

SOGO®

Human Technology

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



FREIDORA DE AIRE CON CESTA DE FREÍR DE 10,5L
AIR FRYER WITH 10.5L FRYING BASKET
FRITEUSE À AIR AVEC PANIER À FRITURE DE 10,5L
FRITADEIRA DE AR COM CESTO DE FRITAR DE 10,5 L
LUFTFRITTEUSE MIT 10,5L FRITTIERKORB

FRIGGITRICE AD ARIA CON CESTELLO PER DA 10,5 L

Precaución: lea y conserve estas importantes instrucciones

Este manual se puede descargar desde nuestra página web, www.sogo.es en las siguiente idiomas.

ESPAÑOL, CATALAN, INGLES, FRANCES, PORTUGUES, ALEMAN, ITALIANO Y MAS

Caution: please read and preserve these important instructions

This manual can be downloaded from our website, www.sogo.es in the following languages.

SPANISH, CATALAN, ENGLISH, FRENCH, PORTUGUESE, GERMAN, ITALIAN AND MORE

ref. SS-10895



ÍNDICE

1. Aviso importante	P. 3
2. Definiciones de símbolos	P. 3
3. Instrucciones de seguridad para el usuario	P. 3
I. Precauciones generales durante el uso del equipo eléctrico	P. 3-5
II. Restricciones de uso para evitar los daños personales	P. 5-6
III. Restricciones de uso de producto por mal estado o avería	P. 6-7
IV. Restricciones de uso cuando se utiliza con niños y persona mayores	P. 7
V. ADVERTENCIA IMPORTANTE	P. 7-8
VI. Instrucciones a seguir a la hora de usar el aparato	P. 8-9
4. Especificaciones técnicas	P. 10
5. Descripción de las partes	P. 11-13
6. Preparación para el uso	P. 13
7. Instrucciones de uso	P. 13-18
8. Limpieza y mantenimiento	P. 18
9. Resolución de problemas	P. 19
10. Tablas de cocción	P. 20-23
11. Declaración de conformidad	P. 132
12. Responsabilidad de eliminación, detalles del fabricante y servicio posventa	P. 133

ÍNDICE

1. Avis important	P. 44
2. Définitions des symboles	P. 44
3. Consignes de sécurité pour l'utilisateur	P. 44
I. Précautions générales lors de l'utilisation de matériel électrique	P. 44-46
II. Restrictions d'utilisation pour éviter les blessures	P. 46-47
III. Restrictions d'utilisation du produit en raison d'un mauvais état ou d'une panne	P. 47-48
IV. Restrictions d'utilisation lorsqu'il est utilisé avec des enfants et des personnes âgées	P. 48
V. AVERTISSEMENT IMPORTANT	P. 48-49
VI. Instructions à suivre lors de l'utilisation de l'appareil	P. 49-50
4. Spécifications techniques	P. 51
5. Descriptif des pièces	P. 51-54
6. Préparation à l'utilisation	P. 54
7. Mode d'emploi	P. 54-59
8. Nettoyage et entretien	P. 60
9. Dépannage	P. 61
10. Tables de cuisson	P. 62-65
11. Déclaration de conformité	P. 132
12. Responsabilité de l'élimination, détails de la fabricant et service après-vente	P. 133

INDEX

1. Wichtiger Hinweis	P. 88
2. Symboldefinitionen	P. 88
3. Sicherheitshinweise für den Benutzer	P. 88
I. Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen beim Gebrauch elektrischer Geräte	P. 88-89
II. Verwendungsbeschränkungen zur Vermeidung von Personenschäden	P. 90-91
III. Einschränkungen der Produktnutzung aufgrund von schlechtem Zustand oder Ausfall	P. 91-92
IV. Anwendungsbeschränkungen bei der Anwendung bei Kindern und älteren Menschen	P. 92
V. WICHTIGE WARNUNG	P. 92-93
VI. Anweisungen, die bei der Verwendung des Geräts zu befolgen sind	P. 93-94
4. Technische Daten	P. 95
5. Komponenten des zerkleinerers	P. 95-98
6. Gebrauchsvorbereitung	P. 98
7. Gebrauchsanweisung	P. 98-103
8. Reinigung und Wartung	P. 103
9. Fehlerbehebung	P. 104
10. Gartabelle	P. 106-109
11. Konformitätserklärung	P. 132
12. Entsorgungsverantwortung, Einzelheiten der Hersteller und Kundendienst	P. 133

INDEX

1. Important Note	P. 24
2. Symbol definitions	P. 24
3. Safety instructions for the user	P. 24
I. General precautions during the use of electrical equipment	P. 24-25
II. Restrictions on use to avoid personal injury	P. 26-27
III. Product use restrictions due to poor condition or breakdown	P. 27
IV. Restrictions on use when used with children and elders	P. 28
V. IMPORTANT WARNING	P. 28-29
VI. Instructions to follow when using the device	P. 29-30
4. Technical specifications	P. 31
5. Parts description	P. 31-33
6. Preparation for use	P. 34
7. Instructions for use	P. 34-38
8. Cleaning and maintenance	P. 38
9. Trouble shooting	P. 39
10. Cooking tables	P. 40-43
11. Declaration of conformity	P. 132
12. Responsibility for disposal, details of the manufacturer and after-sales service	P. 133

ÍNDICE

1. Aviso importante	P. 66
2. Definições de símbolos	P. 66
3. Instruções de segurança para o usuário	P. 66
I. Precauções gerais durante o uso de equipamentos elétricos	P. 66-68
II. Restrições de uso para evitar danos pessoais	P. 68
III. Restrições de uso do produto devido a mau estado ou avaria	P. 68-70
IV. Restrições de uso quando usado com crianças e idosos	P. 70
V. AVISO IMPORTANTE	P. 70-71
VI. Instruções a seguir ao usar o dispositivo	P. 71-72
4. Especificações técnicas	P. 73
5. Descrição das peças	P. 73-76
6. Preparação para uso	P. 76
7. Instruções de uso	P. 76-81
8. Limpeza e manutenção	P. 81
9. Solução de problemas	P. 82
10. Tabela de cozimento	P. 84-87
11. Declaração de conformidade	P. 132
12. Responsabilidade pelo descarte, detalhes do fabricante e serviço pós-venda	P. 133

INDEX

1. Avviso importante	P. 110
2. Definizioni dei simboli	P. 110
3. Istruzioni di sicurezza per l'utente	P. 110
I. Precauzioni generali durante l'uso di apparecchiature elettriche	P. 110-111
II. Restrizioni d'uso per evitare lesioni personali	P. 112-113
III. Restrizioni all'uso del prodotto dovute a cattive condizioni o guasti	P. 113
IV. Restrizioni d'uso se usato con bambini e anziani	P. 114
V. AVVISO IMPORTANTE	P. 114-115
VI. Istruzioni da seguire quando si utilizza il dispositivo	P. 115-116
4. Specifiche tecniche	P. 117
5. Descrizione delle parti	P. 117-120
6. Preparazione per l'uso	P. 120
7. Istruzioni per l'uso	P. 120-125
8. Pulizia e manutenzione	P. 125
9. Risoluzione dei problemi	P. 126
10. Tabellas di cottura	P. 128-131
11. Dichiarazione di conformità	P. 132
12. Responsabilità per lo smaltimento, dettagli del produttore e servizio post-vendita	P. 133

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- Aviso de superficies calientes.
- 4- 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
 - Areas 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 personas mayores**

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

V. **ADVERTENCIA IMPORTANTE**



- Para evitar una sobrecarga del circuito al usar este producto, no opere otro producto de alto voltaje en el mismo circuito eléctrico.
- Se proporciona un cable de alimentación corto

con este producto. No se recomienda usar un cable de extensión con este producto, pero si debe usarse uno:

- La clasificación eléctrica marcada del cable 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 accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

INTRODUCCIÓN

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

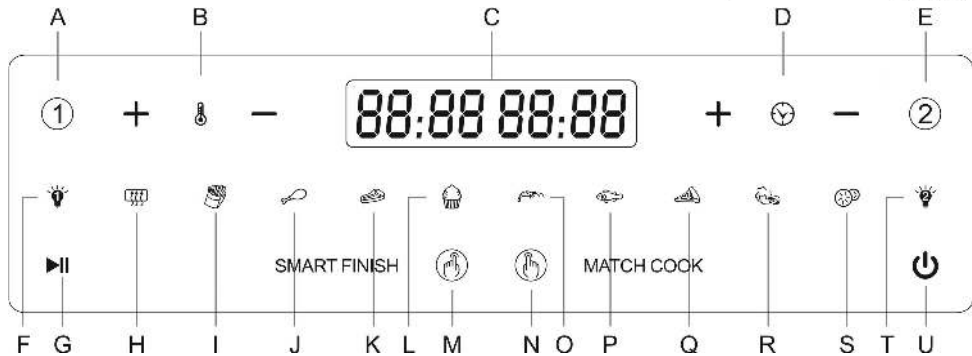
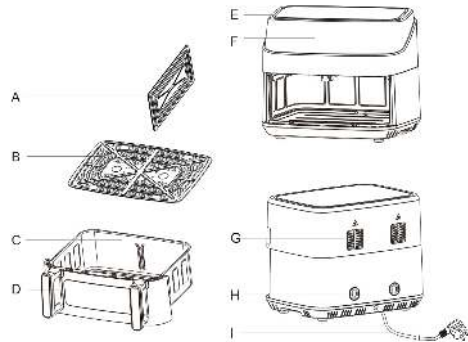
Mediante el uso de la circulación rápida de aire caliente, puede preparar numerosos platos. La mejor parte es que la freidora calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltage	Potencia	Frecuencia	Capacidad
AC220-240V	2200-2600W	50-60Hz	10.5 L

5. DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

- A: Separador
- B: Rejilla
- C: Cesta de la freidora
- D: Ventana de visualización
- E: Entrada de aire
- F: Panel de control
- G: Entrada de aire
- H: Lugar para guardar el cable de alimentación
- I: Cable de alimentación



- A: Zona1
- B: Temperatura más/menos
- C: Visualización hora/temperatura
- D: Temporizador más/menos
- E: Zona 2
- F: Lámpara 1
- G: Inicio/Pausa
- H: Pre calentamiento
- I: Patatas fritas
- J: Pollo
- K: Bistec
- L: Pastel
- M: Smart Finish
- N: Match Cook
- O: Camaron
- P: Pescado
- Q: Pizza
- R: Vegetales
- S: Deshidratar
- T: Lámpara2
- U: Encendido/Apagado

Sr. no.	Funciones del menú	Descripción
A + E	Zonas de Coccion 1 + 2	Cesta de este freidora de aire esta dividida en 2 zonas con la ayuda de un separador, lo que permite cocinar 2 plato distinto a la vez en lugar de un plato solo. Con la ayuda de los conmutadores de selección de las zonas disponibles en las esquinas izquierda y derecha de la freidora, puede seleccionar zona en la que desea cocinar. Presionando este conmutador, la temperatura y el tiempo predeterminados se muestran en la pantalla, que en este caso son 180°C para 15 minutos. Después de seleccionar la zona, puede comenzar a cocinar presionando el botón Reproducir/Pausar. En caso de que necesite cambiar el tiempo y la temperatura, puede cambiar lo y comenzar a cocinar. Sí necesita cocinar con la ayuda de cualquier función de menú, después de seleccionar cesta freidora, puede seleccionar la función de menú presionando cualquier botón de menú, seguido de botón de Reproducir/ Pausar para comenzar a cocinar.
B	Temp. + / -	Con la ayuda de la pantalla táctil temp +/-, la temperatura se puede cambiar según sea necesario, incluida la temperatura de la función preestablecida predeterminada. Para cambiar la temperatura de la función del menú preestablecido, primero seleccione el número de la cesta de la freidora seguido de cualquier función del menú, y luego puede cambiar la temperatura con la ayuda de los signos +/-. Nota: la temperatura se puede regular entre 50°C y 200°C, con intervalos de 10°C. Nota: el rango de temperatura variable para el deshidratador es de 30°C a 80°C, con intervalos de 10°C.
C	Tiempo / Temp. monitor	Para mostrar la temperatura y el tiempo de cualquier menú seleccionado. Donde aparecen la hora y la temperatura por defecto de cualquier menú seleccionado.
D	Temporizador + / -	Con la ayuda de la pantalla táctil del temporizador +/-, la hora se puede cambiar según las necesidades, incluida la hora de la función predeterminada. Para cambiar el tiempo de la función del menú preestablecido, primero seleccione el número de la cesta de la freidora, luego cualquier función del menú y luego puede cambiar el tiempo con la ayuda de los signos +/-. Nota: el tiempo se puede ajustar entre 1 y 60 min, con intervalos de 1 min (pulsación corta) / 10 min (pulsación larga). Nota: el rango de tiempo variable para el funcionamiento del deshidratador es de 30 min a 24 h, con intervalos de 10 min. (pulsación corta) / 30 min. (pulsación larga).
F	Lampara 1	Cuando la unidad está en funcionamiento o en espera Pulse el botón de la lámpara 1, la zona 1 se encenderá, la luz se apagará automáticamente después de 3 minutos, o se puede encender o apagar en cualquier momento. La luz puede encenderse para comprobar el estado de cocción de los alimentos a través de la ventana de visualización.
G	Inicio/Pausa	Con la ayuda de este conmutador, puede iniciar o detener la cocción en cualquier momento para verificar el estado de los alimentos cocinados. Y para reiniciar la cocción de nuevo, presione el mismo botón.
H	Pre-calentamiento	Una de las funciones preestablecidas del menú de la freidora, que ayuda a cocinar cierto tipo de platos con la cámara de la freidora precalentada, es cocinar perfectamente. Para precalentar la freidora de aire, primero presione la cesta de la freidora de aire n ° 1 o 2, en la que se va a colocar la comida, y luego cualquier función del menú. Finalmente presione precalentar. La temperatura y el tiempo predeter-minados para esta función son 180°C y 3 min. Todas las funciones del menú, en caso de que necesite cambiar, se pueden cambiar respectiva-mente siguiendo la explicación de las funciones B y D.

I	Patatas fritas	Para seleccionar la opción de patatas fritas, seleccione el número de la canasta de la freidora de aire seguido de esta función, y la hora y la temperatura predeterminadas aparecerán en la pantalla de tiempo/temperatura. El tiempo o la temperatura se pueden ajustar en consecuencia, como se explica en las funciones B y D.
J	Muslos de pollo	Para seleccionar la opción de muslos de pollo, seleccione el número de la cesta de la freidora seguido de esta función, y la hora y la temperatura predeterminadas aparecerán en la pantalla de tiempo/temperatura. El tiempo o la temperatura se pueden ajustar en consecuencia, como se explica en las funciones B y D.
K	Bistec	Para seleccionar la opción de bistec, seleccione el número de la cesta de la freidora seguido de esta función, y la hora y la temperatura predeterminadas aparecerán en la pantalla de tiempo/temperatura. El tiempo o la temperatura se pueden ajustar en consecuencia, como se explica en las funciones B y D.
L	Pastel	Para seleccionar la opción de pastel, seleccione el número de la cesta de la freidora de aire seguido de esta función, y la hora y la temperatura predeterminadas aparecerán en la pantalla de tiempo/temperatura. El tiempo o la temperatura se pueden ajustar en consecuencia, como se explica en las funciones B y D.
M	Smart Finish	Esta función inteligente ayuda a terminar la cocción del menú seleccionado para ambas cestas al mismo tiempo.
N	Match cook	Esta función inteligente se debe usar cuando necesita cocinar la misma comida en ambas cestas. Con la ayuda de esta función, no necesita realizar el proceso de selección de menú para ninguna canasta, simplemente presione este interruptor y seleccione cualquier función de los menús preestablecidos, y la freidora estará lista para cocinar. P.ej. Para freír patatas fritas en ambas cestas, presione el interruptor de función Match Cook seguido de patatas fritas, y la freidora estará lista para cocinar patatas fritas. Nota: la hora y la temperatura también se pueden cambiar presionando el interruptor de tiempo y temperatura +/- y los cambiará simultáneamente.
O	Camarón	Para seleccionar la opción de camarones, seleccione el número de la cesta de la freidora seguido de esta función, y la hora y la temperatura predeterminadas aparecerán en la pantalla de tiempo/temperatura. El tiempo o la temperatura se pueden ajustar en consecuencia, como se explica en las funciones B y D.
P	Pescado	Para seleccionar la opción de pescado, seleccione el número de la cesta de la freidora seguido de esta función, y la hora y la temperatura predeterminadas aparecerán en la pantalla de tiempo/temperatura. El tiempo o la temperatura se pueden ajustar en consecuencia, como se explica en las funciones B y D.
Q	Pizza	Para seleccionar la opción de pizza, seleccione el número de la cesta de la freidora de aire seguido de esta función y el tiempo y la temperatura predeterminados aparecerán en la pantalla de tiempo/temperatura. El tiempo o la temperatura se pueden ajustar en consecuencia, como se explica en las funciones B y D.
R	Vegetales	Para seleccionar la opción de vegetales, seleccione el número de la canasta de la freidora de aire seguido de esta función, y la hora y la temperatura predeterminadas aparecerán en la pantalla de tiempo/temperatura. El tiempo o la temperatura se pueden ajustar en consecuencia, como se explica en las funciones B y D.

S	Deshidratar	Para seleccionar la opción de pastel, seleccione el número de la canasta de la freidora de aire seguido de esta función, y el tiempo y la temperatura predeterminados (30°C y 6 horas) aparecerán en la pantalla de tiempo/temperatura. El tiempo o la temperatura se pueden ajustar en consecuencia, como se explica en las funciones B y D. Nota: el rango de temperatura variable para deshidratador es de 30°C a 80°C, con intervalos de 10°C Nota: el rango de tiempo variable para el funcionamiento del deshidratador es de 30 min a 24 h, con intervalos de 10 min. (pulsación corta) / 30 min. (pulsación larga).
T	Lampara 2	Cuando la unidad está en funcionamiento o en espera Pulse el botón de la lámpara 2, la zona 2 se encenderá, la luz se apagará automáticamente después de 3 minutos, o se puede encender o apagar en cualquier momento. La luz puede encenderse para comprobar el estado de cocción de los alimentos a través de la ventana de visualización.
U	Encendido/ apagado	Esta palanca es para encender/apagar la freidora de aire.

VENTANA DE VISUALIZACIÓN: La cesta de esta freidora de aire tiene incorporada una ventana de cristal transparente que se llamamos la ventana de visualización. Esta ventana nos permite controlar el estado de cocción todo el tiempo.

Nota: El tiempo y la temperatura se pueden cambiar durante el proceso de cocción. Si necesita disminuirlo o aumentarlo en cualquier momento mientras cocina, primero seleccione el número de la cesta de la freidora en la que se está cocinando, seguido del tiempo y la temperatura +/- alternar, para cambiarlo según sea necesario.

6. PREPARACIÓN PARA EL USO

Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Quite cualquier adhesivo o etiqueta del electrodoméstico que no sea la etiqueta de clasificación.
3. Limpiar a fondo la bandeja de freír con agua caliente y un poco de jabón líquido para lavar, utilizando una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Nota: Todos los accesorios son aptos para lavavajillas (Se recomienda lavar la cesta de freír con jabón no abrasivo y una esponja suave).


1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y resistente al calor.
2. Coloque correctamente la rejilla para verduras en la bandeja para freír.

7. INSTRUCCIONES DE USO

Nota: No llene la bandeja para freír con aceite ni ningún otro líquido.


Nota: No coloque nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de la fritura al aire.

1. Encendido



Enchufe la freidora asegurándose de que el voltaje nominal de la freidora sea el mismo que el voltaje del producto. La freidora de aire se encenderá con la ayuda de un pitido y la pantalla digital se iluminará. En segundos, la unidad volverá al modo de espera: todas las luces estarán apagadas excepto el botón  (en rojo).

2. Selección de Menú / Temperatura / Tiempo

La canasta de la freidora de aire zona 1 o zona 2 funciona individualmente.

Cuando la unidad esté en modo de espera, presione  para encender la unidad. Presione ① o ② para seleccionar la canasta de la freidora de aire seguida de la función de cocción. Una vez que haya seleccionado la función de menú, puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente, usando el interruptor Tiempo +/- y Temperatura +/- . Además, el menú se puede cambiar en cualquier momento presionando ① o ② seguido del menú que se debe seleccionar. Luego



presione el interruptor  para comenzar a cocinar.
Zona 1 y Zona 2 funcionan al mismo tiempo.



- 1). Encienda la unidad mientras está en modo de espera. Presione , luego presione ①, seleccione la función de cocción, la función de menú seleccionada comienza a parpadear. Puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente usando el botón Tiempo +/- y Temperatura +/--. El menú se puede cambiar en cualquier momento para cocinar diferentes alimentos.
- 2). Después de seleccionar la función de menú para la cesta de la freidora ①, presione ② y seleccione la función de cocción. Puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente usando el botón Tiempo +/- y Temperatura +/--. El menú se puede cambiar en cualquier momento para cocinar diferentes alimentos.
- 3). Después de finalizar la configuración del menú, presione , la unidad comenzará a funcionar. Cada función tiene su propio tiempo y temperatura predeterminados (como se muestra en la tabla). El usuario puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente usando el botón Tiempo +/- y Temperatura +/- y en cualquier momento, incluso durante la cocción. Para cambiar el tiempo y la temperatura durante la cocción, use el mismo proceso. Seleccione la palanca de la cesta de la freidora y el tiempo y la temperatura predeterminados aparecerán en la pantalla digital, con la ayuda de la palanca de tiempo y temperatura +/-.

Nota: El rango de control de temperatura es de 50 a 200°C, para todas las funciones del menú excepto el deshidratador. Al presionar el botón + / - temp, la temperatura se puede aumentar o reducir en 10°C hasta 200°C, una vez que cruce los 200°C, comenzará nuevamente desde los 50°C. En el proceso de control de temperatura, la pantalla digital de temperatura parpadeará en la pantalla (no parpadea mientras funciona), después de parpadear 3 veces, la temperatura se fijará. La temperatura se puede cambiar con intervalos de 10°C. El rango de temperatura en función deshidratador es de 30°- 80°C.

Nota: El rango de control de tiempo es de 1 a 60 minutos. Para todas las funciones del menú, excepto el deshidratador, presionando el interruptor de tiempo + / -. El tiempo se puede aumentar o reducir de 1 min a 60 min, una vez que cruce los 60 min comenzará de 1 minuto a 60 minutos nuevamente. En el proceso de control de tiempo, la pantalla digital de tiempo parpadeará en la pantalla (no parpadea mientras funciona), después de parpadear 3 veces, el tiempo se fijará. El tiempo se puede cambiar con un intervalo de 1 minuto (pulsación corta) o 10 minutos (pulsación larga). En la función deshidratador el rango de tiempo es de 30 minutos a 24 hrs. En esta función se puede cambiar el tiempo con intervalos de 10 minutos (pulsación corta) y 30 minutos (pulsación larga).

3. Iniciar, pausar/detener

Después de seleccionar la función del menú y ajustar el tiempo y la temperatura, presione  para comenzar la cocción,  comenzará a parpadear y después de que suenen algunos BIP, la máquina comenzará a funcionar.

Durante el proceso de cocción, para verificar el estado de cocción o para agitar la comida a la mitad del proceso de cocción, presione . Después de algunos pitidos, la máquina dejará de funcionar, , retire la cesta de freír y agite la comida y vuelva a colocarla.

Para reiniciar el proceso de cocción, presione el botón reproducir/pausar y la unidad reanudará el proceso de cocción.

Notas:

- (1). Mientras trabaja, puede sacar la cesta para freír. Deja de funcionar, por lo que puedes comprobar el estado de cocción o añadir más alimentos. La máquina seguirá funcionando en el programa si se coloca la cesta de freír.
- (2). Para obtener los mejores resultados de cocción, se recomienda agitar los alimentos a la mitad del proceso de cocción.

4. Fin del programa

Cuando termina la cocción, el elemento calefactor deja de funcionar y la pantalla muestra 00 min. El ventilador sigue funcionando durante 1 minuto más, para enfriar la unidad y luego la máquina entra en modo de espera.

SMART FINISH



Esta freidora de aire tiene una función única de acabado inteligente. Con la ayuda de esta función, se pueden cocinar 2 menús diferentes, que terminan de cocinarse al mismo tiempo.

El acabado inteligente es una función única de este tipo de freidora. El sistema de funcionamiento de esta función consiste en un inicio anticipado de la cocción para menús de mayor duración, con diferencia de tiempo equilibrada con menús de menor duración. Para usar esta función, seleccione 2 funciones de menú diferentes para la freidora de aire, con diferente tiempo y temperatura, la freidora de aire automáticamente comienza a cocinar la comida del menú con más tiempo necesario, dejando que el menú de tiempo más corto descanse por la diferencia de tiempo. Y una vez termina la diferencia y llega al nivel de tiempo más corto, la otra zona de cocción también comienza a cocinar, para que puedan terminar al mismo tiempo.

Paso 1: Selección de menú para la cesta de la freidora Zona 1

Coloque la comida en la canasta 1, presionar **1** y seleccione una función de cocción

Paso 2: Selección del menú para la cesta de la freidora Zona 2

Coloque la comida en la canasta 2 presionar **2** y seleccione una función de cocción

Paso 3: para iniciar el proceso de cocción

Seleccione Acabado inteligente y presione **▶▶** para comenzar a cocinar, la pantalla digital muestra el tiempo y la temperatura alternativamente para ambos menús seleccionados.

Una vez finalizada la cocción, la pantalla digital muestra 00 para ambas funciones del menú y el elemento calefactor deja de funcionar. El ventilador seguirá funcionando durante el siguiente minuto para enfriar la freidora.

MATCH COOK



Esta función se usa cuando necesita cocinar la misma comida en ambas cestas de la freidora.

En esta función, cuando necesite cocinar alimentos en gran cantidad, no necesita repetir el proceso de selección de menú dos veces y por separado para ambas zonas de la cesta de la freidora, simplemente seleccione la función Match cook, seguida de la función de menú y la freidora se configurará automáticamente para cocinar la misma comida en ambas zonas de la cesta de la freidora.

Para utilizar esta función

Paso 1: Seleccione MATCH COOK.

Coloque la comida en ambas cestas.

Paso 2: Seleccione una función de menú de la lista de menús preestablecidos del menú

Presione **▶▶** para comenzar a cocinar.

AVISO AUTOMÁTICO DE REMOCIÓN DE LA COMIDA

Saltear la comida a la mitad del proceso

Para aprovechar al máximo su freidora de aire y obtener los mejores resultados, siempre se recomienda saltar o dar la vuelta a los alimentos a la mitad del proceso para obtener un resultado final de cocido uniforme. Pero la mayoría de las veces no es fácil recordar detener la freidora, saltar la comida y comenzar de nuevo.












Función de recordatorio automático para saltar la comida a la mitad del proceso

Por lo tanto, este modelo de freidora de aire tiene la función de "recordatorio automático", que le recuerda con la ayuda de simplemente "5" pitidos y el panel de control parpadeando con "000" durante aproximadamente 20 segundos para saltar o dar la vuelta la comida.

Funcionamiento de la función de recordatorio automático

La función de recordatorio automático viene preestablecida en la freidora y funcionará siempre, tanto en menús preestablecidos como personalizados. Suponiendo que se ha configurado un menú de 12 minutos, durante los primeros 1/2 del tiempo (6 minutos) hará cocción normal y cuando reste 1/2 (6 minutos) de tiempo, la pantalla mostrará "000", comenzará a parpadear durante unos 20 segundos y sonará un pitido por 5 veces para recordarle que puede saltar o dar la vuelta a la comida. Este es el momento de retirar la cesta de la freidora. Una vez retirada, el proceso se detendrá y el panel frontal se apagará. Saltee la comida y vuelva a colocar la cesta de la freidora en su posición y la freidora se activará automáticamente para completar el proceso de cocción donde lo había dejado. Y en caso de que no quiera saltar la comida, después de 20 segundos después que se suspendió el proceso de cocción, la freidora comenzará a funcionar hasta la finalización del procedimiento de cocción.

TABLA DE MENÚ

Logística del programa			
	Menú	Tiempo predeterminado (min)	Temperatura predeterminada (°C)
Función	 Precalentar	3	180
	 Patatas Fritas	18	200
	 Muslos de pollo	20	200
	 Bistec	12	180
	 Pastel	25	160
	 Camarón	8	180
	 Pescado	10	180
	 Pizza	20	180
	 Verdura	10	160
	 Deshidratar	360 (tiempo ajustable: 0,5 horas a 24 horas)	60
	 DIY 1 2	15	180

DIY **Función de cocción predeterminada:** Estos botones (1) y (2) se pueden usar como función de cocción predeterminada, con la ayuda de la función de cocción predeterminada de las dos cestas para freír, puede cocinar cualquier plato según sus necesidades y sin utilizar la función de menú, simplemente cambiando el tiempo y la temperatura, seguido de presionar el botón Reproducir/Pausar.

Precaución: No toque la cesta para freír durante la cocción y unos 30 minutos después de su uso, ya que se calienta mucho. Sostenga la canasta por el asa y use manoplas o guantes.

PASOS OPERATIVOS

1. Coloque el enchufe de red en una toma de pared con conexión a tierra.
2. Coloque los ingredientes en la canasta para freír.
3. Coloque la canasta de freír en su posición correcta; Elija la función del menú siguiendo los pasos mencionados anteriormente y presione INICIO/PAUSA para comenzar a cocinar.
4. La pantalla mostrará la temperatura y la hora. La temperatura es la temperatura de cocción y el tiempo es el tiempo de cocción restante.
La función que hemos seleccionado parpadea.
5. Es necesario agitar algunos ingredientes a la mitad del tiempo de preparación. Para agitar los ingredientes, presione el botón de pausa y la unidad dejará de funcionar. Más tarde, puede sacar la bandeja para freír del aparato por el asa y sacudirla. Luego, puede deslizar la bandeja para freír nuevamente dentro de la freidora. Y presione nuevamente el botón de reproducción/pausa para reanudar el proceso de cocción.
6. Cuando escuche la campana del temporizador, ha transcurrido el tiempo de preparación establecido. Puede sacar la cesta de la freidora del aparato y colocarla sobre una superficie resistente al calor.
7. Compruebe si los ingredientes están listos.
Si los ingredientes aún no están listos, simplemente puede deslizar la bandeja para freír nuevamente dentro del aparato y cocinar por unos minutos más.
8. Vacíe la bandeja en un bol o en un plato.
Consejo: para quitar ingredientes grandes o frágiles, puede usar un par de pinzas para sacar los ingredientes de la bandeja.
9. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora está instantáneamente lista para preparar otro lote.
Nota: Cuando utilice la freidora de aire por primera vez, es posible que se emita un ligero humo u olor. Esto es normal y pronto desaparecerá. Es esencial asegurarse de que haya suficiente ventilación alrededor de la freidora.

AJUSTES

Además del menú preestablecido, también puede usar esta freidora de aire para preparar otros alimentos configurando el tiempo y la temperatura.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son solo para referencia. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes.

Debido a que la tecnología de aire rápido recalienta instantáneamente el aire dentro del electrodoméstico, sacar brevemente la bandeja para freír del electrodoméstico durante la fritura con aire caliente apenas perturba el proceso.

Consejos de cocina

La freidora y las piezas se calientan durante el proceso de cocción.

No llene demasiado la bandeja para freír con comida.

No coloque alimentos en la bandeja para freír.

Usar aceite

Agregar una pequeña cantidad de aceite a la comida puede hacerla más crujiente.

Los aerosoles de aceite son buenos para aplicar pequeñas cantidades de aceite de manera uniforme a los alimentos.

Consejos de comida

Puede freír al aire alimentos congelados que se pueden hornear en el horno.

Para hacer pasteles, tartas o cualquier alimento con relleno o rebozado, puede colocar el alimento en un recipiente resistente al calor y colocarlo en la bandeja para freír.

Seque los alimentos con adobos antes de agregarlos a la bandeja para freír.

Recalentar Alimentos

Simplemente ajuste la temperatura a 150°C por hasta 10 minutos.

GUÍA DE COCCIÓN – Nota: estos ajustes son una guía. Como los ingredientes difieren en tamaño, forma y marca, es posible que deba ajustar los tiempos y las temperaturas de cocción.

Nota: Es mejor añadir 3 minutos al tiempo de preparación antes de empezar a freír, si el aparato está frío.

Consejos

- Los ingredientes de tamaño más pequeño generalmente requieren un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes de tamaño grande.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo en comparación con una menor cantidad de ingredientes.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual.
- Agregue un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fríe los ingredientes en la freidora unos minutos después de agregar el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos, como salchichas, en la freidora.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Use masa prefabricada para preparar refrigerios rellenos rápida y fácilmente. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para hornear o una fuente para horno en la canasta de la freidora si desea hornear un pastel o quiche, o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede usar la freidora de aire para recalentar ingredientes.

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

ALMACENAMIENTO

10. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
11. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
12. Conservar en un lugar fresco y seco.
Nota: La bandeja para freír y el interior del aparato tienen un revestimiento antiadherente. No use utensilios de cocina de metal o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.
Sugerencia: si hay suciedad adherida a la rejilla para verduras o en el fondo de la bandeja para freír, puede llenar la bandeja para freír con agua caliente y un poco de jabón líquido para lavar, colocar la rejilla para verduras en la bandeja para freír y dejar que la bandeja para freír y el remojo la rejilla para verduras durante aproximadamente 10 minutos.

Nota: Los accesorios proporcionados con este producto son aptos para lavavajillas.

9. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
La freidora de aire no funciona	El aparato no está enchufado a la red eléctrica.	Coloque el enchufe de red en una toma de corriente con conexión a tierra.
	No ha configurado el temporizador.	Gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
Comida no cocinada completamente	La cantidad de ingredientes en la bandeja para freír es demasiado.	Coloque lotes más pequeños de ingredientes en la bandeja para freír. Los lotes más pequeños se frien de manera más uniforme.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Gire la perilla de control de temperatura a la configuración de temperatura requerida (vea la sección 'Configuración').
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido (consulte la sección 'Configuración').
Los ingredientes se frien de manera desigual en la freidora.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran encima o cruzados (p. ej., patatas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación (consulte la sección 'Configuración').
Los refrigerios fritos no están crujientes cuando salen de la freidora	Se utiliza un tipo de snack destinado a ser preparado en una freidora tradicional.	Use refrigerios para horno o cepille ligeramente un poco de aceite sobre los refrigerios para obtener un resultado más crujiente.
No se puede deslizar la sartén en el aparato correctamente.	Hay demasiada comida en la bandeja para freír.	No llene la bandeja más allá de la cantidad máxima indicada en la tabla de la página anterior.
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasos.	Tenga en cuenta que la temperatura debe estar bien controlada por debajo de 180°C, cuando fríe ingredientes grasos en la freidora.
	La sartén aún contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se frien de forma desigual en la freidora.	No remojó los palitos de patata correctamente antes de freírlos.	Remoja los palitos de patata en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos; sécalas y sécalas con papel de cocina.
	No utilizó el tipo de patata adecuado.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura.
Las patatas fritas frescas no quedan crujientes cuando salen de la freidora.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas fritas.	Asegúrate de secar los palitos de patata correctamente antes de cubrirlos con aceite.
		Corta la patata en palitos más finos para que quede más crujiente.
		Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

10. TABLAS DE COCCIÓN

TABLA DE COCCIÓN PARA FREÍR AL AIRE

La siguiente tabla le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desea preparar.

INGREDIENTE	CANTIDAD POR ZONA	PREPARACIÓN
VEGETALES		
Espárragos	1 manojo	Entero, tallos recortados
Remolachas	6-7 pequeñas	Enteras
Pimientos (para asar)	3 pimientos pequeños	Enteros
Brócoli	1 cabeza	Cortar en floretes de 1 pulgada
Coles de Bruselas	1 libra	Cortadas por la mitad, sin tallo
Calabaza de Bruselas	1 1/2 libras	Cortar en trozos de 1-2 pulgadas
Zanahorias	1 libra	Peladas, cortado en trozos de 1/2 pulgada
Coliflor	1 cabeza	Cortar en floretes de 1 pulgada
Maíz en mazorca	2 orejas, cortadas por la mitad	Cáscaras eliminadas
Judías verdes	1 bolsa (12 onzas)	Recortadas
Col rizada (para patatas fritas)	5 tazas, llenas	Desgarrada en pedazos, sin tallo
Champiñones	8 onzas	Enjuagados, cortados en cuartos
Patatas, patata roja	1 1/2 libras 1 libra 1 libra 3 enteros (6-8 onzas)	Cortar en gajos de 1 pulgada Patatas fritas cortadas a mano, finas Patatas fritas cortadas a mano, gruesas perforado con un tenedor 3 veces
Patatas, dulces	11/2 libras 3 enteros (6-8 onzas)	Cortar en trozos de 1 pulgada perforado con un tenedor 3 veces
Calabacín	1 libra	Cortar en cuartos a lo largo, luego cortar en trozos de 1 pulgada
AVES DE CORRAL		
Pechugas de pollo	2 Pechugas 4 Pechugas	Con hueso Deshuesado
Muslos de pollo	2 muslos 4 muslos	Con hueso Deshuesado
Alitas de pollo	2 libras	Drumettes y lisos
PESCADO Y MARISCOS		
Pasteles de cangrejo	2 tortas (6-8 onzas cada una)	Ninguna
Colas de langosta	4 colas (3-4 onzas cada una)	Enteras
Filetes de salmón	3 filetes (4 onzas cada uno)	Ninguna
Camarón	1 libra	Entero, pelado, con las colas
VACUNO		
Hamburguesas	2 hamburguesas de un cuarto de libra, 80% magra	1/2 pulgada de grosor
Filetes	2 filetes (8 onzas cada uno)	Entero
CERDO		
Bacon	3 tiras, cortadas por la mitad	Ninguna
Chuletas de cerdo	2 chuletas de corte grueso con hueso (10-12 onzas cada uno) 2 chuletas deshuesadas (8 onzas cada una)	Con hueso Deshuesado
Solomillos de cerdo	1 libra	Ninguna
Salchichas	5 salchichas	Ninguna
ALIMENTOS CONGELADOS		
Chuletas de pollo	3 chuletas	Ninguna
Nuggets de pollo	1 caja (12 onzas)	Ninguna
Filetes de pescado	1 caja (6 filetes)	Ninguna
Palitos de pescado	18 barritas de pescado (11 onzas)	Ninguna
Patatas fritas	1 libra	Ninguna
Patatas fritas	1 libra	Ninguna
Palitos de mozzarella	1 caja (11 onzas)	Ninguna
Empanadas chinas	2 bolsas (10,5 onzas)	Ninguna
Rollos de pizza	1 bolsa (20 onzas, 40 cuentas)	Ninguna
Camarones rebozados	1 caja (14-16 onzas)	Ninguna
Patatas dulces fritas	1 libra	Ninguna
Papas fritas pequeñas	1 libra	Ninguna
Aros de cebolla	10 onzas	Ninguna

MEZCLA EN ACEITE	TEMP(°C)	ZONA ÚNICA	ZONA DOBLE
2 cucharaditas	200	8-12 min	20-25 min
Ninguna	200	30-35 min	35-40 min
Ninguna	200	10-15 min	15-20 min
1 cucharada	200	8-10 min	15-17 min
1 cucharada	200	15-20 min	20-25 min
1 cucharada	200	20-25 min	35-40 min
1 cucharada	200	13-16 min	25-30 min
2 cucharadas	200	17-20 min	20-25 min
1 cucharada	200	12-15 min	18-20 min
1 cucharada	200	8-10 min	10-15 min
Ninguna	200	7-9 min	15-20 min
1 cucharada	200	7-9 min	13-15 min
1 cucharada	200	20-22 min	35-38 min
1/2-3 cucharadas de canola	200	20-24 min	30-35 min
1/2-3 cucharadas de canola	200	19-24 min	35-40 min
Ninguna	200	30-35 min	37-40 min
1 cucharada	200	15-20 min	30-35 min
Ninguna	200	36-42 min	40-45 min
1 cucharada	200	15-18 min	25-28 min
Untado con aceite	200	25-30 min	30-35 min
Untado con aceite	200	22-24 min	25-28 min
Untado con aceite	200	22-28 min	26-29 min
Untado con aceite	200	18-22 min	25-28 min
1 cucharada	200	18-22 min	43-47 min
Untado con aceite	200	5-10 min	10-13 min
Ninguna	200	5-8 min	15-18 min
Untado con aceite	200	7-12 min	13-17 min
1 cucharada	200	7-10 min	10-13 min
Untado con aceite	200	8-10 min	10-13 min
Untado con aceite	200	10-20 min	14-18 min
Ninguna	170	8-10 min	9-12 min
Untado con aceite	200	15-17 min	23-27 min
Untado con aceite	200	14-17 min	17-20 min
Untado con aceite	190	15-20 min	20-25 min
Ninguna	200	7-10 min	17-22 min
Ninguna	200	18-21 min	20-25 min
Ninguna	200	10-13 min	18-21 min
Ninguna	200	14-16 min	17-22 min
Ninguna	200	10-13 min	16-19 min
Ninguna	200	18-22 min	28-32 min
Ninguna	200	32-36 min	50-55 min
Ninguna	190	8-10 min	10-12 min
1 cucharada	200	12-14 min	16-18 min
Ninguna	200	12-15 min	15-18 min
Ninguna	200	9-11 min	14-18 min
Ninguna	200	20-22 min	30-32 min
Ninguna	190	18-22 min	25-27 min
Ninguna	190	13-16 min	18-22 min

GRÁFICO DE DESHIDRATACIÓN

INGREDIENTE	PREPARACIÓN
FRUTAS Y VERDURAS	
Manzanas	Sin corazón, cortado en rodajas de 1/8 de pulgada, enjuagado con agua de limón, secado
Espárragos	Cortar en trozos de 1 pulgada, lanceados
Plátanos	Pelado, cortado en rebanadas de 3/8 de pulgada
Remolachas	Pelado, cortado en rebanadas de 1/8 de pulgada
Berenjena	Pelado, cortado en rebanadas de 1/4 de pulgada, blanqueado
Hierbas frescas	Enjuagado, secado, sin tallos
Raíz de jengibre	Cortado en rebanadas de 3/8 de pulgada
Mango	Pelado, cortado en rebanadas de 3/8 de pulgada, sin hueso
Champiñones	Limpado con cepillo suave (no lavar)
Piña	Pelado, cortado en rebanadas de 3/8-1/2 pulgada
Fresas	Cortar por la mitad o en rebanadas de 1/2 pulgada
Tomates	Cortar en rebanadas de 3/8 de pulgada o rallado; vapor si planea rehidratarse
CARNE, AVES, PESCADO	
Carne seca	Cortar en rodajas de 1/4 de pulgadas, marinadas durante la noche
Cecina de pollo	Cortar en rodajas de 1/4 de pulgadas, marinadas durante la noche
Cecina de pavo	Cortar en rodajas de 1/4 de pulgadas, marinadas durante la noche
Cecina de salmón	Cortar en rodajas de 1/4 de pulgadas, marinadas durante la noche

USO DE TECNOLOGÍA DE DOBLE ZONA: SMART FINISH

ELEGIR DOS

AÑADIR UNA RECETA POR ZONA

RECETA	CANTIDAD
Pasteles de cangrejo	2 tortas de cangrejo
Tomates asados balsámicos	2 pintas de tomates cherry
Chuletas de cerdo con arce y salvia	2-3 chuletas de cerdo deshuesadas (4 onzas cada una)
Patatas rojizas Cajún	4 patatas medianas, cortadas en cubitos
Pastel de carne clásico	1 libra de mezcla para pastel de carne (carne de res, cerdo, ternera)
Judías verdes con almendras	1 libra de judías verdes, extremos recortados
Salmón glaseado con miso	3 filetes de salmón (6 onzas cada uno)
Coles de bruselas con miel y avellanas	1 libra de coles de Bruselas, cortadas por la mitad
Muslos de pollo al búfalo	4 muslos de pollo deshuesados y con piel (de 4 a 5 onzas cada uno)
Hamburguesa de "carne" a base de plantas	1 libra de "carne" molida a base de plantas (4 hamburguesas de 4 onzas)
Mediterráneo	1 cabeza de coliflor, cortada en floretes de 1/2 pulgada
Patatas fritas	1 libra de patatas fritas

TEMP(°C)	ZONA ÚNICA	ZONA DOBLE
	LOS TIEMPOS SON IGUALES PARA AMBAS ZONAS	
60		7-8 horas
60		6-8 horas
60		8-10 horas
60		6-8 horas
60		6-8 horas
60		4 horas
60		6 horas
60		6-8 horas
60		6-8 horas
60		6-8 horas
60		6-8 horas
60		6-8 horas
60		6-8 horas
70		5-7 horas
70		5-7 horas
70		5-7 horas
70		3-5 horas

CONFIGURAR AMBAS ZONAS Y UTILIZAR SMART FINISH

MEZCLE O COMBINE ESTOS INGREDIENTES	FUNCIÓN	TEMP/TIEMPO
Pincelar con mantequilla derretida	Freír al aire	195°C/15 min
1/2 taza de vinagre balsámico 1 cucharada de aceite de canola	Asar	195°C/15 min
2 cucharadas de aceite de canola 2 cucharadas de condimento cajún	Asar	195°C/17-20 min
1/4 taza de salsa de tomate, 1/4 taza de mostaza amarilla, 1 huevo, 1/2 taza de pan rallado panko, 1/4 taza de queso parmesano	Freír al aire	200°C/30 min
2 cucharadas de aceite de canola 1/2 taza de almendras en rodajas	Freír al aire	165°C/35 min
2 cucharadas de aceite de canola 1/2 taza de almendras en rodajas	Freír al aire	195°C/15 min
2 cucharadas de pasta de miso, 1 cucharadita de aceite de canola. Esparcir sobre salmón	Freír al aire	195°C/15 min
2 cucharadas de aceite de canola, 1/4 taza de miel, 1/2 taza de avellanas picadas	Freír al aire	195°C/23 min
1 taza de salsa de búfalo, mezcla con pollo	Freír al aire	200°C/27 min
1 cucharada de ajo picado, 1 cucharada de cebolla picada	Freír al aire	185°C/20 min
1/2 taza de tahini, 2 cucharadas de aceite de canola	Freír al aire	195°C/35 min
Sazonar como se desee	Freír al aire	200°C/30 min

1. IMPORTANT:

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

2. Symbol definitions



- 1- Important information and useful hints on use
- 2- Warning against dangerous situations in terms of life and property
- 3- Warning against hot surfaces
- 4- 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 when using Air fryer

- Do not place the appliance against a wall or against any other appliance. Leave at least 10 cm free space from the all sides before placing the appliance.
- After cooking, frying basket and inner pot should not be placed directly on the countertop to avoid burning the countertop. Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Never touch the internal part of the appliance while in use.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating
- Do not place anything on top of the appliance to prevent from any type of burn cause of hot surface.
- During air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your

hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.

- Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.



- **WARNING:** Do not touch hot surfaces.



- **WARNING:** This equipment shall

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

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 favorite dishes. The best part of using the air fryer is that you can prepare as many types of fried dishes and have them without worry and or being conscious about consuming fatty foods, as it does not consume oil at all or if it consumes oil, then only a very little quantity.

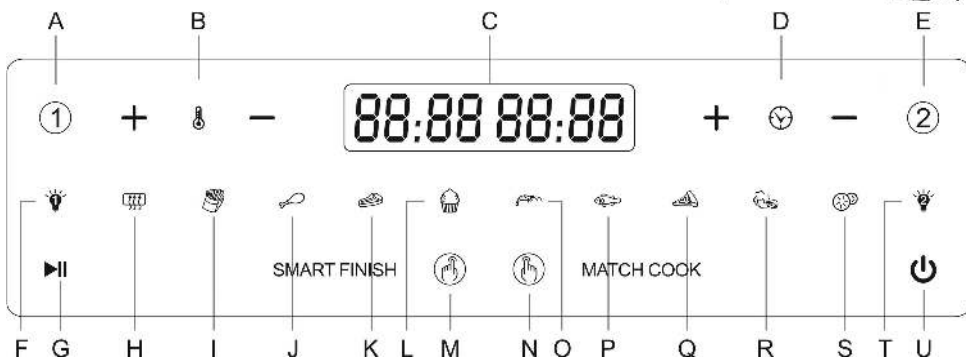
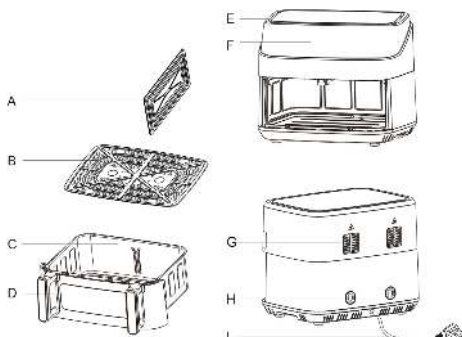
By using hot rapid air circulation, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

4. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage	Power	Frequency	Capacity
AC220-240V	2200-2600W	50-60Hz	10.5 L

5. PARTS DESCRIPTION

- A: Divider
- B: Rack
- C: Air fryer basket
- D: Viewing window
- E: Air inlet
- F: Control panel
- G: Air inlet
- H: Power cord storage place
- I: Power cord



- A: Zone1
- B: Temperature plus/minus
- C: Time /temperature Display
- D: Timer plus/minus
- E: Zone 2
- F: lamp 1
- G: Start/Pause
- H: Pre-heat
- I: French fries
- J: Drumsticks
- K: Steak
- L: Cake
- M: Smart finish
- N: Match cook
- O: Shrimp
- P: Fish
- Q: Pizza
- R: Vegetable
- S: Dehydrate
- T: Lamp2
- U: On/Off

Sr. no.	Menu functions	Description
A+E	Cooking Basket Zone 1 + 2	Basket of this air fryer is divided into 2 zones with the help of a divider, which allows you to cook 2 different dishes at the same time instead of a single dish. With the help of air fryer basket selection toggles available on the left and right corners of air fryer you can select, the basket in which you want to cook, by pressing this toggle, default temperature and time displays on the screen which in this case are 180°C for 15 minutes. After selecting basket, you can start cooking by pressing Play/ pause button. In case if you need to change the time and temperature you can change it and start cooking. If you need to cook with the help of any menu function, then after selecting frying basket, you can select menu function as well by pressing any menu toggle followed by Play/Pause button and start cooking.
B	Temp. + / -	With the help of temp +/- touch screen toggle, the temperature can be changed as per need, including default preset function's temperature. To change the temperature of preset menu function, firstly select the fryer basket no., followed by any menu function and later you can change the temp with the help of +/- signs. Note: the temperature can be adjusted between 50°C to 200°C, with the intervals of 10°C. Note: the variable temperature range for dehydrator is from 30°C to 80°C, with the intervals of 10°C.
C	Time / Temp. Display	To display the temperature and time of any selected menu. Where default time and temperature appear of any selected menu.
D	Timer + / -	With the help of timer +/- touch screen toggle, the time can be changed as per need, including default preset function's time. To change the time of preset menu function, firstly select the fryer basket no., followed by any menu function and later you can change the time with the help of +/- signs. Note: the time can be adjusted between 1 to 60 min, with the intervals of 1 min (short press) / 10 min. (long press). Note: the variable time range for dehydrator function is in between 30 min. to 24 hrs., with the intervals of 10 min. (short press) / 30 min. (long press).
F	Lamp 1	When the unit is in operation or standby mode, Press the lamp 1 button, zone 1 will turn on, the light will turn off automatically after 3 minutes, or it can be turn on or off at any time. The light can be switched on to check the cooking status of the food through the display window.
G	Start/Pause	With the help of this toggle, you can start or stop cooking, any time to check the status of the cooked food. And to restart the cooking again, press the same button.
H	Pre-heat	One of the preset functions of the air fryer menu which help you to cook certain type of dishes with preheated air fryer chamber, to cook perfectly. To preheat the air fryer, firstly press air fryer basket no. 1 or 2, in which the food is going to be placed and later any menu function. Finally press preheat. Default temp and time for this function is 180°C and 3 mins. Respectively for all the menu's function, incase need to change, can be changed following the B and D functions explanation.
I	French fries	To select the French fries' option, select the air fryer basket no. followed by this function and default time and temperature will appear on the time / temp display. The time or temp can be adjusted accordingly as explained in the B and D functions.

J	Drumsticks	To select the Drumsticks option, select the air fryer basket no. followed by this function and default time and temperature will appear on the time / temp display. The time or temp can be adjusted accordingly as explained in the B and D functions.
K	Steak	To select the Steak option, select the air fryer basket no. followed by this function and default time and temperature will appear on the time / temp display. The time or temp can be adjusted accordingly as explained in the B and D functions.
L	Cake	To select the Cake option, select the air fryer basket no. followed by this function and default time and temperature will appear on the time / temp display. The time or temp can be adjusted accordingly as explained in the B and D functions.
M	Smart finish	This smart function helps to finish the cooking of selected menu for both of the baskets at the same time.
N	Match cook	This smart function is to be used when need to cook the same food in both of the baskets. With the help of this function no need to do the process of menu selection for any basket, just press this toggle and select any function from the preset menus and air fryer will be ready to cook. Eg. To fries French fries in both of the baskets, press Match cook function toggle followed by French fries and air fryer will be ready to cook French fries. Note: the time and temperature also can be changed by pressing time and temp +/- toggle and it will change it simultaneously.
O	Shrimp	To select the Shrimp option, select the air fryer basket no. followed by this function and default time and temperature will appear on the time / temp display. The time or temp can be adjusted accordingly as explained in the B and D functions.
P	Fish	To select the Fish option, select the air fryer basket no. followed by this function and default time and temperature will appear on the time / temp display. The time or temp can be adjusted accordingly as explained in the B and D functions.
Q	Pizza	To select the Pizza option, select the air fryer basket no. followed by this function and default time and temperature will appear on the time / temp display. The time or temp can be adjusted accordingly as explained in the B and D functions.
R	Vegetable	To select the Vegetable option, select the air fryer basket no. followed by this function and default time and temperature will appear on the time / temp display. The time or temp can be adjusted accordingly as explained in the B and D functions.
S	Dehydrate	To select the Dehydrate option, select the air fryer basket no. followed by this function and default time and temperature (30°C and 6 Hrs.) will appear on the time / temp display. The time or temp can be adjusted accordingly as explained in the B and D functions. Note: the variable temperature range for dehydrator is from 30°C to 80°C, with the intervals of 10°C Note: the variable time range for dehydrator function is in between 30 min. to 24 hrs., with the intervals of 10 min. (short press) / 30 min. (long press).
T	Lamp 2	When the unit is in operation or standby mode, Press the lamp 2 button, zone 2 will turn on, the light will turn off automatically after 3 minutes, or it can be turn on or off at any time. The light can be switched on to check the cooking status of the food through the display window.
U	On / Off	This toggle is to switch on / off the air fryer.

VIEWING WINDOW: The basket of this air fryer has a built-in transparent glass window which is called the display window. This window allows us to check the cooking status all the time.

Note: The time and temp can be changed in between cooking process. If need to decrease or increase it any time while cooking, firstly select the fryer basket no, in which cooking is being performed followed by the time and temp + / - toggle to change it as per need.

6. REPARATION FOR USE

Prior to the first use

1. Remove all packing materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance, other than the rating label.
3. Thoroughly clean the frying tray, with hot water and some liquid washing soap using a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

Note: All the accessories are dishwasher safe.


1. Place the appliance on a stable, horizontal, and heat-resistant surface.
2. Place the crisper rack in the frying tray properly.

7. INSTRUCTIONS FOR USE


Note: Do not fill the frying tray with oil or any other liquid.


Note: Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the air-frying result.

1. Power on



Plug in air fryer make sure the rated voltage of the air fryer is same as product voltage. The air fryer will switch on with the help of beep sound and digital display will Lighten up. Immediately in seconds unit will be back to standby mode: all light will be off expect  button (in Red).

2. Menu selection/Temperature/Time Air fryer basket Zone1 or Zone2 works individually.

When the unit is in standby mode press  to switch on the unit. Press ① or ② to select the air fryer basket followed by cooking function.

Once you have selected the menu function, you can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- toggle. Also, the menu can be changed any time by pressing ① or ② followed by the menu which need to be selected. Then press  toggle to start the cooking.

Zone 1 and Zone 2 works at the same time.

- 1). Switch on the unit while in the standby mode. Press , then press ①, select cooking function, the selected menu function start blinking. You can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button. Menu can be changed any time to cook different food.
- 2). After selecting the menu function for fryer basket ①, press ② and select cooking function. You can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button. Menu can be changed any time to cook different food.
- 3). After finishing menu setting, press , unit start to work. Every function has its own default time and temperature (As shown in the table). User can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button and any time, even while cooking.
To change the time and temperature while cooking, uses the same process, select the fryer basket toggle and on the digital display the default time and temperature will appear, with the help of time and temp + / - toggle.

Note: The temperature control range is 50-200°C, for all menu functions except dehydrator. By pressing + / - temp. toggle temperature can be increased or reduced by 10°C till 200°C, once crosses 200° it will start from the 50°C again. In the process of temperature control, temperature digital display will blink on the screen (doesn't blink during working), after flashing 3 times, the temperature will be fixed. The temperature can be changed with the intervals of 10°C. The temperature range in dehydrator function is from 30°- 80°C.

Note: The time control range is 1 to 60 mins. For all menu functions except dehydrator by pressing + / - time toggle. The time can be increased or reduced by 1 min. to 60 min, once crosses 60 min. it will start from the 1 minute till 60 minutes again. In the process of time control, time digital display will blink on the screen (doesn't blink during working), after flashing 3 times, the time will be fixed. The time can be changed with the interval of 1 minute (short press) 10 minutes (Long press). In the Dehydrator function the time range is from 30 minutes to 24 hrs. In this function the time can be changed with the intervals of 10 minutes (short press) and 30 minutes (Long press).

3. Start, pause/stop

After selecting menu function, and adjusting time and temperature, press **▶||** to start the cooking, the **▶||** start to blink and after BEEPS sounds, machine start to work.

During the cooking process to check the cooking status or to shake the food half way through cooking process, press **▶||**. After BEEPS sounds, machine stop working **▶||**, remove the frying basket and shake the food and put it back again.

To restart the cooking process, press the play / pause button and unit will resume the cooking process.

Notes:

(1). During working, you can take frying basket out, stop working, and you can check cooking status or add more food, machine continue to work on the program if place in the frying basket.

(2). In order to get the best cooking results, it is recommended to shake the food half way through the cooking process.

4. End of program

When the cooking finishes, heating element stop working and display, shows 00 min. fan continues to work 1 min, more to cool down the unit and then machine enter into the standby mode.

SMART FINISH



This air fryer has a unique function of Smart finish. With the help of this function, can be cooked 2 different menus, which finishes cooking at the same time.

The smart finish is a unique function of this kind of air fryer, the working system of this function consist in early start of cooking of longer time menu with balance time difference with shorter time menu. In order to use this function, select 2 different menu functions for the air fryer with different time and temperature, the air fryer automatically starts cooking the food with longer time needed menu, letting the shorter time in rest for the time difference. And once finishes the difference and reaches the shorter time level, the other cooking zone also starts cooking, so that they can finish at the same time.

Step 1: Menu selection for Air fryer basket Zone 1

Place food in basket 1, press **1** and select a cooking function

Step 2: Menu selection for Air fryer basket Zone 2

Place food in basket 2, press **2** and select a cooking function

Step 3: To start the cooking process

Select Smart Finish and press **▶||** to begin cooking, the digital display the time and temp. alternatively for both of the menus selected.

Once finish the cooking the digital displays 00 for both of the menu's functions and heating element stops working, the fan will keep working for the next 1 minute to cool down the air fryer.

MATCH COOK



This function is being used when need to cook the same food in both air fryer baskets.

In this function when need to cook the food in large quantity, then you don't need to repeat the menu selection process twice and separately for both of the air fryer basket zones, just select the match cook function, followed by menu function and air fryer automatically will be set to cook the same food in both air fryer baskets zones.

To use this function

Step 1: Select MATCH COOK

Place food in both baskets.

Step 2: Select a Menu function from the menu preset menu list

Press **▶||** to begin cooking.

AUTO REMINDER OF SHAKING THE FOOD

Shaking the food half way through process

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










Auto reminder function to shake the food in halfway through process





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




Functioning of the auto reminder function

The automatic reminder function is preestablished on the fryer and will work in both pre-set and personalized menus. Assuming a 12-minute menu has been set. During the first ½ of the time (6 minutes) it will do the normal cooking and when 1/2 (6 minutes) of time remained left, the display will show "000", it will begin to flash for about 20 seconds and a beep sound comes for "5" Times to remind you that you can shake or stir the food. This is time to remove the basket from the fryer. Once removed, the process will stop and the front panel will turn off. Stir the food and place the air fryer basket back into its position and the air fryer activates automatically in order to complete the cooking process where it had left off. And in case if you don't want to stir the food, after 20sec. till the cooking process was suspended, the fryer starts working until the completion of the cooking procedure.

MENU TABLE

Program logistics			
	Menu	Default time (min)	Default temperature (°C)
Function	 Pre-heat	3	180
	 French fries	18	200
	 Drumsticks	20	200
	 Steak	12	180
	 Cake	25	160
	 Shrimp	8	180
	 Fish	10	180
	 Pizza	20	180
	 Vegetable	10	160

Program logistics			
Function	Menu	Default time (min)	Default temperature (°C)
	 Dehydrate	360 (Adjustable time: 0.5 hour to 24 hours)	60
	  	15	180

 **Default cooking function:** These button  and  can be used as default cooking function, with the help of default cooking function of both of the fries baskets, you can cook any dish as per your requirement and without using menu function, just by changing time and temperature, followed by pressing Play/pause button.

Caution: Do not touch the frying basket during cooking and about 30mins after use, as it gets very hot. Hold the basket by the handle and use mitts or gloves.

OPERATION STEP

- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Put the ingredients into the frying basket.
- Place the frying basket in its correct position; Choose function from menu following the steps as mentioned above and press START/PAUSE to start cooking.
- Screen display will show temperature and time. Temperature is the cooking temperature and time is remaining cooking time.
The function we have selected is flicker.
- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, press the pause button the unit will stop working, later you can pull the frying tray out of the appliance by the handle shake it. Then, you can slide the frying tray back into the air fryer. And press again the play pause touch toggle to resume the cooking process.
- When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. You can pull the fryer basket out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Check whether the ingredients are ready.
If the ingredients are not ready yet, you can simply slide the frying tray back into the appliance and cook it for few more minutes.
- Empty the tray into a bowl or onto a plate.
Tip: To remove large or fragile ingredients, you can use a pair of tongs to lift the ingredients out of the tray.
- When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.
Note: When you use the Air Fryer for the first time, a slight smoke or odor might be emitted. This is normal and will soon disappear. It is essential to ensure that there is sufficient ventilation around the Air Fryer.

SETTINGS

Apart from the preset menu, you also can use this air fryer to make other food by setting the time and temperature.

Note: Keep in mind that these settings are only for reference. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.
Because the Rapid Air Technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the frying tray briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs process.

Cooking Tips

Air Fryer and Parts become hot during the cooking process.
Do not over fill Fry tray with foods.
Do not pack foods into Fry tray.

Using Oil

Adding a small amount of oil to food can make them crispier.
Oil sprays are good for applying small amounts of oil evenly to food.

Food tips

You can air fry frozen food that can be baked in the oven.
To make cakes, hand-pies, or any foods with filling or batter, you can place foods in heat-safe container and put that in Fry Tray.
Pat dry foods with marinades before adding to Fry Tray.

Reheating Foods

Simply set temperature to 150°C for up to 10 minutes.

COOKING GUIDE – Note: these settings are a guide. As ingredients differ in size shape and brand, you may need to adjust cooking times and temperatures.

Note: It is better to add 3 minutes to the preparation time before you start frying if the appliance is cold.

Tips

- Smaller size ingredients usually require a slightly shorter preparation time than large size ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time comparatively smaller amount of ingredients.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the Air fryer to reheat ingredients.

8. CLEANING AND MAINTENANCE

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

STORAGE

10. Unplug the appliance and let it cool down.
11. Make sure all parts are clean and dry.
12. Store in a cool and dry place.
Note: The frying tray, and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.
Tip: If dirt is stuck to the crisper rack or at the bottom of the frying tray, you can fill the frying tray with hot water and some washing liquid soap, put the crisper rack in the frying tray, and let the frying tray and the crisper rack soak for approximately 10 minutes.

Note: The accessories provided with this air fryer are dishwasher proof.

9. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged into the mains.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
Food not fully cooked	The amount of the ingredients in the Frying Tray is too much.	Put smaller batches of ingredients in the Frying Tray. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings').
Problem	Possible cause	Solution
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of the ingredients need to be shaken halfway throughout the preparation time.	Ingredients that lie on the top of or across each other (e.g., fries) need to be shaken halfway throughout the preparation time (see section 'Settings').
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer	You use a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
Cannot slide the pan into the appliance properly.	There is too much food in the Frying Tray.	Do not fill the tray beyond the maximum amount indicated in the table on the earlier page.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	Note that the temperature needs to be well-controlled under 180°C, when you fry greasy ingredients in the air fryer.
	The pan still contains greasy residues from the previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh potato fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh potato 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 coat them with oil.
		Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

10. COOKING TABLES

AIR FRY COOKING CHART

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

INGREDIENT	AMOUNT PER ZONE	PREPARATION
VEGETABLES		
Asparagus	1 bunch	Whole, stems trimmed
Beets	6-7 small	Whole
Bell peppers (for roasting)	3 small peppers	Whole
Broccoli	1 head	Cut in 1-inch florets
Brussels sprouts	1 lb	Cut in half, stem removed
Brussels squash	1 1/2lbs	Cut in 1-2-inch pieces
Carrots	1 lb	Peeled, cut in 1/2-inch pieces
Cauliflower	1 head	Cut in 1-inch florets
Corn on the cob	2 ears, cut in half	Husks removed
Green beans	1 bag (12oz)	Trimmed
Kale (for chips)	5 cups, packed	Torn in pieces, stem removed
Mushrooms	8 oz	Rinsed, cut in quarters
Potatoes, russet	1 1/2 lbs 1 lb 1 lb 3 whole (6-8oz)	Cut in 1-inch wedges Hand-cut fries, thin Hand-cut fries, thick Pierced with fork 3 times
Potatoes, sweet	1 1/2 lbs 3 whole (6-8oz)	Cortar en trozos de 1 pulgada perforado con un tenedor 3 veces
Zucchini	1 lb	Cut in quarters lengthwise, then cut in 1-inch pieces
POULTRY		
Chicken breasts	2 breasts 4 breasts	Bone in Boneless
Chicken thighs	2 thighs 4 thighs	Bone in Boneless
Chicken wings	2 lbs	Drumettes & flats
FISH & SEAFOOD		
Crab cakes	2 cakes (6-8 oz each)	None
Lobster tails	4 tails (3-4 oz each)	Whole
Salmon fillets	3 fillets (4 oz each)	None
Shrimp	1 lb	Whole, peeled, tails on
BEEF		
Burgers	2 quarter-pound patties, 80% lean	1/2 inch thick
Steaks	2 steaks (8 oz each)	Whole
PORK		
Bacon	3 strips, cut in half	None
Pork chops	2 thick-cut, bone-in chops (10-12 oz each) 2 boneless chops (8 oz each)	Bone in Boneless
Pork tenderloins	1 lb	None
Sausages	5 sausage	None
FROZEN FOODS		
Chicken cutlets	3 cutlets	None
Chicken nuggets	1 box (12 oz)	None
Fish fillets	1 box (6 fillets)	None
Fish sticks	18 fish sticks (11 oz)	None
French fries	1 lb	None
French fries	1 lb	None
Mozzarella sticks	1 box (11 oz)	None
Chinese dumplings	2 bags (10.5 oz)	None
Pizza rolls	1 bag (20 oz, 40 count)	None
Popcorn shrimp	1 box (14-16 oz)	None
Sweet potato fries	1 lb	None
Tater tots	1 lb	None
Onion Rings	10 oz	None

TOSS IN OIL	TEMP(°C)	SINGLE ZONE	DUALZONE
2 tsp	200	8-12 min	20-25 min
None	200	30-35 min	35-40 min
None	200	10-15 min	15-20 min
1 Tbsp	200	8-10 min	15-17 min
1 Tbsp	200	15-20 min	20-25 min
1 Tbsp	200	20-25 min	35-40 min
1 Tbsp	200	13-16 min	25-30 min
2 Tbsp	200	17-20 min	20-25 min
1 Tbsp	200	12-15 min	18-20 min
1 Tbsp	200	8-10 min	10-15 min
None	200	7-9 min	15-20 min
1 Tbsp	200	7-9 min	13-15 min
1 Tbsp	200	20-22 min	35-38 min
1/2-3 Tbsp, canola	200	20-24 min	30-35 min
1/2-3 Tbsp, canola	200	19-24 min	35-40 min
None	200	30-35 min	37-40 min
1 Tbsp	200	15-20 min	30-35 min
None	200	36-42 min	40-45 min
1 Tbsp	200	15-18 min	25-28 min
Brushed with oil	200	25-30 min	30-35 min
Brushed with oil		22-24 min	25-28 min
Brushed with oil	200	22-28 min	26-29 min
Brushed with oil		18-22 min	25-28 min
1 Tbsp	200	18-22 min	43-47 min
Brushed with oil	200	5-10 min	10-13 min
None	200	5-8 min	15-18 min
Brushed with oil	200	7-12 min	13-17 min
1 Tbsp	200	7-10 min	10-13 min
Brushed with oil	200	8-10 min	10-13 min
Brushed with oil	200	10-20 min	14-18 min
None	170	8-10 min	9-12 min
Brushed with oil	200	15-17 min	3-27 min
Brushed with oil	200	14-17 min	17-20 min
Brushed with oil	190	15-20 min	20-25 min
None	200	7-10 min	17-22 min
None	200	18-21 min	20-25 min
None	200	10-13 min	18-21 min
None	200	14-16 min	17-22 min
None	200	10-13 min	16-19 min
None	200	18-22 min	28-32 min
None	200	32-36 min	50-55 min
None	190	8-10 min	10-12 min
1 Tbsp	200	12-14 min	16-18 min
None	200	12-15 min	15-18 min
None	200	9-11 min	14-18 min
None	200	20-22 min	30-32 min
None	190	18-22 min	25-27 min
None	190	13-16 min	18-22 min

DEHYDRATE CHART

INGREDIENT	PREPARATION
FRUITS & VEGETABLES	
Apples	Cored, cut in 1/8-inch slices, rinsed in lemon water, patted dry
Asparagus	Cut in 1-inch pieces, lanced
Bananas	Peeled, cut in 3/8-inch slices
Beets	Peeled, cut in 1/8-inch slices
Eggplant	Peeled, cut in 1/4-inch slices, blanched
Fresh herbs	Rinsed, patted dry, stems removed
Ginger root	Cut in 3/8-inch slices
Mangoes	Peeled, cut in 3/8-inch slices, pit removed
Mushrooms	Cleaned with soft brush (do not wash)
Pineapple	Peeled, cut in 3/8-1/2-inch slices
Strawberries	Cut in half or in 1/2-inch slices
Tomatoes	Cut in 3/8-inch slices or grated; steam if planning to rehydrate
MEAT, POULTRY, FISH	
Beef jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight
Chicken jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight
Turkey jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight
Salmon jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight

USING DUAL ZONE TECHNOLOGY: SMART FINISH

CHOOSE ANY TWO

ADD ONE RECIPE PER ZONE

RECIPE	AMOUNT
Crab Cakes	2 crab cakes
Balsamic Roasted Tomatoes	2 pints cherry tomatoes
Maple Sage Pork Chops	2-3 boneless pork chops (4 oz each)
Cajun Russet Potatoes	4 medium potatoes, diced
Classic Meatloaf	1 lb meatloaf mix (beef, pork, veal)
Green Beans with Almonds	1 lb green beans, ends trimmed
Miso Glazed Salmon	3 salmon fillets (6 oz each)
Honey Hazelnut Brussels Sprouts	1 lb Brussels sprouted, cut in half
Buffalo Chicken Thighs	4 boneless skin-on chicken thighs (4-5 oz each)
Plants Based "Meat" Burger	1 lb plant-based ground "meat" (4 4-oz patties)
Mediterranean	1 head cauliflower, cut in 1/2-inch florets
French Fries	1 lb French fries

TEMP(°C)	SINGLE ZONE	DUALZONE
	TIMES ARE THE SAME FOR BOTH ZONES	
60		7-8 hours
60		6-8 hours
60		8-10 hours
60		6-8 hours
60		6-8 hours
60		4 hours
60		6 hours
60		6-8 hours
60		6-8 hours
60		6-8 hours
60		6-8 hours
60		6-8 hours
70		5-7 hours
70		5-7 hours
70		5-7 hours
70		3-5 hours
70		3-5 horas

SET BOTH ZONES AND USE SMART FINISH

MIX OR COMBINE THESE INGREDIENTS	FUNCTION	TEMP/TIME
Brush with melted butter	Air Fry	195°C/15 min
1/2 cup balsamic vinegar 1 Tbsp canola oil	Roast	195°C/15 min
2 Tbsp canola oil 2 Tbsp Cajun seasoning	Roast	195°C/17-20 min
1/4 cup ketchup, 1/4 cup yellow mustard, 1 egg, 1/2 cup panko breadcrumbs, 1/4cup Parmesan cheese	Air Fry	200°C/30 min
2 Tbsp canola oil 1/2cup sliced almonds	Air Fry	165°C/35 min
2 Tbsp canola oil 1/2cup sliced almonds	Air Fry	195°C/15 min
2 Tbsp miso paste, 1 teaspoon canola oil Rub onto salmon	Air Fry	195°C/15 min
2 Tbsp canola oil, 1/4 cup honey, 1/2 cup chopped hazelnuts	Air Fry	195°C/23 min
1cup buffalo sauce, toss with chicken	Air Fry	200°C/27 min
1Tbsp minced garlic, 1Tbsp minced onion	Air Fry	185°C/20 min
1/2 cup tahini, 2 Tbsp canola oil	Air Fry	195°C/35 min
Season as desired	Air Fry	200°C/30 min

1. **i** IMPORTANT:

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

2. Definiciones de símbolos



- 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 les surfaces chaudes
- 4- Précautions lors de l'utilisation d'équipements électriques et électroniques.

3. Consignes de sécurité pour l'utilisateur

I. **GENERAL PRECAUTIONS** Précautions générales lors de l'utilisation de matériel électrique

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez pas et ne stockez pas l'appareil à l'extérieur.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et régulière.
- Ce produit est destiné à un usage intérieur, non industriel, non commercial et uniquement

à usage domestique. N'utilisez pas le produit à l'extérieur ou à d'autres fins. Une mauvaise utilisation ou une mauvaise manipulation peut causer des défaillances à l'appareil et blesser l'utilisateur.

- L'appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues. Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages résultant d'une mauvaise utilisation ou d'une mauvaise manipulation.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension secteur avant de brancher l'appareil.
- Retirez toujours la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Avant de nettoyer ou de ranger votre appareil, débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir.
- Les appareils ne sont pas destinés à être commandés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- L'appareil n'est pas complètement déconnecté de la source d'alimentation, même après avoir été éteint. Pour le débrancher complètement, débranchez-le de la prise secteur.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que
 - Les cuisines de personnels, les ateliers, les bureaux et autres environnements de travail;
 - Les maisons de ferme et par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type

résidentiel;

- Les environnements de type maisons d'hôtes;
- La restauration et autres applications similaires non liées à la grande distribution.
- Évitez tout déversement sur le connecteur de l'appareil.

II. Restrictions d'utilisation pour éviter les blessures

- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne placez pas ou n'utilisez pas cet appareil à proximité de sources d'eau.
- Ne placez pas et ne faites pas fonctionner l'appareil et son cordon d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes (par exemple, des plaques de cuisson) ou de flammes.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur des angles ou des arêtes vives et tenez-le à l'écart des objets chauds et des flammes. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- composants électriques et les éléments chauffants 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 Friteuse à air

- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre tout autre appareil. Laissez au moins 10 cm d'espace libre de tous les côtés avant de placer l'appareil.
- Après la cuisson, le panier à friture et la casserole intérieure ne doivent pas être placés directement sur le comptoir, pour éviter de brûler le comptoir.
- Mettez toujours les ingrédients à frire dans le panier, pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et les ouvertures d'air extérieures pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas la casserole d'huile, car cela pourrait provoquer un incendie.
- Des précautions extrêmes doivent être prises lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne touchez jamais la partie interne de l'appareil pendant son utilisation.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne
- Ne placez rien sur le dessus de l'appareil pour éviter

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

INTRODUCTION

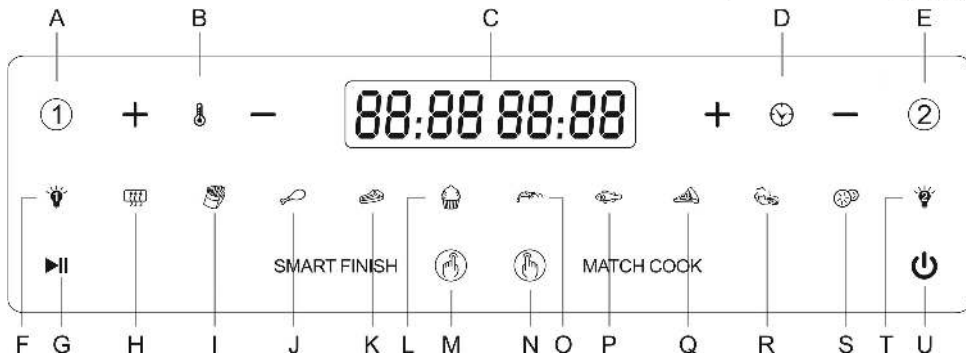
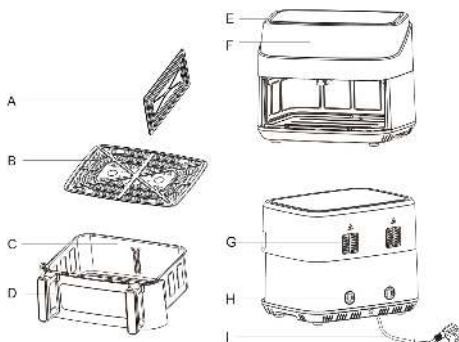
Cette friteuse à air électrique offre un moyen simple et sain de préparer vos plats préférés. La meilleure partie de l'utilisation de la friteuse à air est que vous pouvez préparer autant de types de plats frits et les avoir sans vous soucier ni être conscient de la consommation d'aliments gras, car elle ne consomme pas d'huile du tout, ou si c'est le cas, alors seulement peu de quantité. En utilisant une circulation d'air chaud et rapide, il est capable de faire de nombreux plats. La meilleure partie est que la friteuse à air chauffe les aliments de toutes les directions et la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension	Pouvoir	Fréquence	Capacité
AC220-240V	2200-2600W	50-60Hz	10.5 L

5. DESCRIPTIF DES PIÈCES

- A: Séparateur
- B : Grille
- C : Panier pour friteuse
- D : Fenêtre d'observation
- E : Entrée d'air
- F : Panneau de commande
- G : Entrée d'air
- H : Emplacement pour le cordon d'alimentation
- I : Cordon d'alimentation



- A : Zone 1
- B : Température plus/moins
- C : Affichage de l'heure et de la température
- D : Minuterie plus/moins
- E : Zone 2
- F : Lampe 1
- G : Démarrage/Pause
- H : Préchauffage
- I : Frites
- J : Pilons
- K : Steak
- L : Gâteau
- M : Smart Finish
- N : Match cook
- O : Crevettes
- P : Poisson
- Q : Pizza
- R : Légumes
- S : Déshydraté
- T : Lampe2
- U : On/Off

Sr. no.	Fonctions des menus	Description
A+E	Panier friteuse de Ar Zone 1 + 2	Le panier de cette friteuse est divisé en 2 zones à l'aide d'un séparateur, ce qui vous permet de cuire 2 plats différents en même temps au lieu d'un seul. À l'aide des boutons de sélection de panier de friteuse à air disponibles dans les coins gauche et droit de la friteuse à air, vous pouvez sélectionner le panier dans lequel vous souhaitez cuisiner, en appuyant sur ce bouton, l'affichage de la température et de l'heure par défaut sur l'écran qui, dans ce cas, sont 180°C pendant 15 minutes. Après avoir sélectionné le panier, vous pouvez démarrer la cuisson en appuyant sur le bouton commence/pause. Si vous devez modifier l'heure et la température, vous pouvez les modifier et commencer la cuisson. Si vous avez besoin de cuisiner à l'aide d'une fonction de menu, après avoir sélectionné le panier de friture, vous pouvez également sélectionner la fonction de menu en appuyant sur n'importe quel bouton de menu suivi du bouton Commence/Pause et commencer la cuisson.
B	Temp. + / -	Avec l'aide de la bascule de l'écran tactile temp +/-, la température peut être modifiée selon les besoins, y compris la température de la fonction préréglée par défaut. Pour modifier la température de la fonction de menu prédéfini, sélectionnez d'abord le numéro du panier de la friteuse suivi de n'importe quelle fonction du menu, et plus tard, vous pouvez modifier la température à l'aide des signes +/-. Remarque: la température peut être réglée entre 50°C et 200°C, avec des intervalles de 10°C. Remarque: la plage de température variable pour le déshydrateur est de 30°C à 80°C, avec des intervalles de 10°C.
C	Tiempo / Temp. monitor	Heure / Temp. affichage
D	Minuterie + / -	À l'aide de l'écran tactile de la minuterie +/-, l'heure peut être modifiée selon les besoins, y compris l'heure de la fonction prédéfinie par défaut. Pour modifier l'heure de la fonction de menu préréglé, sélectionnez d'abord le numéro du panier de la friteuse, suivi de n'importe quelle fonction du menu et plus tard, vous pouvez modifier l'heure à l'aide des signes +/-. Remarque : le temps peut être réglé entre 1 et 60 min, avec des intervalles de 1 min (appui court) / 10 min (appui long). Remarque: la plage de temps variable pour la fonction déshydrateur est comprise entre 30 min et 24 h, avec des intervalles de 10 min. (appui court) / 30 min. (appui long).
F	Lampe 1	Lorsque l'appareil est en mode de fonctionnement ou de veille, appuyez sur le bouton de la lampe 1, la zone 1 s'allume, la lumière s'éteint automatiquement après 3 minutes, ou peut être allumée ou éteinte à tout moment. La lumière peut être allumée pour vérifier l'état de cuisson des aliments à travers la fenêtre d'affichage.
G	Démarrer/ Pause	Avec l'aide de cette bascule, vous pouvez démarrer ou arrêter la cuisson à tout moment, pour vérifier l'état des aliments cuits. Et pour relancer la cuisson, appuyez sur le même bouton.
H	Préchauffer	L'une des fonctions prédéfinies du menu de la friteuse à air, qui aide à cuisiner certains types de plats avec une chambre de friteuse à air préchauffée, est de cuisiner parfaitement. Pour préchauffer la friteuse à convection, appuyez d'abord sur le panier de la friteuse à convection n° 1 ou 2, dans lequel les aliments vont être placés, puis sur n'importe quelle fonction du menu. Enfin, appuyez sur préchauffer. La température et le temps par défaut pour cette fonction sont de 180°C et 3 minutes. Toutes les fonctions du menu, au cas où vous auriez besoin de les modifier, peuvent respectivement être modifiées en suivant l'explication des fonctions B et D.

I	Frites	Pour sélectionner l'option frites, sélectionnez le numéro du panier de la friteuse à air suivi de cette fonction, et l'heure et la température par défaut apparaîtront sur l'affichage de l'heure/de la température. Le temps ou la température peuvent être ajustés en conséquence, comme expliqué dans les fonctions B et D.
J	Pilons	Pour sélectionner l'option baguettes, sélectionnez le numéro du panier de la friteuse à air suivi de cette fonction, et l'heure et la température par défaut apparaîtront sur l'affichage de l'heure/de la température. Le temps ou la température peuvent être ajustés en conséquence, comme expliqué dans les fonctions B et D.
K	Steak	Pour sélectionner l'option steak, sélectionnez le numéro du panier de la friteuse à air suivi de cette fonction, et l'heure et la température par défaut apparaîtront sur l'affichage de l'heure/de la température. Le temps ou la température peuvent être ajustés en conséquence, comme expliqué dans les fonctions B et D.
L	Gâteau	Pour sélectionner l'option gâteau, sélectionnez le numéro du panier de la friteuse à air suivi de cette fonction, et l'heure et la température par défaut apparaîtront sur l'affichage de l'heure/de la température. Le temps ou la température peuvent être ajustés en conséquence, comme expliqué dans les fonctions B et D.
M	Smart Finish	Cette fonction intelligente permet de terminer la cuisson du menu sélectionné pour les deux paniers en même temps.
N	Smart Cook	Cette fonction intelligente doit être utilisée lorsque vous devez cuire les mêmes aliments dans les deux paniers. Avec l'aide de cette fonction, vous n'avez pas besoin de faire le processus de sélection de menu pour n'importe quel panier, appuyez simplement sur cette bascule et sélectionnez n'importe quelle fonction dans les menus prédéfinis, et la friteuse à air sera prête à cuisiner. Par exemple. Pour faire frire des frites dans les deux paniers, appuyez sur la bascule de la fonction Match Cook suivie de French Fries, et la friteuse à air sera prête à cuire des frites. Remarque: l'heure et la température peuvent également être modifiées en appuyant sur la touche d'heure et de température +/- et cela les modifiera simultanément.
O	Crevette	Pour sélectionner l'option crevettes, sélectionnez le numéro du panier de la friteuse à air suivi de cette fonction, et l'heure et la température par défaut apparaîtront sur l'affichage de l'heure/de la température. Le temps ou la température peuvent être ajustés en conséquence, comme expliqué dans les fonctions B et D.
P	Poisson	Pour sélectionner l'option poisson, sélectionnez le numéro du panier de la friteuse à air suivi de cette fonction, et l'heure et la température par défaut apparaîtront sur l'affichage de l'heure/de la température. Le temps ou la température peuvent être ajustés en conséquence, comme expliqué dans les fonctions B et D.
Q	Pizza	Pour sélectionner l'option pizza, sélectionnez le numéro du panier de la friteuse à air suivi de cette fonction et de l'heure par défaut, et la température apparaîtra sur l'affichage de l'heure/de la température. Le temps ou la température peuvent être ajustés en conséquence, comme expliqué dans les fonctions B et D.
R	Légume	Pour sélectionner l'option légumes, sélectionnez le numéro du panier de la friteuse à air suivi de cette fonction, et l'heure et la température par défaut apparaîtront sur l'affichage de l'heure/de la température. Le temps ou la température peuvent être ajustés en conséquence, comme expliqué dans les fonctions B et D.

S	Déshydrater	Pour sélectionner l'option gâteau, sélectionnez le numéro du panier de la friteuse à air suivi de cette fonction, et l'heure et la température par défaut (30 °C et 6 heures) apparaîtront sur l'affichage de l'heure/de la température. Le temps ou la température peuvent être ajustés en conséquence, comme expliqué dans les fonctions B et D. Remarque: la plage de température variable pour le déshydrateur est de 30°C à 80°C, avec des intervalles de 10°C Remarque: la plage de temps variable pour la fonction déshydrateur est comprise entre 30 min et 24 h, avec des intervalles de 10 min. (appui court) / 30 min. (appui long).
T	Lampe 2	Lorsque l'appareil est en mode de fonctionnement ou de veille, appuyez sur le bouton de la lampe 1, la zone 1 s'allume, la lumière s'éteint automatiquement après 3 minutes, ou peut être allumée ou éteinte à tout moment. La lumière peut être allumée pour vérifier l'état de cuisson des aliments à travers la fenêtre d'affichage.
U	Marche/arrêt	Cette bascule sert à allumer / éteindre la friteuse à air.

FENÊTRE DE VISUALISATION : Le panier de cette friteuse est équipé d'une fenêtre en verre transparent intégrée, appelée fenêtre de visualisation. Cette fenêtre permet de vérifier l'état de la cuisson à tout moment.

Remarque: La durée et la température peuvent être modifiées pendant le processus de cuisson. Si vous avez besoin de le diminuer ou de l'augmenter à tout moment pendant la cuisson, sélectionnez d'abord le numéro du panier de la friteuse dans lequel la cuisson est en cours, suivi du temps et de la température +/-, pour le modifier selon vos besoins.

6. PRÉPARATION À L'UTILISATION

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil, autres que l'étiquette signalétique.
3. Nettoyez soigneusement la lèche-frite avec de l'eau chaude et un peu de lessive liquide, à l'aide d'une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Remarque: Tous les accessoires passent au lave-vaisselle (il est recommandé de laver le panier à friture avec un savon non abrasif et une éponge douce


1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur.
2. Placez correctement la grille à légumes dans la lèche-frite.

7. MODE D'EMPLOI

Remarque: Ne remplissez pas la lèche-frite d'huile ou de tout autre liquide.

Remarque: Ne posez rien sur le dessus de l'appareil. Cela perturbe le flux d'air et affecte le résultat de la friture à l'air.

1. Allumer

Branchez la friteuse à air en vous assurant que la tension nominale de la friteuse à air est la même que la tension du produit. La friteuse à air s'allumera à l'aide d'un bip sonore et l'affichage numérique s'allumera. En quelques secondes, l'appareil sera de retour en mode veille : tous les voyants seront éteints sauf le bouton  (en rouge).

2. Sélection de menu/Température/Heure


Le panier de la friteuse à air chaud zone1 ou zone2 fonctionne individuellement.

Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur  pour allumer l'appareil. Appuyez sur ① ou ② pour sélectionner le panier airfryer suivi de la fonction cuisson.

Une fois que vous avez sélectionné la fonction de menu, vous pouvez régler librement l'heure et la température, en utilisant les touches Time +/- et Temperature +/- . De plus, le menu peut être changé

à tout moment en appuyant sur ① ou ② suivi du menu qui doit être sélectionné. Appuyez ensuite sur la manette ►► pour démarrer la cuisson.

La zone 1 et la zone 2 fonctionnent en même temps.

- 1). Allumez l'appareil lorsqu'il est en mode veille. Appuyez sur , puis appuyez sur ①, sélectionnez la fonction de cuisson, la fonction de menu sélectionnée se met à clignoter. Vous pouvez régler librement l'heure et la température à l'aide des boutons Time +/- et Temperature +/- . Le menu peut être modifié à tout moment pour cuisiner des aliments différents
- 2). Après avoir sélectionné la fonction menu du panier friteuse ①, appuyez sur ② et sélectionnez la fonction cuisson. Vous pouvez régler librement l'heure et la température à l'aide des boutons Time +/- et Temperature +/- . Le menu peut être modifié à tout moment pour cuisiner des aliments différents.
- 3). Après avoir terminé le réglage du menu, appuyez sur ►►, l'appareil commence à fonctionner. Chaque fonction a sa propre durée et température par défaut (comme indiqué dans le tableau). L'utilisateur peut régler librement l'heure et la température en utilisant les boutons Temps +/- et Température +/- et à tout moment, même pendant la cuisson.
Pour modifier le temps et la température pendant la cuisson, utilisez le même procédé. Sélectionnez la bascule du panier de la friteuse et l'heure et la température par défaut apparaîtront sur l'affichage numérique, à l'aide de la bascule de l'heure et de la température +/-.

Remarque: La plage de contrôle de la température est de 50 à 200°C, pour toutes les fonctions du menu, à l'exception du déshydrateur. En appuyant sur la touche + / - temp, la température peut être augmentée ou réduite de 10°C jusqu'à 200°C, une fois qu'elle franchit 200°C, elle recommencera à partir de 50°C. Dans le processus de contrôle de la température, l'affichage numérique de la température clignote sur l'écran (il ne clignote pas pendant le travail), après avoir cligné 3 fois, la température sera fixe. La température peut être modifiée avec des intervalles de 10°C. La plage de température en fonction déshydrateur est de 30° à 80°C.

Remarque: La plage de contrôle du temps est de 1 à 60 minutes. Pour toutes les fonctions du menu, à l'exception du déshydrateur, en appuyant sur la touche + / - time toggle. Le temps peut être augmenté ou réduit de 1 min à 60 min, une fois qu'il traverse 60 min, il recommencera de 1 minute à 60 minutes. Dans le processus de contrôle de l'heure, l'affichage numérique de l'heure clignote sur l'écran (il ne clignote pas pendant le travail), après avoir cligné 3 fois, l'heure sera fixe. Le temps peut être modifié avec un intervalle de 1 minute (appui court) ou 10 minutes (appui long). Dans la fonction déshydrateur, la plage de temps est de 30 minutes à 24 heures. Dans cette fonction, l'heure peut être modifiée avec des intervalles de 10 minutes (appui court) et 30 minutes (appui long).

3. Démarrer, mettre en pause/arrêter

Après avoir sélectionné la fonction de menu et réglé l'heure et la température, appuyez sur ►► pour démarrer la cuisson, ►► commencera à clignoter et après le bip sonore, la machine commencera à fonctionner.

Pendant le processus de cuisson, pour vérifier l'état de la cuisson ou pour secouer les aliments à mi-cuisson, appuyez sur ►►. Après le bip sonore, la machine s'arrête de fonctionner ►►, retirez le panier à friture, secouez les aliments et remettez-les en place.

Pour redémarrer le processus de cuisson, appuyez sur le bouton lecture/pause et l'appareil reprendra le processus de cuisson.

Remarques:

- (1). Pendant le travail, vous pouvez retirer le panier à friture. Il s'arrête de fonctionner, vous pouvez donc vérifier l'état de la cuisson ou ajouter plus de nourriture. La machine continuera à travailler sur le programme si le panier à friture est placé dedans.
- (2). Afin d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson, il est recommandé de secouer les aliments à mi-cuisson.

4. Fin du programme

Lorsque la cuisson est terminée, la résistance s'arrête de fonctionner et l'écran affiche 00 min. Le ventilateur continue de fonctionner pendant 1 minute de plus, pour refroidir l'appareil, puis la machine entre en mode veille.

SMART FINISH



Cette friteuse à air a une fonction unique de finition intelligente. A l'aide de cette fonction, 2 menus différents peuvent être cuisinés, qui terminent la cuisson en même temps.

La finition intelligente est une fonction unique de ce type de friteuse à air. Le système de fonctionnement de cette fonction consiste en un démarrage précoce de la cuisson pour les menus de durée plus longue, avec un décalage horaire équilibré avec les menus de durée plus courte. Pour utiliser cette fonction, sélectionnez 2 fonctions de menu différentes pour la friteuse à air, avec une durée et une température différentes, la friteuse à air démarre automatiquement la cuisson des aliments du menu avec un temps plus long nécessaire, laissant le menu de temps plus court en repos pour la différence de temps. Et une fois que la différence se termine et qu'elle atteint le niveau de temps le plus court, l'autre zone de cuisson commence également la cuisson, afin qu'elles puissent terminer en même temps.


Étape 1: Sélection du menu pour le panier de la friteuse à air Zone 1

Placez les aliments dans le panier 1, presser  et sélectionnez une fonction de cuisson

Étape 2: Sélection du menu pour le panier de la friteuse à convection Zone 2

Placez les aliments dans le panier 2, presser  et sélectionnez une fonction de cuisson

Étape 3: pour démarrer le processus de cuisson

Sélectionnez la finition intelligente et appuyez sur  pour commencer la cuisson, l'affichage numérique indique l'heure et la température alternativement pour les deux menus sélectionnés. Une fois la cuisson terminée, l'affichage numérique indique 00 pour les deux fonctions du menu et l'élément chauffant cesse de fonctionner. Le ventilateur continuera de fonctionner pendant la minute suivante pour refroidir la friteuse à air.

MATCH COOK



Cette fonction est utilisée lorsque vous devez cuire les mêmes aliments dans les deux paniers de la friteuse à convection.

Dans cette fonction, lorsque vous devez faire cuire des aliments en grande quantité, vous n'avez pas besoin de répéter le processus de sélection du menu deux fois et séparément pour les deux zones du panier de la friteuse à air, sélectionnez simplement la fonction Match Cook, suivie de la fonction Menu et de la La friteuse à air sera automatiquement réglée pour cuire les mêmes aliments dans les deux zones des paniers de la friteuse à air.

Pour utiliser cette fonction

Étape: Sélectionnez CUISSON ASSORTIE.

Placez les aliments dans les deux paniers.

Étape: Sélectionnez une fonction M|menu dans la liste des menus prédéfinis

Appuyez  pour commencer la cuisson.

RAPPEL AUTOMATIQUE DEL'AGITATION DES LES ALIMENTS

Secouer les aliments à mi-chemin du processus

Pour tirer le meilleur parti de votre friteuse et obtenir les meilleurs résultats, il est toujours recommandé de secouer ou de retourner les aliments à mi-chemin du processus pour obtenir un résultat final uniformément cuit. Mais la plupart du temps, il n'est pas facile de se rappeler d'arrêter la friteuse, de secouer les aliments et de recommencer.








Fonction de rappel automatique pour secouer les aliments à mi-chemin du processus







Ainsi, ce modèle de friteuse a une fonction de « rappel automatique », qui vous rappelle simplement à l'aide de « 5 » signaux sonores et de « 000 » clignotant sur le panneau de commande pendant environ 20 secondes pour secouer ou remuer les aliments.

Fonctionnement de la fonction de rappel automatique

La fonction de rappel automatique est prédéfinie sur la friteuse et fonctionnera dans les menus prédéfinis et personnalisés. En supposant qu'un menu de 12 minutes a été défini. Pendant les premiers 1/2 du temps (6 minutes), la cuisson normale se déroulera. Lorsqu'il restera 1/2 (6 minutes) du temps, l'écran affichera « 000 » qui clignotera pendant environ 20 secondes et un bip retentira « 5 » fois pour vous rappeler que vous pouvez secouer ou remuer les aliments. Il est temps de retirer le panier de la friteuse. Une fois retiré, le processus s'arrêtera et le panneau avant s'éteindra. Remuez les aliments et remettez le panier à sa position d'origine et la friteuse s'active automatiquement afin de terminer le processus de cuisson là où il s'était arrêté. Et au cas où vous ne voudriez pas remuer les aliments, attendez 20 secondes après que le processus de cuisson soit suspendu pour que la friteuse recommence à fonctionner jusqu'à la fin de la procédure de cuisson.

TABLEAU DES MENUS

Logistique du programme			
	Menu	Temps par défaut (min)	Température par défaut (°C)
Fonction	 Préchauffer	3	180
	 Frites	18	200
	 Poulet	20	200
	 Steak	12	180
	 Gâteau	25	160
	 Crevette	8	180
	 Poisson	10	180

Logistique du programme			
	Menu	Temps par défaut (min)	Température par défaut (°C)
Fonction	 Pizza	20	180
	 Légume	10	160
	 Déshydrater	360 (heure réglable: 0,5 heure à 24 heures)	60
	  	15	180

DIY **Fonction de cuisson par défaut:** ces boutons (1 et 2) can be used as default cooking function, with the help of default cooking function of both of the fries baskets, you can cook any dish as per your requirement and without using menu function, just by changing time and temperature, followed by pressing Play/pause button.

Attention: Ne touchez pas le panier de friture pendant la cuisson et environ 30 minutes après utilisation, car il devient très chaud. Tenez le panier par la poignée et utilisez des mitaines ou des gants.

ÉTAPES DE FONCTIONNEMENT

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
2. Mettez les ingrédients dans le panier de friture.
3. Placez le panier à friture dans sa position correcte; Choisissez la fonction dans le menu en suivant les étapes mentionnées ci-dessus et appuyez sur START/PAUSE pour démarrer la cuisson.
4. L'écran affichera la température et l'heure. La température est la température de cuisson et le temps est le temps de cuisson restant.
La fonction que nous avons sélectionnée clignote.
5. Certains ingrédients doivent être secoués à mi-parcours du temps de préparation. Pour secouer les ingrédients, appuyez sur le bouton pause et l'appareil s'arrêtera de fonctionner. Plus tard, vous pouvez retirer la lèchefrite de l'appareil par la poignée et la secouer. Ensuite, vous pouvez remettre le plateau de friture dans la friteuse à air. Et appuyez à nouveau sur la touche lecture/pause pour reprendre le processus de cuisson.
6. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation réglé s'est écoulé. Vous pouvez retirer le panier de la friteuse de l'appareil et le placer sur une surface résistante à la chaleur.
7. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, vous pouvez simplement remettre la lèchefrite dans l'appareil et la faire cuire encore quelques minutes.
8. Videz le plateau dans un bol ou sur une assiette.
Conseil: pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, vous pouvez utiliser une paire de pinces pour soulever les ingrédients hors du plateau.
9. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air est instantanément prête à préparer un autre lot.
Remarque: Lorsque vous utilisez la friteuse à convection pour la première fois, une légère fumée ou odeur peut se dégager. Ceci est normal et disparaîtra bientôt. Il est essentiel de s'assurer qu'il y a une ventilation suffisante autour de la friteuse à air.

RÉGLAGES

Outre le menu prédéfini, vous pouvez également utiliser cette friteuse à air pour préparer d'autres aliments en réglant l'heure et la température.

Remarque: Gardez à l'esprit que ces paramètres sont uniquement à titre de référence. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Étant donné que la technologie d'air rapide réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, retirez brièvement le plateau de friture de l'appareil pendant la friture à l'air chaud perturbe à peine le processus.

Conseils culinaires

La friteuse à air chaud et les pièces deviennent chaudes pendant le processus de cuisson.

Ne remplissez pas trop le bac à frites avec de la nourriture.

Ne placez pas d'aliments dans la lèche-frite.

Utiliser de l'huile

L'ajout d'une petite quantité d'huile à la nourriture peut la rendre plus croustillante.

Les vaporisateurs d'huile sont bons pour appliquer uniformément de petites quantités d'huile sur les aliments.

Conseils alimentaires

Vous pouvez faire frire à l'air des aliments surgelés pouvant être cuits au four.

Pour faire des gâteaux, des tartes ou tout autre aliment avec garniture ou pâte à frire, vous pouvez placer les aliments dans un récipient résistant à la chaleur et le mettre dans le plateau à frire.

Tapotez les aliments secs avec les marinades avant de les ajouter au plateau de friture.

Réchauffer les aliments

Réglez simplement la température à 150°C pendant 10 minutes maximum.

GUIDE DE CUISSON – Remarque: ces paramètres sont un guide. Comme les ingrédients diffèrent par leur taille, leur forme et leur marque, vous devrez peut-être ajuster les temps de cuisson et les températures.

Remarque: Il est préférable d'ajouter 3 minutes au temps de préparation avant de commencer la friture, si l'appareil est froid.

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 comparativement à une plus petite quantité d'ingrédients.
- Secouer les ingrédients plus petits à mi-chemin du temps de préparation optimise le résultat final et peut éviter des ingrédients frits de manière inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras, tels que des saucisses, dans la friteuse à air.
- Les collations qui peuvent être préparées au four peuvent également être préparées dans la friteuse à air.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte préfabriquée pour préparer rapidement et facilement des collations fourrées. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- Placez un moule ou un plat allant au four dans le panier de la friteuse si vous souhaitez faire cuire un gâteau ou une quiche, ou si vous souhaitez faire frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer des ingrédients.

8 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
2. **La casserole et le panier à revêtement antiadhésif : n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.**
3. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez refroidir l'appareil.
Remarque: Retirez la casserole pour laisser la friteuse refroidir plus rapidement.
4. Après la cuisson, le panier à friture et le pot intérieur ne doivent pas être placés directement sur le plan de travail, pour éviter de brûler le plan de travail.
5. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
6. Nettoyez la cuve, le séparateur et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide de nettoyage et une éponge non abrasive.
7. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever toute saleté restante. Conseil : Si de la saleté est collée au panier ou au fond de la casserole, remplissez la casserole d'eau chaude avec un peu de liquide de nettoyage. Mettez le panier dans la casserole et laissez la casserole et le panier tremper pendant environ 10 minutes.
8. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
9. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.

STOCKAGE

10. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
11. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
12. Conserver dans un endroit frais et sec.
Remarque: La lèchefrite et l'intérieur de l'appareil sont dotés d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
Conseil: Si de la saleté est collée au bac à légumes ou au fond de la lèchefrite, vous pouvez remplir le bac à friture d'eau chaude et d'un peu de savon liquide, placer le bac à légumes dans le bac à friture et laisser le bac à friture et le faire tremper la grille à légumes pendant environ 10 minutes.

Remarque: Les accessoires fournis avec ce produit sont lavables au lave-vaisselle.

9. DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché sur le secteur.	Insérez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation souhaité pour allumer l'appareil.
Nourriture pas complètement cuite	La quantité d'ingrédients dans la lèchefrite est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans la lèchefrite. Les petits lots sont frits plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le bouton de contrôle de la température sur le réglage de température requis (voir la section « Réglages »).
	Le temps de préparation est trop court.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis (voir la section « Réglages »).
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-chemin tout au long du temps de préparation.	Les ingrédients qui reposent les uns sur les autres ou les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être secoués à mi-chemin tout au long du temps de préparation (voir la section « Réglages »).
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air	Vous utilisez un type de collation destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Vous utilisez un type de collation destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle. Utilisez des collations au four ou badigeonnez légèrement d'huile les collations pour un résultat plus croustillant.
Impossible de glisser correctement la casserole dans l'appareil.	Il y a trop d'aliments dans la plaque à frire.	Ne remplissez pas le bac au-delà de la quantité maximale indiquée dans le tableau de la page précédente.
De la fumée blanche sort de l'appareil	Vous préparez des ingrédients gras.	Notez que la température doit être bien contrôlée en dessous de 180°C, lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air.
	La poêle contient encore des résidus graisseux de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la casserole. Assurez-vous de bien nettoyer la casserole après chaque utilisation.
Les frites de pommes de terre fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas bien trempé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Faire tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes; sortez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
Les frites de pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant de les enduire d'huile.
		Couper la pomme de terre en bâtonnets plus fins pour un résultat plus croustillant.
		Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

10. TABLES DE CUISSON

TABLEAU DE CUISSON À L'AIR FRITE

Ce tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer.

INGRÉDIENT	QUANTITÉ PAR ZONE	PRÉPARATION
LÉGUMES		
Asperges	1 bouquet	Entier, tiges parées
Betteraves	6-7 petits	Entier
Poivrons (pour rôtir)	3 petits poivrons	Entier
Brocoli	1 tête	Couper en bouquets de 1 pouce
Choux de Bruxelles	1 lb	Couper en deux, tige enlevée
Courge de Bruxelles	1 1/2lbs	Couper en morceaux de 1 à 2 pouces
Carottes	1 lb	Pelé, coupé en morceaux de 1/2 pouce
Chou-fleur	1 tête	Couper en bouquets de 1 pouce
Maïs en épi	2 oreilles, coupées en deux	Coques retirées
Haricots verts	1 sac (12 oz)	Coupé
Chou frisé (pour les chips)	5 tasses, emballées	Déchiré en morceaux, tige enlevée
Champignons	8 oz	Rincé, coupé en quartiers
Pommes de terre, roux	1 1/2 lbs 1 lb 1 lb 3 entiers (6-8 oz)	Couper en quartiers de 1 pouce Frites coupées à la main, fines Frites coupées à la main, épaisses Percé à la fourchette 3 fois
Pommes de terre, douces	11/2 lbs 3 entiers (6-8 oz)	Couper en morceaux de 1 pouce Percé à la fourchette 3 fois
Courgette	1 lb	Couper en quatre dans le sens de la longueur, puis couper en morceaux de 1 pouce
VOLAILLE		
Poitrines de poulet	2 Poitrines 4 Poitrines	Os dans Sans os
Cuisses de poulet	2 Cuisses 4 Cuisses	Os dans Sans os
Ailes de poulet	2 lbs	Pilons et bémols
POISSON & FRUITS DE MER		
Beignets de crabe	2 gâteaux (6-8 oz chacun)	Rien
Queues de langouste	4 queues (3-4 oz chacune)	Entier
Filets de saumon	3 filets (4 oz chacun)	Rien
Crevette	1 lb	Entier, pelé, sans queue
BOEUF		
Hamburgers	2 galettes d'un quart de livre, 80 % maigres	1/2 po d'épaisseur
Steaks	2 steaks (8 oz chacun)	Entier
PORC		
Bacon	3 bandes, coupées en deux	Rien
Côtes de porc	2 côtelettes épaisses avec os (10-12 oz chacun) 2 côtelettes désossées (8 oz chacune)	Os dans Sans os
Filets de porc	1 lb	Rien
Saucisses	5 saucisses	Rien
ALIMENTS SURGELÉS		
Côtelettes de poulet	3 côtelettes	Rien
Nuggets de poulet	1 boîte (12 onces)	Rien
Filets de poisson	1 boîte (6 filets)	Rien
Bâtonnet de poisson	18 bâtonnets de poisson (11 onces)	Rien
Frites	1 lb	Rien
Frites	1 lb	Rien
Bâtonnets de mozzarella	1 boîte (11 onces)	Rien
Boulettes chinoises	2 sacs (10,5 onces)	Rien
Rouleaux de pizza	1 sac (20 oz, 40 pièces)	Rien
Crevettes pop-corn	1 boîte (14-16 onces)	Rien
Frites de patates douces	1 lb	Rien
Petites frites	1 lb	Rien
Rondelles d'oignon	10 onces	Rien

MOUILLER DANS L'HUILE	TEMP(°C)	ZONE UNIQUE	ZONE DOUBLE
2 cuillères à café	200	8-12 min	20-25 min
Rien	200	30-35 min	35-40 min
Rien	200	10-15 min	15-20 min
1 cuillère à soupe	200	8-10 min	15-17 min
1 cuillère à soupe	200	15-20 min	20-25 min
1 cuillère à soupe	200	20-25 min	35-40 min
1 cuillère à soupe	200	13-16 min	25-30 min
2 cuillères à soupe	200	17-20 min	20-25 min
1 cuillère à soupe	200	12-15 min	18-20 min
1 cuillère à soupe	200	8-10 min	10-15 min
Rien	200	7-9 min	15-20 min
1 cuillère à soupe	200	7-9 min	13-15 min
1 cuillère à soupe	200	20-22 min	35-38 min
1/2-3 cuillères à soupe de canola	200	20-24 min	30-35 min
1/2-3 cuillères à soupe de canola	200	19-24 min	35-40 min
Rien	200	30-35 min	37-40 min
1 cuillère à soupe	200	15-20 min	30-35 min
Rien	200	36-42 min	40-45 min
1 cuillère à soupe	200	15-18 min	25-28 min
Badigeonné d'huile	200	25-30 min	30-35 min
Badigeonné d'huile		22-24 min	25-28 min
Badigeonné d'huile	200	22-28 min	26-29 min
Badigeonné d'huile		18-22 min	25-28 min
1 cuillère à soupe	200	18-22 min	43-47 min
Badigeonné d'huile	200	5-10 min	10-13 min
Rien	200	5-8 min	15-18 min
Badigeonné d'huile	200	7-12 min	13-17 min
1 cuillère à soupe	200	7-10 min	10-13 min
Badigeonné d'huile	200	8-10 min	10-13 min
Badigeonné d'huile	200	10-20 min	14-18 min
Rien	170	8-10 min	9-12 min
Badigeonné d'huile	200	15-17 min	23-27 min
Badigeonné d'huile	200	14-17 min	17-20 min
Badigeonné d'huile	190	15-20 min	20-25 min
Rien	200	7-10 min	17-22 min
Rien	200	18-21 min	20-25 min
Rien	200	10-13 min	18-21 min
Rien	200	14-16 min	17-22 min
Rien	200	10-13 min	16-19 min
Rien	200	18-22 min	28-32 min
Rien	200	32-36 min	50-55 min
Rien	190	8-10 min	10-12 min
1 cuillère à soupe	200	12-14 min	16-18 min
Rien	200	12-15 min	15-18 min
Rien	200	9-11 min	14-18 min
Rien	200	20-22 min	30-32 min
Rien	190	18-22 min	25-27 min
Rien	190	13-16 min	18-22 min

TABLEAU DE DÉSHYDRATATION

INGRÉDIENT	PRÉPARATION
FRUITS & LÉGUMES	
Pommes	Évidé, coupé en tranches de 1/8 de pouce, rincé à l'eau citronnée, épongé
Asperges	Couper en morceaux de 1 pouce, crevés
Bananes	Pelé, coupé en tranches de 3/8 de pouce
Betteraves	Pelé, coupé en tranches de 1/8 de pouce
Aubergine	Pelé, coupé en tranches de 1/4 de pouce, blanchi
Herbes fraîches	Rincé, essuyé, tiges enlevées
Racine de gingembre	couper en tranches de 3/8 de pouce
Mangue	Pelé, coupé en tranches de 3/8 de pouce, noyau enlevé
Champignons	Nettoyé avec une brosse douce (ne pas laver)
Ananas	Pelé, coupé en tranches de 3/8-1/2 pouces
Fraises	Couper en deux ou en tranches de 1/2 pouce
Tomates	Couper en tranches de 3/8 de pouce ou râpé; vapeur si vous prévoyez de réhydrater
VIANDE, VOLAILLE, POISSON	
Bœuf séché	Couper en tranches de 1/4 de pouce, mariner pendant la nuit
Poulet séché	Couper en tranches de 1/4 de pouce, mariner pendant la nuit
Dinde séchée	Couper en tranches de 1/4 de pouce, mariner pendant la nuit
Saumon séché	Couper en tranches de 1/4 de pouce, mariner pendant la nuit

UTILISATION DE LA TECHNOLOGIE DOUBLE ZONE : SMART FINISH

CHOISISSEZ N'IMPORTE QUELS DEUX

AJOUTER UNE RECETTE PAR ZONE

RECETTE	QUANTITÉ
Beignets de crabe	2 beignets de crabe
Tomates rôties au balsamique	2 pintes de tomates cerises
Côtelettes de porc à l'érable et à la sauge	2-3 côtelettes de porc désossées (4 onces chacune)
Pommes de terre cajun russet	4 pommes de terre moyennes, coupées en dés
Pain de viande classique	1 lb de mélange de pain de viande (bœuf, porc, veau)
Haricots verts aux amandes	1 lb de haricots verts, extrémités coupées
Saumon glacé au miso	3 filets de saumon (6 onces chacun)
Choux de Bruxelles au miel et aux noisettes	1 lb de choux de Bruxelles, coupés en deux
Cuisses de poulet Buffalo	4 cuisses de poulet désossées avec peau (4-5 onces chacune)
Burger "viande" à base de plantes	1 lb de viande hachée à base de plantes (4 galettes de 4 onces)
Méditerranéen	1 tête de chou-fleur, coupée en bouquets de 1/2 po
Frites	1 lb de frites

TEMP(°C)	ZONE UNIQUE	ZONE DOUBLE
	LES HEURES SONT LES MÊMES POUR LES DEUX ZONES	
60		7-8 heures
60		6-8 heures
60		8-10 heures
60		6-8 heures
60		6-8 heures
60		4 heures
60		6 heures
60		6-8 heures
60		6-8 heures
60		6-8 heures
60		6-8 heures
60		6-8 heures
70		5-7 heures
70		5-7 heures
70		5-7 heures
70		3-5 heures

RÉGLER LES DEUX ZONES ET UTILISER SMART FINISH

MÉLANGEZ OU COMBINEZ CES INGRÉDIENTS	FONCTION	TEMP/HEURE
Badigeonner de beurre fondu	Frïre à l'air	195°C/15 min
1/2 tasse de vinaigre balsamique 1 cuillère à soupe d'huile de canola	Rôti	195°C/15 min
2 cuillères à soupe d'huile de canola 2 cuillères à soupe d'assaisonnement cajun	Rôti	195°C/17-20 min
1/4 tasse de ketchup, 1/4 tasse de moutarde jaune, 1 œuf, 1/2 tasse de chapelure panko, 1/4 tasse de parmesan	Frïre à l'air	200°C/30 min
2 cuillères à soupe d'huile de canola 1/2 tasse d'amandes tranchées	Frïre à l'air	165°C/35 min
2 cuillères à soupe d'huile de canola 1/2 tasse d'amandes tranchées	Frïre à l'air	195°C/15 min
2 cuillères à soupe de pâte de miso, 1 cuillère à café d'huile de canola. Frotter sur le saumon.	Frïre à l'air	195°C/15 min
2 cuillères à soupe d'huile de canola, 1/4 tasse de miel, 1/2 tasse de noisettes hachées,	Frïre à l'air	195°C/23 min
1 tasse de sauce buffalo, mélanger avec le poulet	Frïre à l'air	200°C/27 min
1 cuillère à soupe d'ail haché, 1 cuillère à soupe d'oignon haché	Frïre à l'air	185°C/20 min
1/2 tasse de tahini, 2 cuillères à soupe d'huile de canola	Frïre à l'air	195°C/35 min
Assaisonner à volonté	Frïre à l'air	200°C/30 min

1. **i** IMPORTANTE:

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

2. Definições de símbolos



- 1- Informações importantes e indicação para o uso benéfico.
- 2- Aviso de situação de perigo a pessoas e o produto.
- 3- Aviso superfície quente.
- 4- Precauções gerais

3. Instruções de segurança para o usuário

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

- Não utilize o aparelho para qualquer outro fim que não o descrito neste manual.
- Não utilize ou armazene o aparelho ao ar livre.
- Coloque sempre o aparelho sobre uma superfície plana e uniforme.
- Este produto destina-se a ser utilizado em espaços interiores, não industrial, não comercial e apenas para uso doméstico. Não utilize o aparelho no exterior ou para qualquer outro

fim. A utilização indevida ou o manuseamento incorreto podem causar problemas no aparelho e causar lesões ao utilizador.

- A unidade deve ser utilizada apenas para os fins previstos. Não é aceite qualquer responsabilidade por danos resultantes de utilização indevida ou manuseamento incorreto.
- Certifique-se de que a tensão indicada na chapa de identificação corresponde à tensão da rede antes de ligar o aparelho.
- Remova sempre a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado.
- É necessária uma supervisão rigorosa quando qualquer aparelho está a ser utilizado por ou perto de crianças.
- Antes de limpar ou armazenar o seu aparelho, desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação e deixe-o arrefecer.
- O dispositivo não está completamente desligado da fonte de energia, mesmo depois de ter sido desligado. Para o desligar completamente, desligue-o da tomada elétrica.
- Os aparelhos não se destinam a ser operados por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
 - Áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas agrícolas e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
 - Ambientes do tipo pensão;
 - Catering e aplicações similares não retalhistas.

- Evite derramamento no conector.

II. Restrições de uso para evitar danos pessoais

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

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

- Nunca submerja ou ligue o aparelho debaixo de água ou qualquer outro líquido. Em caso de queda do aparelho na água, desligue imediatamente da tomada e leve-o a um

agente de serviço autorizado para reparação antes de o reutilizar.

- Não utilize o aparelho se ele no chão, se eles são visíveis sinais de danos ou um vazamento.
- Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados. Caso o cabo esteja danificado, este deve ser substituído apenas pelo fabricante, por um agente de serviço ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar o perigo.
- Em caso de mau funcionamento do aparelho, ou se este tiver sido danificado de qualquer forma, devolva o aparelho à assistência técnica autorizada mais próxima para ser examinado, reparado ou ajustado.
- Em caso de problemas de hardware, não tente reparar o produto você mesmo. As reparações só devem ser efetuadas por técnicos qualificados.
- Para evitar choque elétrico, certifique-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 a fritadeira de ar

- Não coloque o aparelho contra a parede ou qualquer outro aparelho. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre de todos os lados antes de colocar o aparelho.
- Após o cozimento, a cesta de fritar e a panela interna não devem ser colocadas diretamente sobre a bancada, para evitar queimar a bancada.
- Coloque sempre os ingredientes a fritar no cesto, para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Não cubra a entrada de ar e as aberturas externas de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não encha a panela com óleo, pois isso pode causar risco de incêndio.
- Deve-se ter extremo cuidado ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.
- Nunca toque na parte interna do aparelho durante o uso.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está funcionando

- Não coloque nada em cima do aparelho, para evitar qualquer tipo de queimadura provocada por superfície quente.
- Durante a fritura ao ar livre, o vapor quente é liberado pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar.
- Tenha também cuidado com o vapor quente e o ar quando retirar a panela do aparelho.
- Desligue o aparelho imediatamente se vir fumaça escura saindo do aparelho. Espere que a emissão de fumaça pare antes de remover a panela do aparelho.
-  **AVISO:** Não toque nas superfícies quentes.
-  **AVISO:** Este equipamento deve ser usado com CUIDADO, pois este aparelho elétrico contém uma função de aquecimento. A superfície deste aparelho também é diferente de outras superfícies funcionais que podem produzir altas temperaturas. Como as temperaturas são percebidas de maneira diferente por pessoas diferentes, o equipamento deve ser tocado apenas nas alças e superfícies de preensão pretendidas, com o auxílio de protetores térmicos, como luvas ou roupas semelhantes. Caso contrário, deixe esfriar por tempo suficiente antes de tocar nas superfícies quentes.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

INTRODUÇÃO

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

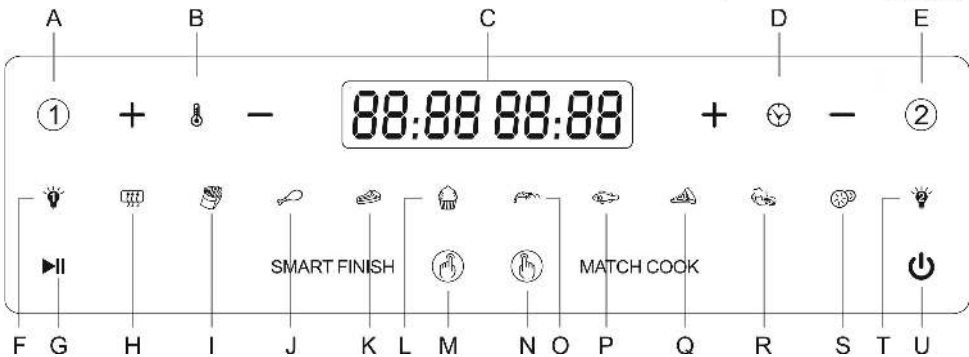
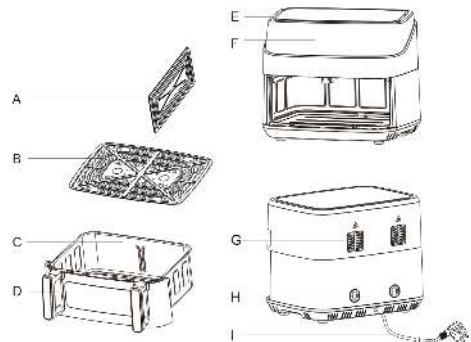
Utilizando a rápida circulação de ar quente, é capaz de fazer inúmeros pratos. A melhor parte é que a fritadeira aquece os alimentos de todas as direções e a maioria dos ingredientes não precisa de óleo.

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Voltagem	Poder	Frequência	Capacidade
AC220-240V	2200-2600W	50-60Hz	10.5 L

5. DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

- A: Divisória
- B: Prateleira
- C: Cesto da fritadeira
- D: Janela de visualização
- E: Entrada de ar
- F: Painel de controlo
- G: Entrada de ar
- H: Local de armazenamento do cabo de alimentação
- I: Cabo de alimentação



- A: Zona 1
- B: Temperatura mais/menos
- C: Ecrã de tempo/temperatura
- D: Temporizador mais/menos
- E: Zona 2
- F: Lâmpada 1
- G: Arranque/Pausa
- H: Pré-aquecimento
- I: Batatas fritas
- J: Coxinhas
- K: Bife
- L: Bolo
- M: Smart Finish
- N: Match Cook
- O: Camarão
- P: Peixe
- Q: Pizza
- R: Vegetais
- S: Desidratador
- T: Lâmpada 2
- U: Ligar/Desligar

Sr. no.	Funções do menu	Descrição
A+E	Cesta de fritadeira Zona 1 + 2	O cesto desta fritadeira está dividido em 2 zonas com a ajuda de uma divisória, o que lhe permite cozinhar 2 pratos diferentes ao mesmo tempo em vez de um único prato. Com a ajuda dos botões de seleção do cesto da fritadeira disponíveis nos cantos esquerdo e direito da fritadeira, você pode selecionar o cesto no qual deseja cozinhar, pressionando este botão, a temperatura e o tempo padrão são exibidos na tela que, neste caso, são 180°C por 15 minutos. Depois de selecionar a cesta, você pode começar a cozinhar pressionando o botão Reproduzir/pausa. Caso precise alterar o tempo e a temperatura, você pode alterá-los e começar a cozinhar. Se precisar cozinhar com a ajuda de qualquer função do menu, depois de selecionar a cesta de fritura, você também pode selecionar a função do menu pressionando qualquer botão de menu seguido do botão Reproduzir/Pausar e começar a cozinhar.
B	Temp. + / -	Com a ajuda da alternância da tela de toque temp +/-, a temperatura pode ser alterada conforme a necessidade, incluindo a temperatura da função predefinida padrão. Para alterar a temperatura da função do menu predefinido, selecione primeiro o número do cesto da fritadeira seguido de qualquer função do menu e, posteriormente, você pode alterar a temperatura com a ajuda dos sinais +/-. Nota: a temperatura pode ser ajustada entre 50°C a 200°C, com intervalos de 10°C. Nota: a faixa de temperatura variável para desidratador é de 30°C a 80°C, com intervalos de 10°C.
C	Tempo/Temp. Ecrã	Para exibir a temperatura e o tempo de qualquer menu selecionado. Onde o tempo e a temperatura padrão aparecem em qualquer menu selecionado.
D	Temporizador + / -	Com a ajuda do timer +/- tela sensível ao toque, o tempo pode ser alterado conforme a necessidade, incluindo o tempo da função predefinida padrão. Para alterar a hora da função do menu predefinido, selecione primeiro o número do cesto da fritadeira, seguido de qualquer função do menu e, posteriormente, você pode alterar a hora com a ajuda dos sinais +/-. Nota: o tempo pode ser ajustado entre 1 e 60 min, com intervalos de 1 min (toque curto) / 10 min (toque longo). Nota: o intervalo de tempo variável para a função desidratador é entre 30 min e 24 h, com intervalos de 10 min. (toque curto) / 30 min. (toque longo).
F	Lâmpada 1	Quando a unidade está em funcionamento ou em modo de espera, prima o botão da lâmpada 1, a zona 1 acende-se, a luz desliga-se automaticamente após 3 minutos ou pode ser ligada ou desligada em qualquer altura. A luz pode ser ligada para verificar o estado de cozedura dos alimentos através da janela do visor.
G	Iniciar/Pausar	Com a ajuda deste botão pode iniciar ou parar a cozedura a qualquer momento, para verificar o estado dos alimentos cozinhados. E para reiniciar a cozedura, prima o mesmo botão.
H	Pré-aquecimento	Uma das funções predefinidas do menu da fritadeira, que ajuda a cozinhar certos tipos de pratos com câmara pré-aquecida da fritadeira, é cozinhar perfeitamente. Para pré-aquecer a fritadeira, primeiro pressione a cesta da fritadeira nº 1 ou 2, na qual os alimentos serão colocados e, posteriormente, qualquer função do menu. Por fim, pressione pré-aquecer. A temperatura e o tempo padrão para esta função são 180°C e 3 minutos. Todas as funções do menu, caso seja necessário alterar, podem ser alteradas respectivamente seguindo a explicação das funções B e D.

I	Batatas fritas	Para seleccionar a opção de batatas fritas, selecione o número da cesta da fritadeira seguida por esta função, e o tempo e a temperatura padrão aparecerão no visor de tempo/temperatura. O tempo ou a temperatura podem ser ajustados de acordo, conforme explicado nas funções B e D.
J	Coxinhas	Para seleccionar a opção de Coxa de frango, selecione o número da cesta da fritadeira seguida desta função, e o tempo e a temperatura padrão aparecerão no display de tempo/temperatura. O tempo ou a temperatura podem ser ajustados de acordo, conforme explicado nas funções B e D.
K	Bife	Para seleccionar a opção de bife, selecione o número da cesta da fritadeira seguida por esta função, e o tempo e a temperatura padrão aparecerão no visor de tempo/temperatura. O tempo ou a temperatura podem ser ajustados de acordo, conforme explicado nas funções B e D.
L	Bolo	Para seleccionar a opção de bolo, selecione o número da cesta da fritadeira seguida por esta função, e o tempo e a temperatura padrão aparecerão no visor de tempo/temperatura. O tempo ou a temperatura podem ser ajustados de acordo, conforme explicado nas funções B e D.
M	Smart Finish	Esta função inteligente ajuda a terminar a cozedura do menu selecionado para ambos os cestos ao mesmo tempo.
N	Match cook	Esta função inteligente deve ser usada quando você precisa cozinhar o mesmo alimento em ambos os cestos. Com a ajuda desta função você não precisa fazer o processo de seleção do menu para nenhuma cesta, basta pressionar este botão e selecionar qualquer função dos menus predefinidos, e a fritadeira estará pronta para cozinhar. Por exemplo. Para fritar batatas fritas em ambas as cestas, pressione o botão de função Match Cook seguido de batatas fritas, e a fritadeira estará pronta para cozinhar batatas fritas. Nota: o tempo e a temperatura também podem ser alterados pressionando o botão de alternância de tempo e temperatura +/- e isso os alterará simultaneamente.
O	Camarão	Para seleccionar a opção de camarão, selecione o número da cesta da fritadeira seguida desta função, e o tempo e a temperatura padrão aparecerão no visor de tempo/temperatura. O tempo ou a temperatura podem ser ajustados de acordo, conforme explicado nas funções B e D.
P	Peixe	Para seleccionar a opção de peixe, selecione o número da cesta da fritadeira seguida por esta função, e o tempo e a temperatura padrão aparecerão no visor de tempo/temperatura. O tempo ou a temperatura podem ser ajustados de acordo, conforme explicado nas funções B e D.
Q	Pizza	Para seleccionar a opção de pizza, selecione o número da cesta da fritadeira seguida desta função e o tempo padrão, e a temperatura aparecerá no visor de tempo/temperatura. O tempo ou a temperatura podem ser ajustados de acordo, conforme explicado nas funções B e D.
R	Vegetal	Para seleccionar a opção de vegetal, selecione o número da cesta da fritadeira seguida por esta função, e o tempo e a temperatura padrão aparecerão no visor de tempo/temperatura. O tempo ou a temperatura podem ser ajustados de acordo, conforme explicado nas funções B e D.
S	Desidratar	Para seleccionar a opção de bolo, selecione o número da cesta da fritadeira seguida desta função, e o tempo e a temperatura padrão (30°C e 6 horas) aparecerão no display de tempo/temperatura. O tempo ou a temperatura podem ser ajustados de acordo, conforme explicado nas funções B e D. Nota: a faixa de temperatura variável para desidratador é de 30°C a 80°C, com intervalos de 10°C Nota: o intervalo de tempo variável para a função desidratador é entre 30 min e 24 h, com intervalos de 10 min. (toque curto) / 30 min. (pressão longa).

T	Lampada 2	Quando a unidade está em funcionamento ou em modo de espera, prima o botão da lâmpada 2, a zona 2 acende-se, a luz desliga-se automaticamente após 3 minutos ou pode ser ligada ou desligada em qualquer altura. A luz pode ser ligada para verificar o estado de cozedura dos alimentos através da janela do visor.
U	Ligar/desligar	Esta alternância é para ligar/desligar a fritadeira.

JANELA DE VISUALIZAÇÃO: O cesto desta fritadeira de ar tem uma janela de vidro transparente incorporada que se chama janela de visualização. Esta janela permite-nos verificar o estado de cozedura a todo o momento.

Nota: O tempo e a temperatura podem ser alterados durante o processo de cozedura. Se você precisar diminuir ou aumentá-lo a qualquer momento durante o cozimento, primeiro selecione o número da cesta da fritadeira em que o cozimento está sendo realizado, seguido pelo botão de tempo e temperatura + / -, para alterá-lo conforme a necessidade.

6. PREPARAÇÃO PARA USO

Antes do primeiro uso

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Remova quaisquer adesivos ou etiquetas do aparelho, exceto a etiqueta de classificação.
3. Limpe bem a bandeja de fritar com água quente e um pouco de sabão líquido, usando uma esponja não abrasiva.
4. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

Nota: Todos os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça (Recomenda-se que o cesto de fritura seja lavado com sabão não abrasivo e uma esponja macia).


1. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e resistente ao calor.
2. Coloque a grelha para batatas fritas na bandeja de fritar corretamente.

7. INSTRUÇÕES DE USO

Nota: Não encha a assadeira com óleo ou qualquer outro líquido.

Nota: Não coloque nada em cima do aparelho. Isso interrompe o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura ao ar.


1. Ligue

Conecte a fritadeira a ar certificando-se de que a tensão nominal da fritadeira seja a mesma que a tensão do produto. A fritadeira será ligada com a ajuda de um sinal sonoro e o display digital acenderá. Em segundos, a unidade voltará ao modo de espera: todas as luzes se apagarão, exceto o botão  (em vermelho).


2. Seleção de menu/Temperatura/Tempo

A zona 1 ou zona 2 do cesto da fritadeira a ar funciona individualmente.

Quando a unidade estiver no modo de espera, pressione  para ligar a unidade. Pressione ① ou ② para selecionar a cesta da fritadeira seguida da função de cozimento.

Depois de selecionar a função do menu, você pode ajustar o tempo e a temperatura livremente, usando o botão de alternância Tempo +/- e Temperatura +/- . Além disso, o menu pode ser alterado a qualquer momento pressionando ① ou ② seguido pelo menu que precisa ser selecionado. Em seguida, pressione o botão  para iniciar o cozimento.

A Zona 1 e a Zona 2 funcionam ao mesmo tempo.

- 1). Ligue a unidade enquanto estiver no modo de espera. Pressione , depois pressione ①, selecione a função de cozimento, a função de menu selecionada começa a piscar. Você pode ajustar o tempo e a temperatura livremente usando o botão Tempo +/- e Temperatura +/- . O

- menu pode ser alterado a qualquer momento para cozinhar alimentos diferentes.
- 2). Depois de selecionar a função de menu do cesto da fritadeira ①, pressione ② e selecione a função de cozedura. Você pode ajustar o tempo e a temperatura livremente usando o botão Tempo +/- e Temperatura +/- . O menu pode ser alterado a qualquer momento para cozinhar alimentos diferentes.
 - 3). Depois de terminar a configuração do menu, pressione ►||, a unidade começa a funcionar. Cada função tem seu próprio tempo e temperatura padrão (como mostrado na tabela). O usuário pode ajustar o tempo e a temperatura livremente usando o botão Tempo +/- e Temperatura +/- e a qualquer momento, mesmo durante o cozimento.
Para alterar o tempo e a temperatura durante o cozimento, use o mesmo processo. Selecione a alternância da cesta da fritadeira e a hora e a temperatura padrão aparecerão no visor digital, com a ajuda da alternância de tempo e temperatura + / - .

Nota: A faixa de controle de temperatura é de 50-200°C, para todas as funções do menu, exceto o desidratador. Pressionando o botão + / - temp, a temperatura pode ser aumentada ou reduzida em 10°C até 200°C, uma vez que ultrapasse os 200°C começará a partir dos 50°C novamente. No processo de controle de temperatura, o display digital de temperatura piscará na tela (não pisca durante o trabalho), após piscar 3 vezes, a temperatura será fixa. A temperatura pode ser alterada com intervalos de 10°C.

A faixa de temperatura na função desidratador é 30°- 80°C.

Nota: O intervalo de controle de tempo é de 1 a 60 minutos. Para todas as funções do menu, exceto desidratador, pressionando o botão + / - tempo. O tempo pode ser aumentado ou reduzido em 1 min para 60 min, uma vez que ultrapasse 60 min, começará de 1 minuto até 60 minutos novamente. No processo de controle do tempo, o display digital do tempo piscará na tela (não pisca durante o trabalho), após piscar 3 vezes, o tempo será fixado. O tempo pode ser alterado com intervalo de 1 minuto (toque curto) ou 10 minutos (toque longo).
Na função desidratador o intervalo de tempo é de 30 minutos a 24 horas. Nesta função o tempo pode ser alterado com intervalos de 10 minutos (toque curto) e 30 minutos (toque longo).

3. Iniciar, pausar/parar

Após selecionar a função do menu e ajustar o tempo e a temperatura, pressione ►||, para iniciar o cozimento, ►|| começará a piscar e após alguns BEEPS, a máquina começará a funcionar. Durante o processo de cozedura, para verificar o estado de cozedura ou para agitar os alimentos a meio do processo de cozedura, prima ►||. Após alguns BIPs, a máquina irá parar de funcionar ►||, retire o cesto de fritura e sacuda os alimentos e coloque-o novamente.
Para reiniciar o processo de cozimento, pressione o botão play/pause e a unidade retomará o processo de cozimento.

Notas:

- (1). Enquanto trabalha, pode retirar o cesto de fritura. Ele pára de funcionar, para que você possa verificar o status de cozimento ou adicionar mais alimentos. A máquina continuará a trabalhar no programa se o cesto de fritar for colocado.
- (2). Para obter os melhores resultados de cozedura, recomenda-se agitar os alimentos a meio do processo de cozedura.

4. Fim do programa

Quando a cozedura termina, a resistência pára de funcionar e o visor mostra 00 min. O ventilador continua a funcionar por mais 1 minuto para resfriar a unidade e, em seguida, a máquina entra no modo de espera.

SMART FINISH

SMART FINISH



Esta fritadeira tem uma função única de acabamento inteligente. Com a ajuda desta função, podem ser preparados 2 menus diferentes, que terminam a cozedura ao mesmo tempo.

O acabamento inteligente é uma função exclusiva desse tipo de fritadeira. O sistema de funcionamento desta função consiste no início antecipado da cozedura para menus de maior tempo, com diferença horária equilibrada com menus de menor tempo. Para utilizar esta função, seleccione 2 funções de menu diferentes para a fritadeira, com tempo e temperatura diferentes, a fritadeira inicia automaticamente o cozimento dos alimentos do menu com maior tempo necessário, deixando o menu de menor tempo em repouso pela diferença de horário. E uma vez que a diferença termina e atinge o nível de tempo mais curto, a outra zona de cozedura também começa a cozinhar, para que possam terminar ao mesmo tempo.

Etapa 1: Seleção do menu para a cesta da fritadeira a ar Zona 1

Coloque os alimentos no cesto 1, pressione **1** e seleccione uma função de cozimento

Etapa 2: Seleção de menu para a cesta da fritadeira de ar quente Zona 2

Coloque os alimentos no cesto 2, pressione **2** Seleccione uma função de cozimento

Etapa 3: para iniciar o processo de cozimento

Selecione acabamento inteligente e pressione **▶▶** para começar a cozinhar, o display digital mostra a hora e a temperatura alternadamente para ambos os menus seleccionados.

Uma vez terminada a cozedura, o visor digital mostra 00 para ambas as funções do menu e a resistência pára de funcionar. O ventilador continuará funcionando no próximo minuto para resfriar a fritadeira.

MATCH COOK



MATCH COOK

Esta função está sendo usada quando você precisa cozinhar o mesmo alimento em ambas as cestas da fritadeira.

Nesta função, quando precisar cozinhar alimentos em grande quantidade não é necessário repetir o processo de seleção do menu duas vezes e separadamente para ambas as zonas do cesto da fritadeira, basta seleccionar a função Match cook, seguida da função menu e do A fritadeira automática será configurada para cozinhar o mesmo alimento em ambas as zonas da cesta da fritadeira.

Para usar esta função

Etapa 1: Seleccione MATCH COOK.

Coloque os alimentos em ambas as cestas.

Etapa 2: Seleccione uma função de menu na lista de menus predefinidos de menu.

Pressione **▶▶** para começar a cozinhar.

LEMBRETE AUTOMÁTICO PARA AGITAR ALIMENTOS

Agitar os alimentos a meio do processo

Para tirar o máximo partido da sua fritadeira sem óleo e obter os melhores resultados, recomenda-se sempre agitar ou virar os alimentos ao contrário a meio do processo para obter um resultado uniformemente cozinhado. Mas na maioria das vezes não é fácil lembrar de parar a fritadeira, agitar a comida e começar novamente.












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

Assim, este modelo de fritadeira de sem óleo tem a função "auto reminder" (lembrete automático), que o lembra com a ajuda de 5 sinais sonoros e o painel de controlo a piscar "000" durante cerca de 20s para abanar ou agitar os alimentos.

Funcionamento da função de lembrete automático

A função de lembrete automático está predefinida na fritadeira e irá funcionar desde menus predefinidos como personalizados. Assumindo que definiu um menu de 12 minutos. Durante os primeiros 1/2 do tempo (6 minutos) fará a cozedura normal e quando restar 1/2 (6 minutos) de tempo, o ecrã irá mostrar "000", começar a piscar durante cerca de 20 segundos e 5 sinais sonoros para o lembrar que pode abanar ou agitar a comida. Este é o momento de retirar o cesto da fritadeira. Uma vez retirado, o processo irá parar e o painel frontal irá desligar-se. Mexa os alimentos e coloque novamente o cesto na fritadeira, esta ativa-se automaticamente para continuar o processo de cozedura. Caso não deseje mexer os alimentos, após 20 segundos até o processo de cozedura ser suspenso, a fritadeira começa a trabalhar até à conclusão do processo de cozedura.

TABELA DE MENUS

Logística do programa			
	Menu	Tempo padrão (min)	Temperatura padrão (°C)
Função	 Pré-aquecimento	3	180
	 Batatas fritas	18	200
	 Coxa de frango	20	200
	 Bife	12	180
	 Bolo	25	160
	 Camarão	8	180
	 Peixe	10	180
	 Pizza	20	180
	 Vegetal	10	160
	 Desidratat	360 (tempo ajustável: 0,5 hora a 24 horas)	60
	 DIY 1 2	15	180



Função de cozimento padrão: Este botão (1) e (2) pode ser usado como função de cozimento padrão, com a ajuda da função de cozimento padrão de ambas as cestas de fritadas, você pode cozinhar qualquer prato conforme sua necessidade e sem usar a função de menu, apenas alterando o tempo e a temperatura, seguindo o pressionando o botão de Reproduzir/pausar.

Atenção: Não toque no cesto de fritura durante o cozimento e cerca de 30 minutos após o uso, pois fica muito quente. Segure a cesta pela alça e use luvas ou luvas.

ETAPAS DE OPERAÇÃO

1. Ligue a ficha de rede a uma tomada de parede com ligação à terra.
2. Coloque os ingredientes no cesto de fritura.
3. Coloque o cesto de fritura na posição correta; Escolha a função do menu seguindo os passos mencionados acima e pressione START/PAUSE para iniciar o cozimento.
4. A tela mostrará a temperatura e o tempo. A temperatura é a temperatura de cozedura e o tempo é o tempo de cozedura restante.

A função que selecionamos pisca.

5. Alguns ingredientes precisam ser agitados na metade do tempo de preparo. Para agitar os ingredientes, pressione o botão de pausa e a unidade parará de funcionar. Mais tarde, pode puxar o tabuleiro de fritar para fora do aparelho pela pega e agitá-lo. Em seguida, você pode deslizar a bandeja de fritura de volta para a fritadeira. E pressione novamente o botão play/pause para retomar o processo de cozimento.
6. Quando você ouvir a campainha do timer, o tempo de preparação definido expirou. Pode retirar o cesto da fritadeira do aparelho e colocá-lo numa superfície resistente ao calor.
7. Verifique se os ingredientes estão prontos.
Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, você pode simplesmente deslizar a bandeja de fritar de volta para o aparelho e cozinhá-la por mais alguns minutos.
8. Esvazie a bandeja em uma tigela ou em um prato.

Dica: Para remover ingredientes grandes ou frágeis, você pode usar uma pinça para retirar os ingredientes da bandeja.

9. Quando um lote de ingredientes estiver pronto, a fritadeira está instantaneamente pronta para preparar outro lote.

Observação: ao usar a fritadeira pela primeira vez, uma leve fumaça ou odor pode ser emitido. Isso é normal e logo desaparecerá. É essencial garantir que haja ventilação suficiente ao redor da fritadeira.

CONFIGURAÇÕES

Além do menu predefinido, você também pode usar esta fritadeira para fazer outros alimentos, definindo o tempo e a temperatura.

Observação: lembre-se de que essas configurações são apenas para referência. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para seus ingredientes.

Como a tecnologia de ar rápido reaquece instantaneamente o ar dentro do aparelho, puxar brevemente a bandeja de fritura para fora do aparelho durante a fritura com ar quente quase não atrapalha o processo.

Dicas de culinária

A fritadeira e as peças ficam quentes durante o processo de cozimento.

Não encha demais a bandeja de fritar com alimentos.

Não embale alimentos na bandeja de fritar.

Como usar óleo

Adicionar uma pequena quantidade de óleo à comida pode torná-la mais crocante.

Os sprays de óleo são bons para aplicar pequenas quantidades de óleo uniformemente nos alimentos.

Dicas de alimentação

Você pode fritar alimentos congelados que podem ser assados no forno.

Para fazer bolos, tortas ou qualquer alimento com recheio ou massa, você pode colocar os alimentos em um recipiente resistente ao calor e colocá-lo na bandeja de fritar.

Seque os alimentos secos com marinadas antes de adicionar à bandeja de fritar.

Reaquecer alimentos

Basta definir a temperatura para 150°C por até 10 minutos.

GUIA DE COZINHA – Nota: estas configurações são um guia. Como os ingredientes diferem em tamanho, forma e marca, pode ser necessário ajustar os tempos e temperaturas de cozimento.

Nota: É melhor acrescentar 3 minutos ao tempo de preparação antes de começar a fritar, se o aparelho estiver frio.

Pontas

- Ingredientes de tamanho menor geralmente requerem um tempo de preparação ligeiramente menor do que ingredientes de tamanho grande.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais longo em comparação com uma quantidade menor de ingredientes.
- Agitar ingredientes menores no meio do tempo de preparação otimiza o resultado final e pode evitar ingredientes fritos de forma desigual.
- Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para obter um resultado crocante. Frite os ingredientes na fritadeira alguns minutos depois de adicionar o óleo.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira.
- Lanches que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira.
- A quantidade ideal para preparar batatas fritas crocantes é de 500 gramas.
- Use massa pré-preparada para preparar lanches 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 assadeira ou assadeira no cesto da fritadeira se quiser assar um bolo ou quiche, ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou recheados.
- Você também pode usar a fritadeira para reaquecer os ingredientes.

8. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Limpe o aparelho após cada utilização.
2. **A panela e o cesto de revestimento antiaderente: não use utensílios de cozinha de metal ou materiais de limpeza abrasivos para limpá-los, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.**
3. Retire a ficha da tomada de parede e deixe o aparelho arrefecer.
Nota: Retire a panela para deixar a fritadeira esfriar mais rapidamente.
4. Após o cozimento, a cesta de fritura e a panela interna não devem ser colocadas diretamente sobre a bancada, para evitar queimar a bancada.
5. Limpe a parte externa do aparelho com um pano úmido.
6. Limpe a cuba, o separador e o cesto com água quente, um pouco de líquido de limpeza e uma esponja não abrasiva.
7. Você pode usar um líquido desengordurante para remover qualquer sujeira restante. Dica: Se houver sujeira grudada na cesta ou no fundo da panela, encha a panela com água quente com um pouco de líquido de limpeza. Coloque a cesta na panela e deixe a panela e a cesta de molho por aproximadamente 10 minutos.
8. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
9. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.

ARMAZENAR

10. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer.
11. Certifique-se de que todas as peças estejam limpas e secas.
12. Armazene em local fresco e seco.
Nota: O tabuleiro de fritar e o interior do aparelho têm um revestimento antiaderente. Não use utensílios de cozinha de metal ou materiais de limpeza abrasivos para limpá-los, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.
Dica: Se houver sujeira grudada na grelha ou na parte inferior da bandeja de fritar, você pode encher a bandeja com água quente e um pouco de sabão líquido, colocar a grelha na bandeja de fritar e deixar a bandeja de fritar e o cremalheira crisper de molho por aproximadamente 10 minutos.

Nota: Os acessórios fornecidos com este produto podem ser lavados na máquina de lavar louça.

9. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
A fritadeira não funciona	O aparelho não está ligado à corrente.	Ligue a ficha de rede a uma tomada de parede com ligação à terra.
	Você não definiu o temporizador.	Rode o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário para ligar o aparelho.
Alimentos não totalmente cozidos	A quantidade de ingredientes na bandeja de fritar é excessiva.	Coloque porções menores de ingredientes na assadeira. Lotes menores são fritos de forma mais uniforme.
	A temperatura definida é muito baixa.	Gire o botão de controle de temperatura para a configuração de temperatura desejada (consulte a seção 'Configurações').
	O tempo de preparação é muito curto.	Gire o botão do timer para o tempo de preparação necessário (consulte a seção 'Configurações').
Problema	Possível causa	Solução
Os ingredientes são fritos de forma desigual na fritadeira.	Certos tipos de ingredientes precisam ser agitados na metade do tempo de preparação.	Os ingredientes que ficam em cima ou uns sobre os outros (por exemplo, batatas fritas) precisam ser agitados na metade do tempo de preparação (consulte a seção 'Configurações').
Salgadinhos fritos não ficam crocantes quando saem da fritadeira	Você usa um tipo de lanche destinado a ser preparado em uma fritadeira tradicional.	Use salgadinhos de forno ou pincele levemente um pouco de óleo nos salgadinhos para um resultado mais crocante.
Não é possível deslizar a panela para dentro do aparelho corretamente.	Há muita comida na bandeja de fritar.	Não encha a bandeja além da quantidade máxima indicada na tabela da página anterior.
Sai fumaça branca do aparelho	Você está preparando ingredientes gordurosos.	Observe que a temperatura precisa ser bem controlada abaixo de 180°C, quando você fritar ingredientes gordurosos na fritadeira.
	A panela ainda contém resíduos gordurosos do uso anterior.	A fumaça branca é causada pelo aquecimento da graxa na panela. Certifique-se de limpar a panela corretamente após cada uso.
Batatas fritas frescas são fritadas de forma desigual na fritadeira.	Você não molhou os palitos de batata corretamente antes de fritá-los.	Mergulhe os palitos de batata em uma tigela com água por pelo menos 30 minutos; retire-os e seque-os com papel de cozinha.
	Você não usou o tipo certo de batata.	Use batatas frescas e certifique-se de que elas permaneçam firmes durante a fritura.
Batatas fritas frescas não são crocantes quando saem da fritadeira.	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água nas batatas fritas.	Certifique-se de secar bem os palitos de batata antes de revesti-los com óleo.
		Corte a batata em palitos mais finos para um resultado mais crocante.
		Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.



10. TABELA DE COZIMENTO

TABELA DE COZIMENTO DE FRITAR A AR

Esta tabela abaixo ajuda você a selecionar as configurações básicas para os ingredientes que deseja preparar.

INGREDIENTE	QUANTIDADE POR ZONA	PREPARAÇÃO
VEGETAIS		
Espargos	1 molho	Inteiro, caules aparados
Beterraba	6-7 pequeno	Inteiro
Pimentões (para assar)	3 pimentões pequenos	Inteiro
Brócolis	1 cabeça	Corte em floretes de 1 polegada
Couves de Bruxelas	1 lb	Corte ao meio, haste removida
Abóbora de Bruxelas	1 1/2lbs	Corte em pedaços de 1-2 polegadas
Cenouras	1 lb	Descascado, cortado em pedaços de 1,2 cm
Couve-flor	1 cabeça	Corte em floretes de 1 polegada
Milho na espiga	2 orelhas, cortadas ao meio	Cascas removidas
Feijões verdes	1 saco (12 onças)	Recortado
Couve (para batatas fritas)	5 xícaras, embaladas	Rasgado em pedaços, haste removida
Cogumelos	8 onças	Lavado, cortado em quartos
Batatas, ruivas	1 1/2 lbs 1 lb 1 lb 3 inteiros (6-8 onças)	Corte em fatias de 1 polegada Batatas fritas cortadas à mão, finas Batatas fritas cortadas à mão, grossas Perfurado com garfo 3 vezes
Batatas, doce	11/2 lbs 3 inteiros (6-8 onças)	Corte em pedaços de 1 polegada Perfurado com garfo 3 vezes
Abobrinha	1 lb	Corte em quartos no sentido do comprimento, em seguida, corte em pedaços de 1 polegada
AVES		
Peitos de frango	2 peitos 4 peitos	Ossos dentro Desossado
Coxa de frango	2 coxas 4 coxas	Ossos dentro Desossado
Asas de frango	2 lbs	Drumettes e planos
PEIXES E MARISCOS		
Bolinhas de caranguejo	2 bolos (6-8 onças cada)	Nenhum
Caudas de lagosta	4 caudas (3-4 onças cada)	Inteiro
Filetes de salmão	3 filés (4 onças cada)	Nenhum
Camarão	1 lb	Inteiro, descascado, com as caudas
CARNE		
Hambúrgueres	2 hambúrgueres de um quarto de libra, 80% magro	1/2 polegada de espessura
Bifes	2 bifés (8 onças cada)	Inteiro
CARNE DE PORCO		
Bacon	3 tiras, cortadas ao meio	Nenhum
Costeletas de porco	2 costeletas grossas e com osso (10-12 onças cada) 2 costeletas desossadas (8 onças cada)	Ossos dentro Desossado
Lombinhos de porco	1 libra	Nenhum
Salsichas	5 salsichas	Nenhum
ALIMENTOS CONGELADOS		
Costeletas de frango	3 costeletas	Nenhum
Nuggets de frango	1 caixa (12 onças)	Nenhum
Filetes de peixe	1 caixa (6 filetes)	Nenhum
Varas de peixe	18 varas de peixe (11 onças)	Nenhum
Batatas fritas	1 libra	Nenhum
Batatas fritas	1 libra	Nenhum
Palitos de mussarela	1 caixa (11 onças)	Nenhum
Empanadas	2 sacos (10,5 onças)	Nenhum
Rolos de pizza	1 saco (20 onças, 40 contagem)	Nenhum
Camarão pipoca	1 caixa (14-16 onças)	Nenhum
Batata doce frita	1 libra	Nenhum
Papas fritas pequenas	1 libra	Nenhum
Anéis de cebola	10 onças	Nenhum

JOGUE NO ÓLEO	TEMP(°C)	ZONA ÚNICA	ZONA DUPLA
2 colheres de chá	200	8-12 min	20-25 min
Nenhum	200	30-35 min	35-40 min
Nenhum	200	10-15 min	15-20 min
1 colher de sopa	200	8-10 min	15-17 min
1 colher de sopa	200	15-20 min	20-25 min
1 colher de sopa	200	20-25 min	35-40 min
1 colher de sopa	200	13-16 min	25-30 min
2 colher de sopa	200	17-20 min	20-25 min
1 colher de sopa	200	12-15 min	18-20 min
1 colher de sopa	200	8-10 min	10-15 min
Nenhum	200	7-9 min	15-20 min
1 colher de sopa	200	7-9 min	13-15 min
1 colher de sopa	200	20-22 min	35-38 min
1/2-3 colheres de sopa, canola	200	20-24 min	30-35 min
1/2-3 colheres de sopa, canola	200	19-24 min	35-40 min
Nenhum	200	30-35 min	37-40 min
1 colher de sopa	200	15-20 min	30-35 min
Nenhum	200	36-42 min	40-45 min
1 colher de sopa	200	15-18 min	25-28 min
Untado com óleo	200	25-30 min	30-35 min
Untado com óleo	200	22-24 min	25-28 min
Untado com óleo	200	22-28 min	26-29 min
Untado com óleo	200	18-22 min	25-28 min
1 colher de sopa	200	18-22 min	43-47 min
Untado com óleo	200	5-10 min	10-13 min
Nenhum	200	5-8 min	15-18 min
Untado com óleo	200	7-12 min	13-17 min
1 colher de sopa	200	7-10 min	10-13 min
Untado com óleo	200	8-10 min	10-13 min
Untado com óleo	200	10-20 min	14-18 min
Nenhum	170	8-10 min	9-12 min
Untado com óleo	200	15-17 min	23-27 min
Untado com óleo	200	14-17 min	17-20 min
Untado com óleo	190	15-20 min	20-25 min
Nenhum	200	7-10 mins	17-22 min
Nenhum	200	18-21 min	20-25 min
Nenhum	200	10-13 min	18-21 min
Nenhum	200	14-16 min	17-22 min
Nenhum	200	10-13 min	16-19 min
Nenhum	200	18-22 min	28-32 min
Nenhum	200	32-36 min	50-55 min
Nenhum	190	8-10 min	10-12 min
1 colher de sopa	200	12-14 min	16-18 min
Nenhum	200	12-15 min	15-18 min
Nenhum	200	9-11 min	14-18 min
Nenhum	200	20-22 min	30-32 min
Nenhum	190	18-22 min	25-27 min
Nenhum	190	13-16 min	18-22 min

TABELA DE DESIDRATAÇÃO

INGREDIENTE	PREPARAÇÃO
FRUTAS E VEGETAIS	
Maçãs	Sem caroço, cortado em fatias de 1/8 de polegada, enxaguado em água com limão, seco
Espargos	Corte em pedaços de 1 polegada, lancetados
Banana	Descascado, cortado em fatias de 3/8 de polegada
Beterraba	Descascado, cortado em fatias de 1/8 de polegada
Berinjela	Descascado, cortado em fatias de 1/4 de polegada, escaldado
Ervas frescas	Enxaguado, secado, caules removidos
Raiz de gengibre	corte em fatias de 3/8 de polegada
Manga	Descascado, cortado em fatias de 3/8 de polegada, sem caroço
Cogumelos	Limpo com escova macia (não lavar)
Abacaxi	Descascado, cortado em fatias de 3/8-1/2 polegadas
Morangos	Corte ao meio ou em fatias de 1,2 cm
Tomates	Corte em fatias de 3/8 de polegada ou ralado; vapor se planeja reidratar
CARNE, AVE, PEIXE	
Carne seca	Corte em fatias de 1/4 de polegada, marinadas durante a noite
Carne seca de frango	Corte em fatias de 1/4 de polegada, marinadas durante a noite
Carne seca de peru	Corte em fatias de 1/4 de polegada, marinadas durante a noite
Carne seca de salmão	Corte em fatias de 1/4 de polegada, marinadas durante a noite

USANDO A TECNOLOGIA DE ZONA DUPLA: SMART FINISH

ESCOLHA QUALQUER DOIS

ADICIONE UMA RECEITA POR ZONA

RECEITA	QUANTIDADE
Bolinhos de caranguejo	2 bolinhos de caranguejo
Tomates assados balsâmicos	2 xícaras de tomate cereja
Bolinhos de caranguejo	2 bolinhos de caranguejo
Tomates assados balsâmicos	2 xícaras de tomate cereja
Pastel de carne clássico	1 libra de mezcla para pastel de carne (carne de res, cerdo, ternera)
Judías verdes con almendras	1 libra de judías verdes, extremos recortados
Salmón glaseado con miso	3 filetes de salmón (6 onzas cada uno)
Coles de bruselas con miel y avellanas	1 libra de coles de Bruselas, cortadas por la mitad
Coxas de frango de búfalo	4 coxas de frango desossadas com pele (4-5 onças cada)
Hambúrguer de "carne" à base de plantas	1 lb de "carne" moída à base de plantas (4 rissóis de 4 onças)
Mediterrâneo	1 cabeça de couve-flor, cortada em floretes de 1,2 polegadas
Batatas fritas	1 libra de batatas fritas

TEMP(°C)	ZONA ÚNICA	ZONA DUPLA
	OS TEMPOS SÃO OS MESMOS PARA AS DUAS ZONAS	
60		7-8 horas
60		6-8 horas
60		8-10 horas
60		6-8 horas
60		6-8 horas
60		4 horas
60		6 horas
60		6-8 horas
60		6-8 horas
60		6-8 horas
60		6-8 horas
60		6-8 horas
60		6-8 horas
70		5-7 horas
70		5-7 horas
70		5-7 horas
70		3-5 horas

DEFINIR AMBAS AS ZONAS E USAR O SMART FINISH

MISTURE OU COMBINE ESTES INGREDIENTES	FUNÇÃO	TEMP/HORA
Pincele com manteiga derretida	Fritar ao ar	195°C/15 min
1/2 xícara de vinagre balsâmico 1 colher de sopa de óleo de canola	Assar	195°C/15 min
2 colheres de sopa de óleo de canola 2 colheres de sopa de tempero cajun	Assar	195°C/15 min
1/4 xícara de ketchup, 1/4 xícara de mostarda amarela, 1 ovo, 1/2 xícara de farinha de rosca panko, 1/4 xícara de queijo parmesão	Fritar ao ar	200°C/30 min
2 colheres de sopa de óleo de canola 1/2 xícara de amêndoas fatiadas	Fritar ao ar	165°C/35 min
2 colheres de sopa de óleo de canola 1/2 xícara de amêndoas fatiadas	Fritar ao ar	195°C/15 min
2 colheres de sopa de pasta de missô, 1 colher de chá de óleo de canola. Esfregue no salmão	Fritar ao ar	195°C/15 min
2 colheres de sopa de óleo de canola, 1/4 xícara de mel, 1/2 xícara de avelãs picadas	Fritar ao ar	195°C/23 min
1 xícara de molho de búfala, misture com frango	Fritar ao ar	200°C/27 min
1 colher de sopa de alho picado, 1 colher de sopa de cebola picada	Fritar ao ar	185°C/20 min
1/2 xícara de tahine, 2 colheres de sopa de óleo de canola	Fritar ao ar	195°C/35 min
Tempere como desejar	Fritar ao ar	200°C/30 min

1. **i** 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 heißen Oberflächen
- 4- Vorsicht bei der Verwendung elektrischer und elektronischer Geräte.

3. Sicherheitshinweise für den Benutzer

I. **GENERAL PRECAUTIONS** Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen beim Gebrauch elektrischer Geräte

- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.
- Verwenden oder lagern Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene Fläche.
- Dieses Produkt ist für den Innengebrauch im Haushalt bestimmt – nicht zu industriellen oder kommerziellen Zwecken. Verwenden Sie den

Artikel nicht im Freien. Missbrauch oder unsachgemäße Handhabung können Probleme im Gerät verursachen und den Benutzer verletzen.

- Nicht zweckentfremden. Es wird keine Haftung für Schäden übernommen, die durch unsachgemäße Verwendung oder falsche Handhabung entstehen.
- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es 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 Verwen-

dung 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 in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
- Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
- Berühren Sie niemals den internen Teil des Geräts, während Sie es verwenden.
- Die Temperatur zugänglicher Oberflächen

kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist

- Stellen Sie nichts auf das Gerät, um Verbrennungen durch heiße Oberflächen zu vermeiden.
- Während des Frittierens wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand vom Dampf und von den Luftaustrittsöffnungen.
- Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie die Pfanne vom Gerät nehmen.
- Trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufgehört hat, bevor Sie die Pfanne vom Gerät nehmen.



- **WARNUNG:** Berühren Sie keine heißen Oberflächen.



- **WARNUNG:** Dieses Gerät muss mit VORSICHT verwendet werden, da dieses Elektrogerät eine Heizfunktion enthält. Die Oberfläche dieses Geräts unterscheidet sich auch von anderen Funktionsoberflächen, die hohe Temperaturen erzeugen können. Da die Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, darf das Gerät nur mit Hilfe von Wärmeschutzmitteln wie Handschuhen oder ähnlichen Kleidungsstücken an den vorgesehenen Griffen und Greifflächen berührt werden. Andernfalls lassen Sie es ausreichend abkühlen, bevor Sie die heißen Oberflächen berühren.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

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

EINLEITUNG

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

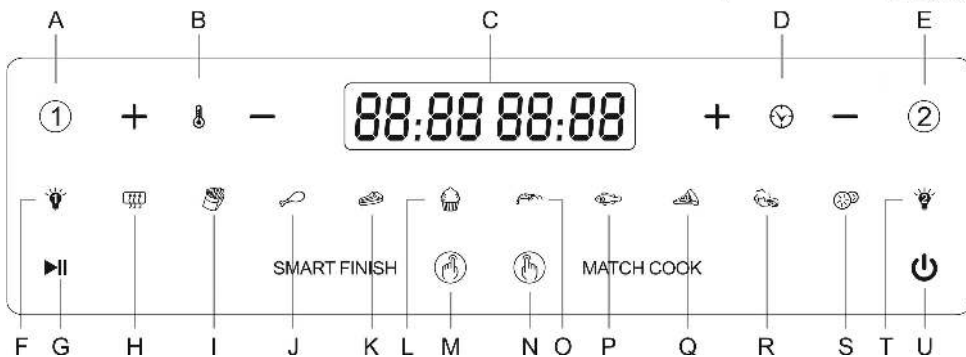
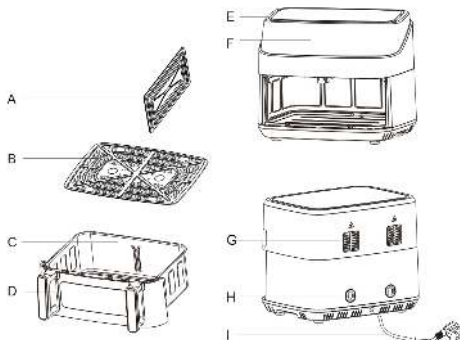
Durch die Verwendung einer schnellen Heißluftzirkulation können zahlreiche Gerichte zubereitet werden. Das Beste daran ist, dass die Luftfritteuse Lebensmittel aus allen Richtungen erwärmt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

4. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Spannung	Leistung	Frequenz	Kapazität
AC220-240V	2200-2600W	50-60Hz	10.5 L

5. KOMPONENTEN DES ZERKLEINERERS

- A: Teiler
- B: Gestell
- C: Frittierkorb
- D: Sichtfenster
- E: Lufteinlass
- F: Bedienfeld
- G: Lufteinlass
- H: Aufbewahrungsort für das Netzkabel
- I: Netzkabel



- A: Zone1
- B: Temperatur plus/minus
- C: Zeit/Temperatur Anzeige
- D: Zeitschaltuhr plus/minus
- E: Zone 2
- F: Lampe 1
- G: Start/Pause
- H: Vorheizen
- I: Pommes frites
- J: Trommelstöcke
- K: Steak
- L: Torte
- M: Smart Finish
- N: Match Cook
- O: Garnele
- P: Fisch
- Q: Pizza
- R: Gemüse
- S: Dehydrieren
- T: Lampe2
- U: Ein/Aus

Sr. no.	Menüfunktionen	Beschreibung
A+E	Airfryer-Korb ZONE 1 + 2	Der Korb dieser Fritteuse ist mit Hilfe einer Trennwand in 2 Zonen unterteilt, was es Ihnen ermöglicht, 2 verschiedene Gerichte gleichzeitig zu garen, anstatt nur ein Gericht. Mit Hilfe der Auswahlwähler für den Heißluftfritteusenkorb, die in der linken und rechten Ecke der Heißluftfritteuse verfügbar sind, können Sie den Korb auswählen, in dem Sie kochen möchten, indem Sie diesen Schalter drücken, die Standardtemperatur und -zeit werden auf dem Bildschirm angezeigt, was in diesem Fall der Fall ist 180 °C für 15 Minuten. Nachdem Sie den Korb ausgewählt haben, können Sie mit dem Kochen beginnen, indem Sie die Play/Pause-Taste drücken. Falls Sie die Zeit und Temperatur ändern müssen, können Sie sie ändern und mit dem Kochen beginnen. Wenn Sie mit Hilfe einer Menüfunktion kochen müssen, können Sie nach der Auswahl des Frittierkorbs auch die Menüfunktion auswählen, indem Sie einen beliebigen Menüschalter und dann die Wiedergabe-/Pause-Taste drücken und mit dem Kochen beginnen.
B	Temp. + / -	Mit Hilfe des temp +/- Touchscreen-Umschalters kann die Temperatur nach Bedarf geändert werden, einschließlich der Temperatur der voreingestellten Standardfunktion. Um die Temperatur der voreingestellten Menüfunktion zu ändern, wählen Sie zuerst die Frittierkorbnnummer und dann eine beliebige Menüfunktion, und später können Sie die Temperatur mit Hilfe der +/- Zeichen ändern. Hinweis: Die Temperatur kann zwischen 50 °C und 200 °C in Schritten von 10 °C eingestellt werden. Hinweis: Der variable Temperaturbereich für den Dehydrator reicht von 30°C bis 80°C mit Intervallen von 10°C.
C	Zeit / Temp. Anzeige	Zur Anzeige der Temperatur und Zeit eines ausgewählten Menüs. Wo die Standardzeit und -temperatur eines beliebigen ausgewählten Menüs erscheinen.
D	Timer + / -	Mit Hilfe des Timer +/- Touchscreens kann die Zeit nach Bedarf geändert werden, einschließlich der Zeit der voreingestellten Standardfunktion. Um die Zeit der voreingestellten Menüfunktion zu ändern, wählen Sie zuerst die Frittierkorbnnummer, dann eine beliebige Menüfunktion und später können Sie die Zeit mit Hilfe der +/- Zeichen ändern. Hinweis: Die Zeit kann zwischen 1 und 60 min eingestellt werden, mit Intervallen von 1 min (kurzes Drücken) / 10 min (langes Drücken). Hinweis: Der variable Zeitbereich für die Dörrfunktion liegt zwischen 30 Minuten und 24 Stunden, mit Intervallen von 10 Minuten. (kurz drücken) / 30 Min. (lange drücken).
F	Lampe1	Wenn das Gerät in Betrieb oder im Standby-Modus ist, drücken Sie die Taste Lampe 1, die Zone 1 schaltet sich ein, das Licht schaltet sich automatisch nach 3 Minuten aus, oder es kann jederzeit ein- oder ausgeschaltet werden. Das Licht kann eingeschaltet werden, um den Garstatus der Speisen über das Anzeigefenster zu überprüfen.
G	Start/Pause	Mit Hilfe dieses Schalters können Sie den Garvorgang jederzeit starten oder stoppen, um den Status des Garguts zu überprüfen. Und um den Garvorgang erneut zu starten, drücken Sie dieselbe Taste.
H	Vorheizen	Eine der voreingestellten Funktionen des Heißluftfritteusenmenüs, die beim Garen bestimmter Arten von Gerichten mit vorgeheizter Heißluftfritteusenkammer helfen, ist das perfekte Garen. Um die Heißluftfritteuse vorzuheizen, drücken Sie zuerst den Heißluftfritteusenkorb Nr. 1 oder 2, in den die Lebensmittel gelegt werden, und später eine beliebige Menüfunktion. Drücken Sie abschließend auf Vorheizen. Standardtemperatur und -zeit für diese Funktion sind 180 °C und 3 Minuten. Falls Sie Änderungen vornehmen müssen, können alle Funktionen des Menüs entsprechend der Erläuterung der B- und D-Funktionen geändert werden.

I	Pommes frites	Um die Option „Pommes frites“ auszuwählen, wählen Sie die Korbnummer der Heißluftfritteuse gefolgt von dieser Funktion, und die Standardzeit und -temperatur werden auf der Zeit-/Temperaturanzeige angezeigt. Die Zeit oder Temperatur kann entsprechend angepasst werden, wie in den B- und D-Funktionen erklärt.
J	Trommels-töcke	Um die Trommelstöcke-Option auszuwählen, wählen Sie die Airfryer-Korbnummer gefolgt von dieser Funktion, und die Standardzeit und -temperatur werden auf der Zeit-/Temperaturanzeige angezeigt. Die Zeit oder Temperatur kann entsprechend angepasst werden, wie in den B- und D-Funktionen erklärt.
K	Bistec	Um die Steak-Option auszuwählen, wählen Sie die Luftfritteusen-Korbnummer gefolgt von dieser Funktion, und die Standardzeit und -temperatur werden auf der Zeit-/Temperaturanzeige angezeigt. Die Zeit oder Temperatur kann entsprechend angepasst werden, wie in den B- und D-Funktionen erklärt.
L	Torte	Um die Kuchenoption auszuwählen, wählen Sie die Korbnummer der Heißluftfritteuse, gefolgt von dieser Funktion, und die Standardzeit und -temperatur werden auf der Zeit-/Temperaturanzeige angezeigt. Die Zeit oder Temperatur kann entsprechend angepasst werden, wie in den B- und D-Funktionen erklärt.
M	Smart Finish	Diese intelligente Funktion hilft, das Garen des ausgewählten Menüs für beide Körbe gleichzeitig zu beenden.
N	Match cook	Diese intelligente Funktion wird verwendet, wenn Sie in beiden Körben das gleiche Essen zubereiten müssen. Mit Hilfe dieser Funktion müssen Sie den Prozess der Menüauswahl für keinen Korb durchführen, drücken Sie einfach diesen Schalter und wählen Sie eine beliebige Funktion aus den voreingestellten Menüs aus, und die Heißluftfritteuse ist bereit zum Kochen. Z.B. Um Pommes Frites in beiden Körben zu frittieren, drücken Sie den Match Cook-Funktionsschalter, gefolgt von Pommes Frites, und die Heißluftfritteuse ist bereit, Pommes Frites zuzubereiten. Hinweis: Zeit und Temperatur können auch geändert werden, indem Sie den Zeit- und Temperaturschalter +/- drücken, und sie werden gleichzeitig geändert.
O	Garnelen	Um die Garnelen-Option auszuwählen, wählen Sie die Korbnummer der Heißluftfritteuse, gefolgt von dieser Funktion, und die Standardzeit und -temperatur werden auf der Zeit-/Temperaturanzeige angezeigt. Die Zeit oder Temperatur kann entsprechend angepasst werden, wie in den B- und D-Funktionen erklärt.
P	Fisch	Um die Fischoption auszuwählen, wählen Sie die Korbnummer der Heißluftfritteuse, gefolgt von dieser Funktion, und die Standardzeit und -temperatur werden auf der Zeit-/Temperaturanzeige angezeigt. Die Zeit oder Temperatur kann entsprechend angepasst werden, wie in den B- und D-Funktionen erklärt.
Q	Pizza	Um die Pizza-Option auszuwählen, wählen Sie die Korbnummer der Heißluftfritteuse, gefolgt von dieser Funktion und der Standardzeit, und die Temperatur erscheint auf der Zeit-/Temperaturanzeige. Die Zeit oder Temperatur kann entsprechend angepasst werden, wie in den B- und D-Funktionen erklärt.
R	Gemüse	Um die Gemüseoption auszuwählen, wählen Sie die Korbnummer der Heißluftfritteuse, gefolgt von dieser Funktion, und die Standardzeit und -temperatur werden auf der Zeit-/Temperaturanzeige angezeigt. Die Zeit oder Temperatur kann entsprechend angepasst werden, wie in den B- und D-Funktionen erklärt.

S	Dehydrieren	Um die Kuchenoption auszuwählen, wählen Sie die Korbnnummer der Heißluftfritteuse, gefolgt von dieser Funktion, und die Standardzeit und -temperatur (30°C und 6 Std.) erscheinen auf der Zeit-/Temperaturanzeige. Die Zeit oder Temperatur kann entsprechend angepasst werden, wie in den B- und D-Funktionen erklärt. Hinweis: Der variable Temperaturbereich für den Dehydrator reicht von 30°C bis 80°C mit Intervallen von 10°C Hinweis: Der variable Zeitbereich für die Dörfunktion liegt zwischen 30 Minuten und 24 Stunden, mit Intervallen von 10 Minuten. (kurz drücken) / 30 Min. (lange drücken).
T	Lampe 2	Wenn das Gerät in Betrieb oder im Standby-Modus ist, drücken Sie die Taste Lampe 2, die Zone 2 schaltet sich ein, das Licht schaltet sich automatisch nach 3 Minuten aus, oder es kann jederzeit ein- oder ausgeschaltet werden. Das Licht kann eingeschaltet werden, um den Garstatus der Speisen über das Anzeigefenster zu überprüfen.
U	Ein/Aus	Dieser Schalter dient zum Ein- und Ausschalten der Heißluftfritteuse.

ANSICHTSFENSTER: Der Korb dieser Fritteuse hat ein eingebautes transparentes Glasfenster, das als Sichtfenster bezeichnet wird. Durch dieses Fenster kann man den Garstatus jederzeit überprüfen.

Hinweis: Zeit und Temperatur können während des Garvorgangs geändert werden. Wenn Sie sie während des Kochens verringern oder erhöhen müssen, wählen Sie zuerst die Nummer des Frittierkorbs, in dem gekocht wird, gefolgt von der Zeit und dem + / - Umschalter, um sie nach Bedarf zu ändern.

6. GEBRAUCHSVORBEREITUNG

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie außer dem Typenschild alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie die Bratpfanne gründlich mit heißem Wasser und etwas Flüssigwaschmittel mit einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

Hinweis: Alle Zubehörteile sind spülmaschinenfest (es wird empfohlen, den Frittierkorb mit nicht scheuernder Seife und einem weichen Schwamm zu waschen).


1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und hitzebeständige Oberfläche.
2. Setzen Sie den Crisper-Rack richtig in die Frittierschale ein.

7. GEBRAUCHSANWEISUNG

Hinweis: Füllen Sie die Frittierschale nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.


Hinweis: Stellen Sie nichts auf das Gerät. Dies stört den Luftstrom und beeinträchtigt das Heißluftfrittierergebnis.

1. Einschalten

Schließen Sie die Heißluftfritteuse an und stellen Sie sicher, dass die Nennspannung der Heißluftfritteuse mit der Produktspannung übereinstimmt. Die Heißluftfritteuse schaltet sich mit Hilfe eines Signaltons ein und die Digitalanzeige leuchtet auf. Innerhalb von Sekunden kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück: Alle Lichter sind aus, außer der -Taste (in Rot).

2. Menüauswahl/Temperatur/Zeit

Der Luftfritteusenkorb Zone 1 oder Zone 2 funktioniert individuell.

Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, drücken Sie  um das Gerät einzuschalten. Drücken Sie ① oder ②, um den Luftfritteusenkorb auszuwählen, gefolgt von der Kochfunktion. Nachdem Sie die Menüfunktion ausgewählt haben, können Sie die Zeit und Temperatur frei einstellen, indem Sie die Zeit +/- und Temperatur +/- Umschalter verwenden. Außerdem kann das Menü jederzeit geändert werden, indem Sie ① oder ② drücken, gefolgt von dem Menü, das

ausgewählt werden muss. Drücken Sie dann den **▶▶** Schalter, um den Garvorgang zu starten.
Zone 1 und Zone 2 arbeiten gleichzeitig.

- 1). Schalten Sie das Gerät ein, während es sich im Standby-Modus befindet. Drücken Sie **⏻**, dann **①**, wählen Sie die Kochfunktion, die ausgewählte Menüfunktion beginnt zu blinken. Mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- können Sie Zeit und Temperatur frei einstellen. Das Menü kann jederzeit geändert werden, um verschiedene Speisen zuzubereiten.
- 2). Drücken Sie nach Auswahl der Menüfunktion für den Frittierkorb **①**, auf **②** und wählen Sie die Garfunktion aus. Mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- können Sie Zeit und Temperatur frei einstellen. Das Menü kann jederzeit geändert werden, um verschiedene Speisen zuzubereiten.
- 3). Nachdem Sie die Menüeinstellung abgeschlossen haben, drücken Sie **▶▶**, das Gerät beginnt zu arbeiten. Jede Funktion hat ihre eigene voreingestellte Zeit und Temperatur (wie in der Tabelle gezeigt). Der Benutzer kann die Zeit und Temperatur mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- frei und jederzeit, auch während des Kochens, einstellen.
Um die Zeit und Temperatur während des Garens zu ändern, gehen Sie genauso vor. Wählen Sie den Frittierkorbumschalter und die Standardzeit und -temperatur werden auf der Digitalanzeige mit Hilfe des Zeit- und Temperatur +/- Umschalters angezeigt.

Hinweis: Der Temperaturregelbereich beträgt 50–200°C für alle Menüfunktionen außer dem Dehydrator. Durch Drücken des + / - Temperaturschalters kann die Temperatur um 10°C bis 200°C erhöht oder verringert werden, sobald sie 200°C überschreitet, beginnt sie wieder bei 50°C. Während der Temperaturregelung blinkt die digitale Temperaturanzeige auf dem Bildschirm (sie blinkt nicht während der Arbeit), nach dreimaligem Blinken wird die Temperatur fixiert. Die Temperatur kann in Intervallen von 10°C geändert werden.
Der Temperaturbereich in der Dörrfunktion beträgt 30° - 80°C.

Hinweis: Der Zeitsteuerungsbereich beträgt 1 bis 60 Minuten. Für alle Menüfunktionen, außer Dehydrator, durch Drücken der +/- Zeitemschalttaste. Die Zeit kann um 1 Minute auf 60 Minuten erhöht oder verringert werden, sobald sie 60 Minuten überschreitet, beginnt sie wieder von 1 Minute bis 60 Minuten. Während der Zeitsteuerung blinkt die digitale Zeitanzeige auf dem Bildschirm (sie blinkt nicht während der Arbeit). Nach dreimaligem Blinken wird die Zeit festgelegt. Die Zeit kann in Intervallen von 1 Minute (kurzes Drücken) oder 10 Minuten (langes Drücken) geändert werden. In der Dörrfunktion reicht der Zeitbereich von 30 Minuten bis 24 Stunden. In dieser Funktion kann die Zeit in Intervallen von 10 Minuten (kurzes Drücken) und 30 Minuten (langes Drücken) geändert werden.

3. Starten, pausieren/stoppen

Nachdem Sie die Menüfunktion ausgewählt und Zeit und Temperatur eingestellt haben, drücken Sie **▶▶** um mit dem Garen zu beginnen, **▶▶** beginnt zu blinken und nach dem Piepton beginnt die Maschine zu arbeiten.
Drücken Sie während des Garvorgangs **▶▶**, um den Garstatus zu prüfen oder die Speisen nach der Hälfte des Garvorgangs zu schütteln. Nachdem PIEPTON ertönt, hört die Maschine auf zu arbeiten, **▶▶** entfernen Sie den Frittierkorb und schütteln Sie die Lebensmittel und setzen Sie ihn wieder ein. Um den Kochvorgang fortzusetzen, drücken Sie die Play/Pause-Taste und das Gerät setzt den Kochvorgang fort.

Anmerkungen:

- (1). Während der Arbeit können Sie den Frittierkorb herausnehmen. Es funktioniert nicht mehr, sodass Sie den Garstatus überprüfen oder weitere Lebensmittel hinzufügen können. Die Maschine arbeitet mit dem Programm weiter, wenn der Frittierkorb eingesetzt ist.
- (2). Um die besten Garergebnisse zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen nach der Hälfte des Garvorgangs zu schütteln.

4. Ende des Programms

Wenn der Kochvorgang beendet ist, hört das Heizelement auf zu arbeiten und das Display zeigt 00 min an. Der Lüfter arbeitet noch 1 Minute weiter, um das Gerät abzukühlen, und dann wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

SMARTES FINISH

SMART FINISH



Diese Heißluftfritteuse hat eine einzigartige Funktion mit smartem Finish. Mit Hilfe dieser Funktion können 2 verschiedene Menüs zubereitet werden, die gleichzeitig fertig garen.

Das smarte Finish ist eine einzigartige Funktion dieser Art von Heißluftfritteuse. Das Arbeitssystem dieser Funktion besteht in einem frühen Garbeginn für Menüs mit längerer Zeit, mit ausgeglichenem Zeitunterschied zu Menüs mit kürzerer Zeit. Um diese Funktion zu nutzen, wählen Sie 2 verschiedene Menüfunktionen für die Heißluftfritteuse, mit unterschiedlicher Zeit und Temperatur, die Heißluftfritteuse beginnt automatisch mit dem Garen der Speisen des Menüs mit längerer benötigter Zeit und lässt das Menü mit kürzerer Zeit für den Zeitunterschied ruhen. Und sobald die Differenz endet und die kürzere Zeitstufe erreicht wird, beginnt auch die andere Kochzone zu kochen, damit sie gleichzeitig fertig werden können.

Schritt 1: Menüauswahl für Airfryer-Korb Zone 1

Legen Sie die Lebensmittel in Korb 1, Drücken Sie **1** und wählen Sie eine Kochfunktion aus

Schritt 2: Menüauswahl für Airfryer-Korb Zone 2

Legen Sie die Lebensmittel in den Korb 2, Drücken Sie **2** Wählen Sie eine Kochfunktion aus

Schritt 3: um den Kochvorgang zu starten

Wählen Sie Intelligentes Finish und drücken Sie **▶||** um mit dem Garen zu beginnen. Das digitale Display zeigt abwechselnd die Zeit und die Temperatur für beide ausgewählten Menüs an. Nach Beendigung des Garvorgangs zeigt die Digitalanzeige für beide Menüfunktionen 00 an und das Heizelement hört auf zu arbeiten. Der Lüfter arbeitet für die nächste Minute weiter, um die Heißluftfritteuse abzukühlen.

MATCH COOK



MATCH COOK

Diese Funktion wird verwendet, wenn Sie in beiden Luftfritteusenkörben die gleichen Speisen zubereiten müssen.

Wenn Sie in dieser Funktion Lebensmittel in großen Mengen zubereiten müssen, müssen Sie den Menüauswahlprozess nicht zweimal und separat für beide Luftfritteusen-Korbzonen wiederholen. Wählen Sie einfach die Match-Cook-Funktion, gefolgt von der Menüfunktion und der Die Heißluftfritteuse wird automatisch so eingestellt, dass sie in beiden Zonen der Heißluftfritteusenkörbe dieselben Speisen zubereitet.

Um diese Funktion zu verwenden

Schritt 1: Wählen Sie MATCH COOK

Legen Sie die Lebensmittel in beide Körbe.

Schritt 2: Wählen Sie eine M_iMenü-Funktion aus der Liste der voreingestellten Menüs

Drücken Sie **▶||**, um mit dem Kochen zu beginnen.

AUTOMATISCHE ERINNERUNG AN DAS RÜHREN

Zutaten nach Ablauf der Hälfte der Kochzeit aufschütteln

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, wird empfohlen, die Zutaten nach der Hälfte der Kochzeit aufzuschütteln oder zu wenden. So werden die Zutaten gleichmäßig gekocht. Allerdings kann man das während des Kochvorgangs leicht vergessen.











Automatische Erinnerung zum Wenden der Zutaten

Daher verfügt dieses Gerät über eine „automatische Erinnerungsfunktion“, d.h., es ertönen 5 Signaltöne und im Display blinkt 20 Sekunden lang die Anzeige „000“, um Sie daran zu erinnern, die Zutaten zu schütteln bzw. zu wenden.

Funktionsweise der automatischen Erinnerungsfunktion

Die automatische Erinnerungsfunktion ist vorprogrammiert und sowohl für automatische als auch individuelle Kochprogramme verfügbar. Beispiel: Es wurde ein 12-minütiges Kochprogramm eingestellt. Während der ersten 1/2 der Zeit (6 Minuten) läuft der Kochvorgang ganz normal. Wenn nur noch 1/2 der Zeit (6 Minuten) verbleiben, blinkt im Display ungefähr 20 Sekunden lang die Anzeige „000“ und es ertönen „5“ Signaltöne, um Sie daran zu erinnern, die Zutaten zu schütteln oder zu wenden. Ziehen Sie dafür den Korb aus dem Gerät. Der Kochvorgang wird beendet und das Bedienfeld schaltet sich aus. Schütteln Sie die Zutaten durch und schieben Sie den Korb zurück in das Gerät. Das Gerät setzt dann automatisch den unterbrochenen Kochvorgang fort. Falls Sie die Speisen nicht aufschütteln oder wenden, setzt das Gerät nach Ablauf der 20 Sekunden den Kochvorgang selbst fort.

MENÜTABELLE

Programmlogistik			
	Speisekarte	Standardzeit (min)	Standardtemperatur (°C)
Funktion	 Vorheizen	3	180
	 Pommes frites	18	200
	 Trommelstöcke	20	200
	 Steak	12	180
	 Kuchen	25	160
	 Garnele	8	180
	 Fisch	10	180
	 Pizza	20	180
	 Gemüse	10	160
	 Entwässern	360 (Einstellbare Zeit: 0,5 Stunden bis 24 Stunden)	60
	DIY ① ②	15	180

DIY Standard-Kochfunktion: Diese Taste (1) und (2) kann als Standard-Kochfunktion verwendet werden, mit Hilfe der Standard-Kochfunktion beider Frittierkörbe können Sie jedes Gericht nach Ihren Wünschen und ohne Menüfunktion zubereiten, indem Sie einfach Zeit und Temperatur ändern, gefolgt von Drücken der Play/Pause-Taste.

Achtung: Berühren Sie den Frittierkorb während des Garens und etwa 30 Minuten nach Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Korb am Griff und verwenden Sie Fäustlinge oder Handschuhe.

ARBEITSSCHRITTE

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Geben Sie die Zutaten in den Frittierkorb.
3. Setzen Sie den Frittierkorb in die richtige Position; Wählen Sie die Funktion aus dem Menü, indem Sie den oben beschriebenen Schritten folgen, und drücken Sie START/PAUSE, um mit dem Garen zu beginnen.
4. Auf dem Bildschirm werden Temperatur und Zeit angezeigt. Temperatur ist die Gartemperatur und Zeit ist die verbleibende Garzeit. Die von uns gewählte Funktion flackert.
5. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Um die Zutaten zu schütteln, drücken Sie die Pause-Taste und das Gerät hört auf zu arbeiten. Später können Sie die Bratpfanne am Griff aus dem Gerät ziehen und schütteln. Dann können Sie die Bratpfanne wieder in die Heißluftfritteuse schieben. Drücken Sie erneut den Play/Pause-Touch-Umschalter, um den Kochvorgang fortzusetzen.
6. Wenn Sie die Timer-Glocke hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Sie können den Frittierkorb aus dem Gerät herausziehen und auf eine hitzebeständige Oberfläche stellen.
7. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, können Sie die Bratpfanne einfach wieder in das Gerät schieben und noch ein paar Minuten garen.
8. Entleeren Sie das Tablett in eine Schüssel oder auf einen Teller.
 Tipp: Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, können Sie die Zutaten mit einer Zange aus der Schale heben.
9. Wenn eine Charge Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort für die Zubereitung einer weiteren Charge bereit.
 Hinweis: Wenn Sie die Heißluftfritteuse zum ersten Mal verwenden, kann ein leichter Rauch oder Geruch austreten. Dies ist normal und wird bald verschwinden. Es ist unbedingt darauf zu achten, dass rund um die Heißluftfritteuse für ausreichende Belüftung gesorgt ist.

EINSTELLUNGEN

Neben dem voreingestellten Menü können Sie mit dieser Heißluftfritteuse auch andere Speisen zubereiten, indem Sie Zeit und Temperatur einstellen.

Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Referenz dienen. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.

Da die Luft im Geräterinneren durch die Rapid-Air-Technologie sofort wieder aufgewärmt wird, stört ein kurzes Herausziehen der Bratpfanne aus dem Gerät während des Heißluftfrittierens den Vorgang kaum.

Kochtipps

Die Fritteuse und Teile werden während des Garvorgangs heiß.

Überfüllen Sie die Bratpfanne nicht mit Lebensmitteln.

Legen Sie keine Speisen auf die Bratpfanne.

Öl verwenden

Das Hinzufügen einer kleinen Menge Öl zum Essen kann es knuspriger machen.

Ölsprays eignen sich gut, um kleine Mengen Öl gleichmäßig auf Lebensmittel aufzutragen.

Essenstipps

Sie können gefrorene Lebensmittel, die im Ofen gebacken werden können, an der Luft frittieren.

Um Kuchen, Pasteten oder andere Lebensmittel mit Füllung oder Teig zuzubereiten, können Sie die Lebensmittel in einen hitzebeständigen Behälter geben und diesen in die Frittierschale geben.

Trockene Speisen mit Marinade tupfen, bevor sie in die Frittierschale gegeben werden.

Aufwärmen von Speisen

Stellen Sie die Temperatur einfach auf 150°C für bis zu 10 Minuten ein.

KOCHANLEITUNG – Hinweis: Diese Einstellungen sind Richtwerte. Da sich die Zutaten in Größe, Form und Marke unterscheiden, müssen Sie möglicherweise die Garzeiten und -temperaturen anpassen.

Hinweis: Bei kaltem Gerät verlängern Sie die Zubereitungszeit besser um 3 Minuten, bevor Sie mit dem Frittieren beginnen.

Tipps

- Kleinere Zutaten erfordern normalerweise 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 ungleichmäßig frittierten Zutaten vorbeugen.
- Fügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, 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 z. B. Würstchen, in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Luftfritteuskorb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

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

LAGERUNG

10. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
11. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind.
12. Kühl und trocken lagern.
Hinweis: Die Bratpfanne und das Geräteinnere sind antihafbeschichtet. Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, um sie zu reinigen, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
Tipp: Wenn Schmutz am Crisper-Rack oder am Boden der Fritterschale haftet, können Sie die Fritterschale mit heißem Wasser und etwas Spülmittel füllen, den Crisper-Ständer in die Fritterschale stellen und die Fritterschale und den Crisper-Rack etwa 10 Minuten einweichen.

Hinweis: Das mit diesem Produkt gelieferte Zubehör ist spülmaschinenfest.

9. FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Drehen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Zubereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.
Essen nicht vollständig gekocht	Die Menge der Zutaten in der Bratpfanne ist zu hoch.	Geben Sie kleinere Portionen Zutaten in die Bratpfanne. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatureinstellung (siehe Abschnitt „Einstellungen“).
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Drehen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Zubereitungszeit (siehe Abschnitt „Einstellungen“).
Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die auf- oder übereinander liegen (z. B. Pommes), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“).
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen	Sie verwenden eine Art Snack, der in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden soll.	Verwenden Sie Ofensnacks oder streichen Sie die Snacks leicht mit Öl ein, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Die Pfanne lässt sich nicht richtig in das Gerät schieben.	Es ist zu viel Essen in der Bratpfanne.	Füllen Sie die Schale nicht über die in der Tabelle auf der vorherigen Seite angegebene Höchstmenge hinaus.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Beachten Sie, dass die Temperatur gut unter 180°C gehalten werden muss, wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren.
	Die Pfanne enthält noch fettige Rückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht durch das Erhitzen von Fett in der Pfanne. Stellen Sie sicher, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch richtig reinigen.
Frische Pommes Frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben die Kartoffelstifte vor dem Frittieren nicht richtig eingeweicht.	Die Kartoffelstäbchen mindestens 30 Minuten in einer Schüssel mit Wasser einweichen; herausnehmen und mit Küchenpapier trocknen.
	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten fest bleiben.
Frische Kartoffelpommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Achte darauf, dass du die Kartoffelstäbchen richtig trocknest, bevor du sie mit Öl bestreichst.
		Schneiden Sie die Kartoffel für ein knusprigeres Ergebnis in dünnere Stifte.
		Fügen Sie für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzu.

10. GARTABELLE

GARTABELLE FÜR HEISSLUFTBRATEN

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten.

ZUTAT	MENGE PRO ZONE	VORBEREITUNG
GEMÜSE		
Spargel	1 Bund	Ganz, Stiele beschnitten
Rüben	6-7 klein	Ganz
Paprika (zum Braten)	3 kleine Paprika	Ganz
Brokkoli	1 Kopf	In 1-Zoll-Röschen schneiden
Rosenkohl	1 Pfund	Halbieren, Strunk entfernen
Brüsseler Kürbis	1 1/2 Pfund	In 1-2-Zoll-Stücke schneiden
Karotten	1 Pfund	Geschält, in 1/2-Zoll-Stücke geschnitten
Blumenkohl	1 Kopf	In 1-Zoll-Röschen schneiden
Maiskolben	2 Ohren, halbiert	Schalen entfernen
Grüne Bohnen	1 Beutel (12 Unzen)	Beschnitten
Grünkohl (für Pommes)	5 Tassen, verpackt	In Stücke gerissen, Stiel entfernt
Pilze	8 Unzen	Gespült, in Viertel geschnitten
Kartoffeln, rotbraun	1 1/2 Pfund 1 Pfund 1 Pfund 3 ganze (6-8 Unzen)	In 1-Zoll-Keile schneiden Handgeschnittene Pommes*, dünn Handgeschnittene Pommes*, dick 3 mal mit der Gabel durchstoßen
Kartoffeln, süß	1 1/2 Pfund 3 ganze (6-8 Unzen)	In 1-Zoll-Stücke schneiden 3 mal mit der Gabel durchstoßen
Zucchini	1 Pfund	Längs vierteln, dann in 1-Zoll-Stücke schneiden
GEFLÜGEL		
Hühnerbrust	2 Brüste 4 Brüste	Knochen rein Ohne Knochen
Hühnerschenkel	2 Schenkel 4 Schenkel	Knochen rein Ohne Knochen
Hühnerflügel	2 Pfund	Drummettes und flache
FISCH & MEERESFRÜCHTE		
Krabbenkuchen	2 Kuchen (jeweils 6-8 Unzen)	Keine
Hummerschwänze	4 Schwänze (jeweils 3-4 Unzen)	Ganz
Lachsfilets	3 Filets (jeweils 4 Unzen)	Keine
Garnele	1 Pfund	Ganz, geschält, Schwänze an
RINDFLEISCH		
Hamburger	2 Viertel-Pfund-Bratlinge, 80 % mager	1/2 Zoll dick
Steaks	2 Steaks (jeweils 8 Unzen)	Ganz
SCHWEINEFLEISCH		
Speck	3 Streifen, halbiert	Keine
Schweinekoteletts	2 dick geschnittene Koteletts mit Knochen (jeweils 10-12 Unzen) 2 Koteletts ohne Knochen (jeweils 8 Unzen)	Knochen rein Ohne Knochen
Schweinefilet	1 Pfund	Keine
Würste	5 Wurst	Keine
GEFRORENES ESSEN		
Hühnerschnitzel	3 Schnitzel	Keine
Hühnernuggets	1 Karton (12 Unzen)	Keine
Fischfilet	1 Karton (6 Filets)	Keine
Fischstäbchen	18 Fischstäbchen (11 Unzen)	Keine
Pommes frites	1 Pfund	Keine
Pommes frites	1 Pfund	Keine
Mozzarella-Sticks	1 Karton (11 Unzen)	Keine
Chinesische Knödel	2 Beutel (10,5 Unzen)	Keine
Pizza Rollen	1 Beutel (20 Unzen, 40 Stück)	Keine
Popcorn-Garnelen	1 Karton (14-16 Unzen)	Keine
Süßkartoffelpommes	1 Pfund	Keine
Kleine Pommes	1 Pfund	Keine
Zwiebelringe	10 Unzen	Keine

ÖL HINEINGEBEN	TEMP(°C)	EINZELZONE	ZWEI ZONE
2 TL	200	8-12 min	20-25 min
Keiner	200	30-35 min	35-40 min
Keiner	200	10-15 min	15-20 min
1 EL	200	8-10 min	15-17 min
1 EL	200	15-20 min	20-25 min
1 EL	200	20-25 min	35-40 min
1 EL	200	13-16 min	25-30 min
2 EL	200	17-20 min	20-25 min
1 EL	200	12-15 min	18-20 min
1 EL	200	8-10 min	10-15 min
Keiner	200	7-9 min	15-20 min
1 EL	200	7-9 min	13-15 min
1 EL	200	20-22 min	35-38 min
1/2-3 EL, Raps	200	20-24 min	30-35 min
1/2-3 EL, Raps	200	19-24 min	35-40 min
Keiner	200	30-35 min	37-40 min
1 EL	200	15-20 min	30-35 min
Keiner	200	36-42 min	40-45 min
1 EL	200	15-18 min	25-28 min
Mit Öl beschmiert	200	25-30 min	30-35 min
Mit Öl beschmiert	200	22-24 min	25-28 min
Mit Öl beschmiert	200	22-28 min	26-29 min
Mit Öl beschmiert	200	18-22 min	25-28 min
1 EL	200	18-22 min	43-47 min
Mit Öl gebürstet	200	5-10 min	10-13 min
Keiner	200	5-8 min	15-18 min
Mit Öl gebürstet	200	7-12 min	13-17 min
1 EL	200	7-10 min	10-13 min
Mit Öl gebürstet	200	8-10 min	10-13 min
Mit Öl gebürstet	200	10-20 min	14-18 min
Keiner	170	8-10 min	9-12 min
Mit Öl beschmiert	200	15-17 min	23-27 min
Mit Öl beschmiert	200	14-17 min	17-20 min
Mit Öl beschmiert	190	15-20 min	20-25 min
Keiner	200	7-10 min	17-22 min
Keiner	200	18-21 min	20-25 min
Keiner	200	10-13 min	18-21 min
Keiner	200	14-16 min	17-22 min
Keiner	200	10-13 min	16-19 min
Keiner	200	18-22 min	28-32 min
Keiner	200	32-36 min	50-55 min
Keiner	190	8-10 min	10-12 min
1 EL	200	12-14 min	16-18 min
Keiner	200	12-15 min	15-18 min
Keiner	200	9-11 min	14-18 min
Keiner	200	20-22 min	30-32 min
Keiner	190	18-22 min	25-27 min
Keiner	190	13-16 min	18-22 min

DIAGRAMM DEHYDRIEREN

ZUTAT	VORBEREITUNG
OBST & GEMÜSE	
Äpfel	Entkernt, in 1/8-Zoll-Scheiben geschnitten, in Zitronenwasser gespült, trocken getupft
Spargel	In 1-Zoll-Stücke schneiden, lanzen
Bananen	Geschält, in 3/8-Zoll-Scheiben geschnitten
Rüben	Geschält, in 1/8-Zoll-Scheiben geschnitten
Aubergine	Geschält, in 1/4-Zoll-Scheiben geschnitten, blanchiert
Frische Kräuter	Gespült, trocken getupft, Stiele entfernt
Ingwerwurzel	in 3/8-Zoll-Scheiben schneiden
Mango	Geschält, in 3/8-Zoll-Scheiben geschnitten, entkernt
Pilze	Mit weicher Bürste gereinigt (nicht waschen)
Ananas	Geschält, in 3/8-1/2-Zoll-Scheiben geschnitten
Erdbeeren	Halbieren oder in 1/2-Zoll-Scheiben schneiden
Tomaten	In 3/8-Zoll-Scheiben schneiden oder gerieben; Dampf, wenn Sie eine Rehydrierung planen
FLEISCH, GEFLÜGEL, FISCH	
Dörrfleisch vom Rind	In 1/4-Zoll-Scheiben schneiden, über Nacht marinieren
Hühnerfleisch	In 1/4-Zoll-Scheiben schneiden, über Nacht marinieren
Truthahnfleisch	In 1/4-Zoll-Scheiben schneiden, über Nacht marinieren
Lachsfleisch	In 1/4-Zoll-Scheiben schneiden, über Nacht marinieren

MIT DUAL-ZONE-TECHNOLOGIE: SMART FINISH

WÄHLEN SIE ZWEI BELIEBIGE

EIN REZEPT PRO ZONE HINZUFÜGEN

REZEPT	MENGE
Krabbenkuchen	2 Krabbenfrikadellen
Balsamico geröstete Tomaten	2 Pints Cherry-Tomaten
Ahorn Salbei Schweinekoteletts	2-3 Schweinekoteletts ohne Knochen (jeweils 4 Unzen)
Cajun-Rotkartoffeln	4 mittelgroße Kartoffeln, gewürfelt
Klassischer Hackbraten	1 Pfund Hackbratenmischung (Rind, Schwein, Kalb)
Grüne Bohnen mit Mandeln	1 Pfund grüne Bohnen, Enden getrimmt
Miso-Glazed-Lachs	3 Lachsfilets (jeweils 6 Unzen)
Honig Haselnuss Rosenkohl	1 Pfund Rosenkohl, halbiert
Büffelhähnchenschenkel	4 Hähnchenskeulen ohne Knochen (jeweils 4-5 Unzen)
„Fleisch“-Burger auf pflanzlicher Basis	1 Pfund Hackfleisch auf pflanzlicher Basis (4 4-Unzen-Pastetchen)
Mittelmeer	1 Kopf Blumenkohl, in 1/2-Zoll-Röschen geschnitten
Pommes frites	1 Pfund Pommes Frites

TEMP(°C)	EINZELZONE	DOPPELTE ZONE
	DIE ZEIT IST FÜR BEIDE ZONEN GLEICH	
60		7-8 Stunden
60		6-8 Stunden
60		8-10 Stunden
60		6-8 Stunden
60		6-8 Stunden
60		4 Stunden
60		6 Stunden
60		6-8 Stunden
60		6-8 Stunden
60		6-8 Stunden
60		6-8 Stunden
60		6-8 Stunden
60		6-8 Stunden
70		5-7 Stunden
70		5-7 Stunden
70		5-7 Stunden
70		3-5 Stunden

BEIDE ZONEN EINSTELLEN UND SMART FINISH VERWENDEN

MISCHEN ODER KOMBINIEREN SIE DIESE ZUTATEN	FUNKTION	TEMP/ZEIT
Mit geschmolzener Butter bestreichen	Luft braten	195°C/15 min
1/2 Tasse Balsamico-Essig 1 EL Rapsöl	Rösten	195°C/15 min
2 EL Rapsöl 2 EL Cajun-Gewürz	Rösten	195°C/17-20 min
1/4 Tasse Ketchup, 1/4 Tasse gelber Senf, 1 Ei, 1/2 Tasse Panko Paniermehl, 1/4 Tasse Parmesankäse	Luft braten	200°C/30 min
2 EL Rapsöl 1/2 Tasse gehobelte Mandeln	Luft braten	165°C/35 min
2 EL Rapsöl 1/2 Tasse gehobelte Mandeln	Luft braten	195°C/15 min
2 EL Misopaste, 1 Teelöffel Rapsöl Lachs damit einreiben	Luft braten	195°C/15 min
2 EL Rapsöl, 1/4 Tasse Honig, 1/2 Tasse gehackte Haselnüsse	Luft braten	195°C/23 min
1 Tasse Büffelsauce, mit Hähnchen schwenken	Luft braten	200°C/27 min
1 EL gehackter Knoblauch, 1 EL gehackte Zwiebel	Luft braten	185°C/20 min
1/2 Tasse Tahini, 2 EL Rapsöl	Luft braten	195°C/35 min
Nach Belieben würzen	Luft braten	200°C/30 min

1. **i** 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 superficie calda.
- 4- Precauzioni durante l'utilizzo di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

3. Istruzioni di sicurezza per l'utente

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

- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto.
- Posiziona sempre l'apparecchio su una superficie piana e regolare.
- Questo prodotto è destinato all'uso al coperto, non industriale, non commerciale ed esclusivamente domestico. Non utilizzare

l'apparecchio all'aperto o per altri scopi. L'uso o gestione impropri possono causare problemi all'apparecchio e lesioni all'utente.

- L'apparecchio deve essere utilizzato solo per gli scopi previsti. Si declina ogni responsabilità per danni derivanti da un uso o gestione errati.
- Prima di collegare l'apparecchio verifica che la tensione indicata sulla targhetta dei dati sia compatibile con la tensione di rete disponibile.
- Stacca sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso.
- È necessaria una stretta supervisione quando l'apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini.
- Prima di pulire o riporre l'apparecchio, staccane sempre la spina e lascialo raffreddare.
- Anche dopo essere stato spento, l'apparecchio non è completamente scollegato dalla rete elettrica. Per scollegarlo completamente devi staccare la spina dalla presa di corrente.
- Questo apparecchio non è adatto ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili, come:
 - Cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Agriturismi e uso da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - "Bed and Breakfast" e simili esercizi;
 - Ristorazione e simili esercizi non al dettaglio.
- Evita di versare liquidi sul connettore.

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

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

elettrici, poiché la superficie dell'elemento riscaldante conserva calore residuo dopo l'uso. Qualsiasi uso improprio espone al rischio di lesioni all'utente e danni al prodotto.

- Non toccare le superfici esterne dell'apparecchio in quanto possono surriscaldarsi durante il funzionamento. Usa invece il manico o i guanti.

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

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

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

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

V. **AVVISO IMPORTANTE**

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

dove può costituire un rischio di inciampo o essere accidentalmente tirata.

VI. Istruzioni da seguire quando si utilizza la Friggitrice ad aria

- Non posizionare l'apparecchio contro un muro o contro qualsiasi altro apparecchio. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero da tutti i lati prima di posizionare l'apparecchio.
- Dopo la cottura, il cestello e la pentola interna non devono essere appoggiati direttamente sul piano di lavoro, per evitare di bruciare il piano.
- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, per evitare che vengano a contatto con le resistenze.
- Non coprire la presa d'aria e le aperture esterne dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire la padella con olio, poiché potrebbe causare un rischio di incendio.
- È necessario prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.
- Non toccare mai la parte interna dell'apparecchio durante l'uso.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione
- Non posizionare nulla sopra l'apparecchio, per evitare qualsiasi tipo di bruciatura causata dalla superficie calda.
- Durante la frittura ad aria, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria.

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

INTRODUZIONE

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

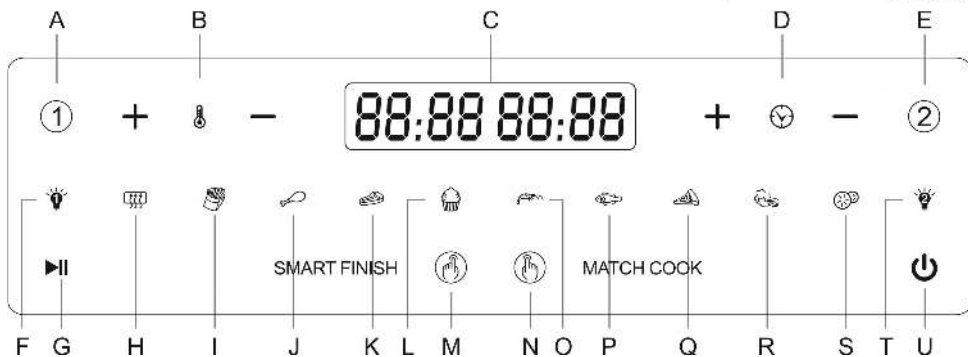
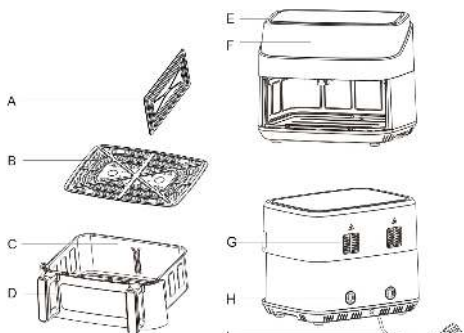
Utilizzando una rapida circolazione d'aria calda, è in grado di preparare numerose pietanze. La parte migliore è che la friggitrice ad aria riscalda il cibo da tutte le direzioni e la maggior parte degli ingredienti non ha bisogno di olio.

4. SPECIFICHE TECNICHE

Voltaggio	Energia	Frequenza	Capacità
AC220-240V	2200-2600W	50-60Hz	10.5 L

5. DESCRIZIONE DELLE PARTI

- A: Divisore
- B: Cestello
- C: Cestello per friggitrice ad aria
- D: Finestra di visualizzazione
- E: Ingresso aria
- F: Pannello di controllo
- G: Ingresso aria
- H: Spazio per riporre il cavo di alimentazione
- I: Cavo di alimentazione



- A: Zona 1
- B: Temperatura più/meno
- C: Schermo ora/temperatura
- D: Temporizzatore più/meno
- E: Zona 2
- F: Lampada 1
- G: Avvio/Pausa
- H: Preriscaldamento
- I: Patate fritte
- J: Bacchette

- K: Bistecca
- L: Torta
- M: Smart Finish
- N: Match Cook
- O: Gamberi
- P: Pesce
- Q: Pizza
- R: Verdura
- S: Disidratare
- T: Lampada 2
- U: On/Off

Sr. no.	Funzioni del menu	Descrizione
A+E	Cestello della friggitrice ad aria Zona 1 + 2	Il cestello di questa friggitrice ad aria è diviso in 2 zone con l'aiuto di un divisorio, che consente di cucinare 2 piatti diversi contemporaneamente invece di un unico piatto. Con l'aiuto delle pulsante di selezione del cestello della friggitrice ad aria disponibili sugli angoli sinistro e destro della friggitrice ad aria è possibile selezionare il cestello in cui si desidera cucinare, premendo questo interruttore, la temperatura e l'ora predefinite vengono visualizzate sullo schermo che in questo caso sono 180°C per 15 minuti. Dopo aver selezionato il cestello, è possibile avviare la cottura premendo il pulsante Riproduci/pausa. Nel caso in cui sia necessario modificare il tempo e la temperatura, è possibile modificarli e iniziare la cottura. Se è necessario cucinare con l'aiuto di una qualsiasi funzione del menu, dopo aver selezionato il cestello per friggere, è possibile selezionare anche la funzione del menu premendo qualsiasi interruttore del menu seguito dal pulsante Riproduci/Pausa e avviare la cottura.
B	Temp. + / -	Con l'aiuto dell'interruttore del touch screen temp +/-, la temperatura può essere modificata secondo necessità, inclusa la temperatura della funzione preimpostata predefinita. Per modificare la temperatura della funzione del menu preimpostato, selezionare prima il numero del cestello della friggitrice seguito da qualsiasi funzione del menu, e successivamente è possibile modificare la temperatura con l'aiuto dei segni +/-. Nota: la temperatura può essere regolata tra 50°C e 200°C, con intervalli di 10°C. Nota: l'intervallo di temperatura variabile per il disidratatore va da 30°C a 80°C, con intervalli di 10°C
C	Ora/Temp. Schermo	Per visualizzare la temperatura e l'ora di qualsiasi menu selezionato. Dove vengono visualizzati l'ora e la temperatura predefinite di qualsiasi menu selezionato.
D	Temporizzatore + / -	Con l'aiuto del touch screen del timer +/-, l'ora può essere modificata secondo necessità, inclusa l'ora della funzione preimpostata predefinita. Per modificare l'ora della funzione del menu preimpostato, selezionare prima il numero del cestello della friggitrice, quindi una qualsiasi funzione del menu e successivamente è possibile modificare l'ora con l'aiuto dei segni +/-. Nota: il tempo può essere regolato tra 1 e 60 min, con intervalli di 1 min (pressione breve) / 10 min (pressione lunga). Nota: l'intervallo di tempo variabile per la funzione disidratatore è compreso tra 30 min e 24 ore, con intervalli di 10 min. (pressione breve) / 30 min. (pressione lunga).
F	Lampada1	quando l'unità è in funzione o in modalità standby, premere il pulsante della lampada 1, la zona 1 si accende; la luce si spegne automaticamente dopo 3 minuti, oppure può essere accesa o spenta in qualsiasi momento. La luce può essere accesa per controllare lo stato di cottura dei cibi attraverso la finestra del display.
G	Avvia/Pausa	Con l'aiuto di questo interruttore puoi avviare o interrompere la cottura in qualsiasi momento, per controllare lo stato del cibo cotto. E per riprendere la cottura, premere lo stesso pulsante.
H	Preriscaldare	Una delle funzioni preimpostate del menu della friggitrice ad aria, che aiuta a cucinare determinati tipi di pietanze con la camera della friggitrice ad aria preriscaldata, è quella di cucinare perfettamente. Per preriscaldare la friggitrice ad aria, premere prima il cestello della friggitrice ad aria nr 1 o 2, in cui verrà posizionato il cibo, e successivamente qualsiasi funzione del menu. Infine premere preriscaldare. La temperatura e il tempo predefiniti per questa funzione sono 180°C e 3 min. Tutte le funzioni del menu, in caso di modifica, possono essere modificate rispettivamente seguendo la spie-gazione delle funzioni B e D.

I	Patatine fritte	Per selezionare l'opzione patatine fritte, selezionare il numero del cestello della friggitrice ad aria seguito da questa funzione e l'ora e la temperatura predefinite appariranno sul display tempo/temperatura. L'ora o la temperatura possono essere regolate di conseguenza, come spiegato nelle funzioni B e D.
J	Bacchette	Per selezionare l'opzione bacchette, selezionare il numero del cestello della friggitrice ad aria seguito da questa funzione e l'ora e la temperatura predefinite appariranno sul display tempo/temperatura. L'ora o la temperatura possono essere regolate di conseguenza, come spiegato nelle funzioni B e D.
K	Bistecca	Per selezionare l'opzione bistecca, selezionare il numero del cestello della friggitrice ad aria seguito da questa funzione e l'ora e la temperatura predefinite appariranno sul display tempo/temperatura. L'ora o la temperatura possono essere regolate di conseguenza, come spiegato nelle funzioni B e D.
L	Torta	Per selezionare l'opzione torta, selezionare il numero del cestello della friggitrice ad aria seguito da questa funzione e l'ora e la temperatura predefinite appariranno sul display ora/temperatura. L'ora o la temperatura possono essere regolate di conseguenza, come spiegato nelle funzioni B e D.
M	Smart finish	Questa funzione intelligente aiuta a terminare la cottura del menu selezionato per entrambi i cestelli contemporaneamente.
N	Match cook	Questa funzione intelligente è da utilizzare quando è necessario cuocere lo stesso cibo in entrambi i cestelli. Con l'aiuto di questa funzione non è necessario eseguire il processo di selezione del menu per nessun cestello, basta premere questo interruttore e selezionare qualsiasi funzione dai menu preimpostati e la friggitrice ad aria sarà pronta per cucinare. Per esempio. Per friggere le patatine fritte in entrambi i cestelli, premere l'interruttore della funzione Match cook seguito dalle patatine fritte e la friggitrice ad aria sarà pronta per cuocere le patatine fritte. Nota: l'ora e la temperatura possono anche essere modificate premendo l'interruttore ora e temperatura +/- e le cambierà contemporaneamente.
O	Gamberi	Per selezionare l'opzione gambero, selezionare il numero del cestello della friggitrice ad aria seguito da questa funzione e l'ora e la temperatura predefinite appariranno sul display ora/temperatura. L'ora o la temperatura possono essere regolate di conseguenza, come spiegato nelle funzioni B e D.
P	Pesce	Per selezionare l'opzione pesce, selezionare il numero del cestello della friggitrice ad aria seguito da questa funzione e l'ora e la temperatura predefinite appariranno sul display ora/temperatura. L'ora o la temperatura possono essere regolate di conseguenza, come spiegato nelle funzioni B e D.
Q	Pizza	Per selezionare l'opzione pizza, selezionare il numero del cestello della friggitrice ad aria seguito da questa funzione e l'ora predefinita, e la temperatura apparirà sul display tempo/temperatura. L'ora o la temperatura possono essere regolate di conseguenza, come spiegato nelle funzioni B e D.
R	Vegetale	Per selezionare l'opzione vegetale, selezionare il numero del cestello della friggitrice ad aria seguito da questa funzione e l'ora e la temperatura predefinite appariranno sul display tempo/temperatura. L'ora o la temperatura possono essere regolate di conseguenza, come spiegato nelle funzioni B e D.

S	Riscaldare	Per selezionare l'opzione torta, selezionare il numero del cestello della friggitrice ad aria seguito da questa funzione e l'ora e la temperatura predefinite (30°C e 6 ore) appariranno sul display dell'ora/temperatura. L'ora o la temperatura possono essere regolate di conseguenza, come spiegato nelle funzioni B e D. Nota: l'intervallo di temperatura variabile per il disidratatore va da 30°C a 80°C, con intervalli di 10°C Nota: l'intervallo di tempo variabile per la funzione disidratatore è compreso tra 30 min e 24 ore, con intervalli di 10 min. (pressione breve) / 30 min. (premere a lungo)
T	Lampada 2	quando l'unità è in funzione o in modalità standby, premere il pulsante della lampada 2, la zona 2 si accende; la luce si spegne automaticamente dopo 3 minuti, oppure può essere accesa o spenta in qualsiasi momento. La luce può essere accesa per controllare lo stato di cottura dei cibi attraverso la finestra del display.
U	Acceso/spento	Questo interruttore serve per accendere/spegnere la friggitrice ad aria.

FINESTRA DI VISUALIZZAZIONE: il cestello di questa friggitrice ad aria è dotato di una finestra di vetro trasparente incorporata, chiamata finestra di visualizzazione. Questa finestra ci permette di controllare costantemente lo stato di cottura.

Nota: l'ora e la temperatura possono essere modificate durante il processo di cottura. Se è necessario diminuirlo o aumentarlo in qualsiasi momento durante la cottura, selezionare prima il numero del cestello della friggitrice in cui si sta eseguendo la cottura, quindi il tempo e la temp + / - per cambiarlo secondo necessità.

6. PREPARAZIONE PER L'USO

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio, diversi dall'etichetta di identificazione.
3. Pulire accuratamente la teglia con acqua calda e un po' di sapone liquido, utilizzando una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Nota: tutti gli accessori sono lavabili in lavastoviglie (si consiglia di lavare il cestello con sapone non abrasivo e una spugna morbida).


1. Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e resistente al calore.
2. Posizionare correttamente la griglia per crisper nella teglia.

7. ISTRUZIONI PER L'USO

Nota: non riempire la teglia con olio o altri liquidi.

Nota: non mettere nulla sopra l'apparecchio. Ciò interrompe il flusso d'aria e influisce sul risultato di frittura ad aria.

1. Accendere

Collegare la friggitrice ad aria assicurandosi che la tensione nominale della friggitrice ad aria sia la stessa della tensione del prodotto. La friggitrice ad aria si accenderà con un segnale acustico e il display digitale si illuminerà. In pochi secondi, l'unità tornerà in modalità standby: tutte le luci si spegneranno tranne il pulsante  (in rosso).

2. Selezione menu/Temperatura/Ora






Il cestello della friggitrice ad aria zona 1 o zona 2 funziona individualmente.

Quando l'unità è in modalità standby, premere  per accenderla. Premere ① o ② per selezionare il cestello della friggitrice ad aria seguito dalla funzione di cottura.

Dopo aver selezionato la funzione del menu, è possibile regolare liberamente l'ora e la temperatura, utilizzando l'interruttore Time +/- e Temperature +/- . Inoltre, il menu può essere modificato in qualsiasi momento premendo ① o ② seguito dal menu che deve essere selezionato. Quindi

premere la levetta  per avviare la cottura.

La Zona 1 e la Zona 2 funzionano contemporaneamente.

- 1). Accendere l'unità mentre è in modalità standby. Premere , quindi premere , selezionare la funzione di cottura, la funzione del menu selezionata inizia a lampeggiare. È possibile regolare liberamente l'ora e la temperatura utilizzando i pulsanti Time +/- e Temperature +/- . Il menu può essere modificato in qualsiasi momento per cucinare cibi diversi.
- 2). Dopo aver selezionato la funzione menu per il cestello friggitrice , premere  e selezionare la funzione di cottura. È possibile regolare liberamente l'ora e la temperatura utilizzando i pulsanti Time +/- e Temperature +/- . Il menu può essere modificato in qualsiasi momento per cucinare cibi diversi.
- 3). Dopo aver terminato l'impostazione del menu, premere , l'unità inizia a funzionare. Ogni funzione ha il suo tempo e la sua temperatura predefiniti (come mostrato nella tabella). L'utente può regolare liberamente il tempo e la temperatura utilizzando i pulsanti Tempo +/- e Temperatura +/- e in qualsiasi momento, anche durante la cottura.
Per modificare il tempo e la temperatura durante la cottura, utilizzare lo stesso processo. Selezionare l'interruttore del cestello della friggitrice e l'ora e la temperatura predefinite appariranno sul display digitale, con l'aiuto dell'interruttore di tempo e temperatura +/-.



Nota: l'intervallo di controllo della temperatura è 50-200°C, per tutte le funzioni del menu eccetto il disidratatore. Premendo il pulsante + / - temp, la temperatura può essere aumentata o ridotta di 10°C fino a 200°C, una volta superati i 200°C ricomincerà dai 50°C. Nel processo di controllo della temperatura, il display digitale della temperatura lampeggerà sullo schermo (non lampeggia durante il funzionamento), dopo aver lampeggiato 3 volte, la temperatura verrà fissata. La temperatura può essere modificata con intervalli di 10°C.



L'intervallo di temperatura nella funzione disidratatore è 30°- 80°C.

Nota: l'intervallo di controllo del tempo è compreso tra 1 e 60 minuti. Per tutte le funzioni del menu, ad eccezione del disidratatore, premendo il tasto tempo +/- . Il tempo può essere aumentato o ridotto da 1 min a 60 min, una volta superati i 60 min ricomincerà da 1 min fino a 60 min. Nel processo di controllo dell'ora, il display digitale dell'ora lampeggerà sullo schermo (non lampeggia durante il funzionamento), dopo aver lampeggiato 3 volte, l'ora sarà fissa. Il tempo può essere modificato con intervallo di 1 minuto (pressione breve) o 10 minuti (pressione lunga).

Nella funzione disidratatore l'intervallo di tempo va da 30 minuti a 24 ore. In questa funzione è possibile modificare il tempo con intervalli di 10 minuti (pressione breve) e 30 minuti (pressione lunga).

Avvia, metti in pausa/ferma

Dopo aver selezionato la funzione menu e regolato tempo e temperatura, premere  per avviare la cottura,  inizierà a lampeggiare e dopo alcuni BEEP la macchina inizierà a funzionare.

Durante la cottura, per controllare lo stato di cottura o per scuotere il cibo a metà cottura, premere . Dopo alcuni BEEP, la macchina smetterà di funzionare , rimuovere il cestello e scuotere il cibo e rimetterlo a posto.

Per riavviare il processo di cottura, premere il pulsante play/pausa e l'unità riprenderà il processo di cottura.

Appunti:

(1). Durante il lavoro, puoi estrarre il cestello per friggere. Smette di funzionare, quindi puoi controllare lo stato di cottura o aggiungere altro cibo. La macchina continuerà a lavorare sul programma se il cestello è inserito.

(2). Per ottenere i migliori risultati di cottura, si consiglia di agitare il cibo a metà cottura.

4. Fine del programma

Al termine della cottura, la resistenza smette di funzionare e il display visualizza 00 min. La ventola continua a funzionare per 1 minuto in più, per raffreddare l'unità, quindi la macchina entra in modalità standby.

FINITURA INTELLIGENTE

SMART FINISH



Questa friggitrice ad aria ha una funzione unica di finitura intelligente. Con l'ausilio di questa funzione si possono cucinare 2 diversi menù che terminano la cottura contemporaneamente.

La finitura intelligente è una funzione unica di questo tipo di friggitrice ad aria. Il sistema di funzionamento di questa funzione consiste in un avvio anticipato della cottura per menù a tempo più lungo, con scarto orario bilanciato con menù a tempo più breve. Per utilizzare questa funzione, selezionare 2 diverse funzioni di menu per la friggitrice ad aria, con tempi e temperature differenti, la friggitrice ad aria avvia automaticamente la cottura dei cibi del menu con un tempo più lungo necessario, lasciando il menu a tempo più breve a riposo per la differenza di orario. E una volta terminata la differenza e raggiunto il livello di tempo più breve, anche l'altra zona di cottura inizia a cuocere, in modo che possano finire contemporaneamente.


Passaggio 1: Selezione del menu per il cestello della friggitrice ad aria Zona 1

Mettere il cibo nel cestello 1, premere  e selezionare una funzione di cottura

Passaggio 2: Selezione del menu per il cestello della friggitrice ad aria Zona 2

Mettere il cibo nel cestello 2, premere  Seleziona una funzione di cottura

Passaggio 3: per avviare il processo di cottura

Seleziona Finitura intelligente e premere  per iniziare la cottura, il display digitale mostra l'ora e la temperatura alternativamente per entrambi i menu selezionati.

Al termine della cottura, il display digitale visualizza 00 per entrambe le funzioni del menu e la resistenza smette di funzionare. La ventola continuerà a funzionare per il minuto successivo per raffreddare la friggitrice ad aria.

MATCH COOK



MATCH COOK

Questa funzione viene utilizzata quando è necessario cuocere lo stesso cibo in entrambi i cestelli della friggitrice ad aria.

In questa funzione, quando è necessario cuocere cibi in grande quantità non è necessario ripetere due volte e separatamente la procedura di selezione del menu per entrambe le zone del cestello della friggitrice ad aria, è sufficiente selezionare la funzione Match cook, quindi la funzione menu e il la friggitrice ad aria verrà automaticamente impostata per cuocere lo stesso cibo in entrambe le zone del cestello della friggitrice ad aria.

Per utilizzare questa funzione

Passaggio 1: seleziona MATCH COOK

Metti il cibo in entrambi i cestini.

Passaggio 2: selezionare una funzione di menu dall'elenco dei menu preimpostati

Premere  per iniziare la cottura.

PROMEMORIA AUTOMATICO PER AGITARE IL CIBO

Scuotere il cibo a metà cottura

Per ottenere i migliori risultati dalla tua friggitrice ad aria ti consigliamo sempre di scuotere o girare il cibo a metà cottura, così da ottenere una cottura uniforme. Il più delle volte, tuttavia, non è facile ricordarsi di fermare la friggitrice ad aria, agitare il cibo e ricominciare.












Funzione di promemoria automatico per scuotere il cibo a metà cottura

Per ricordarti di scuotere il cibo a metà cottura, questa friggitrice ha una funzione di "promemoria automatico" con cinque segnali acustici e il messaggio "000" lampeggiante per ca. 20 secondi sul pannello di controllo.

Funzionamento della funzione di “promemoria automatico”

La funzione di “promemoria automatico” è preimpostata sulla friggitrice per azionarsi per tutti programmi di cottura sia predefiniti che personalizzati. Ad esempio, impostando un tempo di 12 minuti, la cottura procederà normalmente per i primi 1/2 (6 minuti), e quando sarà rimasto 1/2 del tempo di cottura (6 minuti) il quadrante lampeggerà per circa 20 secondi visualizzando “000” e verrà emesso un segnale acustico di cinque suoni per ricordarti di agitare o mescolare il cibo. Questo è il momento di rimuovere il cestello dalla friggitrice. Una volta rimosso, il processo si interromperà e il pannello frontale si spegnerà. Mescola il cibo e rimetti il cestello nella friggitrice ad aria nella sua posizione, e la friggitrice ad aria si riattiverà automaticamente per completare la cottura riprendendo da dove era stata interrotta. Nel caso non volessi mescolare il cibo, dopo 20 secondi dalla sospensione del processo di cottura, la friggitrice riprenderà a funzionare fino al completamento della cottura.

TAVOLO DA MENU

Logistica del programma			
	menu	Tempo predefinito (min)	Temperatura predefinita (°C)
Funzione	 Preriscaldare	3	180
	 Patatine fritte	18	200
	 Bacchette	20	200
	 Bistecca	12	180
	 Torta	25	160
	 Gambero	8	180
	 Pesce	10	180
	 Pizza	20	180
	 Verdura	10	160
	 Disidratare	360 (tempo regolabile: da 0,5 ore a 24 ore)	60
	 DIY ① ②	15	180

DIY **Funzione di cottura predefinita:** Questi pulsanti (1) e (2) possono essere utilizzati come funzione di cottura predefinita, con l'aiuto della funzione di cottura predefinita di entrambi i cestelli per friggere, è possibile cucinare qualsiasi piatto secondo le proprie esigenze e senza utilizzare la funzione menu, semplicemente modificando il tempo e la temperatura, seguito dalla pressione del pulsante Riproduci/pausa.

Attenzione: non toccare il cestello durante la cottura e circa 30 minuti dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Tieni il cestino per la maniglia e usa guanti o guanti.

FASI OPERATIVE

1. Inserire la spina di rete in una presa a muro con messa a terra.
2. Metti gli ingredienti nel cestello.
3. Posizionare il cestello per friggere nella posizione corretta; Scegliere la funzione dal menu seguendo i passaggi sopra indicati e premere AVVIO/PAUSA per avviare la cottura.
4. Il display mostrerà la temperatura e l'ora. La temperatura è la temperatura di cottura e il tempo è il tempo di cottura rimanente.
La funzione che abbiamo selezionato lampeggia.
5. Alcuni ingredienti richiedono l'agitazione a metà del tempo di preparazione. Per agitare gli ingredienti, premere il pulsante di pausa e l'unità smetterà di funzionare. Successivamente è possibile estrarre la leccarda dall'apparecchio afferrandola per la maniglia e scuoterla. Quindi, puoi far scorrere nuovamente la teglia nella friggitrice ad aria. E premere di nuovo l'interruttore touch play/pause per riprendere il processo di cottura.
6. Quando si sente il campanello del timer, il tempo di preparazione impostato è scaduto. È possibile estrarre il cestello della friggitrice dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie resistente al calore.
7. Controlla se gli ingredienti sono pronti.
Se gli ingredienti non sono ancora pronti, puoi semplicemente rimettere la teglia nell'apparecchio e cuocerla per qualche altro minuto.
8. Svuotare il vassoio in una ciotola o su un piatto.
Suggerimento: per rimuovere gli ingredienti grandi o fragili, puoi usare un paio di pinze per sollevare gli ingredienti dal vassoio.
9. Quando un lotto di ingredienti è pronto, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per preparare un altro lotto.
Nota: quando usa la friggitrice ad aria per la prima volta, potrebbe essere emesso un leggero fumo o odore. Questo è normale e presto scomparirà. È essenziale garantire che ci sia una ventilazione sufficiente intorno alla friggitrice ad aria.

IMPOSTAZIONI

Oltre al menu preimpostato, puoi utilizzare questa friggitrice ad aria anche per preparare altri cibi impostando il tempo e la temperatura.

Nota: tieni presente che queste impostazioni sono solo di riferimento. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensioni, forma e marca, non possiamo garantire l'impostazione migliore per i tuoi ingredienti.
Poiché la tecnologia dell'aria rapida riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, estrarre brevemente la teglia dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda disturba appena il processo.

Consigli di cucina

La friggitrice ad aria e le parti diventano calde durante il processo di cottura.
Non riempire eccessivamente la teglia di cibo.
Non imballare gli alimenti nella teglia.

Usare l'olio

L'aggiunta di una piccola quantità di olio al cibo può renderlo più croccante.
Gli spray a base di olio sono utili per applicare piccole quantità di olio in modo uniforme sul cibo.

Consigli sul cibo

Puoi friggere all'aria cibi congelati che possono essere cotti al forno.
Per preparare torte, crostate o qualsiasi cibo con ripieno o pastella, puoi mettere il cibo in un contenitore resistente al calore e metterlo nella teglia.
Asciugare gli alimenti con la marinata prima di aggiungerli alla teglia.

Riscaldare i cibi

Basta impostare la temperatura su 150°C per un massimo di 10 minuti.

GUIDA ALLA COTTURA – Nota: queste impostazioni sono una guida. Poiché gli ingredienti differiscono per dimensioni, forma e marca, potrebbe essere necessario regolare i tempi di cottura e le temperature.

Nota: È meglio aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione prima di iniziare la frittura, se l'apparecchio è freddo.

Consigli

- Gli ingredienti di dimensioni più piccole richiedono solitamente un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti di dimensioni maggiori.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo rispetto a una quantità minore di ingredienti.
- Agitare gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può prevenire una frittura non uniforme.
- Aggiungere un po' d'olio alle patate fresche per un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria pochi minuti dopo aver aggiunto l'olio.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi, come salsicce, nella friggitrice ad aria.
- Gli snack che possono essere preparati al forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi.
- Staccare l'impatto preconfezionato per preparare spuntini ripieni in modo rapido e semplice. L'impatto preconfezionato richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto all'impatto fatto in casa.
- Mettere una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria se si desidera cuocere una torta o una quiche, oppure se si desidera friggere ingredienti fragili o ripieni.
- È anche possibile utilizzare la friggitrice ad aria per riscaldare gli ingredienti.

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
2. **La padella e il cestello del rivestimento antiaderente: non utilizzare utensili da cucina in metallo o detergenti abrasivi per pulirli, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.**
3. Staccare la spina dalla presa a muro e lasciare raffreddare l'apparecchio.
Nota: rimuovere la padella per far raffreddare più rapidamente la friggitrice ad aria.
4. Dopo la cottura, il cestello e la pentola interna non devono essere posizionati direttamente sul piano di lavoro, per evitare di bruciare il piano di lavoro.
5. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
6. Pulire la padella, il separatore e il cestello con acqua calda, un po' di liquido detergente e una spugna non abrasiva.
7. È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo. Suggerimento: se lo sporco è attaccato al cestello o al fondo della padella, riempi la padella con acqua calda con un po' di liquido detergente. Mettere il cestello nella padella e lasciare in ammollo la padella e il cestello per circa 10 minuti.
8. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
9. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.

CONSERVAZIONE

10. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
11. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.
12. Conservare in un luogo fresco e asciutto.
Nota: la teglia e l'interno dell'apparecchio hanno un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali per la pulizia abrasivi per pulirli, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.
Suggerimento: se lo sporco si è attaccato alla griglia del crisper o sul fondo della piastra per friggere, è possibile riempire la piastra con acqua calda e un po' di detersivo liquido per il lavaggio, mettere la griglia per crisper nella piastra per friggere e lasciare che la piastra per friggere e il crisper ammollo per circa 10 minuti.

Nota: gli accessori forniti con questo prodotto sono lavabili in lavastoviglie.

9. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa possibile	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Inserire la spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra.
	Non hai impostato il timer.	Ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione necessario per accendere l'apparecchio.
Cibo non completamente cotto	La quantità degli ingredienti nella teglia è eccessiva.	Metti piccoli lotti di ingredienti nella teglia. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Ruotare la manopola di controllo della temperatura sull'impostazione della temperatura richiesta (vedere la sezione "Impostazioni").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione desiderato (vedere la sezione "Impostazioni").
Problema	Causa possibile	Soluzione
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra o uno sull'altro (ad es. patatine fritte) devono essere agitati a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione "Impostazioni").
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria	Si utilizza un tipo di snack pensato per essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Usa snack da forno o spennella leggermente un po' d'olio sugli snack per un risultato più croccante.
Non è possibile far scorrere correttamente la padella nell'apparecchio.	C'è troppo cibo nella teglia.	Non riempire la vaschetta oltre la quantità massima indicata nella tabella della pagina precedente.
Dall'apparecchio fuoriesce fumo bianco	Stai preparando degli ingredienti grassi.	Nota che la temperatura deve essere ben controllata sotto i 180°C, quando frigi gli ingredienti grassi nella friggitrice ad aria.
	La padella contiene ancora i residui di grasso dell'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nella padella. Assicurati di pulire bene la padella dopo ogni utilizzo.
Le patate fritte fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non hai immerso bene i bastoncini di patate prima di friggerli.	Mettere a bagno i bastoncini di patate in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti; scolateli e asciugateli con carta da cucina.
	Non hai usato il tipo di patata giusto.	Usa le patate fresche e assicurati che rimangano sode durante la frittura.
Le patate fritte fresche 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 ricoprirli di olio.
		Tagliate la patata a bastoncini più sottili per un risultato più croccante.
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

10. TABELLAS DI COTTURA

TABELLA DI COTTURA DELLA FRITTURA AD ARIA

La tabella seguente aiuta a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti che si desidera preparare.

INGREDIENTE	QUANTITÀ PER ZONA	PREPARAZIONE
VERDURE		
Asparago	1 grappolo	Intero, steli tagliati
Barbabietole	6-7 piccolo	Intero
Peperoni (per arrostitire)	3 peperoni piccoli	Intero
Broccoli	1 testa	Tagliare fiori da 1 pollice
Cavoletti di Bruxelles	1 libbra	Tagliare a metà, private del gambo
Zucca di Bruxelles	1 1/2 libbre	Tagliare in pezzi da 1-2 pollici
Carote	1 libbra	Pelate, tagliate a pezzi da 1/2 pollice
Cavolfiore	1 testa	Tagliare fiori da 1 pollice
Pannocchia di mais	2 spighe, tagliate a metà	Bucce rimosse
Fagiolini verdi	1 sacchetto (12 once)	Rifilato
Cavolo riccio (per patatine)	5 tazze, confezionato	Tagliato a pezzi, privato del gambo
Funghi	8 once	Sciacquate, tagliate in quarti
Patate, ruggine	1 1/2 libbre 1 libbra 1 libbra 3 interi (6-8 once)	Tagliare a spicchi da 1 pollice Patine fritte tagliate a mano*, sottili Patine fritte tagliate a mano*, spesse Forato con la forchetta 3 volte
Patate, dolci	1 1/2 libbre 3 interi (6-8 once)	Tagliare a pezzi da 1 pollice Forato con la forchetta 3 volte
Zucchine	1 libbra	Tagliare in quarti nel senso della lunghezza, quindi tagliare a pezzi da 1 pollice
POLLAME		
Petto di pollo	2 petti 4 petti	Ossa dentro Senza ossa
Cosce di pollo	2 cosce 4 cosce	Ossa dentro Senza ossa
Ali di pollo	2 libbr	Drumettes e piano
PESCE E FRUTTI DI MARE		
Torte di granchio	2 torte (6-8 once ciascuna)	Nessuno
Code di aragosta	4 code (3-4 once ciascuna)	Intero
Filetti di salmone	3 filetti (4 once ciascuno)	Nessuno
Gambero	1 libbra	Intero, sbucciato, con la coda
MANZO		
Hamburger	2 polpette da un quarto di libbra, 80% magre	1/2 pollice di spessore
Bistecche	2 bistecche (8 once ciascuna)	Intero
MAIALE		
Bacon	3 strisce, tagliate a metà	Nessuna
Bracioli di maiale	2 costolette spesse e con l'osso (10-12 once ciascuno) 2 costolette disossate (8 once ciascuna)	Ossa dentro Senza ossa
Filetto di maiale	1 libbra	Nessuna
Salsicce	5 salsiccia	Nessuna
ALIMENTI SURGELATI		
Cotolette di pollo	3 cotolette	Nessuna
Crocchette di pollo	1 scatola (12 once)	Nessuna
Filetti di pesce	1 scatola (6 filetti)	Nessuna
Bastoncini di pesce	18 bastoncini di pesce (11 once)	Nessuna
Patatine fritte	1 libbra	Nessuna
Patatine fritte	1 libbra	Nessuna
Bastoncini di mozzarella	1 scatola (11 once)	Nessuna
Empanadas	2 sacchetti (10,5 once)	Nessuna
Rotoli di pizza	1 sacchetto (20 once, 40 pezzi)	Nessuna
Gamberetti popcorn	1 scatola (14-16 once)	Nessuna
Patate fritte dolci	1 libbra	Nessuna
Piccole patatine	1 libbra	Nessuna
Anelli di cipolla	10 once	Nessuna

SOTT'OLIO	TEMP(°C)	ZONA SINGOLA	ZONA DUAL
2 cucchiaini	200	8-12 min	20-25 min
Nessuno	200	30-35 min	35-40 min
Nessuno	200	10-15 min	15-20 min
1 cucchiaino	200	8-10 min	15-17 min
1 cucchiaino	200	15-20 min	20-25 min
1 cucchiaino	200	20-25 min	35-40 min
1 cucchiaino	200	13-16 min	25-30 min
2 cucchiaini	200	17-20 min	20-25 min
1 cucchiaino	200	12-15 min	18-20 min
1 cucchiaino	200	8-10 min	10-15 min
Nessuno	200	7-9 min	15-20 min
1 cucchiaino	200	7-9 min	13-15 min
1 cucchiaino	200	20-22 min	35-38 min
1/2-3 cucchiaino di canola	200	20-24 min	30-35 min
1/2-3 cucchiaino di canola	200	19-24 min	35-40 min
None	200	30-35 min	37-40 min
1 cucchiaino	200	15-20 min	30-35 min
Nessuno	200	36-42 min	40-45 min
1 cucchiaino	200	15-18 min	25-28 min
Spalmato di olio	200	25-30 min	30-35 min
Spalmato di olio	200	22-24 min	25-28 min
Spalmato di olio	200	22-28 min	26-29 min
Spalmato di olio	200	18-22 min	25-28 min
1 cucchiaino	200	18-22 min	43-47 min
Spalmato di olio	200	5-10 min	10-13 min
Nessuno	200	5-8 min	15-18 min
Spalmato di olio	200	7-12 min	13-17 min
1 cucchiaino	200	7-10 min	10-13 min
Spalmato di olio	200	8-10 min	10-13 min
Spalmato di olio	200	10-20 min	14-18 min
Nessuno	170	8-10 min	9-12 min
Spalmato di olio	200	15-17 min	23-27 min
Spalmato di olio	200	14-17 min	17-20 min
Spalmato di olio	190	15-20 min	20-25 min
Ninguna	200	7-10 min	17-22 min
Nessuno	200	18-21 min	20-25 min
Nessuno	200	10-13 min	18-21 min
Nessuno	200	14-16 min	17-22 min
Nessuno	200	10-13 min	16-19 min
Nessuno	200	18-22 min	28-32 min
Nessuno	200	32-36 min	50-55 min
Nessuno	190	8-10 min	10-12 min
1 cucchiaino	200	12-14 min	16-18 min
Nessuno	200	12-15 min	15-18 min
Nessuno	200	9-11 min	14-18 min
Ninguna	200	20-22 min	30-32 min
Ninguna	190	18-22 min	25-27 min
Ninguna	190	13-16 min	18-22 min

GRAFICO DEI DISIDRATATI

INGREDIENTE	PREPARAZIONE
FRUTTA E VERDURA	
Mele	Senza torsolo, tagliato a fette da 1/8 di pollice, sciacquato in acqua e limone, asciugato
Asparago	Tagliare in pezzi da 1 pollice, lanceolati
Banane	Pelate, tagliate a fette da 3/8 di pollice
Barbabietole	Pelate, tagliate a fette da 1/8 di pollice
Melanzana	Pelate, tagliate a fette da 1/4 di pollice, sbollentate
Erbe fresche	Risciacquato, asciugato tamponando, i gambi rimossi
Radice di zenzero	tagliare a fette da 3/8 di pollice
Mango	Pelate, tagliate a fette da 3/8 di pollice, private del nocciolo
Funghi	Pulito con spazzola morbida (non lavare)
Ananas	Pelate, tagliate a fette da 3/8-1/2 pollici
Fragole	Tagliare a metà o a fette da 1/2 pollice
Pomodori	Tagliare a fette da 3/8 di pollice o grattugiato; vapore se si intende reidratarsi
CARNE, POLLAME, PESCE	
Manzo a scatti	Tagliare a fette da 1/4 di pollice, marinare per una notte
Pollo a scatti	Tagliare a fette da 1/4 di pollice, marinare per una notte
Tacchino a scatti	Tagliare a fette da 1/4 di pollice, marinare per una notte
Salmone a scatti	Tagliare a fette da 1/4 di pollice, marinare per una notte

UTILIZZANDO LA TECNOLOGIA ZONA DUAL: SMART FINISH

SCEGLI QUALSIASI DUE

AGGIUNGI UNA RICETTA PER ZONA

RICETTA	QUANTITÀ
Torte di granchio	2 torte di granchio
Pomodori arrostiti al balsamico	2 pinte di pomodorini
Braciolo di maiale alla salvia d'acero	2-3 costolette di maiale disossate (4 once ciascuna)
Patate Cajun	4 patate medie, tagliate a dadini
Polpettone classico	1 libbra di mix di polpettone (manzo, maiale, vitello)
Fagiolini alle mandorle	1 libbra di fagiolini, le estremità tagliate
Salmone al miso	3 filetti di salmone (6 once ciascuno)
Cavolini di Bruxelles al miele e nocciola	1 libbra di germogli di Bruxelles, tagliati a metà
Cosce di pollo di bufala	4 cosce di pollo disossate con la pelle (4-5 once ciascuna)
Hamburger di "carne" vegetale	1 libbra di carne macinata a base vegetale (4 polpette da 4 once)
Mediterraneo	1 cavolfiore a testa, tagliato a cimette da 1/2 pollice
Patatine fritte	1 libbra di patatine fritte

TEMP(°C)	ZONA SINGOLA	ZONA DUAL
	I TEMPI SONO GLI STESSI PER ENTRAMBE LE ZONE	
60		7-8 ore
60		6-8 ore
60		8-10 ore
60		6-8 ore
60		6-8 ore
60		4 ore
60		6 ore
60		6-8 ore
60		6-8 ore
60		6-8 ore
60		6-8 ore
60		6-8 ore
60		6-8 ore
70		5-7 ore
70		5-7 ore
70		5-7 ore
70		3-5 ore

IMPOSTA ENTRAMBE LE ZONE E UTILIZZA SMART FINISH

MESCOLARE O COMBINARE QUESTI INGREDIENTI	FUNZIONE	TEMP / TEMPO
Spennellare con burro fuso	Frittura ad aria	195°C/15 min
1/2 tazza di aceto balsamico 1 cucchiaino di olio di canola	Arrosto	195°C/15 min
2 cucharadas de aceite de canola 2 cucharadas de condimento cajún	Arrosto	195°C/17-20 min
1/4 tazza di ketchup, 1/4 tazza di senape gialla, 1 uovo, 1/2 tazza di pangrattato panko, 1/4 tazza di parmigiano	Frittura ad aria	200°C/30 min
2 cucchiaini di olio di canola 1/2 tazza di mandorle affettate	Frittura ad aria	165°C/35 min
2 cucchiaini di olio di canola 1/2 tazza di mandorle affettate	Frittura ad aria	195°C/15 min
2 cucchiaini di pasta di miso, 1 cucchiaino di olio di canola. Strofinare sul salmone	Frittura ad aria	195°C/15 min
2 cucchiaini di olio di canola, 1/4 di tazza di miele, 1/2 tazza di nocciole tritate	Frittura ad aria	195°C/23 min
1 tazza di salsa di bufala, condire con il pollo	freír al aire	200°C/27 min
1 cucchiaino di aglio tritato, 1 cucchiaino di cipolla tritata	freír al aire	185°C/20 min
1/2 tazza di tahini, 2 cucchiaini di olio di canola	freír al aire	195°C/35 min
Condire a piacere	freír al aire	200°C/30 min

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

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



DECLARATION OF CONFORMITY

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



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

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



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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





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

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



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

Designed by: SOGO based on European quality standards
Imported by: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spain
Product manufactured in China After-sales service: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



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

Élaboré par: SOGO basé sur les normes de qualité européennes
Importé par: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valence, Espagne
Produit fabriqué en Chine Service après-vente: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



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

Desenhado por: SOGO baseado em padrões de qualidade europeus
Importado por: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valência, Espanha
Produto fabricado na China Serviço pós-venda: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



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

Entworfen von: SOGO basiert auf europäischen Qualitätsstandards
Eingeführt von: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien
Produkt hergestellt in China Kundendienst: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



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

Progettato da: SOGO basato su standard di qualità europei
Importato da: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spagna
Producto fabricado en China Servicio post-venta: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161





SOGO[®]

Human Technology

ref. SS-10895

