону	Форма для випікання або виделка для шашлику	4 або Ротізеррі положення вилки
ЕЙР ФРАЙ	СМАЖЕННЯ	ТАК.	Залежно від обраного раціону	Кошик для фритюрниці або решітка для духовки	2 або 3

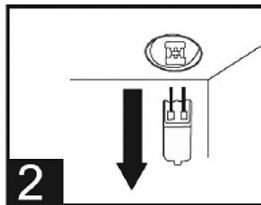
ЯК ЗАМІНИТИ ЛАМПОЧКУ

УВАГА: перед тим, як замінити лампочку, обов'язково відключіть піч фритюрниці від мережі і дайте їй повністю охолонути.

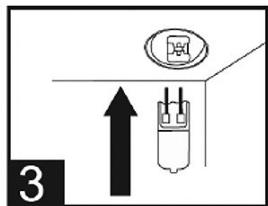
Специфікація: Галогенна лампа 25 Вт.



1. Щоб зняти кришку підсвічування, поверніть її проти годинникової стрілки.



2. Вийміть перегорілу лампу, потягнувши її назовні.



3. Вставте нову лампочку.

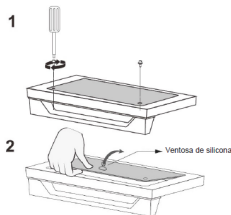


4. Поверніть кришку лампи за годинниковою стрілкою, щоб затягнути її.

РОЗБИРАННЯ ВНУТРІШНІХ СКЛЯНИХ ДВЕРЦЯТ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ

Увага: переконайтеся, що скляні дверцята повністю охололи, перш ніж розбирати їх.

1. Користувачі можуть використовувати викрутки, щоб повернути гвинти проти годинникової стрілки, щоб зняти внутрішнє скло з метою очищення.
2. Користувач може використовувати силіконову присоску, що входить до комплекту, щоб присмокотися до скла, а потім виїняти його руками.
3. Після очищення і сушіння скла встановіть скло на місце і закрутіть гвинти.



6. ОЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРЕГАННЯ

Перед чищенням витягніть вилку шнура живлення з розетки і дайте духовій шафі та всім аксесуарам повністю охолонути, перш ніж розбирати і чистити.

ЧИЩЕННЯ ЗОВНІШНЬОГО КОРПУСУ ТА ДВЕРЦЯТ

- Протріть зовнішній корпус м'якою вологою губкою. Щоб уникнути накопичення плям, можна використовувати неабразивний рідкий очищувач або м'який розчин для розпилення.
- Для чищення скляних дверцят використовуйте засіб для чищення скла або м'який миючий засіб, а також м'яку губку або м'яку пластикову губку для чищення. Не використовуйте абразивні миючі засоби або металеві губки, оскільки вони можуть залишити подряпини на поверхні духової шафи.
- Протріть світлодіодний екран м'якою або вологою тканиною. Нанесіть очищувач на тканину, не наносьте очищувач безпосередньо на світлодіод. Очищайте світлодіодний екран сухою ганчіркою, не використовуйте абразивні миючі засоби, оскільки вони можуть залишити подряпини на поверхні світлодіода.
- **Попередження:** Щоб запобігти ураженню електричним струмом, не занурюйте прилад або шнур живлення у воду або будь-які інші рідини.

ПРИБИРАННЯ САЛОНУ

- Щоб видалити бризки, які можуть з'явитися під час готування, протріть стінки м'якою вологою губкою, неабразивним рідким миючим засобом або м'яким розчином для розпилення, щоб уникнути утворення стійких плям. Нанесіть засіб для чищення на губку, а потім протріть її, не наносьте його безпосередньо на внутрішню частину робочої камери.
- **Попередження:** Під час чищення нагрівальних елементів будьте особливо обережні. Дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім обережно протріть м'якою вологою губкою або тканиною по всій довжині нагрівального елемента. Не використовуйте абразивні миючі

засоби. Перед тим, як вставити вилку в розетку та увімкнути духовку, дайте всій поверхні ретельно висохнути.

ПОРАДИ ЩОДО ОЧИЩЕННЯ СТІНОК ПОРОЖНИН

Після приготування жирної їжі на задній і бічних стінках духовки залишаються плями. Будь ласка, чистіть її вчасно, щоб уникнути надмірного накопичення

1. Ми рекомендуємо перед першим використанням змастити стінки каструлі олією, наприклад, оливковою або соняшниковою, залишити її з олією приблизно на 24 години, видалити надлишки кухонним папером і можна користуватися каструлею.
2. Це правда, що в місцях контакту з гарячою олією або їжею вона з часом змінить колір, але це не впливає на її роботу. Немає необхідності примусово видаляти ці "плями", просто видаліть їжу або надлишки олії, що залишилися. Зверніть увагу! Це повинні бути темні плями, а не іржа.
Різниця в кольорі стінок не повинна впливати на його роботу. А піддон для збору олії бажано вистелити алюмінієвою фольгою або кухонним папером, оскільки саме він найбільше контактує з олією або залишками їжі.
3. Коли ви закінчите використовувати його, дайте йому охолонути і протріть м'якою ганчіркою, змоченою в мильній воді (трохи рідини для миття посуду) або просто кухонним папером. Важливо не використовувати більш агресивні миючі засоби і дуже важливо не залишати його закритим, якщо він не висох всередині.

ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ

Ця духовка шафа для фритюру має як верхній, так і нижній нагрівальні елементи, що забезпечує кращий результат приготування завдяки рівномірному розподілу тепла для ідеально приготованих страв.

Примітка: Зверніть увагу, що верхні нагрівальні елементи повинні бути в робочому стані, червоний колір верхніх нагрівальних трубок відносно менш помітний, ніж нижніх. У різних функціях працюють різні нагрівальні трубки.

Нижні трубки гарячіші (червоніші), тому що нагрівальні трубки у верхній і нижній частині мають різну потужність (400 Вт кожна нижня, 225 Вт кожна верхня), і верхня нагрівальна трубка знаходиться ближче до охолоджувального вентилятора. Саме тому нижня нагрівальна трубка виглядає дуже червоною, в той час як верхні, здається, не стають червоними, коли піч працює, але це не впливає на фактичне використання печі.

Конструкція з 4 нагрівальних трубок зверху забезпечує потужність 900 Вт, а 2 знизу - 800 Вт. Коли потужність, що створюється з кожного боку, однакова, їжа готується більш рівномірно. Щоб перевірити, чи правильно функціонують верхні нагрівальні трубки духовки, рекомендується запустити будь-яку з трьох програм "НАГРІВАННЯ", "ЗНЕВОЛОЖЕННЯ" або "ПІДТВЕРДЖЕННЯ" (у цих трьох програмах функціонують лише дві верхні нагрівальні трубки).

ОЧИЩЕННЯ ЛОТКА ДЛЯ КРИХТ

- Після кожного використання виймайте лоток для крихт і викидайте крихти. Протріть лоток м'якою вологою губкою. Щоб уникнути накопичення плям, можна використовувати неабразивний рідкий очищувач або м'який розчин у вигляді спрею. Наносьте засіб для чищення на губку, а не безпосередньо на лоток, перед тим як ретельно витерти його насухо.
- Щоб видалити запечений жир, замочіть деку в теплій мильній воді, а потім вийміть м'якою губкою або м'якою пластиковою губкою для чищення. Ретельно прополощіть і висушіть.
- Завжди встановлюйте лоток для крихт у духову шафу після очищення та перед тим, як вставити вилку в розетку й увімкнути духову шафу.

ЧИЩЕННЯ РЕШІТКИ ДУХОВКИ; ДЕКА; КОШИКА ТА РУЧКИ ФРИТЮРНИЦІ

- Виймайте всі аксесуари в теплій мильній воді за допомогою м'якої губки або м'якої пластикової губки для чищення. Ретельно прополощіть і висушіть. Не використовуйте абразивні миючі засоби, металеві губки або металевий посуд для чищення аксесуарів, оскільки вони можуть пошкодити поверхню.
- Щоб продовжити термін служби аксесуарів, не рекомендується мити їх у посудомийній машині.

ЗБЕРІГАННЯ

- Переконайтеся, що піч і всі аксесуари чисті та сухі.
- Переконайтеся, що двері зачинені.
- Зберігайте прилад у вертикальному положенні, на рівній поверхні та на опорних ніжках. Не зберігайте прилад у вологому або гарячому місці. Не зберігайте в гарячому або вологому середовищі.

7. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Можливі проблеми	Можливі причини	Рішення
Духовка не працює	Прилад не увімкнено в мережу	Переконайтеся, що фритюрниця ввімкнена в розетку
	Прилад не ввімкнувся	Щоб увімкнути, торкніться піктограми POWER ON/OFF (УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ)
	Двері не закриваються належним чином	Переконайтеся, що двері добре закриті
З верхньої частини дверцят духовки виходить пара	Їжа, яку ви готуєте, містить багато вологи	Це нормально. Дверцята провітрюються, щоб випустити пару, яка утворюється від продуктів з високим вмістом вологи, наприклад, замороженого хліба
З духовки виходить білий дим	Це перший раз, коли ви за допомогою духовки	Це нормально під час першого використання. Ми рекомендуємо встановити духовку на найвищу температуру і дати їй попрацювати приблизно 20 хвилин
	Ви готуєте жирну їжу	Це нормально під час приготування жирної їжі, це не вплине на процес приготування
	На сковороді, піддоні для крихт або нагрівальних елементах все ще є залишки жиру або олії від попереднього використання	Переконайтеся, що кожен компонент належним чином очищений після кожного використання
З печі виходить темний дим	Їжа горить	Негайно вимкніть духовку, будьте обережні, коли виймаєте їжу
Інгредієнти, приготовані в духовці, не готуються належним чином.	Занадто багато страв у духовці за один раз	Зменшуйте кількість їжі під час приготування
	Занадто низька температура або короткий час налаштування	Встановіть високу температуру або довший період часу
	Виберіть неправильну функцію	Переконайтеся, що ви готуєте з правильною функцією меню
Їжа готується нерівномірно	Інгредієнти складають або тримають близько один до одного під час процесу приготування	Переконайтеся, що їжа та інгредієнти розподілені рівномірно
	Не відрегульовано положення дека, кошика для фритюру або решітки духовки	Приладдя для приготування їжі розміщено в правильному положенні
Продукти не хрумтять після смаження на повітрі	Інгредієнти з високим вмістом вологи	Розпилення або рівномірне нанесення невеликої кількості олії на їжу допоможе їй стати надзвичайно хрусткою
На дисплеї відображається код помилки "E1"	Коротке замикання в датчику температури	Витягніть шнур живлення з розетки та зверніться до сервісного центру компанії
На дисплеї відображається код помилки "E2"	Монітор температури або нагрівач не працює	Вийміть шнур живлення з розетки, підключіть його знову і спробуйте знову, а якщо проблема не вирішиться, зверніться до сервісного центру компанії.

1. IMPORTANT:

- Llegeix sempre atentament el llibre d'instruccions abans d'utilitzar-lo.
- Aquest manual es pot descarregar des de la nostra pàgina web www.sogo.es
- Mantenir aquestes instruccions per a futures referències

2. Definició de símbol



Les següents descripcions formen part d'aquest manual:

- 1- Informació important i pistes útils sobre l'ús
- 2- Advertència davant situacions perilloses en termes de vida i propietat
- 3- Alerta contra el risc d'incendi
- 4- Avís contra superfícies calentes
- 5- Precaucions en l'ús d'equips elèctrics i electrònics

3. Instruccions de seguretat per a l'usuari

I. Precaucions generals durant l'ús d'equips elèctrics

- No utilitzar l'aparell per a cap altre propòsit que el descrit en aquest manual.
- No utilitzar ni emmagatzemar l'aparell a l'aire lliure.
- Posar sempre l'aparell a la plana i fins i tot a la superfície.
- Aquest producte està pensat per a interiors, no industrials, no comercials i només per a ús domèstic. No utilitzar l'article a l'aire lliure ni per a cap altra finalitat. El mal ús o la manipulació inadequada poden causar problemes en l'aparell i causar lesions a l'usuari.
- La unitat s'ha d'utilitzar només per als fins previstos. No s'admet cap responsabilitat pels danys i perjudicis derivats d'un ús indegut o d'un tractament inadequat.
- Assegurar-se que la tensió indicada a la placa d'identificació coincideix amb la tensió de la xarxa abans d'endollar l'aparell.
- Treure sempre l'endoll del sòcol d'alimentació quan l'aparell no estigui en ús. No deixis l'aparell desatès quan estigui activat.
- És necessària una supervisió estreta quan qualsevol dispositiu està sent utilitzat per nens o prop d'ells.
- Abans de netejar o emmagatzemar el teu equip, sempre desconnecta l'aparell de la font d'alimentació i deixa que es

refredi.

- El dispositiu no està completament desconnectat de la font d'alimentació, fins i tot després d'haver estat apagat. Per desconnectar-lo completament, desconnecta'l de l'endoll de la xarxa.
- Els aparells no estan destinats a ser operats mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot independent.
- Aquest electrodomèstic està pensat per a ser utilitzat en la llar i aplicacions similars com
 - Espais de cuina per a personal en comerços, oficines i altres entorns de treball;
 - Cases de granja i per clients en hotels, motels i altres entorns de tipus residencial;
 - Entorns tipus llit i esmorzar;
 - Catering i aplicacions similars no minoristes.

II. **Restriccions d'ús per evitar lesions personals**

- No col·locar ni operar aquest electrodomèstic prop de les fonts d'aigua.
- No col·locar ni operar l'aparell i el seu cordó d'alimentació sobre o prop de superfícies calentes (per exemple, plaques d'estufa) o flames obertes
- No deixis el cordó d'energia penjat de vores afilades i allunya't d'objectes calents i flames. No enrotllis el cordó al voltant de l'aparell i no el dobleguis.
- Ni submergir la carcassa, que conté components elèctrics i els elements de calefacció en aigua, ni esbandir-la sota l'aixeta.
- No utilitzar mai accessoris no recomanats pel fabricant.
- L'ús d'accessoris no recomanats o venuts pel fabricant d'aparells pot donar lloc a incendis, cops elèctrics o lesions a persones
- Quan vulguis treure el tap del contacte de la paret, fes-ho a l'endoll en si mateix i no estirant sobre el cable o el propi equip.
- Per evitar xocs elèctrics, assegura't que les mans estan seques abans d'endollar-les o desconnectar-les.
- No utilitzar el dispositiu amb les mans mullades, en sòls humits o quan l'atmosfera és humida, hi ha risc de descàrrega elèctrica.
- Mentre utilitzeu l'aparell, assegureu-vos que el cable d'alimentació no s'ha de capturar ni aixafar.
- No deixis que la unitat motora, cordó o endoll es mulli per protegir-se contra el risc de descàrrega elèctrica.
- Aneu amb compte, mentre manegeu aparells elèctrics, ja que la superfície de l'element calefactor està subjecta a calor

residual després del seu ús. Qualsevol mal ús pot causar danys potencials a l'usuari i pot danyar l'aparell.

- No toquis la superfície exterior de l'aparell ja que pot arribar a ser molt calenta durant el funcionament. En lloc d'això, utilitzeu el mànec o manoples.

III. **Restriccions d'ús del producte per mal estat o avaries**

- No submergeixis mai l'aparell ni l'aigua ni cap altre líquid. En cas que l'aparell caigui en aigua, desconnecta immediatament del subministrament de la xarxa i porta'l a un agent de servei autoritzat per a la seva reparació abans de reutilitzar-lo.
- No utilitzar l'aparell si ha caigut a terra, si hi ha signes visibles de danys o si té una fuga.
- No utilitzar l'aparell si el cable o endoll està malmès. En cas de danyar-se el cordó, ha de ser substituït només pel fabricant, el seu agent de servei o persones amb titulació similar per evitar perills.
- En cas de mal funcionament del dispositiu, o si s'ha danyat de qualsevol manera, retornar el dispositiu a la instal·lació de servei autoritzada més propera per al seu examen, reparació o ajust.
- En cas de problemes de hardware, no intentis reparar el producte tu mateix. Les reparacions només han de ser dutes a terme per tècnics qualificats

IV. **Restriccions d'ús quan s'utilitzen amb nens i ancians**

- L'aparell no ha de ser utilitzat per persones (inclosos nens) amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o manca d'experiència i coneixement, llevat que se'ls hagi donat supervisió o instrucció.
- Aquest aparell pot ser utilitzat per nens a partir de 8 anys i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixement si se'ls ha donat supervisió o instrucció sobre l'ús de l'aparell de manera segura i entendre els perills implicats.
- Els nens han de ser vigilats per a assegurar-se que no juguen amb l'aparell.
- La neteja i el manteniment de l'usuari no seran realitzats per nens a menys que siguin majors de 8 anys i supervisats.
- Mantenir l'aparell i el seu cordó fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.
- No permeteu que els nens utilitzin l'aparell sense supervisió.

V. **AVÍS IMPORTANT**

- Per evitar la sobrecàrrega d'un circuit en utilitzar aquest

producte, no opereu un altre producte d'alt potencia en el mateix circuit elèctric.

- Amb aquest producte es proporciona un cordó d'alimentació curt. No es recomana una ban un cordó d'extensió amb aquest producte, però si cal una ban-lo:
- La qualificació una bans marcada del cordó ha de ser almenys tan gran com la del producte.
- Organitzar el cordó d'extensió perquè no pengi on es pugui trepitjar o estirar involuntàriament.

VI. Instruccions a seguir quan s'utilitzi la fregidora Air

- No col·locar l'aparell contra una paret ni contra qualsevol altre equip. Deixar com a mínim 10 cm d'espai lliure per tots els costats abans de col·locar l'aparell.
- Després de la cocció, no s'ha de col·locar directament la cistella i l'olla interior al taulell per evitar cremar el taulell.
- Posa sempre els ingredients a fregir a la cistella, per evitar que entri en contacte amb els elements de calefacció.
- No cobreixis l'entrada d'aire i les obertures exteriors d'aire mentre l'aparell estigui funcionant.
- No omplis la cassola d'oli ja que això pot provocar un perill d'incendi
- S'ha de tenir molta precaució en moure un electrodomèstic que contingui oli calent o altres líquids calents.
- No toquis mai la part interna de l'aparell mentre estigui en ús.
- La temperatura de les superfícies accessibles pot ser alta quan l'aparell estigui funcionant
- No col·loquis res sobre l'aparell per evitar qualsevol tipus de cremada causa de superfície calenta.
- Durant el fregit d'aire, el vapor calent s'allibera a través de les obertures de sortida d'aire, Mantenir les mans i la cara a una distància segura del vapor i de les obertures de sortida d'aire.
- També cal anar amb compte amb el vapor calent i l'aire quan es treu la cassola de l'aparell.
- Desconnecta immediatament l'aparell si veus que surt fum fosc de l'aparell. Espereu que s'aturi l'emissió de una bans de treure la paella de l'aparell.
-  **AVÍS:** No toquei superfícies calentes.
-  **AVÍS:** Aquest equip s'utilitzarà amb PRECAUCIÓ ja que aquest electrodomèstic conté una funció d'escalfament. La superfície d'aquest aparell també és diferent d'altres superfícies funcionals que poden produir altes temperatures. Atès que les temperatures són percebudes de manera diferent per diferents persones. L'equip ha de ser tocat només en mànegues desti-

nades i superfícies d'agafada amb l'ajuda de protectors tèrmics com guants o tipus de roba similar. Altrament, deixa que es refredi durant suficient temps abans de tocar les superfícies calentes.

- El forn microones no ha de col·locar-se dins d'un armari.
- La porta o la superfície exterior poden escalfar-se quan l'aparell està en funcionament.
-  **ADVERTIMENT:** Si la porta o les juntes de la porta estan danyades, el Forn Freidor no ha d'utilitzar-se fins que hagi estat reparat per una persona competent.
- Aquest aparell ha de connectar-se a un endoll de paret amb presa de terra per a evitar qualsevol tipus de descàrrega o curt-circuit. La presa de paret ha d'estar correctament instal·lada i connectada a terra, ja que la connexió a terra de l'endoll redueix el risc de descàrrega elèctrica.
- Extremi les precaucions en utilitzar en el forn recipients fabricats amb materials distints del metall o el vidre.
- Per a evitar cremades, extremi les precaucions en retirar els accessoris del Forn Air Fryer o en rebutjar el greix calent.
- Desendolli sempre l'aparell quan no l'utilitzi. No guardi en aquest Forn Freidor cap material que no siguin els accessoris a prova de forns recomanats pel fabricant.
- No emmagatzemi ni utilitzi cap dels següents materials en el Forn Freidor: paper, cartó, plàstic i productes similars.
- No cobreixi la safata recogemigas ni cap part del forn amb paper d'alumini. Això provocaria un sobreescalfament del forn.
- No s'han d'introduir aliments grans, recipients de paper d'alumini ni utensilis en el forn de la fregidora, ja que poden presentar risc d'incendi o descàrrega elèctrica.
- No netegi amb fregalls metàl·lics. Els trossos poden trencar el fregall i tocar peces elèctriques, la qual cosa implica un risc de descàrrega elèctrica.
- L'aparell s'ha subministrat amb un endoll amb presa de terra de protecció. Asseguri's que la presa de corrent del seu habitatge està correctament connectada a terra.

NETEJA I MANTENIMENT

Es pot consultar la secció de neteja i manteniment per a més detalls sobre com netejar les superfícies que es troben en contacte amb els aliments.

4. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Tensió	Freqüència	Potència	Capacitat
AC 220-240V	50-60 Hz	1800W	30L

Aquest producte compleix amb el reglament de la UE 2023/826 sota la directiva 2009/125/EC sobre els requisits de disseny ecològic.

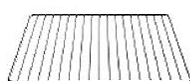
Consum d'energia en mode apagat: <0,50W

Consum d'energia en mode d'espera: N/A

Temps després del qual el producte entra en mode apagat: <20 min

5. PRINCIPALS COMPONENTS DE LA NOSTRA FORN FREGIDORA D'AIRE

1. Panell de control
2. Tirador de porta
3. Botó de menú
4. Porta de doble cristall



Oven Rack



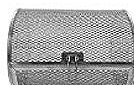
Air Fryer Basket



Baking Pan



Crumb Tray



Rolling Cage



Rotisserie Fork



Rotisserie Skewer



Pizza Stone (30cm)



Remover Handle

- I. Reixeta del forn
- II. Cistella per a fregidora
- III. Safata per enforar
- IV. Safata per a molles
- V. Gàbia rodant
- VI. Forquilla per a rostidor
- VII. Punxo rostidor
- VIII. Pedra per a pizza (30 cm)
- IX. Mànec extractor

REIXETA PER A FORN: Principalment per a carn, pa, pizza, etc.
CISTELLA PER A FRÍE EN AIRE: Utilitzi la cistella per a fregir en aire juntament amb la funció de fregir en aire per a optimitzar els seus resultats de cocció. Utilitzi-la principalment per a patates fregides, alitas de pollastre, ceba, etc. També es pot utilitzar com a cistella per a deshidratar.
BAKING PA: Utilitzat principalment per a les galetes, la coca, el #polit etc. També pot contenir els degotejos dels aliments o l'oli en fregir a l'aire.

CARACTERÍSTIQUES

Com aquest forn Air fryer funciona amb la nova tecnologia de CIRCULACIÓ D'AIRE CALENT 360è, aquest aparell li ofereix una cuina més deliciosa i saludable.

SENSOR DE PORTA

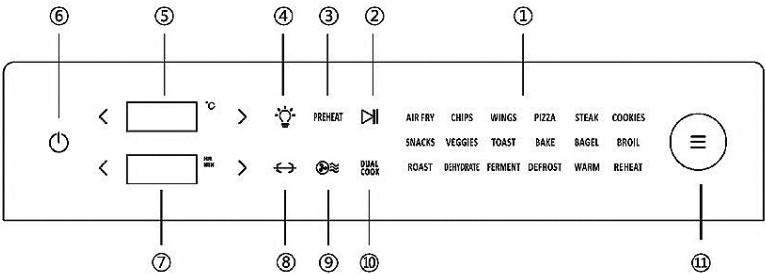
Aquest forn Air Fryer té un sensor de porta, segons el qual quan la porta s'obre durant el procés de cocció, el procés de cocció es deté immediatament i la llum de la cavitat s'encén. El panell començarà a mostrar aquest símbol [símbol] i quan la porta es tanqui, la llum s'apagarà i la cocció es reprendrà. Per tant, asseguri's de mantenir la porta del forn tancada durant la cocció.

CAVITAT INTERNA DE ACER INOXIDABLE

Aquest forn Air fryer està proveït d'cavitat interna d'acer inoxidable.
Que no sols li donen un aspecte elegant, sinó també:

- a. Major resistència a la corrosió
- b. Millora la resistència al desgast
- c. La superfície llisa d'acer inoxidable facilita la neteja i evita les molèsties.
- d. Mostra una gran resistència a les altes temperatures del forn.

PANELL DE CONTROL DE LEDS



1. RESUM DE LES FUNCIONS DE LA FREGIDORA D'AIRE

PRESET	DEFAULT TEMPERATURA	DEFAULT Temps (Min.)	TEMP GAMA	INTERVAL DE TEMPS
FREIR A L'AIRE	200°C	10	90-230°C	Hasta 2
XIPS	230°C	18	90-230°C	Hasta 2
ALES	230°C	18	90-230°C	Hasta 2
PIZZA	230°C	11	90-230°C	Hasta 2
BISTEC	230°C	7	90-230°C	Hasta 2
GALETES	180°C	15	90-230°C	Hasta 2
APERITIUS	200°C	18	90-230°C	Hasta 2
VEGETALS	230°C	15	90-230°C	Hasta 2
TORRADA	-	-	1-7	1-7 Min.
ENFORNA	175°C	25	90-230°C	Hasta 2
BAGEL	230°C	13	90-230°C	Hasta 2
ROSTIR	230°C	10	90-230°C	Hasta 2
ROSTIT	200°C	30	90-230°C	Hasta 2

DEHIDRATA	60°C	300	30-80°C	1-12
FERMENTO	34°C	45	30-40°C	Hasta 8
DESCONGELACIÓ	50°C	20	30-80°C	Hasta 2
RECALENTAR	95°C	5	90-230°C	Hasta 2
CALENTAR	50°C	240	30-120°C	Hasta 8

Les dades predeterminades anteriors són només de referència, l'usuari pot ajustar la temperatura desitjada i el temps segons sigui necessari.

2.  **INICI/ PAUSA** "START /PAUSE" per a iniciar o detenir el programa de cocció.

3. **PREHEAT PRECALFAMENT** Després de seleccionar un menú preestablert o ajustar la temperatura segons la necessitat, toc la icona "PREHEAT" per a precalfar el Forn Air Fryer. (No és necessari tocar la icona "START / PAUSE" per a iniciar el programa de precalfament. Després del precalfament, el forn emetrà 5 xiulets i el missatge "Aferir menjar" apareixerà en la pantalla).

4.  **ICONA DE LLUM** La icona "LLUM" serveix per a encendre/apagar la llum del forn. (Després de seleccionar manualment, s'apaga automàticament després de 5 minuts.

5.  **ICONA DE VISUALITZACIÓ DE LA TEMPERATURA** La icona "<" serveix per a disminuir i la icona ">" per a augmentar la temperatura segons les necessitats, per a canviar l'ajust ràpidament mantingui'l premut, perquè la temperatura continuï canviant fins que aconseguixi la temperatura desitjada.

6.  **BOTÓ D'ENCESA** Aquesta icona s'utilitza per a encendre i apagar el Forn Air Fryer

7.  **ICONA DE VISUALITZACIÓ DE L'HORA** La icona "<" serveix per a reduir el temps i la icona ">" per a augmentar-lo segons les seves necessitats. Per a canviar l'ajust, mantingui premut el botó ràpidament perquè el temps continuï canviant fins que aconseguixi la durada desitjada.

8.  **FUNCIÓ ROSTIDOR** Aquesta icona s'encén quan l'aparell està en mode rostidor.

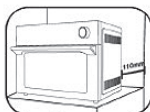
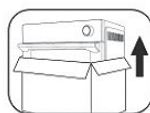
9.  **VENTILADOR O CONVECCIÓ** Aquesta icona mostra el mode de convecció activat o desactivat, quan la icona comença a parpellejar significa que el mode de convecció està activat, en cas contrari està desactivat.

10. **DUAL COOK** **DUAL COOK** L'avançada tecnologia de cocció dual li permet programar el seu forn freidor d'aire per a començar a cuinar amb preajust Procés de cocció dual alhora. Per a iniciar la cocció dual, premi la icona de cocció dual i, a continuació, premi el procés de cocció simple i immediatament, el segon procés de cocció. I a continuació, premi la icona d'encesa per a deixar que el forn fregidora faci la resta. Per exemple, per a enformar qualsevol tipus de салат premi la icona fermentar i premi l'opció enformar del menú. I oblidat, la teva fregidora d'aire fa les dues coses alhora. Quan el procés de fermentació acabi, el procés d'enformat s'iniciarà automàticament sense cap esforç.

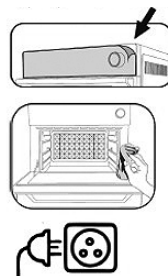
11.  **MENU** Amb l'ajuda d'aquest botó pot seleccionar qualsevol menú de cocció preestablert girant el comandament del menú, per a triar el menú només ha de girar el comandament en el sentit de les agulles del rellotge i les opcions del menú començaran a parpellejar. Pot continuar girant fins que trobi el menú desitjat parpellejant i llavors podrà triar aquest.

ABANS D'UTILITZAR EL SEU FORN FREGIDORA DE AIRE

- Retiri tot l'embalatge al voltant i dins del forn.
- Col·loqui-ho sobre una superfície estable i resistent a la calor, allunyat d'objectes que puguin resultar danyats per la calor. Mantingui una distància mínima de 110 mm entre l'aparell elèctric i la paret.
- Retiri la pel·lícula protectora del panell de la pantalla. (La pel·lícula pots arrencar-la o deixar-la).
- Renti tots els accessoris i netegi la cavitat del forn amb un drap humit i sec. Més tard pot tornar a col·locar tots els accessoris dins del forn.
- Abans d'endollar-ho, asseguri's que el voltatge de l'aparell coincideix amb el de la presa de corrent.



6. Abans del primer ús, és necessari fer funcionar el forn durant almenys 18 minuts a 230 °C per a esterilitzar-lo i eliminar qualsevol olor d'inici d'ús, ja que és normal que el forn de la fregidora d'aire pugui emetre algun tipus d'olor o fum degut a la pel·lícula protectora de l'escalfador.



COM UTILITZAR LA SEVA FREGIDORA D'AIRE

1. Endoll l'aparell en la presa de corrent i premi la icona d'encesa per a encendre la fregidora d'aire, la pantalla s'il·luminarà i la icona "AIR FRY" començarà a parpellejar.



2. Gira el comandament del menú per a seleccionar el menú desitjat i després de seleccionar-lo, la pantalla mostrarà la temperatura i l'hora predeterminades del menú. Si desitja canviar l'hora i la temperatura, pot fer-ho mitjançant la icona de l'hora i temperatura i, a continuació, premi la icona de menú seleccionat per a iniciar la cocció.

Nota: és possible que la temperatura de la funció de torrat no estigui ajustada, per la qual cosa haurà de canviar el temps de durada del nivell 1 al nivell 7 de torrat.



3. Toc la icona "PREHEAT" per a precalfar el forn. Quan la temperatura interna aconsegueixi la temperatura desitjada i el forn s'hagi precalfat, apareixerà en la pantalla el símbol "AFEGIR ALIMENTS", introduïu els aliments en el forn i tancament la porta.

Nota: Els programes Torrar, Deshidratar, Fermentar, Descongelar, Reescalfar i Escalfar no requereixen precalfament.

Position1: DEHYDRATE	Position2: TOAST DEHYDRATE
Position3: TOAST DEHYDRATE BAKE VEGGIES PIZZA	Position2: CHIPS WINGS
Position4: ROAST	Position5: Rotisserie
Accessories Oven Rack Air Fryer Basket Baking Pan Rotisserie	

4. **POSICIÓ DELS ACCESSORIS:** Més endavant podrà triar la posició de la reixeta per a cuinar la funció de menú desitjada, ja que per a cada funció de menú la posició de la reixeta és diferent.
Nota: quan freda o cuini aliments grassos, col·loqui la cistella de la fregidora d'aire o la reixeta del forn en la seva posició i col·loqui la safata per a enfornar en la ranura de sota per a evitar que l'oli degoti en la cavitat d'acer inoxidable.
 Després de seleccionar la posició de l'accessori, introdueixi els aliments en el forn i tancament la porta. Hi ha 4 posicions de ranura, triï l'adequada per a cuinar els aliments.
Nota: si necessita utilitzar el rostidor fixi els aliments i introdueixi'ls en el forn de la fregidora d'aire.

5. **START/PAUSE** En cas que desitgi saltar-se la funció de precalfament del pas 3, premi la icona START/PAUSE per a començar a cuinar immediatament i la pantalla mostrarà el compte enrere del temporitzador i quan acabi la cocció el forn emetrà 5 xiulets i la pantalla mostrarà "END" i totes les icones del menú s'il·luminaran.
Nota: Per a utilitzar el rostidor, toc la icona del rostidor després de prémer la icona d'inici/pausa.
Nota: la pantalla continuarà mostrant "END" fins que es premi qualsevol de les icones del menú, una vegada finalitzada la cocció el ventilador continuarà funcionant durant uns 4 minuts per a refredar l'aparell.

DOBLE FUNCIÓ DE COCCIÓ



1.  Endoll l'aparell en la presa de corrent i premi la icona d'encesa per a encendre la fregidora d'aire, la pantalla s'il·luminarà i la icona "AIR FRY" començarà a parpellejar.
2. **DUAL COOK** Toc la icona "DUAL COOK", les icones dels cinc programes AIR FRY/ BAKE/ BROIL/ ROAST/ WARM s'il·luminaran alhora, giri el comandament del menú per a seleccionar el primer programa que necessiti, per exemple, "AIR FRY" i la icona seleccionada començarà a parpellejar (les altres 4 icones s'il·luminaran alhora). "Premi la icona de temperatura per a ajustar la temperatura desitjada i premi la icona de temps per a ajustar el temps desitjat, finalment premi la icona de menú per a confirmar el primer programa seleccionat "AIR FRY", les 4 icones restants es mantindran il·luminats, repeteixi el mateix procés per a seleccionar el segon programa de cocció.
Nota: per a cancel·lar la funció COCCIÓ DUAL, n'hi ha prou amb tocar la icona INICI/PAUSA i, a continuació, tocar la icona COCCIÓ DUAL per a tornar al menú general.



3. Toc la icona "PREHEAT" per a precalfar el forn. Quan la temperatura interna aconsegueixi una temperatura determinada i el forn s'hagi precalfat, apareixerà en la pantalla el símbol "AFEGIR ALIMENT", introdueixi l'aliment en el forn i tancament la porta.
4. **ACCESSORIES POSITION** Després de seleccionar la posició de l'accessori, col·loqui els aliments en l'accessori seleccionat i tancament la porta. Hi ha 4 posicions de ranura, triï l'adequada per a cuinar els aliments.



5. **START/PAUSE** En cas que desitgi ometre la funció de precalfament del pas 3, premi la icona START/PAUSE per a iniciar la cocció i la pantalla mostrarà el compte enrere del temporitzador i quan finalitzi la cocció el forn emetrà 5 xiulets i la pantalla mostrarà "END" i totes les icones del menú s'il·luminaran.
Nota: Per a utilitzar el rostidor, toc la icona del rostidor després de prémer la icona d'inici/pausa.

Nota: la pantalla continuarà mostrant "END" fins que es premi qualsevol de les icones del menú, una vegada finalitzada la cocció el ventilador continuarà funcionant durant uns 4 minuts per a refredar l'aparell.

TAULA DE REFERÈNCIA RÀPIDA DE LES FUNCIONS DE COCCIÓ

Funció	Precalenta	Sugerencia	Sugerencia Accesorio	Sugerencia posició de la estanteria
AIRE FRED	SÍ	Quantitat d'En funció dels aliments	freidora	2
XIPS	SÍ	550g	freidora	2
ALES	SÍ	1038g (28PCS)	freidora	2
PIZZA	SÍ	13"	Bandeja o rejilla para horno	3
STEAK	SÍ	190g	Bandeja o rejilla para horno	2
COOKIES	SÍ	En funció dels aliments seleccionats	Molde	2
SNACKS	SÍ		Bandeja o rejilla para horno	3
VEGGIES	SÍ		Bandeja para hornear o cesta para freidora de aire	3
TORRADA	NO	6 Peces	REJILLA DEL HORNO	2 ó 3
ENFORNA	SÍ	Based on the food selected	Bandeja o rejilla para horno	3
BAGEL	SÍ		Bandeja para hornear o cesta para freidora de aire	2
ROSTIR	SÍ		Bandeja o rejilla para horno	2
ROSTIT	SÍ		Molde para hornear o tenedor para asar	4 o Rotiserrie
DEHIDRATA	NO		CESTA FRITURA DE AIRE	1/2/3
FERMENTO	NO		Molde	3
DESCONGELACIÓ	NO		Molde	2
REHEAT	NO		Rejilla del horno	3
CALENTA	NO		Molde	2

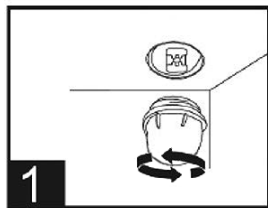
TAULA DE REFERÈNCIA RÀPIDA DE LA FUNCIÓ DE COCCIÓ DUAL

FUNCIÓ 1	FUNCIÓ 2	PRECALENTAR	Quantitat suggerida de	suggerida	Posició suggerida de Prestatge
AIRE FRED	CALENT	SÍ	En funció dels aliments seleccionats	per a fregidora	2
ENFORNA	ROSTIR	SÍ	En funció dels aliments seleccionats	Safata o reixeta per a forn	3
AIRE FRED	CALENT	SÍ	En funció dels aliments seleccionats	Safata per a enforar o forquilla per a rostir	4 o Rotiserrie posició de la forqueta
ROSTIT	AIRE FRED	SÍ	En funció dels aliments seleccionats	Safata per a enforar o forquilla per a rostir	4 o Rotiserrie posició de la forqueta
AIRE FRED	ROSTIR	SÍ	En funció dels aliments seleccionats	Cistella per a fregidora o reixeta per a forn	2 o 3

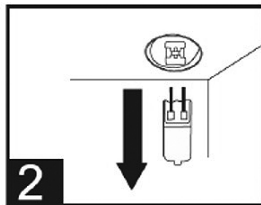
COM CANVIAR LA BOMBETA

ATENCIÓ: asseguri's de desendollar el FORN AIR FRYER i deixi que es refredi completament abans de tornar a col·locar la llum del forn.

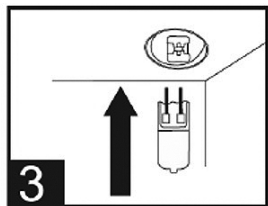
Especificacions: Bombeta halògena de 25w.



1. Giri la tapa de la llum en sentit contrari a les agulles del rellotge per a extreure-la.



2. Retiri la bombeta fosa tirant d'ella cap a l'exterior.



3. Insereixi la bombeta nova.

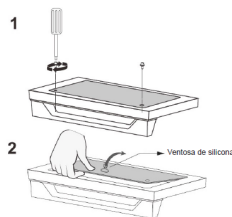


4. Giri la tapa de la llum en el sentit de les agulles del rellotge per a estrènyer-la.

DESMUNTATGE DE LA PORTA INTERIOR DE CRISTALL PER A LA SEVA NETEJA

Atenció: asseguri's de refredar completament la porta de cristall abans de desmuntar-la.

1. Els usuaris poden utilitzar tornavisos per a girar els caragols en sentit contrari a les agulles del rellotge i desmuntar el cristall interior per a netejar-lo.
2. L'usuari pot utilitzar la ventosa de silicona subministrada per a aspirar el got i després treure'l amb les mans
3. Després de netejar i assecar el cristall, torni a col·locar-lo i colli fort els caragols.



6. NETEJA I EMMAGATZEMATGE

Abans de procedir a la neteja, desendolli l'aparell de la presa de corrent i deixi que el forn i tots els accessoris es refredin completament abans de desmuntar-los i netejar-los.

NETEJA DEL COS EXTERIOR I DE LA PORTA

- Netegi el cos exterior amb una esponja suau i humida. Pot utilitzar un netejador líquid no abrasiu o una solució suau en aerosol per a evitar que s'acumulin les taques.
- Per a netejar la porta de cristall, utilitzi un netejavidres o detergent suau i una esponja suau o un fregall de plàstic suau. No utilitzi netejadors abrasius ni fregalls metàl·lics, ja que deixarien marques d'esgarrapades en la superfície del forn.
- Netegi la pantalla led amb un drap suau o humit. Aplica el netejador sobre el drap, no l'apliquis directament sobre el led. Neta la pantalla del led amb un drap sec i no utilitzis netejadors abrasius ja que podrien deixar esgarrapades en la superfície del led.
- **Advertiment:** Per a evitar electrocucions, no submergeixi l'aparell ni el cable d'alimentació en l'aigua ni en cap altre líquid.

NETEJA DE L'INTERIOR

- Per a netejar les esquixades que puguin produir-se en cuinar, netegi les parets amb una esponja suau i humida; pot utilitzar un netejador líquid no abrasiu o una solució suau en esprai per a evitar que s'acumulin les taques difícils. Aplicació el netejador en l'esponja i després netegi-la, no l'apliqui directament en la part interior de la cavitat.
- **Atenció:** Tingui molta cura en netejar les resistències. Deixi que el forn es refredi completament i, a continuació, fregi suaument amb una esponja o drap suau i humit al llarg de la resistència. No utilitzi cap mena de producte de neteja abrasiu. Deixi que tota la superfície s'assequi completament abans d'inserir l'endoll en una presa de corrent i encendre el forn.

CONSELLS DE NETEJA PER A PARETS BUIDES

Després de cuinar aliments greixosos, apareixeran algunes taques en la part posterior i en les parets laterals del forn. Netegi-les a temps per a evitar una acumulació excessiva.

1. La nostra recomanació és, abans d'usar-ho per primera vegada, greixar les parets amb una mica d'oli de cuina, com a oli d'oliva o gira-sol, deixar-ho amb oli unes 24 hores, retirar l'excés amb paper de cuina i ja pots usar-lo.
2. És cert que amb el temps canviarà de color en les zones en les quals hagi estat en contacte amb oli calent o aliments, però això no afecta al seu rendiment. No és necessari eliminar a la força aquestes "taques", n'hi ha prou amb retirar el menjar o l'excés d'oli que quedi. Atenció. Han de ser taques fosques, no d'òxid.
Les diferències de color en les parets mai han d'afectar el seu funcionament. I és aconsellable folrar la safata de recollida d'oli amb paper d'alumini o paper de cuina, ja que és el que entra més en contacte amb l'oli o les restes de menjar.
3. Quan acabi d'utilitzar-ho, deixi-ho refredar i netegi-ho amb un drap suau humitejat amb aigua sabonosa (una mica de líquid rentavaixel·la) o simplement amb paper de cuina. És important no utilitzar detergents més agressius i és molt important no deixar-la tancada si no està seca per dins.

ELEMENT CALEFACTOR SUPERIOR I INFERIOR

Aquesta fregidora d'aire compta amb resistències superior i inferior, que garanteixen una millor experiència de cocció en distribuir uniformement la calor per a obtenir aliments perfectament cuinats.

Nota: Tingui en compte que els elements calefactores superiors han d'estar en condicions de funcionament, el color vermell dels tubs calefactores superiors és relativament menys obvi que els inferiors. Diferents funcions tenen diferents tubs de calefacció de treball.

Els tubs inferiors estan més calents (més vermells) perquè els tubs calefactores de la part superior i inferior tenen diferents nivells de potència (400w/cadascun del tub calefactor inferior, 225w/cadascun del superior), i el tub calefactor superior està més prop del ventilador de refrigeració. Per això el tub de calefacció inferior es veu molt vermell, mentre que els superiors no semblen posar-se vermells quan el forn està funcionant, però això no afecta a l'ús real del forn.

El disseny de 4 tubs d'escalfament en la part superior proporciona una potència de 900W, i 2 en la part inferior proporcionen una potència de 800W. Quan la potència creada des de cada costat és similar, els aliments es poden cuinar de manera més uniforme.

Per a comprovar que els tubs de calefacció superiors del forn funcionen correctament, es recomana executar qualsevol dels tres programes "ESCALFAR" o "DESHIDRATAR" o "PROVAR" (en aquests tres programes només funcionen dos tubs de calefacció superiors).

NETEJA DE LA SAFATA RECOGEMIGAS

- Després de cada ús, retiri la safata recogemigas i rebutgi les molles. Netegi la safata amb una esponja suau i humida. Pot utilitzar un netejador líquid no abrasiu o una solució suau en esprai per a evitar que s'acumulin les taques. Aplicació el netejador sobre l'esponja, no directament sobre la safata, abans de netejar en sec.
- Per a eliminar el greix cuit, submergeixi la safata en aigua tèbia sabonosa i després renti-la amb una esponja suau o un fregall de plàstic tou. Aclareixi i assequi bé.
- Asseguri's sempre de tornar a inserir la safata recogemigas en el forn després de netejar-lo i abans d'inserir l'endoll en la presa de corrent i encendre el forn.

NETEJA DE LA REIXETA DEL FORN; SAFATA DE FORN; CISTELLA I ANSA DE LA FREGIDORA D'AIRE

- Renti tots els accessoris en aigua tèbia i sabó amb una esponja suau o un fregall de plàstic tou. Aclareix-los i asseca'ls bé. No utilitzi netejadors abrasius, fregalls metàl·lics ni utensilis metàl·lics per a netejar cap dels accessoris, ja que podrien danyar la superfície.
- Per a prolongar la vida útil dels accessoris, no es recomana rentar-los en el rentavaixel·la.

EMMAGATZEMATGE

- Asseguri's que el forn i tots els accessoris estiguin nets i secs.
- Asseguri's que la porta estigui tancada.
- Emmagatzemi l'aparell en posició vertical, anivellat i sobre les seves potes de suport. No guardi l'aparell si està humit o calent. No ho guardi en ambients humits o calents.

7. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Possibles problemes	Possibles causes	Solució
El forn no funciona	L'aparell no està endollat	Asseguri's que la fregidora de forn està endollada
	L'aparell no s'ha encès	Toca la icona d'ENCESA/APAGADA per a encendre
	La porta no està ben tancada	Asseguri's que la porta està ben tancada
Surt vapor per la part superior de la porta del forn	Els aliments que està cuinant contenen molta humitat	Això és normal. La porta es ventila per a alliberar el vapor creat per aliments amb alt contingut d'humitat, com a pans congelats.
Surt fum blanc del forn	Aquesta és la primera vegada que uso del forn	Això és normal quan s'utilitza per primera vegada. Li suggerim que posi el forn a la temperatura més alta i el deixi funcionar durant 20 minuts aproximadament.
	Estàs cuinant menjar greixós	Això és normal mentre es cuinen aliments greixosos, és no afectarà el procés de cocció
	El motlle per a enfornar, la safata recogemigas o els escalfadors encara contenen residus de greix o oli d'un ús anterior	Asseguri's que cada component es neteja correctament després de cada ús.
Surt fum fosc del forn	El menjar es crema	Apagui immediatament el forn, sigui cura, quan retiris el menjar
Els ingredients cuinats al forn no es cuinen correctament.	Massa menjar en el forn ahora	Reduir la quantitat d'aliments en cuinar
	Temperatura massa baixa o ajust de temps curt	Ajust la temperatura alta o un període de temps més llarg
	Triar la funció incorrecta	Asseguri's de cuinar amb la funció de menú adequada
Els aliments es cuinen de manera desigual	Els ingredients s'apilen o es mantenen a prop els uns dels altres durant el procés de cocció	Asseguri's que els aliments i els ingredients estiguin repartits uniformement
	La safata d'enfornar, la cistella de fregir o la reixeta del forn no estan ajustades.	Els accessoris de cuina es col·loquen en la posició adequada
Els aliments no queden cruixents després de fregir-los amb aire	Ingredients amb alt contingut en humitat	Ruixar o pinzellar una petita quantitat d'oli sobre els aliments de manera uniforme ajuda al fet que quedin més cruixents
La pantalla mostra el codi d'error "E1".	Hi ha un curtcircuit en el monitor de temperatura	Desconnecti el cable d'alimentació de la presa de corrent i posi's en contacte amb el servei tècnic de l'empresa
La pantalla mostra el codi d'error "E2".	El controlador de temperatura o el calefactor no funcionen.	Desconnecti el cable d'alimentació de la presa de corrent, torni a connectar-lo i torni a posar-lo en funcionament. En cas que el problema no es resolgui, posi's en contacte amb el servei tècnic de l'empresa.

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.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme à 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 produtos 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 in Elektrogeräten.
Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.





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

Diseñado por: SOGO basada en las normas de calidad europeas

Importado por: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, España

Producto fabricado en CHINA. Servicio postventa: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



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

Designed by: SOGO based on European quality standards

Imported by: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spain

Product manufactured in CHINA. After-sales service: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



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

Élaboré par: SOGO basé sur les normes de qualité européennes

Importé par: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valence, Espagne

Produit fabriqué en CHINA. Service après-vente: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



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

Desenhado por: SOGO baseado em padrões de qualidade europeus

Importado por: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valência, Espanha

Produto fabricado na CHINA. Serviço pós-venda: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



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

Entworfen von: SOGO basiert auf europäischen Qualitätsstandards

Eingeführt von: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien

Produkt hergestellt in CHINA. Kundendienst: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



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

Progettato da: SOGO basato su standard di qualità europei

Importato da: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valenza, Spagna

Prodotto fabbricato in CHINA. Servizio post-vendita: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Tento symbol na produktu nebo na obalu znamená, že tento produkt nelze likvidovat jako běžný odpad nebo domovní odpad. Všechna elektrická, elektronická zařízení a baterie musí být recyklovány správným způsobem a v souladu s místními zákony. Můžete je recyklovat tak, že je odnesete do vládních středisek pro likvidaci odpadu nebo do specializovaných popelnic, které můžete najít v jakýchkoli blízkých velkých supermarketech, obchodech s elektronikou nebo domácími elektrosportřebiči nebo nákupních centrech, kde jsou tyto typy zařízení k dispozici.

Design: SOGO na základě evropských standardů kvality

Dovoz: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španělsko

Produkt vyrobený v ČINĚ. Poprodejní servis: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Toto zařízení vyhovuje směrnici EU o nízkém napětí 2014/35/ES.

Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EU.

Směrnice 2015/863/EU o omezení použití některých nebezpečných látek v elektrotechnice.

Směrnice 2009/125/ES o ekodesignu požadavky platné pro výroby spojené se spotřebou energie.



OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Denne enhed overholder EU's lavspændingsdirektiv 2014/35/EF.

Direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet 2014/30/EU.

Direktiv 2015/863/EU om begrænsning af brugen af visse farlige stoffer i elektrisk.

Direktiv 2009/125/EF om miljøvenligt design krav, der gælder for energirelaterede produkter.



IZJAVA O SKLADNOSTI

Ta naprava je v skladu z direktivo EU o nizki napetosti 2014/35/ES.

Direktiva o elektromagnetni združljivosti 2014/30/EU.

Direktiva 2015/863/EU o omejevanju uporabe nekaterih nevarnih snovi v električnih.

Direktiva 2009/125/ES o okoljsko primerni zasnovi zahteve, ki veljajo za izdelke, povezane z energijo.



IZJAVA O SUKLADNOSTI

Ovaj uređaj je u skladu s EU Direktivom o niskom napo-
nu 2014/35/EZ.

Direktiva o elektromagnetskoj kompatibilnosti 2014/30/EU.

Direktiva 2015/863/EU o ograničenju uporabe određenih opasnih tvari u električnim.

Direktiva 2009/125/EZ o ekološkom dizajnu zahtjevi primjenjivi na proizvode povezane s energijom.



DEKLARACJA ZGODNOŚCI

To urządzenie jest zgodne z dyrektywą UE dotyczącą niskiego napięcia 2014/35/WE.

Dyrektywa kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE.

Dyrektywa 2015/863/UE w sprawie ograniczenia użytkowania niektórych substancji niebezpiecznych w instalacjach elektrycznych.

Dyrektywa 2009/125/WE w sprawie ekoprojektu wymagania mające zastosowanie do produktów związanych z energią.



DECLARATIE DE CONFORMITATE

Acest dispozitiv este în conformitate cu Directiva UE de joasă tensiune 2014/35/CE.

Directiva de compatibilitate electromagnetică 2014/30/UE.

Directiva 2015/863/UE privind restricționarea utilizării a anumitor substanțe periculoase în electricitate.

Directiva 2009/125/CE privind proiectarea ecologică cerințe aplicabile produselor legate de energie.



ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей пристрій відповідає вимогам Директиви щодо низької напруги 2014/35/ЄС.

Директива про електромагнітну сумісність 2014/30/ЄС.

Директива 2015/863 ЄС про обмеження використання певних небезпечних речовин в електричному обладнанні.

Директива 2009/125/ЄС щодо вимог екодизайну, що застосовуються до продуктів, пов'язаних з енергією.



DECLARACIÓ DE CONFORMITAT

Aquest dispositiu compleix amb la directiva de baixa tensió 2014/35/CE.

La directiva de Compatibilitat Electromagnètica 2014/30/UE.

La directiva 2015/863 UE sobre restriccions a la utilització de determinades substàncies perilloses en aparells elèctrics.

La directiva 2009/125/CE en els requisits de disseny ecològic aplicables als productes relacionats amb l'energia.





Dette symbol på produktet eller på emballagen angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som almindeligt affald eller husholdningsaffald. Alt elektrisk, elektronisk udstyr og batteridrevne enheder skal genbruges på korrekt måde og i overensstemmelse med de lokale kommunale love. Du kan bruge dem ved at bringe dem til statsautoriserede bortskaffelsescentre eller specialiserede skraldespande, som du kan finde i alle nærliggende store supermarkeder, elektronik- eller elektriske husholdningsprodukter eller indkøbscentre, som har disse typer faciliteter til rådighed.

Designet af: SOGO baseret på europæiske kvalitetsstandarder

Importeret af: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien

Produkt fremstillet i KINA. Eftersalgsservice: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ta simbol na izdelku ali na embalaži pomeni, da tega izdelka ni mogoče odvreči med običajne smeti ali med gospodinjstev odpadke. Vso električno, elektronsko opremo in enote na baterije je treba reciklirati na ustrezen način in v skladu z lokalnimi občinskimi zakoni. Lahko jih reciklirate tako, da jih odnesete v pooblaščen centre za odlaganje odpadkov ali specializirane zaboje, ki jih najdete v bližnjih velikih supermarketih, trgovinah z elektroniko ali gospodinjstvi izdelki ali nakupovalnih središčih, ki imajo na voljo tovrstne objekte.

Oblikoval: SOGO na podlagi evropskih standardov kakovosti

Uvoznik: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španija

Izdelek proizveden na KITAJSKEM. Poprodajne storitve: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ovaj simbol na proizvodu ili na ambalaži označava da se ovaj proizvod ne može odlagati kao obično smeće ili kućni otpad. Sva električna, elektronička oprema i jedinice koje rade na baterije moraju se reciklirati na pravilan način u skladu s lokalnim općinskim zakonima. Možete ih reciklirati tako da ih odnesete u ovlaštene centre za zbrinjavanje ili specijalizirane kante koje možete pronaći u bilo kojem obližnjem velikom super marketu, trgovini elektronike ili električnih proizvoda za kućanstvo ili trgovačkim centrima koji imaju takve objekte.

Dizajnirao: SOGO na temelju europskih standarda kvalitete

Uvoznik: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španjolska

Proizvod proizveden u KINI. Postprodajna služba: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ten symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że tego produktu nie można wyrzucać razem ze zwykłymi śmieciami lub odpadami domowymi. Cały sprzęt elektryczny, elektroniczny i urządzenia zasilane bateryjnie należy poddać recyklingowi w odpowiedni sposób i zgodnie z lokalnymi przepisami prawa. Można je poddać recyklingowi, zanosząc je do autoryzowanych przez rząd ośrodków utylizacji lub wyspecjalizowanych pojemników, które można znaleźć w pobliskich dużych supermarketach, sklepach z elektroniką lub artykułami gospodarstwa domowego lub w centrach handlowych, w których dostępne są tego typu obiekty.

Zaprojektowany przez: SOGO w oparciu o europejskie standardy jakości

Importer: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Hiszpania

Produkt wyprodukowany w Chinach. Obsługa posprzedażna: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Acest simbol de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că acest produs nu poate fi aruncat ca gunoi normale sau deșeuri menajere. Toate echipamentele electrice, electronice și unitățile care funcționează cu baterii trebuie să fie reciclate în mod corespunzător și în conformitate cu legile municipale locale. Le puteți recicla ducându-le la centre de eliminare autorizate de guvern sau la coșuri specializate, pe care le puteți găsi în orice super-piețe mari din apropiere, magazine de produse electronice sau electrocasnice sau mall-uri care au aceste tipuri de facilități disponibile.

Proiectat de: SOGO pe baza standardelor europene de calitate

Importat de: Sanyan Appliances SL, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spania

Produs fabricat in CHINA. Serviciu post-vânzare: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Цей символ на виробі або на його упаковці вказує на те, що виріб не можна утилізувати як звичайне сміття або побутові відходи. Все електричне й електронне обладнання та блоки, що працюють від батарейок, повинні бути перероблені належним чином і відповідно до місцевих муніципальних законів. Ви можете переробити їх, віддавши їх до схваленого урядом центру утилізації або до спеціалізованих контейнерів, які можна знайти в будь-якому найближчому великому супермаркеті, магазині електроніки чи побутової техніки чи торговому центрі, де є такі засоби.

Розроблено: SOGO на основі європейських стандартів якості

Імпорт: Sanyan Appliances S.L., NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 València, Іспанія

Товар виготовлено в КИТАЇ. Післяпродажне обслуговування: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Aquest símbol en el producte o en l'embalatge indica que aquest producte no es pot rebutjar com a escombraries normals o residus domèstics. Tots els equips elèctrics, electrònics i unitats que funcionen amb bateries han de reciclar-se de manera adequada i d'acord amb les lleis municipals locals. Pot reciclar-los portant-los a un centre d'eliminació autoritzat pel govern o a contenidors especialitzats que pot trobar en qualsevol gran supermercat proper, botigues de productes electrònics o electrodomèstics o centres comercials que tinguin aquest tipus d'instal·lacions disponibles.

Dissenyat per: SOGO basada en les normes de qualitat europees

Importat per: Sanyan Appliances S.L., NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 València, Espanya

Producte fabricat a LA XINA. Servei postvenda: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

SOGO[®]

Human Technology

ref. SS-10495

