

SOGO®

Human Technology

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



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

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

ref. SS-10810



IMPORTANTE:

- 1. Lea siempre el libro de instrucciones con atención antes de usarlo.**
- 2. Este manual se puede descargar desde nuestro sitio web, www.sogo.es**
- 3. Guarde estas instrucciones para futuras consultas.**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

- Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar el aparato.
- Este producto está diseñado para uso doméstico, no industrial y no comercial en interiores. No utilice el artículo al aire libre ni para ningún otro propósito. El uso indebido o la manipulación inadecuada pueden causar problemas con el aparato y pueden causar lesiones al usuario.
- Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características coincide con la tensión de toma de corriente antes de conectar el aparato.
- Siempre retire el enchufe de la toma de corriente cuando el aparato no está en uso. No deje el aparato desatendido cuando esté encendido.
- Antes de limpiar o almacenar su electrodoméstico, desenchufe siempre el electrodoméstico de la fuente de alimentación y deje que se enfríe.

- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- No coloque ni utilice el aparato cerca de fuentes de agua.
- 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 que lo repare antes de volver a usarlo.
- No sumerja la carcasa, que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores en agua, ni la enjuague bajo el grifo.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la carcasa en agua o cualquier otro líquido.
- No coloque ni utilice el aparato y su cable de alimentación sobre o cerca de superficies calientes (por ejemplo, estufas) 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 ni lo doble.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. En caso de que el cable esté dañado, solo debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar, para evitar

peligros.

- En caso de un 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. Reparación sólo debe ser realizado por técnicos cualificados.
- Cuando desee quitar el enchufe de la toma de pared, hágalo tirando del enchufe y no tirando del cable o del propio aparato.
- Asegúrese de que sus manos estén secas antes de enchufar o desenchufar.
- 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.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se les ha supervisado o instruido sobre el uso del aparato de forma segura, y ellos comprenden los peligros involucrados.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- Los niños no deben realizar tareas de limpieza o 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.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No deje que el aparato funcione sin supervisión.
- Nunca use accesorios que no sean recomendados por el fabricante.
- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica cuando lo deje desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No deje que el aparato funcione sin supervisión.
- 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.
- Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de ponerse o quitarse los accesorios.
- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.

- Después de la cocción, la cesta de freír y la olla interior no deben colocarse directamente sobre la encimera, para evitar quemar la encimera.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - a) áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - b) casas de campo;
 - c) por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - d) Ambientes tipo bed and breakfast.

Instrucciones a seguir durante el uso del aparato

- Ponga siempre los ingredientes a freír en el cesto, para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada de aire y las aberturas exteriores de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la sartén con aceite, ya que podría provocar un incendio.
- Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Nunca toque la parte interna del aparato mientras está en uso.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en

funcionamiento.

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

Introducción

Esta freidora de aire eléctrica proporciona una manera fácil y saludable de preparar sus platos favoritos. Lo mejor de usar la freidora es que puedes preparar tantos tipos de platos fritos y tenerlos sin preocuparte ni ser consciente de consumir alimentos grasos, ya que no consume aceite en absoluto, o si lo hace, entonces solo una muy poca cantidad.

Mediante el uso de la circulación rápida de aire caliente, puede preparar numerosos platos. La mejor parte es que la freidora calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

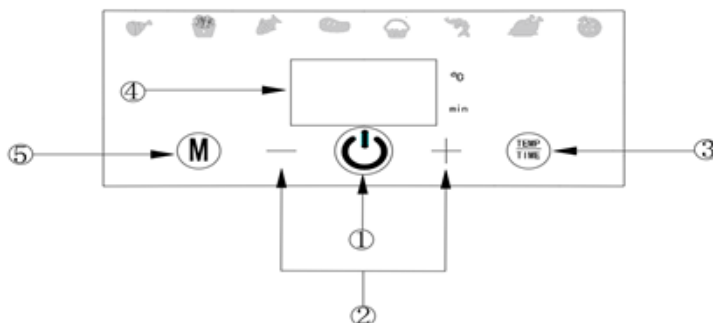
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltage	Potencia	Frecuencia	Capacidad
220-240V	1500W	50-60Hz	4.5L

CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE



PANEL DE CONTROL DIGITAL



1. **Botón de encendido-apagado:** Una vez que la unidad este enchufada, el botón de encendido se iluminará y la pantalla mostrará el modo de apagado de la unidad. Al presionar el botón de encendido una vez, se activa la pantalla digital y presionando dos veces automáticamente se inicia el proceso de cocción a la temperatura predeterminada de 185°C con duración de 15 min. Al presionar el botón de encendido en cualquier momento durante unos segundos, mientras se cocina en la freidora, la pantalla se apaga inmediatamente y el aparato también dejando el proceso de cocción incompleto. El ventilador seguirá funcionando durante unos 10 segundos, para enfriar la unidad.

2. **Botones de menos y más:** Mientras esté en funcionamiento, use estos botones para aumentar o disminuir la temperatura y el tiempo según lo desee.
3. **Botón de control de temperatura y tiempo:** Hay un solo botón para controlar y cambiar el tiempo y el valor de temperatura, presionando una vez este botón le permite aumentar o disminuir la temperatura de cocción en intervalos de 5 °C que van desde 65 a 200 °C. Presionando dos veces el mismo botón le permite seleccionar el tiempo de cocción exacto cambiando, de 1 a 60 min. Para todos los modos excepto cuando se deshidrata.
4. **Pantalla digital LED:** La pantalla numérica digital muestra la temperatura y el tiempo restantes durante el proceso de cocción.
5. **Menús de cocción preestablecidos:** hay 8 menús preestablecidos de la freidora de aire. Para seleccionar cualquiera de ellos presione los botones de Menú "M", vera como el primer icono de menú preestablecido comienza a parpadear, para ir cambiando de programa, presione de nuevo el boton de menu "M" hasta que parpadee el icono de menu deseado. (Nota: La temperatura y el tiempo de cada menú ya se han fijado de forma predeterminada). Una vez seleccionada el menú deseado, presione el botón de encendido para iniciar el proceso de cocción o se iniciará automáticamente después de cinco segundos.

CÓMO UTILIZAR LA FREIDORA DE AIRE

- Colocar la canasta con la comida deseada y enchufe la unidad al tomacorriente de pared.
- Presione la tecla de encendido 'y' el panel de la pantalla se iluminará y la temperatura predeterminada '185°C' y la hora predeterminada '15: 00' aparecerán en el panel de control y la unidad estará en el modo de operación predeterminado.
- Toque la tecla de alternancia "temp / timer" para cambiar la función de temperatura y tiempo con el fin de cambiar los ajustes de tiempo y temperatura con la ayuda de los botones "+" y "-".
- Para cocinar los alimentos en cualquiera de los modos de cocción de menú preestablecidos, toque el botón Menú "M" y las opciones del menú comenzarán a parpadear. Mantenga presionado el botón Menú hasta que la opción de menú deseada parpadee.
- Una vez seleccionada la opción de menú, presione el botón Inicio / Pausa para iniciar la función de cocción.

Remoción de los alimentos a medio proceso de cocción

Para aprovechar al máximo la freidora de aire y obtener los mejores resultados, siempre se recomienda remover o dar la vuelta a los alimentos a medio proceso para obtener un resultado final de cocción uniforme. Pero la mayoría de las veces no es fácil recordar que hay que detener la freidora, remover los alimentos y volver a poner en marcha.

Aviso automático para remover alimentos a medio proceso de cocción

Este modelo de freidora tiene la función de "aviso automático". Mediante una señal acústica de cinco pitidos e indicando "000" en el panel frontal, la freidora da la alerta avisando de que ha llegado el momento de remover los alimentos.

Funcionamiento de la función de aviso automático para remover los alimentos a medio proceso de cocción

La función de aviso automático se encuentra preestablecida en la freidora y se ejecutará siempre que el tiempo total del proceso sea igual o superior los "12" minutos tanto en menús preestablecidos como personalizados.

Suponiendo que se ha configurado un menú de 12 minutos. Durante los primeros 2/3 de tiempo (8 minutos) hará la cocción normal y cuando quede 1 / 3 (4 minutos) de tiempo, la pantalla mostrará "000", comenzará a parpadear durante unos 20 segundos y sonará un pitido "5" veces para recordarle que puede remover la comida. Es el momento de extraer la cesta de la freidora. Una vez extraída, el proceso se detendrá y el panel frontal se apagará. Remueva la comida y

coloque la canasta de la freidora nuevamente dentro. Verá como la freidora se activa automáticamente siguiendo el proceso de cocción por donde lo había dejado. En el supuesto de que usted prefiera no remover la comida, pasados los "20" segundos que indicábamos anteriormente la freidora seguirá funcionando hasta que se complete el ciclo de cocción configurado inicialmente.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL MENÚ DE LA FREIDORA DE AIRE

COMIDA	TEMP	TIEMPO DE COCCIÓN
Patatas Fritas	200°C	15min
Pizza	180°C	15min
Bistec	185°C	15min
Pescado	185°C	15min
Hornear	175°C	30min
Asar	200°C	30min
Pollo	185°C	20min
Mariscos	185°C	12min

Nota: Precaliente la freidora durante 5 minutos antes de preparar cualquier tipo de plato. **Los datos predeterminados mencionado en la tabla anterior son solo para referencia, el usuario puede ajustar la temperatura y el tiempo según que desea.**

CONSEJOS

- Los ingredientes de tamaño más pequeño generalmente requieren un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes de tamaño grande.
- Una gran cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo, en comparación con cantidades más pequeñas de ingredientes.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual.
- Agregue un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora unos minutos después de haber agregado el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasosos, como salchichas, en la freidora.
- Snacks que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utilice masa prefabricada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para hornear o una fuente para horno en la canasta de la freidora si desea hornear un pastel o quiche, o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
- También puede usar la freidora para recalentar ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150 °C por hasta 10 minutos.

LIMPIEZA

1. Limpiar el aparato después de cada uso.
2. **Sartén y cesto de revestimiento antiadherente: no utilice utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.**
3. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.
Nota: Retire la sartén para que la freidora se enfríe más rápidamente.
4. Después de la cocción, la cesta de freír y la olla interior no deben colocarse directamente sobre la encimera, para evitar quemar la encimera.
5. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
6. Limpiar la sartén, el separador y la cesta con agua caliente, un poco de líquido limpiador y una esponja no abrasiva.
7. Puede utilizar líquido desengrasante para eliminar la suciedad restante.
Nota: la olla y la cesta son aptas para lavavajillas.
Consejo: si hay suciedad adherida a la canasta o al fondo de la olla, llénela con agua caliente y un poco de líquido limpiador. Coloque la canasta en la sartén y deje que la sartén y la canasta se remojen durante aproximadamente 10 minutos.
8. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
9. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

Almacenamiento

10. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
11. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
12. Almacenar en un lugar fresco y seco.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
La freidora no funciona	El aparato no está enchufado.	Enchufe el enchufe de red en un enchufe de pared con toma de tierra.
	No ha configurado el temporizador.	Ajuste el tiempo al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
Los ingredientes fritos con la freidora no están hechos	La cantidad de ingredientes en la canasta es demasiada en comparación con el tamaño de la canasta.	Coloque lotes más pequeños de ingredientes en la canasta. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Establezca la temperatura en el ajuste de temperatura requerido (consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Uso del aparato").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Configure el tiempo para el tiempo de preparación requerido (consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Uso del aparato").
Los ingredientes se fríen a la mitad o de forma desigual en la freidora.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran encima o uno sobre el otro (por ejemplo, patatas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Uso del aparato".
Los aperitivos fritos no son crujientes cuando salen de la freidora aire.	Ha utilizado un tipo de aperitivos destinado a ser preparado en una freidora tradicional.	Utilice aperitivos en horno cepillando suavemente un poco de aceite en los aperitivos, para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la sartén en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la canasta.	No llene la canasta más allá de la indicación MAX, mejor trate de llenar un poco menos.
	La cesta no está colocada correctamente en la sartén.	Empuje la cesta hacia abajo en la sartén hasta que escuche un clic.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasosos.	Cuando fríe ingredientes grasosos en la freidora, se filtrará una gran cantidad de aceite 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 residuos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco es causado por 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.	No usó el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No enjuagó bien los palitos de patata antes de freírlos.	Enjuague los palitos de patata correctamente para quitarles el almidón del exterior.
Las patatas fritas no quedan crujientes cuando salen de la freidora.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las patatas fritas.	Asegúrate de secar bien los palitos de patata antes de agregar el aceite.
		Cortar los palitos de patata más pequeños para obtener un resultado más crujiente.
		Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

IMPORTANT:

- 1. Always read the instruction book carefully before use.**
- 2. This manual can be downloaded from our website, www.sogo.es**
- 3. Keep these instructions for future reference.**

SAFETY INSTRUCTIONS FOR THE USER

- Please read the instructions carefully before using the appliance.
- This product is designed for indoor household, non-industrial and non-commercial use. Do not use the item outdoors or for any other purpose. Misuse or improper handling can cause problems with the appliance and can cause injury to the user.
- Make sure that the voltage indicated on the rating plate matches the main wall outlet voltage before plugging in the appliance.
- Always remove the plug from the outlet when the appliance is not in use. Do not leave the appliance unattended when it is switched on.
- Before cleaning or storing your appliance, always unplug the appliance from the power source and allow it to cool.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not place or operate the appliance near

sources of water.

- Never immerse the appliance or the plug in water or any other liquid. In the event of the appliance being dropped into water, immediately disconnect it from the main supply and take it to an authorized service agent for repair before using it again.
- Neither immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements in water, nor rinse it under the tap.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or housing in water or any other liquid.
- Do not place or use the appliance and its power cord on or near hot surfaces (for example, cooktops) or open flames.
- Do not leave the power cord hanging by sharp edges and keep it away from hot objects and flames. Do not wrap the cord around the appliance and do not bend it.
- Do not use the appliance if the cord or plug is damaged. In the event that the cord is damaged, it should only be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons, to avoid hazards.
- In the event of a malfunction of the appliance or if it has been damaged in any way, return the appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
- In case of hardware problems, do not try to repair the product yourself. Repair should

- only be carried out by qualified technicians.
- When you want to remove the plug from the wall socket, do so by pulling the plug and not by the the cord or the appliance itself.
 - Make sure your hands are dry before plugging or unplugging.
 - This appliance is not to be used by the 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 must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - Children should not perform cleaning or maintenance, unless they are over 8 years old 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.
 - Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
 - Do not let the appliance operate unattended.

- Never use accessories that are not recommended by the manufacturer.
- Always disconnect the appliance from the mains when it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- 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.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking out accessories.
- Ensure that the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- After cooking, frying basket and inner pot should not be placed directly on the countertop to avoid burning the countertop.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - a) staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - b) farm houses;
 - c) by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - d) bed and breakfast type environments.

Instruction to be followed while using the appliance

- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Never touch the internal part of the appliance while in use.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating
- Do not place anything on top of the appliance to prevent from any type of burn cause of hot surface.
- During air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
- **WARNING:** Do not touch hot surfaces.
- **WARNING:** This equipment shall be used

with CAUTION as this electrical appliance contains a heating function. Surface of this appliance is also different from other functional surfaces which can produce high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons. The equipment must be touch only at intended handles and gripping surfaces with the help of heat protectors like gloves or similar type of clothing. Otherwise let it for sufficient time to cool down before touching the hot surfaces.

Introduction

This electric air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite dishes. The best part of using the air fryer is that you can prepare as many types of fried dishes and have them without worry and or being conscious about consuming fatty foods, as it does not consume oil at all or if it consumes oil, then only a very little quantity. By using hot rapid air circulation, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

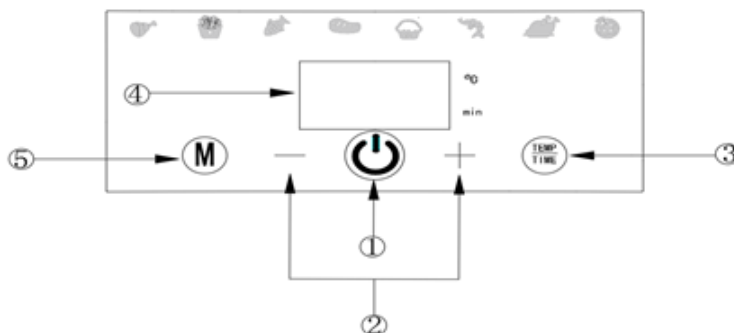
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage	Power	Frequency	Capacity
220-240V	1500W	50-60Hz	4.5L

KNOW YOUR AIR FRYER



USING THE DIGITAL CONTROL PANEL



- Power/Start-Stop Button:** Once the unit is plugged in, the Power Button will light up and screen shows the off mode of the unit. By pressing the Power Button once activate the digital screen and pressing twice automatically starts the cooking process at the default temperature of 185°C and time of 15 min. While the air fryer is in working mode by pressing the Power Button for few moments continuously, causes the display enters in off mode immediately and the buzzer beeps 5 times, turning off the appliance and leaving the cooking process uncompleted. The fan will continue running for 10 sec. to cool down the Unit.
- Minus and Plus Buttons:** While in function, use these buttons to increase or decrease the temperature and time as per desire.
- Temperature and Time Control Button:** There is one single button to control and change the time and temperature value, pressing once this button enables you to raise or lower cooking temperature by 5°C intervals ranging from 65°C to 200°C. And pressing twice the same button enables you to select exact cooking time by changing, from 1 to 60 min. For all modes except when dehydrating.
- LED Digital Display:** The Digital Numeric Display shows the remaining Temperature and Time during the cooking process.
- Preset Cooking Menus:** There are 8 pre-established menus in this air fryer. To select any one of those press Menu button "M" and the first pre-established menu icon starts blinking, to keep changing the menu options, press again until the desired menu icon blinks (Note: The Temperature and time for every single menu has already been fixed as default time and temperature). Once selected the desired menu either press the power button to start the cooking process or it will start automatically after five sec.

HOW TO OPERATE THE AIR FRYER

- Place the Basket with desired food and plug in the unit to the wall outlet
- Press the Power key and the screen panel will light on and the default temp '185°C' and default time '15:00' appears on to the control panel and unit is under default mode of operation.
- Touch the "temp / timer" toggle key to change the temperature and time function in order to change the time and temperature settings with the help of the "+" and "-" buttons.
- To cook food in any of the preset menu cooking modes, touch the Menu button "M" and the menu options will start flashing. Press and hold the Menu button until the desired menu option flashes.
- After selecting the menu option, press the Start / Pause button to start the cooking function.

Shaking the food half way through process

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

Auto reminder function to shake the food in halfway through process

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

Functioning of the auto reminder function

The automatic reminder function is preestablished on the fryer and will work as long as the total process time is equal to or greater than "12" minutes in both preset and personalized menus. Assuming a 12 minute menu has been set. During the first 2/3 of the time (8 minutes) it will do the normal cooking and when 1/3 (4 minutes) of time remained left, the display will show "000", it will begin to flash for about 20 seconds and a beep will sound "5" Times to remind you that you can shake or stir the food. This is time to remove the basket from the fryer. Once removed, the process will stop and the front panel will turn off. Stir the food and place the air fryer basket back into its position and the air fryer activates automatically in order to complete the cooking process where it had left off.

And in case if you don't want to stir the food, after 20sec. till the cooking process was suspended, the fryer starts working until the completion of the cooking procedure.

AIR FRYER MENU OVERVIEW

FOOD	TEMP	AIR FRYING TIME
French Fries	200°C	15min
Pizza	180°C	15min
Steak	185°C	15min
Fish	185°C	15min
Bake	175°C	30min
Roast	200°C	30min
Chicken	185°C	20min
Seafood	185°C	12min

Note: Preheat the air fryer for 5 minutes before preparing any type of dish.

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

Tips

- Smaller size ingredients usually require a slightly shorter preparation time than large size ingredients
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time comparatively smaller amount of ingredients.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer .
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.

- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Cleaning

1. Clean the appliance after every use.
2. **The pan and the non-stick coating basket: do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.**
3. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
Note: Remove the pan to let the air fryer cool down more quickly.
4. After cooking, frying basket and inner pot should not be placed directly on the countertop to avoid burning the countertop.
5. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
6. Clean the pan, separator and basket with hot water, some cleaning liquid and a non-abrasive sponge.
7. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.
Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some cleaning liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.
8. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
9. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

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

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.

IMPORTANT:

- 1. Lisez toujours attentivement le manuel d'instructions avant utilisation.**
- 2. Ce manuel peut être téléchargé à partir de notre site Web, www.sogo.es**
- 3. Conservez ces instructions pour référence future.**

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATEUR

- Veuillez lire attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique intérieur, non industriel et non commercial. N'utilisez pas l'article à l'extérieur ou à toute autre fin. Une mauvaise utilisation ou une mauvaise manipulation peut causer des problèmes avec l'appareil et peut causer des blessures à l'utilisateur.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension de la prise murale principale avant de brancher l'appareil.
- Retirez toujours la fiche de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Avant de nettoyer ou de ranger votre appareil, débranchez toujours l'appareil de la source d'alimentation et laissez-le refroidir.

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Ne placez pas et n'utilisez pas l'appareil à proximité de sources d'eau.
- Ne plongez jamais l'appareil ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez-le immédiatement de l'alimentation principale et apportez-le à un agent de service agréé pour réparation avant de l'utiliser à nouveau.
- Ne plongez pas le boîtier qui contient les composants électriques et les éléments chauffants dans l'eau, ni ne le rincez sous le robinet.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou le boîtier dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne placez pas et n'utilisez pas l'appareil et son cordon d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes (par exemple, des tables de cuisson) ou de flammes nues.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre par des bords tranchants et tenez-le éloigné des objets chauds et des flammes. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés. Dans le cas où le cordon est endommagé, il ne doit être remplacé que par le fabricant, son agent de service ou des

personnes de qualification similaire, pour 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 autorisé 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.
- Lorsque vous souhaitez retirer la fiche de la prise murale, faites-le en tirant sur la fiche et non en tirant sur le cordon ou sur l'appareil lui-même.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de brancher ou de débrancher.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute

sécurité, et ils comprennent les dangers encourus.

- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas effectuer de nettoyage ou d'entretien, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et ne 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.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsqu'il est laissé sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- 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.
- Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer les accessoires.
- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
- 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.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que:
 - a. Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
 - b. Maisons de ferme;
 - c. Par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
 - d. Environnements de type chambre d'hôtes.

INSTRUCTIONS À SUIVRE LORS DE L'UTILISATION DE L'APPAREIL

- Mettez toujours les ingrédients à frire dans le panier, pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et les ouvertures d'air extérieures pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas la casserole d'huile, car cela pourrait provoquer un incendie.
- Des précautions extrêmes doivent être prises lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne touchez jamais la partie interne de l'appareil pendant son utilisation.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne

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

suffisamment longtemps Avant de toucher les surfaces chaudes.

INTRODUCTION

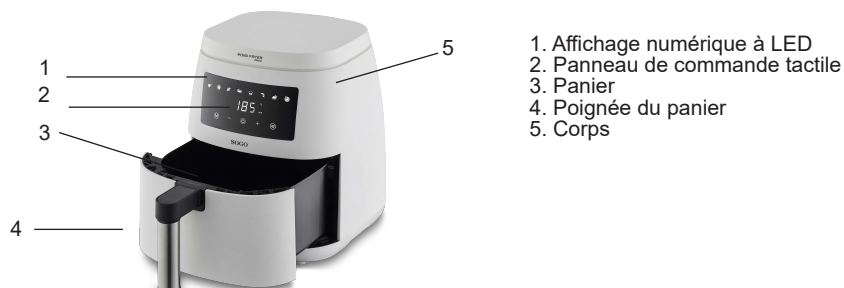
Cette friteuse à air électrique offre un moyen simple et sain de préparer vos plats préférés. La meilleure partie de l'utilisation de la friteuse à air est que vous pouvez préparer autant de types de plats frits et les avoir sans vous soucier ni être conscient de la consommation d'aliments gras, car elle ne consomme pas d'huile du tout, ou si c'est le cas, alors seulement peu de quantité.

En utilisant une circulation d'air chaud et rapide, il est capable de faire de nombreux plats. La meilleure partie est que la friteuse à air chauffe les aliments de toutes les directions et la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

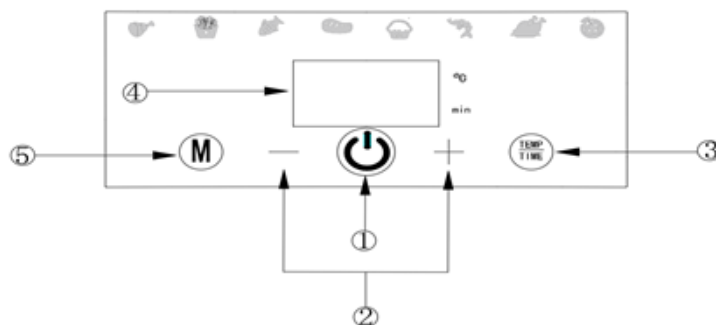
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension	Pouvoir	La fréquence	Capacité
220-240V	1500W	50-60Hz	4.5L

CONNAISSEZ VOTRE FRITEUSE À AIR



PANNEAU DE COMMANDE DIGITAL



1. **Bouton d'alimentation/démarrage-arrêt** - Une fois l'appareil branché, le bouton d'alimentation s'allumera et l'écran affichera le mode d'arrêt de l'appareil. La sélection du bouton d'alimentation une fois active l'affichage numérique et une double pression démarre automatiquement le processus de cuisson à la température par défaut de 185°C et une durée de 15 min. En appuyant à tout moment sur le bouton d'alimentation pendant quelques secondes, pendant la cuisson dans la friteuse, l'écran s'éteint immédiatement et le buzzer sonne 5 fois, éteignant l'appareil et laissant le processus de cuisson incomplet. Le ventilateur continuera à fonctionner pendant 10 secondes. pour refroidir l'appareil.
2. **Boutons Moins et Plus** : Pendant le fonctionnement, utilisez ces boutons pour augmenter ou diminuer la température et la durée comme vous le souhaitez.
3. **Bouton de contrôle de la température et du temps** : il y a un seul bouton pour contrôler et modifier la valeur du temps et de la température, un appui sur ce bouton permet d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson par pas de 5°C allant de 65°C à 200°C. Et appuyer deux fois sur le même bouton permet de sélectionner le temps de cuisson exact en le modifiant, de 1 min. A 60 min. Pour tous les modes sauf lors de la déshydratation.
4. **Affichage numérique LED** : l'affichage numérique indique la température et le temps restants pendant le processus de cuisson.
5. **Menus de cuisson prédéfinis** : il y a 8 menus prédéfinis dans cette friteuse à air, pour sélectionner l'un d'entre eux, appuyez sur les boutons Menu et la première icône de menu prédéfini commence à clignoter, pour le changer avec d'autres menus, maintenez enfoncée jusqu'à ce que l'icône de menu souhaitée clignote (Remarque : La température et l'heure de chaque menu ont déjà été définies comme l'heure et la température par défaut.) Une fois le menu souhaité sélectionné, appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer le processus de cuisson ou il démarrera automatiquement après cinq secondes.

COMMENT UTILISER LA FRITEUSE À AIR

- Placez le panier avec les aliments souhaités et branchez l'appareil dans la prise murale.
- Appuyez sur la touche d'alimentation et le panneau d'affichage s'allumera et la température par défaut '185°C' et l'heure par défaut '15:00' apparaîtront sur le panneau de commande et l'unité sera dans le mode de fonctionnement par défaut.
- Appuyez sur la touche à bascule « temp / timer » pour modifier la fonction température et heure pour modifier les réglages de l'heure et de la température à l'aide des boutons « + » et « - ».
- Pour cuire des aliments dans l'un des modes de cuisson de menu prédéfinis, appuyez sur le bouton Menu « M » et les options du menu commenceront à clignoter. Appuyez sur le bouton Menu et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'option de menu souhaitée clignote.
- Après avoir sélectionné l'option de menu, appuyez sur la touche Départ / Pause pour démarrer la fonction de cuisson.

Secouer les aliments à mi-chemin du processus

Pour tirer le meilleur parti de votre friteuse à air et obtenir les meilleurs résultats, il est toujours recommandé de remuer ou de retourner les aliments à mi-cuisson pour un résultat final de cuisson uniforme. Mais la plupart du temps, il n'est pas facile de se rappeler d'arrêter la friteuse, de remuer les aliments et de la redémarrer.

Avertissement automatique pour remuer les aliments au milieu du processus de cuisson

Ce modèle de friteuse dispose d'une fonction « Rappel automatique ». Au moyen d'un signal sonore de cinq bips et indiquant « 000 » sur le panneau avant, la friteuse donne l'alerte avertissant qu'il est temps de remuer les aliments.

Fonctionnement de la fonction d'avertissement automatique pour remuer les aliments en cours de cuisson

La fonction d' Rappel automatique est pré-réglée sur la friteuse et fonctionnera tant que la durée totale du processus est égale ou supérieure à « 12 » minutes dans les menus prédéfinis et personnalisés.

En supposant qu'un menu de 12 minutes a été défini. Pendant les premiers 2/3 du temps (8 minutes), il fera une cuisson normale et lorsqu'il reste 1/3 (4 minutes) du temps, l'écran affichera «

000 », il commencera à clignoter pendant environ 20 secondes et un bip « 5 » retentira plusieurs fois pour vous rappeler que vous pouvez remuer les aliments. Il est temps de retirer le panier de la friteuse. Une fois retiré, le processus s'arrêtera et le panneau avant s'éteindra. Remuez les aliments et remettez le panier de la friteuse à l'intérieur. Vous verrez comment la friteuse s'active automatiquement, en suivant le processus de cuisson là où vous l'avez laissé. Dans le cas où vous préférez ne pas remuer les aliments, après les "20" secondes indiquées ci-dessus, la friteuse continuera à fonctionner jusqu'à ce que le cycle de cuisson initialement configuré soit terminé.

APERÇU DU MENU DE LA FRITEUSE À AIR

ALIMENTS	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
Les frites	200°C	15 minutes
Pizza	180°C	15 minutes
Bifteck	185°C	15 minutes
Poisson	185°C	15 minutes
Cuire	175°C	30 minutes
Rôti	200°C	30 minutes
Poulet	185°C	20 minutes
Fruit de mer	185°C	12 minutes

Remarque: préchauffez la friteuse à air pendant 5 minutes avant de préparer tout type de plat.

Les données par défaut ci-dessus sont à titre indicatif uniquement, l'utilisateur peut ajuster la température et l'heure souhaitées selon les besoins.

Conseils

- Les ingrédients de plus petite taille nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients de grande taille.
- Une grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, comparativement à de plus petites quantités d'ingrédients.
- Le fait de secouer des ingrédients plus petits à la moitié du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à éviter les ingrédients frits de manière inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients, dans la friteuse à air, quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras, tels que des saucisses, dans la friteuse à air.
- Les collations qui peuvent être préparées dans un four peuvent également être préparées dans la friteuse à air
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte préfabriquée pour préparer des collations fourrées rapidement et facilement. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- Placez un moule ou un plat allant au four dans le panier de la friteuse à air si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche, ou si vous souhaitez faire frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients farcis
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 150 °C pendant 10 minutes maximum.

Nettoyage

1. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
2. **Casserole et panier de revêtement antiadhésif: n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.**
3. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez refroidir l'appareil.
Remarque: Retirez la casserole pour permettre à la friteuse à air de refroidir plus rapidement.
4. 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.
5. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
6. Nettoyez la casserole, le séparateur et le panier avec de l'eau chaude, du liquide de nettoyage et une éponge non abrasive.
7. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer toute saleté restante.
Remarque: la casserole et le panier vont au lave-vaisselle.
Conseil: si de la saleté est collée au panier ou au fond de la casserole, remplissez la casserole d'eau chaude et d'un peu de liquide de nettoyage. Mettez le panier dans la casserole et laissez tremper la casserole et le panier pendant environ 10 minutes.
8. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
9. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.

Stockage

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

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Réglez le temps sur le temps de préparation requis pour allumer l'appareil.
Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop élevée par rapport à la taille du panier.	Mettez de plus petits lots d'ingrédients dans le panier. Les petits lots sont frits plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la température sur la température souhaitée (voir la section «Réglages» du chapitre «Utilisation de l'appareil»).
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez le temps sur le temps de préparation requis (voir la section «Réglages» du chapitre «Utilisation de l'appareil»).
Les ingrédients sont à moitié frits ou inégalement frits dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Les ingrédients qui se superposent ou se croisent (par exemple les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Voir la section «Paramètres» dans le chapitre «Utilisation de l'appareil».
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Vous avez utilisé un type de collations destinées à être préparées dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations au four en appliquant légèrement de l'huile sur les collations, pour un résultat plus croustillant.
Je ne parviens pas à faire 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, mieux vaut essayer de remplir un peu moins.
	Le panier n'est pas placé correctement dans la casserole.	Poussez le panier dans la casserole jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
Fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'écoule dans la poêle. L'huile produit de la fumée blanche et la poêle peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	Le bac contient encore des résidus de graisse d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la casserole. Assurez-vous de bien nettoyer la casserole après chaque utilisation.
Les frites sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour retirer l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.
Les frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

IMPORTANTE:

- 1. Sempre leia o livro de instruções cuidadosamente antes de usar.**
- 2. Este manual pode ser baixado de nosso site, www.sogo.es**
- 3. Guarde estas instruções para referência futura.**

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PARA O USUÁRIO

- Leia as instruções cuidadosamente antes de usar o aparelho.
- Este produto foi projetado para uso doméstico, não industrial e não comercial. Não use o item ao ar livre ou para qualquer outra finalidade. O uso indevido ou manuseio impróprio pode causar problemas com o aparelho e pode causar ferimentos ao usuário.
- Certifique-se de que a voltagem indicada na placa de identificação corresponde à voltagem da tomada da parede antes de conectar o aparelho.
- Sempre remova o plugue da tomada quando o aparelho não estiver em uso. Não deixe o aparelho sem vigilância quando estiver ligado.
- Antes de limpar ou guardar o seu aparelho, desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação e deixe-o arrefecer.
- O aparelho não se destina a ser operado por

meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

- Não coloque ou opere o aparelho perto de fontes de água.
- Nunca mergulhe o aparelho ou a ficha em água ou qualquer outro líquido. No caso de o aparelho cair na água, desligue-o imediatamente da rede eléctrica e leve-o a um agente de assistência autorizado para reparação antes de voltar a utilizá-lo.
- Não mergulhe a caixa, que contém os componentes eléctricos e os elementos de aquecimento, em água, nem enxágue sob a torneira.
- Para se proteger contra choque eléctrico, não mergulhe o cabo, os plugues ou o gabinete em água ou qualquer outro líquido.
- Não coloque ou use o aparelho e seu cabo de alimentação sobre ou próximo a superfícies quentes (por exemplo, fogões) ou chamas vivas.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado por pontas afiadas e mantenha-o longe de objetos quentes e chamas. Não enrole o cabo em volta do aparelho e não o dobre.
- Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados. No caso de o cabo estar danificado, deve ser substituído apenas pelo fabricante, seu agente de serviço, ou pessoas igualmente qualificadas, para evitar perigos.
- Em caso de avaria do aparelho ou se este

tiver sido danificado de alguma forma, devolva o aparelho ao centro de assistência autorizado mais próximo para exame, reparação ou ajuste.

- Em caso de problemas de hardware, não tente reparar o produto sozinho. Os reparos só devem ser realizados por técnicos qualificados.
- Quando quiser retirar a ficha da tomada, faça-o puxando pela ficha e não pelo cabo ou pelo próprio aparelho.
- Certifique-se de que suas mãos estejam secas antes de conectar ou desconectar.
- Este aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instrução.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com idade a partir de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de forma segura, e eles entendem os perigos envolvidos.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- As crianças não devem realizar limpeza ou manutenção, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Não permita que crianças utilizem o aparelho sem supervisão.
- Não use o aparelho para nenhuma outra finalidade que não a descrita neste manual.
- Não deixe o aparelho funcionar sem vigilância.
- Nunca use acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.
- Desligue sempre o aparelho da corrente eléctrica quando o deixar sem vigilância e antes de o montar, desmontar ou limpar.
- Não use o aparelho para nenhuma outra finalidade que não a descrita neste manual.
- Não deixe o aparelho funcionar sem vigilância.
- 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.
- Desligue da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar acessórios.
- Certifique-se de que o aparelho está colocado sobre uma superfície horizontal, plana e estável.
- Após o cozimento, a cesta de fritar e a panela interna não devem ser colocadas diretamente sobre a bancada, para evitar queimar a bancada.
- Este aparelho se destina a ser usado em

aplicações domésticas e semelhantes, como:

- a. áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- b. casas de fazenda;
- c. por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- d. ambientes do tipo pousada.

Instruções a serem seguidas durante o uso do aparelho

- 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.

Introdução

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

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

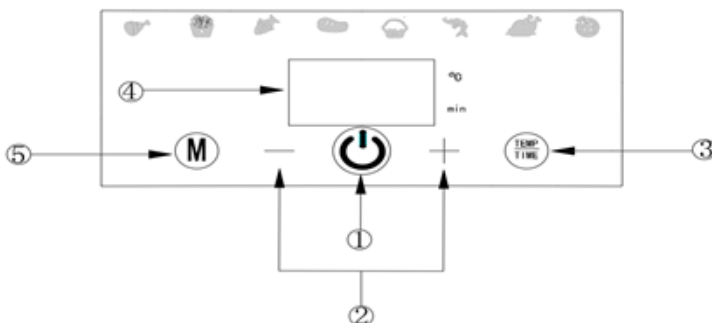
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Voltagem	Poder	Frequência	Capacidade
220-240V	1500W	50-60Hz	4.5L

CONHEÇA A SUA FRITADEIRA DE AR



PAINEL DE CONTROLE DIGITAL



1. **Botão Liga / Desliga** - Assim que a unidade estiver conectada, o botão Liga / Desliga acenderá e a tela mostrará o modo de desligamento da unidade. Selecionar o botão liga / desliga uma vez ativa o display digital e pressionar duas vezes inicia automaticamente o processo de cozimento na temperatura padrão de 185 °C e tempo de 15 min. Ao pressionar o botão liga / desliga a qualquer momento por alguns segundos, durante o cozimento na fritadeira, o display apaga imediatamente e a campainha toca 5 vezes, desligando o aparelho

- e deixando o processo de cozimento incompleto. O ventilador continuará funcionando por 10 segundos. para resfriar a unidade.
2. **Botões Menos e Mais:** Durante a operação, use esses botões para aumentar ou diminuir a temperatura e o tempo conforme desejado.
 3. **Botão de controle de temperatura e tempo:** há um único botão para controlar e alterar o valor do tempo e da temperatura, pressionar este botão uma vez permite aumentar ou diminuir a temperatura de cozimento em intervalos de 5 °C variando de 65 °C a 200 °C. E pressionando o mesmo botão duas vezes, você pode selecionar o tempo de cozimento exato, alterando, de 1 min. Aos 60 min. Para todos os modos, exceto ao desidratar.
 4. **Display digital LED:** o display digital numérico mostra a temperatura restante e o tempo durante o processo de cozimento.
 5. **Menus predefinidos de cozimento:** há 8 menus predefinidos nesta fritadeira de ar, para selecionar qualquer um deles pressione os botões Menu e o primeiro ícone do menu predefinido começa a piscar, para alterá-lo com outros menus, mantenha pressionado até que o ícone de menu desejado pisque (Nota: A temperatura e o tempo para cada menu já foram definidos como o tempo e a temperatura padrão.) Assim que o menu desejado for selecionado, pressione o botão liga / desliga para iniciar o processo de cozimento ou ele iniciará automaticamente após cinco segundos.

COMO USAR A FRITADEIRA DE AR

- Coloque o cesto com os alimentos pretendidos e ligue o aparelho à tomada de parede.
- Pressione a tecla liga / desliga 'e o painel de exibição acenderá e a temperatura padrão' 185°C 'e o tempo padrão '15: 00' aparecerão no painel de controle e a unidade estará no modo de operação padrão.
- Toque na tecla de alternância "temp / timer" para alterar a função de temperatura e tempo para alterar as configurações de tempo e temperatura com a ajuda dos botões "+" e "-".
- Para cozinhar alimentos em qualquer um dos modos de cozimento do menu predefinido, toque no botão Menu "M" e as opções do menu começarão a piscar. Pressione e segure o botão Menu até que a opção de menu desejada pisque.
- Depois de selecionar a opção do menu, pressione o botão Início / Pausa para iniciar a função de cozimento.

Agitar a comida a meio do proceso

Para tirar o máximo proveito da sua fritadeira de ar e obter os melhores resultados, é sempre recomendável agitar ou virar os alimentos no meio para obter um resultado final de cozimento uniforme. Mas na maioria das vezes não é fácil lembrar de parar a fritadeira, agitar os alimentos e reiniciá-la.

Lembrete automático para agitar alimentos no meio do processo de cozimento

Este modelo de fritadeira possui uma função de "Lembrete automático". Por meio de um sinal acústico de cinco bipes e indicação "000" no painel frontal, a fritadeira dá o alerta avisando que é hora de agitar os alimentos.

Funcionamento da função de lembrete automático para agitar alimentos a meio da cozedura

A função de lembrete automática é predefinida na fritadeira e funcionará desde que o tempo total do processo seja igual ou superior a "12" minutos nos menus predefinido e personalizado.

Supondo que um menu de 12 minutos tenha sido definido. Durante os primeiros 2/3 do tempo (8 minutos) fará o cozimento normal e quando houver 1/3 (4 minutos) de tempo restante, o display mostrará "000", começará a piscar por cerca de 20 segundos e soará um bipe "5" vezes para lembrá-lo de que você pode agitar a comida. É hora de retirar o cesto da fritadeira. Depois de

retirado o processo será interrompido e o painel frontal será desligado. Agita os alimentos e volte a colocar o cesto da fritadeira. Você verá como a fritadeira é ativada automaticamente, seguindo o processo de cozimento de onde você parou.

Caso você prefira não agitar os alimentos, após os “20” segundos indicados acima, a fritadeira continuará a funcionar até que o ciclo de cozimento configurado inicialmente seja concluído.

VISÃO GERAL DO MENU DA FRITADEIRA DE AR

COMIDA	TEMP	TEMPO DE COZIMENTO
Batatas fritas	200°C	15min
Pizza	180°C	15min
Bife	185°C	15min
Peixe	185°C	15min
Assar	175°C	30min
Assar	200°C	30min
Frango	185°C	20min
Frutos do mar	185°C	12min

Nota: Pré-aqueça a fritadeira de ar por 5 minutos antes de preparar qualquer tipo de prato. **Os dados padrão acima são apenas para referência, o usuário pode ajustar a temperatura e o tempo desejados conforme necessário.**

Dicas

- Ingredientes de tamanho menor geralmente requerem um tempo de preparação ligeiramente mais curto do que ingredientes de tamanho grande.
- Uma grande quantidade de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais longo, comparativamente a quantidades menores de ingredientes.
- Agitar ingredientes menores na metade do tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a prevenir ingredientes fritos desigualmente.
- Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para um resultado crocante. Frite os ingredientes, na frigideira de ar, alguns minutos após adicionar o óleo.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira.
- Lanches que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira
- A quantidade ideal para preparar batatas fritas crocantes é de 500 gramas.
- Use massa pré-fabricada para preparar lanches recheados com rapidez e facilidade. A massa pré-fabricada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa feita em casa.
- Coloque uma assadeira ou assadeira na cesta da fritadeira se quiser fazer um bolo ou quiche, ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou recheados
- Você também pode usar a fritadeira para reaquecer os ingredientes. Para reaquecer os ingredientes, defina a temperatura para 150 °C por até 10 minutos.

Limpeza

1. Limpe o aparelho após cada utilização.
2. **Recipiente e cesto com revestimento antiaderente: não utilize utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para os limpar, pois podem danificar o revestimento antiaderente.**
3. Remova o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar.
Nota: Remova a frigideira para permitir que a fritadeira esfrie mais rapidamente.
4. Após o cozimento, a cesta de fritar e a panela interna não devem ser colocadas diretamente sobre a bancada, para evitar queimar a bancada.
5. Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.
6. Limpe a panela, o separador e o cesto com água quente, um pouco de líquido de limpeza e uma esponja não abrasiva.
7. Você pode usar um líquido desengraxante para remover qualquer sujeira remanescente.
Nota: a panela e o cesto podem ser lavados na máquina de lavar louça.
Dica: Se houver sujeira presa na cesta ou no fundo da panela, encha a panela com água quente e um pouco de líquido de limpeza. Coloque a cesta na assadeira e deixe a assadeira e a cesta de molho por aproximadamente 10 minutos.
8. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
9. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.

Armazenamento

10. Desligue o aparelho e deixe-o esfriar.
11. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas.
12. Armazenar em local fresco e seco

Solução de problemas

Problema	Possível causa	Solução
A fritadeira de ar não funciona	O aparelho não está conectado.	Ligue a ficha de alimentação a uma tomada com ligação à terra.
	Você não ajustou o cronômetro.	Defina o tempo para o tempo de preparação necessário para ligar o aparelho.
Os ingredientes fritos na fritadeira de ar não estão prontos.	A quantidade de ingredientes na cesta é muito grande em comparação com o tamanho da cesta.	Coloque porções menores de ingredientes na cesta. Lotes menores são fritos de maneira mais uniforme.
	A temperatura definida está muito baixa.	Defina a temperatura para a configuração de temperatura necessária (consulte a seção 'configurações' no capítulo 'Usando o aparelho').
	O tempo de preparação é muito curto.	Defina o tempo para o tempo de preparação necessário (consulte a seção 'Configurações' no capítulo 'Como usar o aparelho').
Os ingredientes são fritos pela metade ou desigualmente na fritadeira.	Certos tipos de ingredientes precisam ser agitados na metade do tempo de preparação.	Ingredientes que ficam por cima ou uns sobre os outros (por exemplo, batatas fritas) precisam ser agitados na metade do tempo de preparação. Consulte a seção 'Configurações' no capítulo 'Uso do aparelho'.
Os lanches fritos não ficam crocantes quando saem da frigideira.	Você usou um tipo de lanche feito para ser preparado em uma fritadeira tradicional.	Use lanches de forno pincelando levemente um pouco de óleo nos lanches, para um resultado mais crocante.
Não consigo deslizar a frigideira para dentro do aparelho corretamente.	Há muitos ingredientes na cesta.	Não encha a cesta além da indicação MAX, melhor tente encher um pouco menos.
	O cesto não está colocado corretamente na frigideira.	Empurre a cesta para dentro da panela até ouvir um clique.
Sai fumaça branca do aparelho.	Você está preparando ingredientes gordurosos.	Quando você frita ingredientes gordurosos na fritadeira de ar, uma grande quantidade de óleo vaza para a frigideira. O óleo produz fumaça branca e a panela pode esquentar mais do que o normal. Isso não afeta o aparelho ou o resultado final.
	A panela ainda contém resíduos de graxa do uso anterior.	A fumaça branca é causada pelo aquecimento da gordura na panela. Certifique-se de limpar a panela corretamente após cada uso.
As batatas fritas são fritas de forma irregular na fritadeira.	Você não usou o tipo certo de batata.	Use batatas frescas e certifique-se de que ficam firmes durante a fritura.
	Você não enxágue os palitos de batata adequadamente antes de fritá-los.	Lave os palitos de batata adequadamente para remover o amido de fora dos palitos.
As batatas fritas não ficam crocantes quando saem da frigideira.	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água nas batatas fritas.	Certifique-se de secar os palitos de batata adequadamente antes de adicionar o óleo.
		Corte os palitos de batata menores para um resultado mais crocante.
		Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.

WICHTIG:

- 1. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Gebrauch immer sorgfältig durch.**
- 2. Dieses Handbuch kann von unserer Website www.sogo.es heruntergeladen werden**
- 3. Bewahren Sie diese Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.**

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Bitte lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Dieses Produkt ist für den privaten, nichtindustriellen und nichtkommerziellen Gebrauch in Innenräumen konzipiert. Verwenden Sie den Artikel nicht im Freien oder für andere Zwecke. Missbrauch oder unsachgemäße Handhabung können Probleme mit dem Gerät verursachen und den Benutzer verletzen.
- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung an der Hauptwandsteckdose übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird. Lassen Sie das Gerät beim Einschalten nicht unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie vor dem Reinigen oder Lagern Ihres Geräts immer den Netzstecker aus der

- Steckdose und lassen Sie es abkühlen.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
 - Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasserquellen auf und betreiben Sie es nicht.
 - Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Wenn das Gerät ins Wasser fällt, trennen Sie es sofort von der Hauptversorgung und bringen Sie es zur Reparatur zu einem autorisierten Kundendienst, bevor Sie es wieder verwenden.
 - Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und die Heizelemente enthält, weder in Wasser, noch spülen Sie es unter dem Wasserhahn aus.
 - Tauchen Sie zum Schutz vor elektrischem Schlag Kabel, Stecker oder Gehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
 - Stellen Sie das Gerät und sein Netzkabel nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen (z. B. Kochfeldern) 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.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das

Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Falls das Kabel beschädigt ist, sollte es nur vom Hersteller, seinem Servicemitarbeiter 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 Überprüfung, Reparatur oder Einstellung an das nächstgelegene autorisierte Servicecenter zurück.
- Versuchen Sie bei Hardwareproblemen nicht, das Produkt selbst zu reparieren. Reparaturen sollten nur von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen möchten, ziehen Sie am Stecker und nicht am Kabel oder am Gerät selbst.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie sie ein- oder ausstecken.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, es sei denn, sie wurden beaufsichtigt oder unterwiesen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anweisung zur

sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben Sie verstehen die damit verbundenen Gefahren.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder sollten keine Reinigung oder Wartung durchführen, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Lassen Sie die Kinder das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und bevor Sie es zusammenbauen, zerlegen oder reinigen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
- 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.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn es nicht verwendet wird und bevor Sie es reinigen. Vor dem Anziehen oder Herausnehmen von Zubehör abkühlen lassen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
- Nach dem Kochen sollten der Bratkorb und der Innentopf nicht direkt auf die Arbeitsplatte gestellt werden, um ein Verbrennen der Arbeitsplatte zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, z.
 - a) Küchenbereiche des Personals in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - b) Bauernhäuser;
 - c) von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - d) Bed & Breakfast-Umgebungen.

Anweisungen, die bei der Verwendung des Geräts zu beachten sind

- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, um einen Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Decken Sie den Lufteinlass und die äußeren Luftöffnungen nicht ab, während das Gerät in

Betrieb ist.

- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
- Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
- Berühren Sie niemals den internen Teil des Geräts, während Sie es verwenden.
- Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät, um Verbrennungen durch heiße Oberflächen zu vermeiden.
- Während des Frittierens wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand vom Dampf und von den Luftaustrittsöffnungen.
- Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie die Pfanne vom Gerät nehmen.
- Trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufgehört hat, bevor Sie die Pfanne vom Gerät nehmen.
- **WARNUNG:** Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- **WARNUNG:** Dieses Gerät muss mit VORSICHT verwendet werden, da dieses Elektrogerät eine Heizfunktion enthält. Die Oberfläche dieses Geräts unterscheidet sich auch von anderen Funktionsoberflächen, die

hohe Temperaturen erzeugen können. Da die Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, darf das Gerät nur mit Hilfe von Wärmeschutzmitteln wie Handschuhen oder ähnlichen Kleidungsstücken an den vorgesehenen Griffen und Greifflächen berührt werden. Andernfalls lassen Sie es ausreichend abkühlen, bevor Sie die heißen Oberflächen berühren.

Einleitung

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

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

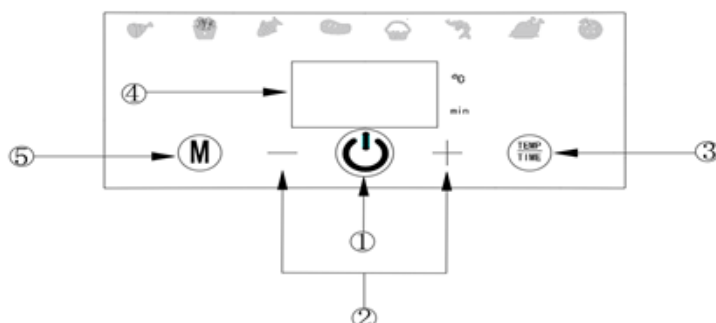
TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Spannung	Leistung	Frequenz	Kapazität
220-240V	1500W	50-60Hz	4.5L

KENNEN SIE IHRE LUFTFRUCHTE



DAS DIGITALE BEDIENFELD



1. **Ein-/Aus-/Start-Stopp-Taste** – Sobald das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, leuchtet die Ein-/Aus-Taste und das Display zeigt den Abschaltmodus des Geräts an. Einmaliges Auswählen der Power-Taste aktiviert die Digitalanzeige und zweimaliges Drücken startet automatisch den Garvorgang mit der voreingestellten Temperatur von 185 °C und einer Zeit von 15 min. Durch Drücken der Power-Taste für einige Sekunden während des Garens in der Fritteuse schaltet sich das Display sofort aus und der Summer ertönt 5 Mal, wodurch das Gerät ausgeschaltet und der Garvorgang unvollständig bleibt. Der Lüfter läuft 10 Sekunden lang weiter, um das Gerät zu kühlen.
2. **Minus- und Plus-Tasten:** Verwenden Sie diese Tasten während des Betriebs, um Temperatur und Zeit nach Wunsch zu erhöhen oder zu verringern.
3. **Temperatur- und Zeitsteuerungstaste:** Es gibt eine einzige Taste zum Steuern und Ändern des Zeit- und Temperaturwerts. Durch einmaliges Drücken dieser Taste können Sie die Kochtemperatur in Intervallen von 5 im Bereich von 65 ° C bei 200 °C erhöhen oder verringern. Und durch zweimaliges Drücken derselben Taste können Sie die genaue Garzeit durch Ändern von 1 min. Für alle Modi außer beim Dehydrieren.
4. **LED-Digitalanzeige:** Die digitale Ziffernanzeige zeigt die verbleibende Temperatur und Zeit während des Garvorgangs an.
5. **Voreingestellte Kochmenüs:** Es gibt 8 voreingestellte Menüs in dieser Heißluftfritteuse. Um eines davon auszuwählen, drücken Sie die Menü-Tasten und das erste voreingestellte Menüsymbol beginnt zu blinken. Um es mit anderen Menüs zu ändern, halten Sie die Taste gedrückt, bis das gewünschte Menüsymbol blinkt (Hinweis: Die Temperatur und die Uhrzeit für jedes Menü wurden bereits als Standardzeit und -temperatur eingestellt.) Sobald das gewünschte Menü ausgewählt ist, drücken Sie die Power-Taste, um den Garvorgang zu starten oder er startet automatisch nach fünf Sekunden.

BEDIENUNG DER LUFTFRUCHTE

- Stellen Sie den Korb mit den gewünschten Lebensmitteln und den Stecker in die Steckdose
- Drücken Sie die Power-Taste und der Bildschirm leuchtet auf und die Standardtemperatur „185°C“ und die Standardzeit „15:00“ erscheinen auf dem Bedienfeld und das Gerät befindet sich im Standardbetriebsmodus.
- Berühren Sie die Umschalttaste I .temp / Timer, um die Temperatur und den Timer, das Licht des Timer-Musters oder die Temperaturmuster-Position umzuschalten
- Um das Essen in einem der voreingestellten Kochmodi zu braten, berühren Sie die Menütaete „M“ und die Menüoptionen beginnen zu blinken. Halten Sie die Menütaete gedrückt, bis die gewünschte Menüoption blinkt.

- Sobald die Menüoption eingestellt ist, drücken Sie die Taste atart / Pause, um die Kochfunktion zu starten.

Das Essen nach der Hälfte des Vorgangs schütteln

Um das Beste aus Ihrer Heißluftfritteuse herauszuholen und die besten Ergebnisse zu erzielen, wird immer empfohlen, Lebensmittel in der Mitte umzurühren oder zu wenden, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erzielen. Aber meistens ist es nicht einfach, sich daran zu erinnern, die Fritteuse anzuhalten, das Essen umzurühren und wieder zu starten.

Automatische Erinnerungsfunktion, um das Essen in der Mitte des Prozesses zu schütteln

Dieses Fritteusenmodell verfügt über eine „automatische Warnfunktion“. Durch ein akustisches Signal mit fünf Signaltönen und der Anzeige von „000“ auf der Frontplatte warnt die Fritteuse, dass es Zeit ist, die Lebensmittel umzurühren.

Funktionsweise der automatischen Erinnerungsfunktion

Die automatische Warnfunktion ist an der Fritteuse voreingestellt und läuft, solange die Gesamtprozesszeit in den voreingestellten und benutzerdefinierten Menüs gleich oder größer als „12“ Minuten ist.

Angenommen, ein 12-Minuten-Menü wurde eingestellt. Während der ersten 2/3 der Zeit (8 Minuten) wird normal gegart und wenn noch 1/3 (4 Minuten) verbleibend ist, zeigt das Display „000“ an, es beginnt für etwa 20 Sekunden zu blinken und ein „5“-Piepton ertönt, um Sie daran zu erinnern, dass Sie das Essen umrühren können. Es ist Zeit, den Korb aus der Fritteuse zu nehmen. Nach dem Entfernen wird der Vorgang beendet und die Frontplatte wird ausgeschaltet. Rühren Sie das Essen um und stellen Sie den Frittierkorb wieder hinein. Sie werden sehen, wie sich die Fritteuse automatisch aktiviert und den Garvorgang dort fortsetzt, wo Sie aufgehört haben.

Falls Sie es vorziehen, das Essen nicht umzurühren, läuft die Fritteuse nach den oben angegebenen „20“ Sekunden weiter, bis der ursprünglich konfigurierte Garzyklus abgeschlossen ist.

ÜBERBLICK ÜBER DAS LUFTFRITTER-MENÜ

LEBENSMITTEL	TEMPERATUR	KOCHZEIT
Pommes frites	200°C	15min
Pizza	180°C	15min
Steak	185°C	15min
Fisch	185°C	15min
Backen	175°C	30min
Braten	200°C	30min
Hähnchen	185°C	20min
Meeresfrüchte	185°C	12min

Hinweis: Heizen Sie die Luftfritteuse 5 Minuten lang vor, bevor Sie ein Gericht zubereiten.

Die obigen Standarddaten dienen nur als Referenz, der Benutzer kann die gewünschte Temperatur und Zeit

Tipps

- Kleinere Zutaten erfordern normalerweise eine etwas kürzere Zubereitungszeit als große Zutaten.
- Eine große Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit als kleinere Mengen an Zutaten.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, ungleichmäßig gebratene Zutaten zu vermeiden.
- Fügen Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Braten Sie Ihre Zutaten in der Luftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würste in der Luftfritteuse zu.
- Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können auch in der Luftfritteuse zubereitet werden
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Vorbereitungszeit als hausgemachter Teig.
- Stellen Sie eine Backform oder eine Auflaufform in den Luftfritteusenkorb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten braten möchten
- Sie können die Luftfritteuse auch zum Aufwärmen der Zutaten verwenden. Stellen Sie die Temperatur zum Wiedererhitzen der Zutaten für bis zu 10 Minuten auf 150 ° C ein.

Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
2. **Pfannen- und Antihafbeschichtungskorb: Verwenden Sie zum Reinigen keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.**
3. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Hinweis: Entfernen Sie die Pfanne, damit die Luftfritteuse schneller abkühlen kann.
4. Nach dem Kochen sollten der Bratkorb und der Innentopf nicht direkt auf die Arbeitsplatte gestellt werden, um ein Verbrennen der Arbeitsplatte zu vermeiden.
5. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
6. Reinigen Sie die Pfanne, den Abscheider und den Korb mit heißem Wasser, etwas Reinigungsflüssigkeit und einem nicht scheuernden Schwamm.
7. Sie können Entfettungsflüssigkeit verwenden, um verbleibenden Schmutz zu entfernen.
Hinweis: Die Pfanne und der Korb sind spülmaschinenfest.
 Tipp: Wenn Schmutz am Korb oder am Boden der Pfanne haftet, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Reinigungsflüssigkeit. Stellen Sie den Korb in die Pfanne und lassen Sie die Pfanne und den Korb ca. 10 Minuten einweichen.
8. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
9. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

Lagerung

10. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen.
11. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.
12. An einem kühlen und trockenen Ort lagern

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Luftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Stellen Sie die Zeit auf die erforderliche Vorbereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.
Die mit der Luftfritteuse gebratenen Zutaten sind nicht fertig.	Die Menge der Zutaten im Korb ist im Vergleich zur Korbgröße zu groß.	Legen Sie kleinere Mengen von Zutaten in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur auf die gewünschte Temperatureinstellung ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwenden des Geräts“).
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie die Zeit auf die erforderliche Vorbereitungszeit ein (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Verwenden der Appliance").
Die Zutaten werden halb gebraten oder ungleichmäßig in der Luftfritteuse gebraten.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder übereinander liegen (z. B. Pommes), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Verwenden der Appliance".
Gebratene Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Luftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art Snacks verwendet, die in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden sollen.	Verwenden Sie Ofensnacks, indem Sie etwas Öl auf die Snacks streichen, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.	Der Korb enthält zu viele Zutaten.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Anzeige hinaus, sondern versuchen Sie besser, etwas weniger zu füllen.
	Der Korb wird nicht richtig in die Pfanne gelegt.	Schieben Sie den Korb in die Pfanne, bis Sie ein Klicken hören.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Luftfritteuse braten, tritt eine große Menge Öl in die Pfanne aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch und die Pfanne kann sich stärker als gewöhnlich erwärmen. Dies hat keine Auswirkungen auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Die Pfanne enthält noch Fettrückstände aus der vorherigen Verwendung.	Weißer Rauch wird durch das Erhitzen von Fett in der Pfanne verursacht. Stellen Sie sicher, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß reinigen.
Pommes Frites werden ungleichmäßig in der Luftfritteuse gebraten.	Sie haben nicht den richtigen Kartoffeltyp verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass diese beim Braten fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstangen nicht richtig gespült, bevor Sie sie gebraten haben.	Spülen Sie die Kartoffelstangen richtig aus, um die Stärke von außerhalb der Stangen zu entfernen.
Pommes Frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Luftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstangen richtig trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstangen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

IMPORTANTE:

- 1. Leggere sempre attentamente il libretto di istruzioni prima dell'uso.**
- 2. Questo manuale può essere scaricato dal nostro sito Web, www.sogo.es**
- 3. Conservare queste istruzioni per riferimento futuro.**

ISTRUZIONI DI SICUREZZA PER L'UTENTE

- Si prega di leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
- Questo prodotto è progettato per uso domestico interno, non industriale e non commerciale. Non utilizzare l'elemento all'aperto o per altri scopi. Un uso improprio o una manipolazione impropria può causare problemi all'apparecchio e può causare lesioni all'utente.
- Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta dei dati corrisponda alla tensione della presa a muro principale prima di collegare l'elettrodomestico.
- Rimuovere sempre la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in uso. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso.
- Prima di pulire o riporre il vostro apparecchio, scollegatelo sempre dalla presa di corrente e lasciatelo raffreddare.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato mediante un timer esterno o un

sistema di comando a distanza separato.

- Non posizionare o mettere in funzione l'apparecchio vicino a sorgenti d'acqua.
- Non immergere mai l'apparecchio o la spina in acqua o altri liquidi. In caso di caduta dell'apparecchio in acqua, scollegarlo immediatamente dall'alimentazione principale e portarlo presso un centro di assistenza autorizzato per la riparazione prima di riutilizzarlo.
- Non immergere in acqua l'alloggiamento, che contiene componenti elettrici e resistenze, né sciacquarlo sotto l'acqua corrente.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche non immergere il cavo, le spine o l'alloggiamento in acqua o in altri liquidi.
- Non posizionare o utilizzare l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione sopra o vicino a superfici calde (ad esempio piani di cottura) o fiamme libere.
- Non lasciare il cavo di alimentazione appeso a spigoli vivi e tenerlo lontano da oggetti caldi e fiamme. Non avvolgere il cavo attorno all'apparecchio e non piegarlo.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati. Nel caso in cui il cavo sia danneggiato, deve essere sostituito solo dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone qualificate allo stesso modo, per evitare pericoli.
- In caso di malfunzionamento dell'apparecchio o se è stato danneggiato in

qualsiasi modo, restituire l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per esame, riparazione o regolazione.

- In caso di problemi hardware, non tentare di riparare il prodotto da soli. La riparazione deve essere eseguita solo da tecnici qualificati.
- Quando si desidera rimuovere la spina dalla presa a muro, farlo tirando la spina e non tirando il cavo o l'apparecchio stesso.
- Assicuratevi che le tue mani siano asciutte prima di collegare o scollegare.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzione.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro, e capiscono i rischi coinvolti.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- I bambini non devono eseguire la pulizia o la manutenzione, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.

- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio senza supervisione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciare che l'apparecchio funzioni senza sorveglianza.
- Non utilizzare mai accessori non consigliati dal produttore.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica quando viene lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio o pulizia.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciare che l'apparecchio funzioni senza sorveglianza.
- 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.
- Scollegare dalla presa quando non è in uso e prima della pulizia. Lasciar raffreddare prima di indossare o togliere gli accessori.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Dopo la cottura, il cestello e la pentola interna non devono essere appoggiati direttamente sul piano di lavoro, per evitare di bruciare il piano.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in

- applicazioni domestiche e simili come:
- a. aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - b. case coloniche;
 - c. da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - d. ambienti tipo bed and breakfast.

Istruzioni da seguire durante l'utilizzo dell'apparecchio

- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, per evitare che vengano a contatto con le resistenze.
- Non coprire la presa d'aria e le aperture esterne dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire la padella con olio, poiché potrebbe causare un rischio di incendio.
- È necessario prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.
- Non toccare mai la parte interna dell'apparecchio durante l'uso.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione
- Non posizionare nulla sopra l'apparecchio, per evitare qualsiasi tipo di bruciatura causata dalla superficie calda.
- Durante la frittura ad aria, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a una

distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria.

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

Introduzione

Questa friggitrice elettrica ad aria offre un modo semplice e salutare per preparare i tuoi piatti preferiti. La parte migliore dell'utilizzo della friggitrice ad aria è che puoi preparare tutti i tipi di piatti fritti e mangiarli senza preoccuparti o essere consapevole di consumare cibi grassi, poiché non consuma affatto olio, o se lo fa, allora solo molto poca quantità.

Utilizzando una rapida circolazione d'aria calda, è in grado di preparare numerose pietanze. La parte migliore è che la friggitrice ad aria riscalda il cibo da tutte le direzioni e la maggior parte degli ingredienti non ha bisogno di olio.

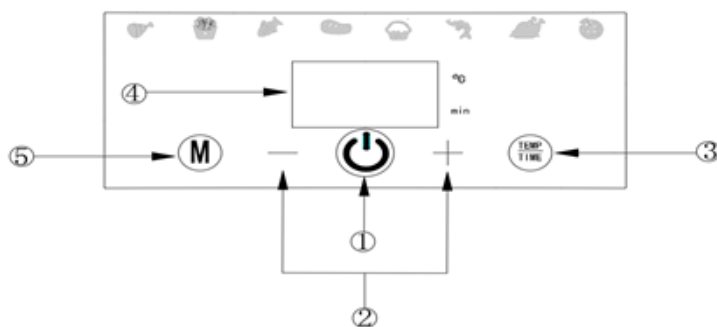
SPECIFICHE TECNICHE

Voltaggio	Energia	Frequenza	Capacità
220-240V	1500W	50-60Hz	4.5L

CONOSCI LA TUA FRIGGITRICE AD ARIA



PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE



1. **Pulsante di accensione** - Una volta che l'unità è collegata, il pulsante accensione si illuminerà e lo schermo mostrerà la modalità di spegnimento dell'unità. Selezionando una volta il pulsante di accensione si attiva il display digitale e premendo due volte si avvia automaticamente il processo di cottura alla temperatura predefinita di 185 °C e tempo di 15 min. Premendo in qualsiasi momento il pulsante di accensione per alcuni secondi, mentre si cucina nella friggitrice, lo schermo si spegne immediatamente e il campanello suona 5 volte,

- spegnendo l'apparecchio e lasciando incompleto il processo di cottura. La ventola continuerà a funzionare per 10 secondi, per raffreddare l'unità.
2. **Pulsanti meno e più:** durante il funzionamento, utilizzare questi pulsanti per aumentare o diminuire la temperatura e il tempo come desiderato.
 3. **Pulsante di controllo temperatura e tempo:** è presente un unico pulsante per controllare e modificare il valore di tempo e temperatura, premendo questo pulsante una volta è possibile aumentare o diminuire la temperatura di cottura in intervalli di 5°C che vanno da 65 °C a 200°C. E premendo due volte lo stesso tasto è possibile selezionare l'esatto tempo di cottura modificandolo, da 1 min. A 60 minuti. Per tutte le modalità eccetto durante la disidratazione.
 4. **Display digitale a LED:** il display numerico digitale mostra la temperatura e il tempo rimanenti durante il processo di cottura.
 5. **Menu di cottura preimpostati:** in questa friggitrice ad aria sono presenti 8 menu preimpostati, per selezionarne uno premere i pulsanti Menu e la prima icona del menu preimpostato inizia a lampeggiare, per cambiarla con altri menu tenere premuto fino a quando non lampeggia l'icona del menu desiderato (Nota: la temperatura e l'ora per ogni menu sono già state impostate come l'ora e la temperatura predefinite). Una volta selezionato il menu desiderato, premere il pulsante di accensione per avviare il processo di cottura o si avvierà automaticamente dopo cinque secondi.

COME USARE LA FRIGGITRICE AD ARIA

- Posizionare il cestello con il cibo desiderato e collegare l'unità alla presa a muro.
- Premere il tasto di accensione e il pannello del display si illuminerà e la temperatura predefinita 185°C e l'ora predefinita 15: 00' appariranno sul pannello di controllo e l'unità sarà nella modalità operativa predefinita.
- Toccare il tasto di attivazione/disattivazione "temp/timer" per modificare la funzione di temperatura e tempo per modificare le impostazioni di tempo e temperatura con l'aiuto dei pulsanti "+" e "-".
- Per cuocere il cibo in una qualsiasi delle modalità di cottura del menu preimpostate, toccare il pulsante Menu "M" e le opzioni del menu inizieranno a lampeggiare. Tenere premuto il pulsante Menu finché l'opzione di menu desiderata non lampeggia.
- Dopo aver selezionato l'opzione di menu, premere il pulsante Avvio/Pausa per avviare la funzione di cottura.

Agitare il cibo nel mezzo del processo di cottura

Per ottenere il massimo dalla tua friggitrice ad aria e ottenere i migliori risultati, si consiglia sempre di agitare o girare il cibo a metà cottura per un risultato finale di cottura uniforme. Ma la maggior parte delle volte non è facile ricordarsi di fermare la friggitrice ad aria, scuotere il cibo e ricominciare.

Prememoria automatico per agitare il cibo nel mezzo del processo di cottura

Questo modello di friggitrice ha una funzione di "Prememoria automatico". Mediante un segnale acustico di cinque beep e indicando "000" sul pannello frontale, la friggitrice avverte che è ora di mescolare il cibo.

Funzionamento della funzione di prememoria automatico per mescolare il cibo nel mezzo della cottura

La funzione di prememoria automatico è preimpostata sulla friggitrice e funzionerà finché il tempo di processo totale è uguale o superiore a "12" minuti sia nel menu preimpostato che in quello personalizzato.

Supponendo che sia stato impostato un menu di 12 minuti. Durante i primi 2/3 del tempo (8 minuti) effettuerà la cottura normale e quando mancano 1/3 (4 minuti) di tempo il schermo di pannello visualizzerà "000", inizierà a lampeggiare per circa 20 secondi e verrà emesso un segnale

acustico "5" volte per ricordare che è possibile agitare il cibo. È ora di rimuovere il cestello dalla friggitrice. Una volta rimosso, il processo si interromperà e il pannello frontale si spegnerà. Agitare il cibo e rimettere dentro il cestello della friggitrice. Vedrai come la friggitrice si attiva automaticamente, seguendo il processo di cottura da dove avevi interrotto.

Nel caso in cui si preferisca non mescolare il cibo, trascorsi i "20" secondi sopra indicati, la friggitrice continuerà a funzionare fino al completamento del ciclo di cottura inizialmente configurato.

DESCRIZIONE GENERALE DEL MENU DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

CIBO	TEMPERATURA	TEMPO DI COTTURA
Patatine fritte	200°C	15min
Pizza	180°C	15min
Bistecca	185°C	15min
Pesce	185°C	15min
Cuocere al forno	175°C	30min
Arrosto	200°C	30min
Pollo	185°C	20min
Frutti di mare	185°C	12min

Nota: preriscaldare la friggitrice ad aria per 5 minuti prima di preparare qualsiasi tipo di piatto. I dati predefiniti menzionati nella tabella sopra sono solo di riferimento, l'utente può regolare la temperatura e il tempo secondo il proprio desiderio.

Suggerimenti

- Gli ingredienti di dimensioni inferiori di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto agli ingredienti di grandi dimensioni.
- Una grande quantità di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo, rispetto a quantità minori di ingredienti.
- Agitare gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire gli ingredienti fritti in modo non uniforme.
- Aggiungi un po' di olio alle patate fresche per un risultato croccante. Friggi i tuoi ingredienti, nella friggitrice ad aria, pochi minuti dopo aver aggiunto l'olio.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi, come le salsicce, nella friggitrice ad aria.
- Gli snack che possono essere preparati in un forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi.
- Usa l'impasto già pronto per preparare spuntini ripieni in modo facile e veloce. L'impasto preconfezionato richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto all'impasto 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 farciti.
- Puoi anche usare la friggitrice ad aria per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150 °C per un massimo di 10 minuti.

PULIZIA

1. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
2. **Padella e cestello rivestimento antiaderente: non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali di pulizia abrasivi per pulirli, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.**
3. Togliete la spina dalla presa a muro e lasciate raffreddare l'apparecchio.
Nota: rimuovere la padella per far raffreddare più rapidamente la friggitrice ad aria.
4. Dopo la cottura, il cestello e la pentola interna non devono essere appoggiati direttamente sul piano di lavoro, per evitare di bruciare il piano.
5. Pulite la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido.
6. Pulite la pentola, il separatore e il cestello con acqua calda, un po' di liquido detergente e una spugna non abrasiva.
7. È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.
Nota: la padella e il cestello sono lavabili in lavastoviglie.
Suggerimento: se la sporcizia è attaccata al cestello o sul fondo della padella, riempire la padella con acqua calda e un po' di liquido detergente. Mettere il cestello nella padella e lasciare che la padella e il cestello si impregnino per circa 10 minuti.
8. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
9. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per pulire per rimuovere eventuali residui di cibo.

IMMAGAZINAMENTO

10. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
11. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.
12. Conservare in un luogo fresco e asciutto

Risoluzione dei problema

Problema	Causa possibile	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona	L'apparecchio non è collegato.	Inserire la spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra.
	Non hai impostato il timer.	Impostare il tempo sul tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono cotti.	La quantità di ingredienti nel cestello è eccessiva rispetto alle dimensioni del cestello.	Metti piccole quantità di ingredienti nel cestello. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Regolare la temperatura all'impostazione di temperatura richiesta (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Impostare il tempo sul tempo di preparazione richiesto (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio").
Gli ingredienti sono metà fritti o fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano sopra o uno sull'altro (ad esempio patatine fritte) devono essere agitati a metà del tempo di preparazione. Vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio".
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Hai usato un tipo di snack pensato per essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Usa gli snack da forno spennellando leggermente con un po' d'olio sugli snack, per un risultato più croccante.
Non riesco a inserire correttamente la padella nell'apparecchio	Ci sono troppi ingredienti nel cestino.	Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX, meglio cercare di riempire un po' meno.
	Il cestello non è posizionato correttamente nella padella.	Spingi il cestello nella padella finché non senti un clic.
Dall'apparecchio esce fumo bianco.	Stai preparando ingredienti grassi.	Quando frigi ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio colerà nella padella. L'olio produce fumo bianco e la padella potrebbe riscaldarsi più del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
	La padella contiene ancora residui di grasso dall'uso precedente.	White smoke is caused by grease heating up in the pan . make sure you clean the pan properly after each use.
Le patatine fritte vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non hai usato il tipo di patata giusto.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	Non hai risciacquato bene i bastoncini di patate prima di friggerli.	Rinse the potato sticks properly to remove the starch from outside of the sticks.
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.	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.







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 y electrónicos y la Directiva 2009/125 CE en los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este dispositivo está em conformidade com a Directiva 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 e da Directiva 2009/125/CE sobre os requisitos de concepção ecológica aplicáveis aos produto relacionados com a energia.



DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with 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 and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on the eco-design requirements applicable to energy-related products.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva sulla Bassa Tensione 2014/35/EC, Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE, Direttiva 2015/863/EU sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle Apparecchi elettrici ed elettronici e la Direttiva 2009/125/CE relativa ai requisiti di progettazione ecocompatibile applicabili ai prodotti connessi all'energia.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht die 2014/35/EG Niederspannungs Richtlinie, die 2014/30/EU Elektromagnetische Verträglichkeit Richtlinie, die 2015/863/EU Richtlinie auf die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und die 2009/125/CE Richtlinie auf die die Ökodesign-Anforderungen für energieverbrauchsrelevante Produkte.



Este símbolo significa que, si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).



Importado por:

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

Este símbolo significa que se desejar desfazer-se do produto depois de terminada a sua vida útil, deve entregá-lo através dos meios adequados ao cuidado de um gestor de resíduos autorizado para a recolha selectiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE).



Importado por:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Espanha
Produto fabricado na P.R.C - projetado pelo
SOGO com base nas normas de qualidade
europeias.
Serviço pós-venda: www.sogosat.com /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE).



Imported by:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Spain
Product made in P.R.C. – Designed by
SOGO based on the European Quality
Standards
Customer Service: www.sogosat.com /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Questo simbolo indica che nel caso in qui si desidera smaltire il prodotto una volta la sua vita lavorativa è finite si dovrebbe prendere ad un agente autorizzato di rifiuti per la raccolta selettiva di apparecchi elettriche ed elettroniche (WEEE).



Importato da:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Espanha
Prodotto fatto a P.R.C - Disegnato da SOGO
in base alla Norme di Qualità Europea
Servizio al cliente: www.sogosat.com /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous défaire du produit, une fois que celui-ci n'est plus utilisable, remettez-le, suivant la méthode appropriée, à un gestionnaire de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Importé par:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Espagne
Produit fabriqué en P.R.C - Conçu par
SOGO sur la base des normes de qualité
européennes.
Service après-vente: www.sogosat.com /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Dieses Symbol bedeutet, dass für den Fall, möchten Sie das Produkt entsorgen, sobald seine Lebensdauer beendet ist, sollen Sie sich an einen autorisierten Abfallmittel wenden, für die Abfällen von Elektro- und Elektronikgeräten selektive Sammlung (WEEE).



Importiert durch:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Spain
Produkt gemacht in P.R.C. -Entworfen von
Sogo auf der Grundlage der europäischen
Qualitätsstandards
Kundendienst: www.sogosat.com /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

SOGO[®]

Human Technology

ref. SS-10810

