

SOGO®

Human Technology

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

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



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

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

ref. SS-10930



ESPAÑOL	P. 3
ENGLISH	P. 12
FRANÇAIS	P. 21
PORTUGUESE	P. 30
DEUTSCH	P. 39
ITALIANO	P. 48
ČEŠTINA	P. 57
DANSK	P. 66
SLOVENSKI	P. 75
HRVATSKI	P. 84
POLSKI	P. 93
ROMÂNĂ	P. 102
УКРАЇНСЬКА	P. 111
CATALÀ	P. 120

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

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

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

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

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

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

1. AVISO IMPORTANTE:

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

2. Definiciones de símbolos



Las siguientes descripciones forman parte de este manual:

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

3. Instrucciones de seguridad para el usuario

I. Precauciones generales durante el uso del equipo eléctrico

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

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

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

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

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

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

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

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

V. **ADVERTENCIA IMPORTANTE**

- Para evitar una sobrecarga del circuito al usar este producto, no opere otro producto de alto voltaje en el mismo circuito eléctrico.
- Se proporciona un cable de alimentación corto con este producto. No se recomienda usar un cable de extensión con este producto, pero si debe usarse uno:
- La clasificación eléctrica marcada del cable debe ser al menos tan

buena como la del producto.

- Disponga el cable de extensión de modo que no cuelgue donde pueda tropezar o tirar de él sin querer.

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

- No coloque el aparato contra una pared ni contra ningún otro aparato. Deje al menos 10 cm de espacio libre desde todos los lados antes de colocar el aparato.
- Después de la cocción, la cesta de freír y la olla interior no deben colocarse directamente sobre la encimera, para evitar quemar la encimera.
- Ponga siempre los ingredientes a freír en el cesto, para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada de aire y las aberturas exteriores de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la sartén con aceite, ya que podría provocar un incendio.
- Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Nunca toque la parte interna del aparato mientras está en uso.
- La temperatura de las superficies accesible puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.
- No coloque nada encima del aparato, para evitar cualquier tipo de quemaduras causadas por superficies calientes.
- Durante la fritura con aire, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.
- También tenga cuidado con el vapor y el aire calientes cuando retire la sartén del aparato.
- Desenchufe el aparato inmediatamente si ve que sale humo oscuro del aparato. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar la sartén del aparato.
-  **ADVERTENCIA:** No toque superficies calientes.
-  **ADVERTENCIA:** Este equipo se debe utilizar con PRECAUCIÓN ya que este aparato eléctrico contiene una función de calentamiento. La superficie de este aparato también es diferente de otras superficies funcionales que pueden producir altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de manera diferente por diferentes personas, el equipo debe tocarse solo en las asas y superficies de agarre previstas, con la ayuda de protectores térmicos como guantes o ropa similar. De lo contrario, déjelo enfriar el tiempo suficiente antes de tocar las superficies calientes.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Introducción

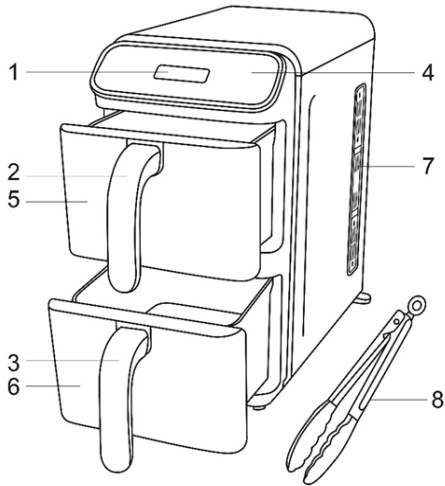
Esta freidora de aire eléctrica le ofrece una forma fácil y saludable de preparar sus platos favoritos. La mejor parte de usar la freidora de aire es que usted puede preparar tantos tipos de platos fritos y tenerlos sin preocupación y o ser consciente de consumir alimentos grasos, ya que no consume aceite en absoluto o si consume aceite, entonces sólo una cantidad muy pequeña. Mediante la circulación rápida de aire caliente, es capaz de hacer numerosos platos. Lo mejor es que la Freidora de aire calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje	Potencia	Frecuencia	Capacidad
AC 220-240V	2460 W	50-60 Hz	11 L MAX

5. DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

- 1. Pantalla LED
- 2. Asa de la cesta de freír extraíble 1.
- 3. Asa de la cesta de freír extraíble 2.
- 4. Panel de control táctil para operar.
- 5. Cesta para freír 1.
- 6. Cesta para freír 2.
- 7. Ventilación de entrada de aire.
- 8. Pinza para alimentos



Pinza para alimentos: Esta freidora de aire no está provista con una pinza para alimentos para la seguridad del usuario, que nos ayuda a retirar los alimentos sin tocar la comida y la cesta de fritura caliente para evitar cualquier escaldadura.

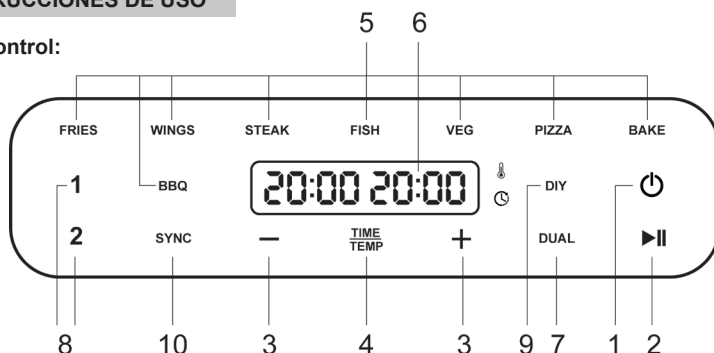
6. PREPARACIÓN PARA EL USO

ANTES DEL PRIMER USO

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

7. INSTRUCCIONES DE USO

Panel de control:



- 1- Botón de encendido:** Una vez enchufada la unidad, el botón de encendido se ilumina y la pantalla entra en modo de suspensión. Al pulsar el botón de encendido una vez, se activa el panel de control táctil y todas las funciones del menú se iluminan, incluida la pantalla digital, y la primera función del menú empieza a parpadear. La pantalla digital muestra el tiempo y la temperatura predeterminados de la primera función del menú. Para detener directamente el proceso de cocción y apagar el aparato, pulse de nuevo este botón y se apagará.
- 2- Botón Play/Pause:** Con la ayuda de este botón podemos iniciar la función de cocción. Para iniciar el proceso de cocción pulse este botón y la unidad empezará a cocinar inmediatamente con función de menú seleccionada. Mientras la freidora está en modo de trabajo, pulsando este botón el proceso de cocción se detiene.
- 3- Botón Menos(-) y Más(+):** Este modelo de Air fryer dispone de Botones "+" y "-". Con la ayuda de estos botones, podemos cambiar el valor de la hora y la temperatura de todas las funciones del menú en cualquier momento. Mediante una pulsación larga o una pulsación prolongada, el tiempo puede cambiarse rápidamente en 15 minutos y la temperatura puede cambiarse en 10°C.
- 4- Botón de Control de Temperatura / Tiempo:** Hay un solo botón para controlar y cambiar el valor de la temperatura y el tiempo. Una vez que pulsamos este botón, el icono de Temperatura / Tiempo comienza a parpadear y la Temperatura o el Tiempo comienzan a parpadear en la pantalla LED. Ahora con la ayuda de los botones "+" y "-" podemos subir o bajar la temperatura de cocción en intervalos de 10°C y podemos aumentar o disminuir el tiempo en 1 minuto.
Nota: La temperatura y el tiempo se pueden cambiar dependiendo de la función del menú. Podemos cambiar la temperatura de 60°C a 230°C y podemos cambiar el tiempo de 1 minuto a 60 minutos.
- 5- Botones de función de menú preestablecido:** Hay 9 funciones de menú preestablecidas en esta freidora de aire. Después de encender la función de menú predeterminado de la freidora de aire, "FRIES" comienza a parpadear. La pantalla digital muestra el tiempo y la temperatura por defecto de la función "FRIES". Pulsando el botón play / pause podemos empezar a cocinar la comida. Para cocinar la comida con alguna otra función del menú necesitamos pulsar esa función específica del menú. Después de pulsar esa función de menú específica, su icono comenzará a parpadear y la pantalla digital mostrará la hora y la temperatura de esta función de menú, de la misma manera podemos seleccionar cualquier función de menú y cocinar la comida según nuestra necesidad.
- 6- Pantalla digital LED:** Al pulsar el botón de encendido, la pantalla digital se activa y muestra el tiempo y la temperatura predeterminados de las funciones del menú. Cuando empezamos a cocinar, la unidad de tiempo de la función de menú empieza a contar en sentido inverso durante todo el proceso de cocción. La pantalla digital sigue mostrando la temperatura y el tiempo restante durante el proceso de cocción.
- 7- Botón DUAL:** Esta función es útil cuando se va a cocinar el mismo alimento o alimentos en mayor cantidad en las dos zonas de cocción. Si desea aplicar todos los ajustes de la zona de cocción 1 a la zona de cocción 2, pulse el botón DUAL antes de iniciar el proceso de cocción. Así no tendrá que repetir el proceso de selección del menú.
Paso 1: Seleccione DUAL
Coloque los alimentos en las dos cestas
Paso 2: Seleccione una función de cocción
Pulse para iniciar la cocción
- 8- Botones 1 y 2:** Pulse el botón 1 o el botón 2 para seleccionar una zona de cocción específica y

ajustar su tiempo/temperatura.

9- **Botón DIY:** Este aparato viene con una función de bricolaje en el que se puede hacer la cocción en su propio ajuste de temperatura / tiempo preferido.

10- **Función SYNC:** Esta función se proporciona para sincronizar el final del tiempo de cocción para ambas zonas de cocción de diferente tiempo y temperatura de cocción. Coloque los alimentos en ambas cestas y prográmelos uno a uno con el menú de su elección. A continuación, pulse el botón SYNC antes de pulsar  para iniciar la cocción.

Si el programa SYNC está activado, la zona de cocción con el tiempo más largo comienza primero. Cuando el tiempo restante de esta zona de cocción coincida con el de la otra zona de cocción, sonará un pitido y entonces ambas zonas de cocción se alinearán para finalizar la cocción al mismo tiempo. Hasta ese momento aparece «HOLD» en la pantalla asociada.

Nota: No es posible sincronizar posteriormente las zonas de cocción mientras el aparato está en funcionamiento.

Funciones de menú, ajuste de temperatura y tiempo:

No.	Función de menú	Tiempo por defecto	Rango de tiempo	Temperatura por defecto (°C)	Rango de temperatura (°C)
1	Patatas fritas	20 min.	1 - 60 min.	200°C	120-230°C
2	Alas	20 min.	1 - 60 min.	200°C	120-230°C
3	Bistec	13 min.	1 - 60 min.	200°C	120-230°C
4	Pescado	20 min.	1 - 60 min.	180°C	120-230°C
5	Veg	10 min.	1 - 60 min.	190°C	60-230°C
6	Pizza	20 min.	1 - 60 min.	180°C	120-230°C
7	Hornear	15 min.	1 - 60 min.	170°C	120-230°C
8	DIY	15 min.	1 - 60 min.	200°C	60-230°C
9	BBQ	20 min.	1 - 60 min.	200°C	150-230°C

CÓMO UTILIZAR LA FREIDORA DE AIRE

- Coloque el aparato sobre una superficie limpia, seca, estable y resistente al calor.
- Dado que el aparato se calienta durante el uso, asegúrese de que no esté demasiado cerca de otros aparatos y manténgalo a una distancia de 20 cm de todos los lados y 50 cm de la parte superior.
- Prepara los alimentos para cocinarlos.

4. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente. Un pitido indica que la freidora está encendida. Inmediatamente después de encender el aparato, la unidad entra en estado de espera. En el modo de espera, la luz de "Power" permanece encendida.

NOTA: En este momento, sólo puede funcionar el botón "Encendido".

5. Pulse el botón "Encendido" para entrar en el modo de trabajo. Por defecto, la primera función del menú se activa y empieza a parpadear. Todas las funciones del menú permanecen iluminadas. Para cocinar en la primera función de menú, pulse el botón "Play/Pause" y la unidad empezará a cocinar. Para cocinar los alimentos en una función de menú distinta de la función de menú predeterminada, pulse "Icono de función de menú" y el icono empezará a parpadear; ahora la pantalla digital mostrará la hora y la temperatura de la función de menú seleccionada. Después de seleccionar la función de menú correspondiente, pulse los botones Tiempo / Temperatura para ajustar el tiempo y la temperatura con la ayuda de los botones "+" / "-". Una vez finalizado el ajuste de la función de menú, pulse el botón "Play/Pause" para iniciar el proceso de cocción.

NOTA:

- A. Durante el proceso de cocción, puede pulsar el botón "Play/Pause" para detener la cocción (la freidora dejará de funcionar y el ventilador continuará funcionando durante unos segundos). Para finalizar el proceso de cocción, pulse el botón de encendido y la freidora se apagará.
- B. Después de suspender cualquier función del menú, con la ayuda del botón Reproducir/Pausa, podemos sustituirla por cualquier otra función del menú.
- C. Cuando comenzamos a cocinar con cualquier función del menú, la pantalla digital muestra el icono de "Menú seleccionado" y el display de "Time". Una vez finalizado el proceso de cocción, el ventilador continuará funcionando durante 30 segundos y la freidora entrará en modo de espera.
6. Retire la cesta de la freidora de aire y colóquela sobre una superficie resistente al calor. No la coloque sobre la freidora de aire.
7. Apague el aparato con el botón "Power/Start-Stop" y desenchufe la clavija de red de la toma de corriente.
8. Retire los alimentos de la cesta de fritura.
9. Deje que la cesta y la rejilla se enfrien y límpielas como se indica en el proceso de limpieza y mantenimiento.

Función de recordatorio automático para agitar los alimentos a mitad del proceso:

Para sacar el máximo partido a su freidora de aire y obtener los mejores resultados, se recomienda siempre sacudir o dar la vuelta a los alimentos a mitad del proceso para obtener un resultado final de cocción uniforme. Pero la mayoría de las veces no es fácil acordarse de parar la freidora de aire, sacudir los alimentos y volver a empezar.

Por lo tanto, este modelo de freidora de aire tiene la función de “recordatorio automático”, que le recuerda dos veces con la ayuda de una simple señal sonora de 5 veces dos veces en un intervalo de 30 segundos y el panel de control parpadea con “SHA” durante unos 60s para agitar o remover la comida.

Nota: Los siguientes programas de cocción (Veg, Pizza y Hornear) no tienen función de recordatorio automático.

Funcionamiento de la función de recordatorio automático

La función de recordatorio automático está preestablecida en la freidora tanto en los menús preestablecidos como en los personalizados. Suponiendo que se ha establecido un menú de 12 minutos. Durante la primera 1/2 del tiempo (6 minutos) hará la cocción normal y cuando quede 1/2 (6 minutos) de tiempo, la pantalla mostrará “SHA”, empezará a parpadear durante unos 60 segundos y sonará un pitido durante “5” Veces para recordarle que puede agitar o remover la comida. Este es el momento de retirar la cesta de la freidora. Una vez retirada, el proceso se detendrá y el panel frontal se apagará. Remueva los alimentos y vuelva a colocar la cesta de la freidora de aire en su posición y la freidora de aire se activará automáticamente para completar el proceso de cocción donde lo había dejado. Y en caso de que no quiera remover la comida, no es necesario que haga algo, ya que la freidora sigue funcionando hasta que finaliza el proceso de cocción. Después de que transcurran 60 segundos de la función de recordatorio, la pantalla del panel vuelve a mostrar el tiempo de cocción restante.

Nota: No es necesario precalentar el aparato.

Consejos

- Los ingredientes de menor tamaño suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente inferior al de los ingredientes de mayor tamaño
- Una mayor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente superior en comparación con una menor cantidad de ingredientes.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede evitar que los ingredientes se fríen de forma desigual.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fríe tus ingredientes en la freidora de aire a los pocos minutos de haber añadido el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos, como salchichas, en la freidora de aire.
- Los aperitivos que pueden prepararse en el horno también pueden prepararse en la freidora de aire.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos. Utilice masa precocinada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa precocinada también requiere menos tiempo de preparación que la masa casera.
- Coloque un molde o una fuente de horno en la cesta de la freidora de aire si desea hornear un pastel o una quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que el aparato y el exterior de las cestas de freír estén limpios y secos.
- No utilice el aparato más de 4 horas sin descanso.
- No deje el aparato encendido cuando esté vacío.
- No introduzca en el aparato alimentos que aún estén envueltos en film transparente o bolsas de plástico.
- Asegúrese de que los alimentos no entren en contacto con las resistencias.
- No llene demasiado el cajón para que el aire caliente pueda circular de forma óptima por el interior de la cámara de cocción. No lo llene más de 1/3 de su capacidad.
- Asegúrese de que los alimentos que contengan aceite y grasas no se calienten en exceso. Existen posibilidades de ignición.

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

1. Limpie el aparato después de cada uso.
2. La sartén y la cesta con revestimiento antiadherente: no utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlas, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.
3. Desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe. Nota: Saque la cesta para que la freidora se enfríe más rápidamente.
4. Después de la cocción, la cesta de freír no debe colocarse directamente sobre la encimera para

- evitar quemarla.
5. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
 6. Limpie la cesta de freír, la parrilla y la pinza con agua tibia, un poco de líquido limpiador y una esponja no abrasiva.
 7. Puede utilizar líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.
Consejo: Si la suciedad está pegada a la cesta, filtre la cesta con agua caliente con un poco de líquido limpiador. Coloque la parrilla en el cestillo y déjela en remojo durante unos minutos.
 8. Después de unos minutos, cuando la grasa y la suciedad salgan, lávela con la ayuda de jabón y una esponja no abrasiva.
 9. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
 10. Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida.

Almacenamiento

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

9. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

2. Symbol definitions



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

3. Safety instructions for the user

I. General precautions during the use of electrical equipment

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

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

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

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

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

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

the event of the appliance falling in water, disconnect immediately from the mains supply and take it to an authorized service agent for repair before reusing.

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

IV. Restrictions on use when used with children and elders

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

V. IMPORTANT WARNING

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

VI. Instructions to follow while using the device

- Do not place the appliance against a wall or against any other appliance. Leave at least 10 cm free space from the all sides before placing the appliance.
- After cooking, frying basket and inner pot should not be placed directly on the countertop to avoid burning the countertop. Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause fire hazard
- Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Never touch the internal part of the appliance while in use.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating
- Do not place anything on top of the appliance to prevent from any type of burn cause of hot surface.
- During air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
-  **WARNING:** Do not touch hot surfaces.
-  **WARNING:** This equipment shall be used with CAUTION as this electrical appliance contains a heating function. Surface of this appliance is also different from other functional surfaces which can produce high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons The equipment must be touch only at intended handles and gripping surfaces with the help of heat protectors like gloves or similar type of clothing. Otherwise let it for sufficient time cool down before touching the hot surfaces.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Introduction

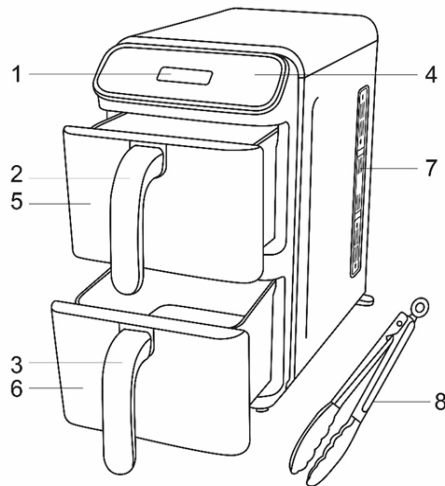
This electric air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favourite dishes. The best part of using the air fryer is that you can prepare as many types of fried dishes and have them without worry and or being conscious about consuming fatty foods, as it does not consume oil at all or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

4. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage	Power	Frequency	Capacity
AC 220-240V	2460 W	50-60 Hz	11 L MAX

5. PARTS DESCRIPTION

1. LED display.
2. Removeable frying basket handle 1.
3. Removeable frying basket handle 2.
4. Touch control panel for operating.
5. Frying basket 1.
6. Frying basket 2.
7. Air Intake vent.
8. Food tong



Food tong: This air fryer has been provided with food tong for user safety, which helps us to remove the food without touching the food and hot frying basket to avoid any scalding.

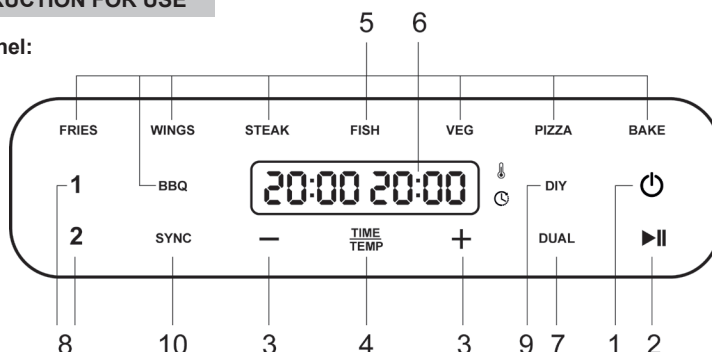
6. PREPERATION FOR USE

BEFORE FIRST USE

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

7. INSTRUCTION FOR USE

Control Panel:



- 1- Power button:** Once the unit is plugged in, the Power Button will light up and screen enters into the sleeping mode. By pressing the Power Button once, it activates touch control panel and all the menu functions illuminates including digital display and first menu function starts blinking. Digital display shows the default time and temperature of first menu function. In order to stop the cooking process directly and switch off the appliance press this button again and it will turn off.
- 2- Play/Pause button:** With the help of this button, we can start cooking function. To start cooking process press this button and the unit immediately starts cooking with selected menu function. While the air fryer is in working mode, by pressing this button cooking process stops.
- 3- Minus(-) and Plus(+) button:** This Air fryer model has "+" and "-" Buttons. With the help of these buttons, we can change the time and temperature value of all the menu functions anytime. By long press or pressing it for long duration, the time can be changed rapidly by 15 minutes and temperature can be changed by 10°C.
- 4-Temperature / Time Control Button:** There is one single button to control and change the temperature and time value. Once we press this button, Temperature / Time icon starts flashing and Temperature or Time starts flashing on the LED display. Now with the help of "+" and "-" button we can raise or lower cooking temperature by 10°C intervals and we can increase or decrease the time by 1 minute.
Note: The temperature and time can be changed depending on the menu function. We can change the temperature from 60°C to 230°C and we can change time from 1 minute to 60 minutes.
- 5- Preset Menu function Buttons:** There are 9 pre-set menu functions in this air fryer. After turning on the air fryer default menu function, "FRIES" starts flashing. Digital display shows the default time and temperature of "FRIES" Function. By pressing play / pause button we can start cooking the food. To cook the food with some other menu function we need to press that specific Menu function. After pressing that specific menu function, its icon will start flashing and digital display will show the time and temperature of this menu function, the same way we can select any menu function and cook the food as per our need.
- 6- LED Digital Display:** While pressing the power button Digital display activates and shows the default time and temperature of the menu functions. When we start cooking, the time unit of menu function starts reverse counting during whole cooking process. Digital display keeps showing the temperature and remaining time during the cooking process.
- 7- DUAL button:** This function is useful when the same food or larger quantity food is about to be cooked in both the cooking zones. If you want to apply all the settings of cooking zone 1 to cooking zone 2, press DUAL button before starting the cooking process. Then you do not need to repeat the menu selection process again.
Step1: Select DUAL
 Place food in the two baskets
Step2: Select a cooking function
 Press to begin cooking.
- 8- 1 & 2 Buttons:** Press button 1 or button 2 to select any specific cooking zone to adjust its time / temperature settings.
- 9- DIY button:** This appliance comes with a DIY function in which you can do the cooking on your own preferred Temperature / Time setting.

10- **SYNC Function:** This function is provided to sync the end of the cooking time for both the cooking zones of different cooking time and temperature. Place food in both baskets and then program them one by one with the menu of your choice. Then press the SYNC button before Press  to begin cooking.

If the SYNC program is activated, the cooking zone with the longer time starts first. When the remaining time of this cooking zone matches with the other cooking zone, a beep sounds and then both the cooking zones align together to end the cooking at the same time. Until this point "HOLD" appears on the associated display.

Note: It is not possible to synchronize the cooking zones subsequently while the device is operating.

Menu functions, temperature and time setting

No.	Menu function	Default time	Time Range	Default temperature (°C)	Temperature range (°C)
1	Fries	20 min.	1 – 60 min.	200°C	120-230°C
2	Wings	20 min.	1 – 60 min.	200°C	120-230°C
3	Steak	13 min.	1 – 60 min.	200°C	120-230°C
4	Fish	20 min.	1 – 60 min.	180°C	120-230°C
5	Veg	10 min.	1 – 60 min.	190°C	60-230°C
6	Pizza	20 min.	1 – 60 min.	180°C	120-230°C
7	Bake	15 min.	1 – 60 min.	170°C	120-230°C
8	DIY	15 min.	1 – 60 min.	200°C	60-230°C
9	BBQ	20 min.	1 – 60 min.	200°C	150-230°C

HOW TO OPERATE THE AIR FRYER

- Place the appliance on a clean, dry, stable and heat-resistant surface.
- Since the appliance becomes hot during the use, make sure that it is not too close to any other appliances and keep it at a distance of 20cm from all sides and 50cm from upper side.
- Prepare the food for cooking.
- Plug the power cord into the socket. A BEEP sound indicates the Air Fryer is turned on. Immediately after turning on the appliance, unit enters into standby state. In the standby mode, the light of "Power" remained illuminated.

NOTE: At this time, only the "Power" button can operate.

- Press the "Power" button to enter into the working mode. By default, the first menu function activates and start flashing. All the menu function remains illuminated. In order to cook food in first menu function press the "Play/Pause" button and unit starts cooking. To cook the food in menu function other than default menu function, press that "Menu function Icon" and icon starts blinking, now the digital display shows the time and temperature of selected menu function. After selecting the corresponding menu function, press Time / Temperature Buttons to adjust the time and temperature with the help of "+" / "-" buttons. Once the menu function setting completes, press the "Play/Pause" button to start the cooking process.

NOTE:

- During cooking process, we can press the "Play/Pause" button to stop cooking (Air fryer stop working and fan continue working for few seconds). To end the cooking process, press the power button and the air fryer will switch off.
 - After suspension of any menu function, with the help of Play/Pause button, we can replace it with any other menu function.
 - When we start cooking with any menu function, digital display shows "Selected menu" icon and "Time" display. Once the cooking process is completed, The Fan will continue to work for 30 seconds and air fryer will enter into the standby mode.
- Remove the air fryer basket and place down on a heat-resistant surface. Do not place it on the Air fryer.
 - Turn off the device using the "Power/Start-Stop" button and pull the mains plug out of the plug socket.
 - Remove the food from the frying basket.
 - Allow the basket and rack to cool down and clean them as mentioned in cleaning and maintenance process.

Auto reminder function to shake the food in halfway 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. So, this model of air fryer has "auto reminder" function, which reminds you twice with the help of simply 5 times beep signal twice at in interval of 30 seconds and control panel flashing with "SHA" for about 60s to shake or stir the food.

Note: Following cooking programs (Veg, Pizza and Bake) do not have an automatic reminder function.

Functioning of the auto reminder function

The automatic reminder function is preestablished on the fryer in both pre-set and personalized menus. Assuming a 12-minute menu has been set. During the first 1/2 of the time (6 minutes) it will do the normal cooking and when 1/2 (6 minutes) of time remained left, the display will show "SHA", it will begin to flash for about 60 seconds and a beep sound comes for "5" Times to remind you that you can shake or stir the food. This is time to remove the basket from the fryer. Once removed, the process will stop and the front panel will turn off. Stir the food and place the air fryer basket back into its position and the air fryer activates automatically in order to complete the cooking process where it had left off. And in case if you don't want to stir the food, no need to do anything as the fryer keeps working until the completion of the cooking procedure. After passing of 60 seconds of reminder function, panel screen start showing again remaining cooking time.

Note: Preheating of the device is not necessary.

Tips

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

8. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

1. Clean the appliance after every use.
2. The pan and the non-stick coating basket: do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.
3. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down. Note: Pull out the basket to let the air fryer cool down more quickly.
4. After cooking, frying basket should not be placed directly on the countertop to avoid burning the countertop.
5. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

6. Clean the Frying basket, grill and tong with warm water, some cleaning liquid and a non-abrasive sponge.
7. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.
Tip: If dirt is stuck to the basket, fill the basket with hot water with some cleaning liquid. Place the frying grill into the basket and let them soak for few minutes.
8. After few minutes when the grease and dirt will come out, then wash it with the help of soap and non-abrasive sponge.
9. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
10. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage:

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

9. TROUBLE SHOOTING

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

1. IMPORTANT:

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

2. Definiciones de simbolo



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

3. Consignes de sécurité pour l'utilisateur

I. Précautions générales lors de l'utilisation de matériel électrique

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez pas et ne stockez pas l'appareil à l'extérieur.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et régulière.
- Ce produit est destiné à un usage intérieur, non industriel, non commercial et uniquement à usage domestique. N'utilisez pas le produit à l'extérieur ou à d'autres fins. Une mauvaise utilisation ou une mauvaise manipulation peut causer des défaillances à l'appareil et blesser l'utilisateur.
- L'appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues. Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages résultant d'une mauvaise utilisation ou d'une mauvaise manipulation.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension secteur avant de brancher l'appareil.
- Retirez toujours la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Avant de nettoyer ou de ranger votre appareil, débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir.
- Les appareils ne sont pas destinés à être commandés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

- L'appareil n'est pas complètement déconnecté de la source d'alimentation, même après avoir été éteint. Pour le débrancher complètement, débranchez-le de la prise secteur.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que:
 - Les cuisines de personnels, les ateliers, les bureaux et autres environnements de travail;
 - Les maisons de ferme et par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
 - Les environnements de type maisons d'hôtes ;
 - La restauration et autres applications similaires non liées à la grande distribution.
- Évitez tout déversement sur le connecteur de l'appareil.

II. Restrictions d'utilisation pour éviter les blessures

- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne placez pas ou n'utilisez pas cet appareil à proximité de sources d'eau.
- Ne placez pas et ne faites pas fonctionner l'appareil et son cordon d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes (par exemple, des plaques de cuisson) ou de flammes.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur des angles ou des arêtes vives et tenez-le à l'écart des objets chauds et des flammes. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- Composants électriques et les éléments chauffant dans l'eau, ni ne le rincez sous le robinet.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures.
- Lorsque vous souhaitez retirer la fiche de la prise murale, veuillez le faire au niveau de la fiche elle-même et non en tirant sur le câble ou sur l'appareil lui-même.
- Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que vos mains sont sèches avant de brancher ou de débrancher.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées, sur des sols humides ou lorsque l'atmosphère est humide, il y a un risque de choc électrique.

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

- N'immergez jamais l'appareil ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide. En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur et apportez-le à un agent de service agréé pour réparation avant de le réutiliser.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est couché sur le sol, si ce sont des visibles signes de dommages ou une fuite.

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

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

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

V. AVERTISSEMENT IMPORTANT

- Pour éviter une surcharge du circuit lors de l'utilisation de ce produit, ne faites pas fonctionner un autre produit une puissance élevée sur le même circuit électrique.
- Un cordon d'alimentation court est fourni avec ce produit. Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge avec ce produit, mais si une rallonge doit être utilisée:
- La puissance électrique indiquée sur le cordon doit être au moins égale à celle du produit.

- Disposez la rallonge de manière à ce qu'elle ne pende pas là où elle pourrait faire trébucher ou être tirée par inadvertance.

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

- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre tout autre appareil. Laissez au moins 10 cm d'espace libre de tous les côtés avant de placer l'appareil.
- Après la cuisson, le panier à friture et la casserole intérieure ne doivent pas être placés directement sur le comptoir, pour éviter de brûler le comptoir.
- Mettez toujours les ingrédients à frire dans le panier, pour éviter tout contact avec les éléments chauffants
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et les ouvertures d'air extérieures pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas la casserole d'huile, car cela pourrait provoquer un incendie.
- Des précautions extrêmes doivent être prises lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne touchez jamais la partie interne de l'appareil pendant son utilisation.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne
- Ne placez rien sur le dessus de l'appareil pour éviter tout type de brûlure causée par une surface chaude.
- Pendant la friture à l'air, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air.
- Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer la casserole de l'appareil.
-  **AVERTISSEMENT:** ne touchez pas les surfaces chaudes.
-  **AVERTISSEMENT:** Cet équipement doit être utilisé avec ATTENTION car cet appareil électrique contient une fonction de chauffage. La surface de cet appareil est également différent des autres surfaces fonctionnelles qui peuvent produire des températures élevées. Étant donné que les températures sont perçues différemment par différentes personnes, l'équipement ne doit être touché qu'aux poignées et aux surfaces de prise prévues, à l'aide de protecteurs thermiques tels que des gants ou des vêtements similaires. Sinon, laissez-le refroidir suffisamment longtemps avant de toucher les surfaces chaudes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Présentation

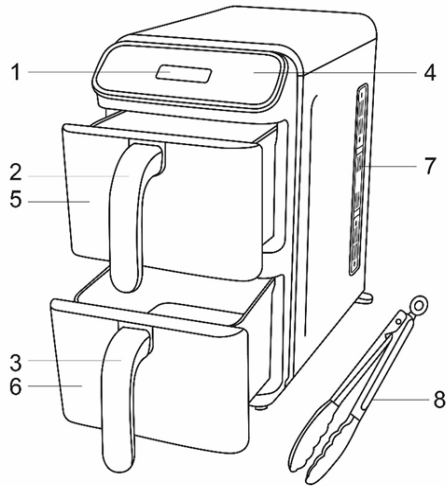
Cette friteuse électrique vous permet de préparer vos plats préférés de manière simple et saine. L'avantage de la friteuse est qu'elle vous permet de préparer autant de types de plats frits que vous le souhaitez et de les déguster sans vous soucier de consommer des aliments gras, car elle ne consomme pas d'huile ou, si elle en consomme, elle n'en consomme que très peu. En utilisant la circulation rapide de l'air chaud, il est capable de préparer de nombreux plats. Le plus intéressant est que la friteuse chauffe les aliments dans toutes les directions et que la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension	Puissance	Fréquence	Capacité
AC 220-240V	2460 W	50-60 Hz	11 L MAX

5. DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Affichage LED
2. Poignée amovible du panier à friture 1.
3. Poignée amovible du panier à friture 2.
4. Panneau de commande tactile pour l'utilisation.
5. Panier à friture 1.
6. Panier à friture 2.
7. Prise d'air.
8. Pince à aliments



Pince à aliments : Cette friteuse est équipée d'une pince à aliments pour la sécurité de l'utilisateur, qui permet de retirer les aliments sans les toucher et sans toucher le panier de friture chaud afin d'éviter toute brûlure.

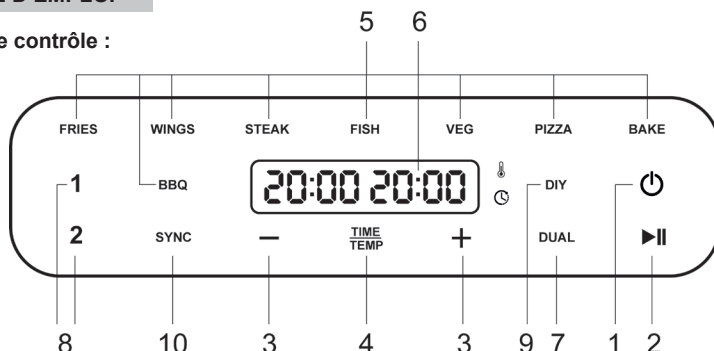
6. PRÉPARATION À L'UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

7. MODE D'EMPLOI

Panneau de contrôle :



- 1- Bouton d'alimentation :** Une fois l'appareil branché, le bouton d'alimentation s'allume et l'écran passe en mode veille. En appuyant une fois sur le bouton d'alimentation, le panneau de commande tactile s'active et toutes les fonctions du menu s'allument, y compris l'affichage numérique, et la première fonction du menu commence à clignoter. L'écran numérique affiche l'heure et la température par défaut de la première fonction du menu. Pour arrêter directement le processus de cuisson et éteindre l'appareil, appuyez à nouveau sur ce bouton et l'appareil s'éteindra.
- 2- Bouton Play/Pause :** Cette touche permet de lancer la fonction de cuisson. Pour lancer le processus de cuisson, appuyez sur ce bouton et l'appareil commence immédiatement la cuisson avec la fonction de menu sélectionnée sur l'écran. Lorsque la friteuse est en mode de fonctionnement, il suffit d'appuyer sur ce bouton pour arrêter la cuisson.
- 3- Bouton Moins(-) et Plus(+):** Ce modèle de friteuse est équipé des boutons "+" et "-". Ces boutons permettent de modifier à tout moment la durée et la température de toutes les fonctions du menu. En appuyant longuement sur le bouton, le temps peut être modifié rapidement de 15 minutes et la température peut être modifiée de 10°C.
- 4- Bouton de contrôle de la température et de la durée :** Un seul bouton permet de contrôler et de modifier la température et la durée. Dès que l'on appuie sur ce bouton, l'icône de température/temps se met à clignoter et la température ou le temps se met à clignoter sur l'écran LED. Les boutons "+" et "-" permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson par intervalles de 10°C et d'augmenter ou de diminuer la durée par intervalles d'une minute.
Remarque : La température et la durée peuvent être modifiées en fonction de la fonction du menu. Il est possible de modifier la température de 60°C à 230°C et la durée de 1 minute à 60 minutes.
- 5- Boutons de fonction du menu préréglé :** Cette friteuse comporte 9 fonctions de menu préréglées. Après avoir allumé la fonction de menu par défaut de la friteuse, "FRIES" commence à clignoter. L'écran numérique affiche la durée et la température par défaut de la fonction "FRIES". En appuyant sur le bouton play / pause, vous pouvez commencer à cuire les aliments. Pour cuire les aliments avec une autre fonction de menu, il faut appuyer sur cette fonction de menu spécifique. Après avoir appuyé sur cette fonction de menu spécifique, son icône se met à clignoter et l'écran numérique affiche la durée et la température de cette fonction de menu, de la même manière que nous pouvons sélectionner n'importe quelle fonction de menu et cuire les aliments selon nos besoins.
- 6- Affichage numérique LED :** Lorsque vous appuyez sur le bouton d'alimentation, l'écran numérique s'active et affiche la durée et la température par défaut des fonctions du menu. Lorsque l'on commence à cuisiner, l'unité de temps de la fonction de menu commence à compter à rebours pendant toute la durée de la cuisson. L'écran numérique continue d'afficher la température et le temps restant pendant la cuisson.
- 7- Touche DUAL :** Cette fonction est utile lorsque le même aliment ou une plus grande quantité d'aliments est sur le point d'être cuit dans les deux zones de cuisson. Si vous souhaitez appliquer tous les réglages de la zone de cuisson 1 à la zone de cuisson 2, appuyez sur la touche DUAL avant de lancer le processus de cuisson. Vous n'aurez alors pas besoin de répéter le processus de sélection du menu.
Étape 1: Sélectionner DUAL
Placez les aliments dans les deux paniers
Étape 2: Sélectionner une fonction de cuisson
Appuyez sur ► pour commencer la cuisson.

- 8- **Boutons 1 et 2** : Appuyez sur le bouton 1 ou le bouton 2 pour sélectionner une zone de cuisson spécifique et régler son temps et sa température.
- 9- **Touche DIY** : Cet appareil est doté d'une fonction DIY qui vous permet d'effectuer la cuisson selon vos propres réglages de température et de durée.
- 10- **Fonction SYNC** : Cette fonction permet de synchroniser la fin du temps de cuisson pour les deux zones de cuisson dont le temps de cuisson et la température sont différents. Placez les aliments dans les deux paniers et programmez-les un par un avec le menu de votre choix. Appuyez ensuite sur la touche SYNC avant d'appuyer  sur pour commencer la cuisson.

Si le programme SYNC est activé, la zone de cuisson la plus longue démarre en premier. Lorsque le temps restant de cette zone de cuisson correspond à celui de l'autre zone de cuisson, un signal sonore retentit et les deux zones de cuisson s'alignent pour terminer la cuisson en même temps. Jusqu'à ce moment, le message « HOLD » apparaît sur l'écran associé.

Remarque : Il n'est pas possible de synchroniser ultérieurement les zones de cuisson pendant que l'appareil fonctionne.

Fonctions de menu, réglage de la température et de l'heure

No.	Fonction du menu	Durée par défaut	Plage de temps	Température par défaut (°C)	Plage de température (°C)
1	Frites	20 min.	1 - 60 min.	200°C	120-230°C
2	Ailes	20 min.	1 - 60 min.	200°C	120-230°C
3	Steak	13 min.	1 - 60 min.	200°C	120-230°C
4	Poisson	20 min.	1 - 60 min.	180°C	120-230°C
5	Végé	10 min.	1 - 60 min.	190°C	60-230°C
6	Pizza	20 min.	1 - 60 min.	180°C	120-230°C
7	Cuisson	15 min.	1 - 60 min.	170°C	120-230°C
8	DIY	15 min.	1 - 60 min.	200°C	60-230°C
9	BBQ	20 min.	1 - 60 min.	200°C	150-230°C

Comment utiliser la friteuse à air :

- Placez l'appareil sur une surface propre, sèche, stable et résistante à la chaleur.
- L'appareil devenant chaud pendant son utilisation, veillez à ce qu'il ne soit pas trop proche d'autres appareils et maintenez-le à une distance de 20 cm de tous les côtés et de 50 cm du côté supérieur.
- Préparer les aliments pour la cuisson.
- Branchez le cordon d'alimentation dans la prise. Un BIP sonore indique que la friteuse est allumée. Immédiatement après la mise en marche de l'appareil, celui-ci se met en veille. En mode veille, le voyant "Power" reste allumé.
REMARQUE : Pour l'instant, seul le bouton "Power" peut fonctionner.
- Appuyez sur le bouton "Power" pour passer en mode de travail. Par défaut, la première fonction du menu s'active et commence à clignoter. Toutes les fonctions du menu restent allumées. Pour cuire les aliments dans la première fonction du menu, appuyez sur la touche "Play/Pause" et l'appareil commence à cuire. Pour cuire les aliments dans une fonction de menu autre que la fonction de menu par défaut, appuyez sur l'icône de la fonction de menu et l'icône commence à clignoter, l'écran numérique affiche alors l'heure et la température de la fonction de menu sélectionnée. Après avoir sélectionné la fonction de menu correspondante, appuyez sur les boutons Temps / Température pour régler le temps et la température à l'aide des boutons "+" / "-". Une fois le réglage de la fonction de menu terminé, appuyez sur le bouton "Play/Pause" pour lancer le processus de cuisson.
REMARQUE :
A. Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton "Play/Pause" pour arrêter la cuisson (la friteuse s'arrête de fonctionner et le ventilateur continue de fonctionner pendant quelques secondes). Pour terminer la cuisson, appuyez sur le bouton d'alimentation et la friteuse s'éteindra.
B. Après avoir suspendu une fonction de menu, nous pouvons la remplacer par une autre fonction de menu à l'aide du bouton Play/Pause.
C. Lorsque l'on commence à cuisiner avec n'importe quelle fonction du menu, l'écran numérique affiche l'icône "Menu sélectionné" et le "Time". Une fois le processus de cuisson terminé, le ventilateur continue de fonctionner pendant 30 secondes et la friteuse passe en mode veille.
- Retirez le panier de la friteuse et posez-le sur une surface résistante à la chaleur. Ne le posez pas sur la friteuse.
- Eteindre l'appareil à l'aide de la touche "Power/Start-Stop" et retirer la fiche secteur de la prise.
- Retirez les aliments du panier à friture.

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

Fonction de rappel automatique pour secouer les aliments à mi-parcours :

Pour tirer le meilleur parti de votre friteuse et obtenir les meilleurs résultats, il est toujours recommandé de secouer ou de retourner les aliments à mi-parcours afin d'obtenir une cuisson uniforme. Mais la plupart du temps, il n'est pas facile de se rappeler d'arrêter la friteuse, de secouer les aliments et de recommencer.

Ce modèle de friteuse est donc doté de la fonction "rappel automatique", qui vous rappelle deux fois à l'aide d'un simple signal sonore de 5 fois à un intervalle de 30 secondes et du panneau de commande qui clignote avec "SHA" pendant environ 60 secondes pour secouer ou remuer les aliments.

Remarque : Les programmes de cuisson suivants (Veg, Pizza et Bake) ne disposent pas d'une fonction de rappel automatique.

Fonctionnement de la fonction de rappel automatique

La fonction de rappel automatique est préétablie sur la friteuse dans les menus prééglés et personnalisés. Supposons qu'un menu de 12 minutes ait été programmé. Pendant la première moitié du temps (6 minutes), la cuisson se fait normalement et lorsqu'il reste la moitié du temps (6 minutes), l'écran affiche "SHA", il commence à clignoter pendant environ 60 secondes et un signal sonore retentit pendant "5" fois pour vous rappeler que vous pouvez secouer ou remuer les aliments. Il est temps de retirer le panier de la friteuse. Une fois retiré, le processus s'arrête et le panneau avant s'éteint. Remuez les aliments et remettez le panier de la friteuse en place. La friteuse s'active automatiquement pour terminer le processus de cuisson là où il s'était arrêté. Et si vous ne souhaitez pas remuer les aliments, inutile de faire quoi que ce soit, car la friteuse continue de fonctionner jusqu'à la fin de la cuisson. Après 60 secondes de rappel, l'écran du panneau affiche à nouveau le temps de cuisson restant.

Note : Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil.

Conseils

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

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

1. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
2. La poêle et le panier à revêtement antiadhésif : n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques 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 l'appareil refroidir. Remarque : Sortez le panier pour que la friteuse refroidisse plus rapidement.

4. Après la cuisson, le panier à friture ne doit pas être posé directement sur le plan de travail pour éviter de le brûler.
5. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
6. Nettoyez le panier à friture, la grille et la pince avec de l'eau chaude, un peu de liquide de nettoyage et une éponge non abrasive.
7. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer toute saleté restante.
Conseil : si la saleté est collée au panier, remplissez-le d'eau chaude additionnée d'un peu de liquide de nettoyage. Placez la grille de friture dans le panier et laissez-la tremper pendant quelques minutes.
8. Après quelques minutes, lorsque la graisse et la saleté se sont détachées, lavez-le à l'aide de savon et d'une éponge non abrasive.
9. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
10. Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer tout résidu alimentaire.

Stockage :

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

9. DÉPANNAGE

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

1. **IMPORTANTE:**

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

2. Definiciones de símbolos



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

3. Instruções de segurança para o usuário

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

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

gia, mesmo depois de ter sido desligado. Para o desligar completamente, desligue-o da tomada elétrica.

- Os aparelhos não se destinam a ser operados por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
 - Áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas agrícolas e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
 - Ambientes do tipo pensão;
 - Catering e aplicações similares não retalhistas.
- Evite derramamento no conector.

II. Restrições de uso para evitar danos pessoais

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

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

- Nunca submerja ou ligue o aparelho debaixo de água ou qualquer outro líquido. Em caso de queda do aparelho na água, desligue imediatamente da tomada e leve-o a um agente de serviço autorizado para reparação antes de o reutilizar.
- Não utilize o aparelho se ele no chão, se eles são visíveis sinais de danos ou um vazamento.
- Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados. Caso o cabo esteja danificado, este deve ser substituído apenas pelo fabricante, por um agente de serviço ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar o perigo.

- Em caso de mau funcionamento do aparelho, ou se este tiver sido danificado de qualquer forma, devolva o aparelho à assistência técnica autorizada mais próxima para ser examinado, reparado ou ajustado.
- Em caso de problemas de hardware, não tente reparar o produto você mesmo. As reparações só devem ser efetuadas por técnicos qualificados.
- Para evitar choque elétrico, certifique-se de que suas mãos estejam secas antes de conectar ou desconectar.
- Não use o aparelho com as mãos molhadas, em pisos úmidos ou quando o ambiente estiver úmido, há risco de choque elétrico.
- Durante a utilização do aparelho, certifique-se de que o cabo elétrico não fica preso ou esmagado
- Não deixe que a unidade motora, cabo ou ficha se molhem para não correr o risco de apanhar um choque elétrico.
- Tenha cuidado, ao manusear aparelhos elétricos, pois a superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a sua utilização. Qualquer utilização indevida pode causar danos potenciais ao utilizador e pode danificar o aparelho.
- Não toque na superfície exterior do aparelho, pois pode ficar muito quente durante o funcionamento. Em vez disso, utilize as pegas ou luvas.

IV. Restrições de uso quando usado com crianças e idosos

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

V. AVISO IMPORTANTE

- Para evitar uma sobrecarga do circuito ao utilizar este produto, não utilize outro produto de alta potência no mesmo circuito elétrico.
- Um cabo de alimentação curto é fornecido com este produto. Um cabo de extensão não é recomendado para utilização com este produto, caso seja necessário:
- A classificação elétrica marcada do cabo deve ser pelo menos tão

grande como a do produto.

- Disponha a extensão de modo a que não fique pendurada onde possa ser tropeçada ou puxada involuntariamente.

VI. Instruções a seguir ao usar o dispositivo

- Não coloque o aparelho contra a parede ou qualquer outro aparelho. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre de todos os lados antes de colocar o aparelho.
- Após o cozimento, a cesta de fritar e a panela interna não devem ser colocadas diretamente sobre a bancada, para evitar queimar a bancada.
- Coloque sempre os ingredientes a fritar no cesto, para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Não cubra a entrada de ar e as aberturas externas de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não encha a panela com óleo, pois isso pode causar risco de incêndio.
- Deve-se ter extremo cuidado ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.
- Nunca toque na parte interna do aparelho durante o uso.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está funcionando
- Não coloque nada em cima do aparelho, para evitar qualquer tipo de queimadura provocada por superfície quente.
- Durante a fritura ao ar livre, o vapor quente é liberado pelas aberturas de saída de ar.
- Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar
- Tenha também cuidado com o vapor quente e o ar quando retirar a panela do aparelho.
- Desligue o aparelho imediatamente se vir fumaça escura saindo do aparelho. Espere que a emissão de fumaça pare antes de remover a panela do aparelho.
-  **AVISO:** Não toque nas superfícies quentes.
-  **AVISO:** Este equipamento deve ser usado com CUIDADO, pois este aparelho elétrico contém uma função de aquecimento. A superfície deste aparelho também é diferente de outras superfícies funcionais que podem produzir altas temperaturas. Como as temperaturas são percebidas de maneira diferente por pessoas diferentes, o equipamento deve ser tocado apenas nas alças e superfícies de preensão pretendidas, com o auxílio de protetores térmicos, como luvas ou roupas semelhantes. Caso contrário, deixe esfriar por tempo suficiente antes de tocar nas superfícies quentes.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Introdução

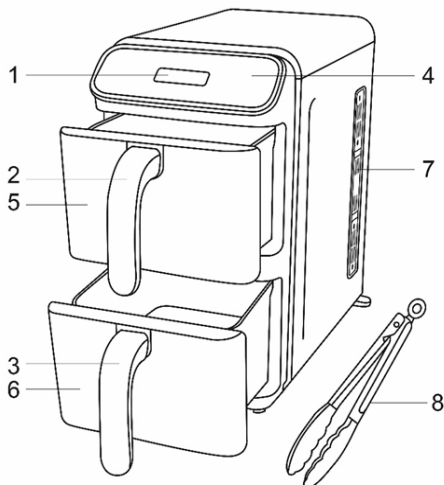
Esta fritadeira eléctrica de ar quente proporciona uma forma fácil e saudável de preparar os seus pratos favoritos. A melhor parte de utilizar a fritadeira de ar é que pode preparar tantos tipos de pratos fritos e comê-los sem se preocupar ou ter consciência de consumir alimentos gordos, uma vez que não consome óleo ou, se consome óleo, apenas uma quantidade muito pequena. Utilizando a circulação rápida de ar quente, é capaz de confeccionar inúmeros pratos. A melhor parte é que a fritadeira a ar quente aquece os alimentos em todas as direcções e a maioria dos ingredientes não necessita de óleo.

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Voltagem	Potência	Frequência	Capacidade
AC 220-240V	2460 W	50-60 Hz	11 L MAX

5. DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Ecrã LED
2. Pega do cesto de fritar amovível 1.
3. Pega do cesto de fritar amovível 2.
4. Pannel de controlo tátil para funcionamento.
5. Cesto de fritar 1.
6. Cesto de fritar 2.
7. Abertura da entrada de ar.
8. Pinça para alimentos



Pinça para alimentos: Esta fritadeira de ar comprimido foi fornecida com uma pinça para alimentos para segurança do utilizador, que nos ajuda a retirar os alimentos sem tocar nos alimentos e no cesto de fritar quente para evitar qualquer escaldadura.

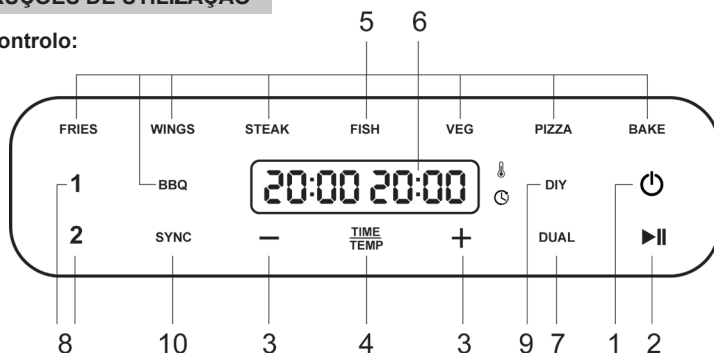
6. PREPARAÇÃO PARA A UTILIZAÇÃO

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- 1- Retirar todo o material de embalagem.
- 2- Retirar a cola, as etiquetas e os autocolantes colados no produto.
- 3- Limpe bem o cesto de fritar e o grelhador com água morna, detergente suave e uma esponja não abrasiva.
- 4- Limpar o interior e o exterior do produto com um pano húmido quente.
- 5- Esta fritadeira de ar quente utiliza a tecnologia de circulação de ar quente a 360°, que ajuda o utilizador a cozinhar os alimentos num curto espaço de tempo e sem utilizar o óleo e, se utilizar, utiliza uma quantidade muito pequena.
- 6- Limpar o exterior do aparelho com um pano limpo e húmido. Limpar as gavetas e as prateleiras com o detergente e água morna ou na máquina de lavar louça.
- 7- Na primeira utilização, o aparelho deve ser utilizado sem alimentos, pois pode produzir algum fumo ou odor devido aos resíduos do revestimento. Deixe o aparelho aquecer na temperatura mais elevada durante cerca de 10 minutos sem alimentos no interior. Em seguida, limpe-o novamente antes de o utilizar pela primeira vez com os alimentos lá dentro.

7. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Painel de controlo:



- 1- **Botão de alimentação:** Quando a unidade estiver ligada à corrente, o botão de alimentação acende-se e o ecrã entra no modo de repouso. Ao premir uma vez o botão de alimentação, o painel de controlo tátil é ativado e todas as funções do menu se acendem, incluindo o visor digital, e a primeira função do menu começa a piscar. O visor digital mostra a hora e a temperatura predefinidas da primeira função do menu. Para interromper diretamente o processo de cozedura e desligar o aparelho, prima novamente este botão e este desliga-se.
- 2- **Botão Play/Pause:** Com a ajuda deste botão, podemos iniciar a função de cozedura. Para iniciar o processo de cozedura, premir este botão e a unidade começa imediatamente a cozinhar com a função de menu selecionada em . Enquanto a fritadeira estiver no modo de funcionamento, ao premir este botão, o processo de cozedura pára.
- 3- **Botão menos (-) e mais (+):** Este modelo de fritadeira de ar tem botões “+” e “-”. Com a ajuda destes botões, podemos alterar o valor do tempo e da temperatura de todas as funções do menu em qualquer altura. Ao premir durante muito tempo, o tempo pode ser alterado rapidamente em 15 minutos e a temperatura pode ser alterada em 10°C.
- 4- **Botão de controlo da temperatura / tempo:** Existe um único botão para controlar e alterar o valor da temperatura e do tempo. Assim que premirmos este botão, o ícone da temperatura/tempo começa a piscar e a temperatura ou o tempo começa a piscar no visor LED. Agora, com a ajuda do botão “+” e “-”, podemos aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura em intervalos de 10°C e podemos aumentar ou diminuir o tempo em 1 minuto.
Nota: A temperatura e o tempo podem ser alterados consoante a função do menu. Podemos alterar a temperatura de 60°C a 230°C e podemos alterar o tempo de 1 minuto a 60 minutos.
- 5- **Botões de função do menu predefinido:** Existem 9 funções de menu pré-definidas nesta fritadeira de ar quente. Depois de ligar a função do menu predefinido da fritadeira de ar, “FRIES” começa a piscar. O visor digital mostra a hora e a temperatura predefinidas da função “FRIES”. Ao premir o botão “play / pause”, podemos começar a cozinhar os alimentos. Para cozinhar os alimentos com outra função de menu, é necessário premir essa função de menu específica. Depois de premir essa função de menu específica, o seu ícone começa a piscar e o visor digital mostra a hora e a temperatura dessa função de menu, da mesma forma que podemos selecionar qualquer função de menu e cozinhar os alimentos de acordo com as nossas necessidades.
- 6- **Ecrã digital LED:** Ao premir o botão de alimentação, o visor digital ativa-se e mostra a hora e a temperatura predefinidas das funções do menu. Quando se começa a cozinhar, a unidade de tempo da função de menu inicia a contagem inversa durante todo o processo de cozedura. O ecrã digital continua a mostrar a temperatura e o tempo restante durante o processo de cozedura.
- 7- **Tecla DUAL:** Esta função é útil quando o mesmo alimento ou um alimento em maior quantidade está prestes a ser cozinhado em ambas as zonas de cozedura. Se pretender aplicar todas as configurações da zona de cozedura 1 à zona de cozedura 2, prima o botão DUAL antes de iniciar o processo de cozedura. Assim, não é necessário repetir o processo de seleção do menu.
Passo 1: Selecionar DUAL
Colocar os alimentos nos dois cestos
Etapas 2: Selecionar uma função de cozedura
Premir ►► para começar a cozinhar.
- 8- **Botões 1 e 2:** Premir o botão 1 ou o botão 2 para selecionar uma zona de cozedura específica e ajustar as suas definições de tempo/temperatura.

- 9- **Botão DIY:** Este aparelho está equipado com uma função “faça você mesmo”, que lhe permite cozinhar de acordo com a sua própria definição de temperatura/tempo.
- 10- **Função SYNC:** Esta função permite sincronizar o fim do tempo de cozedura para as duas zonas de cozedura com tempo e temperatura de cozedura diferentes. Colocar os alimentos nos dois cestos e depois programá-los um a um com o menu da sua escolha. Em seguida, premir a tecla SYNC antes de Press  para iniciar a cozedura.

Se o programa SYNC estiver ativado, a zona de cozedura com o tempo mais longo começa primeiro. Quando o tempo restante desta zona de cozedura coincide com o da outra zona de cozedura, soa um sinal sonoro e, em seguida, as duas zonas de cozedura alinham-se para terminar a cozedura ao mesmo tempo. Até este momento, a indicação “HOLD” aparece no ecrã associado.

Nota: Não é possível sincronizar posteriormente as zonas de cozedura durante o funcionamento do aparelho.

Funções de menu, regulação da temperatura e da hora

No.	Função de menu	Tempo predefinido	Intervalo de tempo	Temperatura predefinida (°C)	Intervalo de temperatura (°C)
1	Batatas fritas	20 min.	1 - 60 min.	200°C	120-230°C
2	Asas	20 min.	1 - 60 min.	200°C	120-230°C
3	Bife	13 min.	1 - 60 min.	200°C	120-230°C
4	Peixe	20 min.	1 - 60 min.	180°C	120-230°C
5	Vegetais	10 min.	1 - 60 min.	190°C	60-230°C
6	Pizza	20 min.	1 - 60 min.	180°C	120-230°C
7	Cozer	15 min.	1 - 60 min.	170°C	120-230°C
8	DIY	15 min.	1 - 60 min.	200°C	60-230°C
9	BBQ	20 min.	1 - 60 min.	200°C	150-230°C

COMO OPERAR A FRITADEIRA DE AR

- Colocar o aparelho sobre uma superfície limpa, seca, estável e resistente ao calor.
- Uma vez que o aparelho aquece durante a utilização, certifique-se de que não está demasiado próximo de outros aparelhos e mantenha-o a uma distância de 20 cm de todos os lados e de 50 cm da parte superior.
- Preparar os alimentos para cozinhar.
- Ligue o cabo de alimentação à tomada. Um sinal sonoro (BEEP) indica que a fritadeira está ligada. Imediatamente após ligar o aparelho, a unidade entra no estado de espera. No modo de espera, a luz de “Power” permanece acesa.

NOTA: Nesta altura, apenas o botão “Power” pode funcionar.

- Premir o botão “Power” para entrar no modo de funcionamento. Por defeito, a primeira função de menu é activada e começa a piscar. Todas as funções do menu permanecem iluminadas. Para cozinhar alimentos na primeira função de menu, premir o botão “Play/Pause” e o aparelho começa a cozinhar. Para cozinhar os alimentos na função de menu diferente da função de menu predefinida, premir o “Ícone da função de menu” e o ícone começa a piscar, agora o visor digital mostra a hora e a temperatura da função de menu selecionada. Depois de selecionar a função de menu correspondente, premir os botões Tempo / Temperatura para ajustar o tempo e a temperatura com a ajuda dos botões “+” / “-”. Quando a definição da função de menu estiver concluída, premir o botão “Play/Pause” para iniciar o processo de cozedura.

NOTA:

- Durante o processo de cozedura, podemos premir o botão “Play/Pause” para parar a cozedura (a fritadeira deixa de funcionar e a ventoinha continua a funcionar durante alguns segundos). Para terminar o processo de cozedura, premir o botão de alimentação e a fritadeira de ar quente desliga-se.
 - Após a suspensão de qualquer função de menu, com a ajuda do botão Reproduzir/Pausa, podemos substituí-la por qualquer outra função de menu.
 - Quando começamos a cozinhar com qualquer função do menu, o visor digital mostra o ícone “Menu selecionado” e o visor “Time”. Quando o processo de cozedura estiver concluído, a ventoinha continuará a funcionar durante 30 segundos e a fritadeira entrará no modo de espera.
- Retire o cesto da fritadeira e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor. Não o coloque sobre a fritadeira de ar quente.
 - Desligue o aparelho com o botão “Power/Start-Stop” e retire a ficha de alimentação da tomada.
 - Retire os alimentos do cesto de fritar.
 - Deixe o cesto e a grelha arrefecerem e limpe-os como mencionado no processo de limpeza e manutenção.

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

Para tirar o máximo partido da sua fritadeira de ar e obter os melhores resultados, recomenda-se sempre que agite ou vire os alimentos ao contrário a meio do processo para obter um resultado final uniformemente cozinhado. Mas, na maioria das vezes, não é fácil lembrarmo-nos de parar a fritadeira, agitar os alimentos e começar de novo.

Assim, este modelo de fritadeira de ar tem a função "lembrete automático", que o recorda duas vezes com a ajuda de um simples sinal sonoro de 5 vezes, duas vezes num intervalo de 30 segundos, e o painel de controlo pisca com "SHA" durante cerca de 60s para agitar ou mexer os alimentos.

Nota: Os programas de cozedura seguintes (Veg, Pizza e Bake) não têm uma função de lembrete automático.

Funcionamento da função de lembrete automático

A função de lembrete automático está pré-estabelecida na fritadeira, tanto nos menus pré-definidos como nos menus personalizados. Supondo que foi definido um menu de 12 minutos. Durante a primeira 1/2 do tempo (6 minutos), a fritadeira efectua a cozedura normal e, quando faltar 1/2 (6 minutos) do tempo, o visor indica "SHA", começa a piscar durante cerca de 60 segundos e ouve-se um sinal sonoro durante "5" vezes para o lembrar que pode agitar ou mexer os alimentos. É altura de retirar o cesto da fritadeira. Uma vez retirado, o processo pára e o painel frontal desliga-se. Mexa os alimentos e volte a colocar o cesto da fritadeira na sua posição e a fritadeira ativa-se automaticamente para completar o processo de cozedura no ponto em que parou. E no caso de não querer mexer os alimentos, não precisa de fazer nada, pois a fritadeira continua a funcionar até à conclusão do processo de cozedura. Depois de decorridos 60 segundos da função de lembrete, o ecrã do painel começa a mostrar novamente o tempo de cozedura restante.

Nota: Não é necessário pré-aquecer o aparelho.

Dicas

- Os ingredientes de tamanho mais pequeno requerem normalmente um tempo de preparação ligeiramente mais curto do que os ingredientes de tamanho grande
- Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais longo do que uma quantidade menor de ingredientes.
- Agitar os ingredientes mais pequenos a meio do tempo de preparação optimiza o resultado final e pode evitar ingredientes fritos de forma desigual.
- Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para obter um resultado estaladiço. Frite os seus ingredientes na fritadeira de ar comprimido alguns minutos depois de ter adicionado o óleo.
- Não preparar ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira de ar quente.
- Os snacks que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira de ar quente.
- A quantidade ideal para preparar batatas fritas estaladiças é de 500 gramas. Utilize a massa pré-fabricada para preparar snacks recheados de forma rápida e fácil. A massa pré-fabricada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.
- Coloque uma forma ou um prato de forno no cesto da fritadeira se quiser fazer um bolo ou uma quiche ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou ingredientes recheados.
- Antes de utilizar o aparelho, certifique-se de que o aparelho e a parte exterior dos cestos de fritura estão limpos e secos.
- Não utilize o aparelho durante mais de 4 horas sem fazer uma pausa.
- Não deixar o aparelho ligado quando estiver vazio.
- Não colocar no aparelho alimentos que ainda estejam embrulhados em película aderente ou sacos de plástico.
- Certifique-se de que os alimentos não entram em contacto com os elementos de aquecimento.
- Não encher demasiado a gaveta para que o ar quente possa circular de forma óptima no interior da câmara de cozedura. Não encher mais de 1/3 da gaveta.
- Certifique-se de que os géneros alimentícios que contêm óleos e gorduras não são sobreaquecidos. Existem possibilidades de ignição.
- Após a utilização, colocar sempre os cestos de fritar quentes numa superfície resistente ao calor.

8. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza e manutenção

1. Limpar o aparelho após cada utilização.
2. A frigideira e o cesto do revestimento antiaderente: não utilize utensílios de cozinha metálicos nem materiais de limpeza abrasivos para os limpar, pois podem danificar o revestimento antiaderente.
3. Retirar a ficha de alimentação da tomada de parede e deixar arrefecer o aparelho.
Nota: Puxe o cesto para fora para que a fritadeira arrefeça mais rapidamente.
4. Após a cozedura, o cesto de fritar não deve ser colocado diretamente sobre a bancada para evitar queimá-la.
5. Limpar o exterior do aparelho com um pano húmido.

6. Limpe o cesto de fritar, o grelhador e a pinça com água morna, um pouco de líquido de limpeza e uma esponja não abrasiva.
7. Pode utilizar um líquido desengordurante para remover qualquer sujidade remanescente.
Dica: Se a sujidade ficar agarrada ao cesto, encha-o com água quente e um pouco de líquido de limpeza. Coloque a grelha de fritar no cesto e deixe-a de molho durante alguns minutos.
8. Após alguns minutos, quando a gordura e a sujidade saírem, lave-a com a ajuda de sabão e de uma esponja não abrasiva.
9. Limpar o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
10. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.

Armazenamento:

11. Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer.
12. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas.
13. Conservar num local fresco e seco.

9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

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

2. Symboldefinitionen



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

3. Sicherheitshinweise für den Benutzer

I. Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen beim Gebrauch elektrischer Geräte

- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.
- Verwenden oder lagern Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene Fläche.
- Dieses Produkt ist für den Innengebrauch im Haushalt bestimmt – nicht zu industriellen oder kommerziellen Zwecken. Verwenden Sie den Artikel nicht im Freien. Missbrauch oder unsachgemäße Handhabung können Probleme im Gerät verursachen und den Benutzer verletzen.
- Nicht zweckfremden. Es wird keine Haftung für Schäden übernommen, die durch unsachgemäße Verwendung oder falsche Handhabung entstehen.
- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet und in Betrieb ist.
- Ziehen Sie vor dem Reinigen oder Lagern des Geräts immer den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen.
- Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig von der

Stromquelle getrennt. Um es vollständig zu trennen, ziehen Sie es vom Netzstecker.

- Die Geräte darf nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
- Das Gerät ist für den Einsatz im Haushalt geeignet sowie in ähnlicher Umgebung wie z.B.:
 - Küchenbereiche in Geschäften, Büros etc.;
 - Bauernhäuser, Hotels, Motels und andere Wohnumgebungen;
 - Bed & Breakfast-Umgebungen;
 - Catering und Umgebungen außerhalb des Einzelhandels.
- Verhindert Spritzer im Anschluss

II. **Verwendungsbeschränkungen zur Vermeidung von Personenschäden**

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

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

- Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker niemals in Wasser oder

andere Flüssigkeiten. Wenn das Gerät ins Wasser fällt, trennen Sie es sofort von der Stromversorgung und bringen es zur Reparatur zu einem autorisierten Kundendienst, bevor Sie es wiederverwenden.

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es zu Boden gefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Im Falle einer Beschädigung des Kabels darf es nur vom Hersteller, seinen Servicemitarbeitern oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Im Falle einer Fehlfunktion des Geräts, oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde, senden Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung an die nächstgelegene autorisierte Serviceeinrichtung zurück.
- Versuchen Sie bei Hardwareproblemen nicht, das Produkt selbst zu reparieren. Reparaturen sollten nur von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.

IV. Anwendungsbeschränkungen bei der Anwendung bei Kindern und älteren Menschen

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

V. WICHTIGE WARNUNG

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

unbeabsichtigt herausgezogen werden kann.

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

- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an ein anderes Gerät. Lassen Sie von allen Seiten mindestens 10 cm freien Platz, bevor Sie das Gerät aufstellen.
- Nach dem Kochen sollten der Bratkorb und der Innentopf nicht direkt auf die Arbeitsplatte gestellt werden, um ein Verbrennen der Arbeitsplatte zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, um einen Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Decken Sie den Lufteinlass und die äußeren Luftöffnungen nicht ab, während das Gerät i Betrieb ist.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
- Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
- Berühren Sie niemals den internen Teil des Geräts, während Sie es verwenden.
- Die Temperatur zugänglicher Oberfläche kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist
- Stellen Sie nichts auf das Gerät, um Verbrennungen durch heiße Oberflächen zu vermeiden
- Während des Frittierens wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Si Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand vom Dampf und von den Luftaustrittsöffnungen,
- Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie die Pfanne vom Gerät nehmen.
- Trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufgehört hat, bevor Sie die Pfanne vom Gerät nehmen.
-  **WARNUNG:** Berühren Sie keine heißen Oberflächen
-  **WARNUNG:** Dieses Gerät muss mit VORSICHT verwendet werden, da dieses Elektrogerät eine Heizfunktion enthält. Die 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 werd Andernfalls lassen Sie es ausreichend abkühlen, bevor Sie die heißen Oberflächen berühren

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

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

Einleitung

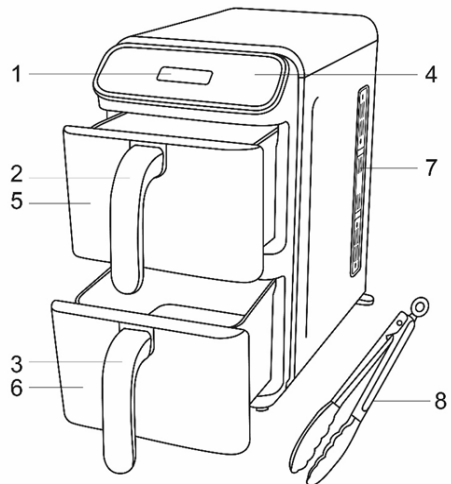
Mit dieser elektrischen Heißluftfritteuse können Sie Ihre Lieblingsgerichte auf einfache und gesunde Weise zubereiten. Das Beste an der Verwendung der Fritteuse ist, dass Sie so viele Arten von frittierten Gerichten zubereiten können, ohne sich Sorgen zu machen und ohne sich über den Verzehr von fettigen Lebensmitteln bewusst zu sein, da die Fritteuse kein Öl verbraucht oder wenn, dann nur eine sehr kleine Menge. Durch die schnelle Heißluftzirkulation können zahlreiche Gerichte zubereitet werden. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse Lebensmittel in alle Richtungen erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

4. TECHNISCHE DATEN

Spannung	Leistung	Frequenz	Kapazität
AC 220-240V	2460 W	50-60 Hz	11 L MAX

5. TEILE BESCHREIBUNG

1. LED-Anzeige
2. Abnehmbarer Frittierkorbgriff 1.
3. Abnehmbarer Frittierkorbgriff 2.
4. Touch-Bedienfeld für die Bedienung.
5. Frittierkorb 1.
6. Frittierkorb 2.
7. Luftansaugöffnung.
8. Lebensmittelzange



Lebensmittelzange: Diese Fritteuse ist mit einer Lebensmittelzange ausgestattet, die uns hilft, das Essen zu entfernen, ohne das Essen und den heißen Frittierkorb zu berühren, um ein Verbrühen zu vermeiden.

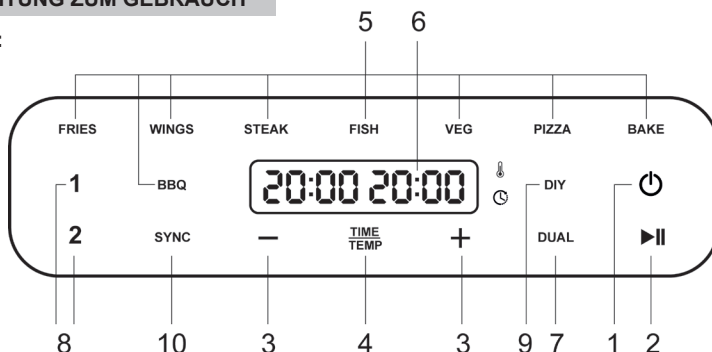
6. VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- 1-Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- 2-Entfernen Sie den Kleber, die Etiketten und Aufkleber, die auf dem Produkt angebracht sind.
- 3-Reinigen Sie den Frittierkorb und das Frittiergitter gründlich mit warmem Wasser, einem weichen Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- 4-Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem warmen, feuchten Tuch.
- 5-Diese Fritteuse verwendet eine 360°-Heißluftzirkulationstechnologie, die es dem Benutzer ermöglicht, die Speisen in kurzer Zeit und ohne Öl zu garen, und wenn doch, dann nur in einer sehr geringen Menge.
- 6-Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Reinigen Sie die Schubladen und Ablagen mit dem Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine.
- 7-Bei der ersten Verwendung sollte das Gerät ohne eingelegte Lebensmittel benutzt werden, da es aufgrund von Beschichtungsrückständen etwas Rauch oder Geruch entwickeln kann. Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten lang auf der höchsten Temperaturstufe aufheizen, ohne dass sich Lebensmittel darin befinden. Reinigen Sie es dann erneut, bevor Sie es das erste Mal mit Lebensmitteln verwenden.

7. ANLEITUNG ZUM GEBRAUCH

Bedienfeld:



- 1- Einschalttaste:** Sobald das Gerät eingesteckt ist, leuchtet die Einschalttaste auf und der Bildschirm wechselt in den Ruhemodus. Durch einmaliges Drücken der Einschalttaste wird das Touch-Bedienfeld aktiviert und alle Menüfunktionen leuchten auf, einschließlich der digitalen Anzeige, und die erste Menüfunktion beginnt zu blinken. Die Digitalanzeige zeigt die Standardzeit und -temperatur der ersten Menüfunktion an. Um den Garvorgang direkt zu stoppen und das Gerät auszuschalten, drücken Sie diese Taste erneut und es schaltet sich aus.
- 2- Play/Pause-Taste:** Mit Hilfe dieser Taste können wir die Kochfunktion starten. Um den Garvorgang zu starten, drücken Sie diese Taste und das Gerät beginnt sofort mit dem Garen der unter ausgewählten Menüfunktion. Während die Fritteuse im Betriebsmodus ist, kann der Garvorgang durch Drücken dieser Taste gestoppt werden.
- 3- Minus(-)- und Plus(+)-Taste:** Dieses Fritteusenmodell verfügt über "+" und "-" Tasten. Mit Hilfe dieser Tasten können wir die Zeit und die Temperatur aller Menüfunktionen jederzeit ändern. Durch langes Drücken oder längeres Drücken kann die Zeit schnell um 15 Minuten und die Temperatur um 10°C geändert werden.
- 4- Temperatur-/Zeitsteuerungstaste:** Es gibt eine einzige Taste zum Steuern und Ändern der Temperatur und des Zeitwertes. Sobald wir diese Taste drücken, beginnt das Temperatur-/Zeit-Symbol zu blinken und die Temperatur oder Zeit beginnt auf der LED-Anzeige zu blinken. Mit Hilfe der Tasten "+" und "-" können wir die Gartemperatur in 10°C-Schritten erhöhen oder senken und die Zeit um 1 Minute verlängern oder verkürzen.
Hinweis: Die Temperatur und die Zeit können je nach Menüfunktion geändert werden. Wir können die Temperatur von 60°C bis 230°C und die Zeit von 1 Minute bis 60 Minuten ändern.
- 5- Voreingestellte Menüfunktionstasten:** Es gibt 9 voreingestellte Menüfunktionen in dieser Heißluftfritteuse. Nach dem Einschalten der voreingestellten Menüfunktion der Fritteuse beginnt "FRIES" zu blinken. Das digitale Display zeigt die voreingestellte Zeit und Temperatur der "FRIES"-Funktion an. Durch Drücken der Play/Pause-Taste können wir mit dem Garen der Speisen beginnen. Um das Essen mit einer anderen Menüfunktion zu garen, müssen wir diese spezielle Menüfunktion drücken. Nach dem Drücken dieser speziellen Menüfunktion beginnt das Symbol zu blinken und das digitale Display zeigt die Zeit und die Temperatur dieser Menüfunktion an. Auf die gleiche Weise können wir eine beliebige Menüfunktion auswählen und das Essen nach unseren Wünschen zubereiten.
- 6- LED-Digitalanzeige:** Wenn Sie die Einschalttaste drücken, wird die digitale Anzeige aktiviert und zeigt die Standardzeit und -temperatur der Menüfunktionen an. Wenn wir mit dem Kochen beginnen, beginnt die Zeiteinheit der Menüfunktion während des gesamten Kochvorgangs rückwärts zu zählen. Das digitale Display zeigt die Temperatur und die verbleibende Zeit während des Garvorgangs an.
- 7- DUAL-Taste:** Diese Funktion ist nützlich, wenn dasselbe Gargut oder eine größere Menge an Gargut in beiden Kochzonen gegart werden soll. Wenn Sie alle Einstellungen der Kochzone 1 auf die Kochzone 2 übertragen möchten, drücken Sie die Taste DUAL, bevor Sie den Kochvorgang starten. Dann müssen Sie die Menüauswahl nicht noch einmal wiederholen.
Schritt 1: DUAL auswählen
 Lebensmittel in die beiden Körbe legen
Schritt 2: Kochfunktion auswählen
 Drücken Sie um mit dem Kochen zu beginnen
- 8- Tasten 1 und 2:** Drücken Sie die Taste 1 oder die Taste 2, um eine bestimmte Kochzone

auszuwählen und deren Zeit-/Temperatureinstellungen anzupassen.

9- **DIY-Taste:** Dieses Gerät verfügt über eine Heimwerkerfunktion, mit der Sie die von Ihnen bevorzugte Temperatur-/Zeiteinstellung vornehmen können.

10- **SYNC-Funktion:** Diese Funktion dient dazu, das Ende der Garzeit für beide Kochzonen mit unterschiedlicher Garzeit und Temperatur zu synchronisieren. Legen Sie die Speisen in beide Körbe und programmieren Sie sie dann nacheinander mit dem Menü Ihrer Wahl. Drücken Sie dann die Taste SYNC, bevor Sie auf drücken,  um mit dem Garen zu beginnen.

Wenn das Programm „SYNC“ aktiviert ist, beginnt die Kochzone mit der längeren Zeit zuerst. Wenn die verbleibende Zeit dieser Kochzone mit der anderen Kochzone übereinstimmt, ertönt ein Signalton und dann werden beide Kochzonen miteinander abgeglichen, um das Kochen zur gleichen Zeit zu beenden. Bis zu diesem Zeitpunkt erscheint auf dem zugehörigen Display „HOLD“.

Hinweis: Eine nachträgliche Synchronisation der Kochzonen ist im laufenden Betrieb nicht möglich.

Menüfunktionen, Temperatur- und Zeiteinstellung

No.	Menü-Funktion	Voreingestellte Zeit	Zeitbereich	Vorgegebene Temperatur (°C)	Temperaturbereich (°C)
1	Pommes frites	20 min.	1 - 60 min.	200°C	120-230°C
2	Flügel	20 min.	1 - 60 min.	200°C	120-230°C
3	Steak	13 min.	1 - 60 min.	200°C	120-230°C
4	Fisch	20 min.	1 - 60 min.	180°C	120-230°C
5	Veg	10 min.	1 - 60 min.	190°C	60-230°C
6	Pizza	20 min.	1 - 60 min.	180°C	120-230°C
7	Backen	15 min.	1 - 60 min.	170°C	120-230°C
8	DIY	15 min.	1 - 60 min.	200°C	60-230°C
9	BBQ	20 min.	1 - 60 min.	200°C	150-230°C

WIE MAN DIE LUFTFRITTEUSE BEDIENT

1. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, trockene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
2. Da das Gerät während des Betriebs heiß wird, achten Sie darauf, dass es nicht zu nahe an anderen Geräten steht und halten Sie einen Abstand von 20 cm zu allen Seiten und 50 cm zur Oberseite ein.
3. Bereiten Sie die Lebensmittel zum Kochen vor.
4. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose. Ein BEEP-Ton zeigt an, dass die Fritteuse eingeschaltet ist. Unmittelbar nach dem Einschalten geht das Gerät in den Standby-Modus über. Im Standby-Modus leuchtet die Anzeige "Power" weiter.

HINWEIS: Zu diesem Zeitpunkt kann nur die "Power"-Taste betätigt werden.

5. Drücken Sie die "Power"-Taste, um in den Arbeitsmodus zu gelangen. Standardmäßig wird die erste Menüfunktion aktiviert und beginnt zu blinken. Alle anderen Menüfunktionen bleiben beleuchtet. Um Speisen in der ersten Menüfunktion zu garen, drücken Sie die Taste "Play/Pause" und das Gerät beginnt mit dem Garen. Um die Speisen in einer anderen Menüfunktion als der Standard-Menüfunktion zu garen, drücken Sie das "Menüfunktionssymbol" und das Symbol fängt an zu blinken, jetzt zeigt das digitale Display die Zeit und die Temperatur der gewählten Menüfunktion an. Nachdem Sie die entsprechende Menüfunktion ausgewählt haben, drücken Sie die Tasten Zeit / Temperatur, um die Zeit und Temperatur mit Hilfe der Tasten "+" / "-" einzustellen. Sobald die Einstellung der Menüfunktion abgeschlossen ist, drücken Sie die Taste "Play/Pause", um den Garvorgang zu starten.

HINWEIS:

- A. Während des Garvorgangs können Sie die Taste "Play/Pause" drücken, um den Garvorgang zu stoppen (die Fritteuse hört auf zu arbeiten und das Gebläse läuft einige Sekunden weiter). Um den Garvorgang zu beenden, drücken Sie die Power-Taste und die Fritteuse schaltet sich aus.
 - B. Nachdem eine beliebige Menüfunktion unterbrochen wurde, kann sie mit Hilfe der Play/Pause-Taste durch eine andere Menüfunktion ersetzt werden.
 - C. Wenn Sie den Garvorgang mit einer beliebigen Menüfunktion beginnen, erscheint auf der Digitalanzeige das Symbol "Ausgewähltes Menü" und die "Zeit"-Anzeige. Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, läuft das Gebläse noch 30 Sekunden weiter und die Fritteuse geht in den Standby-Modus über.
6. Nehmen Sie den Frittierkorb heraus und legen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage. Legen Sie ihn nicht auf die Fritteuse.
 7. Schalten Sie das Gerät mit der "Power/Start-Stop"-Taste aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
 8. Nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Frittierkorb.
 9. Lassen Sie den Korb und das Gestell abkühlen und reinigen Sie sie wie im Abschnitt "Reinigung".

und Wartung" beschrieben.

Automatische Erinnerungsfunktion zum Schütteln der Lebensmittel nach der Hälfte des Prozesses:

Um das Beste aus Ihrer Heißluftfritteuse herauszuholen und die besten Ergebnisse zu erzielen, wird immer empfohlen, die Lebensmittel nach der Hälfte des Vorgangs zu schütteln oder umzudrehen, um ein gleichmäßig gegartes Endergebnis zu erhalten. Meistens ist es jedoch nicht einfach, sich daran zu erinnern, die Fritteuse anzuhalten, das Essen zu schütteln und wieder zu starten.

So verfügt dieses Modell der Fritteuse über eine automatische Erinnerungsfunktion, die Sie mit Hilfe eines einfachen 5-maligen Signaltons zweimal im Abstand von 30 Sekunden und einem etwa 60 Sekunden lang blinkenden Bedienfeld mit "SHA" daran erinnert, das Essen zu schütteln oder umzurühren.

Hinweis: Die folgenden Garprogramme (Gemüse, Pizza und Backen) verfügen nicht über eine automatische Erinnerungsfunktion.

Funktionsweise der automatischen Erinnerungsfunktion

Die automatische Erinnerungsfunktion ist in der Fritteuse sowohl in den voreingestellten als auch in den personalisierten Menüs voreingestellt. Angenommen, es wurde ein 12-Minuten-Menü eingestellt. Während der ersten Hälfte der Zeit (6 Minuten) wird normal gegart, und wenn die Hälfte (6 Minuten) der Zeit verbleibt, zeigt das Display "SHA" an, beginnt 60 Sekunden lang zu blinken und es ertönt 5 Mal ein Signalton, um Sie daran zu erinnern, dass Sie das Essen schütteln oder rühren können. Jetzt ist es an der Zeit, den Korb aus der Fritteuse zu nehmen. Sobald Sie ihn herausgenommen haben, wird der Vorgang gestoppt und das Bedienfeld schaltet sich aus. Rühren Sie das Essen um und setzen Sie den Frittierkorb wieder ein. Die Fritteuse schaltet sich dann automatisch ein, um den Garvorgang an der Stelle fortzusetzen, an der sie aufgehört hatte. Und falls Sie das Essen nicht umrühren möchten, brauchen Sie nichts zu tun, da die Fritteuse bis zum Ende des Garvorgangs weiterarbeitet. Nach Ablauf der 60-Sekunden-Erinnerungsfunktion zeigt der Bildschirm wieder die verbleibende Garzeit an.

Hinweis: Ein Vorheizen des Geräts ist nicht erforderlich.

Tipps

- Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als große Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit im Vergleich zu einer kleineren Menge an Zutaten.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann verhindern, dass die Zutaten ungleichmäßig gebraten werden.
- Geben Sie etwas Öl zu den frischen Kartoffeln, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, lassen sich auch in der Heißluftfritteuse zubereiten.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm. Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um schnell und einfach gefüllte Snacks zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Legen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in den Korb der Fritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Geräts, dass das Gerät und die Außenseiten der Frittierkörbe sauber und trocken sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 4 Stunden ohne Unterbrechung.
- Lassen Sie das Gerät nicht eingeschaltet, wenn es leer ist.
- Legen Sie keine Lebensmittel in das Gerät, die noch in Frischhaltefolie oder Plastiktüten eingewickelt sind.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Füllen Sie die Schublade nicht zu voll, damit die heiße Luft optimal im Garraum zirkulieren kann. Füllen Sie ihn nicht mehr als 1/3 voll.
- Achten Sie darauf, dass öl- und fetthaltige Lebensmittel nicht überhitzt werden. Es besteht die Möglichkeit der Entzündung.
- Stellen Sie die heißen Frittierkörbe nach dem Gebrauch immer auf eine hitzebeständige Unterlage.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
2. Die Pfanne und der Korb mit der Antihafbeschichtung: Verwenden Sie zur Reinigung 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: Ziehen Sie den Korb heraus, um die Fritteuse schneller abkühlen zu lassen.
4. Nach dem Garen sollte der Frittierkorb nicht direkt auf die Arbeitsplatte gestellt werden, um ein

- Anbrennen der Arbeitsplatte zu vermeiden.
5. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
 6. Reinigen Sie den Frittierkorb, den Grill und die Zange mit warmem Wasser, etwas Reinigungsflüssigkeit und einem nicht scheuernden Schwamm.
 7. Sie können eine Entfettungsflüssigkeit verwenden, um restliche Verschmutzungen zu entfernen.
Tipp: Wenn Schmutz am Korb haftet, füllen Sie den Korb mit heißem Wasser und etwas Reinigungsflüssigkeit. Legen Sie das Bratgitter in den Korb und lassen Sie es einige Minuten einweichen.
 8. Nach ein paar Minuten, wenn das Fett und der Schmutz herauskommen, dann waschen Sie es mit Hilfe von Seife und nicht scheuernden Schwamm.
 9. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
 10. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um eventuelle Lebensmittelreste zu entfernen.

Lagerung:

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

9. STÖRBEHEBUNG

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

1. **IMPORTANTE:**

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

2. Definizioni dei simboli



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

3. Istruzioni di sicurezza per l'utente

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

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

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

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

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

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

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

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

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

V. AVVISO IMPORTANTE

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

di inciampo o essere accidentalmente tirata.

VI. Istruzioni da seguire quando si utilizza il dispositivo

- Non posizionare l'apparecchio contro un muro o contro qualsiasi altro apparecchio. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero da tutti i lati prima di posizionare l'apparecchio.
- Dopo la cottura, il cestello e la pentola interna non devono essere appoggiati direttamente sul piano di lavoro, per evitare di bruciare il piano.
- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, per evitare che vengano a contatto con le resistenze.
- Non coprire la presa d'aria e le aperture esterne dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire la padella con olio, poiché potrebbe causare un rischio di incendio.
- È necessario prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.
- Non toccare mai la parte interna dell'apparecchio durante l'uso.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Non posizionare nulla sopra l'apparecchio, per evitare qualsiasi tipo di bruciatura causata dalla superficie calda.
- Durante la frittura ad aria, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria.
- Prestare attenzione anche al vapore e all'aria caldi quando si rimuove la padella dall'apparecchio.
- Scollegare immediatamente l'elettrodomestico se si vede del fumo scuro che fuoriesce dall'apparecchio. Attendere la cessazione dell'emissione di fumo prima di rimuovere la pentola dall'apparecchio.
-  **AVVERTENZA:** non toccare le superfici calde.
-  **AVVERTENZA:** questa apparecchiatura deve essere utilizzata con ATTENZIONE poiché questo apparecchio elettrico contiene una funzione di riscaldamento. La superficie di questo apparecchio è inoltre diversa da altre superfici funzionali che possono produrre alte temperature. Poiché le temperature sono percepite in modo diverso da persone diverse, l'attrezzatura deve essere toccata solo in corrispondenza delle maniglie e delle superfici di presa previste, con l'aiuto di protezioni termiche come guanti o indumenti simili. In caso contrario, lasciarlo raffreddare per un tempo sufficiente prima di toccare le superfici calde.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Introduzione

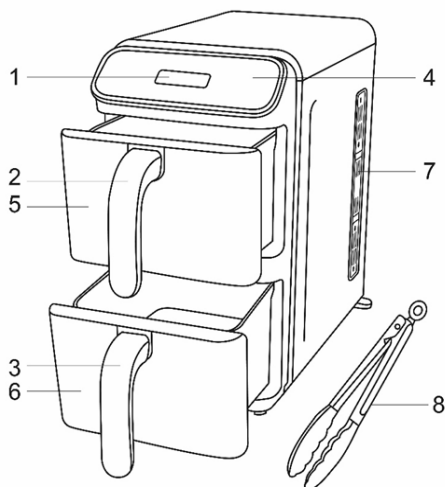
Questa friggitrice elettrica ad aria offre un modo facile e sano di preparare i vostri piatti preferiti. La parte migliore dell'utilizzo della friggitrice ad aria è che si possono preparare tanti tipi di piatti fritti e mangiarli senza preoccuparsi o essere consapevoli di consumare cibi grassi, poiché non consuma affatto olio o, se lo consuma, ne consuma solo una quantità minima. Grazie alla rapida circolazione dell'aria calda, è in grado di preparare numerosi piatti. La cosa migliore è che la friggitrice ad aria riscalda i cibi in tutte le direzioni e la maggior parte degli ingredienti non ha bisogno di olio.

4. SPECIFICHE TECNICHE

Voltaggio	Potenza	Frequenza	Capacità
AC 220-240V	2460 W	50-60 Hz	11 L MAX

5. DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Display a LED
2. Impugnatura del cestello di frittura rimovibile 1.
3. Impugnatura del cestello di frittura rimovibile 2.
4. Pannello di controllo a sfioramento per il funzionamento.
5. Cestello per friggere 1.
6. Cestino per friggere 2.
7. Bocchetta di aspirazione dell'aria.
8. Pinza per alimenti



Pinza per alimenti: Questa friggitrice ad aria è dotata di una pinza per alimenti per la sicurezza dell'utente, che ci aiuta a rimuovere gli alimenti senza toccare il cibo e il cestello di frittura caldo per evitare scottature.

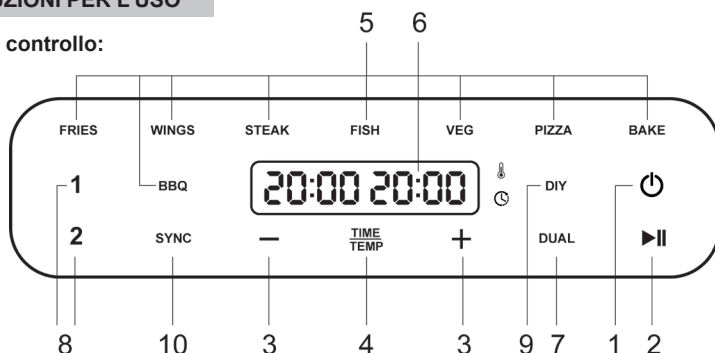
6. PREPARAZIONE ALL'USO

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- 1-Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- 2-Rimuovere la colla, le etichette e gli adesivi attaccati al prodotto.
- 3-Pulire accuratamente il cestello e la griglia di frittura con acqua calda, un detergente morbido e una spugna non abrasiva.
- 4-Pulire l'interno e l'esterno del prodotto con un panno caldo e umido.
- 5- Questa friggitrice ad aria utilizza la tecnologia di circolazione dell'aria calda a 360°, che aiuta l'utente a cuocere i cibi in breve tempo e senza usare l'olio e, se lo usa, ne usa una quantità molto ridotta.
- 6-Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno pulito e umido. Pulire i cassetti e i ripiani con il detersivo e l'acqua calda o in lavastoviglie.
- 7-Per la prima volta, l'apparecchio deve essere utilizzato senza alimenti, poiché potrebbe produrre fumo o odori a causa dei residui di rivestimento. Lasciare che l'apparecchio si riscaldi alla temperatura più alta per circa 10 minuti senza che vi siano alimenti. Quindi pulirlo nuovamente prima di utilizzarlo per la prima volta con gli alimenti all'interno.

7. ISTRUZIONI PER L'USO

Pannello di controllo:



- 1- **Pulsante di accensione:** Una volta collegata l'unità, il pulsante di accensione si accende e lo schermo entra in modalità di riposo. Premendo una volta il pulsante di accensione, si attiva il pannello di controllo a sfioramento e tutte le funzioni del menu si illuminano, compreso il display digitale e la prima funzione del menu inizia a lampeggiare. Il display digitale mostra l'ora e la temperatura predefinita della prima funzione del menu. Per interrompere direttamente il processo di cottura e spegnere l'apparecchio, premere nuovamente questo pulsante e l'apparecchio si spegnerà.
- 2- **Pulsante Play/Pausa:** Con l'aiuto di questo pulsante è possibile avviare la funzione di cottura. Per avviare il processo di cottura, premere questo pulsante e l'unità inizia immediatamente a cucinare con la funzione di menu selezionata. Mentre la friggitrice ad aria è in modalità di lavoro, premendo questo pulsante il processo di cottura si arresta.
- 3- **Pulsante meno (-) e più (+):** Questo modello di friggitrice ad aria è dotato di pulsanti "+" e "-". Con l'aiuto di questi pulsanti, è possibile modificare il valore dell'ora e della temperatura di tutte le funzioni del menu in qualsiasi momento. Premendolo a lungo, l'ora può essere modificata rapidamente di 15 minuti e la temperatura può essere modificata di 10°C.
- 4- **Pulsante di controllo della temperatura e dell'ora:** È presente un unico pulsante per controllare e modificare i valori di temperatura e tempo. Una volta premuto questo pulsante, l'icona della temperatura/tempo inizia a lampeggiare e la temperatura o il tempo iniziano a lampeggiare sul display a LED. A questo punto, con l'aiuto dei pulsanti "+" e "-" è possibile aumentare o ridurre la temperatura di cottura a intervalli di 10°C e aumentare o diminuire il tempo di 1 minuto.
Nota: La temperatura e il tempo possono essere modificati in base alla funzione del menu. È possibile modificare la temperatura da 60°C a 230°C e il tempo da 1 minuto a 60 minuti.
- 5- **Pulsanti delle funzioni del menu preimpostato:** Questa friggitrice ad aria dispone di 9 funzioni di menu preimpostate. Dopo aver acceso la funzione menu predefinita della friggitrice ad aria, "FRIES" inizia a lampeggiare. Il display digitale mostra il tempo e la temperatura predefiniti della funzione "FRIES". Premendo il pulsante play / pause si può iniziare a cucinare il cibo. Per cuocere il cibo con un'altra funzione di menu, è necessario premere quella specifica funzione di menu. Dopo aver premuto quella specifica funzione di menu, la sua icona inizierà a lampeggiare e il display digitale mostrerà l'ora e la temperatura di questa funzione di menu; allo stesso modo possiamo selezionare qualsiasi funzione di menu e cucinare il cibo secondo le nostre esigenze.
- 6- **Display digitale a LED:** Premendo il pulsante di accensione, il display digitale si attiva e mostra l'ora e la temperatura predefinite delle funzioni del menu. Quando si inizia a cucinare, l'unità di tempo della funzione menu inizia il conteggio inverso durante l'intero processo di cottura. Il display digitale continua a visualizzare la temperatura e il tempo rimanente durante il processo di cottura.
- 7- **Pulsante DUAL:** Questa funzione è utile quando lo stesso cibo o una quantità maggiore di cibo sta per essere cucinato in entrambe le zone di cottura. Se si desidera applicare tutte le impostazioni della zona di cottura 1 alla zona di cottura 2, premere il tasto DUAL prima di avviare il processo di cottura. In questo modo non sarà necessario ripetere la procedura di selezione del menu.
Fase 1: Selezionare DUAL
Collocare gli alimenti nei due cestelli
Fase 2: Selezionare una funzione di cottura
Premere ►► per iniziare la cottura.
- 8- **Pulsanti 1 e 2:** Premere il pulsante 1 o il pulsante 2 per selezionare una zona di cottura specifica e regolare le impostazioni di tempo e temperatura.

- 9- **Pulsante “fai da te”:** Questo apparecchio è dotato di una funzione “fai da te” che consente di cucinare in base alle proprie impostazioni di temperatura/tempo.
- 10- **Funzione SYNC:** Questa funzione consente di sincronizzare la fine del tempo di cottura per entrambe le zone di cottura con tempi e temperature diverse. Inserire gli alimenti in entrambi i cestelli e programmarli uno per uno con il menu desiderato. Premere quindi il pulsante SYNC prima di Premere  per iniziare la cottura.

Se il programma SYNC è attivato, la zona di cottura con il tempo più lungo inizia per prima. Quando il tempo rimanente di questa zona di cottura coincide con quello dell'altra zona di cottura, viene emesso un segnale acustico e le due zone di cottura si allineano per terminare la cottura nello stesso momento. Fino a questo momento sul relativo display appare la scritta “HOLD”.

Nota: non è possibile sincronizzare successivamente le zone di cottura mentre l'apparecchio è in funzione.

Funzioni di menu, impostazione della temperatura e dell'ora

No.	Funzione menu	Tempo predefinito	Intervallo di tempo	Temperatura predefinita (°C)	Intervallo di temperatura (°C)
1	Patatine fritte	20 min.	1 - 60 min.	200°C	120-230°C
2	Ali	20 min.	1 - 60 min.	200°C	120-230°C
3	Bistecca	13 min.	1 - 60 min.	200°C	120-230°C
4	Pesce	20 min.	1 - 60 min.	180°C	120-230°C
5	Veg	10 min.	1 - 60 min.	190°C	60-230°C
6	Pizza	20 min.	1 - 60 min.	180°C	120-230°C
7	Cuocere	15 min.	1 - 60 min.	170°C	120-230°C
8	DIY	15 min.	1 - 60 min.	200°C	60-230°C
9	BBQ	20 min.	1 - 60 min.	200°C	150-230°C

COME UTILIZZARE LA FRIGGITRICE AD ARIA

- Collocare l'apparecchio su una superficie pulita, asciutta, stabile e resistente al calore.
- Poiché l'apparecchio si surriscalda durante l'uso, assicurarsi che non sia troppo vicino ad altri apparecchi e tenerlo a una distanza di 20 cm da tutti i lati e di 50 cm dal lato superiore.
- Preparare gli alimenti per la cottura.
- Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente. Un segnale acustico indica che la friggitrice ad aria è accesa. Subito dopo l'accensione, l'apparecchio entra in stato di standby. In modalità standby, la spia “Power” rimane accesa.
NOTA: in questo momento è possibile utilizzare solo il pulsante “Power”.
- Premere il pulsante “Power” per accedere alla modalità di lavoro. Per impostazione predefinita, la prima funzione del menu si attiva e inizia a lampeggiare. Tutte le funzioni del menu rimangono illuminate. Per cucinare gli alimenti nella prima funzione del menu, premere il pulsante “Play/Pausa” e l'unità inizia a cucinare. Per cuocere i cibi in una funzione di menu diversa da quella predefinita, premere “Icona funzione menu” e l'icona inizia a lampeggiare; a questo punto il display digitale mostra l'ora e la temperatura della funzione di menu selezionata. Dopo aver selezionato la funzione di menu corrispondente, premere i pulsanti Ora / Temperatura per regolare l'ora e la temperatura con l'aiuto dei pulsanti “+” / “-”. Una volta completata l'impostazione della funzione di menu, premere il pulsante “Play/Pausa” per avviare il processo di cottura.

NOTA:

- Durante il processo di cottura, possiamo premere il pulsante “Play/Pausa” per interrompere la cottura (la friggitrice ad aria smette di funzionare e la ventola continua a funzionare per alcuni secondi). Per terminare il processo di cottura, premere il pulsante di accensione e la friggitrice ad aria si spegnerà.
- Dopo la sospensione di una qualsiasi funzione di menu, con l'aiuto del pulsante Play/Pausa è possibile sostituirla con un'altra funzione di menu.
- Quando si inizia a cucinare con una qualsiasi funzione del menu, il display digitale mostra l'icona “Menu selezionato” e l'indicazione dell'ora. Una volta completato il processo di cottura, la ventola continuerà a funzionare per 30 secondi e la friggitrice ad aria entrerà in modalità standby.
- Rimuovere il cestello della friggitrice ad aria e appoggiarlo su una superficie resistente al calore. Non appoggiarlo sulla friggitrice ad aria.
- Spegnere l'apparecchio con il tasto “Power/Start-Stop” ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Rimuovere il cibo dal cestello di cottura.
- Lasciare raffreddare il cestello e la rastrelliera e pulirli come indicato nella procedura di pulizia e manutenzione.

Funzione di promemoria automatico per scuotere il cibo a metà del processo:

Per ottenere il massimo dalla friggitrice ad aria e i migliori risultati, si consiglia sempre di scuotere o capovolgere il cibo a metà del processo per ottenere un risultato finale di cottura uniforme. Ma il più delle volte non è facile ricordarsi di fermare la friggitrice ad aria, scuotere il cibo e ricominciare. Questo modello di friggitrice ad aria è dotato della funzione "promemoria automatico", che vi ricorda due volte con l'aiuto di un semplice segnale acustico di 5 volte a intervalli di 30 secondi e con il pannello di controllo che lampeggia con la scritta "SHA" per circa 60 secondi di scuotere o mescolare il cibo.

Nota: i programmi di cottura seguenti (Veg, Pizza e Cottura) non dispongono di una funzione di richiamo automatico.

Funzionamento della funzione di promemoria automatico

La funzione di richiamo automatico è preimpostata sulla friggitrice sia nei menu preimpostati che in quelli personalizzati. Supponiamo che sia stato impostato un menu di 12 minuti. Durante la prima metà del tempo (6 minuti) la friggitrice esegue la normale cottura e quando ne rimane 1/2 (6 minuti), il display visualizza "SHA", inizia a lampeggiare per circa 60 secondi e viene emesso un segnale acustico per "5" volte per ricordare che è possibile scuotere o mescolare il cibo. È il momento di rimuovere il cestello dalla friggitrice. Una volta rimosso, il processo si arresta e il pannello frontale si spegne. Mescolate il cibo e rimettete il cestello della friggitrice ad aria nella sua posizione e la friggitrice ad aria si attiverà automaticamente per completare il processo di cottura da dove si era interrotto. E nel caso in cui non si voglia mescolare il cibo, non è necessario fare nulla poiché la friggitrice continua a funzionare fino al completamento della procedura di cottura. Trascorsi 60 secondi di funzione di promemoria, lo schermo del pannello inizia a mostrare nuovamente il tempo di cottura rimanente.

Nota: il preriscaldamento dell'apparecchio non è necessario.

Suggerimenti

- Gli ingredienti di piccole dimensioni richiedono di solito un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto a quelli di grandi dimensioni.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo rispetto a una quantità minore di ingredienti.
- Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può evitare che gli ingredienti fritti non siano uniformi.
- Aggiungete un po' di olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggete gli ingredienti nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Non preparare nella friggitrice ad aria ingredienti estremamente grassi, come le salsicce.
- Gli spuntini che si possono preparare in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi. Utilizzate la pasta preconfezionata per preparare snack ripieni in modo semplice e veloce. L'impasto preconfezionato richiede anche un tempo di preparazione inferiore rispetto a quello dell'impasto fatto in casa.
- Inserire una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere ingredienti fragili o ripieni.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, accertarsi che l'apparecchio e la parte esterna dei cestelli di cottura siano puliti e asciutti.
- Non utilizzare il dispositivo per più di 4 ore senza una pausa.
- Non lasciare il dispositivo acceso quando è vuoto.
- Non inserire nell'apparecchio alimenti ancora avvolti in pellicola trasparente o in sacchetti di plastica.
- Assicurarsi che gli alimenti non entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non riempire eccessivamente il cassetto per consentire all'aria calda di circolare in modo ottimale all'interno della camera di cottura. Riempirlo al massimo per 1/3.
- Assicurarsi che gli alimenti contenenti oli e grassi non vengano surriscaldati. Esiste la possibilità di accensione.
- Dopo l'uso, appoggiare sempre i cestelli di frittura caldi su una superficie resistente al calore.

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia

1. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
2. La padella e il cestello del rivestimento antiaderente: non utilizzare utensili da cucina metallici o materiali abrasivi per pulirli, perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
3. Togliere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio. Nota: estrarre il cestello per far raffreddare più rapidamente la friggitrice ad aria.
4. Dopo la cottura, il cestello non deve essere appoggiato direttamente sul piano di lavoro per evitare di bruciarlo.
5. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

6. Pulire il cestello di cottura, la griglia e la pinza 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.
Suggerimento: se la sporcizia è rimasta attaccata al cestello, lavare il cestello con acqua calda e un po' di liquido detergente. Inserire la griglia nel cestello e lasciarla in ammollo per qualche minuto.
8. Dopo qualche minuto, quando il grasso e lo sporco saranno usciti, lavare con sapone e spugna non abrasiva.
9. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e spugna non abrasiva.
10. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere eventuali residui di cibo.

Stoccaggio:

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

9. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

2. Definice symbolů



Následující popisy jsou součástí tohoto návodu:

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

3. Bezpečnostní pokyny pro uživatele

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

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

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

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

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

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

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

poruchy

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

IV. ⚠ Omezení používání u dětí a starších osob

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

V. ⚠ DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

- Abyste při používání tohoto výrobku zabránili přetížení obvodu, nepoužívejte na stejném elektrickém obvodu jiný výrobek s vysokým příkonem.
- S tímto výrobkem je dodáván krátký napájecí kabel. Prodlužovací kabel se pro použití s tímto výrobkem nedoporučuje, ale pokud je nutné jej použít:
 - Označená elektrická jmenovitá hodnota šňůry musí být minimálně stejná jako u výrobku.
 - Uspořádejte prodlužovací kabel tak, aby nevisel na místě, kde by o něj mohl někdo zakopnout nebo za něj nechtěně zatáhnout.

VI. Pokyny pro použití fritézy na vzduchu

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Úvod

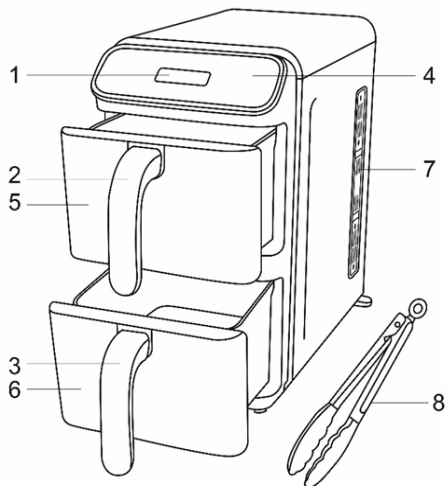
Tato elektrická fritéza umožňuje snadnou a zdravou přípravu vašich oblíbených pokrmů. Nejlepší na používání fritézy je to, že v ní můžete připravit co nejvíce druhů smažených pokrmů a dopřát si je bez obav a bez obav z konzumace tučných jídel, protože nespotebovává vůbec žádný olej, a pokud ho spotřebovává, pak jen velmi malé množství. Pomocí rychlé cirkulace horkého vzduchu dokáže připravit velké množství pokrmů. Nejlepší na tom je, že fritéza na vzduchu ohřívá potraviny ve všech směrech a většina ingrediencí nepotřebuje žádný olej.

4. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Napětí	Výkon	Frekvence	Kapacita
AC 220-240V	2460 W	50-60 Hz	11 L MAX

5. POPIS DÍLŮ

1. LED displej
2. Odnímatelná rukojeť fritovacího koše 1.
3. Odnímatelná rukojeť fritovacího koše 2.
4. Dotykový ovládací panel pro ovládání.
5. Fritovací koš 1.
6. Fritovací koš 2.
7. Ventilační otvor sání vzduchu.
8. Jídlonosič



Jídlonosič: Tato fritéza je pro bezpečnost uživatele vybavena kleštěmi na potraviny, které nám pomáhají vyjmout potraviny, aniž bychom se jich dotkli, a horkým fritovacím košem, aby nedošlo k popálení.

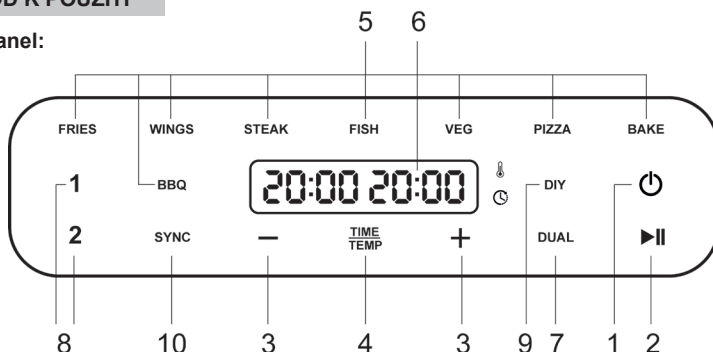
6. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- 1- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- 2- Odstraňte lepidlo, štítky a nálepky nalepené na výrobku.
- 3- Fritovací koš a fritovací rošt důkladně vyčistěte teplou vodou, jemným mycím prostředkem a neabrazivní houbou.
- 4- Vnitřní i vnější stranu výrobku očistěte teplým vlhkým hadříkem.
- 5- Tato fritéza využívá technologii 360° cirkulace horkého vzduchu, která pomáhá uživateli připravit jídlo v krátkém čase a bez použití oleje, a pokud ho použije, tak ve velmi malém množství.
- 6- Otfete vnější stranu zařízení čistým a vlhkým hadříkem. Zásuvky a stojany vyčistěte pomocí mycího prostředku a teplé vody nebo v myčce nádobí.
- 7- Při prvním použití by měl být přístroj používán bez jakýchkoli potravin, protože může produkovat kouř nebo zápach způsobený zbytky povlaku. Nechte přístroj zahřívát na nejvyšším teplotním stupni po dobu přibližně 10 minut bez jakýchkoli potravin. Poté jej před prvním použitím s vloženými potravinami znovu vyčistěte.

7. NÁVOD K POUŽITÍ

Ovládací panel:



- 1 - Tlačítko napájení:** Tlačítko napájení se rozsvítí a obrazovka přejde do režimu spánku. Jedním stisknutím tlačítka napájení se aktivuje dotykový ovládací panel a rozsvítí se všechny funkce nabídky včetně digitálního displeje a začne blikat první funkce nabídky. Digitální displej zobrazuje výchozí čas a teplotu první funkce nabídky. Chcete-li proces vaření přímo zastavit a spotřebič vypnout, stiskněte toto tlačítko znovu a spotřebič se vypne.
- 2 - Tlačítko Play/Pause:** Pomocí tohoto tlačítka můžeme spustit funkci vaření. Chcete-li spustit proces vaření, stiskněte toto tlačítko a přístroj okamžitě zahájí vaření pomocí vybrané funkce nabídky. Zatímco je fritéza v pracovním režimu, stisknutím tohoto tlačítka se proces vaření zastaví.
- 3 - Tlačítka Minus (-) a Plus (+):** Tento model fritézy má tlačítka "+" a "-". Pomocí těchto tlačítek můžeme kdykoli změnit hodnotu času a teploty všech funkcí v nabídce. Dlouhým stisknutím nebo dlouhým stisknutím lze rychle změnit čas o 15 minut a teplotu o 10 °C.
- 4 - Tlačítko ovládání teploty / času:** K ovládání a změně teploty a času slouží jediné tlačítko. Jakmile toto tlačítko stiskneme, začne blikat ikona teploty/času a na LED displeji začne blikat teplota nebo čas. Nyní můžeme pomocí tlačítek "+" a "-" zvyšovat nebo snižovat teplotu vaření v intervalech po 10 °C a můžeme zvyšovat nebo snižovat čas o 1 minutu.
Poznámka: Teplotu a čas lze měnit v závislosti na funkci nabídky. Teplotu můžeme měnit od 60°C do 230°C a čas můžeme měnit od 1 minuty do 60 minut.
- 5 - Funkce přednastavené nabídky Tlačítka:** V této fritéze je 9 přednastavených funkcí menu. Po zapnutí předvolené funkce menu fritézy začne blikat nápis "FRIES". Na digitálním displeji se zobrazí výchozí čas a teplota funkce "FRIES". Stisknutím tlačítka přehrávání / pauzy můžeme začít připravovat jídlo. Chceme-li vařit jídlo s jinou funkcí menu, musíme stisknout tuto konkrétní funkci menu. Po stisknutí této konkrétní funkce menu začne její ikona blikat a na digitálním displeji se zobrazí čas a teplota této funkce menu, stejným způsobem můžeme vybrat jakoukoli funkci menu a vařit jídlo podle našich potřeb.
- 6 - Digitální displej LED:** Při stisknutí tlačítka napájení se aktivuje digitální displej, který zobrazuje výchozí čas a teplotu funkce menu. Jakmile začneme vařit, začne se jednotka času funkce menu zpětně počítat během celého procesu vaření. Digitální displej během procesu vaření stále zobrazuje teplotu a zbývající čas.
- 7 - Tlačítko DUAL:** Tato funkce je užitečná v případě, že se má vařit stejný pokrm nebo větší množství pokrmu na obou varných zónách. Pokud chcete použít všechna nastavení varné zóny 1 na varnou zónu 2, stiskněte před zahájením vaření tlačítko DUAL. Pak nemusíte proces výběru nabídky opakovat znovu.
Krok1: Vyberte možnost DUAL
Vložte potraviny do dvou košů
Krok2: Zvolte funkci vaření
Stisknutím ► tlačítka zahájíte vaření
- 8 - Tlačítka 1 a 2:** Stisknutím tlačítka 1 nebo 2 vyberte konkrétní varnou zónu a upravte její nastavení času / teploty.
- 9 - Tlačítko DIY:** Tlačítko DIY: Tento spotřebič je vybaven funkcí DIY, pomocí které můžete vařit podle vlastního nastavení teploty/času.
- 10 - Funkce SYNC:** Tato funkce slouží k synchronizaci konce doby vaření pro obě varné zóny s různou dobou a teplotou vaření. Vložte potraviny do obou košů a poté je postupně

naprogramujte pomocí zvoleného menu. Poté stiskněte tlačítko SYNC před stisknutím tlačítka Press  pro zahájení vaření.

Pokud je aktivován program SYNC, spustí se nejdříve varná zóna s delší dobou. Když se zbývající čas této varné zóny shoduje s druhou varnou zónou, zazní zvukový signál a poté se obě varné zóny sladí, aby se vaření ukončilo ve stejnou dobu. Do tohoto okamžiku se na příslušném displeji zobrazuje „HOLD“.

Poznámka: Během provozu zařízení není možné varné zóny dodatečně synchronizovat.

Funkce menu, nastavení teploty a času:

No.	Funkce menu	Výchozí čas	Časový rozsah	Výchozí teplota (°C)	Teplotní rozsah (°C)
1	Hranolky	20 min.	1 - 60 min.	200°C	120-230 °C
2	Křídla	20 min.	1 - 60 min.	200°C	120-230 °C
3	Steak	13 min.	1 - 60 min.	200°C	120-230 °C
4	Ryby	20 min.	1 - 60 min.	180°C	120-230 °C
5	Veg	10 min.	1 - 60 min.	190°C	60-230 °C
6	Pizza	20 min.	1 - 60 min.	180°C	120-230 °C
7	Pečeme	15 min.	1 - 60 min.	170°C	120-230 °C
8	DIY	15 min.	1 - 60 min.	200°C	60-230 °C
9	GRILOVÁNÍ	20 min.	1 - 60 min.	200°C	150-230 °C

Obsluha fritézy na vzduchu:

1. Spotřebič umístěte na čistý, suchý, stabilní a tepelně odolný povrch.
2. Vzhledem k tomu, že se spotřebič během používání zahřívá, dbejte na to, aby nebyl příliš blízko jiných spotřebičů, a udržujte jej ve vzdálenosti 20 cm od všech stran a 50 cm od horní strany.
3. Připravte jídlo k vaření.
4. Zapojte napájecí kabel do zásuvky. Zvuk BEEP signalizuje zapnutí fritézy Air Fryer. Ihned po zapnutí spotřebiče přejde jednotka do pohotovostního stavu. V pohotovostním režimu zůstala svítit kontrolka “Power”.

POZNÁMKA: V tuto chvíli lze ovládat pouze tlačítko “Power”.

5. Stisknutím tlačítka “Power” přejděte do pracovního režimu. Ve výchozím nastavení se aktivuje první funkce nabídky a začne blikat. Všechny funkce menu zůstanou rozsvícené. Chcete-li vařit jídlo v první funkci menu, stiskněte tlačítko “Play/Pause” a přístroj začne vařit. Chcete-li vařit jídlo v jiné funkci menu než ve výchozí funkci menu, stiskněte tuto “Ikona funkce menu” a ikona začne blikat, nyní se na digitálním displeji zobrazí čas a teplota zvolené funkce menu. Po výběru příslušné funkce menu stiskněte tlačítka Čas / Teplota a pomocí tlačítek “+” / “-” nastavte čas a teplotu. Po dokončení nastavení funkce menu stiskněte tlačítko “Play/Pause” pro spuštění procesu vaření.

POZNÁMKA:

- A. Během procesu vaření můžeme stisknutím tlačítka “Play/Pause” přerušit vaření (fritéza přestane pracovat a ventilátor bude pracovat několik sekund). Chcete-li ukončit proces vaření, stiskněte tlačítko napájení a fritéza se vypne.
 - B. Po pozastavení jakékoli funkce menu ji můžeme pomocí tlačítka Play/Pause nahradit jinou funkcí menu.
 - C. Když začneme vařit s jakoukoli funkcí menu, na digitálním displeji se zobrazí ikona “Vybrané menu” a “Čas”. Jakmile je proces vaření dokončen, ventilátor bude pokračovat v činnosti po dobu 30 sekund a fritéza přejde do pohotovostního režimu.
6. Vyjměte koš fritézy a položte jej na žáruvzdorný povrch. Nepokládejte jej na fritézu.
 7. Vyjměte zařízení tlačítkem “Power/Start-Stop” a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
 8. Vyjměte potraviny z fritovacího koše.
 9. Nechte koš a stojan vychladnout a vyčistěte je, jak je uvedeno v části Čištění a údržba.

Funkce automatického připomenutí, že se jídlo v polovině procesu protřepává:

Abyste ze své fritézy získali maximum a nejlepší výsledky, doporučujeme vždy v polovině procesu jídlo protřepat nebo otočit dnem vzhůru, aby byl výsledek rovnoměrně propečený. Většinou však není snadné si zapamatovat, že je třeba fritézu zastavit, jídlo protřepat a znovu spustit. Tento model fritézy je vybaven funkcí “automatického připomenutí”, která vám pomocí jednoduchého pětinasobného zvukového signálu dvakrát v intervalu 30 sekund připomene, že je třeba jídlo

protřepat nebo promíchat, a ovládací panel bliká nápisem "SHA" po dobu asi 60 sekund.

Poznámka: Následující programy vaření (Zelenina, Pizza a Pečení) nemají funkci automatického připomenutí.

Fungování funkce automatického připomenutí

Funkce automatického připomenutí je na fritéze přednastavena v přednastavených i personalizovaných nabídkách. Za předpokladu, že bylo nastaveno 12minutové menu. Během první 1/2 času (6 minut) bude probíhat normální vaření, a když zbývá 1/2 (6 minut) času, na displeji se zobrazí "SHA", začne blikat po dobu asi 60 sekund a ozve se zvukový signál "5" Times, aby vám připomněl, že můžete jídlo protřepat nebo zamíchat. To je čas vyjmout koš z fritézy. Po vyjmutí se proces zastaví a přední panel se vypne. Potraviny promíchejte a umístěte koš fritézy zpět na své místo a fritéza se automaticky aktivuje, aby dokončila proces přípravy tam, kde ho přerušila. A pokud nechcete jídlo míchat, nemusíte dělat nic, protože fritéza pracuje až do konce přípravy. Po uplynutí 60 sekund funkce připomenutí se na displeji panelu opět začne zobrazovat zbývajících doba vaření.

Poznámka: Předehřátí přístroje není nutné.

Tipy

- Přísady menší velikosti obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než přísady velké velikosti.
- Větší množství ingrediencí vyžaduje jen o něco delší dobu přípravy ve srovnání s menším množstvím ingrediencí.
- Protřepání menších ingrediencí v polovině doby přípravy optimalizuje konečný výsledek a může zabránit nerovnoměrnému propečení ingrediencí.
- Aby byly čerstvé brambory křupavé, přidejte do nich trochu oleje. Smažte suroviny ve fritéze během několika minut po přidání oleje.
- Ve fritéze nepřipravujte extrémně mastné suroviny, například klobásy.
- Občerstvení, které lze připravit v troubě, lze připravit i ve fritéze.
- Optimální množství pro přípravu křupavých hranolků je 500 gramů. K rychlé a snadné přípravě plněných občerstvení použijte předpřipravené těsto. Předpřipravené těsto také vyžaduje kratší dobu přípravy než domácí těsto.
- Pokud chcete upéct koláč nebo quiche nebo pokud chcete smažit křehké ingredience nebo plněné ingredience, vložte do koše fritézy plech nebo nádobu na pečení.
- Před použitím přístroje se ujistěte, že jsou přístroj a vnější strany fritovacích košů čisté a suché.
- Nepoužívejte přístroj déle než 4 hodiny bez přestávky.
- Nenechávejte přístroj zapnutý, pokud je prázdný.
- Do přístroje nevkládejte potraviny zabalené v potravinové fólii nebo plastových sáčcích.
- Dbejte na to, aby se potraviny nedostaly do kontaktu s topnými tělesy.
- Zásuvku nepřepínajte, aby horký vzduch mohl optimálně cirkulovat uvnitř varné komory. Naplňte ji maximálně do 1/3.
- Dbejte na to, aby se potraviny obsahující olej a tuky nepřehřívaly. Mohlo by dojít ke vznícení.
- Horké fritovací koše po použití vždy položte na žáruvzdorný povrch.

8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čištění

1. Po každém použití spotřebič vyčistěte.
2. Pánev a koš s nepřilnavým povrchem: k jejich čištění nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.
3. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout. **Poznámka:** Vytáhněte koš, aby se fritéza rychleji ochladila.
4. Po vaření by se fritovací koš neměl pokládat přímo na pracovní desku, aby nedošlo k jejímu spálení.
5. Vnější stranu spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
6. Vyčistěte fritovací koš, rošt a hubici teplou vodou, trochou čisticího prostředku a neabrazivní houbou.
7. K odstranění zbývajících nečistot můžete použít odmašťovací kapalinu.
Tip: Pokud na koši ulpí nečistoty, vypláchněte koš horkou vodou s trochou čisticího prostředku. Vložte do koše fritovací rošt a nechte jej několik minut namočený.
8. Po několika minutách, kdy se mastnota a nečistoty uvolní, ji umyjte pomocí mýdla a neabrazivní houby.
9. Vyčistěte vnitřek spotřebiče horkou vodou a neabrazivní houbou.
10. Vyčistěte topné těleso čisticím kartáčkem, abyste odstranili případné zbytky potravin.

Skladování:

11. Odpojte spotřebič ze zásuvky a nechte jej vychladnout.
12. Ujistěte se, že jsou všechny díly čisté a suché.
13. Skladujte na chladném a suchém místě.

9. ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

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

1. VIGTIGT:

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

2. Definition af symboler



Følgende beskrivelser er en del af denne manual:

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

3. Sikkerhedsinstruktioner til brugeren

I. Generelle forholdsregler ved brug af elektrisk udstyr

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

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

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

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

III. **Restriktioner for brug af produktet på grund af dårlig**

stand eller nedbrud

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

IV. ⚠ Restriktioner for brug med børn og ældre

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

V. ⚠ VIGTIG ADVARSEL

- For at undgå overbelastning af kredsløbet, når du bruger dette produkt, må du ikke bruge et andet produkt med høj effekt på det samme elektriske kredsløb.
- Der følger en kort strømforsyningsledning med dette produkt. Det anbefales ikke at bruge en forlængerledning til dette produkt, men hvis det er nødvendigt, så brug den:
 - Ledningens mærkede elektriske styrke skal være mindst lige så stor som produktets.
 - Placer forlængerledningen, så den ikke hænger, hvor man kan snuble over den eller trække i den utilsigtet.

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

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Introduktion

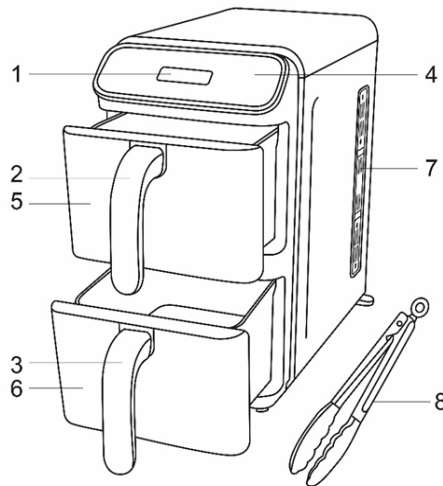
Denne elektriske frituregryde giver dig en nem og sund måde at tilberede dine yndlingsretter på. Det bedste ved at bruge frituregryden er, at du kan tilberede så mange typer stegte retter som muligt og spise dem uden at bekymre dig eller være bevidst om at indtage fed mad, da den slet ikke bruger olie, eller hvis den bruger olie, så kun en meget lille mængde. Ved at bruge hurtig varmluftscirkulation kan den lave mange retter. Det bedste er, at Air fryer opvarmer maden i alle retninger, og de fleste ingredienser behøver ingen olie.

4. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding	Magt	Frekvens	Kapacitet
AC 220-240V	2460 W	50-60 Hz	11 L MAX

5. BESKRIVELSE AF DELE

1. LED-display
2. Aftageligt håndtag til stegekurv 1.
3. Håndtag til stegekurv, der kan tages af 2.
4. Touch-kontrolpanel til betjening.
5. Stegekurv 1.
6. Stegekurv 2.
7. Ventilation til luftindtag.
8. Madtang



Madtang: Denne frituregryde er forsynet med en madtang for brugerens sikkerhed, som hjælper os med at tage maden ud uden at røre ved den og den varme stegekurv for at undgå skoldning.

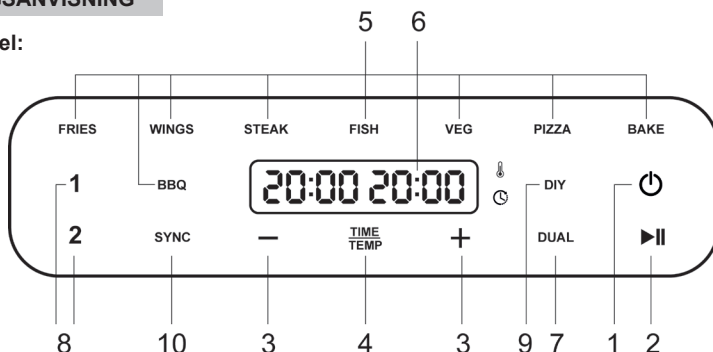
6. KLARGØRING TIL BRUG

FØR FØRSTE BRUG

- 1- Fjern alt emballagemateriale.
- 2- Fjern lim, etiketter og klistermærker, der er klistret på produktet.
- 3- Rengør stegekurven og stegegrillen grundigt med varmt vand, blødt rengøringsmiddel og en ikke-slibende svamp.
- 4- Rengør produktet indvendigt og udvendigt med en varm, fugtig klud.
- 5- Denne frituregryde bruger 360° varmluftscirkulationsteknologi, som hjælper brugeren med at tilberede maden på kort tid og uden at bruge olie, og hvis den bruger det, bruger den en meget lille mængde.
- 6- Tør apparatets yderside af med en ren og fugtig klud. Rengør skuffer og stativer med opvaskemiddel og varmt vand eller i opvaskemaskinen.
- 7- Ved første gangs brug skal apparatet bruges uden mad i, da det kan udvikle røg eller lugt på grund af belægningsrester. Lad apparatet varme op på den højeste temperaturindstilling i ca. 10 minutter uden mad i det. Rengør den derefter igen, før du bruger den første gang med mad i.

7. BRUGSANVISNING

Kontrolpanel:



- 1- **Tænd/sluk-knap:** Når enheden er tilsluttet, lyser tænd/sluk-knappen, og skærmen går i dvaletilstand. Ved at trykke én gang på tænd/sluk-knappen aktiveres touch-kontrolpanelet, og alle menufunktionerne lyser op, inklusive det digitale display, og den første menufunktion begynder at blinke. Det digitale display viser standardtid og -temperatur for den første menufunktion. For at stoppe tilberedningsprocessen direkte og slukke for apparatet skal du trykke på denne knap igen, så slukker den.
- 2- **Afspil/pause-knap:** Ved hjælp af denne knap kan vi starte tilberedningsfunktionen. For at starte tilberedningsprocessen skal du trykke på denne knap, og enheden begynder straks at tilberede med valgte menufunktion. Mens frituregryden er i arbejdstilstand, stopper tilberedningsprocessen ved at trykke på denne knap.
- 3- **Minus(-) og plus(+) knap:** Denne luftfrysermodel har "+" og "-" knapper. Ved hjælp af disse knapper kan vi når som helst ændre tids- og temperaturværdien for alle menufunktionerne. Ved at trykke længe på den kan tiden hurtigt ændres med 15 minutter, og temperaturen kan ændres med 10 °C.
- 4- **Knap til styring af temperatur/tid:** Der er en enkelt knap til at styre og ændre temperatur- og tidsværdien. Når vi trykker på denne knap, begynder temperatur-/tidsikonet at blinke, og temperaturen eller tiden begynder at blinke på LED-displayet. Ved hjælp af "+"- og "-"-knappen kan vi nu hæve eller sænke tilberedningstemperaturen med 10 °C intervaller, og vi kan øge eller mindske tiden med 1 minut.
Bemærk: Temperatur og tid kan ændres afhængigt af menufunktionen. Vi kan ændre temperaturen fra 60°C til 230°C, og vi kan ændre tiden fra 1 minut til 60 minutter.
- 5- **Forudindstillede menufunktionsknapper:** Der er 9 forudindstillede menufunktioner i denne frituregryde. Når du har tændt for frituregrydens standardmenufunktion, begynder "FRIES" at blinke. Det digitale display viser standardtid og -temperatur for "FRIES"-funktionen. Ved at trykke på play/pause-knappen kan vi begynde at tilberede maden. For at tilberede maden med en anden menufunktion skal vi trykke på den specifikke menufunktion. Når du har trykket på den specifikke menufunktion, begynder dens ikon at blinke, og det digitale display viser tid og temperatur for denne menufunktion, på samme måde kan vi vælge en hvilken som helst menufunktion og tilberede maden efter vores behov.
- 6- **LED digitalt display:** Når du trykker på tænd/sluk-knappen, aktiveres det digitale display og viser standardtid og -temperatur for menufunktionerne. Når vi begynder at lave mad, begynder tidsenheden for menufunktionen at tælle baglæns under hele tilberedningsprocessen. Det digitale display bliver ved med at vise temperaturen og den resterende tid under tilberedningen.
- 7- **DUAL-knap:** Denne funktion er nyttig, når den samme mad eller en større mængde mad skal tilberedes i begge kogezone. Hvis du vil anvende alle indstillinger fra kogezone 1 på kogezone 2, skal du trykke på DUAL-knappen, før du starter tilberedningsprocessen. Så behøver du ikke at gentage menuvalgsprocessen igen.
Trin 1: Vælg DUAL.
Læg mad i de to kurve
Trin2: Vælg en tilberedningsfunktion
Tryk ►► for at begynde tilberedningen.
- 8- **1 & 2 knapper:** Tryk på knap 1 eller knap 2 for at vælge en specifik kogezone og justere dens tids- og temperaturindstillinger.
- 9- **DIY-knap:** Dette apparat leveres med en DIY-funktion, hvor du kan lave mad på din egen foretrukne temperatur-/tidsindstilling.

10- **SYNC-funktion:** Denne funktion er beregnet til at synkronisere slutningen af tilberedningstiden for begge kogezone med forskellig tilberedningstid og temperatur. Læg mad i begge kurve, og programmer dem derefter en efter en med den menu, du ønsker. Tryk derefter på SYNC-knappen før Press  for at begynde tilberedningen.

Hvis SYNC-programmet er aktiveret, starter kogezone med den længste tid først. Når den resterende tid for denne kogezone stemmer overens med den anden kogezone, lyder der et bip, og begge kogezone justeres sammen for at afslutte tilberedningen på samme tid. Indtil dette punkt vises »HOLD« på det tilhørende display.

Bemærk: Det er ikke muligt at synkronisere kogezone efterfølgende, mens apparatet er i drift.

Menufunktioner temperatur- og tidsindstilling

No.	Menu-funktion	Standardtid	Tidsinterval	Standard temperatur (°C)	Temperaturområde (°C)
1	Pommes frites	20 minutter.	1 - 60 min.	200°C	120-230°C
2	Vinger	20 minutter.	1 - 60 min.	200°C	120-230°C
3	Bøf	13 min.	1 - 60 min.	200°C	120-230°C
4	Fisk	20 minutter.	1 - 60 min.	180°C	120-230°C
5	Grøntsager	10 minutter.	1 - 60 min.	190°C	60-230°C
6	Pizza	20 minutter.	1 - 60 min.	180°C	120-230°C
7	Bage	15 minutter.	1 - 60 min.	170 °C	120-230°C
8	GØR DET SELV	15 minutter.	1 - 60 min.	200°C	60-230°C
9	GRILL	20 minutter.	1 - 60 min.	200°C	150-230°C

SÅDAN BRUGER DU FRITUREGRYDEN

1. Placer apparatet på en ren, tør, stabil og varmebestandig overflade.
2. Da apparatet bliver varmt under brug, skal du sørge for, at det ikke er for tæt på andre apparater, og holde det i en afstand af 20 cm fra alle sider og 50 cm fra oversiden.
3. Gør maden klar til tilberedning.
4. Sæt netledningen i stikkontakten. En BIP-lyd indikerer, at luftfryseren er tændt. Umiddelbart efter at apparatet er tændt, går det i standbytilstand. I standbytilstand forbliver lyset for "Power" tændt.

BEMÆRK: På nuværende tidspunkt er det kun "Power"-knappen, der kan betjenes.

5. Tryk på "Power"-knappen for at gå ind i arbejdstilstand. Som standard aktiveres den første menufunktion og begynder at blinke. Alle menufunktionerne forbliver oplyste. For at tilberede mad i den første menufunktion skal du trykke på "Play/Pause"-knappen, og enheden begynder at tilberede maden. For at tilberede maden i en anden menufunktion end standardmenufunktionen skal du trykke på "Menufunktionsikon", hvorefter ikonet begynder at blinke, og det digitale display viser nu tid og temperatur for den valgte menufunktion. Når du har valgt den tilsvarende menufunktion, skal du trykke på tid/temperatur-knapperne for at justere tid og temperatur ved hjælp af "+" / "-"-knapperne. Når indstillingen af menufunktionen er færdig, skal du trykke på knappen "Play/Pause" for at starte tilberedningsprocessen.

BEMÆRK:

- A. Under tilberedningsprocessen kan vi trykke på "Play/Pause"-knappen for at stoppe tilberedningen (frituregryden holder op med at arbejde, og ventilatoren fortsætter med at arbejde i nogle få sekunder). For at afslutte tilberedningsprocessen skal du trykke på tænd/sluk-knappen, og frituregryden vil slukke.
 - B. Når en menufunktion er afbrudt, kan vi ved hjælp af Play/Pause-knappen erstatte den med en hvilken som helst anden menufunktion.
 - C. Når vi begynder at lave mad med en hvilken som helst menufunktion, viser det digitale display ikonet "Valgt menu" og "Tid". Når tilberedningsprocessen er afsluttet, fortsætter ventilatoren med at arbejde i 30 sekunder, og frituregryden går i standbytilstand.
6. Fjern friturekurven, og læg den ned på en varmebestandig overflade. Placer den ikke på frituregryden.
 7. Sluk for apparatet med "Power/Start-Stop"-knappen, og træk netstikket ud af stikkontakten.
 8. Tag maden ud af stegekurven.
 9. Lad kurven og stativet køle af, og rengør dem som nævnt i rengørings- og vedligeholdelsesprocessen.

Automatisk påmindelsesfunktion til at ryste maden ind halvvejs gennem processen:

For at få mest muligt ud af din luftfryser og de bedste resultater anbefales det altid at ryste eller

vende maden på hovedet halvvejs gennem processen for at få et jævnt tilberedt slutresultat. Men de fleste gange er det ikke let at huske at stoppe frituregryden, ryste maden og starte forfra. Så denne frituregrydemodel har en "auto reminder"-funktion, som minder dig om at ryste eller røre i maden to gange ved hjælp af et simpelt 5 gange bipsignal to gange med et interval på 30 sekunder, og kontrolpanelet blinker med "SHA" i ca. 60 sekunder.

Bemærk: Følgende madlavningsprogrammer (Veg, Pizza og Bake) har ikke en automatisk påmindelsesfunktion.

Funktion af den automatiske påmindelsesfunktion

Den automatiske påmindelsesfunktion er forudindstillet på frituregryden i både forudindstillede og personlige menuer. Antag, at der er indstillet en 12-minutters menu. I løbet af den første 1/2 af tiden (6 minutter) foretager den normal tilberedning, og når der er 1/2 (6 minutter) tilbage af tiden, viser displayet "SHA", det begynder at blinke i ca. 60 sekunder, og der kommer en biplyd i "5" gange for at minde dig om, at du kan ryste eller røre i maden. Nu er det tid til at tage kurven ud af frituregryden. Når den er taget ud, stopper processen, og frontpanelet slukker. Rør rundt i maden, og sæt friturekurven på plads igen, så aktiveres frituregryden automatisk for at afslutte tilberedningsprocessen, hvor den slap. Og hvis du ikke ønsker at røre i maden, behøver du ikke gøre noget, da frituregryden fortsætter med at arbejde, indtil tilberedningsproceduren er afsluttet. Når der er gået 60 sekunder af påmindelsesfunktionen, begynder paneelskærmen igen at vise den resterende tilberedningstid.

Bemærk: Det er ikke nødvendigt at forvarme apparatet.

Tips

- Mindre ingredienser kræver normalt en lidt kortere forberedelsestid end store ingredienser.
- En større mængde ingredienser kræver kun en lidt længere tilberedningstid i forhold til en mindre mængde ingredienser.
- At ryste mindre ingredienser halvvejs gennem tilberedningstiden optimerer slutresultatet og kan forhindre ujævnt stegte ingredienser.
- Tilsæt lidt olie til friske kartofler for at få et sprødt resultat. Steg dine ingredienser i frituregryden inden for et par minutter efter, at du har tilsat olie.
- Tilbered ikke ekstremt fedtede ingredienser som f.eks. pølser i frituregryden.
- Snacks, der kan tilberedes i ovnen, kan også tilberedes i frituregryden.
- Den optimale mængde til tilberedning af sprøde pommes frites er 500 gram. Brug færdiglavet dej til at tilberede fyldte snacks hurtigt og nemt. Færdiglavet dej kræver også kortere forberedelsestid end hjemmelavet dej.
- Sæt en bageform eller et ovnfad i friturekurven, hvis du vil bage en kage eller quiche, eller hvis du vil stege skrøbelige ingredienser eller ingredienser med fyld.
- Før du bruger apparatet, skal du sørge for, at apparatet og ydersiden af stegekurvene er rene og tørre.
- Brug ikke apparatet i mere end 4 timer uden pause.
- Lad ikke enheden være tændt, når den er tom.
- Læg ikke mad, der stadig er pakket ind i husholdningsfilm eller plastikposer, i apparatet.
- Sørg for, at maden ikke kommer i kontakt med varmeelementerne.
- Skuffen må ikke overfyldes, så den varme luft kan cirkulere optimalt inde i kokekammeret. Fyld den ikke mere end 1/3 op.
- Sørg for, at fødevarer, der indeholder olie og fedt, ikke overophedes. Der er mulighed for antændelse.

8. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengøring

1. Rengør apparatet efter hver brug.
2. Panden og kurven med non-stick-belægning: Brug ikke køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmidler til at rengøre dem, da det kan beskadige non-stick-belægningen.
3. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af. Bemærk: Træk kurven ud for at lade frituregryden køle hurtigere ned.
4. Efter tilberedning bør stegekurven ikke placeres direkte på bordpladen for at undgå at brænde bordpladen.
5. Tør apparatets yderside af med en fugtig klud.
6. Rengør stegekurven, grillen og tangen med varmt vand, lidt rengøringsmiddel og en ikke-slibende svamp.

7. Du kan bruge affedningsmiddel til at fjerne eventuelt resterende snavs.
Tip: Hvis der sidder snavs fast i kurven, skal du overhælde kurven med varmt vand tilsat lidt rengøringsmiddel væske. Læg stegegrillen i kurven, og lad den ligge i blød i et par minutter.
8. Efter et par minutter, når fedt og snavs er kommet ud, skal du vaske den ved hjælp af sæbe og en ikke-slibende svamp.
9. Rengør apparatet indvendigt med varmt vand og en ikke-slibende svamp.
10. Rengør varmeelementet med en rengøringsbørste for at fjerne eventuelle madrester.

Opbevaring:

11. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad det køle af.
12. Sørg for, at alle dele er rene og tørre.
13. Opbevares på et køligt og tørt sted.

9. FEJLFINDING

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

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

2. Opredelitev simbola



Naslednji opisi so del tega priročnika:

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

3. Varnostna navodila za uporabnika

I. **GENERAL PRECAUTIONS** Splošni previdnostni ukrepi pri uporabi električne opreme

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

Če jo želite popolnoma odklopiti, jo izključite iz vtičnice.

- Naprave niso namenjene upravljanju z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Ta naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu in podobnih aplikacijah, kot so
 - Kuhinje za osebe v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - Kmetije ter stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih okoljih;
 - Okolje tipa nočitev z zajtrkom;
 - Gostinstvo in podobne aplikacije, ki niso namenjene prodaji na drobno.
- Preprečuje razlitje v konektorju

II. ⚠ Omejitve uporabe za preprečevanje telesnih poškodb

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

III. ⚠ Omejitve uporabe izdelka zaradi slabega stanja ali okvare

- Naprave ali vtiča nikoli ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino. Če aparat pade v vodo, ga pred ponovno uporabo takoj

izključite iz električnega omrežja in ga odnesite na popravilo k pooblaščenemu serviserju.

- Naprave ne uporabljajte, če je padla na tla, če ima vidne znake poškodb ali če pušča.
- Naprave ne uporabljajte, če je kabel ali vtič poškodovan. Če je kabel poškodovan, ga sme zamenjati le proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljene osebe, da bi se izognili nevarnosti.
- V primeru nepravilnega delovanja ali kakršne koli poškodbe aparata ga vrnite najbližjemu pooblaščenemu servisu, da ga pregleda, popravi ali nastavi.
- V primeru težav s strojno opremo izdelka ne poskušajte popraviti sami. Popravila lahko izvajajo le usposobljeni tehniki.

IV. ⚠ Omejitve uporabe pri otrocih in starejših

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

V. ⚠ POMEMBNO OPOZORILO

- Da bi se izognili preobremenitvi tokokroga pri uporabi tega izdelka, v istem električnem tokokrogu ne uporabljajte drugega visokozmogljivega izdelka.
- Temu izdelku je priložen kratek napajalni kabel. Podaljševalnik ni priporočljiv za uporabo s tem izdelkom, če pa ga je treba uporabiti:
- Označena električna nazivnost kabla mora biti vsaj tako velika kot električna nazivnost izdelka.
- Podaljševalni kabel namestite tako, da ne visi na mestu, kjer bi se lahko spotaknili ali ga nenamerno potegnili.

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

- Naprave ne postavljajte ob steno ali ob katero koli drugo napravo. Pred postavitvijo aparata pustite vsaj 10 cm prostega prostora z

vseh strani.

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

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

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

Uvod

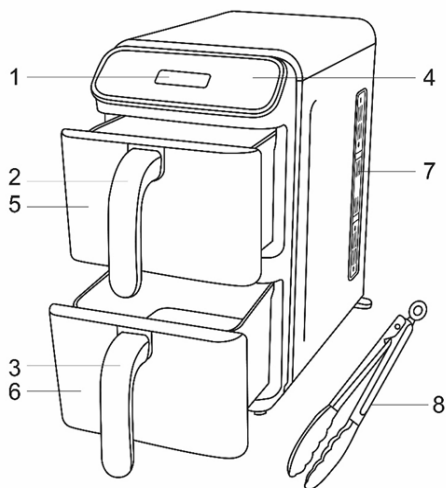
Ta električni cvrtnik omogoča enostavno in zdravo pripravo najljubših jedi. Najboljši del uporabe zračnega cvrtnika je, da lahko pripravite veliko vrst ocvrtih jedi in si jih privoščite brez skrbi in zavesti o uživanju mastnih živil, saj sploh ne porabi olja, če pa ga porabi, potem le zelo majhno količino. Z uporabo hitrega kroženja vročega zraka lahko pripravi številne jedi. Najboljše pri tem je, da zračni cvrtnik segreva hrano v vseh smereh in za večino sestavin ne potrebuje olja.

4. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

Napetost	Napajanje	Frekvenca	Zmogljivost
AC 220-240 V	2460 W	50-60 Hz	11 L MAX

5. DELI OPIS

1. Prikazovalnik LED
2. Odstranljiv ročaj košare za cvrtje 1.
3. Odstranljiv ročaj košare za cvrtje 2.
4. Nadzorna plošča na dotik za upravljanje.
5. Košara za cvrtje 1.
6. Košara za cvrtje 2.
7. Ventil za dovod zraka.
8. Orodje za hrano



Orodje za hrano: Ta cvrtnik je za varnost uporabnika opremljen z jezičkom za hrano, ki nam pomaga izvleči hrano, ne da bi se je dotaknili, in vročo košaro za cvrtje, da se izognemo opeklinam.

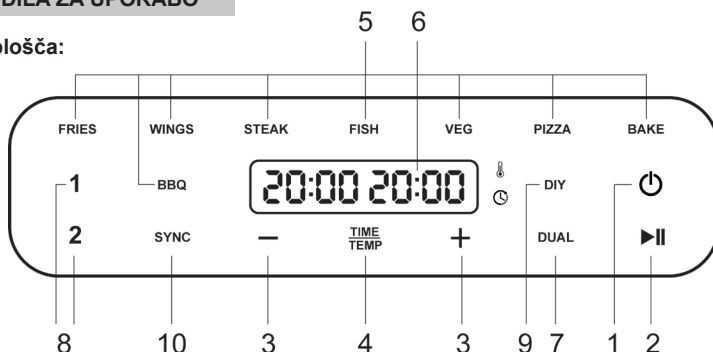
6. PRIPRAVA ZA UPORABO

PRED PRVO UPORABO

- 1- Odstranite ves embalažni material.
- 2- Odstranite lepilo, etikete in nalepke, nalepljene na izdelek.
- 3- Košarico za cvrtje in žar za cvrtje temeljito očistite s toplo vodo, mehkim detergentom in neabrazivno gobo.
- 4- Notranjost in zunanost izdelka očistite s toplo vlažno krpo.
- 5- Ta zračni cvrtnik uporablja tehnologijo kroženja vročega zraka za 360°, ki uporabniku pomaga, da hrano skuha v kratkem času in brez uporabe olja, če pa ga uporabi, ga uporabi zelo majhno količino.
- 6- S čisto in vlažno krpo obrišite zunanost naprave. Predale in police očistite z detergentom in toplo vodo ali v pomivalnem stroju.
- 7- Pri prvi uporabi je treba napravo uporabljati brez hrane, saj se lahko zaradi ostankov premaza pojavi nekaj dima ali vonja. Počakajte, da se naprava segreje na najvišji nastavitvi temperature približno 10 minut, ne da bi bila v njej hrana. Nato jo pred prvo uporabo s hrano ponovno očistite.

7. NAVODILA ZA UPORABO

Nadzorna plošča:



- 1- **Gumb za vklop:** Ko je enota priključena, se prižge gumb za vklop in zaslon preide v način mirovanja. Z enim pritiskom na gumb za vklop se aktivira nadzorna plošča na dotik in osvetlijo se vse funkcije menija, vključno z digitalnim zaslonom, prva funkcija menija pa začne utripati. Digitalni zaslon prikazuje privzeti čas in temperaturo prve menijske funkcije. Če želite neposredno ustaviti postopek kuhanja in izklopiti aparat, ponovno pritisnite ta gumb in aparat se bo izklopil.
- 2- **Gumb za predvajanje/zaustavitev:** S tem gumbom lahko zaženemo funkcijo kuhanja. Če želite začeti postopek kuhanja, pritisnite ta gumb in naprava bo takoj začela kuhati z izbrano funkcijo menija. Medtem ko je zračni cvrtnik v delovnem načinu, s pritiskom na ta gumb ustavite postopek kuhanja.
- 3- **Gumb Minus (-) in Plus (+):** Ta model cvrtnika ima gumba "+" in "-". S pomočjo teh gumbov lahko kadar koli spremenimo vrednost časa in temperature vseh funkcij menija. Z dolgim pritiskom ali dolgotrajnim pritiskom lahko čas hitro spremenimo za 15 minut, temperaturo pa spremenimo za 10 °C.
- 4- **Gumb za nadzor temperature / časa:** Na voljo je en sam gumb za nadzor in spreminjanje vrednosti temperature in časa. Ko pritisnemo ta gumb, začne utripati ikona temperature/časa in na zaslonu LED začne utripati temperatura ali čas. S pomočjo gumbov "+" in "-" lahko temperaturo kuhanja zvišamo ali znižamo v intervalih po 10 °C, čas pa lahko podaljšamo ali skrajšamo za 1 minuto.
Opomba: Temperaturo in čas lahko spremenite glede na funkcijo menija. Temperaturo lahko spreminjamo od 60°C do 230°C, čas pa od 1 minute do 60 minut.
- 5- **Funkcija prednastavljenega menija Gumbi:** V tem zračnem cvrtniku je na voljo 9 prednastavljenih funkcij menija. Po vklopu privzete menijske funkcije cvrtnika začne utripati napis "FRIES". Digitalni zaslon prikazuje privzeti čas in temperaturo funkcije "FRIES". S pritiskom na gumb za predvajanje / pavzo lahko začnemo pripravljati hrano. Če želimo pripraviti hrano s katero koli drugo menijsko funkcijo, moramo pritisniti to posebno menijsko funkcijo. Ko pritisnete to določeno menijsko funkcijo, začne njena ikona utripati, digitalni zaslon pa prikazuje čas in temperaturo te menijske funkcije, na enak način lahko izberemo katero koli menijsko funkcijo in kuhamo hrano po svojih potrebah.
- 6- **Digitalni zaslon LED:** Pri pritisku na gumb za vklop se aktivira digitalni zaslon, ki prikazuje privzeti čas in temperaturo funkcij menija. Ko začnemo kuhati, se časovna enota funkcije menija začne med celotnim postopkom kuhanja šteti vzvratno. Digitalni zaslon med kuhanjem še naprej prikazuje temperaturo in preostali čas.
- 7- **Gumb DUAL:** Ta funkcija je uporabna, kadar se ista hrana ali večja količina hrane kuha na obeh kuhališčih. Če želite vse nastavitve kuhalne cone 1 uporabiti v kuhalni coni 2, pred začetkom kuhanja pritisnite gumb DUAL. Potem vam ni treba ponovno ponoviti postopka izbire menija.
Korak 1: Izberite DUAL
Postavite živila v obe košari
Korak 2: Izberite funkcijo kuhanja
Pritisnite , da začnete kuhati.
- 8- **1 in 2 gumba:** Pritisnite gumb 1 ali 2, da izberete določeno kuhavno območje in prilagodite nastavitve časa/temperature.
- 9- **Gumb DIY:** Ta naprava je opremljena s funkcijo "naredi sam", s katero lahko kuhate po lastnih željah in nastavitvah temperature/časa.
- 10- **Funkcija SYNC:** Ta funkcija je namenjena sinhronizaciji konca časa kuhanja za obe kuhališči z

različnim časom in temperaturo kuhanja. Postavite živila v obe košarici in ju nato sprogramirajte eno za drugo z izbranim menijem. Nato pritisnite gumb za sinhronizacijo pred gumbom Press,  da začnete s kuhanjem.

Če je aktiviran program SYNC, se najprej začne kuhati kuhališče z daljšim časom. Ko se preostali čas tega kuhališča ujema z drugim kuhališčem, se oglasi zvočni signal, nato pa se obe kuhališči poravnata in kuhanje končata istočasno. Do tega trenutka se na pripadajočem zaslonu prikaže „HOLD“.

Opomba: Med delovanjem naprave ni mogoče naknadno sinhronizirati kuhalnih območij.

Funkcije menija nastavitve temperature in časa

No.	Funkcija menija	Privzet čas	Časovni razpon	Privzeta temperatura (°C)	Temperaturno območje (°C)
1	Ocvrt krompirček	20 min.	1 - 60 min.	200°C	120-230°C
2	Krila	20 min.	1 - 60 min.	200°C	120-230°C
3	Steak	13 min.	1 - 60 min.	200°C	120-230°C
4	Ribe	20 min.	1 - 60 min.	180°C	120-230°C
5	Veg	10 min.	1 - 60 min.	190°C	60-230°C
6	Pizza	20 min.	1 - 60 min.	180°C	120-230°C
7	Spekel	15 min.	1 - 60 min.	170°C	120-230°C
8	DIY	15 min.	1 - 60 min.	200°C	60-230°C
9	BBQ	20 min.	1 - 60 min.	200°C	150-230°C

KAKO UPRAVLJATI ZRAČNI CVRTNIK

1. Napravo postavite na čisto, suho, stabilno in toplotno odporno površino.
2. Ker se naprava med uporabo segreje, poskrbite, da ne bo preblizu drugih naprav, in jo hranite na razdalji 20 cm od vseh strani in 50 cm od zgornje strani.
3. Pripravite hrano za kuhanje.
4. Napajalni kabel priključite v vtičnico. Zvočni signal BEEP pomeni, da je Air Fryer vklopljen. Tako j po vklop naprave preide enota v stanje pripravljenosti. V stanju pripravljenosti ostane lučka "Power" (Napajanje) prižgana.
OPOMBA: V tem trenutku lahko deluje samo gumb "Power".
5. Pritisnite gumb "Power", da preklopite v delovni način. Privzeto se aktivira prva funkcija menija in začne utripati. Vse funkcije menija ostanejo osvetljene. Če želite kuhati hrano v prvi funkciji menija, pritisnite gumb "Play/Pause" in naprava začne kuhati. Če želite kuhati hrano v funkciji menija, ki ni privzeta funkcija menija, pritisnite "Ikona funkcije menija" in ikona začne utripati, na digitalnem zaslonu pa se prikažeta čas in temperatura izbrane funkcije menija. Ko izberete ustrezno menijsko funkcijo, pritisnite gumba Čas / Temperatura, da s pomočjo gumbov "+" / "-" prilagodite čas in temperaturo. Ko je nastavev funkcije menija končana, pritisnite gumb "Play/Pause", da začnete postopek kuhanja.
OPOMBA:
A. Med kuhanjem lahko pritisnemo gumb "Play/Pause", da ustavimo kuhanje (cvrtnik preneha delovati, ventilator pa deluje še nekaj sekund). Če želite končati postopek kuhanja, pritisnite gumb za vklop in cvrtnik se bo izklopil.
B. Po prekinitvi katere koli funkcije menija jo lahko s pomočjo gumba Play/Pause nadomestimo s katero koli drugo funkcijo menija.
C. Ko začnemo kuhati s katero koli funkcijo menija, se na digitalnem zaslonu prikaže ikona "Izbrani meni" in prikaz "Časa". Ko je postopek kuhanja končan, bo ventilator deloval še 30 sekund in cvrtnik bo prešel v način pripravljenosti.
6. Odstranite košaro zračnega cvrtnika in jo položite na površino, odporno proti vročini. Ne odlagajte je na zračni cvrtnik.
7. Izklopite napravo z gumbom "Power/Start-Stop" in izvlecite omrežni vtič iz vtičnice.
8. Odstranite hrano iz košare za cvrtje.
9. Počakajte, da se košara in stojalo ohladita, in ju očistite, kot je navedeno v postopku čiščenja in vzdrževanja.

Funkcija samodejnega opomnika za stresanje hrane na polovici postopka:

Če želite kar najbolje izkoristiti svoj zračni cvrtnik in doseči najboljše rezultate, je vedno priporočljivo, da hrano na polovici postopka stresete ali obrnete navzdol, da bo končni rezultat enakomerno pečen. Vendar se največkrat ni lahko spomniti, da je treba ustaviti zračni cvrtnik, pretresti hrano in začeti znova.

Ta model cvrtnika ima funkcijo "samodejnega opomnika", ki vas s pomočjo preprostega 5-kratnega zvočnega signala dvakrat opomni v razmaku 30 sekund, nadzorna plošča pa približno 60 sekund utripa s "SHA", da pretresete ali premešate hrano.

Opomba: Naslednji programi kuhanja (Veg, Pizza in Bake) nimajo funkcije samodejnega opomnika.

Delovanje funkcije samodejnega opomnika

Funkcija samodejnega opomnika je v cvrtniku prednastavljena v prednastavljenih in prilagojenih menijih. Ob predpostavki, da je bil nastavljen 12-minutni meni. V prvi 1/2 časa (6 minut) bo izvedel običajno kuhanje in ko bo ostalo še 1/2 (6 minut) časa, se bo na zaslonu prikazal napis "SHA", začel bo utripati približno 60 sekund in za "5" krat se bo oglasil zvočni signal, da vas opomni, da lahko hrano stresete ali premešate. To je čas za odstranitev košare iz cvrtnika. Ko jo odstranite, se bo postopek ustavil in sprednja plošča se bo izklopila. Premešajte hrano in postavite košaro zračnega cvrtnika nazaj na svoje mesto, zračni cvrtnik pa se samodejno aktivira, da bi dokončal postopek kuhanja tam, kjer ga je prekinil. Če hrane ne želite mešati, vam ni treba storiti ničesar, saj cvrtnik deluje do konca postopka kuhanja. Po preteku 60 sekund funkcije opomnika se na zaslonu plošče ponovno prikaže preostali čas kuhanja.

Opomba: Predgrevanje naprave ni potrebno.

Nasveti

- Manjše sestavine običajno zahtevajo nekoliko krajši čas priprave kot velike sestavine.
- Večja količina sestavin zahteva le nekoliko daljši čas priprave v primerjavi z manjšo količino sestavin.
- Pretresanje manjših sestavin na polovici časa priprave optimizira končni rezultat in lahko prepreči neenakomerno ocvrte sestavine.
- Za hrustljivost svežega krompirja dodajte nekaj olja. Sestavine v cvrtniku na zraku ocvrte v nekaj minutah po tem, ko ste dodali olje.
- V zračnem cvrtniku ne pripravljajte izjemno mastnih sestavin, kot so klobase.
- Prigrizke, ki jih lahko pripravite v peči, lahko pripravite tudi v zračnem cvrtniku.
- Optimalna količina za pripravo hrustljavega krompirčka je 500 gramov. Z vnaprej pripravljenim testom hitro in enostavno pripravite polnjene prigrizke. Predhodno pripravljeno testo zahteva tudi krajši čas priprave kot doma pripravljeno testo.
- Če želite speči torto ali kvašnik ali če želite ocvreti krhke sestavine ali polnjene sestavine, v košaro zračnega cvrtnika postavite pekač ali posodo za peko v pečici.
- Pred uporabo naprave se prepričajte, da so naprava in zunanja stran košare za cvrtje čisti in suhi.
- Naprave ne uporabljajte dlje kot 4 ure brez odmora.
- Naprave ne puščajte vklopljene, če je prazna.
- V napravo ne vstavljajte živil, ki so še vedno zavita v folijo za živila ali plastične vrečke.
- Poskrbite, da živila ne pridejo v stik z grelnimi elementi.
- Predala ne napolnite preveč, da bo vroč zrak lahko optimalno krožil v kuhališču. Napolnite ga največ do 1/3.
- Poskrbite, da živila, ki vsebujejo olje in maščobe, ne bodo pregreta. Obstaja možnost vžiga.
- Vroče košare za cvrtje po uporabi vedno postavite na toplotno odporno površino.

8. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Čiščenje

1. Napravo očistite po vsaki uporabi.
2. Ponev in košarica z neprijemljivo prevleko: za čiščenje ne uporabljajte kovinskih kuhinjskih pripomočkov ali abrazivnih čistilnih sredstev, saj lahko poškodujete neprijemljivo prevleko.
3. Iztaknite omrežni vtič iz stenske vtičnice in pustite, da se naprava ohladi. Opomba: Če želite, da se zračni cvrtnik hitreje ohladi, izvlecite košaro.
4. Po kuhanju košaro za cvrtje ne smete postaviti neposredno na pult, da ga ne bi zažgali.
5. Zunanost naprave obrišite z vlažno krpo.
6. Košarico za cvrtje, žar in jeziček očistite s toplo vodo, nekaj čistilne tekočine in neabrazivno gobo.
7. S tekočino za razmaščevanje lahko odstranite preostalo umazanijo.
Nasvet: Če se na košaro prilepi umazanija, jo splaknite z vročo vodo z nekaj čistilne tekočine. V košarico položite žar za cvrtje in jih pustite nekaj minut, da se namočijo.
8. Po nekaj minutah, ko se maščoba in umazanija odstranita, jo operite z milom in neabrazivno gobo.
9. Notranjost naprave očistite z vročo vodo in neabrazivno gobo.
10. Grelni element očistite s čistilno krtačko, da odstranite morebitne ostanke hrane.

Shranjevanje:

11. Odklopite aparat iz električnega omrežja in pustite, da se ohladi.
12. Prepričajte se, da so vsi deli čisti in suhi.
13. Shranjujte v hladnem in suhem prostoru.

9. ODPRAVLJANJE TEŽAV

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

1. VAŽNO:

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

2. Definicija simbola



Sljedeći opisi su dio ovog priručnika:

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

3. Sigurnosne upute za korisnika

I. Opće mjere opreza tijekom uporabe električne opreme

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

utikača.

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

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

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

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

- Nikada ne uranjajte uređaj ili priključak u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. U slučaju da uređaj padne u vodu, odmah ga isključite iz

električne mreže i odnesite ga u ovlašteni servis na popravak prije ponovne uporabe.

- Nemojte koristiti uređaj ako je pao na pod, ako su vidljivi znakovi oštećenja ili ako curi.
- Nemojte koristiti uređaj ako je kabel ili utikač oštećen. U slučaju da je kabel oštećen, mora ga zamijeniti samo proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
- U slučaju kvara uređaja ili ako je na bilo koji način oštećen, vratite uređaj u najbliži ovlašteni servis na pregled, popravak ili podešavanje.
- U slučaju problema s hardverom, ne pokušavajte sami popraviti proizvod. Popravke smiju obavljati samo kvalificirani tehničari.

IV. ⚠ Ograničenja uporabe kod djece i starijih osoba

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

V. ⚠ VAŽNO UPOZORENJE

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

VI. ⚠ Upute koje treba slijediti kada koristite Air fryer

- Ne postavljajte uređaj na zid ili na bilo koji drugi uređaj. Ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora sa svih strana prije postavljanja uređaja.
- Nakon kuhanja, košara za prženje i unutarnji lonac ne smiju se stavljati izravno na radnu plohu kako biste izbjegli opekotine.

- Sastojke za prženje uvijek stavljajte u košaricu kako ne bi došli u kontakt s grijačima.
- Ne prekrivajte ulaz zraka i vanjske otvore za zrak dok uređaj radi.
- Ne puniti posudu uljem jer to može izazvati požar
- Potreban je izuzetan oprez pri premještanju uređaja koji sadrži vruće ulje ili druge vruće tekućine.
- Nikada ne dodirujte unutarnji dio uređaja dok je u uporabi.
- Temperatura dostupnih površina može biti visoka dok uređaj radi
- Ne stavljajte ništa na uređaj kako biste spriječili bilo kakvu vrstu opekline uzrokovanih vrućom površinom.
- Tijekom prženja na zraku, vruća para izlazi kroz otvore za izlaz zraka. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od pare i otvora za izlaz zraka.
- Također pazite na vruću paru i zrak kada vadite posudu iz uređaja.
- Odmah isključite aparat ako vidite tamni dim koji izlazi iz aparata. Pričekajte da prestane ispuštanje dima prije nego što izvadite posudu iz uređaja.
-  **UPOZORENJE:** Ne dodirujte vruće površine.
-  **UPOZORENJE:** JOvu opremu treba koristiti OPREZNO jer ovaj električni uređaj ima funkciju grijanja. Površina ovog uređaja također se razlikuje od drugih funkcionalnih površina koje mogu proizvesti visoke temperature. Budući da različite osobe različito percipiraju temperature. Opremu se smije dodirivati samo na predviđenim ručkama i površinama za držanje uz pomoć toplinske zaštite poput rukavica ili slične vrste odjeće. U suprotnom ostavite da se ohladi dovoljno vremena prije dodirivanja vrućih površina.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

Uvod

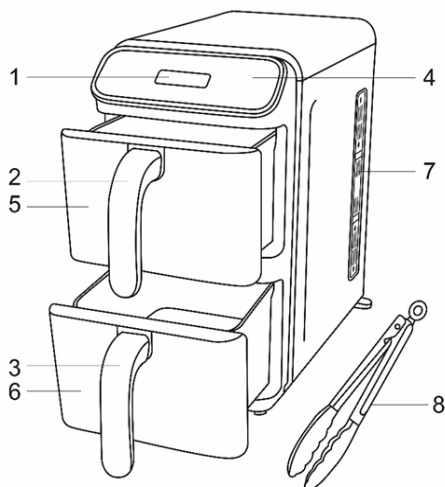
Ova električna friteza na zrak pruža jednostavan i zdrav način pripreme vaših omiljenih jela. Najbolji dio korištenja friteze je što možete pripremiti što više vrsta prženih jela i imati ih bez brige i/ili nesvjesnosti konzumiranja masne hrane, jer uopće ne troši ulje ili ako troši ulje, onda samo malo, vrlo mala količina. Koristeći brzu cirkulaciju vrućeg zraka, može pripremiti brojna jela. Najbolji dio je što Air fryer grije hranu u svim smjerovima i većina sastojaka ne treba ulje.

4. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Napon	Snaga	Frekvencija	Kapacitet
AC 220-240V	2460 W	50-60 Hz	11 L MAK

5. OPIS DIJELOVA

- 1- LED zaslon.
- 2- Odvojiva ručka košare za prženje 1.
- 3- Uklonjiva ručka košare za prženje 2.
- 4- dodirna upravljačka ploča za upravljanje.
- 5- Košara za prženje 1.
- 6- Košara za prženje 2.
- 7- Otvor za dovod zraka.
- 8- Hvataljka za hranu



Hvataljka za hranu: Ova friteza ima hvataljku za hranu radi sigurnosti korisnika, koja nam pomaže izvaditi hranu bez dodirivanja i vruću košaru za prženje kako bismo izbjegli opekotine.

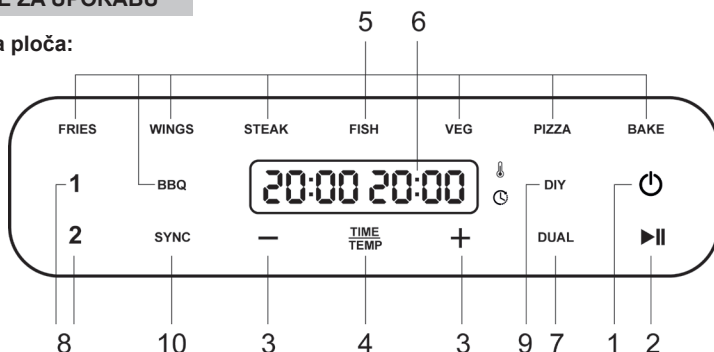
6. PRIPREMA ZA UPORABU

PRIJE PRVE UPOTREBE

- 1- Uklonite sav materijal za pakiranje.
- 2- Uklonite ljepljivo, etikete i naljepnice nalijepljene na proizvod.
- 3- Košaru za prženje i rešetku za prženje temeljito očistite toplom vodom, mekim deterdžentom i neabrazivnom spužvom.
- 4- Očistite proizvod iznutra i izvana toplom vlažnom krpom.
- 5- Ova friteza koristi tehnologiju kruženja vrućeg zraka od 360°, što pomaže korisniku da skuha hranu u kratkom vremenskom razdoblju i bez upotrebe ulja, a ako ga i koristi, koristi vrlo malu količinu.
- 6- Obrišite uređaj izvana čistom i vlažnom krpom. Očistite ladice i police deterdžentom i toplom vodom ili u perilici posuđa.
- 7- Prilikom prve uporabe, uređaj treba koristiti bez ikakvih namirnica jer može proizvoditi dim ili mirise zbog ostataka premaza. Pustite da se uređaj zagrijava na najvišoj postavci temperature cca. 10 minuta bez hrane. Zatim ga ponovno očistite prije prve uporabe s hranom u njemu.

7. UPUTE ZA UPORABU

Upravljačka ploča:



- 1- **Gumb za uključivanje:** Nakon što je jedinica uključena, gumb za uključivanje će zasvijetliti i zaslon prelazi u način mirovanja. Jednom pritiskom na tipku za uključivanje, aktivira se upravljačka ploča osjetljiva na dodir i sve funkcije izbornika svijetle uključujući digitalni zaslon, a prva funkcija izbornika počinje treperiti. Digitalni zaslon prikazuje zadano vrijeme i temperaturu prve funkcije izbornika. Kako biste izravno zaustavili proces kuhanja i isključili uređaj, ponovno pritisnite ovu tipku i on će se isključiti.
- 2- **Gumb za reprodukciju/pauzu:** pomoću ovog gumba možemo pokrenuti funkciju kuhanja. Za početak procesa kuhanja pritisnite ovu tipku i jedinica odmah počinje kuhati s odabranom funkcijom izbornika. Dok je friteza u načinu rada, pritiskom na ovu tipku proces kuhanja se zaustavlja.
- 3- **Gumb minus(-) i plus(+):** Ovaj model friteze ima gume "+" i "-". Uz pomoć ovih tipki, možemo promijeniti vrijednost vremena i temperature svih funkcija izbornika u bilo kojem trenutku. Dugim pritiskom ili dugim pritiskom, vrijeme se može brzo promijeniti za 15 minuta, a temperatura se može promijeniti za 10°C.
- 4- **Tipka za kontrolu temperature/vremena:** postoji jedna tipka za kontrolu i promjenu vrijednosti temperature i vremena. Jednom kada pritisnemo ovu tipku, ikona Temperatura / Vrijeme počinje treperiti i Temperatura ili Vrijeme počinju treperiti na LED zaslonu. Sada uz pomoć gumba "+" i "-" možemo povišiti ili sniziti temperaturu kuhanja u intervalima od 10°C i možemo povećati ili smanjiti vrijeme za 1 minutu .
Napomena : Temperatura i vrijeme se mogu promijeniti ovisno o funkciji izbornika. Možemo promijeniti temperaturu od 60°C do 230°C i možemo promijeniti vrijeme od 1 minute do 60 minuta .
- 5- **Gumbi za unaprijed postavljene funkcije izbornika:** Postoji 9 unaprijed postavljenih funkcija izbornika u ovoj fritezi. Nakon uključivanja zadane funkcije izbornika friteze, "FRIES" počinje treperiti. Digitalni zaslon prikazuje zadano vrijeme i temperaturu funkcije "FRIES". Pritiskom na gumb za reprodukciju/pauzu možemo započeti s kuhanjem hrane. Za kuhanje hrane s nekom drugom funkcijom izbornika moramo pritisnuti tu određenu funkciju izbornika . Nakon pritiska na tu određenu funkciju izbornika, njena ikona će početi treperiti , a digitalni zaslon će prikazati vrijeme i temperaturu ove funkcije izbornika, na isti način na koji možemo odabrati bilo koju funkciju izbornika i kuhati hranu prema našim potrebama.
- 6- **LED digitalni zaslon:** Dok pritisnete tipku za napajanje, digitalni zaslon se aktivira i prikazuje zadano vrijeme i temperaturu funkcija izbornika. Kada počnemo kuhati, vremenska jedinica funkcije izbornika počinje obrnuto brojati tijekom cijelog procesa kuhanja. Digitalni zaslon prikazuje temperaturu i preostalo vrijeme tijekom procesa kuhanja.
- 7- **Dual tipka:** Ova funkcija je korisna kada se ista hrana ili veća količina hrane spremaju kuhati na obje zone za kuhanje. Ako želite primijeniti sve postavke polja za kuhanje 1 na polje za kuhanje 2 , pritisnite tipku DUAL prije početka procesa kuhanja. Tada ne morate ponovno ponavljati postupak odabira izbornika.
Korak 1: Odaberite DUAL
Stavite hranu u obje košare.
Korak 2: Odaberite funkciju kuhanja
Pritisnite **▶▶** da biste započeli kuhanje.
- 8- **1 & 2 tipke:** Pritisnite tipku 1 ili tipku 2 za odabir bilo koje određene zone za kuhanje kako biste prilagodili postavke vremena/temperature.
- 9- **DIY gumb:** Ovaj uređaj dolazi s DIY funkcijom u kojoj možete kuhati prema vlastitoj željenoj postavci

temperature/vremena.

- 10- **Funkcija SYNC:** Ova funkcija omogućuje sinkronizaciju završetka vremena kuhanja za obje zone kuhanja s različitim vremenom i temperaturom. Stavite hranu u obje košare, a zatim programirajte svaku zasebno s izbornikom po vašem izboru. Zatim pritisnite gumb SYNC prije nego što pritisnete  za početak kuhanja.

Ako je SYNC program aktiviran, zona kuhanja s dužim vremenom počinje prva. Kada preostalo vrijeme te zone kuhanja odgovara preostalom vremenu druge zone, oglasit će se zvučni signal, a zatim se obje zone kuhanja usklade kako bi završile kuhanje istovremeno. Do tog trenutka na odgovarajućem zaslonu prikazuje se "HOLD".

Napomena: Nije moguće naknadno sinkronizirati polja za kuhanje dok uređaj radi.

Funkcije izbornika Podešavanje temperature i vremena

No.	Funkcija izbornika	Zadano vrijeme	Vremenski raspon	Zadana temperatura (°C)	Raspon temperatur (°C)
1	Pomfrit	20 min.	1 – 60 min.	200°C	120-230°C
2	Krila	20 min.	1 – 60 min.	200°C	120-230°C
3	Odrezak	13 min.	1 – 60 min.	200°C	120-230°C
4	Riba	20 min.	1 – 60 min.	180°C	120-230°C
5	povrće	10 min.	1 – 60 min.	190°C	60-230°C
6	Pizza	20 min.	1 – 60 min.	180°C	120-230°C
7	Ispeći	15 min.	1 – 60 min.	170°C	120-230°C
8	Uradi sam	15 min.	1 – 60 min.	200°C	60-230°C
9	roštilj	20 min.	1 – 60 min.	200°C	150-230°C

KAKO RUKOVATI FRITEZNICOM

- Postavite uređaj na čistu, suhu, stabilnu površinu otpornu na toplinu .
- Budući da se uređaj zagrijava tijekom korištenja, pazite da ne bude preblizu drugih uređaja i držite ga na udaljenosti od 20 cm sa svih strana i 50 cm s gornje strane.
- Pripremite hranu za kuhanje.
- Uključite kabel za napajanje u utičnicu. BEEP zvuk označava da je Air Fryer uključen. Odmah nakon uključivanja uređaja, uređaj prelazi u stanje pripravnosti. U stanju pripravnosti, lampica "Power" je ostala upaljena.

NAPOMENA: U ovom trenutku može raditi samo gumb "Power" .

- Pritisnite tipku "Power" za ulazak u način rada. Prema zadanim postavkama aktivira se prva funkcija izbornika i počinje treperiti. Sve funkcije izbornika ostaju osvijetljene. Kako biste skuhalili hranu u prvoj funkciji izbornika, pritisnite tipku "Play/Pause" i jedinica počinje kuhati. Za kuhanje hrane u funkciji izbornika koja nije zadana funkcija izbornika, pritisnite tu "ikonu funkcije izbornika" i ikona počinje treptati, sada digitalni zaslon prikazuje vrijeme i temperaturu odabrane funkcije izbornika. Nakon odabira odgovarajuće funkcije izbornika, pritisnite tipke Vrijeme / Temperatura za podešavanje vremena i temperature pomoću tipki "+" / "-" . Nakon što se završi podešavanje funkcije izbornika, pritisnite tipku "Play/Pause" za početak procesa kuhanja.

NAPOMENA:

- Tijekom procesa kuhanja, možemo pritisnuti tipku "Play/Pause" za prekid kuhanja (friteza prestaje raditi, a ventilator nastavlja raditi nekoliko sekundi). Za završetak procesa kuhanja pritisnite tipku za napajanje i friteza će se isključiti.
 - Nakon obustave bilo koje funkcije izbornika, uz pomoć gumba Play/Pause , možemo je zamijeniti bilo kojom drugom funkcijom izbornika.
 - Kada počnemo kuhati s bilo kojom funkcijom izbornika, digitalni zaslon prikazuje ikonu "Odabrani meni" i prikaz "Time" . Nakon što je proces kuhanja završen, ventilator će nastaviti raditi 30 sekundi i friteza će ući u stanje pripravnosti.
- Uklonite košaru friteze i stavite je na površinu otpornu na toplinu. Ne stavljajte ga na Air fryer.
 - Isključite uređaj tipkom "Power/Start-Stop" i izvucite mrežni utikač iz utičnice.
 - Izvadite hranu iz košare za prženje.
 - Ostavite košaru i stalak da se ohlade i očistite ih kako je navedeno u postupku čišćenja i održavanja.

Funkcija automatskog podsjetnika za protresanje hrane na pola procesa:

Kako biste maksimalno iskoristili svoju Air fryer i dobili najbolje rezultate, uvijek se preporučuje da hranu protresete ili okrenete naopako na pola procesa kako biste dobili ravnomjerno pečen konačni rezultat. Ali najčešće se nije lako sjetiti zaustaviti fritezu, protresti hranu i ponovno pokrenuti.

Dakle, ovaj model friteze ima funkciju "automatski podsjetnik", koja vas dvaput podsjeća uz pomoć samo 5 puta zvučnog signala dva puta u intervalu od 30 sekundi i na kontrolnoj ploči koja treperi "SHA" oko 60 sekundi da protresete ili promiješate hranu.

Napomena: Sljedeći programi kuhanja (Povrće, Pizza i Pečenje) nemaju funkciju automatskog podsjetnika.

Funkcioniranje funkcije automatskog podsjetnika

Funkcija automatskog podsjetnika unaprijed je postavljena na fritezi u unaprijed postavljenim i personaliziranim izbornicima. Pod pretpostavkom da je postavljen 12-minutni jelovnik. Tijekom prvih 1/2 vremena (6 minuta) radit će normalno kuhanje, a kada preostane 1/2 (6 minuta) vremena, na zaslonu će se prikazati "SHA" i početak će treperiti oko 60 sekundi a zvučni signal se čuje "5" puta da vas podsjeti da možete protresti ili promiješati hranu. Ovo je vrijeme da izvadite košaru iz friteze. Nakon uklanjanja, proces će se zaustaviti i prednja ploča će se isključiti. Promiješajte hranu i vratite košaru friteze na mjesto, a friteza se automatski aktivira kako bi dovršila proces kuhanja tamo gdje je stala. A u slučaju da ne želite miješati hranu, ne trebate ništa poduzimati jer friteza nastavlja raditi do završetka postupka kuhanja. Nakon što prođe 60 sekundi funkcije podsjetnika, zaslon ploče ponovno počinje prikazivati preostalo vrijeme kuhanja.

Napomena: Predgrijavanje uređaja nije potrebno.

Savjeti

- Sastojci manje veličine obično zahtijevaju nešto kraće vrijeme pripreme nego sastojci velike veličine
- Veća količina sastojaka zahtijeva samo nešto duže vrijeme pripreme u odnosu na relativno manju količinu sastojaka.
- Protresanje manjih sastojaka na pola vremena pripreme optimizira krajnji rezultat i može spriječiti neravnomjerno prženje sastojaka.
- Dodajte malo ulja svježim krumpirima za hrskavi rezultat. Pržite sastojke u fritezi nekoliko minuta nakon dodavanja ulja.
- Ne pripremajte izrazito masne sastojke poput kobasica u fritezi.
- Grickalice koje možete pripremiti u pećnici možete pripremiti u fritezi.
- Optimalna količina za pripremu hrskavih krumpirića je 500 grama. Koristite prethodno pripremljeno tijesto za brzu i jednostavnu pripremu punjenih grickalica. Unaprijed pripremljeno tijesto također zahtijeva kraće vrijeme pripreme od domaćeg tijesta.
- Stavite lim za pečenje ili posudu za pećnicu u košaricu friteze ako želite ispeći kolač ili quiche ili ako želite pržiti lomljive sastojke ili punjene sastojke.
- Prije uporabe uređaja provjerite jesu li uređaj i vanjske strane košara za prženje čisti i suhi.
- Nemojte koristiti uređaj duže od 4 sata bez pauze.
- Ne ostavljajte uređaj uključen dok je prazan.
- Ne stavljajte hranu koja je još zamotana u prozirnu foliju ili plastične vrećice u uređaj.
- Pazite da hrana ne dođe u dodir s grijačima.
- Nemojte prepuniti ladicu kako bi vrući zrak mogao optimalno cirkulirati unutar komore za kuhanje. Napunite ga ne više od 1/3.
- Pazite da namirnice koje sadrže ulje i masti ne budu pregrijane. Postoji mogućnost paljenja.
- Vruće košare za prženje nakon upotrebe uvijek stavite na površinu otpornu na toplinu.

8. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Čišćenje

1. Očistite uređaj nakon svake uporabe.
2. Tava i košara s neprijanjajućim premazom: za njihovo čišćenje nemojte koristiti metalni kuhinjski pribor ili abrazivna sredstva za čišćenje jer to može oštetiti neprijanjajući premaz.
3. Izvucite utikač iz zidne utičnice i pustite da se uređaj ohladi. Napomena: Izvucite košaru kako bi se friteza brže ohladila.
4. Nakon kuhanja, košaru za prženje ne smijete stavljati izravno na radnu plohu kako biste izbjegli spaljivanje radne površine.
5. Vanjski dio uređaja obrišite vlažnom krpom.
6. Očistite košaru za prženje, roštilj i hvataljku toplom vodom, malo tekućine za čišćenje i neabrazivnom spužvom.
7. Možete koristiti tekućinu za odmašćivanje kako biste uklonili preostalu prljavštinu.

Savjet: Ako se prljavština zalijepila za košaru, napunite je vrućom vodom s malo tekućine za

- čišćenje. Stavite rešetku za prženje u košaru i ostavite ih nekoliko minuta da se namaču.
8. Nakon nekoliko minuta kada masnoća i prljavština izađu, operite ga uz pomoć sapuna i neabrazivne spužve.
9. Očistite unutrašnjost uređaja vrućom vodom i neabrazivnom spužvom.
10. Očistite grijači element četkom za čišćenje kako biste uklonili sve ostatke hrane.

Skladištenje:

11. Isključite uređaj i pustite ga da se ohladi.
12. Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.
13. Čuvati na hladnom i suhom mjestu.

9. RJEŠAVANJE PROBLEMA

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

1. WAŻNE:

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

2. Definicja symbolu



Poniższe opisy stanowią część tej instrukcji:

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

3. Instrukcje bezpieczeństwa dla użytkownika

I. Ogólne środki ostrożności podczas korzystania z urządzeń elektrycznych

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

odłączyć je od wtyczki zasilania.

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

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

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

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

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

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

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

V. **WAŻNE OSTRZEŻENIE**

- Aby uniknąć przeciążenia obwodu podczas korzystania z tego produktu, nie należy używać innego produktu o dużej mocy w tym samym obwodzie elektrycznym.
- Do produktu dołączony jest krótki przewód zasilający. Przedłużacz nie jest zalecany do użytku z tym produktem, ale jeśli jest to konieczne, należy go użyć:
- Oznaczone parametry elektryczne przewodu muszą być co najmniej tak wysokie, jak parametry produktu.
- Ułóż przedłużacz tak, aby nie zwisał w miejscu, w którym można się

o niego potknąć lub przypadkowo pociągnąć.

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

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

Wprowadzenie

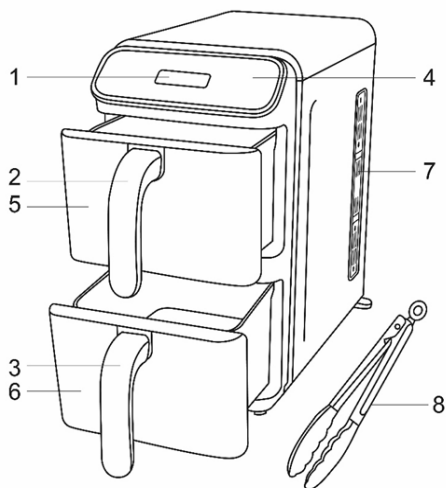
Ta elektryczna frytownica powietrzna zapewnia łatwy i zdrowy sposób przygotowywania ulubionych potraw. Najlepszą częścią korzystania z frytownicy powietrznej jest to, że można przygotować wiele rodzajów smażonych potraw i zjeść je bez obaw i świadomości spożywania tłustych potraw, ponieważ nie zużywa oleju w ogóle, a jeśli zużywa olej, to tylko w bardzo niewielkiej ilości. Wykorzystując szybki obieg gorącego powietrza, urządzenie jest w stanie przygotować wiele potraw. Najlepsze jest to, że frytownica podgrzewa jedzenie we wszystkich kierunkach, a większość składników nie wymaga oleju.

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Napięcie	Moc	Częstotliwość	Pojemność
AC 220-240V	2460 W	50-60 Hz	11 L MAX

5. OPIS CZĘŚCI

1. Wyświetlacz LED
2. Zdejmowany uchwyt kosza do smażenia 1.
3. Zdejmowany uchwyt kosza do smażenia 2.
4. Dotykowy panel sterowania do obsługi.
5. Kosz do smażenia 1.
6. Kosz do smażenia 2.
7. Wlot powietrza.
8. Szczypce do jedzenia



Szczypce do jedzenia: Ta frytownica powietrzna została wyposażona w szczypce do jedzenia dla bezpieczeństwa użytkownika, które pomagają nam wyjąć jedzenie bez dotykania go i gorącego kosza do smażenia, aby uniknąć poparzenia.

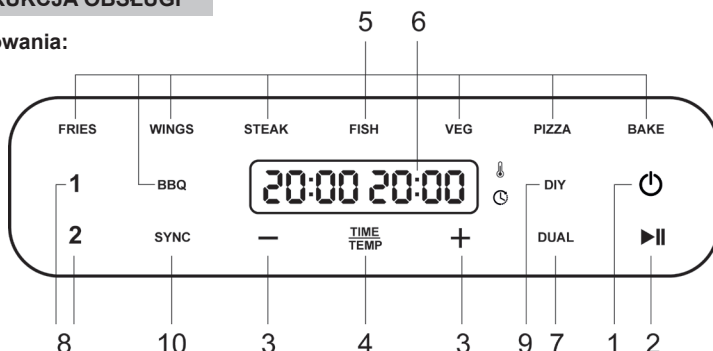
6. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- 2- Usuń klej, etykiety i naklejki przyklejone do produktu.
- 3- Dokładnie wyczyść kosz do smażenia i grill do smażenia ciepłą wodą, miękkim detergentem i nieścierną gąbką.
- 4- Wyczyść wewnętrzną i zewnętrzną stronę produktu ciepłą, wilgotną szmatką.
- 5- Ta frytownica powietrzna wykorzystuje technologię cyrkulacji gorącego powietrza 360°, która pomaga użytkownikowi gotować potrawy w krótkim czasie i bez użycia oleju, a jeśli go używa, zużywa bardzo małą ilość.
- 6- Wytrzyj zewnętrzną część urządzenia czystą i wilgotną ściereczką. Wyczyść szuflady i stojaki za pomocą detergentu i ciepłej wody lub w zmywarce.
- 7- Przy pierwszym użyciu urządzenie powinno być używane bez jedzenia, ponieważ może wytwarzać dym lub nieprzyjemne zapachy z powodu pozostałości powłoki. Pozwól urządzeniu nagrzewać się na najwyższym ustawieniu temperatury przez około 10 minut bez jedzenia. Następnie wyczyść je ponownie przed pierwszym użyciem z żywnością.

7. INSTRUKCJA OBSŁUGI

Panel sterowania:



- 1- **Przycisk zasilania:** Po podłączeniu urządzenia przycisk zasilania zaświeci się, a ekran przejdzie w tryb uśpienia. Jednokrotne naciśnięcie przycisku zasilania aktywuje dotykowy panel sterowania i podświetlą się wszystkie funkcje menu, w tym wyświetlacz cyfrowy, a pierwsza funkcja menu zacznie migać. Wyświetlacz cyfrowy pokazuje domyślny czas i temperaturę pierwszej funkcji menu. Aby bezpośrednio zatrzymać proces gotowania i wyłączyć urządzenie, należy ponownie nacisnąć ten przycisk, a urządzenie wyłączy się.
- 2- **Przycisk odtwarzania/pauzy:** Za pomocą tego przycisku można uruchomić funkcję gotowania. Aby rozpocząć proces gotowania, należy nacisnąć ten przycisk, a urządzenie natychmiast rozpocznie gotowanie z wybraną funkcją menu. Gdy frytownica jest w trybie pracy, naciśnięcie tego przycisku zatrzymuje proces gotowania.
- 3- **Przycisk Minus (-) i Plus (+):** Ten model frytownicy posiada przyciski "+" i "-". Za pomocą tych przycisków możemy w dowolnym momencie zmienić wartość czasu i temperatury wszystkich funkcji menu. Długie naciśnięcie lub przytrzymanie przycisku umożliwia szybką zmianę czasu o 15 minut i temperatury o 10°C.
- 4- **Przycisk regulacji temperatury/czasu:** Do sterowania i zmiany wartości temperatury i czasu służy jeden przycisk. Po naciśnięciu tego przycisku ikona temperatury / czasu zacznie migać, a temperatura lub czas zaczną migać na wyświetlaczu LED. Teraz za pomocą przycisków "+" i "-" możemy podnieść lub obniżyć temperaturę gotowania w odstępach co 10°C i możemy wydłużyć lub skrócić czas o 1 minutę.
Uwaga: Temperaturę i czas można zmienić w zależności od funkcji menu. Temperaturę można zmieniać w zakresie od 60°C do 230°C, a czas można zmieniać w zakresie od 1 minuty do 60 minut.
- 5- **Przyciski zaprogramowanych funkcji menu:** Frytownica posiada 9 wstępnie ustawionych funkcji menu. Po włączeniu domyślnej funkcji menu frytownicy powietrznej zaczyna migać napis "FRIES". Wyświetlacz cyfrowy pokazuje domyślny czas i temperaturę funkcji "FRIES". Naciskając przycisk odtwarzania/pauzy możemy rozpocząć gotowanie potrawy. Aby ugotować potrawę za pomocą innej funkcji menu, należy nacisnąć tę konkretną funkcję menu. Po naciśnięciu określonej funkcji menu jej ikona zacznie migać, a wyświetlacz cyfrowy pokaże czas i temperaturę tej funkcji menu, w ten sam sposób możemy wybrać dowolną funkcję menu i ugotować jedzenie zgodnie z naszymi potrzebami.
- 6- **Cyfrowy wyświetlacz LED:** Po naciśnięciu przycisku zasilania wyświetlacz cyfrowy aktywuje się i pokazuje domyślny czas i temperaturę funkcji menu. Po rozpoczęciu gotowania jednostka czasu funkcji menu zaczyna odliczać wstecz podczas całego procesu gotowania. Wyświetlacz cyfrowy pokazuje temperaturę i pozostały czas podczas procesu gotowania.
- 7- **Przycisk DUAL:** Funkcja ta jest przydatna, gdy ta sama potrawa lub większa ilość potrawy ma być gotowana w obu strefach gotowania. Jeśli chcesz zastosować wszystkie ustawienia strefy gotowania 1 do strefy gotowania 2, naciśnij przycisk DUAL przed rozpoczęciem procesu gotowania. Wówczas nie trzeba ponownie powtarzać procesu wyboru menu.
Krok 1: Wybierz opcję DUAL
Umieść żywność w dwóch koszach
Krok 2: Wybierz funkcję gotowania
Naciśnij przycisk, aby rozpocząć gotowanie.
- 8- **Przyciski 1 i 2:** Naciśnij przycisk 1 lub przycisk 2, aby wybrać określoną strefę gotowania i dostosować jej ustawienia czasu/temperatury.

9- Przycisk DIY: To urządzenie jest wyposażone w funkcję DIY, w której można gotować według własnych preferowanych ustawień temperatury / czasu.

10- Funkcja SYNC: Funkcja ta służy do synchronizacji końca czasu gotowania dla obu pól grzejnych o różnym czasie gotowania i temperaturze. Umieść żywność w obu koszach, a następnie zaprogramuj je jeden po drugim za pomocą wybranego menu. Następnie naciśnij przycisk SYNC przed naciśnięciem przycisku, aby  rozpocząć gotowanie.

Jeśli program SYNC jest aktywny, strefa gotowania z dłuższym czasem rozpoczyna się jako pierwsza. Gdy pozostały czas tego pola grzewczego zrówna się z czasem drugiego pola grzewczego, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a następnie oba pola grzewcze zrównają się, aby zakończyć gotowanie w tym samym czasie. Do tego momentu na wyświetlaczu pojawia się komunikat „HOLD”.

Uwaga: Późniejsza synchronizacja pól grzejnych podczas pracy urządzenia nie jest możliwa.

Funkcje menu ustawienia temperatury i czasu

No.	Funkcja menu	Domyślny czas	Zakres czas	Domyślna temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
1	Frytki	20 min.	1 - 60 min.	200°C	120-230°C
2	Skrzydła	20 min.	1 - 60 min.	200°C	120-230°C
3	Stek	13 min.	1 - 60 min.	200°C	120-230°C
4	Ryba	20 min.	1 - 60 min.	180°C	120-230°C
5	Warzywo	10 min.	1 - 60 min.	190°C	60-230°C
6	Pizza	20 min.	1 - 60 min.	180°C	120-230°C
7	Piec	15 min.	1 - 60 min.	170°C	120-230°C
8	DIY	15 min.	1 - 60 min.	200°C	60-230°C
9	BBQ	20 min.	1 - 60 min.	200°C	150-230°C

JAK OBSŁUGIWAĆ FRYTKOWNICĘ POWIETRZNĄ

- Umieść urządzenie na czystej, suchej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Ponieważ urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania, należy upewnić się, że nie znajduje się ono zbyt blisko innych urządzeń i trzymać je w odległości 20 cm ze wszystkich stron i 50 cm od górnej krawędzi.
- Przygotuj jedzenie do gotowania.
- Podłącz przewód zasilający do gniazdka. Dźwięk BEEP oznacza, że frytkownica jest włączona. Natychmiast po włączeniu urządzenia przechodzi w stan gotowości. W trybie gotowości kontrolka “Power” pozostaje podświetlona.

UWAGA: W tej chwili działa tylko przycisk “Zasilanie”.

- Naciśnij przycisk “Power”, aby przejść do trybu pracy. Domyślnie aktywuje się pierwsza funkcja menu i zaczyna migać. Wszystkie funkcje menu pozostają podświetlone. Aby ugotować potrawę w pierwszej funkcji menu, naciśnij przycisk “Odtwarzanie/Pauza”, a urządzenie rozpocznie gotowanie. Aby ugotować potrawę w funkcji menu innej niż domyślna, należy nacisnąć przycisk “Menu function Icon” (ikona funkcji menu), a ikona zacznie migać, po czym na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się czas i temperatura wybranej funkcji menu. Po wybraniu odpowiedniej funkcji menu, naciśnij przyciski czasu / temperatury, aby dostosować czas i temperaturę za pomocą przycisków “+” / “-”. Po zakończeniu ustawiania funkcji menu, naciśnij przycisk “Play/Pause”, aby rozpocząć proces gotowania.

UWAGA:

- Podczas procesu gotowania można nacisnąć przycisk “Odtwarzanie/Pauza”, aby zatrzymać gotowanie (frytkownica przestanie działać, a wentylator będzie działał przez kilka sekund). Aby zakończyć proces gotowania, naciśnij przycisk zasilania, a frytkownica wyłączy się.
 - po zawieszeniu dowolnej funkcji menu, za pomocą przycisku Play/Pause możemy zastąpić ją dowolną inną funkcją menu.
 - Po rozpoczęciu gotowania przy użyciu dowolnej funkcji menu, na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się ikona “Wybrane menu” oraz “Czas”. Po zakończeniu procesu gotowania wentylator będzie kontynuował pracę przez 30 sekund, a frytkownica przejdzie w tryb gotowości.
- Zdejmij kosz frytkownicy powietrznej i umieść go na żaroodpornej powierzchni. Nie należy umieszczać go na frytkownicy powietrznej.
 - Wyłącz urządzenie za pomocą przycisku “Power/Start-Stop” i wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego.
 - Wyjmij jedzenie z kosza do smażenia.
 - Poczekaj, aż kosz i stojak ostygną, a następnie wyczyść je w sposób opisany w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

Funkcja automatycznego przypomnienia o wstrząśnięciu żywności w połowie procesu:

Aby jak najlepiej wykorzystać frytownicę powietrzną i uzyskać najlepsze rezultaty, zawsze zaleca się potrząsanie lub odwracanie żywności do góry nogami w połowie procesu, aby uzyskać równomiernie ugotowany efekt końcowy. Jednak w większości przypadków nie jest łatwo pamiętać o zatrzymaniu frytownicy powietrznej, potrząśnięciu potrawą i ponownym uruchomieniu.

Ten model frytownicy powietrznej posiada funkcję "automatycznego przypomnienia", która dwukrotnie przypomina za pomocą 5-krotnego sygnału dźwiękowego w odstępie 30 sekund i panelu sterowania migającego "SHA" przez około 60 sekund, aby wstrząsnąć lub wymieszać jedzenie.

Uwaga: Następujące programy gotowania (Veg, Pizza i Bake) nie mają funkcji automatycznego przypomnienia.

Działanie funkcji automatycznego przypomnienia

Funkcja automatycznego przypomnienia jest fabrycznie włączona we frytownicy zarówno w menu wstępnie ustawionym, jak i spersonalizowanym. Zakładając, że ustawiono 12-minutowe menu. Przez pierwsze 1/2 czasu (6 minut) urządzenie będzie normalnie gotować, a gdy pozostanie 1/2 (6 minut) czasu, na wyświetlaczu pojawi się "SHA", zacznie migać przez około 60 sekund, a sygnał dźwiękowy będzie emitowany przez "5" razy, aby przypomnieć, że można wstrząsnąć lub zamieszać potrawę. Jest to czas na wyjęcie kosza z frytownicy. Po wyjęciu proces zostanie zatrzymany, a panel przedni wyłączy się. Wymieszaj jedzenie i umieść kosz frytownicy powietrznej z powrotem na swoim miejscu, a frytownica powietrzna włączy się automatycznie, aby dokończyć proces gotowania w miejscu, w którym został przerwany. A jeśli nie chcesz mieszać jedzenia, nie musisz nic robić, ponieważ frytownica pracuje do zakończenia procedury gotowania. Po upływie 60 sekund funkcji przypomnienia, ekran panelu zacznie ponownie wyświetlać pozostały czas gotowania.

Uwaga: Wstępne nagrzewanie urządzenia nie jest konieczne.

Wskazówki

- Mniejsze składniki zwykle wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż duże składniki.
- Większa ilość składników wymaga jedynie nieco dłuższego czasu przygotowania w porównaniu do mniejszej ilości składników.
- Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może zapobiec nierównomiernemu usmażeniu składników.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiący efekt. Usmaż składniki we frytownicy powietrznej w ciągu kilku minut od dodania oleju.
- We frytownicy powietrznej nie należy przygotowywać bardzo tłustych składników, takich jak kielbaski.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytownicy powietrznej.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 500 gramów. Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowej roboty.
- Umieść formę do pieczenia lub naczynie żaroodporne w koszu frytownicy powietrznej, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub jeśli chcesz usmażyć kruche lub nadziewane składniki.
- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy upewnić się, że urządzenie i zewnętrzne powierzchnie koszy do smażenia są czyste i suche.
- Nie używaj urządzenia dłużej niż 4 godziny bez przerwy.
- Nie pozostawiaj urządzenia włączonego, gdy jest puste.
- Nie wkładaj do urządzenia żywności, która jest nadal owinięta folią spożywczą lub plastikowymi torebkami.
- Upewnij się, że żywność nie styka się z elementami grzewczymi.
- Nie przepelniaj szuflady, aby gorące powietrze mogło optymalnie cyrkulować wewnątrz komory gotowania. Szuflada powinna być wypełniona nie więcej niż w 1/3.
- Należy upewnić się, że żywność zawierająca oleje i tłuszcze nie jest przegrzana. Istnieje możliwość zapalenia.

8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie

1. Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.
2. Patelnia i kosz z powłoką nieprzywierającą: do ich czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.
3. Wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka ściennego i odczekać, aż urządzenie ostygnie. Uwaga: Wyciągnij kosz, aby frytownica szybciej ostygła.
4. Po zakończeniu gotowania nie należy kłaść kosza bezpośrednio na blacie, aby uniknąć jego przypalenia.

5. Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.
6. Wyczyść kosz do smażenia, grill i szczypeczki za pomocą ciepłej wody, płynu do czyszczenia i nieściерnej gąbki.
7. Można użyć płynu odtłuszczającego, aby usunąć wszelkie pozostałe zabrudzenia.
Wskazówka: Jeśli do kosza przyklei się brud, napełnij kosz gorącą wodą z dodatkiem płynu do czyszczenia. Umieść grill do smażenia w koszu i pozwól mu się namoczyć przez kilka minut.
8. Po kilku minutach, gdy tłuszcz i brud wypłyną, umyj go za pomocą mydła i nieściерnej gąbki.
9. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nieściерną gąbką.
10. Wyczyść element grzejny za pomocą szczotki do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości żywności.

Przechowywanie:

11. Odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.
12. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.
13. Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

1. IMPORTANT:

- Citiți întotdeauna cu atenție manualul de instrucțiuni înainte de utilizare.
- Acest manual poate fi descărcat de pe pagina noastră de internet www.sogo.es
- Păstrați aceste instrucțiuni pentru consultări ulterioare.

2. Definiția simbolului



Următoarele descrieri fac parte din acest manual:

- 1- Informații importante și sfaturi utile privind utilizarea
- 2- Avertizarea împotriva situațiilor periculoase pentru viața și bunurile oamenilor
- 3- Avertisment împotriva riscului de incendiu
- 4- Avertisment împotriva suprafețelor fierbinți
- 5- Atenționări la utilizarea echipamentelor electrice și electronice

3. Instrucțiuni de siguranță pentru utilizator

I. Precauții generale în timpul utilizării echipamentelor electrice

- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în acest manual.
- Nu utilizați și nu depozitați aparatul în aer liber.
- Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață plană și uniformă.
- Acest produs este destinat utilizării în interior, non-industriale, necomerciale și numai pentru uz casnic. Nu utilizați articolul în aer liber sau în orice alt scop. Utilizarea greșită sau manipularea necorespunzătoare poate cauza probleme la aparat și poate provoca răniiri utilizatorului.
- Aparatul trebuie utilizat numai în scopurile prevăzute. Nu se acceptă nicio răspundere pentru daunele care rezultă din utilizarea necorespunzătoare sau manipularea greșită.
- Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța de identificare corespunde tensiunii de rețea înainte de a conecta aparatul la priză.
- Scoateți întotdeauna ștecherul din priza electrică atunci când aparatul nu este utilizat. Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este pornit.
- Este necesară o supraveghere atentă atunci când orice aparat este utilizat de către sau în apropierea copiilor.
- Înainte de a curăța sau depozita aparatul, scoateți întotdeauna

aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.

- Dispozitivul nu este complet deconectat de la sursa de alimentare, chiar și după ce a fost oprit. Pentru a-l deconecta complet, deconectați-l de la priza de alimentare.
- Aparatele nu sunt destinate să fie acționate cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
- Acest aparat este destinat utilizării în gospodării și în aplicații similare, cum ar fi
 - Zonele de bucătărie pentru personal din magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - Case de fermă și de către clienții din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
 - Mediile de tip bed and breakfast;
 - Catering și aplicații similare care nu sunt destinate vânzării cu amănuntul.
- Împiedică scurgerea la conector

II. **Restricții de utilizare pentru evitarea vătămărilor corporale**

- Nu amplasați și nu folosiți acest aparat în apropierea surselor de apă.
- Nu așezați și nu folosiți aparatul și cablul de alimentare al acestuia pe sau în apropierea unor suprafețe fierbinți (de exemplu, plăci de aragaz) sau a unor flăcări deschise
- Nu lăsați cablul de alimentare agățat de marginile ascuțite și țineți-l departe de obiecte fierbinți și de flăcări. Nu înfășurați cablul în jurul aparatului și nu îl îndoiți.
- Nu scufundați în apă carcasa, care conține componente electrice și elemente de încălzire, și nici nu o clătiți sub robinet.
- Nu utilizați niciodată accesorii care nu sunt recomandate de producător.
- Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate sau vândute de către producătorul aparatului poate duce la incendii, electrocutare sau vătămări corporale
- Atunci când doriți să scoateți fișa de la contactul de perete, vă rugăm să faceți acest lucru la fișa însăși și nu trăgând de cablu sau de aparat.
- Pentru a evita șocurile electrice, asigurați-vă că aveți mâinile uscate înainte de a conecta sau deconecta aparatul.
- Nu utilizați aparatul cu mâinile ude, pe podele umede sau când atmosfera este umedă, deoarece există riscul de electrocutare.
- În timpul utilizării aparatului, asigurați-vă că cablul de alimentare nu trebuie să fie prins sau strivit.
- Nu lăsați unitatea motorului, cablul sau fișa să se ude pentru a vă proteja împotriva riscului de electrocutare.
- Aveți grijă, în timp ce manipulați aparatele electrice, deoarece suprafața elementului de încălzire este supusă căldurii reziduale după utilizare. Orice utilizare necorespunzătoare poate cauza potențiale răniri ale utilizatorului și poate deteriora aparatul.
- Nu atingeți suprafața exterioară a aparatului, deoarece aceasta se

poate încălzi foarte tare în timpul funcționării. În schimb, folosiți mânerul sau mânușile.

III. **Restricții de utilizare a produselor din cauza stării precare sau a defectiunilor**

- Nu scufundați niciodată aparatul sau fișa în apă sau în orice alt lichid. În cazul în care aparatul cade în apă, deconectați-l imediat de la rețeaua de alimentare și duceți-l la un agent de service autorizat pentru reparații înainte de a-l reutiliza.
- Nu folosiți aparatul dacă a căzut pe podea, dacă există semne vizibile de deteriorare sau dacă are o scurgere.
- Nu utilizați aparatul dacă cablul sau fișa sunt deteriorate. În cazul în care cablul este deteriorat, acesta trebuie înlocuit numai de către producător, de către agentul său de service sau de către persoane calificate în mod similar, pentru a evita pericolele.
- În caz de funcționare defectuoasă a aparatului sau dacă acesta a fost deteriorat în orice mod, returnați aparatul la cel mai apropiat service autorizat pentru examinare, reparare sau reglare.
- În cazul unor probleme hardware, nu încercați să reparați singur produsul. Reparațiile trebuie efectuate numai de către tehnicieni calificați.

IV. **Restricții de utilizare în cazul utilizării cu copii și bătrâni**

- Aparatul nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau instruite.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă acestea au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea utilizatorilor nu trebuie să fie efectuate de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Țineți aparatul și cablul acestuia departe de copiii mai mici de 8 ani.
- Nu permiteți copiilor să folosească aparatul fără supraveghere.

V. **AVERTISMENT IMPORTANT**

- Pentru a evita o suprasarcină a circuitului atunci când utilizați acest produs, nu utilizați un alt produs de mare putere pe același circuit electric.
- Acest produs este prevăzut cu un cablu scurt de alimentare. Nu se recomandă utilizarea unui cablu prelungitor cu acest produs, dar dacă este necesar să se folosească unul:

- Capacitatea electrică marcată a cablului trebuie să fie cel puțin la fel de mare ca cea a produsului.
- Aranjați prelungitorul astfel încât să nu atârne în locuri în care se poate împiedica sau trage de el în mod neintenționat.

VI. ⚠️ Instrucțiuni de urmat atunci când se utilizează friteuza cu aer

- Nu așezați aparatul împotriva unui perete sau împotriva oricărui alt aparat. Lăsați un spațiu liber de cel puțin 10 cm din toate părțile înainte de a amplasa aparatul.
- După gătire, coșul de prăjire și vasul interior nu trebuie așezate direct pe blat pentru a evita arderea acestuia.
- Puneți întotdeauna ingredientele care urmează să fie prăjite în coș, pentru a evita ca acestea să intre în contact cu elementele de încălzire.
- Nu acoperiți orificiile de admisie a aerului și orificiile exterioare ale aerului în timpul funcționării aparatului.
- Nu umpleți tigaia cu ulei, deoarece acest lucru poate provoca un pericol de incendiu.
- Trebuie să fiți extrem de precauți atunci când mutați un aparat care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
- Nu atingeți niciodată partea internă a aparatului în timpul utilizării.
- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată atunci când aparatul funcționează.
- Nu așezați nimic deasupra aparatului pentru a preveni orice tip de arsură cauzată de suprafața fierbinte.
- În timpul prăjirii cu aer, aburul fierbinte este eliberat prin orificiile de ieșire a aerului. Păstrați-vă mâinile și fața la o distanță sigură de abur și de orificiile de ieșire a aerului.
- De asemenea, aveți grijă la aburul și aerul fierbinte atunci când scoateți tigaia din aparat.
- Scoateți imediat aparatul din priză dacă vedeți că iese fum închis la culoare din aparat. Așteptați ca emisia de fum să înceteze înainte de a scoate tigaia din aparat.
- ⚠️ **AVERTISMENT:** Nu atingeți suprafețele fierbinți.
- ⚠️ **AVERTISMENT:** Acest echipament trebuie utilizat cu ATENȚIE, deoarece acest aparat electric conține o funcție de încălzire. Suprafața acestui aparat este, de asemenea, diferită de alte suprafețe funcționale care pot produce temperaturi ridicate. Deoarece temperaturile sunt percepute diferit de persoane diferite. Echipamentul trebuie atins numai la mânerele și suprafețele de prindere prevăzute cu ajutorul unor protecții termice, cum ar fi mănuși sau un tip de îmbrăcăminte similar. În caz contrar, lăsați-l să se răcească pentru o perioadă suficientă de timp înainte de a atinge suprafețele fierbinți.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Vă rugăm să consultați secțiunea de curățare și întreținere pentru detalii privind modul de curățare a suprafețelor care vin în contact cu alimentele.

Introducere

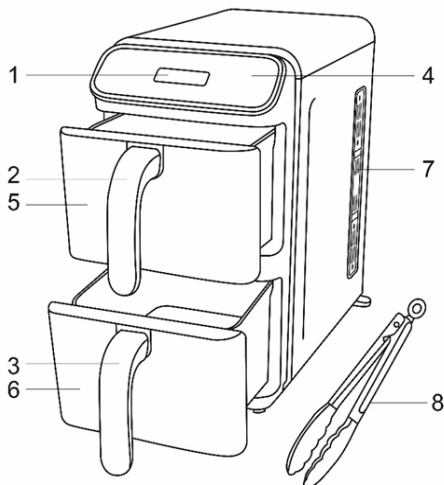
Această friteuză electrică cu aer oferă o modalitate ușoară și sănătoasă de a vă pregăti mâncărurile preferate. Cea mai bună parte a utilizării aparatului de prăjit cu aer este că puteți pregăti cât mai multe tipuri de mâncăruri prăjite și le puteți consuma fără să vă faceți griji și fără să fiți conștient de consumul de alimente grase, deoarece nu consumă deloc ulei sau, dacă consumă ulei, atunci doar o cantitate foarte mică. Prin utilizarea circulației rapide a aerului cald, este capabil să realizeze numeroase feluri de mâncare. Partea cea mai bună este că friteuza cu aer încălzește alimentele în toate direcțiile și ajoritatea ingredientelor nu au nevoie de ulei.

4. SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune	Putere	Frecvență	Capacitate
AC 220-240V	2460 W	50-60 Hz	11 L MAX

5. DESCRIEREA PIESELOR

1. Afişaj LED
2. Mâner detaşabil pentru coşul de prăjit 1.
3. Mâner detaşabil pentru coşul de prăjit 2.
4. Panou de control tactil pentru operare.
5. Coş de prăjire 1.
6. Coş de prăjire 2.
7. Orificiu de admisie a aerului.
8. Pârghie pentru alimente



Pârghie pentru alimente Această friteuză cu aer a fost prevăzută cu un clește pentru alimente pentru siguranța utilizatorului, care ne ajută să scoatem alimentele fără să le atingem și coșul de prăjire fierbinte pentru a evita orice arsură.

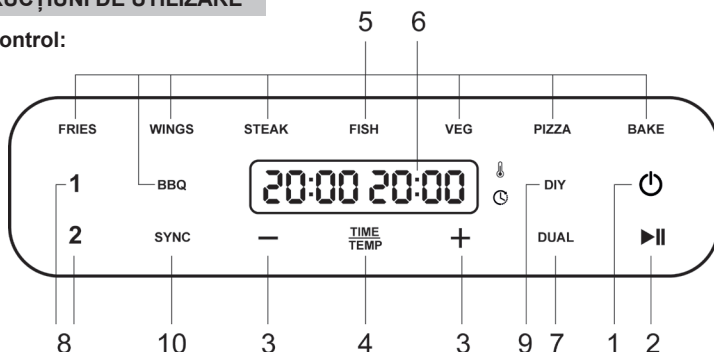
6. PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- 1- Îndepărtați tot materialul de ambalare.
- 2- Îndepărtați lipiciul, etichetele și autocolantele lipite pe produs.
- 3- Curățați bine coșul de prăjire și grătarul de prăjire cu apă caldă, detergent moale și burete neabraziv.
- 4- Curățați interiorul și exteriorul produsului cu o cârpă caldă și umedă.
- 5- Această friteuză cu aer folosește tehnologia de circulație a aerului cald la 360°, care ajută utilizatorul să gătească mâncarea într-un interval scurt de timp și fără a folosi ulei, iar dacă îl folosește, folosește o cantitate foarte mică.
- 6- Ștergeți exteriorul aparatului cu o cârpă curată și umedă. Curățați sertarele și rafturile cu detergent și apă caldă sau în mașina de spălat vase.
- 7- Pentru prima utilizare, dispozitivul trebuie utilizat fără a conține alimente, deoarece poate produce fum sau mirosuri din cauza reziduurilor de acoperire. Lăsați dispozitivul să se încălzească la cea mai înaltă temperatură timp de aproximativ 10 minute fără niciun aliment în el. Apoi curățați-l din nou înainte de a-l utiliza prima dată cu alimente în el.

7. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Panou de control:



- 1- **Butonul de pornire:** Odată ce unitatea este conectată, butonul de alimentare se aprinde și ecranul intră în modul de așteptare. Prin apăsarea butonului de pornire o dată, se activează panoul de control tactil și toate funcțiile de meniu se aprind, inclusiv afișajul digital, iar prima funcție de meniu începe să clipească. Afișajul digital arată ora și temperatura implicate ale primei funcții de meniu. Pentru a opri direct procesul de gătit și a opri aparatul, apăsați din nou acest buton și acesta se va opri.
- 2- **Butonul Play/Pause:** Cu ajutorul acestui buton, putem porni funcția de gătit. Pentru a începe procesul de gătit, apăsați acest buton și unitatea începe imediat să gătească cu funcția de meniu selectată. În timp ce friteuza cu aer este în modul de lucru, prin apăsarea acestui buton procesul de gătit se oprește.
- 3- **Buton Minus(-) și Plus(+):** Acest model Air fryer are butoanele “+” și “-”. Cu ajutorul acestor butoane, putem schimba oricând valoarea timpului și a temperaturii tuturor funcțiilor din meniu. Prin apăsare lungă sau apăsare de lungă durată, timpul poate fi schimbat rapid cu 15 minute și temperatura poate fi schimbată cu 10°C.
- 4- **Temperatură / buton de control al timpului:** Există un singur buton pentru a controla și schimba temperatura și valoarea timpului. Odată ce am apăsă acest buton, pictograma Temperatură / Timp începe să clipească și Temperatura sau Timpul începe să clipească pe afișajul cu LED-uri. Acum, cu ajutorul butoanelor “+” și “-” putem crește sau scădea temperatura de gătit cu intervale de 10°C și putem crește sau scădea timpul cu 1 minut.
Notă: Temperatura și timpul pot fi modificate în funcție de funcția meniului. Putem modifica temperatura de la 60°C la 230°C și putem modifica timpul de la 1 minut la 60 de minute.
- 5- **Butoane cu funcții de meniu prestabilite:** Există 9 funcții de meniu prestabilite în această friteuză cu aer. După pornirea funcției de meniu predefinite a friteuzei cu aer, “FRIES” începe să clipească. Afișajul digital arată timpul și temperatura implicate ale funcției “FRIES”. Prin apăsarea butonului de redare / pauză putem începe să gătim mâncarea. Pentru a găti mâncarea cu o altă funcție de meniu, trebuie să apăsăm funcția de meniu respectivă. După apăsarea acelei funcții de meniu specifice, pictograma acesteia va începe să clipească și afișajul digital va afișa ora și temperatura acestei funcții de meniu, în același mod putem selecta orice funcție de meniu și găti mâncarea în funcție de nevoile noastre.
- 6- **Afișaj digital cu 6 LED-uri:** La apăsarea butonului de pornire, afișajul digital se activează și afișează ora și temperatura implicate ale funcțiilor de meniu. Când începem să gătim, unitatea de timp a funcției de meniu începe număratoarea inversă în timpul întregului proces de gătit. Afișajul digital continuă să afișeze temperatura și timpul rămas în timpul procesului de gătit.
- 7- **Butonul DUAL:** Această funcție este utilă atunci când același aliment sau o cantitate mai mare de alimente urmează să fie gătite în ambele zone de gătit. Dacă doriți să aplicați toate setările din zona de gătit 1 în zona de gătit 2, apăsați butonul DUAL înainte de a începe procesul de gătit. Apoi, nu trebuie să repetați din nou procesul de selectare a meniului.
Pasul 1: Selectați DUAL
Așezați alimentele în cele două coșuri
Pasul 2: Selectați o funcție de gătit
Apăsați pentru a începe gătitul.
- 8- **Butoanele 1 & 2:** Apăsați butonul 1 sau butonul 2 pentru a selecta orice zonă de gătit specifică

pentru a regla setările de timp / temperatură ale acesteia.

9- **Butonul DIY:** Acest aparat este dotat cu o funcție DIY prin care puteți găti după propria setare preferată de temperatură / timp.

10- **Funcția SYNC:** Această funcție este prevăzută pentru a sincroniza sfârșitul timpului de gătit pentru ambele zone de gătit cu timp și temperatură de gătit diferite. Puneți alimentele în ambele coșuri și apoi programați-le unul câte unul cu meniul ales. Apoi apăsați butonul SYNC înainte de Press  pentru a începe gătitul.

Dacă programul SYNC este activat, zona de gătit cu timpul mai lung începe prima. Când timpul rămas al acestei zone de gătit se potrivește cu cel al celeilalte zone de gătit, se aude un semnal sonor și apoi ambele zone de gătit se aliniază pentru a termina gătitul în același timp. Până în acest moment, „HOLD” apare pe afișajul asociat.

Notă: Nu este posibilă sincronizarea ulterioară a zonelor de gătit în timp ce aparatul este în funcțiune.

Funcții de meniu setarea temperaturii și a timpului

No.	Funcția de meniu	Timp implicit	Interval de timp	Temperatura implicită (°C)	Intervalul de temperatură (°C)
1	Cartofi prăjiți	20 min.	1 - 60 min.	200°C	120-230°C
2	Aripă	20 min.	1 - 60 min.	200°C	120-230°C
3	Friptură	13 min.	1 - 60 min.	200°C	120-230°C
4	Peste	20 min.	1 - 60 min.	180°C	120-230°C
5	Veg	10 min.	1 - 60 min.	190°C	60-230°C
6	Pizza	20 min.	1 - 60 min.	180°C	120-230°C
7	Coacere	15 min.	1 - 60 min.	170°C	120-230°C
8	DIY	15 min.	1 - 60 min.	200°C	60-230°C
9	GRĂTAR	20 min.	1 - 60 min.	200°C	150-230°C

CUM SE UTILIZEAZĂ APARATUL DE PRĂJIT CU AER

1. Așezați aparatul pe o suprafață curată, uscată, stabilă și rezistentă la căldură.
2. Deoarece aparatul devine fierbinte în timpul utilizării, asigurați-vă că nu este prea aproape de alte aparate și păstrați-l la o distanță de 20 cm de toate laturile și 50 cm de partea superioară.
3. Pregătiți alimentele pentru gătit.
4. Introduceți cablul de alimentare în priză. Un sunet BEEP indică faptul că Air Fryer este pornit. Imediat după pornirea aparatului, unitatea intră în starea de așteptare. În modul de așteptare, lumina de „Power” (alimentare) rămâne aprinsă.
NOTĂ: În acest moment, numai butonul „Power” poate funcționa.
5. Apăsați butonul „Power” pentru a intra în modul de lucru. În mod implicit, prima funcție de meniu se activează și începe să clipească. Toate funcțiile de meniu rămân iluminate. Pentru a găti alimente în prima funcție de meniu, apăsați butonul „Play/Pause” și aparatul începe să gătească. Pentru a găti alimentele în alte funcții de meniu decât funcția de meniu implicită, apăsați butonul „Menu function Icon” (Pictograma funcției de meniu) și pictograma începe să clipească, iar acum afișajul digital arată ora și temperatura funcției de meniu selectate. După selectarea funcției de meniu corespunzătoare, apăsați butoanele timp / temperatură pentru a regla timpul și temperatura cu ajutorul butoanelor „+” / „-”. După ce se termină setarea funcției de meniu, apăsați butonul „Play/Pause” pentru a începe procesul de gătit.

NOTĂ:

- A. În timpul procesului de gătit, putem apăsa butonul „Play/Pause” pentru a opri gătitul (friteuza cu aer se oprește din funcționare și ventilatorul continuă să funcționeze timp de câteva secunde). Pentru a încheia procesul de gătire, apăsați butonul de alimentare și friteuza cu aer se va opri.
 - B. După suspendarea oricărei funcții de meniu, cu ajutorul butonului Redare/Pauză, o putem înlocui cu orice altă funcție de meniu.
 - C. Când începem să gătim cu orice funcție de meniu, afișajul digital afișează pictograma „Meniu selectat” și afișajul „Time”. Odată ce procesul de gătit este finalizat, ventilatorul va continua să funcționeze timp de 30 de secunde, iar friteuza cu aer va intra în modul de așteptare.
6. Scoateți coșul Air fryer și așezați-l jos pe o suprafață rezistentă la căldură. Nu îl așezați pe friteuza cu aer.
 7. Opriți dispozitivul utilizând butonul „Power/Start-Stop” și scoateți fișa de alimentare din priză.
 8. Scoateți alimentele din coșul de prăjire.

9. Lăsați coșul și suportul să se răcească și curățați-le după cum se menționează în procesul de curățare și întreținere.

Funcție de reamintire automată pentru a scutura alimentele la jumătatea procesului:

Pentru a profita la maximum de friteuza cu aer și a obține cele mai bune rezultate, se recomandă întotdeauna să scuturați sau să răsturnați alimentele la jumătatea procesului pentru a obține un rezultat final gătit uniform. Dar de cele mai multe ori nu este ușor să vă amintiți să opriți friteuza cu aer, să scuturați alimentele și să o luați de la capăt.

Deci, acest model de friteuză cu aer are funcția "auto reminder", care vă reamintește de două ori cu ajutorul unui semnal sonor simplu de 5 ori de două ori la un interval de 30 de secunde și a panoului de control care clipește cu "SHA" timp de aproximativ 60 de secunde pentru a agita sau a amesteca alimentele.

Notă: Următoarele programe de gătit (Veg, Pizza și Coacere) nu au o funcție de reamintire automată.

Funcționarea funcției de reamintire automată

Funcția de reamintire automată este prestabilă pe friteuză atât în meniurile prestabilite, cât și în cele personalizate. Presupunând că a fost setat un meniu de 12 minute. În timpul primei 1/2 din timp (6 minute), aceasta va efectua gătitul normal și când a mai rămas 1/2 (6 minute) din timp, afișajul va arăta "SHA", va începe să clipească timp de aproximativ 60 de secunde și un semnal sonor vine timp de "5" ori pentru a vă reaminti că puteți scutura sau amesteca alimentele. Acesta este momentul să scoateți coșul din friteuză. Odată scos, procesul se va opri și panoul frontal se va opri. Amestecați alimentele și așezați coșul friteuzei cu aer înapoi în poziția sa, iar friteuza cu aer se activează automat pentru a finaliza procesul de gătit de unde a rămas. Și în cazul în care nu doriți să amestecați mâncarea, nu trebuie să faceți nimic, deoarece friteuza continuă să funcționeze până la finalizarea procedurii de gătit. După trecerea a 60 de secunde de funcționare a funcției de reamintire, ecranul panoului începe să afișeze din nou timpul de gătit rămas.

Notă: Preîncălzirea dispozitivului nu este necesară.

Sfaturi

- Ingredientele de dimensiuni mici necesită, de obicei, un timp de preparare puțin mai scurt decât ingredientele de dimensiuni mari
- O cantitate mai mare de ingrediente necesită doar un timp de preparare puțin mai lung comparativ cu o cantitate mai mică de ingrediente.
- Agitarea ingredientelor mai mici la jumătatea timpului de preparare optimizează rezultatul final și poate preveni prăjirea neuniformă a ingredientelor.
- Adăugați puțin ulei la cartofii proaspeți pentru un rezultat crocant. Prăjiți ingredientele în friteuza cu aer în câteva minute după ce ați adăugat uleiul.
- Nu pregătiți ingrediente extrem de grase, cum ar fi cârnații, în friteuza cu aer.
- Gustările care pot fi preparate în cuptor pot fi preparate și în friteuza cu aer.
- Cantitatea optimă pentru prepararea cartofilor prăjiți crocanți este de 500 de grame. Utilizați aluatul pre-făcut pentru a pregăti rapid și ușor gustări umplute. Aluatul pre-făcut necesită, de asemenea, un timp de preparare mai scurt decât aluatul de casă.
- Puneți o formă de copt sau o tavă de cuptor în coșul aparatului de prăjit cu aer dacă doriți să coaceți un tort sau o quiche sau dacă doriți să prăjiți ingrediente fragile sau umplute.
- Înainte de a utiliza dispozitivul, asigurați-vă că dispozitivul și părțile exterioare ale coșurilor de prăjire sunt curate și uscate.
- Nu utilizați dispozitivul mai mult de 4 ore fără pauză.
- Nu lăsați dispozitivul pornit atunci când este gol.
- Nu introduceți în aparat alimente care sunt încă învelite în folie adezivă sau pungi de plastic.
- Asigurați-vă că alimentele nu intră în contact cu elementele de încălzire.
- Nu umpleți prea mult sertarul pentru ca aerul cald să poată circula optim în interiorul camerei de gătit. Umpleți-l nu mai mult de 1/3 din capacitate.
- Asigurați-vă că alimentele care conțin ulei și grăsimi nu sunt supraîncălzite. Există posibilități de aprindere.
- Așezați întotdeauna coșurile de prăjire fierbinți pe o suprafață rezistentă la căldură după utilizare.

8. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Curățare

1. Curățați aparatul după fiecare utilizare.
2. Tigaia și coșul cu strat antiaderent: nu utilizați ustensile de bucătărie metalice sau materiale de curățare abrazive pentru a le curăța, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent.
3. Scoateți fișa de alimentare din priză de perete și lăsați aparatul să se răcească. Notă: Scoateți coșul pentru a lăsa friteuza cu aer să se răcească mai repede.
4. După gătire, coșul de prăjire nu trebuie așezat direct pe blat pentru a evita arderea blatului.

5. Stergeți exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.
6. Curățați coșul de prăjire, grătarul și cleștele cu apă caldă, puțin lichid de curățare și un burete neabraziv.
7. Puteți utiliza lichid de degresare pentru a îndepărta orice murdărie rămasă.
Sfat: Dacă murdăria este lipită de coș, filtrați coșul cu apă fierbinte cu puțin lichid de curățare. Puneți grătarul de prăjit în coș și lăsați-le să se înmoaie câteva minute.
8. După câteva minute, când grăsimea și murdăria vor ieși, spălați-l cu ajutorul săpunului și al unui burete neabraziv.
9. Curățați interiorul aparatului cu apă caldă și un burete neabraziv.
10. Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățare pentru a îndepărta orice reziduuri alimentare.

Depozitare:

11. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
12. Asigurați-vă că toate piesele sunt curate și uscate.
13. Depozitați într-un loc răcoros și uscat.

9. REZOLVAREA PROBLEMELOR

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

1. ВАЖЛИВО:

- Завжди уважно читайте інструкцію перед використанням.
- Цей посібник можна завантажити з нашої веб-сторінки www.sogo.es
- Збережіть ці інструкції для подальшого використання.

2. Визначення символу



Наступні описи є частиною цього посібника:

- 1- Важлива інформація та корисні поради щодо використання
- 2- Попередження про небезпечні ситуації з точки зору життя та майна
- 3- Попередження про небезпеку пожежі
- 4- Застереження щодо гарячих поверхонь
- 5- Застереження при використанні електричного та електронного обладнання

3. Інструкції з техніки безпеки для користувача

I. Загальні заходи безпеки під час використання електрообладнання

- Не використовуйте прилад для будь-яких інших цілей, окрім описаних у цьому посібнику.
- Не використовуйте і не зберігайте прилад на відкритому повітрі.
- Завжди встановлюйте прилад на рівну та плоску поверхню.
- Цей виріб призначений для внутрішнього, непромислового, некомерційного та виключно побутового використання. Не використовуйте його на відкритому повітрі або для будь-яких інших цілей. Неправильне використання або неналежне поводження може спричинити проблеми в роботі приладу та завдати шкоди користувачеві.
- Пристрій повинен використовуватися тільки за призначенням. Ми не несемо відповідальності за пошкодження, що виникли внаслідок неналежного використання або неправильного поводження.
- Перш ніж вмикати прилад у мережу, переконайтеся, що напруга, зазначена на заводській табличці, відповідає напрузі мережі.
- Завжди виймайте вилку з розетки, коли прилад не використовується. Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Необхідний ретельний нагляд, коли будь-який прилад використовується дітьми або поруч з ними.
- Перед чищенням або зберіганням приладу завжди відключайте його від мережі та дайте йому охолонути.

- Пристрій не повністю відключається від джерела живлення, навіть після того, як його вимкнено. Щоб повністю відключити його, витягніть вилку з розетки.
- Прилади не призначені для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Цей прилад призначений для використання в домашньому господарстві та подібних сферах, таких як
- Кухонні зони для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
- Фермерські будинки, а також клієнти в готелях, мотелях та інших закладах житлового типу;
- Ліжко-місця типу “ліжко та сніданок”;
- Громадське харчування та подібні нероздрібні програми.

II. ⚠ Обмеження у використанні для уникнення травм

- Не розміщуйте та не використовуйте цей прилад поблизу джерел води.
- Не ставте і не використовуйте прилад та його шнур живлення на гарячих поверхнях (наприклад, плитах) або поблизу них, а також поблизу відкритого вогню.
- Не залишайте шнур живлення звисати з гострих країв і тримайте подалі від гарячих предметів і полум'я. Не намотуйте шнур навколо приладу і не згинайте його.
- Не занурюйте корпус, який містить електричні компоненти та нагрівальні елементи, у воду і не промивайте його під краном.
- Ніколи не використовуйте аксесуари, не рекомендовані виробником.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих або не проданих виробником приладу, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травмування людей
- Якщо ви хочете від'єднати вилку від розетки, будь ласка, робіть це за саму вилку, а не тягніть за кабель або сам прилад.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, переконайтеся, що ваші руки сухі, перш ніж вмикати або вимикати вилку з розетки.
- Не використовуйте пристрій мокрими руками, на вологій підлозі або в умовах підвищеної вологості - існує ризик ураження електричним струмом.
- Під час використання приладу слідкуйте за тим, щоб шнур живлення не був зачеплений або затиснутий.
- Не допускайте намокання блоку двигуна, шнура або вилки, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.
- Будьте обережні у поводженні з електроприладами, оскільки поверхня нагрівального елементу може мати залишкове тепло після використання. Будь-яке неправильне використання може призвести до травмування користувача та пошкодження приладу.
- Не торкайтеся зовнішньої поверхні приладу, оскільки вона може сильно нагріватися під час роботи. Замість цього використовуйте ручку або рукавиці.

III. ⚠ **Обмеження використання продукту через поганий стан або поломку**

- Ніколи не занурюйте прилад або штепсельну вилку у воду або будь-яку іншу рідину. У разі падіння приладу у воду негайно відключіть його від електромережі та віднесіть до авторизованого сервісного центру для ремонту перед повторним використанням.
- Не використовуйте прилад, якщо він впав на підлогу, має видимі ознаки пошкодження або протікає.
- Не використовуйте прилад, якщо кабель або вилка пошкоджені. У разі пошкодження шнура, щоб уникнути небезпеки, його повинен замінити тільки виробник, його сервісний агент або особи з аналогічною кваліфікацією.
- У разі несправності приладу або якщо він був пошкоджений будь-яким чином, поверніть прилад до найближчого авторизованого сервісного центру для перевірки, ремонту або налаштування.
- У разі виникнення апаратних проблем не намагайтеся ремонтувати виріб самостійно. Ремонт повинен виконуватися тільки кваліфікованими фахівцями

IV. ⚠ **Обмеження щодо застосування для дітей та людей похилого віку**

- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони не перебувають під наглядом або не пройшли відповідний інструктаж.
- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу і розуміють пов'язані з цим небезпеки.
- Слід наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом.
- Очищення та обслуговування користувача не повинно проводитися дітьми, якщо вони не старші 8 років і не перебувають під наглядом.
- Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей молодше 8 років місці.
- Не дозволяйте дітям користуватися приладом без нагляду.

V. ⚠ **ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

- Щоб уникнути перевантаження ланцюга під час використання цього виробу, не вмикайте в той самий електричний ланцюг інший потужний пристрій.
- До цього виробу додається короткий шнур живлення. Подовжувач не рекомендується використовувати з цим виробом, але якщо він необхідний, його слід використовувати:

- Номінальна електрична потужність шнура повинна бути щонайменше такою ж, як і у виробу.
- Розташуйте подовжувач так, щоб він не висів там, де про нього можна спіткнутися або ненавмисно потягнути.

VI. Інструкції щодо використання фритюрниці

- Не ставте прилад впритул до стіни або впритул до іншого приладу. Перед розміщенням приладу залиште принаймні 10 см вільного простору з усіх боків.
- Після приготування їжі кошик для смаження та внутрішній горщик не можна ставити безпосередньо на стільницю, щоб уникнути опіку стільниці.
- Завжди кладіть інгредієнти для смаження в кошик, щоб вони не контактували з нагрівальними елементами.
- Не закривайте вхідні та вихідні отвори для повітря під час роботи приладу.
- Не наливajte олію в сковорідку, оскільки це може призвести до пожежі.
- Під час переміщення приладу, що містить гарячу олію або інші гарячі рідини, слід дотримуватися особливої обережності.
- Ніколи не торкайтеся внутрішніх частин приладу під час роботи.
- Під час роботи приладу температура доступних поверхонь може бути високою.
- Не кладіть нічого на прилад, щоб запобігти опікам від гарячої поверхні.
- Під час смаження на повітрі через отвори для виходу повітря виділяється гаряча пара, тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари та від отворів для виходу повітря.
- Також будьте обережні з гарячою парою та повітрям, коли виймаєте каструлю з приладу.
- Негайно відключіть прилад від мережі, якщо побачите, що з нього виходить темний дим. Зачекайте, поки дим не припиниться, перш ніж виймати каструлю з приладу.
-  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не торкайтеся гарячих поверхонь.
-  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Це обладнання слід використовувати з ОБЕРЕЖНІСТЮ, оскільки цей електроприлад містить функцію нагрівання. Поверхня цього приладу також відрізняється від інших функціональних поверхонь, які можуть виробляти високу температуру. Оскільки температура по-різному сприймається різними людьми. До приладу можна торкатися лише за призначені для цього ручки та поверхні, використовуючи теплозахисні засоби, такі як рукавички або подібний одяг. В іншому випадку дайте йому охолонути протягом достатнього часу, перш ніж торкатися гарячих поверхонь.

ПРИБИРАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Будь ласка, зверніться до розділу “Чистка та обслуговування” для отримання детальної інформації про те, як чистити поверхні, що контактують з продуктами харчування.

Вступ

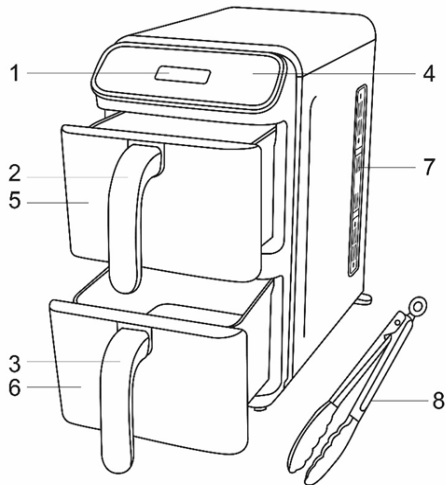
Ця електрична фритюрниця забезпечує простий і здоровий спосіб приготування ваших улюблених страв. Найкраще у використанні фритюрниці - це те, що ви можете готувати безліч видів смажених страв і їсти їх, не турбуючись про споживання жирної їжі, оскільки вона не використовує олію взагалі, а якщо і використовує, то лише в дуже невеликій кількості. Використовуючи швидку циркуляцію гарячого повітря, вона здатна приготувати безліч страв. Найкраще те, що фритюрниця нагріває їжу в усіх напрямках, і більшість інгредієнтів не потребують олії.

4. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга	Влада	Частота	Ємність
AC 220-240V	2460 W	50-60 Гц	11 Л MAX

5. ОПИС ДЕТАЛЕЙ

1. світлодіодний дисплей
2. Знімна ручка кошика для смаження 1.
3. Знімна ручка кошика для смаження 2.
4. Сенсорна панель управління для управління.
5. Кошик для смаження 1.
6. Кошик для смаження 2.
7. Вентиляційний отвір для забору повітря.
8. Щипці для їжі



Щипці для їжі: Ця фритюрниця оснащена щипцями для безпеки користувача, які допомагають діставати їжу, не торкаючись її, а також гарячим кошиком для смаження, щоб уникнути опшпарювання.

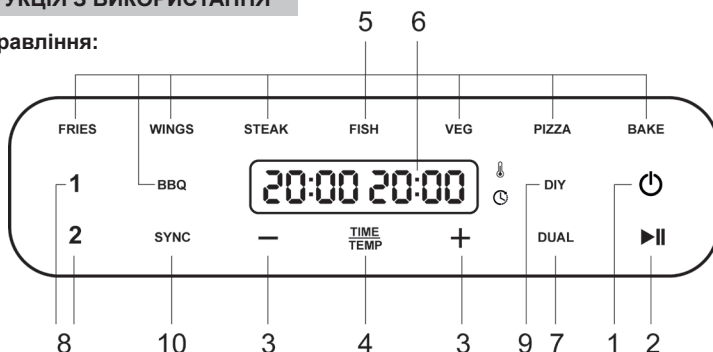
6. ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Видаліть весь пакувальний матеріал.
2. Видаліть клей, етикетки та наклейки, наклеєні на виріб.
3. Ретельно очистіть кошик для смаження та решітку для смаження теплою водою, м'яким миючим засобом і неабразивною губкою.
4. Очистіть виріб зсередини і зовні теплою вологою тканиною.
5. Ця фритюрниця використовує технологію циркуляції гарячого повітря на 360 градусів, яка допомагає користувачеві готувати їжу за короткий проміжок часу без використання олії, а якщо вона і використовується, то в дуже невеликій кількості.
6. Протирайте зовнішню поверхню приладу чистою вологою ганчіркою. Висувні ящики та решітки мийте за допомогою миючого засобу та теплої води або в посудомийній машині.
7. Під час першого вмикання прилад слід використовувати без їжі, оскільки він може диміти або неприємно пахнути через залишки покриття. Дайте приладу нагрітись на найвищому рівні температури протягом приблизно 10 хвилин без їжі. Потім знову почистіть його перед першим використанням з їжею.

7. ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

Панель управління:



- 1- **Кнопка живлення:** Коли пристрій підключено до мережі, кнопка живлення засвітиться, а екран перейде в сплячий режим. Одноразове натискання кнопки живлення активує сенсорну панель управління, всі функції меню підсвічуються, включаючи цифровий дисплей, а перша функція меню починає блимати. Цифровий дисплей показує час і температуру за замовчуванням для першої функції меню. Для того, щоб безпосередньо зупинити процес приготування і вимкнути прилад, натисніть цю кнопку ще раз, і він вимкнеться.
- 2- **Кнопка відтворення/пауза:** За допомогою цієї кнопки ми можемо запустити функцію приготування. Щоб розпочати процес приготування, натисніть цю кнопку, і пристрій негайно почне готувати з обраною функцією меню. Коли фритюрниця знаходиться в робочому режимі, при натисканні цієї кнопки процес приготування зупиняється.
- 3- **Кнопка "мінус" (-) і "плюс" (+):** Ця модель фритюрниці має кнопки "+" і "-". За допомогою цих кнопок ми можемо змінювати час і температуру для всіх функцій меню в будь-який час. Довгим натисканням або тривалим утриманням кнопки можна швидко змінити час на 15 хвилин, а температуру - на 10°C.
- 4- **Кнопка керування температурою/часом:** Існує одна єдина кнопка для контролю та зміни значення температури та часу. Після натискання цієї кнопки починає блимати піктограма Температура/Час, а на світлодіодному дисплеї починає блимати Температура або Час. Тепер за допомогою кнопок "+" і "-" ми можемо підвищувати або знижувати температуру приготування з інтервалом в 10°C, а також збільшувати або зменшувати час на 1 хвилину.
Примітка: Температуру і час можна змінювати залежно від функції меню. Ми можемо змінювати температуру від 60°C до 230°C і час від 1 хвилини до 60 хвилин.
- 5- **Кнопки функцій попередньо встановленого меню:** У цій фритюрниці є 9 попередньо встановлених функцій меню. Після увімкнення функції меню за замовчуванням фритюрниці починає блимати напис "FRIES". Цифровий дисплей показує час і температуру за замовчуванням для функції "FRIES". Натисканням кнопки відтворення / паузи можна почати приготування їжі. Щоб приготувати страву за допомогою іншої функції меню, необхідно натиснути відповідну функцію меню. Після натискання відповідної функції меню її іконка почне блимати, а на цифровому дисплеї відобразиться час і температура цієї функції меню, таким же чином ми можемо вибрати будь-яку функцію меню і приготувати їжу відповідно до наших потреб.
- 6- **Світлодіодний цифровий дисплей:** При натисканні кнопки увімкнення цифровий дисплей активується і показує час і температуру за замовчуванням для функцій меню. Коли ми починаємо готувати, одиниця часу функції меню починає зворотний відлік протягом усього процесу приготування. Цифровий дисплей продовжує показувати температуру та час, що залишився, під час процесу приготування.
- 7- **Кнопка DUAL:** Ця функція корисна, коли в обох конфорках готується однаковий продукт або більша кількість продуктів. Якщо ви хочете застосувати всі налаштування конфорки 1 до конфорки 2, натисніть кнопку DUAL перед початком процесу приготування. Тоді вам не потрібно буде повторювати процес вибору меню знову.
Крок 1: Виберіть DUAL
Покладіть продукти у два кошики
Крок 2: Виберіть функцію приготування
Натисніть, щоб почати приготування
- 8- **Кнопки 1 і 2:** Натисніть кнопку 1 або 2, щоб вибрати певну конфорку та налаштувати для неї

час/температуру.

9- **Кнопка “Зроби сам”:** Цей прилад оснащений функцією “Зроби сам”, за допомогою якої ви можете готувати за власними налаштуваннями температури/часу.

10- **Функція СИНХРОНІЗАЦІЇ:** Ця функція призначена для синхронізації часу закінчення приготування для обох конфорок з різним часом і температурою приготування. Покладіть продукти в обидва кошики, а потім запрограмуйте їх по черзі за допомогою обраного вами меню. Потім натисніть кнопку SYNC, перш ніж натиснути кнопку Press, ► щоб розпочати приготування.

Якщо активована програма SYNC, першою вмикається конфорка з більшим часом готування. Коли час, що залишився на цій конфорці, збігається з часом, що залишився на іншій конфорці, пролунає звуковий сигнал, а потім обидві конфорки вивіряться, щоб закінчити приготування одночасно. До цього моменту на відповідному дисплеї з'являється напис «HOLD».

Примітка: Під час роботи приладу неможливо синхронізувати конфорки в подальшому.

Налаштування температури та часу в меню

No.	Функція меню	Час за замовчуванням	Діапазон часу	Температура за замовчуванням (°C)	Температурний діапазон (°C)
1	Картопля фрі.	20 хвилин.	1 - 60 хв.	200°C	120-230°C
2	Крила	20 хвилин.	1 - 60 хв.	200°C	120-230°C
3	Стейк.	13 хвилин.	1 - 60 хв.	200°C	120-230°C
4	Риба	20 хвилин.	1 - 60 хв.	180°C	120-230°C
5	Овочі	10 хвилин.	1 - 60 хв.	190°C	60-230°C
6	Піца	20 хвилин.	1 - 60 хв.	180°C	120-230°C
7	Випікай.	15 хвилин.	1 - 60 хв.	170°C	120-230°C
8	ЗРОБИ САМ	15 хвилин.	1 - 60 хв.	200°C	60-230°C
9	БАРБЕКЮ	20 хвилин.	1 - 60 хв.	200°C	150-230°C

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ФРИТЮРНИЦЕЮ

1. Встановіть прилад на чисту, суху, стійку та термостійку поверхню.
2. Оскільки прилад нагрівається під час роботи, переконайтеся, що він не знаходиться надто близько до інших приладів, і тримайте його на відстані 20 см з усіх боків і 50 см з верхньої сторони.
3. Підготувати продукти до приготування.
4. Підключіть шнур живлення до розетки. Звуковий сигнал вказує на те, що фритюрниця увімкнена. Відразу після увімкнення прилад переходить у режим очікування. У режимі очікування індикатор “Живлення” залишається включеним.

ПРИМІТКА: У цей час може працювати лише кнопка “Живлення”.

5. Натисніть кнопку “Power”, щоб увійти в робочий режим. За замовчуванням активується перша функція меню і починає блимати. Всі функції меню залишаються підсвіченими. Для того, щоб приготувати їду в першій функції меню, натисніть кнопку “Відтворення/Пауза”, і пристрій почне готувати. Щоб приготувати страву в іншій функції меню, ніж за замовчуванням, натисніть на “Піктограму функції меню”, і піктограма почне блимати, тепер на цифровому дисплеї відображається час і температура обраної функції меню. Після вибору відповідної функції меню натисніть кнопки “Час” / “Температура”, щоб відрегулювати час і температуру за допомогою кнопок “+” / “-”. Після завершення налаштування функції меню натисніть кнопку “Відтворення/Пауза”, щоб розпочати процес приготування.

ПРИМІТКА:

A. Під час процесу приготування ми можемо натиснути кнопку “Відтворення/Пауза”, щоб зупинити приготування (фритюрниця припинить роботу, а вентилятор продовжить працювати протягом декількох секунд). Щоб завершити процес приготування, натисніть кнопку живлення, і фритюрниця вимкнеться.

B. Після призупинення будь-якої функції меню, за допомогою кнопки Відтворення/Пауза, ми можемо замінити її на будь-яку іншу функцію меню.

C. Коли ми починаємо готувати за допомогою будь-якої функції меню, на цифровому дисплеї з'являється піктограма “Вибране меню” та індикація “Час”. Після завершення процесу приготування вентилятор продовжить працювати протягом 30 секунд, а фритюрниця перейде в режим очікування.

6. Вийміть кошик фритюрниці та покладіть його на жаростійку поверхню. Не кладіть його на фритюрницю.
7. Виймніть пристрій за допомогою кнопки “Живлення/Старт/Стоп” і витягніть мережеву вилку з розетки.
8. Вийняти продукти з кошика для смаження.
9. Дайте кошику та стійці охолонути і почистіть їх, як зазначено в розділі “Чищення та обслуговування”.

Функція автоматичного нагадування про необхідність струшувати їжу на половині процесу:

Щоб отримати максимальну віддачу від фритюрниці та найкращі результати, завжди рекомендується струшувати або перевертати їжу на половині процесу, щоб отримати рівномірно приготований кінцевий результат. Але в більшості випадків нелегко запам'ятати, що потрібно зупинити фритюрницю, струсити їжу і почати все спочатку.

Так, ця модель фритюрниці має функцію "автоматичного нагадування", яка двічі нагадує вам за допомогою простого 5-кратного звукового сигналу двічі з інтервалом 30 секунд і блимання на панелі управління "SHA" протягом приблизно 60 секунд, щоб ви струсили або перемішали їжу.

Примітка: Наступні програми приготування (Овочі, Піца та Випічка) не мають функції автоматичного нагадування.

Функціонування функції автоматичного нагадування

Функція автоматичного нагадування попередньо встановлена у фритюрниці як у попередньо встановлених, так і в персоналізованих меню. Припустимо, встановлено 12-хвилинне меню. Перші 1/2 часу (6 хвилин) фритюрниця готуватиме страви у звичайному режимі, а коли залишиться 1/2 часу (6 хвилин), на дисплеї з'явиться напис "SHA", він почне блимати приблизно 60 секунд і пролунає звуковий сигнал "5" разів, щоб нагадати вам, що ви можете струсити або перемішати їжу. Це час для того, щоб вийняти кошик з фритюрниці. Після того, як ви виймете кошик, процес зупиниться, а передня панель вимкнеться. Перемішайте їжу і встановіть кошик на місце, і фритюрниця автоматично активується, щоб завершити процес приготування з того місця, на якому він зупинився. А якщо ви не хочете перемішувати їжу, не потрібно нічого робити, оскільки фритюрниця продовжує працювати до завершення процесу приготування. Після закінчення 60 секунд функції нагадування на екрані панелі знову з'являється час, що залишився до завершення приготування.

Примітка: Попередній нагрів пристрою не потрібен.

Поради

- Інгредієнти меншого розміру зазвичай потребують трохи менше часу для приготування, ніж інгредієнти більшого розміру
- Більша кількість інгредієнтів вимагає трохи більше часу на приготування порівняно з меншою кількістю інгредієнтів.
- Струшування дрібних інгредієнтів в середині приготування оптимізує кінцевий результат і може запобігти нерівномірному прожарюванню інгредієнтів.
- Додайте трохи олії до свіжої картоплі, щоб отримати хрустку скоринку. Обсмажте інгредієнти у фритюрниці протягом декількох хвилин після додавання олії.
- Не готуйте у фритюрниці дуже жирні інгредієнти, такі як сосиски.
- Закуски, які можна приготувати в духовці, можна також приготувати у фритюрниці.
- Оптимальна кількість для приготування хрусткої картоплі фрі - 500 грамів. Використовуйте готове тісто, щоб швидко і легко приготувати закуски з начинкою. Готове тісто також вимагає меншого часу на приготування, ніж домашнє.
- Помістіть форму для випікання або форму для духовки в кошик фритюрниці, якщо ви хочете спекти пиріг або киш, або якщо ви хочете підсмажити крихітні інгредієнти або інгредієнти з начинкою.
- Перед використанням пристрою переконайтеся, що пристрій і зовнішня поверхня кошиків для смаження чисті та сухі.
- Не використовуйте пристрій довше 4 годин без перерви.
- Не залишайте пристрій увімкненим, коли він порожній.
- Не кладіть у пристрій їжу, яка все ще загорнута в харчову плівку або поліетиленові пакети.
- Переконайтеся, що їжа не контактує з нагрівальними елементами.
- Не переповнюйте шухляду, щоб гаряче повітря могло оптимально циркулювати в робочій камері. Заповнюйте його не більше ніж на 1/3.
- Слідкуйте за тим, щоб продукти, які містять олію та жири, не перегрівалися. Існує ймовірність займання.

8. ПРИБИРАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Прибирання

1. Очищайте прилад після кожного використання.
2. Сковорідка та кошик з антипригарним покриттям: не використовуйте металеве кухонне приладдя або абразивні чистячі засоби для їх очищення, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.
3. Вийміть штепсельну вилку з розетки і дайте приладу охолонути. Примітка: Витягніть кошик, щоб дати фритюрниці швидше охолонути.
4. Після приготування їжі кошик для смаження не можна ставити безпосередньо на стільницю,

- щоб уникнути опіку стільниці.
- Протріть зовнішню поверхню приладу вологою ганчіркою.
 - Очистіть кошик для смаження, решітку та щипці теплою водою з додаванням рідини для чищення та неабразивної губки.
 - Ви можете скористатися знежирювальною рідиною, щоб видалити залишки бруду.
Порада: Якщо до кошика прилип бруд, залийте його гарячою водою з додаванням миючого засобу. Покладіть решітку для смаження в кошик і залиште на кілька хвилин.
 - Через кілька хвилин, коли жир і бруд вийдуть назовні, вимийте його за допомогою мила і неабразивної губки.
 - Очистіть внутрішню частину приладу гарячою водою та неабразивною губкою.
 - Очистіть нагрівальний елемент за допомогою щітки для чищення, щоб видалити залишки їжі.

Сховище:

- Відключіть прилад від мережі і дайте йому охолонути.
- Переконайтеся, що всі деталі чисті та сухі.
- Зберігати в прохолодному і сухому місці.

9. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

1. IMPORTANT:

- Llegeix sempre atentament el llibre d'instruccions abans d'utilitzar-lo.
- Aquest manual es pot descarregar des de la nostra pàgina web www.sogo.es
- Mantenir aquestes instruccions per a futures referències

2. Definició de símbol



Les següents descripcions formen part d'aquest manual:

- 1- Informació important i pistes útils sobre l'ús
- 2- Advertència davant situacions perilloses en termes de vida i propietat
- 3- Alerta contra el risc d'incendi
- 4- Avís contra superfícies calentes
- 5- Precaucions en l'ús d'equips elèctrics i electrònics

3. Instruccions de seguretat per a l'usuari

I. Precaucions generals durant l'ús d'equips elèctrics

- No utilitzar l'aparell per a cap altre propòsit que el descrit en aquest manual.
- No utilitzar ni emmagatzemar l'aparell a l'aire lliure.
- Posar sempre l'aparell a la plana i fins i tot a la superfície.
- Aquest producte està pensat per a interiors, no industrials, no comercials i només per a ús domèstic. No utilitzar l'article a l'aire lliure ni per a cap altra finalitat. El mal ús o la manipulació inadequada poden causar problemes en l'aparell i causar lesions a l'usuari.
- La unitat s'ha d'utilitzar només per als fins previstos. No s'admet cap responsabilitat pels danys i perjudicis derivats d'un ús indegut o d'un tractament inadequat.
- Assegurar-se que la tensió indicada a la placa d'identificació coincideix amb la tensió de la xarxa abans d'endollar l'aparell.
- Treure sempre l'endoll del sòcol d'alimentació quan l'aparell no estigui en ús. No deixis l'aparell desatès quan estigui activat.
- És necessària una supervisió estreta quan qualsevol dispositiu està sent utilitzat per nens o prop d'ells.
- Abans de netejar o emmagatzemar el teu equip, sempre desconnecta l'aparell de la font d'alimentació i deixa que es refredi.

- El dispositiu no està completament desconnectat de la font d'alimentació, fins i tot després d'haver estat apagat. Per desconnectar-lo completament, desconnecta'l de l'endoll de la xarxa.
- Els aparells no estan destinats a ser operats mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot independent.
- Aquest electrodomèstic està pensat per a ser utilitzat en la llar i aplicacions similars com
 - Espais de cuina per a personal en comerços, oficines i altres entorns de treball;
 - Cases de granja i per clients en hotels, motels i altres entorns de tipus residencial;
 - Entorns tipus llit i esmorzar;
 - Catering i aplicacions similars no minoristes.

II. **Restriccions d'ús per evitar lesions personals**

- No col·locar ni operar aquest electrodomèstic prop de les fonts d'aigua.
- No col·locar ni operar l'aparell i el seu cordó d'alimentació sobre o prop de superfícies calentes (per exemple, plaques d'estufa) o flames obertes
- No deixis el cordó d'energia penjat de vores afilades i allunya't d'objectes calents i flames. No enrotllis el cordó al voltant de l'aparell i no el dobleguis.
- Ni submergir la carcassa, que conté components elèctrics i els elements de calefacció en aigua, ni esbandir-la sota l'aixeta.
- No utilitzar mai accessoris no recomanats pel fabricant.
- L'ús d'accessoris no recomanats o venuts pel fabricant d'aparells pot donar lloc a incendis, cops elèctrics o lesions a persones
- Quan vulguis treure el tap del contacte de la paret, fes-ho a l'endoll en si mateix i no estirant sobre el cable o el propi equip.
- Per evitar xocs elèctrics, assegura't que les mans estan seques abans d'endollar-les o desconnectar-les.
- No utilitzar el dispositiu amb les mans mullades, en sòls humits o quan l'atmosfera és humida, hi ha risc de descàrrega elèctrica.
- Mentre utilitzeu l'aparell, assegureu-vos que el cable d'alimentació no s'ha de capturar ni aixafar.
- No deixis que la unitat motora, cordó o endoll es mulli per protegir-se contra el risc de descàrrega elèctrica.
- Aneu amb compte, mentre manegeu aparells elèctrics, ja que la superfície de l'element calefactor està subjecta a calor residual després del seu ús. Qualsevol mal ús pot causar danys potencials a l'usuari i pot danyar l'aparell.
- No toqueu la superfície exterior de l'aparell ja que pot arribar a ser molt calenta durant el funcionament. En lloc d'això, utilitzeu el mànec o manyoples.

III. **Restriccions d'ús del producte per mal estat o avaries**

- No submergeixis mai l'aparell ni l'aigua ni cap altre líquid. En cas que l'aparell caigui en aigua, desconnecta immediatament del subministrament de la xarxa i porta'l a un agent de servei autoritzat per a la seva reparació abans de reutilitzar-lo.
- No utilitzar l'aparell si ha caigut a terra, si hi ha signes visibles de danys o si té una fuga.
- No utilitzar l'aparell si el cable o endoll està malmès. En cas de danyar-se el cordó, ha de ser substituït només pel fabricant, el seu agent de servei o persones amb titulació similar per evitar perills.
- En cas de mal funcionament del dispositiu, o si s'ha danyat de qualsevol manera, retornar el dispositiu a la instal·lació de servei autoritzada més propera per al seu examen, reparació o ajust.
- En cas de problemes de hardware, no intentis reparar el producte tu mateix. Les reparacions només han de ser dutes a terme per tècnics qualificats

IV. **Restriccions d'ús quan s'utilitzen amb nens i ancians**

- L'aparell no ha de ser utilitzat per persones (inclosos nens) amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o manca d'experiència i coneixement, llevat que se'ls hagi donat supervisió o instrucció.
- Aquest aparell pot ser utilitzat per nens a partir de 8 anys i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixement si se'ls ha donat supervisió o instrucció sobre l'ús de l'aparell de manera segura i entendre els perills implicats.
- Els nens han de ser vigilats per a assegurar-se que no juguen amb l'aparell.
- La neteja i el manteniment de l'usuari no seran realitzats per nens a menys que siguin majors de 8 anys i supervisats.
- Mantenir l'aparell i el seu cordó fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.
- No permeteu que els nens utilitzin l'aparell sense supervisió.

V. **AVÍS IMPORTANT**

- Per evitar la sobrecàrrega d'un circuit en utilitzar aquest producte, no opereu un altre producte d'alt potencia en el mateix circuit elèctric.
- Amb aquest producte es proporciona un cordó d'alimentació curt. No es recomana una ban un cordó d'extensió amb aquest producte, però si cal una ban-lo:
- La qualificació una bans marcada del cordó ha de ser almenys tan gran com la del producte.

- Organitzar el cordó d'extensió perquè no pengi on es pugui trepitjar o estirar involuntàriament.

VI. **Instruccions a seguir quan s'utilitzi la fregidora Air**

- No col·locar l'aparell contra una paret ni contra qualsevol altre equip. Deixar com a mínim 10 cm d'espai lliure per tots els costats abans de col·locar l'aparell.
- Després de la cocció, no s'ha de col·locar directament la cistella i l'olla interior al taulell per evitar cremar el taulell.
- Posa sempre els ingredients a fregir a la cistella, per evitar que entri en contacte amb els elements de calefacció.
- No cobreixis l'entrada d'aire i les obertures exteriors d'aire mentre l'aparell estigui funcionant.
- No omplis la cassola d'oli ja que això pot provocar un perill d'incendi
- S'ha de tenir molta precaució en moure un electrodomèstic que contingui oli calent o altres líquids calents.
- No toquis mai la part interna de l'aparell mentre estigui en ús.
- La temperatura de les superfícies accessibles pot ser alta quan l'aparell estigui funcionant
- No col·loquis res sobre l'aparell per evitar qualsevol tipus de cremada causa de superfície calenta.
- Durant el fregit d'aire, el vapor calent s'allibera a través de les obertures de sortida d'aire, Manténir les mans i la cara a una distància segura del vapor i de les obertures de sortida d'aire.
- També cal anar amb compte amb el vapor calent i l'aire quan es treu la cassola de l'aparell.
- Desconnecta immediatament l'aparell si veus que surt fum fosc de l'aparell. Espereu que s'aturi l'emissió de una bans de treure la paella de l'aparell.
-  **AVÍS:** No toquei superfícies calentes.
-  **AVÍS:** Aquest equip s'utilitzarà amb PRECAUCIÓ ja que aquest electrodomèstic conté una funció d'escalfament. La superfície d'aquest aparell també és diferent d'altres superfícies funcionals que poden produir altes temperatures. Atès que les temperatures són percebudes de manera diferent per diferents persones. L'equip ha de ser tocat només en mànegues destinades i superfícies d'agafada amb l'ajuda de protectors tèrmics com guants o tipus de roba similar. Altrament, deixa que es refredi durant suficient temps abans de tocar les superfícies calentes.

NETEJA I MANTENIMENT

Es pot consultar la secció de neteja i manteniment per a més detalls sobre com netejar les superfícies que es troben en contacte amb els aliments.

Introducció

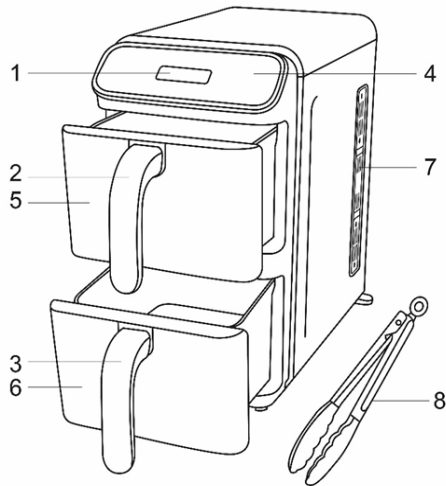
Aquesta fregidora d'aire elèctric proporciona una manera fàcil i saludable de preparar els teus plats preferits. La millor part de l'ús de la fregidora d'aire és que pots preparar tants tipus de plats fregits i tenir-los sense preocupar-te i o ser conscient de consumir aliments grassos, ja que no consumeix gens d'oli o si consumeix oli, llavors només una quantitat molt petita. Utilitzant la circulació d'aire ràpid i calent, és capaç de fer nombrosos plats. La millor part és que la fregidora Air escalfa els aliments en totes les direccions i la majoria dels ingredients no necessiten oli.

4. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Voltatge	Potència	Freqüència	Capacitat
AC 220-240V	2460 W	50-60 Hz	11 L MAX

5. DESCRIPCIÓ DE LES PARTS

- 1- Pantalla LED
- 2- Ansa de la cistella de fregir extraïble 1.
- 3- Ansa de la cistella de fregir extraïble 2.
- 4- Panell de control tàctil per a operar.
- 5- Cistella per a fregir 1.
- 6- Cistella per a fregir 2.
- 7- Ventilació d'entrada d'aire.
- 8-Pinça per a aliments



Pinça alimentari: Aquesta fregidora d'aire ha estat proveïda de Pinça alimentari per a la seguretat de l'usuari, el que ens ajuda a treure el menjar sense tocar-lo i la cistella de fregiment calenta per evitar qualsevol escalat.

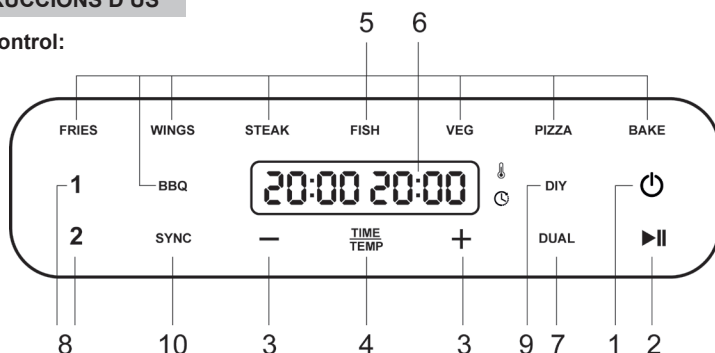
6. PREPERACIÓ PER AL SEU ÚS

ABANS DEL PRIMER ÚS

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

7. INSTRUCCIONS D'ÚS

Panell de control:



- Botó d'encesa:** Una vegada endollada la unitat, el botó d'encesa s'il·lumina i la pantalla entra en mode de suspensió. En prémer el botó d'encesa una vegada, s'activa el panell de control tàctil i totes les funcions del menú s'il·luminen, inclosa la pantalla digital, i la primera funció del menú comença a parpellejar. La pantalla digital mostra el temps i la temperatura predeterminats de la primera funció del menú. Per a detenir directament el procés de cocció i apagar l'aparell, premi de nou aquest botó i s'apagarà.
- Botó Play/Pause:** Amb l'ajuda d'aquest botó podem iniciar la funció de cocció. Per a iniciar el procés de cocció premi aquest botó i la unitat començarà a cuinar immediatament amb funció de menú seleccionada. Mentre la fregidora està en mode de treball, prement aquest botó el procés de cocció es deté.
- Botó Menys(-) i Més(+):** Aquest model de Air fryer disposa de Botons "+" i "-". Amb l'ajuda d'aquests botons, podem canviar el valor de l'hora i la temperatura de totes les funcions del menú en qualsevol moment. Mitjançant una pulsació llarga o una pulsació prolongada, el temps pot canviar-se ràpidament en 15 minuts i la temperatura pot canviar-se en 10 °C.
- Botó de Control de Temperatura / Temps:** Hi ha un sol botó per a controlar i canviar el valor de la temperatura i el temps. Una vegada que premem aquest botó, la icona de Temperatura / Temps comença a parpellejar i la Temperatura o el Temps comencen a parpellejar en la pantalla LED. Ara amb l'ajuda dels botons "+" i "-" podem pujar o baixar la temperatura de cocció en intervals de 10°C i podem augmentar o disminuir el temps en 1 minut.
Nota: La temperatura i el temps es poden canviar depenent de la funció del menú. Podem canviar la temperatura de 60°C a 230°C i podem canviar el temps d'1 minut a 60 minuts.
- Botons de funció de menú preestablert:** Hi ha 9 funcions de menú preestablertes en aquesta fregidora d'aire. Després d'encendre la funció de menú predeterminat de la fregidora d'aire, "FRIES" comença a parpellejar. La pantalla digital mostra el temps i la temperatura per defecte de la funció "FRIES". Prement el botó play / pause podem començar a cuinar el menjar. Per a cuinar el menjar amb alguna altra funció del menú necessitem prémer aquesta funció específica del menú. Després de prémer aquesta funció de menú específica, la seva icona començarà a parpellejar i la pantalla digital mostrarà l'hora i la temperatura d'aquesta funció de menú, de la mateixa manera podem seleccionar qualsevol funció de menú i cuinar el menjar segons la nostra necessitat.
- Pantalla digital LED:** En prémer el botó d'encesa, la pantalla digital s'activa i mostra el temps i la temperatura predeterminats de les funcions del menú. Quan comencem a cuinar, la unitat de temps de la funció de menú comença a comptar en sentit invers durant tot el procés de cocció. La pantalla digital continua mostrant la temperatura i el temps restant durant el procés de cocció.
- Botó DUAL:** Aquesta funció és útil quan es cuinarà el mateix aliment o aliments en major quantitat en les dues zones de cocció. Si desitja aplicar tots els ajustos de la zona de cocció 1 a la zona de cocció 2, premi el botó DUAL abans d'iniciar el procés de cocció. Així no haurà de repetir el procés de selecció del menú.
Pas 1: Selecció DUAL
Col·loqui els aliments en les dues cistelles
Pas 2: Selecció d'una funció de cocció
Premi per a iniciar la cocció.
- Botons 1 i 2:** Premi el botó 1 o el botó 2 per a seleccionar una zona de cocció específica i ajustar

el seu temps/temperatura.

- 9- **Botó DIY:** Aquest aparell ve amb una funció de bricolatge en el qual es pot fer la cocció en el seu propi ajust de temperatura / temps preferit.
- 10- **Funció SYNC:** Aquesta funció es proporciona per a sincronitzar el final del temps de cocció per a totes dues zones de cocció de diferent temps i temperatura de cocció. Col·loqui els aliments en totes dues cistelles i programelos un a un amb el menú de la seva elecció. A continuació, premiu el botó SYNC abans d'estrènyer  per a iniciar la cocció

Si el programa SYNC està activat, la zona de cocció amb el temps més llarg comença primer. Quan el temps restant d'aquesta zona de cocció coincideixi amb el de l'altra zona de cocció, sonarà un xiulet i llavors totes dues zones de cocció s'alinearan per a finalitzar la cocció al mateix temps. Fins a aquest moment apareix «HOLD» en la pantalla associada.

Nota: No és possible sincronitzar posteriorment les zones de cocció mentre l'aparell està en funcionament.

Funcions de menú, ajust de temperatura i hora:

No.	Funció de menú	Temps per defecte	Rang de Temps	Temperatura per defecte (°C)	Rang de temperatura (°C)
1	Patates fregides	20 min.	1-60 min	200°C	120-230°C
2	Ales	20 min.	1-60 min	200°C	120-230°C
3	Bistec	13 min.	1-60 min	200°C	120-230°C
4	Peix	20 min.	1-60 min	180°C	120-230°C
5	Veg	10 min.	1-60 min	190°C	60-230°C
6	Pizza	20 min.	1-60 min	180°C	120-230°C
7	Enfornar	15 min.	1-60 min	170°C	120-230°C
8	BRICOLATGE	15 min.	1-60 min	200°C	60-230°C
9	BARBACOA	20 min.	1-60 min	200°C	150-230°C

COM UTILITZAR LA FREGIDORA D'AIRE:

- Col·loqui l'aparell sobre una superfície neta, seca, estable i resistent a la calor.
- Atès que l'aparell s'escalfa durant l'ús, asseguri's que no estigui massa prop d'altres aparells i mantingui'l a una distància de 20 cm de tots els costats i 50 cm de la part superior.
- Prepara els aliments per a cuinar-los.
- Endoll el cable d'alimentació a la presa de corrent. Un xiulet indica que la fregidora està encesa. Immediatament després d'encendre l'aparell, la unitat entra en estat d'espera. En el mode d'espera, la llum de "Power" roman encesa.
NOTA: En aquest moment, només pot funcionar el botó "Encès".
- Premi el botó "Encès" per a entrar en el mode de treball. Per defecte, la primera funció del menú s'activa i comença a parpel·lejar. Totes les funcions del menú romanen il·luminades. Per a cuinar en la primera funció de menú, premi el botó "Play/*Pause" i la unitat començarà a cuinar. Per a cuinar els aliments en una funció de menú distinta de la funció de menú predeterminada, premi "Icona de funció de menú" i la icona començarà a parpel·lejar; ara la pantalla digital mostrarà l'hora i la temperatura de la funció de menú seleccionada. Després de seleccionar la funció de menú corresponent, premi els botons Temps / Temperatura per a ajustar el temps i la temperatura amb l'ajuda dels botons "+" / "-". Una vegada finalitzat l'ajust de la funció de menú, premi el botó "Play/*Pause" per a iniciar el procés de cocció.
NOTA: A. Durant el procés de cocció, pot prémer el botó "Play/*Pause" per a detenir la cocció (la fregidora deixarà de funcionar i el ventilador continuarà funcionant durant uns segons). Per a finalitzar el procés de cocció, premi el botó d'encesa i la fregidora s'apagarà.
- Després de suspendre qualsevol funció del menú, amb l'ajuda del botó Reproduir/Pausa, podem substituir-la per qualsevol altra funció del menú.
- Quan comencem a cuinar amb qualsevol funció del menú, la pantalla digital mostra la icona de "Menú seleccionat" i el display de "Time". Una vegada finalitzat el procés de cocció, el ventilador continuarà funcionant durant 30 segons i la fregidora entrarà en mode d'espera.
- Retiri la cistella de la fregidora d'aire i col·loqui-la sobre una superfície resistent a la calor. No la col·loqui sobre la fregidora d'aire.
- Apagui l'aparell amb el botó "Power/*Start-Stop" i desendolli la clavilla de xarxa de la presa de corrent.
- Retiri els aliments de la cistella de frita.
- Deixi que la cistella i la reixeta es refredin i netegi-les com s'indica en el procés de neteja i manteniment.

Funció de recordatori automàtic per a agitar els aliments a meitat del procés:

Per a treure el màxim partit a la seva fregidora d'aire i obtenir els millors resultats, es recomana sempre sacsejar o donar la volta als aliments a meitat del procés per a obtenir un resultat final de cocció uniforme. Però la majoria de les vegades no és fàcil recordar-se de parar la fregidora d'aire, sacsejar els aliments i tornar a començar.

Per tant, aquest model de fregidora d'aire té la funció de "recordatori automàtic", que li recorda dues vegades amb l'ajuda d'un simple senyal sonor de 5 vegades dues vegades en un interval de 30 segons i el panell de control parpelleja amb "SHA" durant uns 60s per a agitar o remoure el menjar.

Nota: Els següents programes de cocció (Veg, Pizza i Enfornar) no tenen funció de recordatori automàtic.

Funcionament de la funció de recordatori automàtic

La funció de recordatori automàtic està preestablerta en la fregidora tant en els menús preestablerts com en els personalitzats. Suposant que s'ha establert un menú de 12 minuts. Durant la primera 1/2 del temps (6 minuts) farà la cocció normal i quan quedi 1/2 (6 minuts) de temps, la pantalla mostrarà "SHA", començarà a parpellejar durant uns 60 segons i sonarà un xiulet durant "5". Vegades per a recordar-li que pot agitar o remoure el menjar. Aquest és el moment de retirar la cistella de la fregidora. Una vegada retirada, el procés es detindrà i el panell frontal s'apagarà. Remogui els aliments i torni a col·locar la cistella de la fregidora d'aire en la seva posició i la fregidora d'aire s'activarà automàticament per a completar el procés de cocció on l'havia deixat. I en cas que no vulgui remoure el menjar, no és necessari que faci alguna cosa, ja que la fregidora continua funcionant fins que finalitza el procés de cocció. Després que transcorrin 60 segons de la funció de recordatori, la pantalla del panell torna a mostrar el temps de cocció restant.

Nota: No és necessari precalfar l'aparell.

Consells

- Els ingredients de menor grandària solen requerir un temps de preparació lleugerament inferior al dels ingredients de major grandària
- Una major quantitat d'ingredients només requereix un temps de preparació lleugerament superior en comparació amb una menor quantitat d'ingredients.
- Agitar els ingredients més petits a meitat del temps de preparació optimitza el resultat final i pot evitar que els ingredients es fregeixin de manera desigual.
- Afegeixi una mica d'oli a les patates fresques per a obtenir un resultat cruixent. Fregeix els teus ingredients en la fregidora d'aire als pocs minuts d'haver afegit l'oli.
- No prepari ingredients extremadament greixosos, com a salsitxes, en la fregidora d'aire.
- Els aperitius que poden preparar-se en el forn també poden preparar-se en la fregidora d'aire.
- La quantitat òptima per a preparar patates fregides cruixents és de 500 grams. Utilitzi massa precuinada per a preparar entrepans farcits de manera ràpida i senzilla. La massa precuinada també requereix menys temps de preparació que la massa casolana.
- Col·loqui un motlle o una font de forn en la cistella de la fregidora d'aire si desitja enfornar un pastís o una quiche o si desitja fregir ingredients fràgils o farciments.
- Abans d'utilitzar l'aparell, asseguri's que l'aparell i l'exterior de les cistelles de fregir estiguin nets i secs.
- No utilitzi l'aparell més de 4 hores sense descans.
- No deixi l'aparell encès quan estigui buit.
- No introduïxi en l'aparell aliments que encara estiguin embolicats en film transparent o bosses de plàstic.
- Asseguri's que els aliments no entrin en contacte amb les resistències.
- No ompli massa el calaix perquè l'aire calent pugui circular de manera òptima per l'interior de la cambra de cocció. No ho ompli més de 1/3 de la seva capacitat.
- Asseguri's que els aliments que continguin oli i greixos no s'escalfin en excés. Existeixen possibilitats d'ignició.

8. NETEJA I MANTENIMENT

Neteja

1. Netegi l'aparell després de cada ús.
2. La paella i la cistella amb revestiment antiadherent: no utilitzi utensilis de cuina metàl·lics ni materials de neteja abrasius per a netejar-les, ja que podrien danyar el revestiment antiadherent.
3. Desconnecti l'endoll de la presa de corrent i deixi que l'aparell es refredi. Nota: Servei la cistella perquè la fregidora es refredi més ràpidament.
4. Després de la cocció, la cistella de fregir no ha de col·locar-se directament sobre la placa de cocció per a evitar cremar-la.
5. Netegi l'exterior de l'aparell amb un drap humit.

6. Netegi la cistella de fregir, la graella i la pinça amb aigua tèbia, una mica de líquid netejador i una esponja no abrasiva.
7. Pot utilitzar líquid desgreixador per a eliminar qualsevol resta de brutícia.
Consell: Si la brutícia està pegada a la cistella, filtri la cistella amb aigua calenta amb una mica de líquid netejador. Col·loqui la graella en el cestillo i deixi-la en remull durant uns minuts.
8. Després d'uns minuts, quan el greix i la brutícia surtin, renti-la amb l'ajuda de sabó i una esponja no abrasiva.
9. Netegi l'interior de l'aparell amb aigua calenta i una esponja no abrasiva.
10. Netegi la resistència amb un raspall de neteja per a eliminar les restes de menjar.

Emmagatzematge:

11. Desendolli l'aparell i deixi que es refredi.
12. Asseguri's que totes les peces estiguin netes i seques.
13. Conservar en lloc fresc i sec

9. RESOLUCION DE PROBLEMAS

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

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este dispositivo cumple con la directiva de baja tensión 2014/35/CE.
La directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE.
La directiva 2015/863/UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos.
La directiva 2009/125/CE en los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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



DECLARATION OF CONFORMITY

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



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

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



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht der EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG.
Richtlinie 2014/30/EU zur elektromagnetischen Verträglichkeit.
Richtlinie 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektrogeräten.
Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.





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

Diseñado por: SOGO basada en las normas de calidad europeas

Importado por: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Valencia, España

Producto fabricado en CHINA. Servicio postventa: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



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

Designed by: SOGO based on European quality standards

Imported by: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spain

Product manufactured in CHINA. After-sales service: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



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

Élaboré par: SOGO basé sur les normes de qualité européennes

Importé par: Sanysan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valence, Espagne

Produit fabriqué en CHINA. Service après-vente: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



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

Desenhado por: SOGO baseado em padrões de qualidade europeus

Importado por: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valência, Espanha

Produto fabricado na CHINA. Serviço pós-venda: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



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

Entworfen von: SOGO basiert auf europäischen Qualitätsstandards

Eingeführt von: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien

Produkt hergestellt in CHINA. Kundendienst: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



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

Progettato da: SOGO basato su standard di qualità europei

Importato da: Sanysan Appliances SL, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valenza, Spagna

Prodotto fabbricato in CHINA. Servizio post-vendita: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Tento symbol na produktu nebo na obalu znamená, že tento produkt nelze likvidovat jako běžný odpad nebo domovní odpad. Všechna elektrická, elektronická zařízení a baterie musí být recyklovány správným způsobem a v souladu s místními zákony. Můžete je recyklovat tak, že je odnesete do vládních středisek pro likvidaci odpadu nebo do specializovaných popelnic, které můžete najít v jakýchkoli blízkých velkých supermarketech, obchodech s elektronikou nebo domácími elektrosportřebiči nebo nákupních centrech, kde jsou tyto typy zařízení k dispozici.

Design: SOGO na základě evropských standardů kvality

Dovoz: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Valencia, Španělsko

Produkt vyrobený v ČINĚ. Poprodejní servis: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Toto zařízení vyhovuje směrnici EU o nízkém napětí 2014/35/ES.

Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EU.

Směrnice 2015/863/EU o omezení použití některých nebezpečných látek v elektrotechnice.

Směrnice 2009/125/ES o ekodesignu požadavky platné pro výroby spojené se spotřebou energie.



OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Denne enhed overholder EU's lavspændingsdirektiv 2014/35/EF.

Direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet 2014/30/EU.

Direktiv 2015/863/EU om begrænsning af brugen af visse farlige stoffer i elektrisk.

Direktiv 2009/125/EF om miljøvenligt design krav, der gælder for energirelaterede produkter.



IZJAVA O SKLADNOSTI

Ta naprava je v skladu z direktivo EU o nizki napetosti 2014/35/ES.

Direktiva o elektromagnetni združljivosti 2014/30/EU.

Direktiva 2015/863/EU o omejevanju uporabe nekaterih nevarnih snovi v električnih.

Direktiva 2009/125/ES o okoljsko primerni zasnovi zahteve, ki veljajo za izdelke, povezane z energijo.



IZJAVA O SUKLADNOSTI

Ovaj uređaj je u skladu s EU Direktivom o niskom napo-
nu 2014/35/EZ.

Direktiva o elektromagnetskoj kompatibilnosti 2014/30/EU.

Direktiva 2015/863/EU o ograničenju uporabe određenih opasnih tvari u električnim.

Direktiva 2009/125/EZ o ekološkom dizajnu zahtjevi primjenjivi na proizvode povezane s energijom.



DEKLARACJA ZGODNOŚCI

To urządzenie jest zgodne z dyrektywą UE dotyczącą niskiego napięcia 2014/35/WE.

Dyrektywa kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE.

Dyrektywa 2015/863/UE w sprawie ograniczenia użytkowania niektórych substancji niebezpiecznych w instalacjach elektrycznych.

Dyrektywa 2009/125/WE w sprawie ekoprojektu wymagania mające zastosowanie do produktów związanych z energią.



DECLARATIE DE CONFORMITATE

Acest dispozitiv este în conformitate cu Directiva UE de joasă tensiune 2014/35/CE.

Directiva de compatibilitate electromagnetică 2014/30/UE.

Directiva 2015/863/UE privind restricționarea utilizării a anumitor substanțe periculoase în electricitate.

Directiva 2009/125/CE privind proiectarea ecologică cerințe aplicabile produselor legate de energie.



ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей пристрій відповідає вимогам Директиви щодо низької напруги 2014/35/ЄС.

Директива про електромагнітну сумісність 2014/30/ЄС.

Директива 2015/863 ЄС про обмеження використання певних небезпечних речовин в електричному обладнанні.

Директива 2009/125/ЄС щодо вимог екодизайну, що застосовуються до продуктів, пов'язаних з енергією.



DECLARACIÓ DE CONFORMITAT

Aquest dispositiu compleix amb la directiva de baixa tensió 2014/35/CE.

La directiva de Compatibilitat Electromagnètica 2014/30/UE.

La directiva 2015/863 UE sobre restriccions a la utilització de determinades substàncies perilloses en aparells elèctrics.

La directiva 2009/125/CE en els requisits de disseny ecològic aplicables als productes relacionats amb l'energia.





Dette symbol på produktet eller på emballagen angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som almindeligt affald eller husholdningsaffald. Alt elektrisk, elektronisk udstyr og batteridrevne enheder skal genbruges på korrekt måde og i overensstemmelse med de lokale kommunale love. Du kan bruge dem ved at bringe dem til statsautoriserede bortskaffelsescentre eller specialiserede skraldespande, som du kan finde i alle nærliggende store supermarkeder, elektronik- eller elektriske husholdningsprodukter eller indkøbscentre, som har disse typer faciliteter til rådighed.

Designet af: SOGO baseret på europæiske kvalitetsstandarder

Importeret af: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien

Produkt fremstillet i KINA. Eftersalgsservice: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ta simbol na izdelku ali na embalaži pomeni, da tega izdelka ni mogoče odvreči med običajne smeti ali med gospodinjstev odpadke. Vso električno, elektronsko opremo in enote na baterije je treba reciklirati na ustrezen način in v skladu z lokalnimi občinskimi zakoni. Lahko jih reciklirate tako, da jih odnesete v pooblaščen centre za odlaganje odpadkov ali specializirane zaboje, ki jih najdete v bližnjih velikih supermarketih, trgovinah z elektroniko ali gospodinjstvi izdelki ali nakupovalnih središčih, ki imajo na voljo tovrstne objekte.

Oblikoval: SOGO na podlagi evropskih standardov kakovosti

Uvoznik: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španija

Izdelek proizveden na KITAJSKEM. Poprodajne storitve: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ovaj simbol na proizvodu ili na ambalaži označava da se ovaj proizvod ne može odlagati kao obično smeće ili kućni otpad. Sva električna, elektronička oprema i jedinice koje rade na baterije moraju se reciklirati na pravilan način i u skladu s lokalnim općinskim zakonima. Možete ih reciklirati tako da ih odnesete u ovlaštene centre za zbrinjavanje ili specijalizirane kante koje možete pronaći u bilo kojem obližnjem velikom super marketu, trgovini elektronike ili električnih proizvoda za kućanstvo ili trgovačkim centrima koji imaju takve objekte.

Dizajnirao: SOGO na temelju europskih standarda kvalitete

Uvoznik: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španjolska

Proizvod proizveden u KINI. Postprodajna služba: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ten symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że tego produktu nie można wyrzucać razem ze zwykłymi śmieciami lub odpadami domowymi. Cały sprzęt elektryczny, elektroniczny i urządzenia zasilane bateryjnie należy poddać recyklingowi w odpowiedni sposób i zgodnie z lokalnymi przepisami prawa. Można je poddać recyklingowi, zanosząc je do autoryzowanych przez rząd ośrodków utylizacji lub wyspecjalizowanych pojemników, które można znaleźć w pobliskich dużych supermarketach, sklepach z elektroniką lub artykułami gospodarstwa domowego lub w centrach handlowych, w których dostępne są tego typu obiekty.

Zaprojektowany przez: SOGO w oparciu o europejskie standardy jakości

Importer: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Hiszpania

Produkt wyprodukowany w Chinach. Obsługa posprzedażna: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Acest simbol de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că acest produs nu poate fi aruncat ca gunoi normale sau deșeuri menajere. Toate echipamentele electrice, electronice și unitățile care funcționează cu baterii trebuie să fie reciclate în mod corespunzător și în conformitate cu legile municipale locale. Le puteți recicla ducându-le la centre de eliminare autorizate de guvern sau la coșuri specializate, pe care le puteți găsi în orice super-piețe mari din apropiere, magazine de produse electronice sau electrocasnice sau mall-uri care au aceste tipuri de facilități disponibile.

Proiectat de: SOGO pe baza standardelor europene de calitate

Importat de: Sanyan Appliances SL, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spania

Produs fabricat in CHINA. Serviciu post-vânzare: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Цей символ на виробі або на його упаковці вказує на те, що виріб не можна утилізувати як звичайне сміття або побутові відходи. Все електричне й електронне обладнання та блоки, що працюють від батарейок, повинні бути перероблені належним чином і відповідно до місцевих муніципальних законів. Ви можете переробити їх, віддавши їх до схваленого урядом центру утилізації або до спеціалізованих контейнерів, які можна знайти в будь-якому найближчому великому супермаркеті, магазині електроніки чи побутової техніки чи торговому центрі, де є такі засоби.

Розроблено: SOGO на основі європейських стандартів якості

Імпорт: Sanyan Appliances S.L., NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 València, Іспанія

Товар виготовлено в КИТАЇ. Післяпродажне обслуговування: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Aquest símbol en el producte o en l'embalatge indica que aquest producte no es pot rebutjar com a escombraries normals o residus domèstics. Tots els equips elèctrics, electrònics i unitats que funcionen amb bateries han de reciclar-se de manera adequada i d'acord amb les lleis municipals locals. Pot reciclar-los portant-los a un centre d'eliminació autoritzat pel govern o a contenidors especialitzats que pot trobar en qualsevol gran supermercat proper, botigues de productes electrònics o electrodomèstics o centres comercials que tinguin aquest tipus d'instal·lacions disponibles.

Dissenyat per: SOGO basada en les normes de qualitat europees

Importat per: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 València, Espanya

Producte fabricat a LA XINA. Servei postvenda: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

SOGO[®]

Human Technology

ref. SS-10930

