SOGO®

Human Technology

ES **Manual de instrucciones**
EN **Instructions for use**
FR **Mode d'emploi**
PT **Manual de instruçoes**
DE **Gebrauchsanweisung**
IT **Manuale d'instruzioni**
CA **Manual d'instruccions**
CZ **Návod k použití**
DK **Brugsanvisning**
SI **Navodila za uporabo**
HR **Upute za korištenje**
PL **Instrukcja użycia**
RO **Instructiuni de folosire**
UA **Інструкція із застосування**
EL **Εγχειρίδιο οδηγιών**
SR **Упутство за употребу**



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

FREIDORA DE AIRE
AIR FRYER
FRITEUSE À AIR
FRITADEIRA DE AR QUENTE
HEISSLUFTFRITTEUSE
FRIGGITRICE AD ARIA
FREGIDORA D'AIRE
FRITÉZA NA VZDUCHU
FRITUREGRYDE
CVRTNIK NA ZRAKU
ZRAČNA FRITEZA
FRYTKOWNICA POWIETRZNA
FRITEUZĂ CU AER
ФРИТЮРНИЦЯ
ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΑ
ФРИТЕЗА НА ВРУЋ ВАЗДУХ

ref. SS-10935

ESPAÑOL ..... P. 3

ENGLISH ..... P. 13

FRANÇAIS ..... P. 22

PORTUGUESE ..... P. 32

DEUTSCH ..... P. 42

ITALIANO ..... P. 52

CATALÀ ..... P. 62

ČEŠTINA ..... P. 72

DANSK ..... P. 80

SLOVENSKI ..... P. 88

HRVATSKI ..... P. 95

POLSKI ..... P. 104

ROMÂNĂ ..... P. 112

УКРАЇНСЬКА ..... P. 120

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ..... P. 128

СРПСКИ ..... P. 136

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 eAssistenza post-vendita nelle ultime pagine.

Declaració de conformitat, responsabilitat de l'eliminació de productes electrònics, dades de l'importador i servei postvenda a les últimes pàgines.

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

1  2  3  4  5 

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 averia

- 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.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Coloque siempre los ingredientes que vaya a freír en el recipiente de cristal, para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- La superficie situada debajo del aparato puede calentarse durantesu uso.

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.

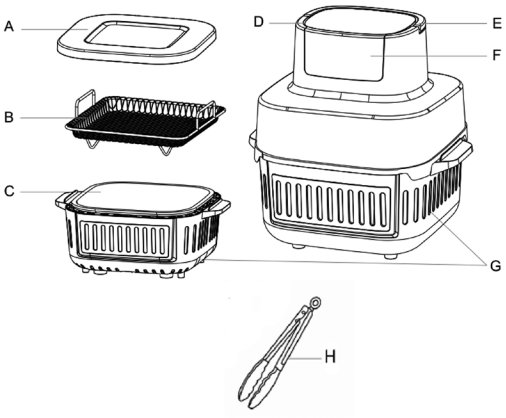
4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje	Frecuencia	Potencia
CA 220-240 V	50-60 Hz	1400-1600 W

Este producto cumple con el Reglamento (UE) n.º 2023/826, en virtud de la Directiva 2009/125/CE, sobre los requisitos de diseño ecológico.
Consumo de energía en modo apagado: <0,5 W
Consumo de energía en modo de espera: N/A
Tiempo tras el cual el producto entra en modo apagado: 5 min 06 s.

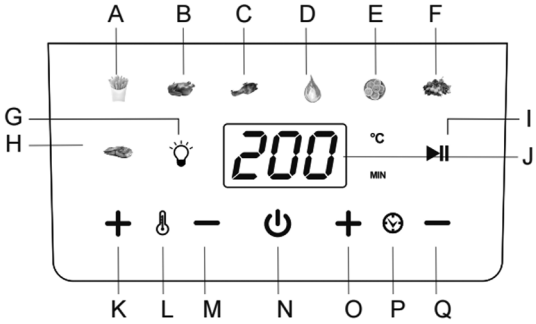
5. DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

A: Tapa de cristal del recipiente
B: Bandeja de malla
C: Recipiente de vidrio
D: Entrada de aire
E: Asa
F: Panel de control
G: Base
H: Pinzas para alimentos
Nota: Pinzas para alimentos: esta freidora sin aceite incluye unas pinzas para alimentos que garantizan la seguridad del usuario, ya que permiten retirar los alimentos sin tocarlos ni tocar la cesta caliente, evitando así quemaduras.



DESCRIPCIÓN DEL PANEL

A: Función para patatas fritas
B: Función pollo
C: Función muslos
D: Función de recalentamiento
E: Función deshidratar
F: Función verduras
G: Función ligera
H: Función pescado
I: Botón de inicio/pausa
J: Pantalla digital
K: Aumentar temperatura
L: Icono de temperatura
M: Bajar temperatura
N: Botón de encendido/apagado
O: Tiempo agotado
P: Icono de tiempo
Q: Tiempo restante



1. Botones de funciones de menú preestablecidas: Esta freidora cuenta con 7 funciones de menú preestablecidas. Tras encender la freidora, el tiempo predeterminado «15 min.» y la temperatura «180 ºC» comienzan a parpadear. Para cocinar los alimentos con la función de menú, debemos pulsar la función de menú específica. Después de pulsar esa función de menú específica, su icono comenzará a parpadear y la pantalla digital mostrará el tiempo y la temperatura de esta función de menú, de la misma manera que podemos seleccionar cualquier función de menú y cocinar los alimentos según nuestras necesidades.
2. Botón de luz: con la ayuda de este botón, podemos encender y apagar la luz interior de la freidora.
3. Botón de reproducción/pausa: con este botón podemos iniciar la función de cocción. Para iniciar el proceso de cocción, pulse este botón y la unidad comenzará inmediatamente a cocinar con la función de menú seleccionada. Mientras la freidora está en modo de funcionamiento, al pulsar este botón se detiene el proceso de cocción.
4. Pantalla digital LED: al pulsar el botón de encendido, la pantalla digital se activa y muestra el tiempo y la temperatura predeterminados de las funciones del menú. Al seleccionar cualquier botón del menú, la pantalla muestra el tiempo y la temperatura de esa función del menú. Cuando comenzamos a cocinar, la unidad de tiempo de la función del menú comienza a contar hacia atrás durante todo el proceso de cocción. La pantalla digital sigue mostrando la temperatura y el tiempo restante durante el proceso de cocción.
5. Botón de encendido: una vez que la unidad está enchufada, el botón de encendido se ilumina y

la pantalla entra en modo de suspensión. Al pulsar el botón de encendido una vez, se activa el panel de control táctil y se iluminan todas las funciones del menú, incluida la pantalla digital. La pantalla digital muestra el tiempo y la temperatura predeterminados. Para detener el proceso de cocción directamente y apagar el aparato, pulse este botón de nuevo y se apagará.

6. Botones de temperatura menos (-) y más (+): este modelo de freidora cuenta con botones «+» y «-» para ajustar la temperatura. Con la ayuda de estos botones, podemos cambiar el valor de temperatura de todas las funciones del menú. El rango de control de temperatura es de 50 a 180 ºC. Al pulsar los botones «+» y «-», podemos aumentar o disminuir la temperatura en 10 ºC. Una vez cambiada la temperatura, el valor de la temperatura en la pantalla digital comienza a parpadear y, tras parpadear 3 veces, se establece la temperatura de cocción.
   Nota: La temperatura se puede cambiar en función de la función del menú. Podemos cambiar la temperatura de 50 a 180 ºC.
7. Botones de tiempo menos (-) y más (+): Este modelo de freidora cuenta con botones «+» y «-» para ajustar la configuración del tiempo. Con la ayuda de estos botones, podemos cambiar el valor de tiempo de todas las funciones del menú. El rango de control del tiempo es de 1 a 60 minutos. Al pulsar los botones «+» y «-», podemos aumentar o disminuir el tiempo en intervalos de 1 minuto. Una vez cambiado el tiempo, la pantalla digital comenzará a parpadear y, tras parpadear tres veces, se establecerá el tiempo de cocción.
   Nota: El tiempo se puede cambiar en función de la función del menú. Podemos cambiar el tiempo de 1 a 60 minutos.

6. INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DEL PRIMER USO

1- Retire todo el material de embalaje.
2- Retire el pegamento, las etiquetas y las pegatinas adheridas al producto.
3- Limpie a fondo la cesta y la parrilla con agua tibia, detergente suave y una esponja no abrasiva.
4- Limpie el interior y el exterior del producto con un paño húmedo y tibio.
5- Esta freidora utiliza tecnología de circulación de aire caliente a 360º, lo que ayuda al usuario a cocinar los alimentos en poco tiempo y sin utilizar aceite o, si lo utiliza, en muy pequeña cantidad.
6- Limpie el exterior del dispositivo con un paño limpio y húmedo. Limpie los cajones y las rejillas con detergente y agua tibia o en el lavavajillas.
7- La primera vez que se utilice el aparato, debe hacerse sin alimentos en su interior, ya que puede producir humo u olores debido a los residuos del revestimiento. Deje que el aparato se caliente a la temperatura máxima durante unos 10 minutos sin alimentos en su interior. A continuación, límpielo de nuevo antes de utilizarlo por primera vez con alimentos en su interior.

CÓMO UTILIZAR EL APARATO

1. **Encendido**
   Enchufe la unidad y, tras unos pitidos, la pantalla digital se iluminará durante 1 segundo e inmediatamente después la unidad entrará en modo de espera. Todos los iconos de la pantalla desaparecerán excepto el botón de encendido ⏻ .
2. **Selección de menú/Temperatura/Tiempo**
   Enchufe el aparato y este entrará en modo de espera. Pulse « ⏻ » (Encendido/Apagado) y aparecerán en la pantalla digital la temperatura y el tiempo predeterminados del programa 180 °C y 15 minutos, respectivamente. En ese momento, puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente utilizando los botones «Time +/-» (Tiempo +/-) y «Temperature +/-» (Temperatura +/-).
   También puede pulsar cualquier icono de función para cocinar diferentes alimentos. Al pulsar el icono de función, la luz del icono comienza a parpadear; a continuación, pulse ⏯ y la unidad comenzará a funcionar. Cada función tiene su propio tiempo y temperatura predeterminados (como se muestra en la tabla). Los usuarios pueden ajustar el tiempo y la temperatura libremente utilizando los botones Time +/- y Temperature +/-.
3. **Inicio, pausa/parada**
   Después de seleccionar la función y ajustar el tiempo y la temperatura adecuados, pulse « ⏯ » (Pausa/Reanudar) y el indicador « ⏯ » (Función/Pausa) comenzará a parpadear. Tras emitir un pitido, la unidad comenzará a funcionar. Durante el proceso de cocción, pulse « ⏯ » (Pausa/Reanudar) y, tras emitir varios pitidos, la unidad entrará en modo pausa.
   Notas:
   (1) Mientras se cocina, puede sacar el recipiente de cristal. La unidad dejará de funcionar y podrá comprobar el resultado de la cocción o añadir más alimentos. Para continuar con el

proceso de cocción, vuelva a colocar el recipiente de cristal.
(2). Durante la cocción, en caso de corte de corriente, la máquina dejará de funcionar y se apagarán todas las luces, incluido el menú de la pantalla digital. La unidad continuará con el proceso de cocción después de que se restablezca la corriente y se enchufe la unidad.

4. Fin del programa
Cuando finaliza el tiempo de funcionamiento, el elemento calefactor deja de funcionar. La pantalla muestra 00 min; el motor sigue funcionando durante 1 minuto para enfriar la unidad y esta comienza a emitir un zumbido como indicación de que la cocción ha finalizado. Finalmente, la máquina entra en modo de espera.
Precaución: No toque el recipiente de cristal durante el uso y durante unos 30 minutos después, ya que se calienta mucho.
Sujete únicamente el asa de la base.

7. TABLA DE FUNCIONES DEL MENÚ

Menú	Tiempo predeterminado o (min)	Temperatura predeterminada (°C)
 Papas fritas	20	180
 Pollo	35	180
 muslos	23	180
 recalentar	15	150
 deshidratar	360	60
 verduras	10	160
 pescado	16	180

8. CÓMO UTILIZAR LA FREIDORA SIN ACEITE

1. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Introduzca los ingredientes en el recipiente de cristal.
3. Inserte el cable de alimentación en la posición correcta. Seleccione la función en el menú y pulse START/PAUSE para comenzar la cocción.
4. La pantalla mostrará la temperatura y el tiempo. La temperatura es la temperatura establecida y el tiempo es el tiempo de cocción restante.
5. Algunos ingredientes deben agitarse durante el proceso de preparación (consulte la sección «Ajustes» de este capítulo). Para agitar los ingredientes, utilice el asa para retirar el vaso y agite los alimentos en el recipiente de cristal. A continuación, vuelva a colocar el recipiente de cristal.
6. Cuando suene el temporizador, significará que el tiempo de preparación ha transcurrido. Saque

el recipiente de cocción del aparato y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.
7. Compruebe si los ingredientes están listos. Si aún no lo están, simplemente vuelva a colocar el recipiente en el aparato y cocínelos durante unos minutos más.
9. Vacíe la cesta en un bol o en un plato.
   Consejo: Para retirar ingredientes grandes o frágiles, puede utilizar unas pinzas para sacarlos del recipiente.
10. Cuando una tanda de ingredientes esté lista, la freidora de aire caliente de cristal estará lista al instante para preparar otra tanda.
    Nota: Cuando utilice la freidora Health Fryer por primera vez, es posible que se emita un ligero humo u olor. Esto es normal y desaparecerá rápidamente. Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor de la freidora saludable.

AJUSTES
Además de las funciones del menú preestablecido, también puede utilizar esta freidora de aire con recipiente de cristal para preparar otros alimentos ajustando el tiempo y la temperatura.

CONSEJOS
- Los ingredientes de menor tamaño suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente inferior al de los ingredientes de mayor tamaño.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo en comparación con una cantidad menor de ingredientes.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado y puede evitar que los ingredientes se frían de forma desigual.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire caliente unos minutos después de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos, como salchichas, en la freidora sin aceite.
- Los aperitivos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora sin aceite.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos. Utilice masa preparada para preparar aperitivos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa preparada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloca una bandeja de horno o una fuente en la cesta de la freidora si quieres hornear un pastel o una quiche, o si quieres freír ingredientes frágiles o rellenos.
- Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que tanto el aparato como el exterior de las cestas de fritura estén limpios y secos.
- No utilice el aparato durante más de 4 horas seguidas sin descanso.
- No deje el aparato encendido cuando esté vacío.
- No introduzca en el aparato alimentos que aún estén envueltos en film transparente o bolsas de plástico.
- Asegúrese de que los alimentos no entren en contacto con los elementos calefactores.
- No llene en exceso el cajón para que el aire caliente pueda circular de forma óptima dentro de la cámara de cocción. No lo llene más de 1/3 de su capacidad.
- Asegúrese de que los alimentos que contienen aceite y grasas no se sobrecalienten. Existe la posibilidad de que se incendien.

9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

El recipiente de cristal, la bandeja de malla y el interior del aparato tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni productos de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.
1. Desenchufe el aparato de la toma de corriente y déjelo enfriar.
   Nota: Retire el recipiente de cristal para que la freidora de aire se enfríe más rápidamente.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie el recipiente de cristal y la rejilla con agua caliente, un poco de jabón líquido y una esponja no abrasiva.
   Puede utilizar un detergente líquido para eliminar cualquier resto de suciedad.
   Nota: El recipiente y la bandeja de malla se pueden lavar en el lavavajillas.
   Consejo: Si hay suciedad adherida a la bandeja de malla o al fondo del recipiente, llene el recipiente con agua caliente y un poco de jabón líquido. Coloque la bandeja de malla en el recipiente y deje que el recipiente y la bandeja de malla se remojen durante aproximadamente 10 minutos.

1. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
2. Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

Almacenamiento:

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
3. Guárdelo en un lugar fresco y seco.

10. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
La freidora de aire no funciona.	El aparato no está enchufado.	Enchufe el aparato en una toma de corriente con toma de tierra.
	No ha ajustado el temporizador.	Ajuste el tiempo de preparación necesario para encender el aparato.
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no están hechos.	La cantidad de ingredientes en la cesta es mucho mayor que el tamaño de la cesta.	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se fríen de forma más uniforme.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Ajuste la temperatura deseada (consulte el apartado "Ajustes" del capítulo "Uso del aparato").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el tiempo de preparación deseado (consulte el apartado "Ajustes" del capítulo "Uso del aparato").
Los ingredientes se fríen a medias o de forma desigual en la freidora de aire.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se colocan unos encima de otros (por ejemplo, las patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación. Consulte el apartado "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato".
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	Ha utilizado un tipo de aperitivos que deben prepararse en una freidora tradicional.	Utilice snacks de horno o unte ligeramente los snacks con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar bien la sartén en el aparato.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta más allá de la indicación MAX ni intente llenar Poco menos
	La cesta no está colocada correctamente en la sartén.	Empuje la cesta hacia abajo en la sartén hasta que oiga un clic.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasientos.	Cuando fría ingredientes grasientos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en la sartén. El aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La sartén todavía contiene restos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco se debe a la grasa que se calienta en la sartén. asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas se fríen de forma desigual en la freidora de aire.	No ha utilizado el tipo de patata adecuado.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura.
	No ha aclarado bien los bastones de patata antes de freírlos.	Enjuague bien los palitos de patata para eliminar el almidón del exterior de los palitos.
Las patatas fritas no están crujientes cuando salen de la freidora.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Asegúrate de secarlos bien antes de añadir el aceite.
		Corte los bastones de patata más pequeños para obtener un resultado más crujiente.
		Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

1. IMPORTANT:

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

2. Symbol definitions



1 2 3 4 5

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

3. Safety instructions for the user

I. GENERAL PRECAUTIONS General precautions during the use of electrical equipment

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

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

II. ⚠ Restrictions on use to avoid personal injury

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

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

- Never immerse the appliance or the plug-in water or any other liquid. In

the event of the appliance falling in water, disconnect immediately from the mains supply and take it to an authorized service agent for repair before reusing.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged. In case of the cord be damaged, it must be replaced only by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid Hazard.
- In case of appliance malfunction, or if it has been damaged in any manner, return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- In case of hardware problems, do not attempt to repair the product yourself. Repairs should only be carried out by qualified technicians.

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

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

V. ⚠ IMPORTANT WARNING

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

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

VI. ⚠ Instructions to follow 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.
- Children shall not play with the appliance.
- Always put the ingredients to be fried in the glass bowl, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- The surface below the appliance may become hot during use.

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.

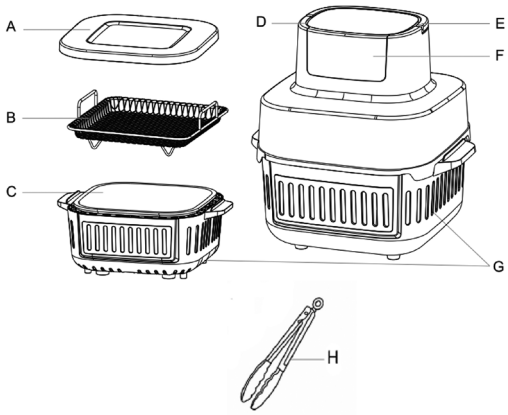
4. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage	Frequency	Power
CA 220-240 V	50-60 Hz	1400-1600 W

This product complies with EU regulation 2023/826 under directive 2009/125/EC on the Eco design requirements.
Power consumption in off mode: <0.5W
Power consumption in standby mode: N/A
Time after which the product enters into off mode: 5 Min 06 sec.

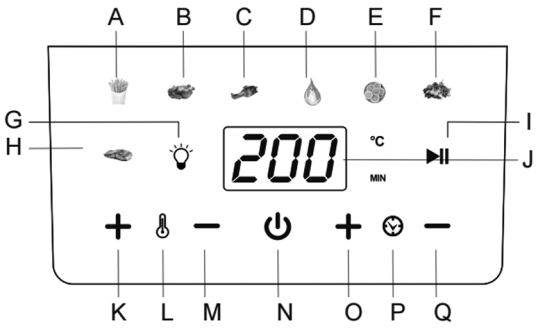
5. PARTS DESCRIPTION

A: Glass bowl cover
B: Mesh tray
C: Glass bowl
D: Air inlet
E: Handle
F: Control panel
G: Base
H: Food tong
Note: Food tong: This air fryer has been provided with food tong for user safety, which helps us to remove the food without touching the food and hot frying basket to avoid any scalding.



PANEL DESCRIPTION

A: Chips function
B: Chicken function
C: Drumsticks function
D: Re heat function
E: Dehydrate function
F: Vegetables function
G: Light function
H: Fish function
I: Start / Pause button
J: Digital Display
K: Temperature up
L: Temperature icon
M: Temperature down
N: On/off button
O: Time Up
P: Time icon
Q: Time down



1. Preset Menu function Buttons: There are 7 pre-set menu functions in this air fryer. After turning on the air fryer, default time “15 min.” and temperature “180ºC” start flashing. To cook the food with menu function we need to press that specific Menu function. After pressing that specific menu function, its icon will start flashing and digital display will show the time and temperature of this menu function, the same way we can select any menu function and cook the food as per our need.
2. Light button: With the help of this button, we can turn on and turn off the interior light of the air fryer.
3. Play/Pause button: With the help of this button, we can start cooking function. To start cooking process press this button and the unit immediately starts cooking with selected menu function. While the air fryer is in working mode, by pressing this button cooking process stops.
4. LED Digital Display: While pressing the power button Digital display activates and shows the default time and temperature of the menu functions. While selecting any menu button the display shows time and temperature of that menu function. When we start cooking, the time unit of menu function starts reverse counting during whole cooking process Digital display keeps showing the temperature and remaining time during the cooking process.
5. Power button: Once the unit is plugged in, the Power Button will light up, and screen enters the sleeping mode. By pressing the Power Button once, it activates touch control panel and all the menu functions illuminates including digital display. Digital display shows the default time and temperature. To stop the cooking process directly and switch off the appliance press this button again and it will turn off.
6. Temperature Minus (-) and Plus (+) button: This Air fryer model has “+” and “-” Buttons to adjust the temperature. With the help of these buttons, we can change temperature value of all the menu functions. Temperature control range is 50-180ºC. by pressing “+” and “- “buttons we can increase and decrease the temperature by 10ºC. Once change the temperature, temperature value in digital display start flashing and after flashing 3 times cooking temperature will be set. Note: The temperature can be changed depending on the menu function. We can change the temperature from 50-180ºC.
7. Time Minus (-) and Plus (+) button: This Air fryer model has “+” and “-” Buttons to adjust the time setting. With the help of these buttons, we can change the time value of all the menu functions. Time control range is 1-60 mins. by pressing “+” and “-“buttons we can increase and decrease the time by 1min. Once change the time, digital display start flashing and after flashing 3 times cooking time will be set.
   Note: The time can be changed depending on the menu function. We can change the time from 1 – 60 min.

6. INTSRUCTIONS FOR USE

BEFORE FIRST USE

1- Remove all the packaging material.
2- Remove the glue, labels and stickers sticked on the product.
3- Clean the frying basket and the frying grill thoroughly with warm water, soft detergent and nonabrasive sponge.
4- Clean the inside and outside of the product with warm damp cloth.
5- This air fryer uses 360º hot air circulation technology, which helps user to cook the food in short span of time and without using the oil and if it uses, uses a very little amount.
6- Wipe down the outside of the device with a clean and damp cloth. Clean the drawers and racks with the detergent and warm water or in the dishwasher.
7- For the first time use, the device should be used without any food in it as it may produce some smoke or odours due to coating residues. Allow the device to heat up on the highest temperature setting for approx. 10 minutes without any food in it. Then clean it again before using first time with the food in it.

HOW TO USE THE APPLIANCE

1. **Power on**
   Plug in the unit and with few beep sounds, digital display light up for 1 second and immediately after unit enters standby mode. All display icons disappear except power button ⏻ .
2. **Menu selection/Temperature/Time**
   Plug in and unit enters standby mode. press ⏻ , default temperature and default time of the Program 180˚C, 15 min respectively appears on the digital display. At this time, you can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button.
   You can also press any function icon to cook different food. When press the function icon, the icon light starts flashing, then press ⏯ unit starts working. Every function has its own default time and temperature (As shown in the table). Users can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button.

3. **Start, pause/stop**
   After choosing function and setting the right time and right temperature, press ⏯, the ⏯ start to flashing. After BEEPS sounds, unit starts working. During the cooking process, press ⏯ and with few beeps sounds units enter into pause mode.
   Notes:
   (1) While cooking, you can take glass bowl out. Unit stops working, and you can check cooking result or add more food. To continue with cooking process put back the glass bowl.
   (2) While cooking, in case of power cuts, machine stop working and all light will be off including digital display menu. Unit continue with cooking process after power back and plugging in the unit.

4. **End of program**
   When working time finishes, heating element stops working. Display shows 00 min; motor continues to run for 1 minute to cool down the unit and unit start buzzing as cooking finish indication. Finally, machine enters the standby mode
   Caution: Do not touch the glass bowl during and about 30mins after use, as it gets very hot. Only hold the handle on the base.

7. MENU FUNCTION TABLE

menu	Default time(min)	Default temperature °C
 french fries	20	180
 chicken	35	180
 drumsticks	23	180
 re-heat	15	150
 dehydrate	360	60
 vegetables	10	160
 fish	16	180

8. HOW TO OPERATE THE AIR FRYER

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Put the ingredients into the glass bowl
3. Insert the power cord in the right position. Choose function from menu and press START/PAUSE to start cooking.
4. screen display will show temperature and time. Temperature is the set temperature and time is remaining cooking time.
5. Some ingredients need to be shaken during the preparation process (see the “Settings” section of this chapter). To shake the ingredients, please use the handle to remove the glass and shake the food in the glass bowl. And then place back the glass bowl
6. When you hear the timer bell, that means preparation time has elapsed. Take the cooking bowl out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
7. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply place the bowl into the appliance and cook it for some extra minutes
9. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
   Tip: To remove large or fragile ingredients, you can use a pair of tongs to lift the ingredients out of the bowl.
10. When a batch of ingredients is ready, the glass air fryer is instantly ready for preparing another batch.
    Note: When using the Health Fryer for the first time, slight smoke or odor may be emitted. This is normal and will soon subside. Ensure that there is sufficient ventilation around the Health Fryer.

SETTINGS
Except for the preset menu functions, you also can use this glass air fryer to make other foods by setting the time and temperature.

TIPS
- Smaller size ingredients usually require a slightly shorter preparation time than large size ingredients
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time comparatively smaller amount of ingredients.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the result and can prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams. Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than homemade dough.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- Before using the device, make sure that the device and the outsides of the frying baskets are clean and dry.
- Do not use the device longer than 4 hours without a break.
- Do not leave the device switched on when it is empty.
- Do not place food that is still wrapped in cling film or plastic bags into the device.
- Make sure that the food does not come into contact with the heating elements.
- Do not overfill the drawer so that the hot air can circulate optimally inside the cooking chamber. Fill it no more than 1/3 full.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. There are possibilities of ignition.

9. CLEANING AND MAINTENANCE:

The glass bowl, mesh tray and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.
1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
   Note: Remove the glass bowl to let the glass air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the glass bowl and rack with hot water, some washing liquid soap and a non-abrasive

sponge.
You can use a washing liquid to remove any remaining dirt.
Note: The bowl and mesh tray are dishwasher-proof.
Tip: If dirt is stuck to the mesh tray, or at the bottom of the bowl, fill the bowl with hot water and with some washing liquid soap. Put the mesh tray in the bowl and let the bowl and the mesh tray soak for approximately 10 minutes.

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

Storage:

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.
3. Store in a cool and dry place.

10. TROUBLE SHOOTING

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

1. 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  2  3  4  5 

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 immédiatement de l'alimentation secteur et apportez-le à un agent de service agréé pour réparation avant de le réutiliser.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est couché sur le sol, si ce sont des visibles signes de dommages ou une fuite.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé uniquement par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- En cas de dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit, renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- En cas de problèmes matériels, n'essayez pas de réparer le produit vous-même. Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens qualifiés.
- Soyez prudent, lors de la manipulation d'appareils électriques, car la surface de l'élément chauffan 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 moin 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 ATTENTION car cet appareil électrique contient une fonction de chauffage. La surface de cet appareil est également différent des autres surfaces fonctionnelles qui peuvent produire des températures élevées. Étant donné que les températures sont perçues différemmen par différentes personnes, l'équipement ne doi 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 longtem Avant de toucher les surfaces chaudes.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Placez toujours les ingrédients à frire dans le bol en verre afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants.
- La surface sous l'appareil peut devenir chaude pendant l'utilisation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

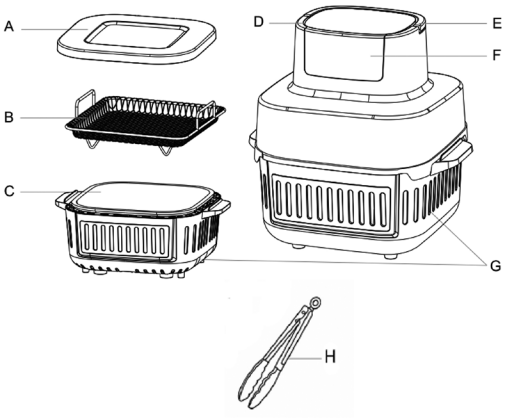
4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	Fréquence	Puissance
CA 220-240 V	50-60 Hz	1400-1600 W

Ce produit est conforme à la réglementation européenne 2023/826 dans le cadre de la directive 2009/125/CE relative aux exigences en matière d'écoconception.
Consommation électrique en mode arrêt : <0,5 W
Consommation électrique en mode veille : N/A
Délai avant la mise en mode arrêt du produit : 5 min 06 s.

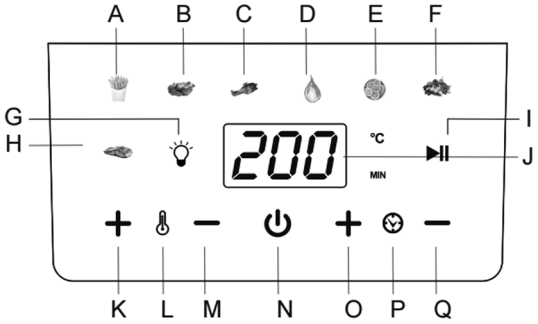
5. DESCRIPTION DES PIÈCES

A : Couvercle du bol en verre
B : Plateau en filet
C : Bol en verre
D : Entrée d'air
E : Poignée
F : Panneau de commande
G : Base
H : Pince à aliments
Remarque : pince à aliments : cette friteuse à air chaud est équipée d'une pince à aliments pour la sécurité de l'utilisateur, qui permet de retirer les aliments sans les toucher ni toucher le panier de friture chaud afin d'éviter toute brûlure.



DESCRIPTION DU PANNEAU

A : Fonction chips
B : Fonction poulet
C : Fonction pilons
D : Fonction réchauffage
E : Fonction déshydratation
F : Fonction légumes
G : Fonction « Light »
H : Fonction poisson
I : Bouton Marche/Pause
J : Affichage numérique
K : Augmentation de la température
L : Icône de température
M : Diminution de la température
N : Bouton marche/arrêt
O : Fin du temps
P : Icône de temps
Q : Réduction du temps



1. Boutons de fonction du menu préréglé : Cette friteuse à air chaud dispose de 7 fonctions de menu préréglées. Après avoir allumé la friteuse, le temps par défaut « 15 min » et la température « 180 °C » commencent à clignoter. Pour cuire les aliments à l'aide de la fonction menu, il faut appuyer sur la fonction menu spécifique. Après avoir appuyé sur cette fonction spécifique, son icône commence à clignoter et l'écran numérique affiche le temps et la température de cette fonction. De la même manière, vous pouvez sélectionner n'importe quelle fonction et cuire les aliments selon vos besoins.
2. Bouton d'éclairage : ce bouton permet d'allumer et d'éteindre l'éclairage intérieur de la friteuse à air chaud.
3. Bouton Lecture/Pause : ce bouton permet de démarrer la fonction de cuisson. Pour démarrer le processus de cuisson, appuyez sur ce bouton et l'appareil commence immédiatement à cuire avec la fonction de menu sélectionnée. Lorsque la friteuse à air chaud est en mode de fonctionnement, appuyez sur ce bouton pour arrêter le processus de cuisson.
4. Écran numérique LED : lorsque vous appuyez sur le bouton d'alimentation, l'écran numérique s'active et affiche la durée et la température par défaut des fonctions du menu. Lorsque vous sélectionnez un bouton du menu, l'écran affiche la durée et la température de cette fonction. Lorsque vous démarrez la cuisson, l'unité de temps de la fonction du menu commence à compter à rebours pendant tout le processus de cuisson. L'écran numérique continue d'afficher la température et le temps restant pendant le processus de cuisson.
5. Bouton d'alimentation : une fois l'appareil branché, le bouton d'alimentation s'allume et l'écran

passe en mode veille. En appuyant une fois sur le bouton d'alimentation, vous activez le panneau de commande tactile et toutes les fonctions du menu s'allument, y compris l'affichage numérique. L'affichage numérique indique la durée et la température par défaut. Pour arrêter directement le processus de cuisson et éteindre l'appareil, appuyez à nouveau sur ce bouton.

6. Boutons de température moins (-) et plus (+) : ce modèle de friteuse à air chaud dispose de boutons « + » et « - » permettant de régler la température. À l'aide de ces boutons, vous pouvez modifier la température de toutes les fonctions du menu. La plage de contrôle de la température est comprise entre 50 et 180 °C. En appuyant sur les boutons « + » et « - », vous pouvez augmenter ou diminuer la température de 10 °C. Une fois la température modifiée, la valeur affichée sur l'écran numérique commence à clignoter et, après avoir clignoté 3 fois, la température de cuisson est définie.
   Remarque : la température peut être modifiée en fonction de la fonction du menu. Nous pouvons modifier la température de 50 à 180 °C.
7. Boutons Minus (-) et Plus (+) : Ce modèle de friteuse à air chaud dispose de boutons « + » et « - » pour régler la durée. À l'aide de ces boutons, vous pouvez modifier la durée de toutes les fonctions du menu. La plage de contrôle du temps est comprise entre 1 et 60 minutes. En appuyant sur les boutons « + » et « - », vous pouvez augmenter ou diminuer le temps par incréments de 1 minute. Une fois le temps modifié, l'affichage numérique commence à clignoter et, après avoir clignoté 3 fois, le temps de cuisson est réglé.
   Remarque : le temps peut être modifié en fonction de la fonction du menu. Nous pouvons modifier le temps de 1 à 60 minutes.

6. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1- Retirez tous les matériaux d'emballage.
2- Retirez la colle, les étiquettes et les autocollants apposés sur le produit.
3- Nettoyez soigneusement le panier et la grille de cuisson à l'eau chaude, avec un détergent doux et une éponge non abrasive.
4- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du produit à l'aide d'un chiffon humide et chaud.
5- Cette friteuse à air chaud utilise une technologie de circulation d'air chaud à 360º, qui permet à l'utilisateur de cuire les aliments en peu de temps et sans utiliser d'huile ou en utilisant une très petite quantité.
6- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre et humide. Nettoyez les tiroirs et les grilles avec du détergent et de l'eau chaude ou au lave-vaisselle.
7- Lors de la première utilisation, l'appareil doit être utilisé sans aucun aliment à l'intérieur, car il peut produire de la fumée ou des odeurs en raison des résidus de revêtement. Laissez l'appareil chauffer à la température maximale pendant environ 10 minutes sans aucun aliment à l'intérieur. Nettoyez-le ensuite à nouveau avant de l'utiliser pour la première fois avec des aliments à l'intérieur.

MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL

1. **Mise en marche**
   Branchez l'appareil et, après quelques bips, l'écran numérique s'allume pendant 1 seconde, puis l'appareil passe immédiatement en mode veille. Toutes les icônes de l'écran disparaissent, à l'exception du bouton d'alimentation ⏻ .
2. **Sélection du menu/Température/Durée**
   Branchez l'appareil et celui-ci passe en mode veille. Appuyez sur le bouton d'alimentation « ⏻ » pour afficher la température et la durée par défaut du programme 180 °C, 15 min respectivement sur l'écran numérique. À ce stade, vous pouvez régler librement la durée et la température à l'aide des boutons Time +/- (Durée) et Temperature +/- (Température). Vous pouvez également appuyer sur n'importe quelle icône de fonction pour cuire différents aliments. Lorsque vous appuyez sur l'icône de fonction, le voyant de l'icône commence à clignoter, puis appuyez sur ⏯ pour que l'appareil se mette en marche. Chaque fonction a sa propre durée et température par défaut (comme indiqué dans le tableau). Les utilisateurs peuvent régler librement la durée et la température à l'aide des boutons Time +/- et Temperature +/-.
3. **Démarrer, mettre en pause/arrêter**
   Après avoir sélectionné la fonction et réglé l'heure et la température appropriées, appuyez sur le bouton « ⏯ » (démarrer/arrêter) ; les voyants « ⏯ » (cuisson/chauffage/chauffage) commencent à clignoter. Après un bip sonore, l'appareil se met en marche. Pendant la cuisson, appuyez sur le bouton « ⏯ » (cuisson/chauffage/chauffage) ; après quelques bips sonores, l'appareil passe en mode pause.

Remarques :
(1) . Pendant la cuisson, vous pouvez retirer le bol en verre. L'appareil s'arrête et vous pouvez vérifier le résultat de la cuisson ou ajouter d'autres aliments. Pour poursuivre la cuisson, replacez le bol en verre.
(2). Pendant la cuisson, en cas de coupure de courant, l'appareil s'arrête de fonctionner et tous les voyants s'éteignent, y compris le menu de l'écran numérique. L'appareil reprend la cuisson après le rétablissement du courant et le rebranchement de l'appareil.

4. Fin du programme
Une fois le temps de fonctionnement écoulé, l'élément chauffant s'arrête. L'écran affiche 00 min ; le moteur continue de fonctionner pendant 1 minute pour refroidir l'appareil, qui émet alors un bourdonnement pour indiquer la fin de la cuisson. Enfin, l'appareil passe en mode veille.
Attention : ne touchez pas le bol en verre pendant et environ 30 minutes après l'utilisation, car il devient très chaud.
Tenez uniquement la poignée située sur la base.

7. TABLEAU DES FONCTIONS DU MENU

menu	Temps par défaut (min)	Température par défaut (°C)
 Frites	20	180
 Poulet	35	180
 pilons	23	180
 réchauffer	15	150
 déshydrater	360	60
 légumes	10	160
 poisson	16	180

8. COMMENT UTILISER LA FRITEUSE À AIR CHAUD

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale avec mise à la terre.
2. Mettez les ingrédients dans le bol en verre.
3. Insérez le cordon d'alimentation dans la bonne position. Choisissez la fonction dans le menu et appuyez sur START/PAUSE pour démarrer la cuisson.
4. L'écran affiche la température et le temps. La température est la température réglée et le temps est le temps de cuisson restant.
5. Certains ingrédients doivent être secoués pendant la préparation (voir la section « Réglages » de ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, utilisez la poignée pour retirer le verre et secouez les aliments dans le bol en verre. Remettez ensuite le bol en verre en place.
6. Lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, cela signifie que le temps de préparation est écoulé. Retirez le bol de cuisson de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
7. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, placez

simplement le bol dans l'appareil et prolongez la cuisson de quelques minutes.
9. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette.
   Conseil : pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, vous pouvez utiliser une pince pour les sortir du bol.
10. Lorsqu'une fournée d'ingrédients est prête, la friteuse à air chaud en verre est immédiatement prête à préparer une autre fournée.
    Remarque : lors de la première utilisation de la friteuse Health Fryer, une légère fumée ou odeur peut se dégager. Ceci est normal et disparaîtra rapidement. Assurez-vous que la ventilation autour de la friteuse Health Fryer est suffisante. ventilation autour de la friteuse Health Fryer.

RÉGLAGES
Outre les fonctions de menu préréglées, vous pouvez également utiliser cette friteuse à air chaud en verre pour préparer d'autres aliments en réglant la durée et la température.

CONSEILS
- Les ingrédients de petite taille nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients de grande taille
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long par rapport à une quantité d'ingrédients relativement plus petite.
- Secouer les petits ingrédients à mi-cuisson permet d'optimiser le résultat et d'éviter que les ingrédients ne soient cuits de manière inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Les snacks qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes. Utilisez de la pâte toute prête pour préparer rapidement et facilement des snacks fourrés. La pâte toute prête nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.
- Placez un moule à gâteau ou un plat allant au four dans le panier de la friteuse à air chaud si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous souhaitez faire frire des ingrédients fragiles ou fourrés.
- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que celui-ci et l'extérieur des paniers de friture sont propres et secs.
- N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 4 heures sans interruption.
- Ne laissez pas l'appareil allumé lorsqu'il est vide.
- Ne placez pas d'aliments encore emballés dans du film alimentaire ou des sacs en plastique dans l'appareil.
- Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Ne remplissez pas trop le tiroir afin que l'air chaud puisse circuler de manière optimale à l'intérieur de la chambre de cuisson. Ne le remplissez pas à plus d'un tiers de sa capacité.
- Veillez à ce que les aliments contenant de l'huile et des graisses ne soient pas surchauffés. Il existe un risque d'inflammation.

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le bol en verre, le plateau grillagé et l'intérieur de l'appareil sont recouverts d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ni de produits nettoyants abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
1. Débranchez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
   Remarque : retirez le bol en verre pour permettre à la friteuse à air chaud de refroidir plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez le bol en verre et la grille à l'eau chaude, avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
   Vous pouvez utiliser un liquide vaisselle pour éliminer les salissures résiduelles.
   Remarque : le bol et le panier grillagé passent au lave-vaisselle.
   Conseil : si des salissures sont incrustées sur la grille ou au fond du bol, remplissez le bol d'eau chaude et ajoutez un peu de savon liquide. Placez la grille dans le bol et laissez tremper le bol et la grille pendant environ 10 minutes.
1. Nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'eau chaude et à l'aide d'une éponge non abrasive.
2. Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.

Rangement :
1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
3. Rangez-le dans un endroit frais et sec.

10. DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Réglez l'heure sur le temps de préparation nécessaire pour mettre l'appareil en marche.
Les ingrédients frits avec la friteuse ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est beaucoup plus importante que la taille du panier.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités sont frites plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la température sur la valeur souhaitée (voir la section "Réglages" du chapitre "Utilisation de l'appareil").
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez la durée sur le temps de préparation requis (voir la section "Réglages" du chapitre "Utilisation de l'appareil").
Les ingrédients sont à moitié frits ou frits de manière inégale dans la friteuse.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Les ingrédients superposés ou croisés (par exemple, les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Voir la section "Réglages" du chapitre "Utilisation de l'appareil".
Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type d'encas destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant.
Je ne parviens pas à glisser correctement la casserole dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX, même si vous essayez de le remplir un peu moins.
	Le panier n'est pas placé correctement dans la poêle.	Poussez le panier vers le bas dans la casserole jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans la poêle. L'huile produit une fumée blanche et la poêle peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final
	La poêle contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse dans la cuve. Veillez à nettoyer correctement la cuve après chaque utilisation.
Les frites ne sont pas frites de manière uniforme dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon à l'extérieur des bâtonnets.
Les frites ne sont pas croustillantes à la sortie de la friteuse à air chaud.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

1. 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. GENERAL PRECAUTIONS Precauções gerais durante o uso de equipamentos elétricos

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

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

II. ⚠ 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-s 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 d que o cabo elétrico não fica preso ou esmagado
- Não deixe que a unidade motora, cabo ou ficha se molhem para não correr o risco de apanhar um choque elétrico.
- Tenha cuidado, ao manusear aparelhos elétricos, pois a superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a sua utilização. Qualquer utilização indevida pode causar danos potenciais ao utilizador e pode danificar o aparelho.
- Não toque na superfície exterior do aparelho, pois pode ficar muito quente durante o funcionamento. Em vez disso, utilize as pegas ou luvas.

IV. ⚠ Restrições de uso quando usado com crianças e idosos

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

- Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- As crianças não devem realizar limpeza ou manutenção, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Não permita que crianças utilizem o aparelho sem supervisão.

V. ⚠ AVISO IMPORTANTE

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

VI. ⚠ Instruções a seguir ao usar 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.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Coloque sempre os ingredientes a fritar na taça de vidro, para evitar que entrem em contacto com os elementos de aquecimento.
- A superfície abaixo do aparelho pode ficar quente durante a utilização.

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.

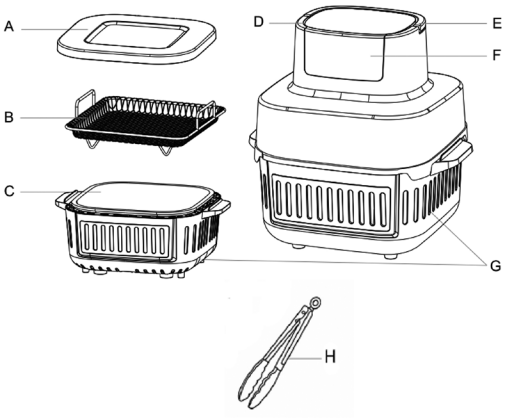
4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão	Frequência	Potência
CA 220-240 V	50-60 Hz	1400-1600 W

Este produto está em conformidade com o regulamento 2023/826 da UE ao abrigo da diretiva 2009/125/CE relativa aos requisitos de conceção ecológica.
Consumo de energia no modo desligado: <0,5 W
Consumo de energia no modo de espera: N/A
Tempo após o qual o produto entra no modo desligado: 5 min 06 seg.

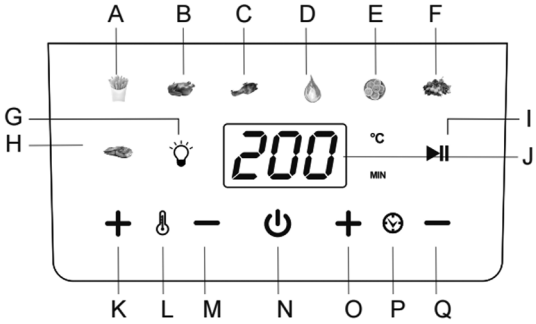
5. DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

A: Tampa do recipiente de vidro
B: Bandeja de malha
C: Taça de vidro
D: Entrada de ar
E: Pega
F: Painel de controlo
G: Base
H: Pinça para alimentos
Nota: Pinça para alimentos: Esta fritadeira de ar quente foi equipada com uma pinça para alimentos para segurança do utilizador, que nos ajuda a retirar os alimentos sem tocar neles nem no cesto de fritura quente, evitando queimaduras.



DESCRIÇÃO DO PAINEL

A: Função batatas fritas
B: Função frango
C: Função coxinhas
D: Função de reaquecimento
E: Função desidratar
F: Função legumes
G: Função leve
H: Função Peixe
I: Botão Iniciar/Pausar
J: Visor digital
K: Aumentar temperatura
L: Ícone de temperatura
M: Diminuir temperatura
N: Botão Ligar/Desligar
O: Tempo esgotado
P: Ícone do tempo
Q: Tempo restante



1. Botões da função Menu predefinido: Existem 7 funções de menu predefinidas nesta fritadeira de ar quente. Após ligar a fritadeira, o tempo padrão «15 min.» e a temperatura «180 ºC» começam a piscar. Para cozinhar os alimentos com a função de menu, precisamos de pressionar essa função de menu específica. Após pressionar essa função de menu específica, o seu ícone começará a piscar e o visor digital mostrará o tempo e a temperatura dessa função de menu. Da mesma forma, podemos selecionar qualquer função de menu e cozinhar os alimentos de acordo com as nossas necessidades.
2. Botão de luz: com a ajuda deste botão, podemos ligar e desligar a luz interior da fritadeira.
3. Botão Reproduzir/Pausar: Com a ajuda deste botão, podemos iniciar a função de cozinhar. Para iniciar o processo de cozinhar, pressione este botão e a unidade começará imediatamente a cozinhar com a função de menu selecionada. Enquanto a fritadeira estiver em modo de funcionamento, ao pressionar este botão, o processo de cozinhar será interrompido.
4. Ecrã digital LED: Ao pressionar o botão liga/desliga, o ecrã digital é ativado e mostra o tempo e a temperatura padrão das funções do menu. Ao selecionar qualquer botão do menu, o ecrã mostra o tempo e a temperatura dessa função do menu. Quando iniciamos o cozimento, a unidade de tempo da função do menu começa a contar regressivamente durante todo o processo de cozimento. O ecrã digital continua mostrando a temperatura e o tempo restante durante o processo de cozimento.
5. Botão de alimentação: Assim que a unidade estiver ligada, o botão de alimentação acende e o ecrã entra no modo de suspensão. Ao pressionar o botão de alimentação uma vez, o painel

de controlo tátil é ativado e todas as funções do menu são iluminadas, incluindo o visor digital. O visor digital mostra o tempo e a temperatura predefinidos. Para interromper diretamente o processo de cozedura e desligar o aparelho, pressione este botão novamente e ele será desligado.

6. Botões de temperatura menos (-) e mais (+): Este modelo de fritadeira de ar quente possui botões «+» e «-» para ajustar a temperatura. Com a ajuda destes botões, podemos alterar o valor da temperatura de todas as funções do menu. A faixa de controlo da temperatura é de 50 a 180 ºC. Ao pressionar os botões «+» e «-», podemos aumentar ou diminuir a temperatura em 10 ºC. Depois de alterar a temperatura, o valor da temperatura no visor digital começa a piscar e, após piscar três vezes, a temperatura de cozedura será definida.
   Nota: A temperatura pode ser alterada dependendo da função do menu. Podemos alterar a temperatura de 50 a 180 ºC.
7. Botões de tempo menos (-) e mais (+): Este modelo de fritadeira de ar quente possui botões «+» e «-» para ajustar a configuração do tempo. Com a ajuda desses botões, podemos alterar o valor do tempo de todas as funções do menu. O intervalo de controlo do tempo é de 1 a 60 minutos. Ao pressionar os botões «+» e «-», podemos aumentar e diminuir o tempo em 1 minuto. Depois de alterar o tempo, o visor digital começa a piscar e, após piscar 3 vezes, o tempo de cozedura será definido.
   Nota: O tempo pode ser alterado dependendo da função do menu. Podemos alterar o tempo de 1 a 60 minutos.

6. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1- Remova todo o material de embalagem.
2- Remova a cola, etiquetas e autocolantes colados no produto.
3- Limpe bem o cesto e a grelha de fritura com água morna, detergente suave e uma esponja não abrasiva.
4- Limpe o interior e o exterior do produto com um pano húmido e morno.
5- Esta fritadeira de ar quente utiliza tecnologia de circulação de ar quente a 360º, o que ajuda o utilizador a cozinhar os alimentos num curto espaço de tempo e sem utilizar óleo ou, se o utilizar, em quantidades muito reduzidas.
6- Limpe o exterior do aparelho com um pano limpo e húmido. Limpe as gavetas e as grelhas com detergente e água morna ou na máquina de lavar louça.
7- Na primeira utilização, o aparelho deve ser utilizado sem qualquer alimento, pois pode produzir algum fumo ou odores devido a resíduos do revestimento. Deixe o aparelho aquecer na temperatura mais alta durante aproximadamente 10 minutos sem qualquer alimento. Em seguida, limpe-o novamente antes de utilizar pela primeira vez com alimentos.

COMO UTILIZAR O APARELHO

1. **Ligar**
   Ligue a unidade e, após alguns sinais sonoros, o visor digital acende durante 1 segundo e, imediatamente a seguir, a unidade entra no modo de espera. Todos os ícones do visor desaparecem, exceto o botão de alimentação ⏻ .
2. **Seleção do menu/Temperatura/Tempo**
   Ligue o aparelho e ele entrará no modo de espera. Pressione « ⏻ » e a temperatura e o tempo padrão do Programa 180 °C, 15 min, respectivamente, aparecerão no visor digital. Neste momento, pode ajustar o tempo e a temperatura livremente usando os botões Time +/- e Temperature +/-. Também pode pressionar qualquer ícone de função para cozinhar alimentos diferentes. Ao pressionar o ícone de função, a luz do ícone começa a piscar; em seguida, pressione ⏯ e a unidade começa a funcionar. Cada função tem seu próprio tempo e temperatura padrão (conforme mostrado na tabela). Os utilizadores podem ajustar o tempo e a temperatura livremente usando os botões Time +/- e Temperature +/-.
3. **Iniciar, pausar/parar**
   Depois de escolher a função e definir o tempo e a temperatura corretos, pressione « ⏯ » (Iniciar cozedura) e o botão « ⏯ » (Iniciar cozedura) começará a piscar. Após o sinal sonoro, a unidade começará a funcionar. Durante o processo de cozedura, pressione « ⏯ » (Pausar/Retomar) e, após alguns sinais sonoros, a unidade entrará no modo de pausa.

Notas:

(1) Durante a cozedura, pode retirar a taça de vidro. A unidade pára de funcionar e pode verificar o resultado da cozedura ou adicionar mais alimentos. Para continuar com o processo de cozedura, volte a colocar a taça de vidro.

(2). Durante a cozedura, em caso de corte de energia, a máquina para de funcionar e todas as luzes se apagam, incluindo o menu do visor digital. A unidade continua com o processo de cozedura após o retorno da energia e a ligação da unidade.

4. Fim do programa

Quando o tempo de funcionamento termina, o elemento de aquecimento pára de funcionar. O visor mostra 00 min; o motor continua a funcionar durante 1 minuto para arrefecer a unidade e a unidade começa a emitir um zumbido como indicação de que a cozedura terminou. Finalmente, a máquina entra no modo de espera

Cuidado: Não toque na taça de vidro durante e cerca de 30 minutos após a utilização, pois fica muito quente.

Segure apenas a pega na base.

7. TABELA DE FUNÇÕES DO MENU

menu	Tempo padrão o (min)	Temperatura padrão (°C)
 batatas fritas	20	180
 Frango	35	180
 coxinhas	23	180
 reaquecer	15	150
 desidratar	360	60
 legumes	10	160
 peixe	16	180

8. COMO UTILIZAR A FRITADEIRA DE AR QUENTE

1. Ligue a ficha à tomada com ligação à terra.
2. Coloque os ingredientes na taça de vidro.
3. Insira o cabo de alimentação na posição correta. Escolha a função no menu e pressione START/PAUSE para iniciar o cozimento.
4. O ecrã exibirá a temperatura e o tempo. A temperatura é a temperatura definida e o tempo é o tempo de cozedura restante.
5. Alguns ingredientes precisam de ser agitados durante o processo de preparação (consulte a secção «Definições» deste capítulo). Para agitar os ingredientes, utilize a pega para remover o copo e agite os alimentos na taça de vidro. Em seguida, volte a colocar a taça de vidro no lugar.
6. Quando ouvir o sinal do temporizador, significa que o tempo de preparação terminou. Retire o recipiente de cozedura do aparelho e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.
7. Verifique se os ingredientes estão prontos. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos,

basta colocar a taça no aparelho e cozinhar por mais alguns minutos
9. Esvazie o cesto numa tigela ou num prato.
   Dica: para remover ingredientes grandes ou frágeis, pode usar um par de pinças para retirar os ingredientes da tigela.
10. Quando um lote de ingredientes estiver pronto, a fritadeira de ar quente de vidro estará instantaneamente pronta para preparar outro lote.
    Nota: Ao utilizar a Health Fryer pela primeira vez, poderá ser emitido um ligeiro fumo ou odor. Isto é normal e desaparecerá rapidamente. Certifique-se de que existe ventilação suficiente ventilação ao redor da Health Fryer.

CONFIGURAÇÕES
Além das funções do menu predefinido, também pode usar esta fritadeira de ar quente de vidro para preparar outros alimentos, definindo o tempo e a temperatura.

DICAS
- Ingredientes de tamanho menor geralmente requerem um tempo de preparação ligeiramente menor do que ingredientes de tamanho maior
- Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais longo em comparação com uma quantidade menor de ingredientes.
- Agitar os ingredientes mais pequenos a meio do tempo de preparação otimiza o resultado e pode evitar que os ingredientes fiquem fritos de forma desigual.
- Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para obter um resultado crocante. Frite os seus ingredientes na fritadeira de ar quente alguns minutos após adicionar o óleo.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira sem óleo.
- Os snacks que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira sem óleo.
- A quantidade ideal para preparar batatas fritas crocantes é 500 gramas. Use massa pré-preparada para preparar snacks recheados de forma rápida e fácil. A massa pré-preparada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.
- Coloque uma forma de cozedura ou um tabuleiro de forno no cesto da fritadeira se quiser cozer um bolo ou uma quiche ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou recheados.
- Antes de utilizar o aparelho, certifique-se de que o aparelho e o exterior dos cestos de fritura estão limpos e secos.
- Não utilize o aparelho por mais de 4 horas sem intervalo.
- Não deixe o aparelho ligado quando estiver vazio.
- Não coloque alimentos que ainda estejam embrulhados em película aderente ou sacos de plástico no aparelho.
- Certifique-se de que os alimentos não entram em contacto com os elementos de aquecimento.
- Não encha demasiado a gaveta para que o ar quente possa circular de forma ideal dentro da câmara de cozedura. Encha-a no máximo até 1/3 da sua capacidade.
- Certifique-se de que os alimentos que contêm óleo e gorduras não sejam superaquecidos. Existe a possibilidade de incêndio.

9. LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

A taça de vidro, o tabuleiro de malha e o interior do aparelho têm um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha de metal ou materiais de limpeza abrasivos para os limpar, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.
1. Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer.
   Nota: Retire o recipiente de vidro para que a fritadeira de ar quente de vidro arrefeça mais rapidamente.
2. Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.
3. Limpe a taça de vidro e a grelha com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.
   Pode usar um detergente líquido para remover qualquer sujidade restante.
   Nota: A taça e o tabuleiro de malha podem ser lavados na máquina de lavar louça.
   Dica: Se houver sujidade presa na bandeja de malha ou no fundo da tigela, encha a tigela com água quente e um pouco de sabão líquido. Coloque a bandeja de malha na tigela e deixe a tigela e a bandeja de malha de molho por aproximadamente 10 minutos.
1. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
2. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.

Armazenamento:
1. Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer.
2. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas.
3. Guarde num local fresco e seco.

10. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
A fritadeira de ar quente não funciona	O aparelho não está ligado à corrente.	Colocar a ficha de rede numa tomada de parede com ligação à terra.
	Não regulou o temporizador.	Programar o tempo para o tempo de preparação necessário para ligar o aparelho.
Os ingredientes fritos com a fritadeira de ar quente não estão prontos.	A quantidade de ingredientes no cesto é muito superior ao tamanho do cesto.	Colocar lotes mais pequenos de ingredientes no cesto. Os lotes mais pequenos são fritos de forma mais homogénea.
	A temperatura definida é demasiado baixa.	Regule a temperatura para o valor desejado (ver secção "Ajustes" no capítulo "Utilização do aparelho").
	O tempo de preparação é demasiado curto.	Regule o tempo para o tempo de preparação pretendido (ver secção "Ajustes" no capítulo "Utilização do aparelho").
Os ingredientes estão meio fritos ou fritos de forma irregular na fritadeira de ar quente.	Certos tipos de ingredientes devem ser agitados a meio do tempo de preparação.	Os ingredientes que se encontram em cima ou em cima uns dos outros (por exemplo, as batatas fritas) devem ser agitados a meio do tempo de preparação. Ver secção “Definições” no capítulo “Utilização do aparelho”.
Os aperitivos fritos não estão estaladiços quando saem da fritadeira de ar quente.	Utilizou um tipo de aperitivos destinados a serem preparados numa fritadeira tradicional.	Para obter um resultado mais estaladiço, utilize aperitivos de forno ou pincele ligeiramente um pouco de óleo sobre os aperitivos.
Não consigo introduzir corretamente a frigideira no aparelho.	Há demasiados ingredientes no cesto.	Não encher o cesto para além da indicação MAX, nem tentar encher um pouco menos
	O cesto não está colocado corretamente na frigideira.	Empurre o cesto para dentro da frigideira até ouvir um clique.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordurosos.	Quando se fritam ingredientes gordurosos na fritadeira de ar quente, uma grande quantidade de óleo escorre para a frigideira. O óleo produz fumo branco e a frigideira pode aquecer mais do que o habitual. Isto não afecta o aparelho nem o resultado final
	A frigideira ainda contém resíduos de gordura de uma utilização anterior.	O fumo branco é provocado pela gordura que aquece na frigideira. Certifique-se de que limpa corretamente a frigideira após cada utilização.
As batatas fritas são fritas de forma irregular na fritadeira de ar quente.	Não utilizou o tipo de batata correto.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que estas se mantêm firmes durante a fritura.
	Não enxaguou bem as batatas antes de as fritar.	Enxagúe bem as batatas em palitos para retirar a fécula do exterior dos palitos.
As batatas fritas não estão estaladiças quando saem da fritadeira.	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e de água que se encontra nas batatas fritas.	Secar bem os palitos de batata antes de adicionar o óleo.
		Corte os palitos de batata mais pequenos para obter um resultado mais estaladiço.
		Adicione um pouco mais de óleo para obter um resultado mais estaladiço.

1. WICHTIG:

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

2. Symboldefinitionen



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

3. Sicherheitshinweise für den Benutzer

I. GENERAL PRECAUTIONS 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 einges-

chaltet 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 qualifizieten Technikern durchgeführt werden.

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

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

Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

V. ⚠ WICHTIGE WARNUNG

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

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

- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an ein anderes Gerät. Lassen Sie von allen Seiten mindestens 10 cm freien Platz, bevor Sie das Gerät aufstellen.
- Nach dem Kochen sollten der Bratkorb und der Innentopf nicht direkt auf die Arbeitsplatte gestellt werden, um ein Verbrennen der Arbeitsplatte zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, um einen Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Decken Sie den Lufteinlass und die äußeren Luftöffnungen nicht ab, während das Gerät i Betrieb ist.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
- Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
- Berühren Sie niemals den internen Teil des Geräts, während Sie es verwenden.
- Die Temperatur zugänglicher Oberfläche kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist
- Stellen Sie nichts auf das Gerät, um Verbrennungen durch heiße Oberflächen zu vermeiden
- Während des Frittierens wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten 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 Oberfläch dieses Geräts unterscheidet sich auch von anderen Funktionsoberflächen, die hoheTemperaturen 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 werd Andernfalls lassen Sie es ausreichend abkühlen, bevor Sie die heißen Oberflächen berühren
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in die Glasschüssel, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Die Oberfläche unter dem Gerät kann während des Gebrauchs heiß werden.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

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

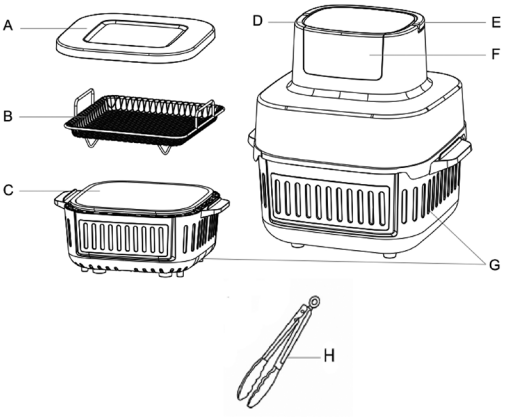
4. TECHNISCHE DATEN

Spannung	Frequenz	Leistung
CA 220-240 V	50-60 Hz	1400-1600 W

Dieses Produkt entspricht der EU-Verordnung 2023/826 gemäß der Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung.
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand: <0,5 W
Leistungsaufnahme im Standby-Modus: N/A
Zeit, nach der das Produkt in den Aus-Modus wechselt: 5 Min. 06 Sek.

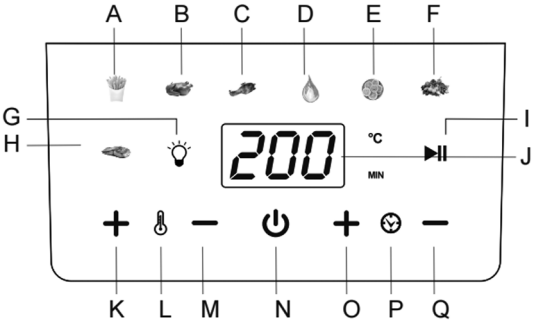
5. BESCHREIBUNG DER TEILE

A: Glasabdeckung
B: Gitterrost
C: Glasschüssel
D: Lufteinlass
E: Griff
F: Bedienfeld
G: Sockel
H: Lebensmittelzange
Hinweis: Lebensmittelzange: Diese Heißluftfritteuse ist zur Sicherheit des Benutzers mit einer Lebensmittelzange ausgestattet, mit der Sie die Lebensmittel entnehmen können, ohne sie und den heißen Frittierkorb zu berühren, um Verbrühungen zu vermeiden.



BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

A: Pommes-Frites-Funktion
B: Hähnchenfunktion
C: Funktion für Hähnchenkeulen
D: Aufwärmfunktion
E: Dehydrierungsfunktion
F: Gemüse-Funktion
G: Leicht-Funktion
H: Fischfunktion
I: Start-/Pause-Taste
J: Digitalanzeige
K: Temperatur erhöhen
L: Temperatursymbol
M: Temperatur runter
N: Ein-/Aus-Taste
O: Zeit auf
P: Zeitsymbol
Q: Zeit ab



1. Tasten für voreingestellte Menüfunktionen: Diese Heißluftfritteuse verfügt über 7 voreingestellte Menüfunktionen. Nach dem Einschalten der Heißluftfritteuse beginnen die Standardzeit „15 min.“ und die Standardtemperatur „180 °C“ zu blinken. Um das Essen mit einer Menüfunktion zuzubereiten, müssen wir die entsprechende Menüfunktion drücken. Nach dem Drücken der entsprechenden Menüfunktion beginnt das Symbol zu blinken und auf dem digitalen Display werden die Zeit und Temperatur dieser Menüfunktion angezeigt. Auf die gleiche Weise können wir jede beliebige Menüfunktion auswählen und das Essen nach unseren Bedürfnissen zubereiten.
2. Lichttaste: Mit dieser Taste können wir die Innenbeleuchtung der Heißluftfritteuse ein- und ausschalten.
3. Wiedergabe-/Pause-Taste: Mit dieser Taste können wir die Garfunktion starten. Um den Garvorgang zu starten, drücken Sie diese Taste, und das Gerät beginnt sofort mit dem Garen mit der ausgewählten Menüfunktion. Während sich die Heißluftfritteuse im Betriebsmodus befindet, wird der Garvorgang durch Drücken dieser Taste gestoppt.
4. LED-Digitalanzeige: Durch Drücken der Ein-/Aus-Taste wird die Digitalanzeige aktiviert und zeigt die Standardzeit und -temperatur der Menüfunktionen an. Bei Auswahl einer beliebigen Menütaste zeigt das Display die Zeit und Temperatur dieser Menüfunktion an. Wenn wir mit dem Garen beginnen, beginnt die Zeiteinheit der Menüfunktion während des gesamten Garvorgangs rückwärts zu zählen. Die Digitalanzeige zeigt während des Garvorgangs weiterhin die Temperatur und die verbleibende Zeit an.

5. Ein-/Aus-Taste: Sobald das Gerät angeschlossen ist, leuchtet die Ein-/Aus-Taste auf und der Bildschirm wechselt in den Ruhemodus. Durch einmaliges Drücken der Ein-/Aus-Taste wird das Touch-Bedienfeld aktiviert und alle Menüfunktionen einschließlich der digitalen Anzeige leuchten auf. Die digitale Anzeige zeigt die voreingestellte Zeit und Temperatur an. Um den Garvorgang direkt zu stoppen und das Gerät auszuschalten, drücken Sie diese Taste erneut, woraufhin es sich ausschaltet.
6. Temperatur Minus (-) und Plus (+) Taste: Dieses Heißluftfritteusenmodell verfügt über „+“ und „-“ Tasten zur Einstellung der Temperatur. Mit Hilfe dieser Tasten können wir den Temperaturwert aller Menüfunktionen ändern. Der Temperaturregelungsbereich liegt zwischen 50 und 180 °C. Durch Drücken der Tasten „+“ und „-“ können wir die Temperatur um 10 °C erhöhen oder verringern. Sobald die Temperatur geändert wurde, beginnt der Temperaturwert auf der Digitalanzeige zu blinken und nach dreimaligem Blinken wird die Gartemperatur eingestellt.
   Hinweis: Die Temperatur kann je nach Menüfunktion geändert werden. Wir können die Temperatur von 50 bis 180 °C einstellen.
7. Tasten „Minus“ (-) und „Plus“ (+) für die Zeit: Dieses Heißluftfritteusenmodell verfügt über die Tasten „+“ und „-“ zum Einstellen der Zeit. Mit Hilfe dieser Tasten können wir den Zeitwert aller Menüfunktionen ändern. Der Zeitsteuerungsbereich liegt zwischen 1 und 60 Minuten. Durch Drücken der Tasten „+“ und „-“ kann die Zeit um jeweils 1 Minute erhöht oder verringert werden. Nach Änderung der Zeit beginnt die Digitalanzeige zu blinken und nach dreimaligem Blinken ist die Garzeit eingestellt.
   Hinweis: Die Zeit kann je nach Menüfunktion geändert werden. Wir können die Zeit von 1 bis 60 Minuten ändern.

6. GEBRAUCHSANWEISUNG

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2- Entfernen Sie Klebereste, Etiketten und Aufkleber vom Produkt.
3- Reinigen Sie den Frittierkorb und den Frittierrost gründlich mit warmem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4- Reinigen Sie das Produkt innen und außen mit einem warmen, feuchten Tuch.
5- Diese Heißluftfritteuse nutzt eine 360º-Heißluftzirkulationstechnologie, mit der Sie Speisen in kurzer Zeit und ohne Öl zubereiten können. Wenn Sie Öl verwenden, benötigen Sie nur eine sehr geringe Menge.
6- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Reinigen Sie die Schubladen und Roste mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine.
7- Bei der ersten Verwendung sollte das Gerät ohne Lebensmittel betrieben werden, da es aufgrund von Beschichtungsrückständen zu Rauchentwicklung oder Gerüchen kommen kann. Lassen Sie das Gerät ohne Lebensmittel ca. 10 Minuten lang auf der höchsten Temperatureinstellung aufheizen. Reinigen Sie es dann erneut, bevor Sie es zum ersten Mal mit Lebensmitteln verwenden.

VERWENDUNG DES GERÄTS

1. Einschalten
Schließen Sie das Gerät an, und nach einigen Pieptönen leuchtet die Digitalanzeige 1 Sekunde lang auf, und das Gerät wechselt sofort in den Standby-Modus. Alle Anzeigesymbole außer dem Netzschalter ⏻ .

2. Menüauswahl/Temperatur/Zeit
Schließen Sie das Gerät an und es wechselt in den Standby-Modus. Drücken Sie ⏻ (Start/Stopp), die Standardtemperatur und die Standardzeit des Programms 180 °C, 15 min werden auf dem digitalen Display angezeigt. Zu diesem Zeitpunkt können Sie die Zeit und Temperatur mit den Tasten „Time +/-“ (Zeit +/-) und „Temperature +/-“ (Temperatur +/-) frei einstellen.
Sie können auch eine beliebige Funktionstaste drücken, um verschiedene Speisen zuzubereiten. Wenn Sie die Funktionstaste drücken, beginnt die Taste zu blinken. Drücken Sie dann die Taste ⏯ , damit das Gerät zu arbeiten beginnt. Jede Funktion hat ihre eigene Standardzeit und -temperatur (siehe Tabelle). Benutzer können die Zeit und Temperatur mit den Tasten „Time +/-“ und „Temperature +/-“ frei einstellen.

3. Start, Pause/Stopp
Nachdem Sie die Funktion ausgewählt und die richtige Zeit und Temperatur eingestellt haben, drücken Sie „ ⏯ “ (Pause/Start). Die Anzeige „ ⏯ “ (Pause/Start) beginnt zu blinken. Nach einem Signalton beginnt das Gerät zu arbeiten. Drücken Sie während des Garvorgangs „ ⏯ “ (Pause/Start), und nach einigen Signaltönen wechselt das Gerät in den Pausenmodus.

Notas:

Hinweise:
(1) Während des Garvorgangs können Sie die Glasschüssel herausnehmen. Das Gerät stoppt den Betrieb und Sie können das Garergebnis überprüfen oder weitere Lebensmittel hinzufügen. Um den Garvorgang fortzusetzen, setzen Sie die Glasschüssel wieder ein.
(2). Bei einem Stromausfall während des Garvorgangs stoppt das Gerät und alle Anzeigen, einschließlich des digitalen Displaymenüs, werden ausgeschaltet. Nach Wiederherstellung der Stromversorgung und erneuter Inbetriebnahme des Geräts wird der Garvorgang fortgesetzt.

4. Ende des Programms

Nach Ablauf der Betriebszeit schaltet sich das Heizelement aus. Auf dem Display wird 00 min angezeigt; der Motor läuft noch 1 Minute lang weiter, um das Gerät abzukühlen, und das Gerät beginnt zu summen, um das Ende des Garvorgangs anzuzeigen. Schließlich wechselt das Gerät in den Standby-Modus.
Achtung: Berühren Sie die Glasschüssel während und etwa 30 Minuten nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird.
Halten Sie das Gerät nur am Griff an der Basis fest.

7. MENÜFUNKTIONSTABELLE

Menü	Standardzeit (min)	Standardtemperatur (°C)
 Pommes frites	20	180
 Hähnchen	35	180
 Hähnchenschenkel	23	180
 Aufwärmen	15	150
 Dehydrieren	360	60
 Gemüse	10	160
 Fisch	16	180

8. BEDIENUNG DER HEISSLUFTFRITTEUSE

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Geben Sie die Zutaten in die Glasschüssel.
3. Stecken Sie das Netzkabel in die richtige Position. Wählen Sie die Funktion aus dem Menü und drücken Sie START/PAUSE, um mit dem Garen zu beginnen.
4. Auf dem Display werden Temperatur und Zeit angezeigt. Die Temperatur ist die eingestellte Temperatur und die Zeit ist die verbleibende Garzeit.
5. Einige Zutaten müssen während des Zubereitungsvorgangs geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen" in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, nehmen Sie bitte den Griff, um das Glas zu entfernen, und schütteln Sie die Lebensmittel in der Glasschüssel. Setzen Sie die Glasschüssel anschließend wieder ein.
6. Wenn Sie den Timer-Signalton hören, ist die Zubereitungszeit abgelaufen. Nehmen Sie die Kochschüssel aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

7. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, stellen Sie die Schüssel einfach wieder in das Gerät und garen Sie sie einige Minuten länger.
9. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.
   Tipp: Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, können Sie eine Zange verwenden, um die Zutaten aus der Schüssel zu heben.
10. Wenn eine Portion Zutaten fertig ist, ist die Glas-Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Portion.
    Hinweis: Bei der ersten Verwendung der Health Fryer kann es zu leichter Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt bald nach. Achten Sie auf ausreichende Belüftung um den Health Fryer herum.

EINSTELLUNGEN
Neben den voreingestellten Menüfunktionen können Sie diese Glas-Heißluftfritteuse auch zur Zubereitung anderer Speisen verwenden, indem Sie Zeit und Temperatur einstellen.

TIPPS
- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als große Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit als eine vergleichsweise kleinere Menge an Zutaten.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Ergebnis und kann ungleichmäßig gebratene Zutaten verhindern.
- Geben Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten innerhalb weniger Minuten nach Zugabe des Öls in der Heißluftfritteuse.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes frites beträgt 500 Gramm. Verwenden Sie Fertigteig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Fertigteig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Korb der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder empfindliche Zutaten oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Geräts, dass das Gerät und die Außenseiten der Frittierkörbe sauber und trocken sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 4 Stunden ohne Pause.
- Lassen Sie das Gerät nicht eingeschaltet, wenn es leer ist.
- Legen Sie keine Lebensmittel, die noch in Frischhaltefolie oder Plastiktüten verpackt sind, in das Gerät.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Überfüllen Sie die Schublade nicht, damit die heiße Luft im Garraum optimal zirkulieren kann. Füllen Sie sie nicht mehr als zu 1/3.
- Achten Sie darauf, dass Lebensmittel, die Öl und Fette enthalten, nicht überhitzt werden. Es besteht Entzündungsgefahr.

9. REINIGUNG UND WARTUNG:

Die Glasschüssel, das Gitterrost und das Innere des Geräts sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen können.
1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
   Hinweis: Nehmen Sie die Glasschüssel heraus, damit die Glas-Heißluftfritteuse schneller abkühlt.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie die Glasschüssel und den Rost mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
   Verbleibende Verschmutzungen können Sie mit Spülmittel entfernen.
   Hinweis: Die Schüssel und das Gitterrost sind spülmaschinenfest.

Tipp: Wenn Schmutz am Gitterrost oder am Boden der Schüssel haftet, füllen Sie die Schüssel mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Gitterrost in die Schüssel und lassen Sie die Schüssel und den Gitterrost etwa 10 Minuten lang einweichen.
1. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden

Schwamm.
2. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

Aufbewahrung:

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.
3. An einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren.

10. STÖRBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht.	Gerät nicht angeschlossen.	Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
	Zeit nicht eingestellt.	Stellen Sie die Kochdauer entsprechend ein, um das Gerät einschalten zu können.
Zutaten sind nicht durch.	Zu viele Zutaten im Korb.	Bereiten Sie jeweils kleinere Mengen zu. Kleinere Mengen an Zutaten werden auch gleichmäßiger gekocht.
	Eingestellte Temperatur zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur entsprechend ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Gebrauch des Geräts“).
	Kochdauer zu kurz.	Stellen Sie die Kochdauer entsprechend ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Gebrauch des Geräts“).
Zutaten sind nur halb gar oder ungleichmäßig gekocht.	Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Kochzeit aufgeschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander liegen (z.B. Pommes) müssen nach der Hälfte der Zeit aufgeschüttelt werden. Siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Gebrauch des Geräts“.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig.	Es handelt sich möglicherweise um Snacks, die normalerweise in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden.	Bereiten Sie Speisen zu, die Sie auch in einem Backofen zubereiten können, oder pinseln Sie die Zutaten mit etwas Öl ein, damit die Snacks etwas knuspriger werden.
Korb lässt sich nicht in das Gerät schieben.	Zu viele Zutaten im Korb.	Beachten Sie die MAX-Markierung. Am besten befüllen Sie den Korb bis leicht unter diese Markierung.
	Der Korb sitzt nicht richtig im Einsatz.	Drücken Sie den Korb in den Einsatz, bis er hörbar einrastet.
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus	Sie bereiten fettige Speisen zu.	Wenn Sie fettige Zutaten zubereiten, wird Fett in den Einsatz tropfen. Das Fett erzeugt weißen Rauch und der Einsatz erhitzt möglicherweise mehr als sonst. Dies ist keine Fehlfunktion und hat keine Auswirkung auf das Kochergebnis.
	Einsatz noch mit Speiserückständen verschmutzt.	Der weiße Rauch entsteht durch die Erhitzung der Rückstände im Einsatz. Reinigen Sie den Einsatz nach jedem Gebrauch gründlich.
Pommes werden ungleichmäßig frittiert.	Falsche Sorte Kartoffeln.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und vergewissern Sie sich, dass diese nicht weich werden.
	Pommes vor dem Frittieren nicht gründlich abgebraust.	Brausen Sie die Pommes vor dem Frittieren gründlich ab, um die Stärke vollständig zu entfernen.
Pommes sind nicht knusprig.	Wie knusprig die Pommes sind, ist abhängig von der verwendeten Menge Öl und Wasser.	Trocknen Sie die Pommes gründlich ab, bevor Sie diese mit Öl einreiben.
		Schneiden Sie die Streifen kleiner, um noch bessere Ergebnisse zu erzielen.
		Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, damit die Pommes knuspriger werden.

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

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

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

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

superficie dell'elemento riscaldante conserva calore residuo dopo l'uso. Qualsiasi uso improprio espone al rischio di lesioni all'utente e danni al prodotto.
- Non toccare le superfici esterne dell'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 n possono essere effettuate da bambini, a men 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 superfici di questo apparecchio è inoltre diversa da altre superfici funzionali che possono produrr 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 sufficie prima di toccare le superfici calde.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nella ciotola di vetro, per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- La superficie sotto l'apparecchio può diventare calda durante l'uso.

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.

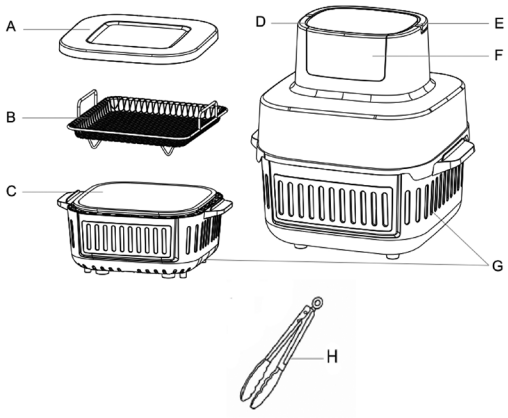
4. SPECIFICHE TECNICHE

Tensione	Frequenza	Potenza
CA 220-240 V	50-60 Hz	1400-1600 W

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: <0,5 W
Consumo energetico in modalità standby: N/A
Tempo dopo il quale il prodotto entra in modalità spento: 5 min 06 sec.

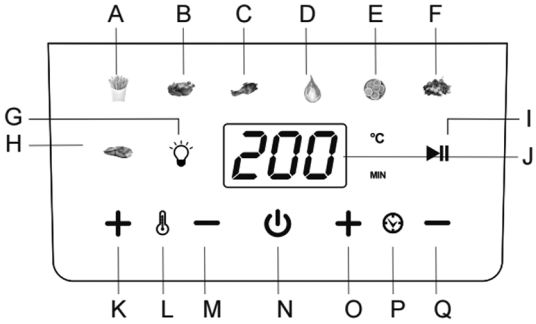
5. DESCRIZIONE DELLE PARTI

A: Coperchio in vetro
B: Vassoio in rete
C: Ciotola in vetro
D: Presa d'aria
E: Maniglia
F: Pannello di controllo
G: Base
H: Pinza per alimenti
Nota: Pinza per alimenti: questa friggitrice ad aria è dotata di una pinza per alimenti per la sicurezza dell'utente, che consente di rimuovere gli alimenti senza toccarli e senza toccare il cestello di frittura caldo, evitando così scottature.



DESCRIZIONE DEL PANNELLO

A: Funzione patatine
B: Funzione pollo
C: Funzione cosce
D: Funzione riscaldamento
E: Funzione disidratazione
F: Funzione verdure
G: Funzione leggera
H: Funzione pesce
I: Pulsante Start/Pausa
J: Display digitale
K: Aumento della temperatura
L: Icona temperatura
M: Abbassa temperatura
N: Pulsante On/Off
O: Tempo scaduto
P: Icona del tempo
Q: Tempo in diminuzione



1. Pulsanti funzione menu preimpostato: questa friggitrice ad aria dispone di 7 funzioni menu preimpostate. Dopo aver acceso la friggitrice ad aria, il tempo predefinito "15 min." e la temperatura "180 ºC" iniziano a lampeggiare. Per cuocere il cibo con la funzione menu è necessario premere la funzione Menu specifica. Dopo aver premuto quella specifica funzione menu, la relativa icona inizierà a lampeggiare e il display digitale mostrerà il tempo e la temperatura di questa funzione menu. Allo stesso modo è possibile selezionare qualsiasi funzione menu e cuocere il cibo in base alle proprie esigenze.
2. Pulsante luce: con l'aiuto di questo pulsante, è possibile accendere e spegnere la luce interna della friggitrice ad aria.
3. Pulsante Play/Pausa: con l'aiuto di questo pulsante, è possibile avviare la funzione di cottura. Per avviare il processo di cottura, premere questo pulsante e l'unità inizierà immediatamente a cuocere con la funzione menu selezionata. Mentre la friggitrice ad aria è in modalità di funzionamento, premendo questo pulsante il processo di cottura si interrompe.
4. Display digitale a LED: premendo il pulsante di accensione, il display digitale si attiva e mostra il tempo e la temperatura predefiniti delle funzioni del menu. Selezionando un pulsante del menu, il display mostra il tempo e la temperatura di quella funzione. Quando si avvia la cottura, l'unità di tempo della funzione del menu inizia il conto alla rovescia durante l'intero processo di cottura. Il display digitale continua a mostrare la temperatura e il tempo rimanente durante il processo di cottura.
5. Pulsante di accensione: una volta collegata l'unità, il pulsante di accensione si illumina e lo

schermo entra in modalità standby. Premendo una volta il pulsante di accensione, si attiva il pannello di controllo touch e tutte le funzioni del menu si illuminano, compreso il display digitale. Il display digitale mostra il tempo e la temperatura predefiniti. Per interrompere direttamente il processo di cottura e spegnere l'apparecchio, premere nuovamente questo pulsante e si spegnerà.

6. Pulsanti Temperatura Meno (-) e Più (+): questo modello di friggitrice ad aria è dotato dei pulsanti "+" e "-" per regolare la temperatura. Con l'aiuto di questi pulsanti, è possibile modificare il valore della temperatura di tutte le funzioni del menu. L'intervallo di controllo della temperatura è compreso tra 50 e 180 °C. Premendo i pulsanti "+" e "-" è possibile aumentare o diminuire la temperatura di 10 °C. Una volta modificata la temperatura, il valore della temperatura sul display digitale inizia a lampeggiare e, dopo 3 lampeggi, la temperatura di cottura viene impostata.
   Nota: la temperatura può essere modificata a seconda della funzione del menu. È possibile modificare la temperatura da 50 a 180 °C.
7. Pulsanti Tempo meno (-) e più (+): Questo modello di friggitrice ad aria è dotato dei pulsanti "+" e "-" per regolare l'impostazione del tempo. Con l'aiuto di questi pulsanti, è possibile modificare il valore del tempo di tutte le funzioni del menu. L'intervallo di controllo del tempo è compreso tra 1 e 60 minuti. Premendo i pulsanti "+" e "-" è possibile aumentare o diminuire il tempo di 1 minuto. Una volta modificato il tempo, il display digitale inizia a lampeggiare e, dopo 3 lampeggi, il tempo di cottura viene impostato.
   Nota: il tempo può essere modificato a seconda della funzione del menu. È possibile modificare il tempo da 1 a 60 minuti.

6. ISTRUZIONI PER L'USO

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2- Rimuovere la colla, le etichette e gli adesivi apposti sul prodotto.
3- Pulire accuratamente il cestello e la griglia di cottura con acqua calda, detergente delicato e spugna non abrasiva.
4- Pulire l'interno e l'esterno del prodotto con un panno umido caldo.
5- Questa friggitrice ad aria utilizza la tecnologia di circolazione dell'aria calda a 360º, che consente all'utente di cuocere il cibo in breve tempo e senza utilizzare olio o, se lo utilizza, in quantità molto ridotte.
6- Pulire l'esterno del dispositivo con un panno pulito e umido. Pulire i cassetti e le griglie con detergente e acqua calda o in lavastoviglie.
7- Al primo utilizzo, il dispositivo deve essere utilizzato senza alcun alimento al suo interno, poiché potrebbe produrre fumo o odori a causa dei residui di rivestimento. Lasciare riscaldare il dispositivo alla massima temperatura per circa 10 minuti senza alcun alimento al suo interno. Quindi pulirlo nuovamente prima di utilizzarlo per la prima volta con il cibo al suo interno.

COME UTILIZZARE L'APPARECCHIO

1. **Accensione**
   Collegare l'unità alla presa di corrente e, dopo alcuni segnali acustici, il display digitale si illumina per 1 secondo e subito dopo l'unità entra in modalità standby. Tutte le icone del display scompaiono tranne il pulsante di accensione ⏻ .
2. **Selezione del menu/Temperatura/Tempo**
   Collegare l'unità alla presa di corrente e l'unità entrerà in modalità standby. Premere il pulsante di accensione ⏻ e sul display digitale appariranno la temperatura e il tempo predefiniti del Programma 180 °C, 15 min rispettivamente. A questo punto, è possibile regolare liberamente il tempo e la temperatura utilizzando i pulsanti Time +/- e Temperature +/-.
   È anche possibile premere qualsiasi icona funzione per cuocere cibi diversi. Quando si preme l'icona funzione, la luce dell'icona inizia a lampeggiare, quindi premere ⏯ e l'unità inizia a funzionare. Ogni funzione ha il proprio tempo e temperatura predefiniti (come mostrato nella tabella). Gli utenti possono regolare liberamente il tempo e la temperatura utilizzando i pulsanti Time +/- e Temperature +/-.
3. **Avvio, pausa/arresto**
   Dopo aver attivato la funzione e impostato il tempo e la temperatura elevati, premere " ⏯ " (Pausa/Avvio). Die Anzeige „ ⏯ " (Pausa/Avvio) inizia a lampeggiare. Dopo un segnale l'apparecchio inizia ad essere utilizzato. Drücken Sie während des Garvorgangs „ ⏯ " (Pausa/Avvio), e dopo un segnale si accende l'apparecchio nella modalità Pausen.Notas:

Note:
(1) Durante la cottura, è possibile estrarre la ciotola di vetro. L'unità smette di funzionare e si può controllare il risultato della cottura o aggiungere altro cibo. Per continuare il processo di cottura, riposizionare la ciotola di vetro.
(2). Durante la cottura, in caso di interruzione di corrente, la macchina smette di funzionare e tutte le luci si spengono, compreso il menu del display digitale. L'unità riprende il processo di cottura dopo il ripristino dell'alimentazione e il ricollegamento dell'unità.

4. Fine del programma

Al termine del tempo di funzionamento, l'elemento riscaldante smette di funzionare. Il display mostra 00 min; il motore continua a funzionare per 1 minuto per raffreddare l'unità e l'unità inizia a emettere un segnale acustico per indicare la fine della cottura. Infine, la macchina entra in modalità standby

Attenzione: non toccare la ciotola di vetro durante e per circa 30 minuti dopo l'uso, poiché diventa molto calda. Tenere solo la maniglia sulla base.

7. TABELLA DELLE FUNZIONI DEL MENU

menu	Tempo predefinito e (min)	Temperatura predefinita (°C)
 patatine fritte	20	180
 Pollo	35	180
 cosce	23	180
 riscaldare	15	150
 disidratare	360	60
 verdure	10	160
 pesce	16	180

8. COME UTILIZZARE LA FRITTIERA AD ARIA

1. Inserire la spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra.
2. Mettere gli ingredienti nella ciotola di vetro.
3. Inserire il cavo di alimentazione nella posizione corretta. Selezionare la funzione dal menu e premere START/PAUSE per avviare la cottura.
4. Il display mostrerà la temperatura e il tempo. La temperatura è quella impostata e il tempo è quello rimanente per la cottura.
5. Alcuni ingredienti devono essere agitati durante il processo di preparazione (vedere la sezione "Impostazioni" di questo capitolo). Per agitare gli ingredienti, utilizzare la maniglia per rimuovere il bicchiere e agitare il cibo nella ciotola di vetro. Quindi riposizionare la ciotola di vetro.
6. Quando si sente il segnale acustico del timer, significa che il tempo di preparazione è trascorso. Estrarre la ciotola di cottura dall'apparecchio e posizionarla su una superficie resistente al calore.
7. Controllare se gli ingredienti sono pronti. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, riporre

semplicemente la ciotola nell'apparecchio e cuocere per qualche minuto in più.
9. Svuotare il cestello in una ciotola o su un piatto.
   Suggerimento: per rimuovere ingredienti grandi o fragili, puoi usare un paio di pinze per sollevare gli ingredienti dalla ciotola.
10. Quando una porzione di ingredienti è pronta, la friggitrice ad aria in vetro è immediatamente pronta per prepararne un'altra.
    Nota: quando si utilizza la friggitrice Health Fryer per la prima volta, potrebbero essere emessi leggero fumo o odori. Ciò è normale e scomparirà rapidamente. Assicurarsi che vi sia sufficient ventilazione intorno alla friggitrice Health Fryer.

IMPOSTAZIONI
Oltre alle funzioni del menu preimpostato, è possibile utilizzare questa friggitrice ad aria in vetro per preparare altri cibi impostando il tempo e la temperatura.

SUGGERIMENTI
- Gli ingredienti di dimensioni più piccole richiedono solitamente un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto a quelli di dimensioni maggiori
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo rispetto a una quantità relativamente minore di ingredienti.
- Agitare gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato e può evitare che gli ingredienti si friggono in modo non uniforme.
- Aggiungere un po' d'olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi come le salsicce nella friggitrice ad aria.
- Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale per preparare patatine fritte croccanti è di 500 grammi. Utilizza l'impasto già pronto per preparare snack ripieni in modo facile e veloce. L'impasto già pronto richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto a quello fatto in casa.
- Metti una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria se vuoi cuocere una torta o una quiche o se vuoi friggere ingredienti fragili o ripieni.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi che l'apparecchio e l'esterno dei cestelli di frittura siano puliti e asciutti.
- Non utilizzare il dispositivo per più di 4 ore consecutive senza interruzioni.
- Non lasciare il dispositivo acceso quando è vuoto.
- Non inserire nel dispositivo alimenti ancora avvolti nella pellicola trasparente o in sacchetti di plastica.
- Assicurarsi che gli alimenti non entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non riempire eccessivamente il cassetto in modo che l'aria calda possa circolare in modo ottimale all'interno della camera di cottura. Riempirlo per non più di 1/3 della sua capacità.
- Assicurarsi che gli alimenti contenenti oli e grassi non vengano surriscaldati. Esiste il rischio di incendio.

9. PULIZIA E MANUTENZIONE

La ciotola di vetro, il vassoio a rete e l'interno dell'apparecchio sono rivestiti con un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o detergenti abrasivi per pulirli, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
1. Scollegare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.
   Nota: rimuovere la ciotola in vetro per consentire alla friggitrice ad aria di raffreddarsi più rapidamente.
2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
3. Pulire la ciotola in vetro e la griglia con acqua calda, sapone liquido e una spugna non abrasiva. È possibile utilizzare un detersivo liquido per rimuovere lo sporco residuo.
   Nota: la ciotola e il vassoio a rete sono lavabili in lavastoviglie.
   Suggerimento: se lo sporco è incrostato sul vassoio a rete o sul fondo della ciotola, riempire la ciotola con acqua calda e un po' di sapone liquido. Mettere il vassoio a rete nella ciotola e lasciare in ammollo la ciotola e il vassoio a rete per circa 10 minuti.
1. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
2. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere eventuali residui di cibo.

Conservazione:
1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.
3. Conservare in un luogo fresco e asciutto.

10. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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. GENERAL PRECAUTIONS Precaucions generals durant l'ús d'aparells 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 manyoples.

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 fuita.
- 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'expeririència 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 uma ban un cordó d'extensió amb aquest producte, però si cal uma ban-lo:
- La qualificació uma 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 uma bans de treure la paella de l'aparell.

- ⚠**AVÍS:** No toquei superficies 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 destinades 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.
- Els nens no han de jugar amb l'aparell.
- Col·loqui sempre els ingredients que vagi a fregir en el recipient de cristall, per a evitar que entrin en contacte amb els elements calefactors.
- La superfície situada sota l'aparell pot escalfar-se durant el seu ús.

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.

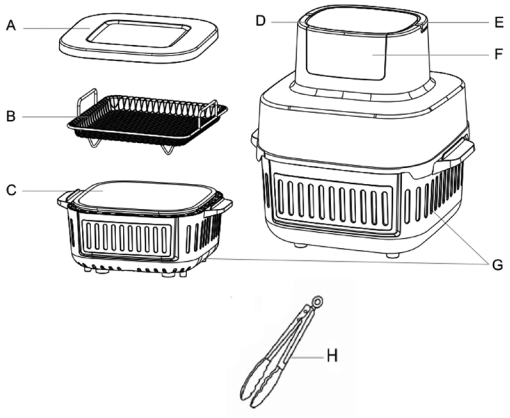
4. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Voltatge	Freqüència	Potència
CA 220-240 V	50-60 Hz	1400-1600 W

Aquest producte compleix amb el Reglament (UE) núm. 2023/826, en virtut de la Directiva 2009/125/CE, sobre els requisits de disseny ecològic.
Consum d'energia en mode apagat: <0,5 W
Consum d'energia en mode d'espera: N/A temps
després del qual el producte entra en mode apagat: 5 min 06 s.

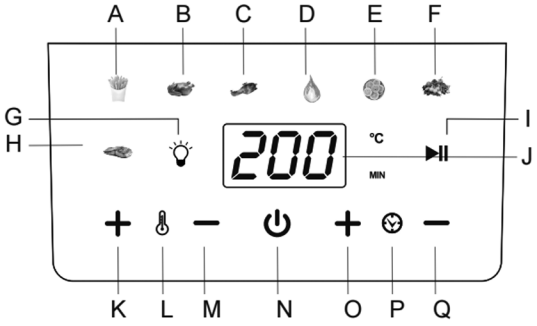
5. DESCRIPCIÓ DE LES PECES

A: Tapa de cristall del recipient
B: Safata de malla
C: Recipient de vidre
D: Entrada d'aire
E: Rosteix
F: Panell de control
G: Basi
H: Pinces per a aliments
Nota: Pinces per a aliments: aquesta fregidora sense oli inclou unes pinces per a aliments que garanteixen la seguretat de l'usuari, ja que permeten retirar els aliments sense tocar-los ni tocar la cistella calenta, evitant així cremades.



DESCRIPCIÓ DEL PANELL

A: Funció per a patates fregides
B: Funció pollastre
C: Funció cuixes
D: Funció de reescalfament
E: Funció deshidratar
F: Funció verdures
G: Funció lleugera
H: Funció pescat
I: Botó d'inici/pausa
J: Pantalla digital
K: Augmentar temperatura
L: Icona de temperatura
M: Baixar temperatura
N: Botó d'encesa/apagada
O: Temps esgotat
P: Icona de temps
Q: Temps restant



1. Botons de funcions de menú preestablertes: Aquesta fregidora compta amb 7 funcions de menú preestablertes. Després d'encendre la fregidora, el temps predeterminat «15 min.» i la temperatura «180 °C» comencen a parpellejar. Per a cuinar els aliments amb la funció de menú, hem de prémer la funció de menú específica. Després de prémer aquesta funció de menú específica, la seva icona començarà a parpellejar i la pantalla digital mostrarà el temps i la temperatura d'aquesta funció de menú, de la mateixa manera que podem seleccionar qualsevol funció de menú i cuinar els aliments segons les nostres necessitats.
2. Botó de llum: amb l'ajuda d'aquest botó, podem encendre i apagar la llum interior de la fregidora.
3. Botó de reproducció/pausa: amb aquest botó podem iniciar la funció de cocció. Per a iniciar el procés de cocció, premi aquest botó i la unitat començarà immediatament a cuinar amb la funció de menú seleccionada. Mentre la fregidora està en mode de funcionament, en prémer aquest botó es deté el procés de cocció.
4. Pantalla digital LED: en prémer el botó d'encesa, la pantalla digital s'activa i mostra el temps i la temperatura predeterminats de les funcions del menú. En seleccionar qualsevol botó del menú, la pantalla mostra el temps i la temperatura d'aquesta funció del menú. Quan comencem a cuinar, la unitat de temps de la funció del menú comença a comptar cap enrere durant tot el procés de cocció. La pantalla digital continua mostrant la temperatura i el temps restant durant el procés de cocció.
5. Botó d'encesa: una vegada que la unitat està endollada, el botó d'encesa s'il·lumina i la pantalla entra en mode de suspensió. En prémer el botó d'encesa una vegada, s'activa el panell de control tàctil i s'il·luminen totes les funcions del menú, inclosa la pantalla digital. La pantalla digital mostra el temps i la temperatura predeterminats. Per a detenir el procés de cocció directament i apagar l'aparell, premi aquest botó de nou i s'apagarà.
6. Botons de temperatura menys (-) i més (+): aquest model de fregidora compta amb botons «+» i «-» per a ajustar la temperatura. Amb l'ajuda d'aquests botons, podem canviar el valor de temperatura de totes les funcions del menú. El rang de control de temperatura és de 50 a 180 °C. En prémer els botons «+» i «-», podem augmentar o disminuir la temperatura en 10 °C. Una vegada canviada la temperatura, el valor de la temperatura en la pantalla digital comença a parpellejar i, després de parpellejar 3 vegades, s'estableix la temperatura de cocció.
   Nota: La temperatura es pot canviar en funció de la funció del menú. Podem canviar la temperatura de 50 a 180 °C.
7. Botons de temps menys (-) i més (+): Aquest model de fregidora compta amb botons «+» i «-» per a ajustar la configuració del temps. Amb l'ajuda d'aquests botons, podem canviar el valor de temps de totes les funcions del menú. El rang de control del temps és d'1 a 60 minuts. En prémer els botons «+» i «-», podem augmentar o disminuir el temps en intervals d'1 minut. Una vegada canviat el temps, la pantalla digital començarà a parpellejar i, després de parpellejar tres vegades, s'establirà el temps de cocció.
   Nota: El temps es pot canviar en funció de la funció del menú. Podem canviar el temps d'1 a 60 minuts.

6. INSTRUCCIONS D'ÚS

ABANS DEL PRIMER ÚS

1- Retiri tot el material d'embalatge.
2- Retiri la cola, les etiquetes i els adhesius adherits al producte.
3- Netegi a fons la cistella i la graella amb aigua tèbia, detergent suau i una esponja no abrasiva.
4- Netegi l'interior i l'exterior del producte amb un drap humit i tebi.
5- Aquesta fregidora utilitza tecnologia de circulació d'aire calent a 360è, la qual cosa ajuda a l'usuari a cuinar els aliments en poc temps i sense utilitzar oli o, si ho utilitza, en molt petita quantitat.
6- Netegi l'exterior del dispositiu amb un drap net i humit. Netegi els calaixos i les reixetes amb detergent i aigua tèbia o en el rentavaixella.
7- La primera vegada que s'utilitzi l'aparell, ha de fer-se sense aliments en el seu interior, ja que pot produir fum o olors a causa dels residus del revestiment. Deixi que l'aparell s'escalfi a la temperatura màxima durant uns 10 minuts sense aliments en el seu interior. A continuació, netegi-ho de nou abans d'utilitzar-ho per primera vegada amb aliments en el seu interior.

COM UTILITZAR L'APARELL

1. **Encès**
   Endoll la unitat i, després d'uns xiulets, la pantalla digital s'il·luminarà durant 1 segon i immediatament després la unitat entrarà en mode d'espera. Totes les icones de la pantalla desapareixeran excepte el botó d'encesa ⏻ .
2. **Selecció de menú/Temperatura/Temps**
   Endoll l'aparell i aquest entrarà en mode d'espera. Premi ⏻ (Encesa/Apagada) i apareixeran en la pantalla digital la temperatura i el temps predeterminats del programa 180 °C i 15 minuts, respectivament. En aquest moment, pot ajustar el temps i la temperatura lliurement utilitzant els botons «Time +/-» (Temps +/-) i «Temperature +/-» (Temperatura +/-).
   També pot prémer qualsevol icona de funció per a cuinar diferents aliments. En prémer la icona de funció, la llum de la icona comença a parpellejar; a continuació, premi ⏯ i la unitat començarà a funcionar. Cada funció té el seu propi temps i temperatura predeterminats (com es mostra en la taula). Els usuaris poden ajustar el temps i la temperatura lliurement utilitzant els botons Time +/- i Temperature +/-.
3. **Inici, pausa/parada**
   Després de seleccionar la funció i ajustar el temps i la temperatura adequats, premi « ⏯ » (Pausa/Reprendre) i l'indicador « ⏯ » (Funció/Pausa) començarà a parpellejar. Després d'emetre un xiulet, la unitat començarà a funcionar. Durant el procés de cocció, premi « ⏯ » (Pausa/Reprendre) i, després d'emetre diversos xiulets, la unitat entrarà en mode pausa.
   Notes:

(1) . Mentre es cuina, pot treure el recipient de cristall. La unitat deixarà de funcionar i podrà comprovar el resultat de la cocció o afegir més aliments. Per a continuar amb el procés de cocció, torni a col·locar el recipient de cristall.

(2). Durant la cocció, en cas de tall de corrent, la màquina deixarà de funcionar i s'apagaran totes les llums, inclòs el menú de la pantalla digital. La unitat continuarà amb el procés de cocció després que es restableixi el corrent i s'endolli la unitat.

4. **Fi del programa**
   Quan finalitza el temps de funcionament, l'element calefactor deixa de funcionar. La pantalla mostra 00 min; el motor continua funcionant durant 1 minut per a refredar la unitat i aquesta comença a emetre un brunzit com a indicació que la cocció ha finalitzat. Finalment, la màquina entra en mode d'espera.
   Precaució: No toqui el recipient de cristall durant l'ús i durant uns 30 minuts després, ja que s'escalfa molt.
   Subjecti únicament l'ansa de la base.

7. TAULA DE FUNCIONS DEL MENÚ

Menú	Temps predeterminat o (min)	Temperatura predeterminada (°C)
 Patates fregides	20	180
 Pollastre	35	180
 Cuixes	23	180
 reescalfar	15	150
 deshidratar	360	60
 verdures	10	160
 peix	16	180

8. COM UTILITZAR LA FREGIDORA SENSE OLI

1. Endoll el cable d'alimentació a una presa de corrent amb connexió a terra.
2. Introdueixi els ingredients en el recipient de cristall.
3. Insereixi el cable d'alimentació en la posició correcta. Seleccioni la funció en el menú i premi START/PAUSE per a començar la cocció.
4. La pantalla mostrarà la temperatura i el temps. La temperatura és la temperatura establerta i el temps és el temps de cocció restant.
5. Alguns ingredients han d'agitar-se durant el procés de preparació (consulti la secció «Ajustos» d'aquest capítol). Per a agitar els ingredients, utilitzi l'ansa per a retirar el got i agiti els aliments en el recipient de cristall. A continuació, torni a col·locar el recipient de cristall.
6. Quan soni el temporitzador, significarà que el temps de preparació ha transcorregut. Servei el recipient de cocció de l'aparell i col·loqui'l sobre una superfície resistent a la calor.
7. Comprovi si els ingredients estan llestos. Si encara no ho estan, simplement torni a col·locar el recipient en l'aparell i cuini'ls durant uns minuts més.
9. Buidi la cistella en un bol o en un plat.
   Consell: Per a retirar ingredients grans o fràgils, pot utilitzar unes pinces per a treure'ls del recipient.
10. Quan una tanda d'ingredients estigui llesta, la fregidora d'aire calent de cristall estarà llesta a l'instant per a preparar una altra tanda.
    Nota: Quan utilitzi la fregidora Health Fryer per primera vegada, és possible que s'emeti un lleuger fum o olor. Això és normal i desapareixerà ràpidament. Asseguri's que hi hagi suficiente ventilació al voltant de la fregidora saludable.

AJUSTOS
A més de les funcions del menú preestablert, també pot utilitzar aquesta fregidora d'aire amb recipient de cristall per a preparar altres aliments ajustant el temps i la temperatura.

CONSELLS
- Els ingredients de menor grandària solen requerir un temps de preparació lleugerament inferior al dels ingredients de major grandària.

- Una major quantitat d'ingredients només requereix un temps de preparació lleugerament més llarg en comparació amb una quantitat menor d'ingredients.
- Agitar els ingredients més petits a meitat del temps de preparació optimitza el resultat i pot evitar que els ingredients es fregeixin de manera desigual.
- Afegeixi una mica d'oli a les patates fresques per a obtenir un resultat cruixent. Fregeixi els ingredients en la fregidora d'aire calent uns minuts després d'afegir l'oli.
- No prepari ingredients extremadament grassos, com a salsitxes, en la fregidora sense oli.
- Els aperitius que es poden preparar en el forn també es poden preparar en la fregidora sense oli.
- La quantitat òptima per a preparar patates fregides cruixents és de 500 grams. Utilitzi massa preparada per a preparar aperitius farcits de manera ràpida i senzilla. La massa preparada també requereix un temps de preparació més curt que la massa casolana.
- Col·loca una safata de forn o una font en la cistella de la fregidora si vols enfornar un pastís o una quiche, o si vols fregir ingredients fràgils o farciments.
- Abans d'utilitzar l'aparell, asseguri's que tant l'aparell com l'exterior de les cistelles de fritada estiguin nets i secs.
- No utilitzi l'aparell durant més de 4 hores seguides sense descans.
- No deixi l'aparell encès quan estigui buit.
- No introdueixi en l'aparell aliments que encara estiguin embolicats en film transparent o bosses de plàstic.
- Asseguri's que els aliments no entrin en contacte amb els elements calefactors.
- No ompli en excés el calaix perquè l'aire calent pugui circular de manera òptima dins de la cambra de cocció. No ho ompli més de 1/3 de la seva capacitat.
- Asseguri's que els aliments que contenen oli i greixos no se sobreescalfin. Existeix la possibilitat que s'incendiïn.

9. NETEJA I MANTENIMENT:

El recipient de cristall, la safata de malla i l'interior de l'aparell tenen un revestiment antiadherent. No utilitzi utensilis de cuina metàl·lics ni productes de neteja abrasius per a netejar-los, ja que podrien danyar el revestiment antiadherent.

1. Desendolli l'aparell de la presa de corrent i deixi'l refredar.
   Nota: Retiri el recipient de cristall perquè la fregidora d'aire es refredi més ràpidament.
2. Netegi l'exterior de l'aparell amb un drap humit.
3. Netegi el recipient de cristall i la reixeta amb aigua calenta, una mica de sabó líquid i una esponja no abrasiva.
   Pot utilitzar un detergent líquid per a eliminar qualsevol resta de brutícia.
   Nota: El recipient i la safata de malla es poden rentar en el rentavaixella.
   Consell: Si hi ha brutícia adherida a la safata de malla o al fons del recipient, ompli el recipient amb aigua calenta i una mica de sabó líquid. Col·loqui la safata de malla en el recipient i deixi que el recipient i la safata de malla es remullin durant aproximadament 10 minuts.
1. Netegi l'interior de l'aparell amb aigua calenta i una esponja no abrasiva.
2. Netegi la resistència amb un raspall de neteja per a eliminar qualsevol residu de menjar.

Emmagatzematge:

1. Desendolli l'aparell i deixi'l refredar.
2. Asseguri's que totes les peces estiguin netes i seques.
3. Guardi-ho en un lloc fresc i sec.

10. RESOLUCION DE PROBLEMAS

Problema	Possible causa	Solució
La fregidora d'aire no funciona	L'aparell no està connectat.	Poseu l'endoll de la xarxa en un sòcol de paret terrós.
	No heu establert el temporitzador.	Estableix el temps de preparació necessari per a activar l'aparell.
Els ingredients fregits amb la fregidora d'aire no es fan.	La quantitat d'ingredients és molt més en la cistella que en la mida de la cistella.	Poseu lots més petits d'ingredients a la cistella. Els lots més petits es fregeixen més uniformement.
	La temperatura establerta és massa baixa.	Estableix la temperatura a la configuració de temperatura requerida (Vegeu la secció «Configuració» al capítol «Ús del dispositiu»).
	El temps de preparació és massa curt.	Estableix l'hora al temps de preparació requerit (vegeu la secció «Configuració» al capítol «Utilització del dispositiu»).
Els ingredients estan mig fregits o desigualment fregits a la fregidora d'aire.	Cal agitar determinats tipus d'ingredients a meitat del temps de preparació.	Els ingredients que es troben per sobre o entre si (per exemple, les patates fregides) necessiten ser sacsejats a meitat del temps de preparació. Vegeu la secció «Configuració» al capítol «Utilització de l'aparell».
Els aperitius fregits no són cruixents quan surten de la fregidora.	Vas utilitzar un tipus de snacks pensats per preparar en una fregidora tradicional profunda.	Utilitza snacks de forn o raspallar lleugerament una mica d'oli sobre els snacks per obtenir un resultat més cruixent.
No puc ficar la paella en l'aparell correctament.	Hi ha massa ingredients a la cistella.	No omplis la cistella més enllà de la indicació MAX fins i tot intenta omplir Poc menys
	La cistella no es col·loca correctament a la cassola.	Puja la cistella a la paella fins que sentis un clic.
El fum blanc surt de l'aparell.	Estàs preparant ingredients greixosos.	Quan fregiu ingredients greixosos a la fregidora d'aire, una gran quantitat d'oli es filtrarà a la paella. L'oli produeix fum blanc i la cassola pot escalfar-se més del que és habitual. Això no afecta l'aparell ni al resultat final
	La paella encara conté residus de greix d'ús anterior.	El fum blanc és causat per l'escalfament del greix a la paella. Assegura't de netejar la cassola correctament després de cada ús.
Les patates fregides es fregeixen de manera desigual a la fregidora d'aire.	No heu fet servir el tipus de patata adequat.	Fes servir patates fregides i assegura't que es mantinguin fermes durant la fregida.
	Abans de fregir-les, no has esbandit bé els bastons de patata.	Inseriu correctament els bastons de patata per treure el midó de fora dels bastons.
Les patates fregides no són cruixents quan surten de la fregidora d'aire.	El cruixit de les patates depèn de la quantitat d'oli i aigua que hi ha a les patates.	Assegura't d'assecar correctament els bastons de patata abans d'afegir l'oli.
		Talla els bastons de patata més petits per obtenir un resultat més cruixent.
		Afegiu-hi una mica més d'oli per obtenir un resultat més cruixent.

1. 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 rozlití v konektoru

II. Omezení používání, aby se zabránilo zranění osob

- Tento spotřebič neumisťujte ani nepoužívejte v blízkosti zdrojů 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, proveďte 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 mokrýma 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 nezmáčkl.
- 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 odneste 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 pánev 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.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- Suroviny určené ke smažení vždy vkládejte do skleněné mísy, aby nedošlo k jejich kontaktu s topnými prvky.
- Povrch pod spotřebičem se během používání může zahřát.

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

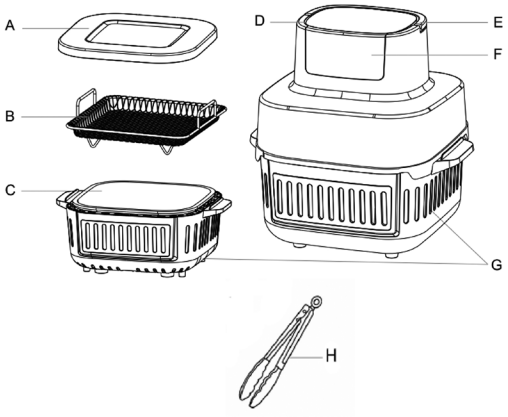
4. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Napětí	Frekvence	Výkon
CA 220-240 V	50-60 Hz	1400-1600 W

Tento výrobek splňuje požadavky na ekodesign stanovené směrnicí 2009/125/ES v souladu s nařízením EU 2023/826.
Spotřeba energie v režimu vypnutí: <0,5 W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu: N/A
Doba, po které se výrobek přepne do vypnutého režimu: 5 min 06 s.

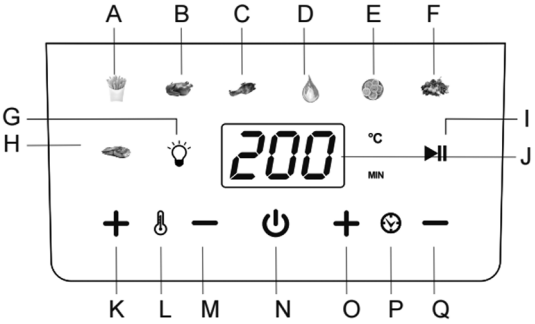
5. POPIS ČÁSTÍ

A: Skleněný kryt mísy
B: Síťovaná miska
C: Skleněná mísa
D: Vstup vzduchu
E: Rukojeť
F: Ovládací panel
G: Základna
H: Kleště na potraviny
Poznámka: Kleště na potraviny: Tato fritéza je pro bezpečnost uživatelů vybavena kleštěmi na potraviny, které nám pomáhají vyjmout potraviny, aniž bychom se jich dotkli, a horký fritovací koš, aby nedošlo k opaření.



POPIS PANELU

A: Funkce hranolků
B: Funkce kuře
C: Funkce paličky
D: Funkce ohřevu
E: Funkce dehydratace
F: Funkce zelenina
G: Funkce lehké pečení
H: Funkce ryby
I: Tlačítko Start / Pauza
J: Digitální displej
K: Zvýšení teploty
L: Ikona teploty
M: Snížení teploty
N: Tlačítko zapnutí/vypnutí
O: Čas nahoru
P: Ikona času
Q: Čas dolů



1. Tlačítka přednastavených funkcí menu: Tato fritéza má 7 přednastavených funkcí menu. Po zapnutí fritézy začne blikat výchozí čas „15 min.“ a teplota „180 °C“. Chcete-li vařit jídlo pomocí funkce menu, musíte stisknout konkrétní funkci menu. Po stisknutí konkrétní funkce menu začne její ikona blikat a na digitálním displeji se zobrazí čas a teplota této funkce menu. Stejným způsobem můžeme vybrat libovolnou funkci menu a připravit jídlo podle našich potřeb.
2. Tlačítko osvětlení: Pomocí tohoto tlačítka můžeme zapnout a vypnout vnitřní osvětlení fritézy.
3. Tlačítko Play/Pause: Pomocí tohoto tlačítka můžeme spustit funkci vaření. Chcete-li zahájit proces vaření, stiskněte toto tlačítko a zařízení okamžitě zahájí vaření s vybranou funkcí menu. Když je fritéza v provozním režimu, stisknutím tohoto tlačítka se proces vaření zastaví.
4. Digitální LED displej: Po stisknutí tlačítka napájení se aktivuje digitální displej a zobrazí výchozí čas a teplotu funkcí menu. Při výběru libovolného tlačítka menu se na displeji zobrazí čas a teplota dané funkce menu. Když zahájíme vaření, časová jednotka funkce menu začne během celého procesu vaření odpočítávat. Digitální displej během procesu vaření neustále zobrazuje teplotu a zbývající čas.
5. Tlačítko napájení: Jakmile je zařízení zapojeno do zásuvky, rozsvítí se tlačítko napájení a obrazovka přejde do režimu spánku. Jedním stisknutím tlačítka napájení se aktivuje dotykový ovládací panel a rozsvítí se všechny funkce menu včetně digitálního displeje. Digitální displej zobrazuje výchozí čas a teplotu. Chcete-li přímo zastavit proces vaření a vypnout zařízení, stiskněte toto tlačítko znovu a zařízení se vypne.
6. Tlačítka pro snížení (-) a zvýšení (+) teploty: Tento model fritézy je vybaven tlačítky „+“ a „-“ pro

nastavení teploty. Pomocí těchto tlačítek můžeme měnit hodnotu teploty u všech funkcí menu. Rozsah regulace teploty je 50–180 °C. Stisknutím tlačítek „+“ a „-“ můžeme teplotu zvyšovat a snižovat o 10 °C. Po změně teploty začne hodnota teploty na digitálním displeji blikat a po třech bliknutích se teplota vaření nastaví.
Poznámka: Teplotu lze měnit v závislosti na funkci menu. Teplotu můžeme měnit v rozmezí 50–180 °C.

7. Tlačítka pro ubírání (-) a přidávání (+) času: Tento model fritézy je vybaven tlačítky „+“ a „-“ pro nastavení času. Pomocí těchto tlačítek můžeme měnit časovou hodnotu všech funkcí menu. Rozsah nastavení času je 1–60 minut. Stisknutím tlačítek „+“ a „-“ můžeme čas zvyšovat a snižovat po 1 minutě. Po změně času začne digitální displej blikat a po třech bliknutích se nastaví doba vaření.
Poznámka: Čas lze změnit v závislosti na funkci menu. Čas můžeme změnit v rozmezí 1–60 minut.

6. NÁVOD K POUŽITÍ

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1- Odstraňte veškerý obalový materiál.
2- Odstraňte lepidlo, štítky a nálepky nalepené na výrobku.
3- Smažící koš a smažící rošt důkladně očistěte teplou vodou, jemným čisticím prostředkem a neabrazivní houbičkou.
4- Vyčistěte vnitřek a vnějšek produktu teplým vlhkým hadříkem.
5- Tato fritéza využívá technologii cirkulace horkého vzduchu 360º, která uživateli pomáhá vařit jídlo v krátkém čase a bez použití oleje, a pokud jej používá, pak jen ve velmi malém množství.
6- Otřete vnější část zařízení čistým a vlhkým hadříkem. Zásuvky a rošty vyčistěte čisticím prostředkem a teplou vodou nebo v myčce nádobí.
7- Při prvním použití by zařízení mělo být použito bez jakéhokoli jídla, protože může docházet k tvorbě kouře nebo zápachu v důsledku zbytků povlaku. Nechte zařízení zahřát na nejvyšší teplotu po dobu přibližně 10 minut bez jakéhokoli jídla. Poté jej před prvním použitím s jídlem znovu vyčistěte.

JAK POUŽÍVAT ZAŘÍZENÍ

1. Zapnutí
Zapojte zařízení do zásuvky a po několika pípnutích se na 1 sekundu rozsvítí digitální displej a zařízení okamžitě přejde do pohotovostního režimu. Všechny ikony na displeji zmizí kromě tlačítka napájení ⏻ .

2. Výběr menu/teplota/čas
Zapojte zařízení do zásuvky a zařízení přejde do pohotovostního režimu. Stiskněte tlačítko ⏻ (Zapnout/Vypnout) a na digitálním displeji se zobrazí výchozí teplota a výchozí čas programu, tj. 180 °C a 15 minut. V tomto okamžiku můžete čas a teplotu libovolně nastavit pomocí tlačítek „Time +/-“ (Čas +/-) a „Temperature +/-“ (Teplota +/-).
Můžete také stisknout libovolnou funkční ikonu pro vaření různých pokrmů. Po stisknutí funkční ikony začne ikona blikat, poté stiskněte tlačítko ⏯ a zařízení se spustí. Každá funkce má svůj vlastní výchozí čas a teplotu (jak je uvedeno v tabulce). Uživatelé mohou čas a teplotu libovolně nastavit pomocí tlačítek Time +/- a Temperature +/-.

3. Start, pauza/stop
Po aktivaci funkce a výběru vysokého času a teploty stiskněte tlačítko „⏯ “ (Pauza/Start). Displej „⏯ “ (Pauza/Start) začne blikat. Po zaznění signálu se spotřebič spustí. Stisknutím tlačítka „⏯ “ (Pauza/Start) během vaření přepnete spotřebič do režimu Pauza.

Poznámky:

(1) . Během vaření můžete vyjmout skleněnou misku. Zařízení přestane pracovat a vy můžete zkontrolovat výsledek vaření nebo přidat další potraviny. Chcete-li pokračovat v procesu vaření, vložte skleněnou misku zpět.
(2). Během vaření se v případě výpadku proudu přístroj zastaví a zhasnou všechna světla včetně digitálního displeje. Po obnovení napájení a zapojení přístroje přístroj pokračuje v procesu vaření.

4. Konec programu

Po uplynutí doby vaření se topný článek zastaví. Na displeji se zobrazí 00 min; motor pokračuje v chodu po dobu 1 minuty, aby se přístroj ochladil, a přístroj začne bzučet jako signál ukončení vaření. Nakonec se přístroj přepne do pohotovostního režimu.
Upozornění: Během používání a přibližně 30 minut po použití se skleněné misky nedotýkejte, protože je velmi horká.
Držte pouze za rukojeť na základně.

7. TABULKA FUNKCÍ MENU

menu	Výchozí čas (min)	Výchozí teplota (°C)
 hranolky	20	180
 kuře	35	180
 stehna	23	180
 ohřát	15	150
 dehydratovat	360	60
 zelenina	10	160
 ryby	16	180

8. JAK POUŽÍVAT FRITÉZU

1. Zapojte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
2. Vložte ingredience do skleněné mísy.
3. Zapojte napájecí kabel do správné pozice. Vyberte funkci z nabídky a stiskněte tlačítko START/PAUSE pro spuštění vaření.
4. Na displeji se zobrazí teplota a čas. Teplota je nastavená teplota a čas je zbývající doba vaření.
5. Některé ingredience je třeba během přípravy protřepat (viz část „Nastavení“ v této kapitole). Chcete-li ingredience protřepat, sejměte skleněnou misku pomocí rukojeti a protřepejte potraviny ve skleněné misce. Poté skleněnou misku vraťte zpět.
6. Když uslyšíte zvonek časovače, znamená to, že doba přípravy uplynula. Vyjměte mísu z přístroje a položte ji na žáruvzdorný povrch.
7. Zkontrolujte, zda jsou ingredience hotové. Pokud ještě nejsou hotové, vložte misku zpět do přístroje a vařte je ještě několik minut.
9. Vysypte obsah košíku do misky nebo na talíř.
   Tip: Chcete-li vyjmout velké nebo křehké ingredience, můžete je z misky vyjmout pomocí kleští.
10. Jakmile je jedna dávka ingrediencí hotová, skleněná fritéza je okamžitě připravena na přípravu další dávky.
    Poznámka: Při prvním použití fritézy Health Fryer může docházet k mírnému kouření nebo zápachu. To je normální a brzy to ustane. Zajistěte dostatečné ventilace kolem fritézy Health Fryer.

NASTAVENÍ
Kromě přednastavených funkcí menu můžete tuto skleněnou fritézu použít také k přípravě jiných pokrmů nastavením času a teploty.

TIPY
- Menší ingredience obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než velké ingredience
- Větší množství ingrediencí vyžaduje pouze o něco delší dobu přípravy než relativně menší množství ingrediencí.
- Protřepání menších ingrediencí v polovině doby přípravy optimalizuje výsledek a může zabránit nerovnoměrnému smažení ingrediencí.

- Pro křupavý výsledek přidejte k čerstvým bramborám trochu oleje. Smažte ingredience ve fritéze během několika minut po přidání oleje.
- V horkovzdušné fritéze nepřipravujte extrémně mastné ingredience, jako jsou klobásy.
- Svačiny, které lze připravit v troubě, lze připravit také ve fritéze.
- Optimální množství pro přípravu křupavých hranolků je 500 gramů. K rychlé a snadné přípravě plněných snacků použijte hotové těsto. Hotové těsto také vyžaduje kratší dobu přípravy než domácí těsto.
- Pokud chcete upéct dort nebo quiche nebo smažit křehké ingredience nebo plněné ingredience, vložte do koše fritézy plech na pečení nebo zapékací misku.
- Před použitím zařízení se ujistěte, že zařízení a vnější strany fritovacích košů jsou čisté a suché.
- Nepoužívejte zařízení déle než 4 hodiny bez přestávky.
- Nenechávejte zařízení zapnuté, když je prázdné.
- Do zařízení nevkládejte potraviny, které jsou stále zabalené v potravinářské fólii nebo plastových sáčcích.
- Dbejte na to, aby se potraviny nedostaly do kontaktu s topnými tělesy.
- Nepřeplňujte zásuvku, aby mohl horký vzduch optimálně cirkulovat uvnitř varné komory. Naplňte ji maximálně do 1/3.
- Dbejte na to, aby potraviny obsahující olej a tuky nebyly přehřáté. Hrozí nebezpečí vznícení.

9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Skleněná mísa, síťový podnos a vnitřek spotřebiče mají nepřilnavý povrch. K jejich čištění nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

1. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
   Poznámka: Vyjměte skleněnou misku, aby skleněná fritéza rychleji vychladla.
2. Vnější část spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
3. Skleněnou misku a rošt očistěte horkou vodou, trochou tekutého mýdla a neabrazivní houbičkou. K odstranění zbytků nečistot můžete použít tekuté mýdlo.
   Poznámka: Miska a síťovaný podnos jsou vhodné do myčky nádobí.
   Tip: Pokud jsou nečistoty přilepené na síťovaném roštu nebo na dně misky, naplňte misku horkou vodou a trochou tekutého mýdla. Vložte síťovaný rošt do misky a nechte misku a síťovaný rošt namočené přibližně 10 minut.
1. Vnitřek spotřebiče vyčistěte horkou vodou a neabrazivní houbičkou.
2. Vyčistěte topné těleso čisticím kartáčem, abyste odstranili všechny zbytky jídla.

Skladování:

1. Odpojte spotřebič od elektrické sítě a nechte jej vychladnout.
2. Ujistěte se, že jsou všechny části čisté a suché.
3. Skladujte na chladném a suchém místě.

10. ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Řešení
Fritéza nefunguje	Spotřebič není zapojen do sítě.	Síťovou zástrčku zasuňte do uzemněné zásuvky.
	Nenastavili jste časovač.	Nastavte čas na požadovanou dobu přípravy pro zapnutí spotřebiče.
Složky smažené ve fritéze nejsou hotové.	Množství ingrediencí v koši je mnohem větší než velikost koše.	Do koše vkládejte menší dávky ingrediencí. Menší dávky se smaží rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Nastavte požadovanou teplotu (viz část "nastavení" v kapitole "Používání spotřebiče").
	Doba přípravy je příliš krátká.	Nastavte čas na požadovanou dobu přípravy (viz část "Nastavení" v kapitole "Používání spotřebiče").
Přísady jsou ve fritéze osmažené napůl nebo nerovnoměrně.	Některé druhy přísad je třeba v polovině přípravy protřepat.	Přísady, které leží na sobě nebo přes sebe (např. hranolky), je třeba v polovině doby přípravy protřepat. Viz část “Nastavení” v kapitole “Používání spotřebiče”.
Smažené občerstvení není po vyjmutí z fritézy křupavé.	Použili jste typ občerstvení určený k přípravě v tradiční fritéze.	Pro křupavější výsledek použijte snacky z trouby nebo je lehce potřete olejem.
Pánev nemohu do spotřebiče správně zasunout.	V košíku je příliš mnoho ingrediencí.	Nenaplňujte koš nad údaj MAX, ani se nepokoušejte naplnit koš o něco méně.
	Koš není v pánvi umístěn správně.	Zatlačte koš do pánve, dokud neuslyšíte cvaknutí.
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Připravujete mastné ingredience.	Při smažení mastných surovin ve fritéze uniká do pánve velké množství oleje. Olej produkuje bílý kouř a pánev se může zahřát více než obvykle. Nemá to vliv na spotřebič ani na konečný výsledek
	Pánev stále obsahuje zbytky tuku z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku v pánvi.Po každém použití pánev řádně vyčistěte.
Hranolky se ve fritéze smaží nerovnoměrně.	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a dbejte na to, aby během smažení zůstaly pevné.
	Bramborové tyčinky jste před smažením řádně neopláchli.	Bramborové tyčinky řádně opláchněte, abyste z nich odstranili škrob.
Hranolky nejsou po vyjmutí z fritézy křupavé.	Křupavost hranolků závisí na množství oleje a vody v hranolcích.	Před přidáním oleje se ujistěte, že jste bramborové tyčinky řádně osušili.
		Bramborové tyčinky nakrájejte na menší kousky, aby byly křupavější.
		Pro křupavější výsledek přidejte trochu více oleje.

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

1 2 3 4 5 GENERAL PRECAUTIONS

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. GENERAL PRECAUTIONS 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 klemt.
- 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 gribeflader 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.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Læg altid de ingredienser, der skal steges, i glasskålen for at forhindre, at de kommer i kontakt med varmeelementerne.
- Overfladen under apparatet kan blive varm under brug.

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

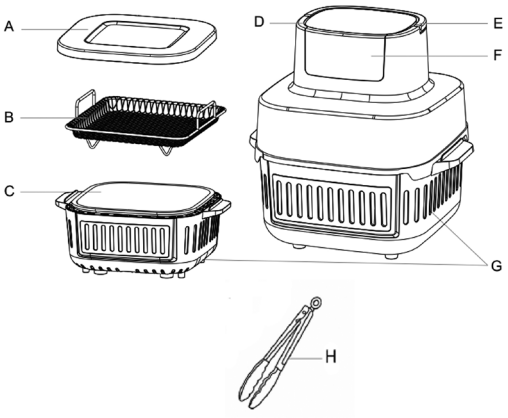
4. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding	Frekvens	Effekt
CA 220-240 V	50-60 Hz	1400-1600 W

Dette produkt overholder EU-forordning 2023/826 i henhold til direktiv 2009/125/EF om krav til miljøvenligt design.
Strømforbrug i slukket tilstand: <0,5 W
Strømforbrug i standbytilstand: N/A
Tid, efter hvilken produktet går i slukket tilstand: 5 min. 06 sek.

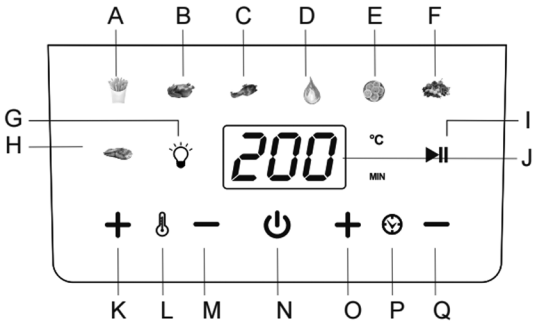
5. BESKRIVELSE AF DELE

A: Glasdæksel
B: Netbakke
C: Glasskål
D: Luftindtag
E: Håndtag
F: Betjeningspanel
G: Bund
H: Madtang
Bemærk: Madklemme: Denne luftfryser er udstyret med en madklemme for brugerens sikkerhed, som hjælper os med at fjerne maden uden at røre ved maden og den varme friturkurv for at undgå skoldning.



PANELBESKRIVELSE

A: Chips-funktion
B: Kyllingefunktion
C: Funktion til underlår
D: Genopvarmningsfunktion
E: Dehydreringsfunktion
F: Grøntsagsfunktion
G: Lysfunktion
H: Fisk-funktion
I: Start-/pause-knap
J: Digitalt display
K: Temperatur op
L: Temperaturikon
M: Temperatur ned
N: Tænd/sluk-knap
O: Tid op
P: Tidsikon
Q: Tid ned



1. Forudindstillede menufunktionsknapper: Der er 7 forudindstillede menufunktioner i denne luftfryser. Når luftfryser er tændt, begynder standardtiden “15 min.” og temperaturen “180 ºC” at blinke. For at tilberede maden med menufunktionen skal vi trykke på den specifikke menufunktion. Når du har trykket på den specifikke menufunktion, begynder dens ikon at blinke, og det digitale display viser tiden og temperaturen for denne menufunktion. På samme måde kan vi vælge en hvilken som helst menufunktion og tilberede maden efter vores behov.
2. Lysknap: Med denne knap kan vi tænde og slukke for luftfryserens indvendige lys.
3. Afspil/pause-knap: Med denne knap kan vi starte tilberedningsfunktionen. For at starte tilberedningsprocessen skal du trykke på denne knap, hvorefter enheden straks begynder at tilberede maden med den valgte menufunktion. Når luftfritøren er i drift, stopper tilberedningsprocessen ved at trykke på denne knap.
4. LED-digitalt display: Når du trykker på tænd/sluk-knappen, aktiveres det digitale display og viser standardtiden og -temperaturen for menufunktionerne. Når du vælger en menuknap, viser displayet tiden og temperaturen for den pågældende menufunktion. Når vi starter tilberedningen, begynder menufunktionens tidsenhed at tælle ned under hele tilberedningsprocessen. Det digitale display viser temperaturen og den resterende tid under tilberedningsprocessen.
5. Tænd/sluk-knap: Når enheden er tilsluttet, lyser tænd/sluk-knappen, og skærmen går i dvaletilstand. Ved at trykke på tænd/sluk-knappen én gang aktiveres touch-kontrolpanelet, og alle menufunktioner lyser op, inklusive det digitale display. Det digitale display viser standardtiden og -temperaturen. For at stoppe tilberedningsprocessen direkte og slukke for

apparatet skal du trykke på denne knap igen, hvorefter det slukkes.

6. Temperatur minus (-) og plus (+) knap: Denne luftfryser har "+" og "-" knapper til at justere temperaturen. Ved hjælp af disse knapper kan vi ændre temperaturværdien for alle menufunktionerne. Temperaturkontrolområdet er 50-180 ºC. Ved at trykke på knapperne "+" og "-" kan vi øge og sænke temperaturen med 10 ºC. Når temperaturen er ændret, begynder temperaturværdien på det digitale display at blinke, og efter at have blinket 3 gange, indstilles tilberedningstemperaturen.
   Bemærk: Temperaturen kan ændres afhængigt af menufunktionen. Vi kan ændre temperaturen fra 50-180 ºC.
7. Tidsminus (-) og plus (+) knap: Denne luftfryser har "+" og "-" knapper til at justere tidsindstillingen. Ved hjælp af disse knapper kan vi ændre tidsværdien for alle menufunktionerne. Tidsindstillingsområdet er 1-60 minutter. Ved at trykke på knapperne "+" og "-" kan vi øge og mindske tiden med 1 minut. Når tiden er ændret, begynder det digitale display at blinke, og efter at have blinket 3 gange, indstilles tilberedningstiden.
   Bemærk: Tiden kan ændres afhængigt af menufunktionen. Vi kan ændre tiden fra 1 til 60 minutter.

6. BRUGSANVISNING

FØR FØRSTE BRUG

1- Fjern alt emballagemateriale.
2- Fjern lim, etiketter og klistermærker, der er klistret på produktet.
3- Rengør stekekurven og stekegrillen grundigt med varmt vand, blødt rengøringsmiddel og en ikke-slibende svamp.
4- Rengør produktets inderside og yderside med en varm, fugtig klud.
5- Denne luftfryser bruger 360º varmluftcirkulationsteknologi, som hjælper brugeren med at tilberede maden på kort tid og uden brug af olie, og hvis der bruges olie, er det kun en meget lille mængde.
6- Tør ydersiden af apparatet af med en ren, fugtig klud. Rengør skufferne og ristene med rengøringsmiddel og varmt vand eller i opvaskemaskinen.
7- Første gang apparatet bruges, skal det bruges uden mad i, da det kan afgive røg eller lugt på grund af rester fra belægningen. Lad apparatet varme op på den højeste temperaturindstilling i ca. 10 minutter uden mad i. Rengør det derefter igen, før det bruges første gang med mad i.

SÅDAN BRUGES APPARATET

1. Tænd
Sæt stikket i, og efter et par bip lyde lyser det digitale display i 1 sekund, og straks derefter går enheden i standbytilstand. Alle displayikoner forsvinder undtagen tænd/sluk-knappen ⏻ .

2. Menuvalg/Temperatur/Tid
Sæt stikket i, og apparatet går i standbytilstand. Tryk på ⏻ , så vises standardtemperaturen og standardtiden for program 180 °C, henholdsvis 15 minutter, på det digitale display. Nu kan du frit justere tiden og temperaturen ved hjælp af knapperne Time +/- og Temperature +/-.
Du kan også trykke på et hvilket som helst funktionsikon for at tilberede forskellige fødevarer. Når du trykker på funktionsikonet, begynder ikonets lys at blinke, og når du trykker på ⏯ , begynder enheden at arbejde. Hver funktion har sin egen standardtid og -temperatur (som vist i tabellen). Brugere kan frit justere tiden og temperaturen ved hjælp af knapperne Time +/- og Temperature +/-.

3. Start, pause/stop
Efter aktivering af funktionen og valg af høj tid og temperatur, tryk på "⏯ " (Pause/Start). " ⏯" (Pause/Start)-displayet begynder at blinke. Efter et signal begynder apparatet at bruge. Tryk på " ⏯ " (Pause/Start) under tilberedningen for at skifte apparatet til pausetilstand.

Bemærkninger:

(1) . Under tilberedningen kan du tage glasskålen ud. Enheden stopper med at arbejde, og du kan kontrollere tilberedningsresultatet eller tilføje mere mad. For at fortsætte tilberedningen skal du sætte glasskålen tilbage.
(2). Under tilberedningen stopper maskinen med at fungere i tilfælde af strømafbrydelse, og alle lys slukkes, inklusive det digitale displaymenu. Enheden fortsætter med tilberedningen, når strømmen kommer tilbage, og enheden tilsluttes.

4. Afslutning af program
Når arbejdstiden er slut, stopper varmeelementet med at fungere. Displayet viser 00 min; motoren fortsætter med at køre i 1 minut for at afkøle enheden, og enheden begynder at summe som tegn på, at tilberedningen er færdig. Til sidst går maskinen i standbytilstand.

Advarsel: Rør ikke ved glasskålen under og ca. 30 minutter efter brug, da den bliver meget varm. Hold kun fast i håndtaget på bunden.

7. MENUFUNKTIONSTABEL

menu	Standardtid e (min)	Standardtemperatur(°C)
 Pommes frites	20	180
 kylling	35	180
 underlår	23	180
 genopvarmning	15	150
 dehydrere	360	60
 grøntsager	10	160
 fisk	16	180

8. SÅDAN BRUGES LUFTFRITØREN

1. Sæt stikket i en jordet stikkontakt.
2. Kom ingredienserne i glasskålen.
3. Sæt strømkablet i den rigtige position. Vælg funktion fra menuen, og tryk på START/PAUSE for at starte tilberedningen.
4. Skærmen viser temperatur og tid. Temperaturen er den indstillede temperatur, og tiden er den resterende tilberedningstid.
5. Nogle ingredienser skal rystes under tilberedningen (se afsnittet “Indstillinger” i dette kapitel). For at ryste ingredienserne skal du bruge håndtaget til at fjerne glasset og ryste maden i glasskålen. Sæt derefter glasskålen tilbage.
6. Når du hører timeren ringe, betyder det, at tilberedningstiden er udløbet. Tag kogeskålen ud af apparatet og sæt den på en varmebestandig overflade.
7. Kontroller, om ingredienserne er færdige. Hvis ingredienserne ikke er færdige endnu, skal du blot placere skålen i apparatet og tilberede den i nogle ekstra minutter.
9. Tøm kurven i en skål eller på en tallerken.
   Tip: For at fjerne store eller skrøbelige ingredienser kan du bruge en tang til at løfte ingredienserne ud af skålen.
10. Når en portion ingredienser er klar, er den glasbelagte luftfryser straks klar til at tilberede en ny portion.
    Bemærk: Når du bruger Health Fryer for første gang, kan der komme lidt røg eller lugt. Dette er normalt og vil snart forsvinde. Sørg for, at der er tilstrækkelig ventilation omkring Health Fryer.

INDSTILLINGER
Ud over de forudindstillede menufunktioner kan du også bruge denne glasluftfryser til at tilberede andre fødevarer ved at indstille tid og temperatur.

TIPS

- Mindre ingredienser kræver normalt en lidt kortere tilberedningstid end store ingredienser
- En større mængde ingredienser kræver kun en lidt længere tilberedningstid end en relativt mindre mængde ingredienser.
- Hvis du ryster mindre ingredienser halvvejs gennem tilberedningstiden, optimeres resultatet, og du undgår ujævnt stegte ingredienser.
- Tilsæt lidt olie til friske kartofler for at få et sprødt resultat. Steg dine ingredienser i luftfritøren inden for få minutter efter, at du har tilsat olien.
- Tilbered ikke ekstremt fedtede ingredienser såsom pølser i luftfritøren.
- Snacks, der kan tilberedes i en ovn, kan også tilberedes i luftfritøren.
- Den optimale mængde til tilberedning af sprøde pommes frites er 500 gram. Brug færdiglavet dej til at tilberede fyldte snacks hurtigt og nemt. Færdiglavet dej kræver også kortere tilberedningstid end hjemmelavet dej.
- Placer en bageform eller et ovnfast fad i luftfryserkurven, hvis du vil bage en kage eller quiche, eller hvis du vil stege skrøbelige ingredienser eller fyldte ingredienser.
- Før du bruger apparatet, skal du sikre dig, at apparatet og ydersiden af friturkurvene er rene og tørre.
- Brug ikke apparatet i mere end 4 timer uden pause.
- Lad ikke apparatet stå tændt, når det er tomt.
- Læg ikke mad, der stadig er pakket ind i plastfolie eller plastposer, i apparatet.
- Sørg for, at maden ikke kommer i kontakt med varmeelementerne.
- Overfyld ikke skuffen, så den varme luft kan cirkulere optimalt inde i kogekammeret. Fyld den ikke mere end 1/3 op.
- Sørg for, at fødevarer, der indeholder olie og fedt, ikke overophedes. Der er risiko for antændelse.

9. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE:

Glasskålen, netbakken og apparatets indre har en non-stick-belægning. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmidler til at rengøre dem, da dette kan beskadige non-stick-belægningen.

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.
   Bemærk: Fjern glasskålen for at lade glassfritøren køle hurtigere af.
2. Tør apparatets yderside af med en fugtig klud.
3. Rengør glasskålen og risten med varmt vand, lidt flydende opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
   Du kan bruge flydende opvaskemiddel til at fjerne resterende snavs.
   Bemærk: Skålen og netbakken tåler opvaskemaskine.
   Tip: Hvis der sidder snavs fast på netbakken eller i bunden af skålen, skal du fylde skålen med varmt vand og lidt flydende opvaskemiddel. Læg netbakken i skålen, og lad skålen og netbakken ligge i blød i ca. 10 minutter.

1. Rengør apparatets inderside med varmt vand og en ikke-slibende svamp.
2. Rengør varmeelementet med en rengøringsbørste for at fjerne madrester.

Opbevaring:

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.
2. Sørg for, at alle dele er rene og tørre.
3. Opbevares på et køligt og tørt sted.

10. FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Friturегryden virker ikke	Apparatet er ikke sat i stikkontakten.	Sæt netstikket i en stikkontakt med jordforbindelse.
	Du har ikke indstillet timeren.	Indstil tiden til den nødvendige forberedelsestid for at tænde for apparatet.
De ingredienser, der steges i friturегryden, er ikke færdige.	Mængden af ingredienser er meget større i forhold til kurvens størrelse.	Læg mindre portioner af ingredienser i kurven. Mindre portioner bliver stegt mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Indstil temperaturen til den ønskede temperatur (se afsnittet "Indstillinger" i kapitlet "Brug af apparatet").
	Forberedelsestiden er for kort.	Indstil tiden til den ønskede tilberedningstid (se afsnittet "Indstillinger" i kapitlet "Brug af apparatet").
Ingredienserne er halvstegte eller ujævnt stegte i friturегryden..	Visse typer ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden.	Ingredienser, der ligger oven på eller på tværs af hinanden (f.eks. pommes frites), skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden. Se afsnittet “Indstillinger” i kapitlet “Brug af apparatet”.
Stegte snacks er ikke sprøde, når de kommer ud af friturегryden	Du har brugt en type snacks, der er beregnet til at blive tilberedt i en traditionel friturегryde.	Brug ovnsnacks eller pensl lidt olie på snacksene for at få et sprødere resultat.
Jeg kan ikke skubbe gryden ordentligt ind i apparatet.	Der er for mange ingredienser i kurven.	Fyld ikke kurven ud over MAX-indikationen, og prøv heller ikke at fylde den lidt mindre.
	Kurven er ikke placeret korrekt i gryden.	Skub kurven ned i gryden, indtil du hører et klik.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder fedtede ingredienser.	Når du steger fedtede ingredienser i friturегryden, vil en stor mængde olie lække ud i gryden. Olien producerer hvid røg, og panden kan blive varmere end normalt. Dette påvirker ikke apparatet eller slutresultatet.
	Panden indeholder stadig fedtrester fra tidligere brug.	Hvid røg skyldes fedt, der varmes op i gryden. Sørg for at rengøre gryden ordentligt efter hver brug.
Pommes frites steges ujævnt i friturегryden.	Du har ikke brugt den rigtige kartoffeltype.	Brug friske kartofler, og sørg for, at de forbliver faste under stegningen.
	Du skyllede ikke kartoffelstængerne ordentligt, før du stegte dem.	Skyl kartoffelstængerne grundigt for at fjerne stivelsen fra ydersiden af stængerne.
Pommes frites er ikke sprøde, når de kommer ud af friturегryden.	Pommes frites’ sprødhed afhænger af mængden af olie og vand i pommes frites.	Sørg for at tørre kartoffelstavene ordentligt, før du tilsætter olien.
		Skær kartoffelstængerne mindre for at få et sprødere resultat.
		Tilsæt lidt mere olie for at få et sprødere resultat.

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. GENERAL PRECAUTIONS 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 odprtin za dovod zraka in zunanjih odprtin 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 odprtin 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.
- Otroci ne smejo igrati z napravo.
- Sestavine za cvrtje vedno dajte v stekleno posodo, da ne pridejo v stik z grelnimi elementi.
- Površina pod aparatom se med uporabo lahko segreje.

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

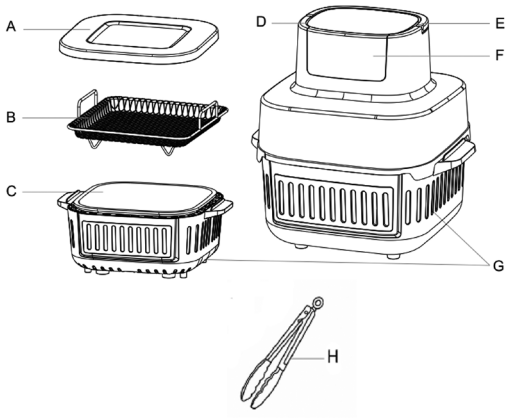
4. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

Napetost	Frekvenca	Moč
CA 220-240 V	50-60 Hz	1400-1600 W

Ta izdelek je v skladu z uredbo EU 2023/826 v skladu z direktivo 2009/125/ES o zahtevah za ekološko oblikovanje.
Poraba energije v izklopljenem stanju: <0,5 W
Poraba energije v stanju pripravljenosti: N/A
Čas, po katerem izdelek preide v izklopljeno stanje: 5 min 06 sek.

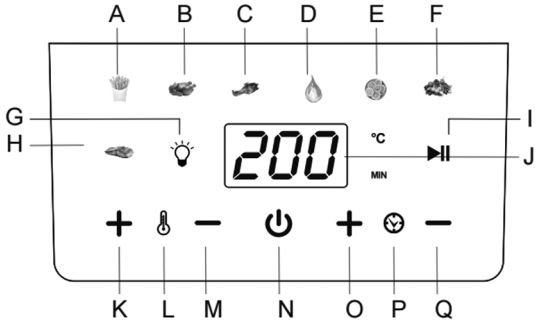
5. OPIS DELOV

A: Stekleni pokrov posode
B: Mrežasti pladenj
C: Steklena posoda
D: Vstop zraka
E: Ročaj
F: Nadzorna plošča
G: Podstavek
H: Pinceta za hrano
Opomba: Klešče za hrano: Ta friteza je opremljena s kleščami za hrano za varnost uporabnika, ki nam pomagajo odstraniti hrano, ne da bi se dotaknili hrane in vroče košare za cvrtje, da se izognemo opeklinam.



OPIS PLOŠČE

A: Funkcija čipsa
B: Funkcija za piščanca
C: Funkcija za piščančje bedra
D: Funkcija ponovnega segrevanja
E: Funkcija dehidriranja
F: Funkcija za zelenjavo
G: Funkcija svetlobe
H: Funkcija za ribe
I: Gumb za zagon/premor
J: Digitalni zaslon
K: Povečanje temperature
L: Ikona temperature
M: Znižanje temperature
N: Gumb za vklop/izklop
O: Čas navzgor
P: Ikona časa
Q: Čas navzdol



1. Gumbi za prednastavljene funkcije menija: Ta friteza ima 7 prednastavljenih funkcij menija. Po vklopu friteze začneta utripati privzeti čas „15 min.“ in temperatura „180 ºC“. Za pripravo hrane s funkcijo menija moramo pritisniti na določeno funkcijo menija. Po pritisku na določeno funkcijo menija začne njena ikona utripati, digitalni zaslon pa prikaže čas in temperaturo te funkcije menija. Na enak način lahko izberemo katero koli funkcijo menija in hrano pripravimo po svojih potrebah.
2. Gumb za svetlobo: S pomočjo tega gumba lahko vklopimo in izklopimo notranjo svetlobo friteze.
3. Gumb za predvajanje/premor: S pomočjo tega gumba lahko začnemo funkcijo kuhanja. Za začetek postopka kuhanja pritisnite ta gumb in naprava takoj začne kuhati z izbrano funkcijo menija. Medtem ko je friteza v delovnem načinu, se s pritiskom na ta gumb postopek kuhanja ustavi.
4. Digitalni LED-zaslon: Ob pritisku na gumb za vklop se aktivira digitalni zaslon, ki prikaže privzeto časovno in temperaturo menijskih funkcij. Ob izbiri katere koli menijske funkcije zaslon prikaže čas in temperaturo te menijske funkcije. Ko začnemo kuhati, se časovna enota menijske funkcije začne odštevat med celotnim procesom kuhanja. Digitalni zaslon med procesom kuhanja nenehno prikazuje temperaturo in preostali čas.
5. Gumb za vklop: Ko je naprava priključena, se gumb za vklop zasveti, zaslon pa preide v stanje mirovanja. Z enkratnim pritiskom na gumb za vklop se aktivira dotikni nadzorni panel in zasvetijo vse funkcije menija, vključno z digitalnim zaslonom. Digitalni zaslon prikazuje privzeti čas in temperaturo. Če želite neposredno ustaviti postopek kuhanja in izklopiti napravo, ponovno

pritisnite ta gumb in naprava se bo izklopila.

6. Gumb za zniževanje (-) in povečevanje (+) temperature: Ta model friteze ima gumbe „+“ in „-“ za nastavitev temperature. S pomočjo teh gumbov lahko spreminjamo temperaturo vseh funkcij menija. Temperatura se lahko nastavi v območju od 50 do 180 °C. S pritiskom na gumba „+“ in „-“ lahko temperaturo povečamo ali zmanjšamo za 10 °C. Ko spremenimo temperaturo, vrednost temperature na digitalnem zaslonu začne utripati, po treh utripanjih pa se temperatura kuhanja nastavi.
   Opomba: Temperaturo je mogoče spremeniti glede na funkcijo menija. Temperaturo lahko spreminjamo v območju od 50 do 180 °C.
7. Gumb za zmanjšanje (-) in povečanje (+) časa: Ta model zračne friteze ima gumba „+“ in „-“ za nastavitev časa. S pomočjo teh gumbov lahko spremenimo časovno vrednost vseh funkcij menija. Območje nastavitve časa je 1–60 minut. S pritiskom na gumba „+“ in „-“ lahko čas povečamo ali zmanjšamo za 1 minuto. Ko spremenimo čas, digitalni zaslon začne utripati in po treh utripanjih se nastavi čas kuhanja.
   Opomba: Čas se lahko spremeni glede na funkcijo menija. Čas lahko spremenimo od 1 do 60 minut.

6. NAVODILA ZA UPORABO

PRED PRVO UPORABO

1- Odstranite ves embalažni material.
2- Odstranite lepilo, nalepke in nalepke, ki so prilepljene na izdelek.
3- Košaro za cvrtje in rešetko za cvrtje temeljito očistite s toplo vodo, mehkim detergentom in neabrazivno gobico.
4- Notranjost in zunanjost izdelka očistite s toplo vlažno krpo.
5- Ta friteza uporablja tehnologijo kroženja vročega zraka 360º, ki uporabniku omogoča, da hrano pripravi v kratkem času in brez uporabe olja, če pa ga uporabi, ga porabi zelo malo.
6- Zunanjost naprave obrišite s čisto in vlažno krpo. Predale in rešetke očistite z detergentom in toplo vodo ali v pomivalnem stroju.
7- Pri prvi uporabi napravo uporabite brez hrane, saj lahko zaradi ostankov premaza proizvaja dim ali vonjave. Napravo segrejte na najvišjo temperaturo za približno 10 minut brez hrane. Nato jo ponovno očistite, preden jo prvič uporabite s hrano.

KAKO UPORABLJATI NAPRAVO

1. Vklop
Vklopite napravo in po nekaj piskih se digitalni zaslon za 1 sekundo zasveti, takoj zatem pa naprava preide v stanje pripravljenosti. Vse ikone na zaslonu izginejo, razen gumba za vklop ⏻ .

2. Izbiranje menija/temperatura/čas
Povežite napravo z električnim omrežjem in naprava preide v stanje pripravljenosti.
Pritisnite gumb za vklop ⏻ , na digitalnem zaslonu se prikažeta privzeta temperatura in privzeti čas programa, in sicer 180 °C oziroma 15 min. V tem trenutku lahko čas in temperaturo prosto nastavite s pomočjo gumbov Time +/- in Temperature +/-.
Pritisnite katero koli ikono funkcije, da pripravite različne jedi. Ko pritisnete ikono funkcije, ikona začne utripati, nato pritisnite gumb ⏯ in naprava začne delovati. Vsaka funkcija ima svojo privzeto časovno in temperaturo (kot je prikazano v tabeli). Uporabniki lahko čas in temperaturo prosto nastavljajo s pomočjo gumbov Time +/- in Temperature +/-.

3. Začetek, pavza/ustavitev
Po izbiri funkcije in nastavitvi pravega časa in temperature pritisnite gumb za kuhanje (⏯), pri čemer se začnejo utripati kontrolne lučke (⏯). Po zvočnem signalu (BEEPS) se naprava začne delovati. Med kuhanjem pritisnite gumb za kuhanje (⏯) in po nekaj zvočnih signalih se naprava preklopi v način mirovanja.

Opombe:

(1) Med kuhanjem lahko stekleno posodo vzamete ven. Naprava preneha delovati in lahko preverite rezultat kuhanja ali dodate več hrane. Da nadaljujete s kuhanjem, stekleno posodo ponovno postavite nazaj.
(2). Med kuhanjem se v primeru izpada električne energije naprava ustavi in vse lučke ugasnejo, vključno z digitalnim zaslonom. Naprava nadaljuje s kuhanjem, ko se električna energija ponovno vzpostavi in napravo priključite.

4. Konec programa
Ko se čas delovanja izteče, se grelni element ustavi. Na zaslonu se prikaže 00 min; motor deluje še 1 minuto, da se naprava ohladi, nato pa naprava začne brenčati, kar pomeni, da je kuhanje končano.

Nazadnje naprava preide v stanje pripravljenosti.
Previdnost: Steklene posode ne dotikajte med uporabo in približno 30 minut po uporabi, saj je zelo vroča.
Držite se samo za ročaj na podstavku.

7. TABELA FUNKCIJ MENIJA

meni	Privzeti čas (min)	Privzeta temperatura (°C)
 kroketi	20	180
 piščanec	35	180
 bedra	23	180
 ponovno segrevanje	15	150
 dehidriraj	360	60
 zelenjava	10	160
 ribe	16	180

8. KAKO UPORABLJATI FRITIRNICO NA ZRAK

1. Vtič vtaknite v ozemljeno vtičnico.
2. Sestavine vložite v stekleno posodo.
3. Vstavi napajalni kabel v pravilni položaj. Izberi funkcijo iz menija in pritisni START/PAUSE, da začneš kuhanje.
4. Na zaslonu se prikažeta temperatura in čas. Temperatura je nastavljena temperatura, čas pa je preostali čas kuhanja.
5. Nekatere sestavine je treba med pripravo pretresati (glejte poglavje »Nastavitve« v tem poglavju). Da bi pretresli sestavine, odstranite stekleno posodo z ročajem in pretresite hrano v stekleni posodi. Nato stekleno posodo ponovno namestite na mesto.
6. Ko zaslišite zvonec časovnika, pomeni, da je čas priprave potekel. Vzemite posodo za kuhanje iz aparata in jo postavite na toplotno odporno površino.
7. Preverite, ali so sestavine pripravljene. Če sestavine še niso pripravljene, skledo preprosto postavite nazaj v aparat in kuhajte še nekaj minut.
9. Izpraznite košaro v skledo ali na krožnik.
   Nasvet: Za odstranjevanje velikih ali krhkih sestavin lahko uporabite klešče, s katerimi sestavine dvignete iz posode.
10. Ko je serija sestavin pripravljena, je steklena friteza takoj pripravljena za pripravo naslednje serije.
    Opomba: Pri prvi uporabi zdravstvene friteze se lahko pojavi rahlo dimljenje ali vonj. To je normalno in kmalu mine. Poskrbite za zadostno ventilacije okoli zdravstvene friteze.

NASTAVITVE
Poleg vnaprej nastavljenih funkcij menija lahko to stekleno fritezo uporabite tudi za pripravo drugih živil, tako da nastavite čas in temperaturo.

NASVET
- Manjše sestavine običajno zahtevajo nekoliko krajši čas priprave kot večje sestavine
- Večja količina sestavin zahteva le nekoliko daljši čas priprave v primerjavi z manjšo količino sestavin.
- Potresanje manjših sestavin na polovici časa priprave optimizira rezultat in lahko prepreči neenakomerno ocvrte sestavine.
- Za hrustljav rezultat dodajte nekaj olja svežim krompirjem. Sestavine ocvrite v fritezi nekaj minut po dodajanju olja.
- V zračni fritezi ne pripravljajte izredno mastnih sestavin, kot so klobase.
- Prigrizke, ki jih lahko pripravite v pečici, lahko pripravite tudi v zračni fritezi.
- Optimalna količina za pripravo hrustljavih krompirčkov je 500 gramov. Za hitro in enostavno pripravo polnjenih prigrizkov uporabite vnaprej pripravljeno testo. Vnaprej pripravljeno testo zahteva tudi krajši čas priprave kot domače testo.
- Če želite speči torto ali quiche ali če želite ocvrti krhke sestavine ali polnjene sestavine, v košaro zračne friteze postavite pekač ali posodo za pečico.
- Pred uporabo naprave se prepričajte, da je naprava in zunanjost košaric za cvrtje čista in suha.
- Naprave ne uporabljajte več kot 4 ure brez premora.
- Naprave ne puščajte vklopljene, ko je prazna.
- V napravo ne vstavljajte hrane, ki je še zavita v prozorno folijo ali plastične vrečke.
- Prepričajte se, da hrana ne pride v stik z grelnimi elementi.
- Predala ne napolnite preveč, da lahko vroč zrak optimalno kroži v kuhalni komori. Napolnite ga največ do 1/3.
- Poskrbite, da se živila, ki vsebujejo olje in maščobe, ne pregrejejo. Obstaja nevarnost vžiga.

9. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE:

Steklena posoda, mrežasti pladenj in notranjost aparata imajo protiprijemni premaz. Za čiščenje ne uporabljajte kovinskih kuhinjskih pripomočkov ali abrazivnih čistilnih sredstev, saj lahko poškodujete protiprijemni premaz.

1. Izključite napajalnik iz vtičnice in pustite, da se aparat ohladi.
   Opomba: Odstranite stekleno posodo, da se steklena friteza hitreje ohladi.
2. Zunanjost aparata obrišite z vlažno krpo.
3. Stekleno posodo in rešetko očistite z vročo vodo, nekaj tekočega mila in neabrazivno gobico.
   Za odstranjevanje ostankov umazanije lahko uporabite tekoče pralno sredstvo.
   Opomba: Posoda in rešetka sta primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.
   Nasvet: Če je umazanija prilepljena na rešetko ali na dno posode, napolnite posodo z vročo vodo in nekaj tekočega mila. Rešetko položite v posodo in pustite, da se posoda in rešetka namakata približno 10 minut.
1. Notranjost aparata očistite z vročo vodo in neabrazivno gobico.
2. Grelni element očistite s čopičem za čiščenje, da odstranite vse ostanke hrane.

Shranjevanje:

1. Odklopite napravo in jo pustite, da se ohladi.
2. Preverite, ali so vsi deli čisti in suhi.
3. Shranite na hladnem in suhem mestu.

10. ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Air fryer ne deluje	Naprava ni priključena na električno omrežje.	Omrežni vtič vstavite v ozemljeno vtičnico.
	Niste nastavili časovnika.	Nastavite čas na potreben čas priprave za vklop aparata.
Sestavine, ocvrte z zračnim cvrtnikom, niso pripravljene.	Količina sestavin v košari je veliko večja od velikosti košare.	V košarico dajte manjše serije sestavin. Manjše serije so bolj enakomerno ocvrte.
	Nastavljena temperatura je prenizka.	Nastavite temperaturo na želeno vrednost (glejte poglavje "Nastavitve" v poglavju "Uporaba aparata").
	Čas za pripravo je prekratek.	Nastavite čas na zahtevani čas priprave (glejte poglavje "Nastavitve" v poglavju "Uporaba aparata").
Nekatere vrste sestavin je treba pretresti na polovici časa priprave.	Nekatere vrste sestavin je treba pretresti na polovici časa priprave.	Sestavine, ki ležijo druga na drugi ali druga čez drugo (npr. ocvrt krompirček), je treba na polovici časa priprave pretresti. Glejte poglavje “Nastavitve” v poglavju “Uporaba aparata”.
Ocvrti prigrizki niso hrustljavi, ko pridejo iz cvrtnika.	Uporabili ste vrsto prigrizkov, ki so namenjeni pripravi v tradicionalnem cvrtniku.	Uporabite prigrizke iz pečice ali jih rahlo premažite z oljem, da bodo bolj hrustljavi.
Posode ne morem pravilno vstaviti v aparat.	V košarici je preveč sestavin.	Košare ne napolnite preko označbe MAX, niti ne poskušajte napolniti manj.
	Košara ni pravilno nameščena v posodo.	Košaro potisnite navzdol v posodo, dokler ne zaslišite klika.
Iz aparata izhaja bel dim.	Pripravljate mastne sestavine.	Ko v zračnem cvrtniku cvremo mastne sestavine, v ponev izteče velika količina olja. Olje proizvaja bel dim in ponev se lahko segreje bolj kot običajno. To ne vpliva na aparat ali končni rezultat.
	V ponvi so še vedno ostanki maščobe, ki so nastali pri prejšnji uporabi.	Beli dim je posledica segrevanja maščobe v ponvi . po vsaki uporabi poskrbite za pravilno čiščenje ponve.
Ocvrt krompirček je v zračnem cvrtniku neenakomerno ocvrt.	Niste uporabili prave vrste krompirja.	Uporabite svež krompir in poskrbite, da med cvrtjem ostane čvrst.
	Krompirjevih palčk pred cvrtjem niste dobro oprali.	Krompirjeve palčke dobro sperite, da odstranite škrob z zunanje strani palčk.
Ocvrt krompirček ni hrustljav, ko ga vzamete iz zračnega cvrtnika.	Hrustljavost krompirčka je odvisna od količine olja in vode v krompirčku.	Preden dodate olje, poskrbite, da krompirjeve palčke dobro osušite.
		Za bolj hrustljav rezultat krompirjeve palčke narežite na manjše koščke.
		Za bolj hrustljav rezultat dodajte nekoliko več olja.

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. GENERAL PRECAUTIONS **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 oštrih 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 zgnječen.
- 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 opeklina 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.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Uvijek stavljajte sastojke za prženje u staklenu zdjelu kako biste spriječili njihov kontakt s grijaćim elementima.
- Površina ispod uređaja može se zagrijati tijekom uporabe.

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

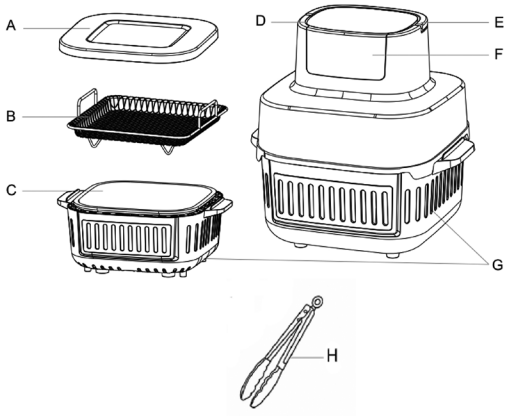
4. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Napon	Frekvencija	Snaga
CA 220-240 V	50-60 Hz	1400-1600 W

Ovaj proizvod je u skladu s Uredbom EU 2023/826 prema Direktivi 2009/125/EZ o zahtjevima za ekodizajn.
Potrošnja energije u isključenom načinu rada: <0,5 W
Potrošnja energije u načinu mirovanja: N/A
Vrijeme nakon kojeg proizvod ulazi u isključeni način rada: 5 min 06 sek.

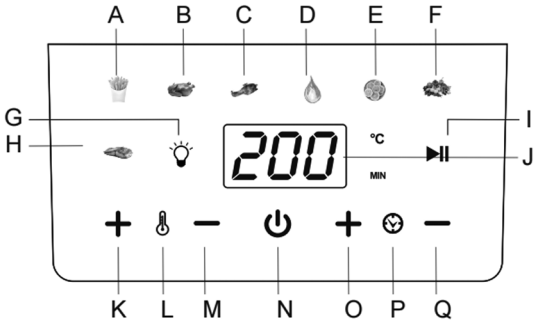
5. OPIS DIJELOVA

A: Poklopac staklene zdjele
B: Rešetkasta posuda
C: Staklena zdjela
D: Ulaz zraka
E: Drška
F: Kontrolna ploča
G: Postolje
H: Škare za hranu
Napomena: Kliješta za hranu: Ova friteza na zrak opremljena je kliještima za hranu radi sigurnosti korisnika, koja pomažu pri vađenju hrane bez dodirivanja hrane i vruće košarice za prženje kako bi se izbjegle opekline.



OPIS PLOČE

A: Funkcija čipsa
B: Funkcija piletine
C: Funkcija pilećih bataka
D: Funkcija podgrijavanja
E: Funkcija dehidracije
F: Funkcija povrća
G: Funkcija laganog kuhanja
H: Funkcija ribe
I: Gumb za početak / pauzu
J: Digitalni zaslon
K: Povećanje temperature
L: Ikona temperature
M: Smanjenje temperature
N: Tipka za uključivanje/isključivanje
O: Vrijeme isteklo
P: Ikona vremena
Q: Vrijeme dolje



1. Tipke unaprijed postavljenih funkcija izbornika: U ovoj fritezi s vrućim zrakom nalazi se 7 unaprijed postavljenih funkcija izbornika. Nakon uključivanja friteze s vrućim zrakom, zadano vrijeme “15 min.” i temperatura “180 °C” počinju treptati. Da biste pripremili hranu pomoću funkcije izbornika, trebate pritisnuti odgovarajuću tipku. Nakon pritiska na određenu funkciju izbornika, njezina će se ikona početi treptati, a digitalni zaslon prikazat će vrijeme i temperaturu te funkcije. Na isti način možemo odabrati bilo koju funkciju izbornika i pripremiti hranu prema vlastitim potrebama.
2. Tipka za svjetlo: Pomoću ove tipke možemo uključiti i isključiti unutarnje svjetlo friteze.
3. Tipka za reprodukciju/pauzu: Pomoću ove tipke možemo pokrenuti funkciju kuhanja. Za početak procesa kuhanja pritisnite ovu tipku i uređaj odmah započinje kuhati s odabranom funkcijom iz izbornika. Dok je friteza na zrak u radnom načinu rada, pritiskom na ovu tipku proces kuhanja se zaustavlja.
4. LED digitalni zaslon: Pritiskom na gumb za uključivanje aktivira se digitalni zaslon i prikazuje zadano vrijeme i temperaturu funkcija izbornika. Tijekom odabira bilo kojeg gumba izbornika, zaslon prikazuje vrijeme i temperaturu te funkcije. Kada započnemo s kuhanjem, odbrojavanje vremena za odabranu funkciju izbornika počinje obrnuto tijekom cijelog procesa kuhanja. Digitalni zaslon tijekom procesa kuhanja stalno prikazuje temperaturu i preostalo vrijeme.
5. Tipka za uključivanje/isključivanje: Kada je uređaj priključen u struju, tipka za uključivanje/isključivanje će se osvijetliti, a zaslon ulazi u mirovanje. Jednim pritiskom na tipku za uključivanje/isključivanje aktivira se dodirni upravljački panel i osvjetljavaju se sve funkcije

izbornika, uključujući digitalni zaslon. Digitalni zaslon prikazuje zadano vrijeme i temperaturu. Da biste odmah zaustavili proces kuhanja i isključili uređaj, ponovno pritisnite ovu tipku i on će se isključiti.

6. Tipke za smanjenje (-) i povećanje (+) temperature: Ovaj model zračne pržionice ima tipke "+" i "-" za podešavanje temperature. Pomoću tih tipki možemo mijenjati vrijednost temperature svih funkcija izbornika. Raspon kontrole temperature je od 50 do 180 °C. Pritiskom na tipke "+" i "-" možemo povećavati i smanjivati temperaturu u koracima od 10 °C. Nakon promjene temperature, vrijednost temperature na digitalnom zaslonu počinje treptati, a nakon tri treptaja temperatura kuhanja će biti postavljena.
   Napomena: Temperatura se može mijenjati ovisno o odabranoj funkciji iz izbornika. Temperaturu možemo mijenjati u rasponu od 50 do 180 °C.
7. Tipke za smanjenje (-) i povećanje (+) vremena: Ovaj model zračne friteze ima tipke "+" i "-" za podešavanje vremena. Pomoću ovih tipki možemo promijeniti vrijednost vremena svih funkcija izbornika. Raspon kontrole vremena je od 1 do 60 minuta. Pritiskom na tipke "+" i "-" možemo povećavati i smanjivati vrijeme za 1 minutu. Nakon promjene vremena, digitalni zaslon počinje treptati i nakon 3 treptaja vrijeme kuhanja će biti postavljeno.
   Napomena: Vrijeme se može mijenjati ovisno o funkciji izbornika. Vrijeme možemo mijenjati od 1 do 60 minuta.

6. UPUTE ZA UPOTREBU

PRIJE PRVE UPOTREBE

1- Uklonite sav materijal za pakiranje.
2- Uklonite ljepilo, etikete i naljepnice zalijepljene na proizvod.
3- Temeljito očistite košaricu za prženje i rešetku za prženje toplom vodom, blagim deterdžentom i neabrazivnom spužvom.
4- Očistite unutrašnjost i vanjštinu proizvoda toplom vlažnom krpom.
5- Ova friteza na zrak koristi tehnologiju cirkulacije vrućeg zraka od 360º, koja pomaže korisniku da pripremi hranu u kratkom vremenu i bez ulja, a ako ga koristi, koristi vrlo malu količinu.
6- Obrišite vanjsku stranu uređaja čistom i vlažnom krpom. Očistite ladice i rešetke deterdžentom i toplom vodom ili u perilici posuđa.
7- Prilikom prve uporabe uređaj treba koristiti bez hrane jer može doći do izbacivanja dima ili neugodnih mirisa zbog ostataka premaza. Zagrijte uređaj na najvišoj temperaturi otprilike 10 minuta bez hrane. Zatim ga ponovno očistite prije prve uporabe s hranom.

UPUTE ZA UPORABU

1. Uključenje
Uključite uređaj u strujnu utičnicu i nakon nekoliko bip zvukova digitalni zaslon će se osvijetliti na 1 sekundu, a odmah potom uređaj ulazi u stanje pripravnosti. Sve ikone na zaslonu nestaju osim gumba za uključivanje/isključivanje ⏻ .

2. Odabir izbornika/Temperatura/Vrijeme
Uključite uređaj i on ulazi u stanje pripravnosti. Pritisnite gumb ⏻ , na digitalnom zaslonu će se pojaviti zadana temperatura i zadanje vrijeme programa 180 °C, odnosno 15 min. U tom trenutku možete slobodno podesiti vrijeme i temperaturu pomoću gumba za vrijeme +/- i temperaturu +/- . Također možete pritisnuti bilo koju ikonu funkcije za pripremu različitih namirnica. Kada pritisnete ikonu funkcije, njezina svjetlosna indikacija počinje treptati, a zatim pritiskom na gumb ⏯ uređaj započinje s radom. Svaka funkcija ima svoje zadano vrijeme i temperaturu (kako je prikazano u tablici). Korisnici mogu slobodno podešavati vrijeme i temperaturu pomoću tipki za vrijeme +/- i temperaturu +/- .

3. Pokretanje, pauza/zaustavljanje
Nakon odabira funkcije i postavljanja točnog vremena i točne temperature, pritisnite tipku ⏯ , a indikatori ⏯ počinju treptati. Nakon što se oglasi BEEPS, uređaj počinje raditi. Tijekom procesa kuhanja pritisnite tipku ⏯ i nakon nekoliko bipova uređaj ulazi u način pauze.

Napomene:

(1) . Tijekom kuhanja možete izvaditi staklenu zdjelu. Uređaj prestaje raditi i možete provjeriti rezultat kuhanja ili dodati više hrane. Da biste nastavili s procesom kuhanja, vratite staklenu zdjelu.
(2). Tijekom kuhanja, u slučaju nestanka struje, uređaj prestaje raditi i sva svjetla, uključujući digitalni zaslon izbornika, gase se. Uređaj nastavlja s procesom kuhanja nakon povratka struje i ponovnog uključivanja uređaja.

4. Kraj programa
Kada završi vrijeme rada, grijaći element prestaje s radom. Na zaslonu se prikazuje 00 min; motor

nastavlja raditi još 1 minutu kako bi se uređaj ohladio i uređaj počinje zujati kao indikacija završetka kuhanja. Na kraju, uređaj ulazi u stanje pripravnosti
Oprez: Ne dodirujte staklenu zdjelu tijekom upotrebe i otprilike 30 minuta nakon upotrebe jer se jako zagrijava.
Držite samo za ručku na dnu.

7. TABLICA MENI FUNKCIJA

izbornik	Zadano vrijeme (min)	Zadana temperatura (°C)
 pomfrit	20	180
 pileće	35	180
 bataka	23	180
 ponovno zagrijati	15	150
 dehidrirati	360	60
 povrće	10	160
 riba	16	180

8. UPUTE ZA UPOTREBU ZRAČNE PRŽIONICE

1. Uključite utikač u uzemljeno zidno utičnicu.
2. Stavite sastojke u staklenu zdjelu
3. Umetnite kabel za napajanje u odgovarajuće utičnice. Odaberite funkciju iz izbornika i pritisnite START/PAUSE za početak kuhanja.
4. Na zaslonu će se prikazati temperatura i vrijeme. Temperatura je zadana temperatura, a vrijeme je preostalo vrijeme kuhanja.
5. Neke sastojke treba protresati tijekom pripreme (pogledajte odjeljak “Postavke” ovog poglavlja). Da biste protresli sastojke, upotrijebite ručku za vađenje staklenog spremnika i protresite hranu u njemu. Zatim vratite stakleni spremnik.
6. Kada čujete zvuk zvona tajmera, to znači da je vrijeme pripreme isteklo. Izvadite zdjelu za kuhanje iz uređaja i stavite je na površinu otpornu na toplinu.
7. Provjerite jesu li sastojci gotovi. Ako sastojci još nisu gotovi, jednostavno vratite zdjelu u uređaj i kuhajte još nekoliko minuta
9. Ispraznite košaru u zdjelu ili na tanjur.
   Savjet: Za vađenje velikih ili lomljivih sastojaka možete koristiti hvataljke kako biste ih izvadili iz zdjele.
10. Kada je jedna serija sastojaka spremna, staklena zračna friteza odmah je spremna za pripremu druge serije.
    Napomena: Prilikom prvog korištenja Health Fryera može doći do blagog pušenja ili neugodnog mirisa. To je normalno i uskoro će nestati. Provjerite ima li dovoljno ventilacije oko Health Fryera.

POSTAVKE
Osim unaprijed postavljenih funkcija izbornika, ovu staklenu fritezu na zrak možete koristiti i za pripremu drugih jela podešavanjem vremena i temperature.

SAVJETI
- Sastojci manje veličine obično zahtijevaju nešto kraće vrijeme pripreme od sastojaka veće veličine
- Veća količina sastojaka zahtijeva samo nešto duže vrijeme pripreme u usporedbi s manjim količinama sastojaka.
- Protresite manje sastojke na pola vremena pripreme kako biste optimizirali rezultat i spriječili neujednačeno prženje.
- Dodajte malo ulja u svježe krumpire za hrskav rezultat. Pecite sastojke u frityri na zrak unutar nekoliko minuta nakon što ste dodali ulje.
- Ne pripremajte iznimno masne sastojke poput kobasica u fritezi na zrak.
- Grickalice koje se mogu pripremiti u pećnici mogu se pripremiti i u frityri na zrak.
- Optimalna količina za pripremu hrskavih pomfrita je 500 grama. Koristite gotovo tijesto za brzu i jednostavnu pripremu nadjenutih grickalica. Gotovo tijesto također zahtijeva kraće vrijeme pripreme od domaćeg tijesta.
- Stavite lim za pečenje ili posudu za pečenje u košaru za pečenje u zračnoj pećnici ako želite peći kolač ili quiche ili ako želite pržiti lomljive sastojke ili punjene sastojke.
- Prije upotrebe uređaja provjerite jesu li uređaj i vanjština košara za prženje čisti i suhi.
- Ne koristite uređaj duže od 4 sata bez pauze.
- Ne ostavljajte uređaj uključenim kada je prazan.
- Ne stavljajte hranu koja je još uvijek umotana u prozirnu foliju ili plastične vrećice u uređaj.
- Pobrinite se da hrana ne dođe u kontakt s grijaćim elementima.
- Ne pretrpavajte ladicu kako bi vrući zrak mogao optimalno cirkulirati unutar komore za kuhanje. Napunite je najviše do 1/3.
- Pazite da se namirnice koje sadrže ulje i masti ne pregriju. Postoji mogućnost zapaljenja.

9. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE:

Staklena posuda, rešetka i unutrašnjost uređaja imaju nepropusni premaz. Ne koristite metalne kuhinjske pribore ili abrazivna sredstva za čišćenje jer biste mogli oštetiti nepropusni premaz.
1. Iskopčajte uređaj iz zidne utičnice i pustite ga da se ohladi.
   Napomena: Uklonite staklenu zdjelu kako bi se staklena friteza brže ohladila.
2. Obrišite vanjsku stranu uređaja vlažnom krpom.
3. Očistite staklenu zdjelu i rešetku toplom vodom, malo tekućeg deterdženta i neabrazivnom spužvom.
   Možete koristiti tekući deterdžent za uklanjanje preostale prljavštine.
   Napomena: zdjela i rešetka su pogodni za pranje u perilici posuđa.
   Savjet: Ako je prljavština zalijepljena za rešetku ili dno zdjele, napunite zdjelu toplom vodom i malo tekućeg deterdženta. Stavite rešetku u zdjelu i ostavite zdjelu i rešetku da odstoje otprilike 10 minuta.
1. Očistite unutrašnjost uređaja toplom vodom i neabrazivnom spužvom.
2. Očistite grijaći element četkom za čišćenje kako biste uklonili sve ostatke hrane.

Skladištenje:
1. Iskopčajte uređaj iz struje i pustite ga da se ohladi.
2. Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.
3. Čuvajte na hladnom i suhom mjestu.

10. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Riješenje
Air fryer ne radi	Aparat nije uključen u struju.	Uključite utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
	Niste postavili mjerač vremena.	Postavite vrijeme na potrebno vrijeme pripreme za uključivanje uređaja.
Sastojci prženi u fritezi nisu gotovi.	Količina sastojaka je mnogo veća u košarici u odnosu na veličinu košarice.	Stavite manje količine sastojaka u košaru. Manje količine se ravnomjernije prže.
	Postavljena temperatura je preniska.	Postavite temperaturu na potrebnu postavku temperature (pogledajte odjeljak "postavke" u poglavlju "Korištenje uređaja").
	Vrijeme pripreme je prekratko.	Postavite vrijeme na potrebno vrijeme pripreme (pogledajte odjeljak 'Postavke' u poglavlju 'Korištenje uređaja').
Sastojci su napola ili neravnomjerno prženi u fritezi.	Određene vrste sastojaka potrebno je promućkati na pola vremena pripreme.	Sastojke koji leže na vrhu ili jedan preko drugog (npr. pomfrit) potrebno je na pola vremena pripreme protresti. Pogledajte odjeljak "Postavke" u poglavlju "Korištenje uređaja".
Pržene grickalice nisu hrskave kada izađu iz friteze.	Koristili ste vrstu grickalica namijenjenih pripremi u tradicionalnoj fritezi.	Koristite grickalice iz pećnice ili lagano premažite grickalice uljem za hrskaviji rezultat.
Ne mogu pravilno gurnuti posudu u uređaj.	U košarici ima previše sastojaka.	Ne punite košaru iznad oznake MAX, čak ni pokušajte napuniti malo manje
	Košara nije pravilno postavljena u posudu.	Gurnite košaru u posudu dok ne čujete klik.
Iz uređaja izlazi bijeli dim.	Pripremate masne sastojke.	Kada pržite masne sastojke u fritezi, velika količina ulja će iscuriti u tavu. Ulje proizvodi bijeli dim i posuda se može zagrijati više nego inače. To ne utječe na uređaj niti na krajnji rezultat
	Posuda još uvijek sadrži ostatke masnoće od prethodne uporabe.	Bijeli dim nastaje zbog zagrijavanja masnoće u tavi. pazite da pravilno očistite posudu nakon svake upotrebe.
Pomfrit se neravnomjerno prži u fritezi.	Niste upotrijebili pravu vrstu krumpira.	Koristite svježi krumpir i pazite da tijekom prženja ostane čvrst.
	Niste dobro isprali štapiće krumpira prije nego što ste ih pržili.	Dobro isperite štapiće krumpira kako biste uklonili škrob s vanjske strane štapića.
Prženi krumpirići nisu hrskavi kad izađu iz friteze.	Hrskavost pomfrita ovisi o količini ulja i vode u pomfritu.	Pazite da dobro osušite štapiće krumpira prije dodavanja ulja.
		Narežite štapiće krumpira na manje za hrskavije.
		Dodajte malo više ulja za hrskaviji rezultat.

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- Ostrzeganie 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. GENERAL PRECAUTIONS 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 owijać 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 grzejnego 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 wpadnięcia 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 przedmiotó 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.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Składniki przeznaczone do smażenia należy zawsze umieszczać w szklanej misce, aby nie miały kontaktu z elementami grzejnymi.
- Podczas użytkowania powierzchnia pod urządzeniem może się nagrzewać.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

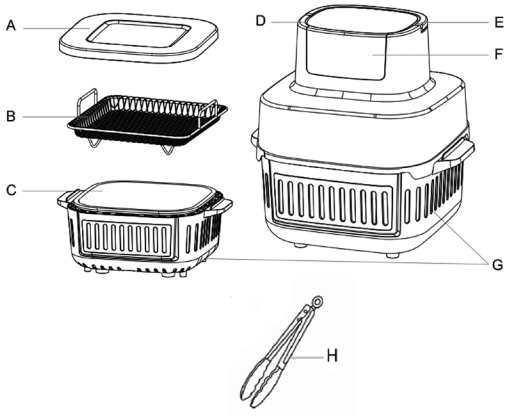
4. DANE TECHNICZNE

Napięcie	Częstotliwość	Moc
CA 220-240 V	50-60 Hz	1400-1600 W

Ten produkt jest zgodny z rozporządzeniem UE 2023/826 zgodnie z dyrektywą 2009/125/WE w sprawie wymogów dotyczących ekoprojektu.
Pobór mocy w trybie wyłączenia: <0,5 W
Pobór mocy w trybie czuwania: nie dotyczy
Czas, po upływie którego produkt przechodzi w tryb wyłączenia: 5 min 06 sek.

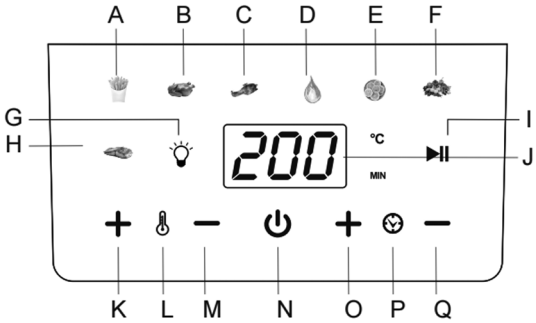
5. OPIS CZĘŚCI

A: Szklana pokrywa miski
B: Taca z siatki
C: Szklana miska
D: Wlot powietrza
E: Uchwyt
F: Panel sterowania
G: Podstawa
H: Szczypce do potraw
Uwaga: Szczypce do potraw: Ta frytkownica powietrzna została wyposażona w szczypce do potraw dla bezpieczeństwa użytkownika, które pomagają nam wyjmować potrawy bez dotykania ich i gorącego kosza do smażenia, aby uniknąć poparzeń.



OPIS PANELU

A: Funkcja frytek
B: Funkcja kurczaka
C: Funkcja udka
D: Funkcja podgrzewania
E: Funkcja suszenia
F: Funkcja warzywa
G: Funkcja lekka
H: Funkcja ryb
I: Przycisk Start/Pauza
J: Wyświetlacz cyfrowy
K: Podwyższenie temperatury
L: Ikona temperatury
M: Obniżanie temperatury
N: Przycisk włączania/wyłączania
O: Czas w górę
P: Ikona czasu
Q: Czas w dół



1. Przyciski funkcji menu z ustawieniami wstępnymi: W tej frytkownicy powietrznej dostępnych jest 7 funkcji menu z ustawieniami wstępnymi. Po włączeniu frytkownicy powietrznej domyślny czas „15 min." i temperatura „180ºC" zaczynają migać. Aby ugotować potrawę za pomocą funkcji menu, należy nacisnąć odpowiednią funkcję menu. Po naciśnięciu konkretnej funkcji menu jej ikona zacznie migać, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się czas i temperatura tej funkcji menu. W ten sam sposób możemy wybrać dowolną funkcję menu i przygotować potrawę zgodnie z naszymi potrzebami.
2. Przycisk światła: Za pomocą tego przycisku można włączać i wyłączać oświetlenie wewnętrzne frytkownicy.
3. Przycisk odtwarzania/pauzy: Za pomocą tego przycisku możemy uruchomić funkcję gotowania. Aby rozpocząć proces gotowania, należy nacisnąć ten przycisk, a urządzenie natychmiast rozpocznie gotowanie zgodnie z wybraną funkcją menu. Gdy frytkownica powietrzna jest w trybie pracy, naciśnięcie tego przycisku powoduje zatrzymanie procesu gotowania.
4. Cyfrowy wyświetlacz LED: Po naciśnięciu przycisku zasilania wyświetlacz cyfrowy aktywuje się i pokazuje domyślny czas i temperaturę funkcji menu. Po wybraniu dowolnego przycisku menu wyświetlacz pokazuje czas i temperaturę tej funkcji menu. Kiedy zaczynamy gotowanie, jednostka czasu funkcji menu zaczyna odliczać czas podczas całego procesu gotowania. Cyfrowy wyświetlacz pokazuje temperaturę i pozostały czas podczas procesu gotowania.
5. Przycisk zasilania: Po podłączeniu urządzenia do zasilania przycisk zasilania zapala się, a ekran przechodzi w tryb uśpienia. Jednokrotne naciśnięcie przycisku zasilania aktywuje dotykowy

panel sterowania i podświetla wszystkie funkcje menu, w tym wyświetlacz cyfrowy. Wyświetlacz cyfrowy pokazuje domyślny czas i temperaturę. Aby bezpośrednio zatrzymać proces gotowania i wyłączyć urządzenie, należy ponownie nacisnąć ten przycisk, a urządzenie się wyłączy.

6. Przyciski temperatury minus (-) i plus (+): Ten model frytkownicy powietrznej posiada przyciski „+" i „-" do regulacji temperatury. Za pomocą tych przycisków można zmieniać wartość temperatury wszystkich funkcji menu. Zakres regulacji temperatury wynosi 50–180ºC. Naciskając przyciski „+" i „-", możemy zwiększać i zmniejszać temperaturę o 10ºC. Po zmianie temperatury wartość temperatury na wyświetlaczu cyfrowym zaczyna migać, a po 3 mignięciach temperatura gotowania zostanie ustawiona.
   Uwaga: Temperaturę można zmieniać w zależności od funkcji menu. Temperaturę można zmieniać w zakresie od 50 do 180ºC.
7. Przyciski minus (-) i plus (+) czasu: Ten model frytkownicy powietrznej posiada przyciski „+" i „-" do regulacji ustawienia czasu. Za pomocą tych przycisków można zmieniać wartość czasu wszystkich funkcji menu. Zakres regulacji czasu wynosi od 1 do 60 minut. Naciskając przyciski „+" i „-", można zwiększać lub zmniejszać czas o 1 minutę. Po zmianie czasu wyświetlacz cyfrowy zacznie migać, a po 3 mignięciach czas gotowania zostanie ustawiony.
   Uwaga: Czas można zmieniać w zależności od funkcji menu. Czas można zmieniać w zakresie od 1 do 60 minut.

6. INSTRUKCJA UŻYCIA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2- Usuń klej, etykiety i naklejki przyklejone do produktu.
3- Dokładnie wyczyść kosz do smażenia i ruszt do smażenia ciepłą wodą, delikatnym detergentem i nieścierną gąbką.
4- Wyczyść wnętrze i zewnętrzną część produktu ciepłą, wilgotną ściereczką.
5- Ta frytkownica powietrzna wykorzystuje technologię cyrkulacji gorącego powietrza 360º, która pomaga użytkownikowi gotować potrawy w krótkim czasie i bez użycia oleju, a jeśli już go używa, to w bardzo niewielkiej ilości.
6- Wytrzyj zewnętrzną część urządzenia czystą, wilgotną ściereczką. Wyczyść szuflady i półki detergentem i ciepłą wodą lub w zmywarce.
7- Przy pierwszym użyciu urządzenie należy używać bez jedzenia, ponieważ może ono wytwarzać dym lub zapachy z powodu pozostałości powłoki. Pozwól urządzeniu nagrzać się na najwyższym poziomie temperatury przez około 10 minut bez jedzenia. Następnie wyczyść je ponownie przed pierwszym użyciem z jedzeniem.

JAK KORZYSTAĆ Z URZĄDZENIA

1. Włączanie
Podłącz urządzenie do zasilania, a po kilku sygnałach dźwiękowych wyświetlacz cyfrowy zaświeci się na 1 sekundę, a następnie urządzenie przejdzie w tryb czuwania. Wszystkie ikony na wyświetlaczu znikną z wyjątkiem przycisku zasilania ⏻ .

2. Wybór menu/temperatura/czas
Podłącz urządzenie, a przejdzie ono w tryb czuwania. Naciśnij przycisk ⏻ (gotowanie/pieczenie), a na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się domyślna temperatura i domyślny czas programu, odpowiednio 180°C i 15 minut. W tym momencie można dowolnie regulować czas i temperaturę za pomocą przycisków „Time +/-" (czas +/-) i „Temperature +/-" (temperatura +/-). Można również nacisnąć dowolną ikonę funkcji, aby ugotować różne potrawy. Po naciśnięciu ikony funkcji ikona zacznie migać, a po naciśnięciu przycisków ⏯ urządzenie rozpocznie pracę. Każda funkcja ma swój domyślny czas i temperaturę (jak pokazano w tabeli). Użytkownicy mogą dowolnie regulować czas i temperaturę za pomocą przycisków Time +/- i Temperature +/-.

3. Start, pauza/stop
Po wybraniu funkcji i ustawieniu odpowiedniego czasu oraz temperatury należy nacisnąć przycisk „ ⏯ " (uruchom gotowanie), a przycisk „ ⏯ " (uruchom gotowanie) zacznie migać. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego urządzenie rozpocznie pracę. W trakcie gotowania należy nacisnąć przycisk „ ⏯ " (uruchom gotowanie), a po kilku sygnałach dźwiękowych urządzenie przejdzie w tryb pauzy.

Uwagi:

(1) . Podczas gotowania można wyjąć szklaną miskę. Urządzenie przestaje działać i można sprawdzić wynik gotowania lub dodać więcej potrawy. Aby kontynuować proces gotowania, należy ponownie włożyć szklaną miskę.
(2). W przypadku przerwy w dostawie prądu podczas gotowania urządzenie przestaje działać, a

wszystkie światła, w tym menu wyświetlacza cyfrowego, gasną. Urządzenie kontynuuje proces gotowania po przywróceniu zasilania i podłączeniu urządzenia.

4. **Zakończenie programu**
   Po upływie czasu pracy element grzejny przestaje działać. Wyświetlacz pokazuje 00 min; silnik pracuje przez 1 minutę, aby schłodzić urządzenie, a urządzenie zaczyna wydawać sygnał dźwiękowy, sygnalizując zakończenie gotowania. Na koniec urządzenie przechodzi w tryb czuwania.
   Uwaga: Nie dotykaj szklanej miski podczas użytkowania i przez około 30 minut po użyciu, ponieważ jest ona bardzo gorąca.
   Trzymaj urządzenie wyłącznie za uchwyt na podstawie.

7. TABELA FUNKCJI MENU

menu	Domyślny czas (min)	Domyślna temperatura (°C)
 frytki	20	180
 kurczak	35	180
 udka	23	180
 ponowne podgrzanie	15	150
 odwodnienie	360	60
 warzywa	10	160
 ryby	16	180

8. JAK UŻYWAĆ FRYTKOWNICY OGRZEWANEJ POWIETRZEM

1. Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka ściennego.
2. Włóż składniki do szklanej miski.
3. Podłącz przewód zasilający we właściwej pozycji. Wybierz funkcję z menu i naciśnij przycisk START/PAUZA, aby rozpocząć gotowanie.
4. Na ekranie wyświetli się temperatura i czas. Temperatura to ustawiona temperatura, a czas to pozostały czas gotowania.
5. Niektóre składniki wymagają potrząsania podczas przygotowywania (patrz sekcja „Ustawienia" w tym rozdziale). Aby potrząsnąć składnikami, należy użyć uchwytu, aby wyjąć szklaną miskę i potrząsnąć zawartością szklanej miski. Następnie należy ponownie umieścić szklaną miskę w urządzeniu.
6. Gdy usłyszysz dźwięk timera, oznacza to, że czas przygotowania upłynął. Wyjmij miskę z urządzenia i umieść ją na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
7. Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu umieść miskę w urządzeniu i gotuj przez kilka dodatkowych minut.
9. Opróżnij kosz do miski lub na talerz.
   Wskazówka: Aby wyjąć duże lub delikatne składniki, można użyć szczypiec do wyjęcia składników z miski.
10. Gdy partia składników jest gotowa, szklana frytkownica powietrzna jest natychmiast gotowa do

przygotowania kolejnej partii.
Uwaga: Podczas pierwszego użycia frytkownicy Health Fryer może wydobywać się niewielka ilość dymu lub zapachu. Jest to normalne zjawisko, które wkrótce ustąpi. Upewnij się, że wokół frytkownicy Health Fryer zapewniona jest odpowiednia wentylacji wokół frytkownicy Health Fryer.

USTAWIENIA
Oprócz wstępnie ustawionych funkcji menu, można również używać tej szklanej frytkownicy powietrznej do przygotowywania innych potraw, ustawiając czas i temperaturę.

WSKAZÓWKI
- Mniejsze składniki zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż duże składniki
- Większa ilość składników wymaga tylko nieznacznie dłuższego czasu przygotowania w porównaniu z mniejszą ilością składników.
- Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje wynik i może zapobiec nierównomiernemu smażeniu składników.
- Aby uzyskać chrupiący efekt, dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków. Smaż składniki w frytkownicy powietrznej w ciągu kilku minut po dodaniu oleju.
- Nie przygotowuj w frytkownicy powietrznej składników bardzo tłustych, takich jak kiełbaski.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować w frytkownicy powietrznej.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 500 gramów. Aby szybko i łatwo przygotować przekąski z nadzieniem, użyj gotowego ciasta. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowej roboty.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub smażyć delikatne składniki lub składniki z nadzieniem, umieść blachę do pieczenia lub naczynie żaroodporne w koszu frytkownicy powietrznej.
- Przed użyciem urządzenia upewnij się, że urządzenie i zewnętrzne części koszyków do smażenia są czyste i suche.
- Nie używaj urządzenia dłużej niż 4 godziny bez przerwy.
- Nie pozostawiaj urządzenia włączonego, gdy jest puste.
- Nie wkładaj do urządzenia żywności, która jest nadal owinięta folią spożywczą lub plastikowymi torebkami.
- Upewnij się, że żywność nie styka się z elementami grzejnymi.
- Nie przepełniaj szuflady, aby gorące powietrze mogło optymalnie krążyć w komorze gotowania. Napełnij ją maksymalnie do 1/3 pojemności.
- Upewnij się, że produkty spożywcze zawierające oleje i tłuszcze nie są przegrzane. Istnieje ryzyko zapłonu.

9. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Szklana miska, tacka z siatki i wnętrze urządzenia są pokryte powłoką nieprzywierającą. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących do ich czyszczenia, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.
1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
   Uwaga: Wyjmij szklaną miskę, aby szklana frytkownica powietrzna szybciej ostygła.
2. Wytrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.
3. Wyczyść szklaną miskę i ruszt gorącą wodą, płynem do mycia naczyń i nieścierną gąbką. Do usunięcia pozostałych zabrudzeń można użyć płynu do mycia naczyń.
   Uwaga: Miska i ruszt z siatki można myć w zmywarce.
   Wskazówka: Jeśli brud przywarł do siatkowej tacy lub dna miski, napełnij miskę gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Umieść siatkową tacę w misce i pozostaw miskę i siatkową tacę do namoczenia na około 10 minut.
1. Wnętrze urządzenia należy wyczyścić gorącą wodą i nieścierną gąbką.
2. Wyczyść element grzejny za pomocą szczotki do czyszczenia, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.

Przechowywanie:
1. Odłącz urządzenie od zasilania i poczekaj, aż ostygnie.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.
3. Przechowuj w chłodnym i suchym miejscu.

10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kłopot	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica powietrzna nie działa	Urządzenie nie jest podłączone.	Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
	Czasomierz nie został ustawiony.	Ustaw czas na wymagany czas przygotowania do włączenia urządzenia.
Składniki smażone we frytkownicy powietrznej nie są gotowe.	Ilość składników w koszyku jest znacznie większa w porównaniu do wielkości koszyka.	Do kosza należy wkładać mniejsze porcje składników. Mniejsze partie są smażone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw żądaną temperaturę (patrz sekcja "Ustawienia" w rozdziale "Korzystanie z urządzenia").
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustaw czas na wymagany czas przygotowania (patrz sekcja "Ustawienia" w rozdziale "Korzystanie z urządzenia").
Składniki są w połowie lub nierównomiernie usmażone we frytkownicy powietrznej.	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki leżące jeden na drugim (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowywania. Patrz sekcja “Ustawienia” w rozdziale “Korzystanie z urządzenia”.
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytownicy powietrznej.	Użyłeś rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek z piekarnika lub lekko posmaruj je olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie mogę prawidłowo wsunąć patelni do urządzenia.	W koszyku znajduje się zbyt wiele składników.	Nie napełniaj kosza powyżej wskazania MAX, nawet jeśli próbujesz napełnić go mniej.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w szalce.	Dociśnij kosz do patelni, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy powietrznej duża ilość oleju wycieknie na patelnię. Olej wytwarza biały dym, a patelnia może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia ani na efekt końcowy
	Na patelni nadal znajdują się pozostałości smaru z poprzedniego użytkowania.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu na patelni. Upewnij się, że patelnia jest prawidłowo czyszczona po każdym użyciu.
Frytki są nierównomiernie smażone we frytkownicy powietrznej.	Nie użyto właściwego typu ziemniaka.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostaną jędrne podczas smażenia.
	Paluszki ziemniaczane nie zostały prawidłowo opłukane przed smażeniem.	Dokładnie opłucz paluszki ziemniaczane, aby usunąć skrobię z ich zewnętrznej części.
Frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy powietrznej.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Upewnij się, że patyczki ziemniaczane są odpowiednio wysuszone przed dodaniem oleju.
		Pokrój paluszki ziemniaczane na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
		Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

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. GENERAL PRECAUTIONS 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 vătămărilor 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 mănușile.

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.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Puneți întotdeauna ingredientele care urmează să fie prăjite în vasul de sticlă, pentru a preveni contactul acestora cu elementele de încălzire.
- Suprafața de sub aparat se poate încălzi în timpul utilizării.

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.

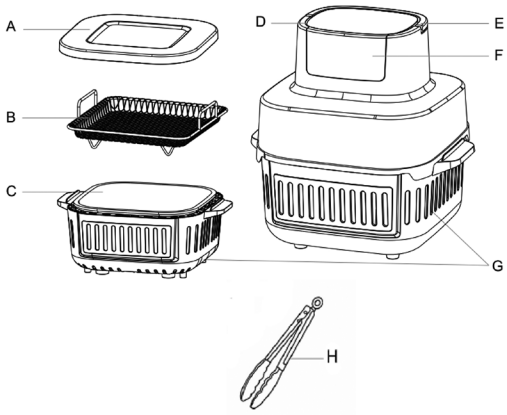
4. SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune	Frecvență	Putere
220-240 V c.a.	50-60 Hz	1400-1600 W

Acest produs este conform cu regulamentul UE 2023/826 din directiva 2009/125/CE privind cerințele de proiectare ecologică.
Consum de energie în modul oprit: <0,5 W
Consum de energie în modul standby: N/A
Timpul după care produsul intră în modul oprit: 5 min 06 sec.

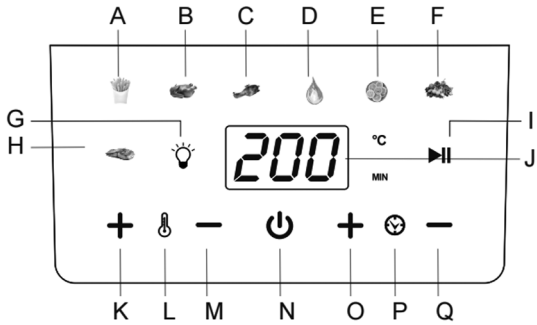
5. DESCRIEREA PIESELOR

A: Capac pentru vasul de sticlă
B: Tava din plasă
C: Bol din sticlă
D: Orificiu de admisie a aerului
E: Mâner
F: Panou de control
G: Bază
H: Clește pentru alimente
Notă: Clește pentru alimente: Această friteuză cu aer cald este prevăzută cu un clește pentru alimente pentru siguranța utilizatorului, care ne ajută să scoatem alimentele fără a le atinge și fără a atinge coșul de prăjit fierbinte, pentru a evita arsurile.



DESCRIEREA PANELULUI

A: Funcția chipsuri
B: Funcția pui
C: Funcția pulpe
D: Funcția de reîncălzire
E: Funcția de deshidratare
F: Funcția legume
G: Funcția lumină
H: Funcția pentru pește
I: Buton Start / Pauză
J: Afișaj digital
K: Creștere temperatură
L: Pictogramă temperatură
M: Scădere temperatură
N: Buton pornire/oprire
O: Timp expirat
P: Pictogramă timp
Q: Timp în jos



1. Butoane pentru funcțiile meniului prestabilit: Această friteuză cu aer cald are 7 funcții prestabilite în meniu. După pornirea friteuzei, timpul implicit „15 min.” și temperatura „180ºC” încep să clipească. Pentru a găti alimentele cu ajutorul funcției meniului, trebuie să apăsăm funcția specifică din meniu. După apăsarea funcției de meniu specifică, pictograma acesteia va începe să clipească, iar afișajul digital va indica timpul și temperatura acestei funcții de meniu. În același mod, putem selecta orice funcție de meniu și putem găti alimentele în funcție de nevoile noastre.
2. Butonul de iluminare: Cu ajutorul acestui buton, putem aprinde și stinge lumina interioară a friteuzei cu aer cald.
3. Butonul Redare/Pauză: Cu ajutorul acestui buton, putem porni funcția de gătit. Pentru a porni procesul de gătit, apăsați acest buton și aparatul începe imediat să gătească cu funcția de meniu selectată. În timp ce friteuza cu aer cald este în modul de funcționare, apăsând acest buton, procesul de gătit se oprește.
4. Afișaj digital LED: Când apăsați butonul de pornire, afișajul digital se activează și afișează timpul și temperatura implicite ale funcțiilor din meniu. Când selectați orice buton din meniu, afișajul arată timpul și temperatura acelei funcții din meniu. Când începem gătitul, unitatea de timp a funcției din meniu începe să numere înapoi pe durata întregului proces de gătit. Afișajul digital continuă să afișeze temperatura și timpul rămas pe durata procesului de gătit.
5. Butonul de pornire: Odată ce aparatul este conectat la priză, butonul de pornire se aprinde, iar ecranul intră în modul de repaus. Prin apăsarea butonului de pornire o dată, se activează panoul de control tactil și toate funcțiile meniului se aprind, inclusiv afișajul digital. Afișajul digital arată

timpul și temperatura implicite. Pentru a opri direct procesul de gătire și a opri aparatul, apăsați din nou acest buton și acesta se va opri.

6. Butonul pentru temperatura minus (-) și plus (+): Acest model de friteuză cu aer cald are butoane „+" și „-" pentru reglarea temperaturii. Cu ajutorul acestor butoane, putem modifica valoarea temperaturii pentru toate funcțiile din meniu. Intervalul de control al temperaturii este de 50-180 °C. Apăsând butoanele „+" și „-", putem crește și scădea temperatura cu 10 °C. Odată ce temperatura este modificată, valoarea temperaturii afișată pe ecranul digital începe să clipească și, după ce clipește de 3 ori, temperatura de gătit va fi setată.
   Notă: Temperatura poate fi modificată în funcție de funcția din meniu. Putem modifica temperatura între 50 și 180 °C.
7. Butoanele Minus (-) și Plus (+) pentru timp: Acest model de friteuză cu aer cald are butoane „+" și „-" pentru reglarea setării timpului. Cu ajutorul acestor butoane, putem modifica valoarea timpului pentru toate funcțiile din meniu. Intervalul de control al timpului este de 1-60 minute. Apăsând butoanele „+" și „-", putem mări sau micșora timpul cu 1 minut. Odată ce timpul a fost modificat, afișajul digital începe să clipească și, după ce a clipit de 3 ori, timpul de gătire va fi setat.
   Notă: Timpul poate fi modificat în funcție de funcția din meniu. Putem modifica timpul de la 1 la 60 de minute.

6. INSTRUCTIUNI DE UTILIZARE

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1- Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2- Îndepărtați adezivul, etichetele și autocolantele lipite pe produs.
3- Curățați bine coșul de prăjit și grătarul de prăjit cu apă caldă, detergent delicat și burete neabraziv.
4- Curățați interiorul și exteriorul produsului cu o cârpă umedă și caldă.
5- Această friteuză cu aer cald utilizează tehnologia de circulație a aerului cald la 360º, care ajută utilizatorul să gătească alimentele într-un timp scurt și fără a utiliza ulei sau, dacă utilizează, să utilizeze o cantitate foarte mică.
6- Ștergeți exteriorul dispozitivului cu o cârpă curată și umedă. Curățați sertarele și rafturile cu detergent și apă caldă sau în mașina de spălat vase.
7- La prima utilizare, dispozitivul trebuie utilizat fără alimente în interior, deoarece poate produce fum sau mirosuri din cauza reziduurilor de acoperire. Lăsați dispozitivul să se încălzească la cea mai mare temperatură timp de aproximativ 10 minute, fără alimente în interior. Apoi curățați-l din nou înainte de a-l utiliza pentru prima dată cu alimente în interior.

CUM SE UTILIZEAZĂ APARATUL

1. Pornire
Conectați aparatul la priză și, după câteva semnale sonore, afișajul digital se aprinde timp de 1 secundă, iar imediat după aceea aparatul intră în modul de așteptare. Toate pictogramele de pe afișaj dispar, cu excepția butonului de pornire ⏻ .

2. Selectarea meniului/Temperatura/Timpul
Conectați aparatul la priză și acesta va intra în modul de așteptare. Apăsați butonul de pornire/oprire ⏻ iar temperatura și timpul prestabilite pentru Programul 180 °C, respectiv 15 minute, vor apărea pe afișajul digital. În acest moment, puteți regla timpul și temperatura în mod liber, utilizând butoanele Timp +/- și Temperatură +/-.
De asemenea, puteți apăsa orice pictogramă de funcție pentru a găti diferite alimente. Când apăsați pictograma de funcție, lumina pictogramei începe să clipească, apoi apăsați butonul ▶‖ și unitatea începe să funcționeze. Fiecare funcție are propria durată și temperatură implicite (așa cum se arată în tabel). Utilizatorii pot regla durata și temperatura în mod liber folosind butoanele Time +/- și Temperature +/-.

3. Pornire, pauză/oprire
După alegerea funcției și setarea timpului și temperaturii corespunzătoare, apăsați butonul „ ▶‖ " (Pornire/Pauză), iar indicatorul „ ▶‖ " (Temperatură/Timp) va începe să clipească. După ce se aude un semnal sonor, aparatul începe să funcționeze. În timpul procesului de gătire, apăsați butonul „ ▶‖ " (Pauză/Pornire) și, după câteva semnale sonore, aparatul va intra în modul pauză.

Note:
(1) În timpul gătirii, puteți scoate vasul de sticlă. Aparatul se oprește și puteți verifica rezultatul gătirii sau adăuga mai multe alimente. Pentru a continua procesul de gătire, puneți vasul de sticlă la loc.
(2). În timpul gătirii, în cazul unei întreruperi de curent, aparatul se oprește și toate luminile se sting,

inclusiv meniul afișajului digital. Aparatul continuă procesul de gătire după repunerea în funcțiune a curentului și reconectarea aparatului.

4. **Sfârșitul programului**
   Când timpul de funcționare se termină, elementul de încălzire se oprește. Afișajul indică 00 min; motorul continuă să funcționeze timp de 1 minut pentru a răci aparatul, iar aparatul începe să emită un semnal sonor pentru a indica terminarea gătirii. În final, aparatul intră în modul de așteptare.
   Atenție: Nu atingeți vasul de sticlă în timpul utilizării și aproximativ 30 de minute după utilizare, deoarece acesta se încălzește foarte tare.
   Țineți numai mânerul de la bază.

7. TABELUL FUNCȚIILOR MENIULUI

meniu	Timp implicit ă (min)	Temperatură implicită (°C)
 cartofi prăjiți	20	180
 Pui	35	180
 copane	23	180
 reîncălzire	15	150
 deshidratare	360	60
 legume	10	160
 pește	16	180

8. CUM SE UTILIZEAZĂ FRITEUZA CU AER CALD

1. Conectați cablul de alimentare la o priză cu împământare.
2. Puneți ingredientele în vasul de sticlă.
3. Introduceți cablul de alimentare în poziția corectă. Alegeți funcția din meniu și apăsați START/PAUSE pentru a începe gătitul.
4. Ecranul va afișa temperatura și timpul. Temperatura este temperatura setată, iar timpul este timpul rămas pentru gătire.
5. Unele ingrediente trebuie agitate în timpul procesului de preparare (consultați secțiunea „Setări” din acest capitol). Pentru a agita ingredientele, utilizați mânerul pentru a scoate paharul și agitați alimentele din vasul de sticlă. Apoi, puneți vasul de sticlă la loc.
6. Când auziți semnalul sonor al cronometrului, înseamnă că timpul de preparare a expirat. Scoateți vasul de gătit din aparat și așezați-l pe o suprafață rezistentă la căldură.
7. Verificați dacă ingredientele sunt gata. Dacă ingredientele nu sunt încă gata, pur și simplu așezați vasul în aparat și gătiți-l încă câteva minute.
9. Goliți coșul într-un bol sau pe o farfurie.
   Sfat: Pentru a scoate ingredientele mari sau fragile, puteți folosi o pereche de clești pentru a ridica ingredientele din vas.
10. Când un lot de ingrediente este gata, friteuza cu aer cald din sticlă este imediat gata pentru prepararea unui alt lot.

Notă: Când utilizați friteuza Health Fryer pentru prima dată, este posibil să se emită un fum ușor sau un miros. Acest lucru este normal și va dispărea în curând. Asigurați-vă că există o ventilație suficientă ventilație în jurul friteuzei Health Fryer.

SETĂRI
Cu excepția funcțiilor prestabilite din meniu, puteți utiliza această friteuză cu aer cald din sticlă și pentru prepararea altor alimente, setând timpul și temperatura.

SFATURI
- Ingredientele de dimensiuni mai mici necesită, de obicei, un timp de preparare puțin mai scurt decât ingredientele de dimensiuni mari
- O cantitate mai mare de ingrediente necesită doar un timp de preparare puțin mai lung în comparație cu o cantitate mai mică de ingrediente.
- Agitarea ingredientelor mai mici la jumătatea timpului de preparare optimizează rezultatul și poate preveni prăjirea inegală a ingredientelor.
- Adăugați puțin ulei la cartofii proaspeți pentru un rezultat crocant. Prăjiți ingredientele în friteuza cu aer cald în câteva minute după ce ați adăugat uleiul.
- Nu preparați ingrediente extrem de grase, cum ar fi cârnații, în friteuza cu aer cald.
- Gustările care pot fi preparate în cuptor pot fi preparate și în friteuza cu aer cald.
- Cantitatea optimă pentru prepararea cartofilor prăjiți crocanți este de 500 de grame. Folosiți aluatul gata preparat pentru a pregăti rapid și ușor gustări umplute. Aluatul gata preparat necesită, de asemenea, un timp de preparare mai scurt decât aluatul preparat în casă.
- Așezați o tavă de copt sau un vas de cuptor în coșul friteuzei cu aer cald dacă doriți să coaceți un tort sau o quiche sau dacă doriți să prăjiți ingrediente fragile sau umplute.
- Înainte de a utiliza aparatul, asigurați-vă că aparatul și exteriorul coșurilor de prăjit sunt curate și uscate.
- Nu utilizați aparatul mai mult de 4 ore fără pauză.
- Nu lăsați aparatul pornit când este gol.
- Nu introduceți în aparat alimente care sunt încă învelite în folie alimentară sau pungi de plastic.
- Asigurați-vă că alimentele nu intră în contact cu elementele de încălzire.
- Nu umpleți excesiv sertarul, astfel încât aerul cald să poată circula optim în interiorul camerei de gătit. Umpleți-l cu cel mult 1/3 din capacitate.
- Asigurați-vă că alimentele care conțin ulei și grăsimi nu sunt supraîncălzite. Există posibilitatea aprinderii.

9. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE:

Bolul de sticlă, tava cu plasă și interiorul aparatului au un strat antiaderent. Nu utilizați ustensile de bucătărie din metal sau materiale de curățare abrazive pentru a le curăța, deoarece acest lucru poate deteriora stratul antiaderent.
1. Scoateți ștecherul din priza de perete și lăsați aparatul să se răcească.
   Notă: Scoateți vasul de sticlă pentru a permite răcirea mai rapidă a friteuzei cu aer cald.
2. Ștergeți exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.
3. Curățați vasul de sticlă și grătarul cu apă fierbinte, puțin săpun lichid de spălat și un burete neabraziv.
   Puteți utiliza un detergent lichid pentru a îndepărta orice urmă de murdărie rămasă.
   Notă: Bolul și tava cu plasă pot fi spălate în mașina de spălat vase.
   Sfat: Dacă murdăria este lipită de tava cu plasă sau de fundul vasului, umpleți vasul cu apă fierbinte și puțin săpun lichid de spălat. Puneți tava cu plasă în vas și lăsați vasul și tava cu plasă să se înmoaie timp de aproximativ 10 minute.
1. Curățați interiorul aparatului cu apă fierbinte și un burete neabraziv.
2. Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățat pentru a îndepărta orice reziduuri alimentare.

Depozitare:
1. Deconectați aparatul și lăsați-l să se răcească.
2. Asigurați-vă că toate piesele sunt curate și uscate.
3. Depozitați-l într-un loc răcoros și uscat.

10. REZOLVAREA PROBLEMELOR

Problemă	Cauza posibilă	Soluție
Prăjitorul de aer nu funcționează	Aparatul nu este conectat la priză.	Introduceți ștecherul de rețea într-o priză de perete cu împământare.
	Nu ați setat cronometrul.	Setați ora la timpul de pregătire necesar pentru a porni aparatul.
Ingredientele prăjite cu aparatul de prăjit cu aer nu sunt gata.	Cantitatea de ingrediente este mult mai mare în coș în comparație cu dimensiunea coșului.	Puneți loturi mai mici de ingrediente în coș. Loturile mai mici sunt prăjite mai uniform.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Reglați temperatura la valoarea dorită (vezi secțiunea "Setări" din capitolul "Utilizarea aparatului").
	Timpul de pregătire este prea scurt.	Reglați timpul la durata de preparare necesară (consultați secțiunea "Setări" din capitolul "Utilizarea aparatului").
Ingredientele sunt prăjite pe jumătate sau neuniform în friteuza cu aer.	Anumite tipuri de ingrediente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Ingredientele care se așează unele peste altele (de exemplu, cartofii prăjiți) trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare. Consultați secțiunea “Setări” din capitolul “Utilizarea aparatului”.
Gustările prăjite nu sunt crocante atunci când ies din friteuza cu aer.	Ați folosit un tip de gustări destinate a fi preparate într-o friteuză tradițională.	Folosiți gustări la cuptor sau ungeți ușor cu ulei pentru un rezultat mai crocant.
Nu pot glisa tigaia în aparat în mod corespunzător.	Sunt prea multe ingrediente în coș.	Nu umpleți coșul dincolo de indicația MAX și nici nu încercați să umpleți puțin mai puțin.
	Coșul nu este așezat corect în tigaie.	Împingeți coșul în jos în tigaie până când auziți un clic.
Din aparat iese fum alb.	Pregătiți ingrediente grase.	Atunci când prăjiți ingrediente grase în friteuza cu aer comprimat, o cantitate mare de ulei se va scurge în tigaie. Uleiul produce fum alb, iar tigaia se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul final
	Tigaia conține încă reziduuri de grăsime de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este cauzat de grăsimea care se încălzește în tigaie. asigurați-vă că curățați tigaia în mod corespunzător după fiecare utilizare.
Cartofii prăjiți sunt prăjiți neuniform în friteuza cu aer.	Nu ați folosit tipul de cartof potrivit.	Folosiți cartofi proaspeți și asigurați-vă că aceștia rămân fermi în timpul prăjirii.
	Nu ați clătit bine bețișoarele de cartofi înainte de a le prăji.	Clătiți bine bețișoarele de cartofi pentru a îndepărta amidonul din exteriorul acestora.
Cartofii prăjiți nu sunt crocanți atunci când ies din friteuza cu aer.	Crocabilitatea cartofilor prăjiți depinde de cantitatea de ulei și apă din cartofi.	Asigurați-vă că ați uscat bine bețișoarele de cartofi înainte de a adăuga uleiul.
		Tăiați bastonașele de cartofi mai mici pentru un rezultat mai crocant.
		Adăugați puțin mai mult ulei pentru un rezultat mai crocant.

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. GENERAL PRECAUTIONS 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 елементу 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.
- Діти не повинні гратися з приладом.
- Завжди кладіть інгредієнти для смаження в скляну чашу, щоб вони не контактували з нагрівальними елементами.
- Під час використання поверхня під приладом може нагріватися.

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.

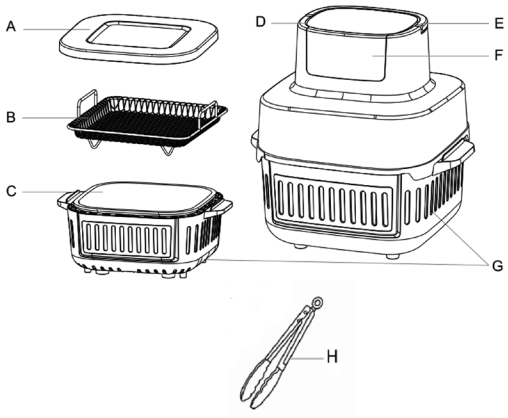
4. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга	Частота	Потужність
220-240 В	50-60 Гц	1400-1600 Вт

Цей виріб відповідає вимогам регламенту ЄС 2023/826 згідно з директивою 2009/125/ЄС щодо вимог до екологічного проектування.
Споживання енергії у вимкненому режимі: <0,5 Вт
Споживання енергії в режимі очікування: не застосовується
Час, після якого виріб переходить у вимкнений режим: 5 хв 06 сек.

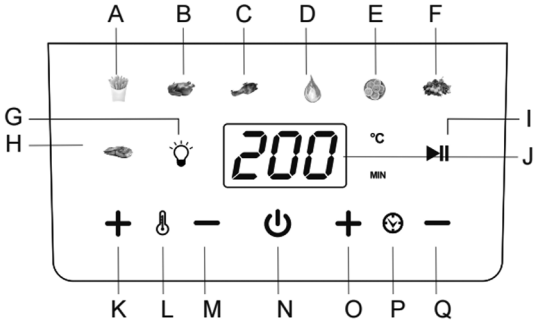
5. ОПИС ДЕТАЛЕЙ

A: Скляна кришка чаші
B: Сітчастий піддон
C: Скляна чаша
D: Вхід повітря
E: Ручка
F: Панель управління
G: Основа
H: Щипці для їжі
Примітка: Щипці для їжі: Ця фритюрниця оснащена щипцями для їжі для безпеки користувачів, які допомагають витягувати їжу, не торкаючись її та гарячого кошика для смаження, щоб уникнути опіків.



ОПИС ПАНЕЛІ

A: Функція приготування чіпсів
B: Функція «Курка»
C: Функція «Барабанці»
D: Функція підігріву
E: Функція дегідратації
F: Функція приготування овочів
G: Функція «Легке»
H: Функція приготування риби
I: Кнопка «Пуск/Пауза»
J: Цифровий дисплей
K: Підвищення температури
L: Піктограма температури
M: Зниження температури
N: Кнопка увімкнення/вимкнення
O: Час закінчився
P: Піктограма часу
Q: Зменшення часу



1. Кнопки функції попередньо встановленого меню: У цій фритюрниці є 7 попередньо встановлених функцій меню. Після увімкнення фритюрниці починають блимати стандартний час «15 хв» і температура «180°C». Щоб приготувати їжу за допомогою функції меню, потрібно натиснути на відповідну функцію меню. Після натискання на конкретну функцію меню її піктограма почне блимати, а на цифровому дисплеї з'явиться час і температура цієї функції меню. Таким же чином ми можемо вибрати будь-яку функцію меню і приготувати їжу відповідно до наших потреб.
2. Кнопка освітлення: за допомогою цієї кнопки ми можемо вмикати та вимикати внутрішнє освітлення фритюрниці.
3. Кнопка «Відтворити/Пауза»: за допомогою цієї кнопки можна запустити функцію приготування. Щоб розпочати процес приготування, натисніть цю кнопку, і прилад негайно почне приготування з вибраною функцією меню. Коли фритюрниця працює, натискання цієї кнопки зупиняє процес приготування.
4. Цифровий світлодіодний дисплей: При натисканні кнопки живлення цифровий дисплей активується і показує стандартний час і температуру функцій меню. При виборі будь-якої кнопки меню на дисплеї відображається час і температура цієї функції меню. Коли ми починаємо приготування, одиниця часу функції меню починає зворотний відлік протягом усього процесу приготування. Цифровий дисплей продовжує показувати температуру і час, що залишився, протягом процесу приготування.
5. Кнопка живлення: Після підключення пристрою до мережі кнопка живлення засвічується, а

екран переходить у режим сну. Одноразове натискання кнопки живлення активує сенсорну панель управління, і всі функції меню, включаючи цифровий дисплей, засвічуються. Цифровий дисплей показує час і температуру за замовчуванням. Щоб безпосередньо зупинити процес приготування і вимкнути прилад, натисніть цю кнопку ще раз, і він вимкнеться.

6. Кнопки зниження (-) і підвищення (+) температури: Ця модель фритюрниці має кнопки «+» і «-» для регулювання температури. За допомогою цих кнопок можна змінювати значення температури для всіх функцій меню. Діапазон регулювання температури становить 50-180ºC. Натискаючи кнопки «+» і «-», ми можемо збільшувати та зменшувати температуру на 10ºC. Після зміни температури значення температури на цифровому дисплеї починає блимати, і після 3-х мигань температура приготування буде встановлена.
   Примітка: температуру можна змінювати залежно від функції меню. Ми можемо змінювати температуру в діапазоні від 50 до 180ºC.
7. Кнопки «Мінус» (-) і «Плюс» (+): Ця модель фритюрниці має кнопки «+» і «-» для регулювання часу. За допомогою цих кнопок можна змінювати значення часу для всіх функцій меню. Діапазон регулювання часу становить 1-60 хвилин. Натискаючи кнопки «+» і «-», можна збільшувати або зменшувати час на 1 хвилину. Після зміни часу цифровий дисплей почне блимати, і після 3-х спалахів час приготування буде встановлено.
   Примітка: час можна змінювати залежно від функції меню. Ми можемо змінювати час від 1 до 60 хвилин.

6. ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1- Видаліть весь пакувальний матеріал.
2- Видаліть клей, етикетки та наклейки, наклеєні на виріб.
3- Ретельно очистіть кошик для смаження та решітку для смаження теплою водою, м'яким миючим засобом та неабразивною губкою.
4- Очистіть внутрішню і зовнішню частину виробу теплою вологою ганчіркою.
5- Ця фритюрниця використовує технологію циркуляції гарячого повітря на 360º, що допомагає користувачеві готувати їжу за короткий проміжок часу і без використання олії, а якщо вона використовується, то в дуже невеликій кількості.
6- Протріть зовнішню частину пристрою чистою вологою ганчіркою. Очистіть висувні ящики та решітки миючим засобом і теплою водою або в посудомийній машині.
7- Під час першого використання прилад слід використовувати без їжі, оскільки через залишки покриття він може виділяти дим або запахи. Дайте приладу нагрітися на найвищій температурі протягом приблизно 10 хвилин без їжі. Потім очистіть його ще раз перед першим використанням з їжею.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ПРИЛАДОМ

1. **Увімкнення**
   Підключіть прилад до мережі, і після декількох звукових сигналів цифровий дисплей засвітиться на 1 секунду, а відразу після цього прилад перейде в режим очікування. Всі піктограми на дисплеї зникнуть, крім кнопки живлення ⏻ .
2. **Вибір меню/Температура/Час**
   Підключіть прилад до мережі, і він перейде в режим очікування. Натисніть кнопку ⏻, і на цифровому дисплеї з'являться стандартна температура та стандартний час програми 180 °C, 15 хв відповідно. У цей момент ви можете вільно регулювати час і температуру за допомогою кнопок «Time +/-» і «Temperature +/-».
   Ви також можете натиснути будь-яку функціональну іконку, щоб приготувати різні страви. При натисканні функціональної іконки вона починає блимати, після чого натисніть кнопку ⏯, і пристрій почне працювати. Кожна функція має власний час і температуру за замовчуванням (як показано в таблиці). Користувачі можуть вільно регулювати час і температуру за допомогою кнопок Time +/- і Temperature +/-.
3. **Пуск, пауза/зупинка**
   Вибравши функцію та встановивши потрібний час і температуру, натисніть кнопку « ⏯ » (Почати/Зупинити), після чого індикатор « ⏯ » (Початок/Зупинка) почне блимати. Після звукового сигналу прилад почне працювати. Під час приготування натисніть кнопку « ⏯ » (Зупинка), і після декількох звукових сигналів прилад перейде в режим паузи.

Примітки:

(1) . Під час приготування ви можете вийняти скляну чашу. Прилад припинить роботу, і ви зможете перевірити результат приготування або додати більше продуктів. Щоб продовжити процес приготування, поставте скляну чашу назад.

(2). Під час приготування, у разі відключення електроенергії, прилад припиняє роботу і всі індикатори, включаючи цифровий дисплей меню, вимикаються. Прилад продовжує процес приготування після відновлення електропостачання і підключення приладу до мережі.

4. Закінчення програми

Після закінчення часу роботи нагрівальний елемент припиняє роботу. На дисплеї відображається 00 хв; мотор продовжує працювати протягом 1 хвилини, щоб охолодити прилад, і прилад починає видавати звуковий сигнал, що свідчить про закінчення приготування. Нарешті, прилад переходить у режим очікування.

Застереження: Не торкайтеся скляної чаші під час використання та протягом приблизно 30 хвилин після використання, оскільки вона стає дуже гарячою.

Тримайте тільки за ручку на основі.

7. ТАБЛИЦЯ ФУНКЦІЙ МЕНЮ

Меню	Стандартний час (хв)	Температура за замовчуванням (°C)
 Картопля фрі	20	180
 курятина	35	180
 стегенця	23	180
 повторне нагрівання	15	150
 зневоднення	360	60
 овочі	10	160
 риба	16	180

8. ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ФРИТЮРНИЦЕЮ

1. Вставте вилку в заземлену розетку.
2. Покладіть інгредієнти в скляну чашу.
3. Вставте шнур живлення в правильне положення. Виберіть функцію з меню та натисніть START/PAUSE, щоб розпочати приготування.
4. На екрані відображатиметься температура та час. Температура — це встановлена температура, а час — це час, що залишився до закінчення приготування.
5. Деякі інгредієнти потрібно струшувати під час приготування (див. розділ «Налаштування» цього розділу). Щоб струсити інгредієнти, зніміть скляну чашу за допомогою ручки та струсіть продукти в скляній чаші. Потім поставте скляну чашу назад.
6. Коли пролунає сигнал таймера, це означає, що час приготування закінчився. Вийміть чашу для приготування з приладу і поставте її на термостійку поверхню.
7. Перевірте, чи інгредієнти готові. Якщо інгредієнти ще не готові, просто поставте чашу в прилад і готуйте ще кілька хвилин.
9. Висипте вміст кошика в миску або на тарілку.
   Порада: щоб вийняти великі або крихкі інгредієнти, можна використовувати щипці.
10. Коли одна партія інгредієнтів готова, скляна фритюрниця відразу ж готова до приготування іншої партії.
    Примітка: під час першого використання фритюрниці Health Fryer може виділятися

невелика кількість диму або запаху. Це нормально і незабаром пройде. Переконайтеся, що навколо фритюрниці Health Fryer є достатня
вентиляції навколо фритюрниці Health Fryer.

Налаштування
Окрім попередньо встановлених функцій меню, ви також можете використовувати цю скляну фритюрницю для приготування інших страв, встановивши час і температуру.

Поради
- Інгредієнти меншого розміру зазвичай вимагають трохи менше часу на приготування, ніж інгредієнти великого розміру
- Більша кількість інгредієнтів вимагає лише трохи більше часу на приготування, ніж порівняно менша кількість інгредієнтів.
- Струшування дрібних інгредієнтів в середині часу приготування оптимізує результат і може запобігти нерівномірному смаженню інгредієнтів.
- Додайте трохи олії до свіжих картоплин, щоб вони стали хрусткими. Смажте інгредієнти в фритюрниці протягом декількох хвилин після додавання олії.
- Не готуйте в повітряній фритюрниці надто жирні інгредієнти, такі як сосиски.
- Закуски, які можна приготувати в духовці, також можна приготувати в фритюрниці.
- Оптимальна кількість для приготування хрусткої картоплі фрі становить 500 грамів. Використовуйте готове тісто, щоб швидко і легко приготувати начинені закуски. Готове тісто також вимагає меншого часу приготування, ніж домашнє тісто.
- Помістіть форму для випічки або жаровню в кошик фритюрниці, якщо ви хочете спекти торт або кіш або якщо ви хочете смажити крихкі інгредієнти або інгредієнти з начинкою.
- Перед використанням пристрою переконайтеся, що пристрій і зовнішні сторони кошиків для смаження чисті та сухі.
- Не використовуйте прилад без перерви довше 4 годин.
- Не залишайте прилад увімкненим, коли він порожній.
- Не кладіть у прилад продукти, які все ще загорнуті в харчову плівку або поліетиленові пакети.
- Переконайтеся, що продукти не контактують з нагрівальними елементами.
- Не переповнюйте висувний ящик, щоб гаряче повітря могло оптимально циркулювати всередині камери приготування. Наповнюйте його не більше ніж на 1/3.
- Переконайтеся, що продукти, які містять олію та жири, не перегріваються. Існує ймовірність займання.

9. ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ:

Скляна чаша, сітчастий піддон і внутрішня частина приладу мають антипригарне покриття. Не використовуйте для їх очищення металеві кухонні прилади або абразивні чистячі засоби, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.

1. Вийміть вилку з розетки і дайте приладу охолонути.
   Примітка: Вийміть скляну чашу, щоб скляна фритюрниця швидше охолола.
2. Протріть зовнішню поверхню приладу вологою ганчіркою.
3. Очистіть скляну чашу та решітку гарячою водою, миючим рідким милом та неабразивною губкою.
   Для видалення залишків бруду можна використовувати рідке мило.
   Примітка: чаша та сітчастий піддон можна мити в посудомийній машині.
   Порада: Якщо бруд прилип до сітчастого лотка або до дна чаші, наповніть чашу гарячою водою та додайте трохи рідкого мила. Помістіть сітчастий лоток у чашу та залиште чашу і сітчастий лоток замоченими приблизно на 10 хвилин.
1. Очистіть внутрішню частину приладу гарячою водою та неабразивною губкою.
2. Очистіть нагрівальний елемент за допомогою щітки для чищення, щоб видалити залишки їжі.

Зберігання:
1. Відключіть прилад від мережі та дайте йому охолонути.
2. Переконайтеся, що всі деталі чисті та сухі.
3. Зберігайте в прохолодному та сухому місці.

10. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Фритюрниця не працює	Прилад не підключено до мережі.	Вставте штепсельну вилку в заземлену розетку.
	Ви не встановили таймер.	Встановіть час на необхідний час підготовки, щоб увімкнути прилад.
Інгредієнти, обсмажені у фритюрниці, не готові.	Кількість інгредієнтів у кошику набагато більша, ніж розмір кошика.	Покладіть у кошик менші порції інгредієнтів. Менші порції смажаться рівномірніше.
	Занадто низька температура.	Встановіть необхідну температуру (див. розділ "Налаштування" в розділі "Використання приладу").
	Час підготовки занадто короткий.	Встановіть час на необхідний час приготування (див. розділ "Налаштування" в главі "Використання приладу").
Інгредієнти напівпідсмажені або нерівномірно обсмажені у фритюрниці.	Деякі види інгредієнтів потрібно збовтувати в середині приготування.	Інгредієнти, які лежать один на одному або один на одному (наприклад, картопля фрі), потрібно струшувати в середині часу приготування. Див. розділ “Налаштування” в главі “Використання приладу”.
Смажені закуски не будуть хрусткими, коли вийдуть з фритюрниці.	Ви використовували тип закусок, призначених для приготування у традиційній фритюрниці.	Використовуйте закуски в духовці або злегка змастіть їх олією, щоб отримати більш хрустку скоринку.
Я не можу вставити каструлю в прилад належним чином.	У кошику забагато інгредієнтів.	Не заповнюйте кошик більше, ніж MAX, навіть не намагайтеся заповнити трохи менше
	Кошик неправильно розміщений у каструлі.	Опускайте кошик у каструлю, доки не почуєте клацання.
З приладу виходить білий дим.	Ви готуєте жирні інгредієнти.	Коли ви смажите жирні інгредієнти у фритюрниці, на сковороду витікає велика кількість олії. Олія утворює білий дим, і сковорода може нагріватися більше, ніж зазвичай. Це не впливає на роботу приладу або кінцевий результат
	На сковорідці все ще є залишки жиру від попереднього використання.	Білий дим з'являється через нагрівання жиру в сковорідці. переконайтеся, що після кожного використання сковорідка належним чином очищається.
Картопля фрі смажиться у фритюрниці нерівномірно.	Ви використали неправильний сорт картоплі.	Використовуйте свіжу картоплю і стежте, щоб вона залишалася твердою під час смаження.
	Ви погано промили картопляні палички перед тим, як смажити їх.	Добре промийте картопляні палички, щоб видалити крохмаль ззовні.
Картопля фрі не є хрусткою, коли її виймають з фритюрниці.	Хрусткість картоплі фрі залежить від кількості олії та води у фритюрі.	Переконайтеся, що картопляні палички добре просушені, перш ніж додавати олію.
		Наріжте картопляні палички меншого розміру, щоб вийшли більш хрусткі.
		Додайте трохи більше олії для більш хрусткої скоринки.

1. ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

- **Πάντα να διαβάζετε προσεκτικά το εγχειρίδιο οδηγιών πριν από τη χρήση.**
- **Αυτό το εγχειρίδιο μπορεί να μεταφορτωθεί από την ιστοσελίδα μας www. sogo.es**
- **Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.**

2. Ορισμοί συμβόλων



1- Σημαντικές πληροφορίες και χρήσιμες συμβουλές για τη χρήση
2- Προειδοποίηση για επικίνδυνες καταστάσεις που αφορούν τη ζωή και την περιουσία
3- Προειδοποίηση για κίνδυνο πυρκαγιάς
4- Προειδοποίηση για καυτές επιφάνειες
5- Προφυλάξεις κατά τη χρήση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

3. Οδηγίες ασφαλείας για τον χρήστη

I. GENERAL PRECAUTIONS Γενικές προφυλάξεις ασφαλείας κατά τη χρήση ηλεκτρικού εξοπλισμού

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό εκτός από αυτόν που περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε ή αποθηκεύετε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε επίπεδη και ομαλή επιφάνεια.
- Το προϊόν αυτό προορίζεται για χρήση σε εσωτερικούς χώρους, μη βιομηχανική, μη εμπορική και μόνο για οικιακή χρήση. Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν σε εξωτερικούς χώρους ή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό. Η κακή χρήση ή ο ακατάλληλος χειρισμός μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στη συσκευή και να προκαλέσει τραυματισμό στον χρήστη.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τους προβλεπόμενους σκοπούς. Δεν αναλαμβάνεται καμία ευθύνη για ζημιές που προκύπτουν από ακατάλληλη χρήση ή λανθασμένο χειρισμό.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα αντιστοιχεί στην τάση του δικτύου πριν συνδέσετε τη συσκευή.
- Αποσυνδέετε πάντα το φις από την πρίζα όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται. Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν είναι ενεργοποιημένη.
- Απαιτείται στενή επίβλεψη όταν οποιαδήποτε συσκευή χρησιμοποιείται από ή κοντά σε παιδιά.
- Πριν καθαρίσετε ή αποθηκεύσετε τη συσκευή σας, αποσυνδέστε πάντα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και αφήστε την να κρυώσει.
- Η συσκευή δεν αποσυνδέεται πλήρως από την πηγή τροφοδοσίας, ακόμη και μετά την απενεργοποίησή της. Για να την αποσυνδέσετε πλήρως, αποσυνδέστε την από την πρίζα.
- Οι συσκευές δεν προορίζονται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές, όπως
- Κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα.
- Αγροικίες και από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα περιβάλλοντα τύπου κατοικίας.
- Περιβάλλοντα τύπου bed and breakfast.
- Εστιατόρια και παρόμοιες εφαρμογές εκτός λιανικής πώλησης.
- Αποφύγετε την έκχυση υγρών στον σύνδεσμο.

II. Περιορισμοί χρήσης για την αποφυγή τραυματισμών

- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Μην τοποθετείτε ή χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές νερού.
- Μην τοποθετείτε ή λειτουργείτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας της πάνω ή κοντά σε καυτές επιφάνειες (π.χ. εστίες κουζίνας) ή ανοιχτές φλόγες.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται από αιχμηρές άκρες και κρατήστε το μακριά από

καυτά αντικείμενα και φλόγες. Μην τυλίγετε το καλώδιο γύρω από τη συσκευή και μην το λυγίζετε.
- Μην βυθίζετε το περίβλημα, το οποίο περιέχει ηλεκτρικά εξαρτήματα και θερμαντικά στοιχεία, σε νερό, ούτε το ξεπλένετε κάτω από τη βρύση.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή.
- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή δεν πωλούνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό ατόμων.
- Όταν θέλετε να αφαιρέσετε το φις από την πρίζα, κάντε το από το ίδιο το φις και όχι τραβώντας το καλώδιο ή την ίδια τη συσκευή.
- Για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία, βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι στεγνά πριν συνδέσετε ή αποσυνδέσετε το φις.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια, σε υγρά δάπεδα ή όταν η ατμόσφαιρα είναι υγρή, καθώς υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Κατά τη χρήση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έχει πιαστεί ή συμπιεστεί.
- Μην αφήνετε τον κινητήρα, το καλώδιο ή το βύσμα να βραχούν, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Να είστε προσεκτικοί κατά το χειρισμό ηλεκτρικών συσκευών, καθώς η επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου παραμένει ζεστή μετά τη χρήση. Οποιαδήποτε κακή χρήση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό στον χρήστη και να καταστρέψει τη συσκευή.
- Μην αγγίζετε την εξωτερική επιφάνεια της συσκευής, καθώς μπορεί να γίνει πολύ ζεστή κατά τη λειτουργία. Χρησιμοποιείτε τη λαβή ή γάντια.

III. ⚠ Περιορισμοί χρήσης του προϊόντος λόγω κακής κατάστασης ή βλάβης
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή ή το βύσμα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό. Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει στο νερό, αποσυνδέστε την αμέσως από την παροχή ρεύματος και μεταφέρετέ την σε εξουσιοδοτημένο σέρβις για επισκευή πριν την επαναχρησιμοποιήσετε.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν έχει πέσει στο πάτωμα, εάν υπάρχουν ορατά σημάδια βλάβης ή εάν έχει διαρροή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο ή το βύσμα είναι κατεστραμμένα. Σε περίπτωση που το καλώδιο είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί μόνο από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή εξίσου εξειδικευμένα άτομα, προκειμένου να αποφευχθεί κίνδυνος.
- Σε περίπτωση δυσλειτουργίας της συσκευής ή εάν έχει υποστεί οποιαδήποτε ζημιά, επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για έλεγχο, επισκευή ή ρύθμιση.
- Σε περίπτωση προβλημάτων υλικού, μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε το προϊόν μόνοι σας. Οι επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξειδικευμένους τεχνικούς.

IV. ⚠ Περιορισμοί χρήσης όταν χρησιμοποιείται από παιδιά και ηλικιωμένους
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

V. ⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
- Για να αποφύγετε την υπερφόρτωση του κυκλώματος κατά τη χρήση αυτού του προϊόντος, μην χρησιμοποιείτε άλλο προϊόν υψηλής ισχύος στο ίδιο ηλεκτρικό κύκλωμα.
- Με αυτό το προϊόν παρέχεται ένα κοντό καλώδιο τροφοδοσίας. Δεν συνιστάται η χρήση καλωδίου προέκτασης με αυτό το προϊόν, αλλά εάν πρέπει να χρησιμοποιηθεί:
- Η αναγραφόμενη ηλεκτρική ισχύς του καλωδίου πρέπει να είναι τουλάχιστον ίση με εκείνη του προϊόντος.
- Τοποθετήστε το καλώδιο προέκτασης έτσι ώστε να μην κρέμεται σε σημείο όπου μπορεί να σκοντάψει κάποιος ή να τραβηχτεί ακούσια.

VI. ⚠ Οδηγίες που πρέπει να ακολουθείτε κατά τη χρήση της συσκευής

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε τοίχο ή σε άλλη συσκευή. Αφήστε τουλάχιστον 10 cm ελεύθερου χώρου από όλες τις πλευρές πριν τοποθετήσετε τη συσκευή.
- Μετά το μαγείρεμα, το καλάθι τηγανίσματος και το εσωτερικό δοχείο δεν πρέπει να τοποθετούνται απευθείας στον πάγκο της κουζίνας, για να αποφευχθεί το κάψιμο του πάγκου. Τοποθετείτε πάντα τα συστατικά που θα τηγανιστούν στο καλάθι, για να αποφύγετε την επαφή τους με τα θερμαντικά στοιχεία.
- Μην καλύπτετε την είσοδο αέρα και τα εξωτερικά ανοίγματα αέρα ενώ η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- Μην γεμίζετε το δοχείο με λάδι, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Πρέπει να λαμβάνετε εξαιρετικά μέτρα προφύλαξης όταν μετακινείτε μια συσκευή που περιέχει καυτό λάδι ή άλλα καυτά υγρά.
- Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό μέρος της συσκευής ενώ είναι σε λειτουργία.
- Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή, για να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα από την καυτή επιφάνεια.
- Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος με αέρα, καυτός ατμός απελευθερώνεται από τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και τα ανοίγματα εξόδου αέρα.
- Προσέξτε επίσης τον καυτό ατμό και τον αέρα όταν αφαιρείτε το τηγάνι από τη συσκευή.
- Αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα εάν δείτε σκούρο καπνό να βγαίνει από τη συσκευή. Περιμένετε να σταματήσει η εκπομπή καπνού πριν αφαιρέσετε το ταψί από τη συσκευή.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αυτός ο εξοπλισμός πρέπει να χρησιμοποιείται με ΠΡΟΣΟΧΗ, καθώς αυτή η ηλεκτρική συσκευή περιέχει λειτουργία θέρμανσης. Η επιφάνεια αυτής της συσκευής είναι επίσης διαφορετική από άλλες λειτουργικές επιφάνειες που μπορούν να παράγουν υψηλές θερμοκρασίες.
  Δεδομένου ότι οι θερμοκρασίες αντιλαμβάνονται διαφορετικά από διαφορετικά άτομα, ο εξοπλισμός πρέπει να αγγίζεται μόνο στα προβλεπόμενα χερούλια και επιφάνειες συγκράτησης με τη βοήθεια θερμοπροστατευτικών μέσων, όπως γάντια ή παρόμοιο είδος ρουχισμού. Διαφορετικά, αφήστε τον να κρυώσει για αρκετό χρόνο πριν αγγίξετε τις καυτές επιφάνειες.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Τοποθετείτε πάντα τα υλικά που θέλετε να τηγανίσετε στο γυάλινο μπολ, για να αποφύγετε την επαφή τους με τα θερμαντικά στοιχεία.
- Η επιφάνεια κάτω από τη συσκευή μπορεί να ζεσταθεί κατά τη χρήση.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Ανατρέξτε στην ενότητα καθαρισμού και συντήρησης για λεπτομέρειες σχετικά με τον καθαρισμό επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

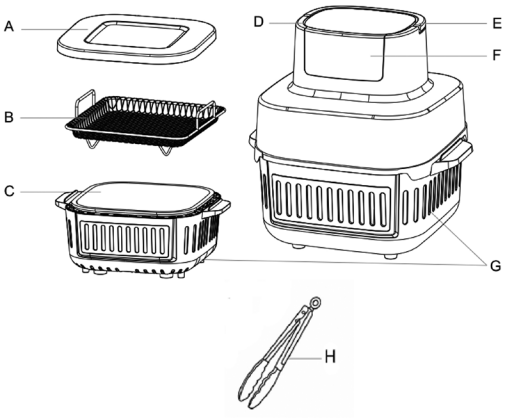
4. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Τάση	Συχνότητα	Ισχύς
220-240 V AC	50-60Hz	1400-1600W

Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με τον κανονισμό 2023/826 της ΕΕ σύμφωνα με την οδηγία 2009/125/ΕΚ σχετικά με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού.
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση απενεργοποίησης: <0,5W
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής: N/A
Χρόνος μετά τον οποίο το προϊόν εισέρχεται σε κατάσταση απενεργοποίησης: 5 λεπτά και 6 δευτερόλεπτα.

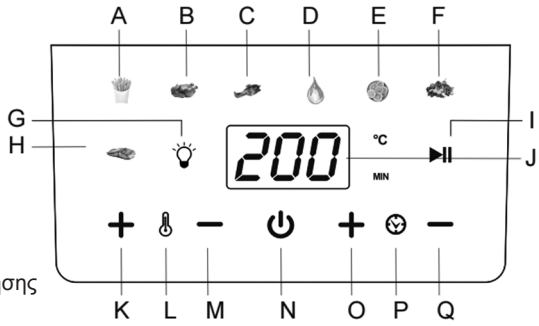
5. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

A: Κάλυμμα γυάλινου δοχείου
B: Δίσκος από πλέγμα
C: Γυάλινο μπολ
Δ: Είσοδος αέρα
E: Λαβή
F: Πίνακας ελέγχου
G: Βάση
H: Λαβίδα τροφίμων
Σημείωση: Λαβίδα τροφίμων: Αυτή η φριτέζα αέρα διαθέτει λαβίδα τροφίμων για την ασφάλεια του χρήστη, η οποία μας βοηθά να αφαιρούμε τα τρόφιμα χωρίς να τα αγγίζουμε και χωρίς να αγγίζουμε το καυτό καλάθι τηγανίσματος, ώστε να αποφεύγουμε τυχόν εγκαύματα.



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΙΝΑΚΑ

A: Λειτουργία πατατών
B: Λειτουργία κοτόπουλου
C: Λειτουργία για μπούτια κοτόπουλου
Δ: Λειτουργία αναθέρμανσης
E: Λειτουργία αφυδάτωσης
F: Λειτουργία λαχανικών
G: Λειτουργία ελαφριάς ψησίματος
H: Λειτουργία ψαριού
I: Κουμπί έναρξης/παύσης
J: Ψηφιακή οθόνη
K: Αύξηση θερμοκρασίας
L: Εικονίδιο θερμοκρασίας
M: Μείωση θερμοκρασίας
N: Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
O: Χρόνος
P: Εικονίδιο χρόνου
Q: Μείωση χρόνου



1. Κουμπιά προκαθορισμένων λειτουργιών μενού: Αυτή η φριτέζα αέρα διαθέτει 7 προκαθορισμένες λειτουργίες μενού. Αφού ενεργοποιήσετε τη φριτέζα αέρα, η προεπιλεγμένη ώρα «15 λεπτά» και η θερμοκρασία «180ºC» αρχίζουν να αναβοσβήνουν. Για να μαγειρέψετε το φαγητό με τη λειτουργία μενού, πρέπει να πατήσετε τη συγκεκριμένη λειτουργία μενού. Αφού πατήσουμε τη συγκεκριμένη λειτουργία μενού, το εικονίδιο της θα αρχίσει να αναβοσβήνει και η ψηφιακή οθόνη θα εμφανίσει το χρόνο και τη θερμοκρασία αυτής της λειτουργίας μενού. Με τον ίδιο τρόπο μπορούμε να επιλέξουμε οποιαδήποτε λειτουργία μενού και να μαγειρέψουμε το φαγητό σύμφωνα με τις ανάγκες μας.
2. Κουμπί φωτισμού: Με τη βοήθεια αυτού του κουμπιού, μπορούμε να ενεργοποιήσουμε και να απενεργοποιήσουμε το εσωτερικό φως της φριτέζας αέρα.
3. Κουμπί αναπαραγωγής/παύσης: Με τη βοήθεια αυτού του κουμπιού, μπορούμε να ξεκινήσουμε τη λειτουργία μαγειρέματος. Για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, πατήστε αυτό το κουμπί και η συσκευή θα ξεκινήσει αμέσως το μαγείρεμα με την επιλεγμένη λειτουργία μενού. Ενώ η φριτέζα αέρα βρίσκεται σε λειτουργία, πατώντας αυτό το κουμπί η διαδικασία μαγειρέματος σταματά.
4. Ψηφιακή οθόνη LED: Πατώντας το κουμπί λειτουργίας, η ψηφιακή οθόνη ενεργοποιείται και εμφανίζει την προεπιλεγμένη ώρα και θερμοκρασία των λειτουργιών του μενού. Όταν επιλέγουμε οποιοδήποτε κουμπί μενού, η οθόνη εμφανίζει την ώρα και τη θερμοκρασία της συγκεκριμένης λειτουργίας μενού. Όταν ξεκινάμε το μαγείρεμα, η μονάδα χρόνου της λειτουργίας μενού αρχίζει να μετράει αντίστροφα κατά τη διάρκεια ολόκληρης της διαδικασίας μαγειρέματος. Η ψηφιακή

οθόνη συνεχίζει να εμφανίζει τη θερμοκρασία και τον υπολειπόμενο χρόνο κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.

5. Κουμπί λειτουργίας: Μόλις η συσκευή συνδεθεί στο ρεύμα, το κουμπί λειτουργίας ανάβει και η οθόνη μπαίνει σε κατάσταση αναστολής λειτουργίας. Πατώντας μία φορά το κουμπί λειτουργίας, ενεργοποιείται ο πίνακας ελέγχου αφής και όλες οι λειτουργίες του μενού ανάβουν, συμπεριλαμβανομένης της ψηφιακής οθόνης. Η ψηφιακή οθόνη εμφανίζει τον προεπιλεγμένο χρόνο και τη θερμοκρασία. Για να σταματήσετε άμεσα τη διαδικασία μαγειρέματος και να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, πατήστε ξανά αυτό το κουμπί και θα απενεργοποιηθεί.
6. Κουμπιά θερμοκρασίας μείον (-) και συν (+): Αυτό το μοντέλο φριτέζας αέρα διαθέτει κουμπιά «+» και «-» για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας. Με τη βοήθεια αυτών των κουμπιών, μπορούμε να αλλάξουμε την τιμή θερμοκρασίας όλων των λειτουργιών του μενού. Το εύρος ελέγχου της θερμοκρασίας είναι 50-180ºC. Πατώντας τα κουμπιά «+» και «-», μπορούμε να αυξήσουμε ή να μειώσουμε τη θερμοκρασία κατά 10ºC. Μόλις αλλάξετε τη θερμοκρασία, η τιμή της θερμοκρασίας στην ψηφιακή οθόνη αρχίζει να αναβοσβήνει και μετά από 3 αναλαμπές, η θερμοκρασία μαγειρέματος θα ρυθμιστεί.
   Σημείωση: Η θερμοκρασία μπορεί να αλλάξει ανάλογα με τη λειτουργία του μενού. Μπορούμε να αλλάξουμε τη θερμοκρασία από 50-180ºC.
7. Κουμπιά μείωσης (-) και αύξησης (+) χρόνου: Αυτό το μοντέλο φριτέζας αέρα διαθέτει κουμπιά «+» και «-» για τη ρύθμιση του χρόνου. Με τη βοήθεια αυτών των κουμπιών, μπορούμε να αλλάξουμε την τιμή χρόνου όλων των λειτουργιών του μενού. Το εύρος ελέγχου του χρόνου είναι 1-60 λεπτά. Πατώντας τα κουμπιά «+» και «-», μπορούμε να αυξήσουμε ή να μειώσουμε το χρόνο κατά 1 λεπτό. Μόλις αλλάξετε το χρόνο, η ψηφιακή οθόνη αρχίζει να αναβοσβήνει και μετά από 3 αναλαμπές ο χρόνος μαγειρέματος θα ρυθμιστεί.
   Σημείωση: Ο χρόνος μπορεί να αλλάξει ανάλογα με τη λειτουργία του μενού. Μπορούμε να αλλάξουμε το χρόνο από 1 έως 60 λεπτά.

6. ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1- Αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας.
2- Αφαιρέστε την κόλλα, τις ετικέτες και τα αυτοκόλλητα που είναι κολλημένα στο προϊόν.
3- Καθαρίστε καλά το καλάθι και τη σχάρα τηγανίσματος με ζεστό νερό, απαλό απορρυπαντικό και μη λειαντικό σφουγγάρι.
4- Καθαρίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό του προϊόντος με ένα ζεστό, υγρό πανί.
5- Αυτή η φριτέζα αέρα χρησιμοποιεί τεχνολογία κυκλοφορίας ζεστού αέρα 360º, η οποία βοηθά τον χρήστη να μαγειρεύει τα τρόφιμα σε σύντομο χρονικό διάστημα και χωρίς τη χρήση λαδιού ή, αν χρησιμοποιηθεί, σε πολύ μικρή ποσότητα.
6- Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα καθαρό και υγρό πανί. Καθαρίστε τα συρτάρια και τα ράφια με απορρυπαντικό και ζεστό νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.
7- Κατά την πρώτη χρήση, η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιηθεί χωρίς τρόφιμα, καθώς ενδέχεται να παράγει καπνό ή οσμές λόγω υπολειμμάτων επικάλυψης. Αφήστε τη συσκευή να ζεσταθεί στη μέγιστη θερμοκρασία για περίπου 10 λεπτά χωρίς τρόφιμα. Στη συνέχεια, καθαρίστε την ξανά πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά με τρόφιμα.

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ

1. **Ενεργοποίηση**
   Συνδέστε τη συσκευή και, μετά από μερικούς ήχους, η ψηφιακή οθόνη ανάβει για 1 δευτερόλεπτο και αμέσως μετά η συσκευή μπαίνει σε κατάσταση αναμονής. Όλα τα εικονίδια της οθόνης εξαφανίζονται εκτός από το κουμπί τροφοδοσίας ⏻ .
2. **Επιλογή μενού/Θερμοκρασία/Χρόνος**
   Συνδέστε τη συσκευή και αυτή θα τεθεί σε κατάσταση αναμονής. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας ⏻, και στην ψηφιακή οθόνη θα εμφανιστεί η προεπιλεγμένη θερμοκρασία και ο προεπιλεγμένος χρόνος του Προγράμματος 180°C, 15 λεπτά αντίστοιχα. Σε αυτό το σημείο, μπορείτε να ρυθμίσετε ελεύθερα το χρόνο και τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα κουμπιά Time +/- και Temperature +/-.
   Μπορείτε επίσης να πατήσετε οποιοδήποτε εικονίδιο λειτουργίας για να μαγειρέψετε διαφορετικά φαγητά. Όταν πατήσετε το εικονίδιο λειτουργίας, η λυχνία του εικονιδίου αρχίζει να αναβοσβήνει και, στη συνέχεια, πατήστε ⏯ και η συσκευή αρχίζει να λειτουργεί. Κάθε λειτουργία έχει τον δικό της προεπιλεγμένο χρόνο και θερμοκρασία (όπως φαίνεται στον πίνακα). Οι χρήστες μπορούν να ρυθμίσουν ελεύθερα το χρόνο και τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα κουμπιά Time +/- και Temperature +/-.
3. **Έναρξη, παύση/διακοπή**
   Αφού επιλέξετε τη λειτουργία και ρυθμίσετε τη σωστή ώρα και θερμοκρασία, πατήστε το

κουμπί « ▶‖ » (Εκκίνηση/Παύση) και το κουμπί « ▶‖ » (Επιλογή θερμοκρασίας) θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Αφού ακουστεί ένας ήχος «BEEPS», η συσκευή αρχίζει να λειτουργεί. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί « ▶‖ » (Επιλογή θερμοκρασίας) και, μετά από μερικούς ήχους «beeps», η συσκευή θα τεθεί σε λειτουργία παύσης.

Σημειώσεις:

(1) . Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορείτε να βγάλετε το γυάλινο μπολ. Η συσκευή σταματά να λειτουργεί και μπορείτε να ελέγξετε το αποτέλεσμα του μαγειρέματος ή να προσθέσετε περισσότερα τρόφιμα. Για να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, τοποθετήστε ξανά το γυάλινο μπολ.

(2). Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, η συσκευή σταματά να λειτουργεί και όλα τα φώτα σβήνουν, συμπεριλαμβανομένου του ψηφιακού μενού. Η συσκευή συνεχίζει τη διαδικασία μαγειρέματος μετά την επαναφορά του ρεύματος και τη σύνδεση της συσκευής.

4. Τέλος προγράμματος

Όταν τελειώσει ο χρόνος λειτουργίας, το θερμαντικό στοιχείο σταματά να λειτουργεί. Η οθόνη εμφανίζει 00 min, ο κινητήρας συνεχίζει να λειτουργεί για 1 λεπτό για να κρυώσει η συσκευή και η συσκευή αρχίζει να βουίζει ως ένδειξη ότι το μαγείρεμα έχει τελειώσει. Τέλος, η συσκευή εισέρχεται σε κατάσταση αναμονής.

Προσοχή: Μην αγγίζετε το γυάλινο μπολ κατά τη διάρκεια και για περίπου 30 λεπτά μετά τη χρήση, καθώς είναι πολύ ζεστό.

Κρατήστε μόνο τη λαβή στη βάση.

7. ΠΙΝΑΚΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΜΕΝΟΥ

Μενού	**Προεπιλεγμένος χρόνος (min)**	**Προεπιλεγμένη θερμοκρασία (°C)**
πατάτες τηγανητές	20	180
κοτόπουλο	35	180
μπούτια	23	180
επαναθέρμανση	15	150
αφυδατώστε	360	60
λαχανικά	10	160
ψάρια	16	180

8. ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΑΕΡΑ

1. Συνδέστε το φις σε μια γειωμένη πρίζα.
2. Βάλτε τα συστατικά στο γυάλινο μπολ.
3. Τοποθετήστε το καλώδιο τροφοδοσίας στη σωστή θέση. Επιλέξτε τη λειτουργία από το μενού και πατήστε START/PAUSE για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.
4. Η οθόνη θα εμφανίσει τη θερμοκρασία και το χρόνο. Η θερμοκρασία είναι η ρυθμισμένη θερμοκρασία και ο χρόνος είναι ο υπόλοιπος χρόνος μαγειρέματος.
5. Ορισμένα συστατικά πρέπει να ανακινείται κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας (βλ. ενότητα

«Ρυθμίσεις» αυτού του κεφαλαίου). Για να ανακινήσετε τα συστατικά, χρησιμοποιήστε τη λαβή για να αφαιρέσετε το γυάλινο δοχείο και ανακινήστε τα τρόφιμα στο γυάλινο μπολ. Στη συνέχεια, τοποθετήστε ξανά το γυάλινο μπολ.

6. Όταν ακούσετε το κουδούνι του χρονοδιακόπτη, αυτό σημαίνει ότι ο χρόνος προετοιμασίας έχει λήξει. Αφαιρέστε το δοχείο μαγειρέματος από τη συσκευή και τοποθετήστε το σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
7. Ελέγξτε αν τα συστατικά είναι έτοιμα. Εάν τα συστατικά δεν είναι ακόμα έτοιμα, απλά τοποθετήστε το μπολ στη συσκευή και μαγειρέψτε για μερικά επιπλέον λεπτά.
9. Αδειάστε το καλάθι σε ένα μπολ ή σε ένα πιάτο.
   Συμβουλή: Για να αφαιρέσετε μεγάλα ή εύθραυστα συστατικά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια λαβίδα για να τα σηκώσετε από το μπολ.
10. Όταν μια παρτίδα συστατικών είναι έτοιμη, η γυάλινη φριτέζα είναι αμέσως έτοιμη για την προετοιμασία μιας άλλης παρτίδας.
    Σημείωση: Όταν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα Health Fryer για πρώτη φορά, ενδέχεται να εκπέμπεται ελαφρύς καπνός ή οσμή. Αυτό είναι φυσιολογικό και θα υποχωρήσει σύντομα. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής αερισμός γύρω από τη φριτέζα Health Fryer.

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Εκτός από τις προκαθορισμένες λειτουργίες του μενού, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε αυτή τη γυάλινη φριτέζα αέρα για να προετοιμάσετε άλλα φαγητά ρυθμίζοντας το χρόνο και τη θερμοκρασία.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Τα μικρότερα σε μέγεθος συστατικά απαιτούν συνήθως ελαφρώς μικρότερο χρόνο προετοιμασίας από τα μεγαλύτερα σε μέγεθος συστατικά
- Μια μεγαλύτερη ποσότητα συστατικών απαιτεί μόνο ελαφρώς μεγαλύτερο χρόνο προετοιμασίας σε σύγκριση με μια μικρότερη ποσότητα συστατικών.
- Το ανακάτεμα των μικρότερων συστατικών στη μέση του χρόνου προετοιμασίας βελτιστοποιεί το αποτέλεσμα και μπορεί να αποτρέψει το άνισο τηγάνισμα των συστατικών.
- Προσθέστε λίγο λάδι στις φρέσκες πατάτες για ένα τραγανό αποτέλεσμα. Τηγανίστε τα συστατικά σας στη φριτέζα αέρα μέσα σε λίγα λεπτά μετά την προσθήκη του λαδιού.
- Μην προετοιμάζετε εξαιρετικά λιπαρά συστατικά, όπως λουκάνικα, στον φούρνο αέρα.
- Τα σνακ που μπορούν να προετοιμαστούν σε φούρνο μπορούν επίσης να προετοιμαστούν στον φούρνο αέρα.
- Η βέλτιστη ποσότητα για την προετοιμασία τραγανών πατατών είναι 500 γραμμάρια. Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη για να προετοιμάσετε γρήγορα και εύκολα γεμιστά σνακ. Η έτοιμη ζύμη απαιτεί επίσης μικρότερο χρόνο προετοιμασίας από την σπιτική ζύμη.
- Τοποθετήστε ένα ταψί ή ένα πυρέξ στο καλάθι της φριτέζας αέρα αν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή μια κις ή αν θέλετε να τηγανίσετε εύθραυστα υλικά ή υλικά με γέμιση.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή και το εξωτερικό των καλαθιών τηγανίσματος είναι καθαρά και στεγνά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερο από 4 ώρες χωρίς διακοπή.
- Μην αφήνετε τη συσκευή ενεργοποιημένη όταν είναι άδεια.
- Μην τοποθετείτε τρόφιμα που είναι ακόμα τυλιγμένα σε μεμβράνη ή πλαστικές σακούλες στη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα δεν έρχονται σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία.
- Μην γεμίζετε υπερβολικά το συρτάρι, ώστε ο ζεστός αέρας να μπορεί να κυκλοφορεί βέλτιστα μέσα στον θάλαμο μαγειρέματος. Γεμίστε το κατά 1/3 το πολύ.
- Βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα που περιέχουν λάδια και λίπη δεν υπερθερμαίνονται. Υπάρχει κίνδυνος ανάφλεξης.

9. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

Το γυάλινο μπολ, ο δίσκος με πλέγμα και το εσωτερικό της συσκευής έχουν αντικολλητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη ή λειαντικά καθαριστικά για τον καθαρισμό τους, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην αντικολλητική επίστρωση.

1. Αφαιρέστε το φις από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
   Σημείωση: Αφαιρέστε το γυάλινο δοχείο για να κρυώσει πιο γρήγορα η γυάλινη φριτέζα.
2. Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί.
3. Καθαρίστε το γυάλινο μπολ και τη σχάρα με ζεστό νερό, λίγο υγρό σαπούνι και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
   Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε υγρό πλυσίματος για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα βρωμιάς.
   Σημείωση: Το δοχείο και ο δίσκος με πλέγμα είναι κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων.
   Συμβουλή: Εάν υπάρχουν υπολείμματα βρωμιάς στο πλέγμα ή στο κάτω μέρος του δοχείου, γεμίστε το δοχείο με ζεστό νερό και λίγο υγρό σαπούνι. Βάλτε το πλέγμα στο δοχείο και αφήστε

το δοχείο και το πλέγμα να μουλιάσουν για περίπου 10 λεπτά.
1. Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
2. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο με μια βούρτσα καθαρισμού για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα τροφίμων.

Αποθήκευση:
1. Αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει.
2. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά.
3. Αποθηκεύστε τη σε δροσερό και ξηρό μέρος.

10. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η φριτέζα αέρα δεν λειτουργεί	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.	Συνδέστε το φις σε μια γειωμένη πρίζα.
	Δεν έχετε ρυθμίσει το χρονόμετρο.	Ρυθμίστε το χρόνο στον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
Τα υλικά που τηγανίζονται με τη φριτέζα αέρα δεν είναι έτοιμα.	Η ποσότητα των συστατικών είναι πολύ μεγαλύτερη σε σχέση με το μέγεθος του καλαθιού.	Βάλτε μικρότερες ποσότητες συστατικών στο καλάθι. Οι μικρότερες ποσότητες τηγανίζονται πιο ομοιόμορφα.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στην επιθυμητή τιμή (βλ. ενότητα «Ρυθμίσεις» στο κεφάλαιο «Χρήση της συσκευής»).
	Ο χρόνος προετοιμασίας είναι πολύ σύντομος.	Ρυθμίστε το χρόνο στον επιθυμητό χρόνο προετοιμασίας (βλ. ενότητα «Ρυθμίσεις» στο κεφάλαιο «Χρήση της συσκευής»).
Τα συστατικά είναι μισοψημένα ή δεν έχουν τηγανιστεί ομοιόμορφα στην φριτέζα αέρα.	Ορισμένα είδη συστατικών πρέπει να ανακινείται στη μέση του χρόνου προετοιμασίας.	Τα συστατικά που βρίσκονται πάνω ή το ένα πάνω στο άλλο (π.χ. πατάτες τηγανητές) πρέπει να ανακινείται στη μέση του χρόνου προετοιμασίας. Ανατρέξτε στην ενότητα «Ρυθμίσεις» στο κεφάλαιο «Χρήση της συσκευής».
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά όταν βγαίνουν από τη φριτέζα αέρα.	Χρησιμοποιήσατε ένα είδος σνακ που προορίζεται να παρασκευαστεί σε παραδοσιακή φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε σνακ φούρνου ή αλείψτε ελαφρά τα σνακ με λίγο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Δεν μπορώ να τοποθετήσω σωστά το ταψί στη συσκευή.	Υπάρχουν πάρα πολλά υλικά στο καλάθι.	Μην γεμίζετε το καλάθι πέρα από την ένδειξη MAX, προσπαθήστε να το γεμίσετε λίγο λιγότερο.
	Το καλάθι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στο ταψί.	Σπρώξτε το καλάθι προς τα κάτω μέσα στο τηγάνι μέχρι να ακούσετε ένα κλικ.
Βγαίνει λευκός καπνός από τη συσκευή.	Ετοιμάζετε λιπαρά υλικά.	Όταν τηγανίζετε λιπαρά υλικά στην φριτέζα αέρα, μια μεγάλη ποσότητα λαδιού θα διαρρεύσει στο ταψί. Το λάδι παράγει λευκό καπνό και το ταψί μπορεί να ζεσταθεί περισσότερο από το συνηθισμένο. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το τελικό αποτέλεσμα
	Το τηγάνι περιέχει ακόμα υπολείμματα λίπους από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός προκαλείται από τη θέρμανση του λίπους στο ταψί. Φροντίστε να καθαρίζετε καλά το ταψί μετά από κάθε χρήση.
Οι πατάτες τηγανίζονται άνισα στη φριτέζα αέρα.	Δεν χρησιμοποιήσατε τον σωστό τύπο πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι παραμένουν σφιχτές κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος.
	Δεν ξεπλύνατε καλά τα πατατάκια πριν τα τηγανίσετε.	Ξεπλύνετε καλά τα πατατάκια για να αφαιρέσετε το άμυλο από την εξωτερική τους επιφάνεια.
Οι πατάτες δεν είναι τραγανές όταν βγαίνουν από τη φριτέζα αέρα.	Η τραγανότητα των πατατών εξαρτάται από την ποσότητα ελαίου και νερού που περιέχουν.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει καλά τα πατατάκια πριν προσθέσετε το λάδι.
		Κόψτε τα πατατάκια σε μικρότερα κομμάτια για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
		Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.

1. ВАЖНО

- **Увек пажљиво прочитајте упутство пре коришћења.**
- **Ово упутство можете преузети са наше веб странице www.sogo.es**
- **Сачувајте ова упутства за будућу употребу.**

2. Дефиниције симбола



1- Важне информације и корисни савети о употреби
2- Упозорење на опасне ситуације по живот и имовину
3- Упозорење на ризик од пожара
4- Упозорење на вруће површине 5- Предупређења при коришћењу електричне и електронске опреме.

3. Безбедносне упутства за корисника

I. GENERAL PRECAUTIONS Опште мере предострожности при коришћењу електричних уређаја

- Не користите уређај у било коју другу сврху осим оне описане у овом приручнику.
- Не користите или не складиштите уређај на отвореном. • Увек постављајте уређај на равну и равномерну површину.
- Овај производ је намењен за употребу у затвореном простору, неиндустријске и некомерцијалне сврхе и искључиво за кућну употребу. Не користите уређај на отвореном или за било коју другу сврху. Неправилна употреба или руковање може изазвати квар уређаја и повреду корисника.
- Уређај се сме користити само за предвиђену намену. Произвођач не преузима одговорност за штету насталу неправилном употребом или неправилним руковањем. • Пре прикључивања уређаја, уверите се да напон наведена на плочици са подацима одговара напону у напајању.
- Увек извуците витку из утичнице када уређај не користите. Не остављајте укључен уређај без надзора.
- Потребан је блиски надзор када уређај користе или су у близини деце.
- Пре чишћења или складиштења уређаја, увек га искључите из напајања и пустите да се охлади.
- Уређај није потпуно искључен из извора напајања, чак и након што је искључен. Да бисте га потпуно искључили, извадите прикључак из напајачке утичнице.
- Уређаји нису намењени за рад помоћу спољног тајмера или засебног система за даљинско управљање.
- Овај уређај је намењен за кућну и сличну употребу као што су
- Кухиње за особље у продавницама, канцеларијама и другим радним окружењима; - Сеоске куће и од стране клијената у хотелима, мотелима и другим стамбеним окружењима;
- Окружења типа “ноћење и доручак”;
- Кетеринг и сличне неауторске примене.
- Избегавајте просипање на конектор

II. Ограничења у употреби ради избегавања личних повреда

- Не дозволите да уређај ради без надзора.
- Не постављајте или не користите овај уређај у близини извора воде. • Не стављајте и не користите уређај и његов кабл за напајање на или близу врућих површина (нпр. плочица шпорета) или отворених пламена.
- Не остављајте кабл за напајање да виси на оштрим ивицама и држите га даље од врућих предмета и пламена. Немојте навијати кабл око уређаја и не савијајте га.
- Нити урањајте кућиште, које садржи електричне компоненте и грејне елементе, у воду, нити га

ispirujte под славином. • Никада не користите додатке које произвођач не препоручује.
- Коришћење додатка које произвођач уређаја не препоручује или не продаје може довести до пожара, струјног удара или повреде особа.
- Када желите да извучете прикључак из зидне утичнице, урадите то држећи сам прикључак, а не повлачећи кабл или уређај. • Да бисте избегли струјни удар, уверите се да су вам руке суве пре прикључивања или искључивања утичнице.
- Не користите уређај влажним рукама, на влажним подовима или у влажном окружењу, јер постоји ризик од струјног удара.
- Током коришћења уређаја, пазите да кабл за напајање не буде заглављен или притиснут. • Немојте дозволити да моторна јединица, кабл или утикач буду влажни како бисте се заштитили од ризика од струјног удара.
- Будите опрезни при руковању електричним уређајима, јер површина грејаћег елемента задржава остаточну топлоту након употребе. Свака неправилна употреба може изазвати потенцијалне повреде корисника и оштетити уређај.
- Не додирујте спољашњу површину уређаја јер може постати веома врућа током рада. Уместо тога, користите ручку или штитнике за руке. III. Ограничења употребе услед лошег стања или квара
- Никада не урањајте уређај или прикључак у воду или било коју другу течност. У случају да уређај падне у воду, одмах га искључите из напајања и однесите овлашћеном сервисном центру на поправку пре поновног коришћења.
- Не користите уређај ако је пао на под, ако постоје видљиви знаци оштећења или ако цури. • Не користите уређај ако је кабл или прикључак оштећен. Уколико је кабл оштећен, он мора бити замењен само од стране произвођача, његовог овлашћеног сервиса или слично квалификованих лица како би се избегла опасност.
- У случају неисправности уређаја или ако је на било који начин оштећен, вратите уређај у најближи овлашћени сервис на преглед, поправку или подешавање. • У случају проблема са уређајем, не покушавајте да сами поправљате производ. Поправке треба да обављају само квалификовани техничари.

III. ⚠ Ограничења употребе производа због лошег стања или оштећења
- Никада не потапајте уређај или утикач у воду или било коју другу течност. Ако уређај падне у воду, одмах га искључите из струје и однесите га у овлашћени сервисни центар на поправку пре поновне употребе.
- Не користите уређај ако је испуштен, ако постоје видљиви знаци оштећења или ако цури.
- Не користите уређај ако је кабл или утикач оштећен. Ако је кабл оштећен, мора га заменити само произвођач, његов сервисни агент или слично квалификована особа како би се избегла опасност.
- У случају квара уређаја или ако је на било који начин оштећен, вратите уређај у најближи овлашћени сервисни центар на преглед, поправку или подешавање.
- У случају проблема са хардвером, не покушавајте сами да поправите производ. Поправке сме да обавља само квалификовано особље.

IV. ⚠ Ограничења употребе код деце и старијих особа
- Уређај није намењен за употребу од стране особа (укључујући децу) са смањеним физичким, сензорним или менталним способностима или недостатком искуства и знања, осим ако нису под надзором или им нису дата упутства о безбедној употреби уређаја и разумеју опасности које су повезане са њим.
- Деца морају бити под надзором како би се осигурало да се не играју са уређајем.
- Чишћење и одржавање не смеју обављати деца, осим ако немају 8 година и више и нису под надзором.
- Држите уређај и његов кабл ван домашаја деце млађе од 8 година.
- Не дозволите деци да користе уређај без надзора.

V. ⚠ ВАЖНО УПОЗОРЕЊЕ
- Да бисте избегли преоптерећење струјног круга приликом коришћења овог производа, не користите други уређај велике снаге на истом струјном кругу.
- Овај производ се испоручује са кратким кабелом за напајање. Не препоручује се коришћење продужног кабела са овим производом, али ако је потребно да се користи:

- Означена електрична снага кабела мора бити најмање једнака снази производа.
- Поставите продужни кабл тако да не виси где би могао да буде препрека или да се случајно повуче.

VI. ⚠ Упутства за коришћење уређаја

- Не постављајте уређај уз зид или уз било који други уређај. Оставите најмање 10 цм слободног простора са свих страна пре постављања уређаја.
- Након кувања, кошнице за пржење и унутрашњег лонца не смеју се постављати директно на радну површину како се не би оштетила. Увек стављајте састојке за пржење у корпу, како не би дошли у контакт са грејним елементима.
- Не покривајте отворе за улаз и излаз ваздуха док уређај ради.
- Не пуните тигањ уљем јер то може изазвати опасност од пожара.
- Посебну пажњу обратите при померању уређаја који садржи вруће уље или друге вруће течности.
- Никада не додирујте унутрашњи део уређаја док је у употреби. • Температура дохватних површина може бити висока када уређај ради
- Не стављајте ништа на уређај како бисте спречили опекотине услед вруће површине.
- Током пржења у ваздуху, врућа пара се испушта кроз отворе за излаз ваздуха, држите руке и лице на безбедној удаљености од паре и отвора за излаз ваздуха.
- Такође пазите на врућу пару и ваздух када вадите посуду из уређаја. • Одмах искључите уређај из струје ако приметите тамни дим који излази из уређаја. Сачекајте да се емисија дима заустави пре него што извадите посуду из уређаја.
- ⚠ **УПОЗОРЕЊЕ:** Не додирујте вруће површине.
- ⚠ **УПОЗОРЕЊЕ:** Ова опрема се мора користити ОПРЕЗНО јер овај електрични уређај има функцију грејања. Површина овог уређаја се такође разликује од других функционалних површина које могу производити високе температуре. Пошто различити људи другачије доживљавају температуру, уређај треба дохватати само за предвиђене ручке и површине за хватање, уз помоћ заштите од топлоте као што су рукавице или слична одећа. У супротном, оставите га да се довољно охлади пре него што додирнете вруће површине.
- Деца не смеју да се играју са уређајем.
- Увек стављајте састојке које треба пржити у стаклену посуду како бисте спречили контакт са грејним елементима.
- Површина испод уређаја може да се загреје током коришћења.

ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

Молимо погледајте одељак за чишћење и одржавање за детаље о томе како очистити површине које долазе у контакт са храном.

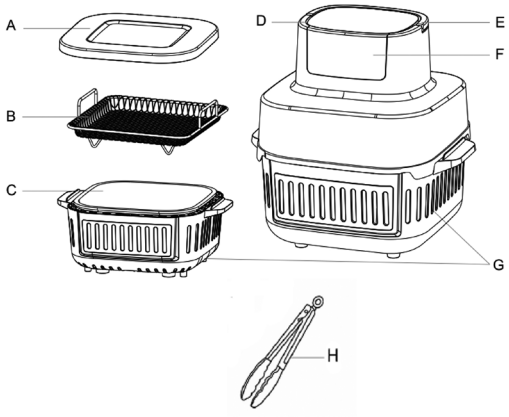
4. ТЕХНИЧКЕ СПЕЦИФИКАЦИЈЕ

Напон	Фреквенција	Моћност
AC 220-240V	50-60Hz	1400-1600W

Овај производ је у складу са Уредбом ЕУ 2023/826 у оквиру Директиве 2009/125/ЕЗ о захтевима за еколошки дизајн.
Потрошња енергије у искљученом режиму: <0,5 W
Потрошња енергије у режиму чекања: N/A
Време након којег производ прелази у искључен режим: 5 мин 06 сек.

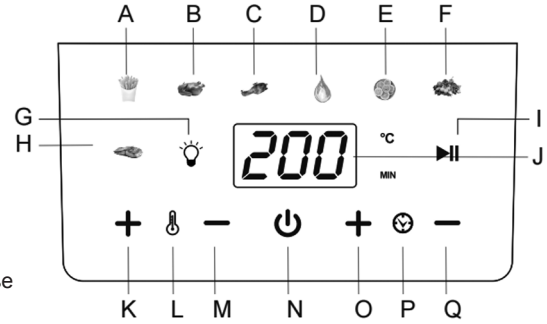
5. ОПИС ДЕЛОВА

A: Поклопац стаклене посуде
B: Решеткаста тацна
C: Стаклена посуда
D: Улаз за ваздух
E: Ручка
F: Контролна табла
G: Подножје
H: Клешта за храну
Напомена: Клешта за храну: Овај ваздушни прживач је опремљен клештама за храну ради безбедности корисника, које помажу да се храна уклони без додира са врућом корпусом за пржење и спречавају опекотине.



ОПИС ПАНЕЛА

A: Функција чипса
B: Функција пилетине
C: Функција пилећих ножица
D: Функција подгревања
E: Функција дехидрације
F: Функција поврћа
G: Функција светла
H: Функција за рибу
I: Дугме за покретање/паузу
J: Дигитални дисплеј
K: Повећање температуре
L: Икона температуре
M: Смањење температуре
N: Дугме за укључивање/искључивање
O: Време истекло
P: Икона времена
Q: Време се смањује



1. Претходно подешене дугмад за функције менија: У овом ваздушном пржионици постоји 7 претходно подешених функција менија. Након укључивања ваздушног пржионика, подразумевано време “15 мин.” и температура “180ºC” почињу да трепере. Да бисте кували храну помоћу функције менија, потребно је да притиснете одговарајуће дугме за ту функцију. Након притискања одговарајуће функције менија, њена икона ће почети да трепери, а дигитални дисплеј ће приказати време и температуру те функције, на исти начин можемо да изаберемо било коју функцију менија и кувамо храну према нашим потребама.
2. Дугме за светло: Помоћу овог дугмета можемо да укључимо и искључимо унутрашње светло пржионице.
3. Дугме за репродукцију/паузу: Помоћу овог дугмета можемо да покренемо функцију кувања. Да бисте започели процес кувања, притисните ово дугме и уређај одмах почиње да кува са изабраном функцијом из менија. Док је ваздушна пржионица у раду, притиском на ово дугме процес кувања се зауставља.
4. LED дигитални дисплеј: Притиском на дугме за укључивање, дигитални дисплеј се активира и приказује подразумевано време и температуру мени функција. Приликом избора било ког мени дугмета, дисплеј приказује време и температуру те мени функције. Када почнемо са кувањем, тајмер мени функције почиње обрнути одбројавање током целог процеса кувања. Дигитални дисплеј током процеса кувања наставља да приказује температуру и преостало време.

5. Думпстер: Када се уређај прикључи на струју, думпстер ће се упалити, а екран улази у режим спавања. Притиском на думпстер једном се активира контролни панел осетљив на додир и осветљавају се све мени функције, укључујући дигитални дисплеј. Дигитални дисплеј показује подразумевано време и температуру. Да бисте одмах зауставили процес кувања и искључили уређај, притисните овај дугме још једном и он ће се искључити.
6. Тастери за смањење (-) и повећање (+) температуре: Овај модел ваздушне пржионице има тастере "+" и "-" за подешавање температуре. Помоћу ових тастера можемо мењати вредност температуре свих мени функција. Опсег контроле температуре је од 50 до 180 °C. Пritiskањем дугмади "+" и "–" можемо повећати или смањити температуру за 10 °C. Када променимо температуру, вредност на дигиталном дисплеју почиње да трепери, а након три треперења температура кувања ће бити подешена.
   Напомена: Температура се може мењати у зависности од функције менија. Температуру можемо мењати од 50-180ºC.
7. Дугмад за минус (-) и плус (+): Овај модел ваздушне фритезе има дугмад "+" и "-" за подешавање времена. Помоћу ових дугмади можемо променити вредност времена за све функције менија. Опсег контроле времена је од 1 до 60 минута. Пritiskањем дугмади "+" и "-" можемо повећавати и смањивати време за 1 минут. Када променимо време, дигитални дисплеј почиње да трепери и након 3 трептања време кувања ће бити подешено.
   Напомена: Време се може мењати у зависности од функције менија. Време можемо подесити од 1 до 60 минута.

6. УПУТСТВО ЗА КОРИШЋЕЊЕ

ПРЕ ПРВОГ КОРИШЋЕЊА

1- Уклоните сав материјал за паковање.
2- Уклоните лепак, етикете и налепнице залепљене на производ.
3- Добро очистите кошнице за пржење и грил за пржење топлом водом, благим детерџентом и неабразивним сунђером.
4- Очистите унутрашњост и спољашњост производа влажном крпом.
5- Овај ваздушни фритеза користи технологију циркулације врућег ваздуха од 360º, која кориснику омогућава да кува храну за кратко време и без уља, а ако га користи, у веома малој количини.
6- Обришите спољашњост уређаја чистом и влажном крпом. Очистите фиоке и решетке детерџентом и топлом водом или у машини за прање судова.
7- За прву употребу, уређај треба користити без хране унутра јер може да произведе дим или мирисе због остатака премаза. Дозволите уређају да се загреје на највишој температури око 10 минута без хране унутра. Затим га поново очистите пре прве употребе са храном.

КАКО КОРИСТИТИ УРЕЂАЈ

1. Укључивање
Укључите уређај у струју и уз неколико бипова дигитални дисплеј ће се осветлити на 1 секунду, а затим уређај одмах прелази у режим чекања. Све иконе на дисплеју нестају осим дугмета за укључивање/искључивање ⏻ .

2. Избор менија/Температура/Време
Укључите утичницу и уређај улази у режим чекања. Притисните ⏻, на дигиталном дисплеју се појављују подразумевана температура и време Програма 180°C, односно 15 мин. У том тренутку, можете слободно да подесите време и температуру користећи дугмад за време +/- и температуру +/-.
Такође можете да притиснете било коју икону функције да бисте припремили различиту храну. Када притиснете икону функције, икона почиње да трепери, а затим притиском на ▶‖ уређај почиње да ради. Свака функција има своје подразумевано време и температуру (као што је приказано у табели). Корисници могу слободно да подешавају време и температуру користећи дугмад за време +/- и температуру +/-.

3. Почетак, пауза/заустављање
Након одабира функције и подешавања правог времена и праве температуре, притисните ▶‖ , индикатори ▶‖ почињу да трепери. Након звучних сигнала, уређај почиње да ради. Током процеса кувања, притисните ▶‖ и уз неколико звучних сигнала уређај улази у режим паузе.

Напомене:
(1) . Током кувања можете извадити стаклени лонац. Уређај престаје да ради и можете проверити резултат кувања или додати још хране. Да бисте наставили процес кувања, вратите стаклени лонац.
(2). Током кувања, у случају прекида напајања, уређај престаје да ради и све светло се гаси,

укључујући дигитални дисплеј менија. Уређај наставља процес кувања након повратка струје и поновог укључивања уређаја.

4. **Крај програма**
   Када време рада истекне, грејући елемент престаје да ради. На дисплеју се приказује 00 мин; мотор наставља да ради још један минут како би се јединица охладила и јединица почиње да зуји као индикација завршетка кувања. На крају, машина улази у режим чекања
   Опрез: Не додиривати стаклену посуду током коришћења и отприлике 30 минута након употребе, јер постаје веома врућа.
   Држите само за ручку на дну.

7. ТАБЕЛА МЕНИ ФУНКЦИЈА

мени	Стандардно време (мин)	Стандардна температура (°C)
 француски помфрит	20	180
 пилетина	35	180
 бутови	23	180
 поново загрејати	15	150
 дехидрирати	360	60
 поврће	10	160
 риба	16	180

8. КАКО КОРИСТИТИ ВАЗДУШНУ ФРИТЕЗУ

1. Укључите прикључак у уземљено зидно утичницу.
2. Ставите састојке у стаклену посуду
3. Убаците кабл за напајање у исправан положај. Изаберите функцију из менија и притисните START/PAUSE да бисте започели кување.
4. На екрану ће бити приказана температура и време. Температура је подешена температура, а време је преостало време кувања.
5. Неки састојци треба да се протресу током припреме (погледајте одељак “Подешавања” овог поглавља). Да бисте протресли састојке, употребите ручку да бисте уклонили стаклену посуду и протресли храну у њој. Затим вратите стаклену посуду.
6. Када чујете звоно тајмера, то значи да је време припреме истекло. Извадите посуду за кување из уређаја и ставите је на површину отпорну на топлоту.
7. Проверите да ли су састојци спремни. Ако састојци још нису спремни, једноставно вратите посуду у уређај и кувајте још неколико минута
9. Испразните кошнице у посуду или на тањир.
   Савет: Да бисте уклонили велике или крхке састојке, можете користити штипалицу да их извадите из посуде.
10. Када је једна тура састојака спремна, стаклени ваздушни пржионик је одмах спреман за припрему друге туре.

Напомена: Када први пут користите Health Fryer, може доћи до благог дима или мириса. То је нормално и ускоро ће нестати. Проверите да ли има довољно вентилацију око Health Fryer-a.

ПОДЕШАВАЊА

Поред унапред подешених функција менија, овај стаклени ваздушни пржионик можете користити и за припрему друге хране подешавањем времена и температуре.

САВЕТИ

- Састојци мање величине обично захтевају мало краће време припреме од састојака веће величине
- Већа количина састојака захтева само мало дуже време припреме у поређењу са мањом количином састојака.
- Трзање мањих састојака на пола времена припреме оптимизује резултат и може спречити неравномерно пржење састојака.
- Додајте мало уља свежем кромпиру за хрскав резултат. Пржите састојке у ваздушној фритези у року од неколико минута након додавања уља.
- Не припремајте изузетно масне састојке као што су кобасице у ваздушној фритези.
- Закуске које се могу припремити у рерни могу се припремити и у ваздушној фритези.
- Оптимална количина за припрему хрскавих помфрита је 500 грама. Користите готово тесто да бисте брзо и лако припремили пуњене грицкалице. Готово тесто такође захтева краће време припреме од домаћег теста.
- Ставите плех или посуду за печење у корпу за ваздушну пржионицу ако желите да испечете колач или киш или ако желите да пржите крхке састојке или пуњене састојке.
- Пре коришћења уређаја, уверите се да су уређај и спољне стране кошница за пржење чисте и суве.
- Не користите уређај дуже од 4 сата без паузе.
- Не остављајте уређај укљученим када је празан.
- Не стављајте у уређај храну која је још увек упакована у фолију за свежину или пластичне кесе.
- Проверите да храна не дође у контакт са грејним елементима.
- Не препуњавајте фиоку како би врући ваздух могао оптимално да циркулише унутар коморе за кување. Пуните је највише до 1/3.
- Пазите да намирнице које садрже уље и масти не буду прегрејане. Постоји могућност паљења.

9. ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ:

Стаклена посуда, решеткаста тацна и унутрашњост уређаја имају нелепливи премаз. Не користите металне кухињске приборе или абразивна средства за чишћење јер можете оштетити нелепливи премаз.

1. Извадите прикључак из зидне утичнице и пустите уређај да се охлади.
   Напомена: Уклоните стаклену посуду како би стаклена ваздушна пржионица брже се охладила.
2. Обришите спољашњост уређаја влажном крпом.
3. Очистите стаклену посуду и решету топлом водом, мало течног сапуна за прање и неабразивним сунђером.
   Можете користити средство за прање судова да уклоните све преостале нечистоће.
   Напомена: посуда и решетка су безбедне за прање у машини за судове.
   Савет: Ако је пргавштина заглављена на решетки или на дну посуде, напуните посуду топлом водом и мало течног сапуна за прање судова. Ставите решетку у посуду и оставите их да одстоје око 10 минута.
1. Очистите унутрашњост уређаја топлом водом и неабразивним сунђером.
2. Очистите грејач четком за чишћење како бисте уклонили све остатке хране.

Чување:

1. Искључите уређај из струје и оставите га да се охлади.
2. Уверите се да су сви делови чисти и суви.
3. Чувати на хладном и сувом месту.

10. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблем	Могући узрок	Решење
Аир фрајер не ради	Уређај није укључен у струју.	Укључите прикључак у уземљено зидно утичницу.
	Нисте подесили тајмер.	Подесите време на жељено време припреме за укључивање уређаја.
Састојци пржени у аир фрајеру нису готови.	Количина састојака у корпи је много већа у односу на величину корпе.	Ставите мање количине састојака у кошнице. Мање количине се пржe равномерније.
	Подељена температура је прениска.	Подесите температуру на жељену вредност (погледајте одељак "Подешавања" у поглављу "Коришћење уређаја").
	Време припреме је превише кратко.	Подесите време на жељено време припреме (погледајте одељак "Подешавања" у поглављу "Коришћење уређаја").
Састојци су полупржени или неједнако пржени у аир фрајеру.	Одређене врсте састојака треба протрести на пола времена припреме.	Састојке који леже један на другом или преко других (нпр. помфрит) потребно је протрести на пола времена припреме. Погледајте одељак "Подешавања" у поглављу "Коришћење уређаја".
Пржени грицкалице нису хрскаве када изађу из ваздушне фритезе.	Користили сте врсту грицкалица намењених за припрему у традиционалном фритези.	Користите грицкалице за печење у рерни или их лагано премажите уљем за хрскавији резултат.
Не могу правилно да убацим плех у уређај.	У корпи има превише састојака.	Не пуните кошнице изнад ознаке MAX, чак ни када покушавате да напуните мало мање.
	Корпа није правилно постављена у тигању.	Спустите кошнице у посуду док не чујете клик.
Из уређаја излази бели дим.	Припремате масне састојке.	Када пржите масне састојке у ваздушној пржионици, велике количине уља ће се накупити у посуди. Уље производи бели дим и посуда се може загрејати више него обично. Ово не утиче на уређај нити на коначан резултат
	Тигањ и даље садржи остатке масти од претходне употребе.	Бели дим настаје због загревања масти у посуди. Обавезно темељно очистите посуду након сваке употребе.
Кромпирићи се неједнако прже у ваздушној фритези.	Нисте користили праву врсту кромпира.	Користите свеж кромпир и побрините се да остане чврст током пржења.
	Нисте добро испрали штапиће кромпира пре него што сте их пржили.	Оперите штапиће од кромпира темељно како бисте уклонили скроб са њихове спољашње стране.
Кромпирићи нису хрскави када изађу из ваздушне фритезе.	Хрскавост помфрита зависи од количине уља и воде у помфриту.	Уверите се да сте добро осушили штапиће од кромпира пре додавања уља.
		Исеците штапиће од кромпира на мање комаде за хрскавији резултат.
		Додајте мало више уља за хрскавији резултат.

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 a la directive Basse Tension 2014/35/CE.
La directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/UE.
La directive 2015/863/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements.
La directive 2009/125/CE électriques et électroniques sur les exigences en matière d'éco conception applicables aux produits liés à l'énergie.

DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with EU Low Voltage Directive 2014/35/EC.
Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU.
Directive 2015/863/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical.
Directive 2009/125/EC on the eco-design requirements applicable to energy-related products.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este dispositivo está em conformidade com a Diretiva de Baixa Tensão 2014/35/CE.
A directiva de Compatibilidade Electromagnética 2014/30/UE.
A directiva 2015/863/UE relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos.
A directiva 2009/125/CE sobre os requisitos de concepção ecológica aplicáveis aos produto relacionados com a energia.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva UE sulla bassa tensione 2014/35/CE.
Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE.
Direttiva 2015/863/UE sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose in ambito elettrico.
Direttiva 2009/125/CE sui requisiti di progettazione ecocompatibile applicabili ai prodotti connessi all'energia.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht der EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG.
Richtlinie 2014/30/EU zur elektromagnetischen Verträglichkeit.
Richtlinie 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe 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: Sanysan 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: Sanysan 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 recyclésde 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: Sanysan 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: Sanysan 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: Sanysan 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: Sanysan Appliances SL, 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



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 pròxim, 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: Sanysan 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

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.

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 výrobky 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 naponu 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/ЕС.
Директива про електромагнітну сумісність 2014/30/ЄС.
Директива 2015/863 ЄС про обмеження використання певних небезпечних речовин в електричному обладнанні.
Директива 2009/125/ЕС щодо вимог екодизайну, що застосовуються до продуктів, пов'язаних з енергією.



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 elektrospotřebiči nebo nákupních centrech, kde jsou tyto typy zařízení k dispozici.

Design: SOGO na základě evropských standardů kvality
Dovoz: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Valencie, Španělsko
Produkt vyrobený v ČÍNĚ. Poprodejní servis: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



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 genbruge 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: Sanysan 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 gospodinjske 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 pooblaščene centre za odlaganje odpadkov ali specializirane zabojnike, ki jih najdete v bližnjih velikih supermarketih, trgovinah z elektroniko ali gospodinjskimi izdelki ali nakupovalnih središčih, ki imajo na voljo tovrstne objekte.

Oblikoval: SOGO na podlagi evropskih standardov kakovosti
Uvoznik: Sanysan 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 iu 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: Sanysan 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: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Walencja, 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: Sanysan Appliances SL, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spania
Produs fabricat în 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: Sanysan Appliances S.L., NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Валенсія, Іспанія
Товар виготовлено в КИТАЇ. Післяпродажне обслуговування: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την Οδηγία 2014/35/ΕΚ της ΕΕ για τη χαμηλή τάση.
Οδηγία 2014/30/ΕΕ για την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα.
Την οδηγία 2015/863/ΕΕ σχετικά με τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε ηλεκτρικές συσκευές.
Την οδηγία 2009/125/ΕΚ σχετικά με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού που ισχύουν για τα προϊόντα που σχετίζονται με την ενέργεια.

ИЗЈАВА О УСКЛАЂЕНОСТИ

Овај уређај је у складу са Директивом ЕУ о ниском напону 2014/35/ЕС.
Директивом о електромагнетској компатибилности 2014/30/ЕУ.
Директива 2015/863/ЕУ о ограничењу употребе одређених опасних супстанци у електричној опреми.
Директива 2009/125/ЕС о захтевима за еколошки дизајн који се односе на производе који се односе на енергију.

Αυτό το σύμβολο στο προϊόν ή στη συσκευασία υποδεικνύει ότι το προϊόν αυτό δεν μπορεί να απορριφθεί ως κανονικά απορρίμματα ή οικιακά απόβλητα. Όλα τα ηλεκτρικά, ηλεκτρονικά και μπαταριοκίνητα είδη πρέπει να ανακυκλώνονται με τον κατάλληλο τρόπο και σύμφωνα με τους τοπικούς δημοτικούς κανονισμούς. Μπορείτε να τα ανακυκλώσετε μεταφέροντάς τα σε εξουσιοδοτημένα από την κυβέρνηση κέντρα διάθεσης ή σε ειδικούς κάδους που θα βρείτε σε οποιοδήποτε κοντινό μεγάλο σούπερ μάρκετ, κατάστημα ηλεκτρονικών ή οικιακών συσκευών ή εμπορικό κέντρο που διαθέτει τέτοιου είδους εγκαταστάσεις.

Σχεδιασμός: SOGO με βάση τα ευρωπαϊκά πρότυπα ποιότητας
Εισαγωγέας: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Βαλένθια, Ισπανία
Προϊόν κατασκευασμένο στην ΚΙΝΑ. Εξυπηρέτηση μετά την πώληση: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Овај симбол на производу или на амбалажи означава да се овај производ не сме одбацити као обично смеће или кућно отпад. Сва електрична и електронска опрема и уређаји на батерије морају да се рециклирају на одговарајући начин и у складу са локалним општинским законима. Можете их рециклирати тако што ћете их однети у државне овлашћене центре за одлагање или у специјализоване контејнере које можете наћи у било ком оближњем великом супермаркету, продавници електронске или кућне електронике или тржном центру који имају ове објекте.

Дизајнирао: SOGO на основу европских стандарда квалитетаУвезено од: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Валенсија, Шпанија
Производ произведен у КИНИ. Постпродајна служба: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

SOGO®

Human Technology

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE ENVASES PPWR

PPWR PACKAGING COMPLIANCE DOCUMENT

El embalaje de este producto cumple con los requisitos aplicables del Reglamento (UE) 2025/40 sobre envases y residuos de envases (PPWR).

Escanea el código QR para acceder a la Declaración de conformidad del PPWR y a la documentación justificativa del cumplimiento de los requisitos de embalaje.

The packaging of this product complies with the applicable requirements of Regulation (EU) 2025/40 on packaging and packaging waste (PPWR).

Scan the QR code to access the PPWR Declaration of Conformity and supporting packaging compliance documentation.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD EU

EU DECLARATION OF CONFORMITY

Este producto cumple con los requisitos aplicables de los reglamentos y directivas de la Unión Europea.

Escanea el código QR para acceder a la Declaración de conformidad de la UE.

This product complies with the applicable requirements of the European Union regulations and directives.

Scan the QR code to access the EU Declaration of Conformity.

ref. SS-10935

RoHS 2015/863/EU