

SOGO®

Human Technology

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



HORNO - FREIDORA SIN ACEITE MULTIFUNCIÓN
MULTI AIRFRYER OVEN
FOUR - FRITEUSE SANS HUILE MULTIFONCTION
FORNO - FRITADEIRA SEM ÓLEO MULTIFUNÇÕES
OFEN - FRITTEUSE OHNE ÖL MULTIFUNKTION
FORNO - FRIGGITRICE SENZA OLIO MULTIFUNZIONE

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

ref. SS-10465



INTRODUCCIÓN

Esta Freidora de Aire + Horno Multifunción le proporciona una manera fácil y saludable de preparar sus ingredientes favoritos. Mediante el uso de la circulación de aire rápido y caliente, es capaz de hacer numerosos platos. La mejor parte es que la FREIDORA de aire calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

IMPORTANTE

Por favor, lea este manual detenidamente antes de utilizar el aparato, ya que pueden producirse riesgos en operaciones incorrectas.

Este manual también se puede descargar de nuestro sitio web www.sogo.es

PELIGRO

- No sumerja la carcasa en agua ni enjuague debajo del grifo debido a los múltiples componentes eléctricos y calefactores.
- Evite que entre cualquier líquido al aparato para evitar descargas eléctricas o cortocircuitos.
- Mantenga todos los ingredientes en la cesta para evitar cualquier contacto con los elementos de calentamiento.
- No cubra la entrada ni la salida de aire cuando el electrodoméstico esté funcionando.
- Llenar la bandeja de retención de aceite con aceite puede provocar un incendio.
- No toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento.

ADVERTENCIA

- Verifique si el voltaje indicado en

- el aparato coincide con la tensión de toma de corriente antes de conectar el aparato.
- No use el aparato si hay algún daño en el enchufe, cable principal u otras partes.
 - No acuda a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar el cable principal dañado.
 - Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
 - Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
 - No enchufar el aparato a una toma de corriente con conexión a tierra. Siempre asegúrese de que el enchufe esté insertado correctamente en la toma de corriente.
 - No conecte el artefacto a un interruptor con temporizador externo.
 - No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como un mantel o una cortina.
 - No coloque el aparato contra la pared o contra otro electrodoméstico.
Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio libre encima del dispositivo.
 - No coloque nada sobre el aparato.
 - No use el aparato para ningún otro fin que no sea descrito en este manual.
 - No permita que el aparato funcione sin supervisión.
 - Durante la fritura con aire caliente,

se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga sus manos y cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Además, tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la cesta del aparato.

- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso.
- Tire inmediatamente del enchufe cuando vea humo en la unidad. Espere hasta que el humo termine antes de retirar la cesta de la unidad.
- El dispositivo no debe ser operado con un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento si se les ha supervisado o instruido sobre el uso del artefacto de una manera segura y entienden los peligros involucrados.
 - Los niños no deben jugar con el aparato.
 - Limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
 - Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas para evitar peligro.

PRECAUCIÓN

- Asegúrese de colocar el aparato en una superficie horizontal y estable.
- Este electrodoméstico está diseñado solo para uso doméstico. Puede que no sea adecuado para su uso seguro en entornos tales como cocinas de personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales.
- La garantía no es válida si el dispositivo se utiliza con fines profesionales o semiprofesionales, o no se utiliza según las instrucciones.
- Desconecte siempre el aparato mientras no lo use.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse para su manejo o limpieza de forma segura.

DESCONEXIÓN AUTOMÁTICA

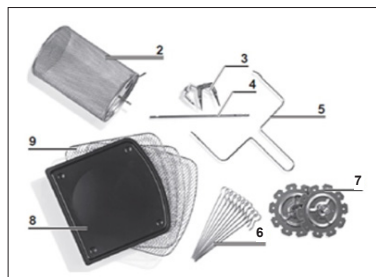
El dispositivo tiene un temporizador incorporado, apagará automáticamente el dispositivo cuando la cuenta atrás llegue a cero. Puede apagar manualmente el aparato girando el botón del temporizador a cero en sentido antihorario.

Campos electromagnéticos (CEM)

El aparato cumple con todos los estándares en cuanto a campos electromagnéticos (CEM). Bajo un manejo adecuado, no hay daño para el cuerpo humano basado en evidencias científicas disponibles.

PIEZAS Y ACCESORIOS DEL PRODUCTO

1. Unidad principal
2. Cesta giratoria
3. Tenedor de pollo
4. Eje del asador
5. Asa para la cesta
6. Brochetas (10)
7. Soportes para brochetas ajustables (2)
8. Bandeja de aceite
9. Rejilla deshidratadora



2. Cesta giratoria

Ideal para patatas fritas, nueces tostadas y otros tentempiés. Use el asa para colocar y retirar la cesta en la unidad.

3. y 4. Eje del asador, tenedores y tornillos de fijación

Uselo para asados y pollo entero. Eje de fuerza.

A lo largo a través de la carne y el centro. Deslice los tenedores en el eje desde cualquier extremo hacia la carne y, a continuación, asegúrelos en su lugar con los tornillos de fijación. Hay marcas en el eje para los tornillos de fijación. Puede ajustar los tornillos más cerca del centro si fuera necesario, pero nunca hacia los extremos. **NOTA:** asegúrese de que la carne para el asado o el pollo no sean demasiado grandes para girar libremente dentro de la freidora de aire. El tamaño máximo recomendado para pollo o carne asada es de 1,5 a 1,8 kg (de 3,5 a 4 lb).

5. Asa

Use esta herramienta para retirar el pollo o carne cocidos y asados que se hayan preparado con los métodos de asador o brocheta. También puede usar esta herramienta para colocar o sacar la cesta giratoria después de terminar la cocción. Coloque las asas de los dos extremos debajo de la espada del asador o de los soportes exteriores de la cesta del asador y levante primero el lado izquierdo y luego extraiga suavemente la comida.

6. Brochetas (10)

Con este accesorio podrá hacer todas sus recetas de pinchos con carne, pollo, pescado, marisco o verduras.

7. Soportes para brochetas ajustables (2)

Se utiliza al hacer pichos. Los estantes para brochetas se ajustan.

Eje y fjelo en su lugar con los tornillos de fijación.

8. Bandeja de aceite

La bandeja de aceite se usa para recoger el aceite y la grasa que gotea, y los trozos de comida en la parte de la base de la freidora de aire para facilitar la limpieza, por lo que es mejor cocinar los alimentos manteniendo la bandeja de aceite en su lugar para mantener la parte interior del horno limpia.

9. Rejilla deshidratadora (3)

Con esta unidad se han proporcionado 3 rejillas deshidratadoras. Pero estas rejillas pueden usarse no solo para deshidratar, sino también para cocinar tentempiés crujientes o calentar alimentos como pizza y muchas más funciones de freír al aire y cocinar horno. Al cocinar alimentos en estas rejillas, los alimentos deben moverse y darse la vuelta hacia el otro lado de vez en cuando hasta que estén uniformemente cocidos.

IMPORTANTE

Asegúrese de que su freidora de aire con asador le haya sido entregada con todos los componentes. Revise todo cuidadosamente antes de usarla. Si alguna pieza falta o está dañada, no use este producto y póngase en contacto con el proveedor usando el número de servicio al cliente que se encuentra en la parte posterior del manual del usuario.

ADVERTENCIA:

Los tenedores, las brochetas y otras piezas metálicas de esta unidad están afiladas y se calentarán mucho durante el uso. Se debe tener mucho cuidado para evitar lesiones personales. Use manoplas o guantes cuando los manipule.

ESPECIFICACIONES DE LA UNIDAD

Modelo	Voltaje / frecuencia	Potencia	Función	Temperatura	Control
SS-10465	CA 220-240V 50/60 Hz	1800W	Funciones de fritura al aire, deshidratación y horno	65°C - 200°C	Pantalla LED táctil

MENÚ Y FUNCIONES DEL PANEL TÁCTIL

1. Pantalla digital led

La pantalla numérica digital muestra 8 íconos de menú preestablecidos, botones táctiles de tiempo, temperatura, función giratoria, operación de la lámpara interna y también muestra los valores de tiempo y temperatura que cambian constantemente entre ellos y muestra la temperatura y el tiempo restantes durante el proceso de cocción.

2. Luces de funcionamiento

Este horno de aire tiene algunas luces de funcionamiento especiales y estas parpadean en secuencia mientras la cocción está en progreso y continúan parpadeando hasta 20 segundos después de que termine de cocinar e incluso después de que la unidad se haya apagado.

3. 8 menús preestablecidos

Esta freidora de aire tiene 8 menús preestablecidos que le permiten seleccionar funciones de cocción populares de uso frecuente, lo que hace que sea más fácil y rápido terminar el proceso de cocción. El menú predeterminado se enumera a continuación:

a) Patatas fritas, b) Carne, c) Pescado, g) Gambas, e) Pollo, f) Asado, g) Tarta, h) Deshidratar

Al seleccionar cualquiera de estos menús preestablecidos, la unidad muestra el tiempo y la temperatura predeterminados de ese menú. Puede cambiar los valores de tiempo y temperatura, según su gusto y requerimiento con la ayuda del botón táctil de tiempo y temperatura ubicado en el control giratoria provisto (el botón de inicio y parada (9)).

Nota: el tiempo puede cambiarse de 1 a 60 minutos, excepto para la función de deshidratación, que tiene un rango de configuración de tiempo más largo de 0:30 a 24 horas.

Nota: la temperatura puede cambiarse de 65° a 200 °C para todos excepto para la función de deshidratación que se puede configurar entre 45° - 85°C.

4. Luz interna

Puede encender la luz interna para ver y comprobar el estado de cocción de los alimentos mientras se cocinan. Para encender la luz presione este botón una vez y para apagarla presiónelo nuevamente.

Nota: mientras se abre la puerta durante el proceso de cocción, la unidad se detendrá y la luz interna se iluminará automáticamente.

5. Botón giratorio:

Aunque esta función puede usarse con cualquier menú preestablecido, este botón se usa principalmente para la función de asador y también para freír al aire con la ayuda de la cesta giratoria. El ícono de giratorio parpadea mientras está en uso. La función giratoria es una función predeterminada en el menú de cocción del asador, para detenerla presione el botón giratorio y dejará de girar.

6. Botón de control de temperatura

Use el botón para seleccionar la unidad de temperatura °C o °F. Para hacer esto, mantenga presionado el botón hasta que se muestre en la pantalla la unidad que desea.

Este botón le ayuda a subir o bajar la temperatura de cocción de cualquier menú de cocción preestablecido en caso de que desee restablecer el tiempo a su gusto). Con la ayuda de este botón puede cambiar la temperatura en intervalos de 5°C de 65°C a 200°C. Excepto para la función de deshidratación que es de 45°C a 85°C.

Para cambiar la temperatura, primero seleccione cualquier menú, luego toque el botón de temperatura y el ícono de temperatura aparecerá en la pantalla de la unidad y comenzará a parpadear. Para cambiar la temperatura, mueva el control del tiempo y temperatura ubicado en la parte superior de la unidad ((8) en cualquier dirección y comenzará a cambiar a intervalos de 5 °C. Una vez que obtenga la temperatura deseada, deje de mover el control y comience a cocinar.

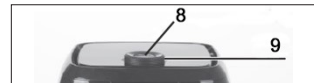
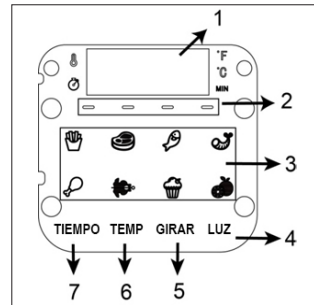
7. Botón de control de tiempo

Este botón le ayuda a cambiar el tiempo de cocción en cualquiera de las funciones del menú preestablecido, de 1 a 60 minutos a intervalos de 1 minuto, excepto en la función de deshidratación en la que puede cambiarlo a intervalos de 30 minutos y un tiempo de funcionamiento de 30 minutos a 24 horas.

Para cambiar la hora, primero seleccione cualquier menú, luego toque el botón de tiempo y el ícono del reloj aparecerá en la pantalla de la unidad y comenzará a parpadear. Para cambiarlo, mueva el control de tiempo y temperatura en ubicado en la parte superior de la unidad (8) cualquier dirección y comenzará a cambiar a intervalos de 1 minuto, una vez que obtenga el tiempo deseado, deje de mover el control y comience a cocinar.

8. Botón de encendido/inicio-parada

Una vez que la unidad esté enchufada, el botón de encendido se iluminará. Al presionar el botón de encendido, el panel de visualización se iluminará. Con la ayuda de este botón, podemos iniciar el proceso de cocción a la temperatura predeterminada de 185°C y el tiempo de 15 minutos. Puede restablecer



los ajustes de tiempo y temperatura según sus necesidades y empezar a cocinar. También puede comenzar a usar cualquiera de los menús preestablecidos. Cuando desee apagar la máquina, puede hacerlo manteniendo presionado este botón. El horno de la freidora de aire se apagará y emitirá pitidos audibles y el panel de visualización de la unidad se apagará, incluidas las luces de funcionamiento y la luz interior. El ventilador seguirá funcionando durante 20 segundos para enfriar la unidad.

9. Control de tiempo y temperatura

Cuando la unidad está encendida y en funcionamiento, con la ayuda de este control giratorio, podemos cambiar los valores de tiempo y temperatura a su configuración requerida. Al mover este control en cualquier dirección, el tiempo y la temperatura cambiarán.

FUNCIONES DE LOS BOTONES PREESTABLECIDOS – TABLA DE COCCIÓN

BOTÓN DE PREAJUSTE	TEMPERATURA	TIEMPO	FUNCIONES
1. Función de cocción predeterminada	185°C	15 min	Esta es la función predeterminada automática del menú de la freidora de aire, al encender el aparato, los valores predeterminados de tiempo y temperatura del menú aparecen en la pantalla de la unidad.
2. Patatas fritas	200°C	20 min	Para seleccionar esta función de menú, consulte la información adicional y las explicaciones que se proporcionan en las siguientes secciones.
3. Filetes/chuletas	200°C	20 min	Para seleccionar esta función de menú, consulte la información adicional y las explicaciones que se proporcionan en las siguientes secciones.
4. Pescado	200°C	10 min	Para seleccionar esta función de menú, consulte la información adicional y las explicaciones que se proporcionan en las siguientes secciones.
5. Gambas	200°C	10 min	Para seleccionar esta función de menú, consulte la información adicional y las explicaciones que se proporcionan en las siguientes secciones.
6. Pollo	190°C	25 min	Para seleccionar esta función de menú, consulte la información adicional y las explicaciones que se proporcionan en las siguientes secciones.
7. Asado	200 °C	45 min	Para seleccionar esta función de menú, consulte la información adicional y las explicaciones que se proporcionan en las siguientes secciones. En esta función, la función giratoria es la función predeterminada. Al seleccionar este menú, la función giratoria se inicia automáticamente.
8. Tarta	175°C	30 min	Para seleccionar esta función de menú, consulte la información adicional y las explicaciones que se proporcionan en las siguientes secciones.
9. Deshidratar*	70°C	8 h (00:30 - 24 horas)	Para seleccionar esta función de menú, consulte la información adicional y las explicaciones que se proporcionan en las siguientes secciones.

Nota: Función de descongelación: también puede usar nuestra freidora de aire con asador para descongelar alimentos congelados. Solo necesita configurar la temperatura a 80 °C y el tiempo a 5 minutos.

Cómo seleccionar los menús:

Para seleccionar cualquiera de los menús de cocción que se muestran en la unidad, presione el botón de encendido y la pantalla de la unidad se activará, y la pantalla mostrará el botón táctil de varias funciones del menú. Al presionar cualquiera de los botones táctiles del menú, según elección, el tiempo y la temperatura predeterminados de esa función del menú aparecerán en la pantalla. Una vez que haya seleccionado la función de menú, puede comenzar a cocinar presionando el botón de inicio/parada que se encuentra en la parte superior de la unidad.

Nota: Si desea cambiar desde el menú preestablecido, el tiempo y la temperatura pueden cambiarse como se describe en los botones de control de tiempo y temperatura anteriores.

Nota: El tiempo puede cambiarse de 1 a 60 minutos a intervalos de 1 minuto, excepto en la función de deshidratación en la que se puede cambiar a intervalos de 30 minutos y un tiempo de

funcionamiento de 30 minutos a 24 horas.

Nota: puede cambiar la temperatura en intervalos de 5°C desde 65°C hasta 200°C, excepto en la función de deshidratación que es de 45°C a 85°C.

Nota: también puede usar la freidora de aire con asador para calentar alimentos. Basta con ajustar la temperatura a 150°C.

Nota: la función de cocción predeterminada le ayuda a cocinar por su cuenta sin seleccionar ningún menú preestablecido y crear sus propias recetas personalizadas.

Nota: el tiempo y la temperatura de la función de cocción predeterminada y todas las funciones del menú se pueden cambiar tal y como se describió anteriormente.

Uso de la freidora de aire con asador sin ajustes preestablecidos

Una vez que ya esté familiarizado con la freidora de aire con asador, es posible que desee experimentar por su cuenta.

Advertencia

Nunca use una sartén o bandeja de cocina con aceite de cocina o cualquier otro líquido en la unidad. Podría provocar un incendio o lesiones personales.

TEMPERATURAS ADECUADAS PARA LA CARNE

Esta tabla debe usarse para comprobar la temperatura interna de la carne cocinada.

COMIDA	TIPO	TEMPERATURA
Carne de res	Filetes de carne molida	160°C
	Filetes asados al punto	160°C
	Asado crudo	145°C
Pollo y pavo	Pechuga rellena	165°C
	Patas, muslos, alas	165°C
Pescado y marisco	Cualquier tipo	145°C
Cordero	Filetes	160°C
	Filetes asados al punto	160°C
	Asado crudo	145°C
Cerdo	Chuletas, molida, costillas,	160°C
	jamón asado bien cocido	140°C

ANTES DE UTILIZAR LA FREIDORA DE AIRE CON ASADOR POR PRIMERA VEZ

1. Lea todo el material y los adhesivos y etiquetas de advertencia.
2. Retire todos los materiales de embalaje, etiquetas y adhesivos.
3. Lave todas las piezas y accesorios utilizados en el proceso de cocción con agua tibia y jabón.

NOTA: solo los accesorios son aptos para lavavajillas.

4. Limpie el interior y el exterior de la unidad de cocción con un paño limpio y húmedo.

NOTA: nunca lave ni sumerja la unidad de cocción en agua.

NOTA: cuando utilice esta unidad, nunca llene ningún recipiente de cocción con aceite o líquido de ningún tipo.

Esta unidad cocina solo con aire caliente.

PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada, horizontal y resistente al calor.
2. Seleccione el accesorio de cocción para su receta.

UN APARATO VERSÁTIL

Este aparato funciona con aire caliente y no es una freidora convencional que se llena de aceite o grasa para freír. Es adecuado para freír, hornear, asar a la parrilla, secar, mantener calientes o descongelar alimentos. Funciona como un horno con ventilador convencional, pero tiene aire más caliente que se mueve más rápido y uniformemente por todo el horno, lo que le brinda resultados de cocción más rápidos.

La freidora de aire con asador está diseñada para cocinar una amplia variedad de sus comidas favoritas. Los gráficos y tablas que se proporcionan en este manual y la guía de recetas lo ayudarán a obtener excelentes resultados. Consulte esta información para conocer los ajustes adecuados de tiempo/temperatura y las cantidades adecuadas de alimentos.

ADVERTENCIA:

- NUNCA ponga nada encima del aparato.
- NUNCA cubra las rejillas de ventilación en la parte superior y posterior de la unidad de cocción.
- NUNCA llene ninguna cacerola con aceite o líquido de ningún tipo. Esta unidad cocina solo con aire caliente.
- NUNCA use la puerta de la freidora de aire como un lugar para colocar una cesta para freír caliente llena de comida. La cesta para freír caliente podría dañar la puerta de la freidora o hacer que la unidad vuelque. Podrían producirse lesiones personales.
- SIEMPRE use manoplas cuando retire las rejillas de flujo de aire caliente o cualquier accesorio, o cuando introduzca alimentos y accesorios dentro de la unidad. Algunos accesorios, como los tornillos del asador y las brochetas, son muy afilados.

COCINAR CON LA FREIDORA DE AIRE CON ASADOR

1. Coloque los ingredientes en la rejilla de flujo de aire, en uno de los accesorios del asador o en la cesta de malla giratoria.
2. Coloque la rejilla de flujo de aire, la cesta de malla giratoria o el soporte del asador en la unidad y cierre la puerta de la freidora de aire. Enchufe el cable de alimentación a una tomacorriente exclusiva de 220 - 240 V.
3. Cuando la cesta de malla giratoria o el asador y la comida estén en su lugar, presione el botón de encendido una vez.
4. Seleccione una función preestablecida tal y como se describe en la tabla de botones preestablecidos o configure manualmente la temperatura y luego el tiempo, tal y como se explicó anteriormente en la descripción del botón de control de tiempo y temperatura.
5. Presione el botón de encendido para comenzar el ciclo de cocción.

NOTA: puede abrir la puerta de la freidora de aire para ver el asador en cualquier momento durante el proceso para comprobar el progreso.

NOTA: consulte las tablas de este manual o la guía de recetas para determinar la configuración correcta.

Consejos

- Los alimentos de tamaño más pequeño generalmente requieren un tiempo de cocción un poco más corto que los grandes.
- Las cantidades grandes de alimentos solo requieren un tiempo de cocción un poco más largo que las cantidades más pequeñas.
- Dar la vuelta a los alimentos de tamaño más pequeño a mitad del proceso de cocción asegura que todas las piezas se frían uniformemente.
- Se sugiere rociar un poco de aceite vegetal a las patatas frescas para obtener un resultado más crujiente. Cuando agregue un poco de aceite, hágalo justo antes de cocinar.
- Los tentempiés que normalmente se cocinan en la freidora de aire también se pueden cocinar en la freidora de aire con asador.
- Use masa prefabricada para preparar tentempiés rellenos rápida y fácilmente. La masa prefabricada también requiere un tiempo más corto tiempo de cocción que la casera.
- Coloque un molde para hornear o una fuente para freidora de aire en la freidora de aire con asador cuando hornee un pastel o una quiche.
También se sugiere un molde para hornear o una fuente para freidora de aire cuando se cocinan alimentos frágiles o rellenos.
También puede usar la freidora de aire con asador para calentar alimentos. Basta con ajustar la temperatura a 150°C.
Nota: para obtener los mejores resultados de cocción en la freidora de aire, algunas recetas necesitan precalentar la freidora de aire. Para precalentarla, añada 3 minutos adicionales en el tiempo total de cocción.
Nota: antes de cocinar carnes y alimentos congelados, recomendamos descongelarlos.

IMPORTANTE

Retirar la comida cocinada o caliente

Cuando retire alimentos cocidos o calientes, use el asa. O manoplas. El asa también puede usarse con el soporte del asador.

ADVERTENCIA:

- Durante el proceso de cocción, la cesta de malla giratoria y otros accesorios se calentarán mucho. Cuando la quite para comprobar el progreso, asegúrese de tener un trébede o una superficie resistente al calor cerca para colocarla. NUNCA coloque la cesta de malla giratoria directamente sobre un mostrador o mesa.
- Los accesorios se calentarán durante el proceso de fritura al aire. Use manoplas y manéjelos con cuidado para EVITAR LESIONES.

USO DE LOS ACCESORIOS

Coloque rejillas de flujo de aire en la unidad

1. Inserte la bandeja de goteo en la parte inferior de la unidad.
2. Coloque las rejillas de flujo de aire en la unidad deslizándolas a través de las ranuras laterales y sobre el borde posterior (imagen A).
3. Coloque las rejillas de flujo de aire más cerca del elemento calefactor superior para una cocción más rápida y que queden crujientes (imagen B).
4. Gire las rejillas de flujo de aire a la mitad del ciclo para una cocción uniforme.

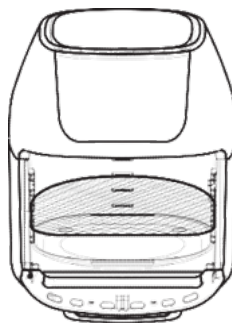
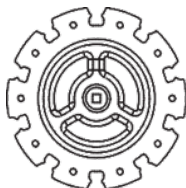


Imagen A



Imagen B

COMPONENTES



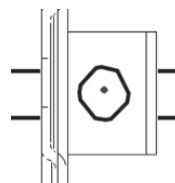
SOPORTE PARA BROCHETAS (2)



EJE DEL ASADOR



BROCHETAS (X10)

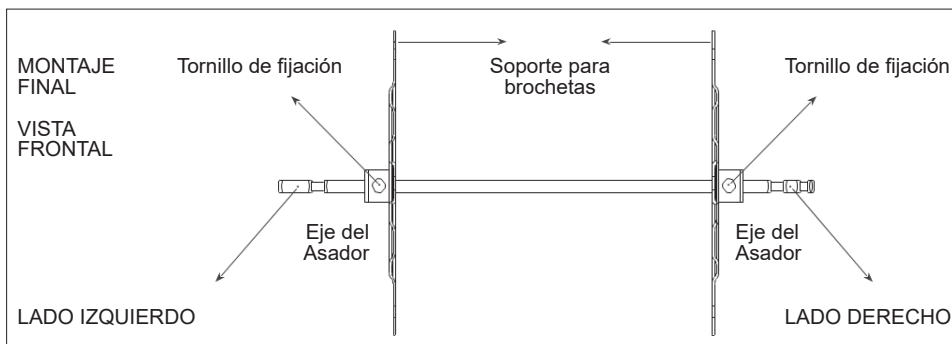


TORNILLOS DE FIJACIÓN (x2)

EJE DEL ASADOR Y BASTIDORES DE PINCHOS

1. Coloque los dos bastidores de pincho en cada extremo del eje del asador. Asegúrese de que los tornillos de fijación estén en el lado exterior del eje del asador.
2. Apriete ligeramente los tornillos de fijación. No apriete demasiado, ya que es posible que necesite ajustar la tensión después de insertar los pinchos.
3. Empuje cuidadosamente los pinchos a través de la comida.

MONTAJE DEL SOPORTE DEL ASADOR



1. Inserte cada punta de la brocheta a través de los orificios en el soporte para brochetas izquierdo (imagen C).
2. Apriete el extremo con clip de cada brocheta mientras los inserta en la ranura opuesta del soporte para brochetas para asegurarlos.
3. Suelte el clip para que descansa de forma segura en la ranura como se muestra (imagen D).
4. Repita los pasos del 3 al 6 de manera uniforme alrededor del soporte para brochetas. Asegúrese de que las brochetas estén espaciadas uniformemente.
5. Apriete los tornillos de fijación para asegurarse de que estén bien colocados.
6. Tenga cuidado al insertar el soporte en la unidad para evitar pincharse con los extremos de la brocheta.

MONTAJE FINAL

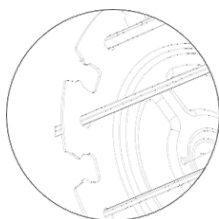


IMAGEN C. LADO
IZQUIERDO

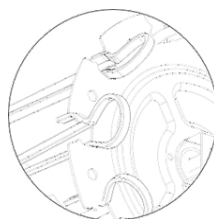


IMAGEN D. LADO
DERECHO

COLOCACIÓN DEL SOPORTE DEL ASADOR O LA CESTA DE MALLA GIRATORIA EN LA UNIDAD

1. Inserte primero el lado izquierdo del soporte o la cesta en el receptáculo de la espada del asador. Asegúrese de que la espada del asador esté en su lugar para activar la rotación (imagen E).
2. Coloque el lado derecho en el gancho (imagen F).

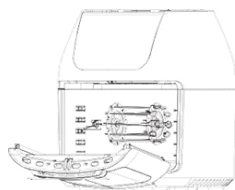


IMAGEN E. - LADO IZQUIERDO

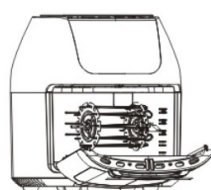
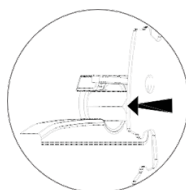
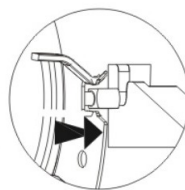


IMAGEN F. - LADO DERECHO



RETIRADA DEL SOPORTE DEL ASADOR O LA CESTA DE MALLA GIRATORIA DE LA UNIDAD

1. Abra la puerta de la unidad para pausar el ciclo de cocción o apague la unidad manteniendo presionado el botón de encendido.
2. Inserte el asa debajo de la espada del asador.
3. Levante el lado derecho del asa en un ligero ángulo para despejar el soporte y, a continuación, mueva el derecho hasta que el lado izquierdo de la espada se deslice fuera del asador.
4. Retire con cuidado la comida del asador de la freidora de aire. Nota: siempre use manoplas cuando haga este proceso para su seguridad.

TABLA DE COCCIÓN

ALIMENTO	MÍNIMO - MÁXIMO	TIEMPO*	TEMPERATURA	COMENTARIOS
Patatas fritas congeladas finas	1 1/4 - 3 Tazas	15 - 20 min.	200°C	
Patatas fritas congeladas gruesas	1 1/4 - 3 Tazas	15 - 20 min.	200°C	
Patatas fritas caseras	1 1/4 - 3 1/4 Tazas	10 - 16 min.	200°C	Añada 1/2 cucharada de aceite.
Patatas gajo caseras	1 1/4 - 3 1/4 Tazas	18 - 22 min.	182°C	Añada 1/2 cucharada de aceite.
Patatas en dados caseras	1 1/4 - 3 Tazas	12 - 18 min.	182°C	Añada 1/2 cucharada de aceite.
Rösti	1 Taza	15 - 18 min.	182°C	
Patatas gratinadas	2 Tazas	15 - 18 min.	200°C	
Filete	1/4 - 1,1 libras	8 - 12 min.	182°C	
Chuleta de cerdo	1/4 - 1,1 libras	10 - 14 min.	182°C	
Hamburguesa	1/4 - 1,1 libras	7 - 14 min.	182°C	
Salchichas	1/4 - 1,1 libras	13 - 15 min.	200°C	

Muslos de pollo	1/4 - 1,1 libras	18 - 22 min.	182°C	
Pechuga de pollo	1/4 - 1,1 libras	10 - 15 min.	182°C	
Rollitos de primavera	1/4 - 3/4 libras	15 - 20 min.	200°C	Listo para usar en el horno
Nuggets de pollo congelados	1/4 - 1,1 libras	10 - 15 min.	200°C	Listo para usar en el horno
Palitos de pescado congelados	1/4 - 1,1 libras	6 - 10 min.	200°C	Listo para usar en el horno
Palitos de mozzarella	1/4 - 1,1 libras	8 - 10 min.	182°C	Listo para usar en el horno
Verduras rellenas	1/4 - 1,1 libras	10 min.	160°C	
Tarta	1 1/4 Tazas	20 - 25 min.	160°C	Use bandeja para hornear
Quiche	1 1/2 Tazas	20 - 22 min.	182°C	Use bandeja para hornear
Magdalenas	1 1/4 Tazas	15 - 18 min.	200°C	Use tazas para hornear
Tentempiés dulces	1 1/2 Tazas	20 min.	160°C	Use bandeja para hornear
Aritos de cebolla congelados	1 libra	15 min.	200°C	

AJUSTES

Esta tabla le ayudará a seleccionar la temperatura y el tiempo correctos para obtener el mejor resultado. A medida que se familiarice con el proceso de cocción de la freidora de aire con asador, puede ajustar estos ajustes para adaptarlos a sus gustos personales.

CONSEJOS

Configure el temporizador a la mitad del tiempo necesario para la receta y la campana del temporizador le avisará cuando sea el momento de darle la vuelta a la comida. Cuando escuche la campana del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de preparación preestablecido.

La tabla anterior le ayudará a elegir los ajustes básicos para los ingredientes seleccionados.

* Añada 3 minutos al tiempo de cocción cuando comience con un electrodoméstico frío.

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

LIMPIEZA

Limpie la freidora de aire con asador después de cada uso. La cesta de malla giratoria y otros accesorios están hechos de acero inoxidable duradero y son aptos para el lavavajillas.

Nunca use materiales o utensilios de limpieza abrasivos en estas superficies. Para eliminar los alimentos grasos y pegados, los accesorios deben remojar en agua tibia con jabón.

1. Retire el cable de alimentación de la toma de corriente y asegúrese de que el aparato se haya enfriado completamente antes de limpiarlo.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo tibio y detergente suave.
Limpie ambos lados con agua jabonosa tibia en un paño húmedo. No remoje ni sumerja la puerta en agua ni la lave en el lavavajillas.
3. Limpie el interior del aparato con agua caliente, un detergente suave y una esponja no abrasiva.
4. Si fuera necesario, elimine los residuos de alimentos no deseados de la pantalla superior con un cepillo de limpieza.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar completamente.
2. Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.
3. Coloque el aparato en un lugar limpio y seco.

PREGUNTAS FRECUENTES

1. **¿Puedo preparar alimentos que no sean platos fritos con mi freidora de aire con asador?**
Puede preparar una variedad de platos que incluyen filetes, chuletas, hamburguesas y productos horneados. Consulte la guía de recetas o busque la receta deseada en internet.
2. **¿La freidora de aire con asador es buena para preparar o recalentar sopas y salsas?**
Nunca cocine ni recaliente líquidos en la freidora de aire con asador.
3. **¿Es posible apagar la unidad en cualquier momento?**
Mantenga presionado el botón de encendido una vez o abra la puerta.

4. ¿Qué hago si la unidad se apaga mientras cocina?

Como función de seguridad, la freidora de aire con asador tiene un dispositivo de apagado automático que evita daños por sobrecalentamiento. Desenchufe y deje que la unidad se enfríe. Vuelva a enchufarla y reiniciela con el botón de encendido.

5. ¿Necesita tiempo la unidad para calentarse?

El precalentamiento es necesario cuando cocina desde un "inicio en frío". Añada 3 minutos al tiempo de cocción para compensar.

6. ¿Puedo comprobar los alimentos durante el proceso de cocción?

Puede quitar la cesta de malla giratoria en cualquier momento mientras se está cocinando para comprobar el estado de cocción y volver a colocarla si la cocción no ha terminado. Si está usando rejillas de malla (deshidratador), puede dar la vuelta al contenido en ellas si fuera necesario para garantizar una cocción uniforme. El tiempo y la temperatura se reanudarán donde los dejó.

7. ¿La freidora de aire con asador es apta para lavavajillas?

Solo los accesorios son aptos para lavavajillas. La unidad, que contiene el serpentín de calentamiento y la electrónica, nunca debe sumergirse en agua o líquido de ningún tipo. Limpie las partes exteriores e interiores con un paño húmedo tibio o con una esponja no abrasiva con una pequeña cantidad de detergente suave. Séquela con un paño suave.

8. ¿Qué sucede si la unidad sigue sin funcionar después de haber probado todas las sugerencias de la sección de resolución de problemas?

Nunca intente reparar este producto en casa. Póngase en contacto con el fabricante y siga los procedimientos establecidos en la tarjeta de garantía. El no hacerlo podría anular la garantía.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora de aire con asador no funciona.	El aparato no está enchufado. No ha encendido la unidad, configurando el tiempo y la temperatura de preparación.	Enchufe el cable de alimentación en la toma. Con la cesta en su lugar, configure la temperatura y el tiempo. Compruebe que la puerta está cerrada.
Comida no cocinada.	La cesta de malla giratoria está sobrecargada. La temperatura está configurada demasiado baja.	Use lotes más pequeños para freír más uniformemente. Suba la temperatura y siga cocinando.
La comida no se fríe uniformemente.	Necesita dar la vuelta a algunos alimentos a la mitad del proceso de cocción.	Consulte Operaciones generales en este manual.
Sale humo blanco de la unidad.	Se está usando aceite. Los accesorios tienen exceso de residuos de congelación de la cocción anterior.	Limpie para eliminar el exceso de aceite. Limpie la cesta de malla rotatoria y el resto de accesorios después de cada uso.
Las patatas fritas no se fríen uniformemente.	Se está utilizando el tipo incorrecto de patata. Las patatas no se enjuagaron adecuadamente durante la preparación.	Use patatas frescas y firmes. Use palitos cortados y séquelos para eliminar el exceso de almidón.
Las patatas fritas no son crujientes.	Las patatas fritas crudas tienen demasiada agua.	Seque los palitos de patata correctamente antes de rociarlos con aceite. Corte palitos más pequeños. Añada un poco más de aceite.
El dispositivo no funciona. Las pantallas del panel de control no se encienden.	El enchufe de la red eléctrica no está insertado correctamente en la toma. La toma de corriente está defectuosa. No hay tensión de red presente. Se ha activado el sobrecalentamiento.	Saque el enchufe y vuelva a insertarlo e introdúzcalo completamente. Pruebe con otra toma. Compruebe el fusible del distribuidor eléctrico (caja de fusibles). Extraiga el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe por completo. Vuelva a intentarlo. Si el dispositivo sigue sin poder encenderse, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
El fusible del distribuidor eléctrico (caja de fusibles) salta.	Demasiados dispositivos conectados al mismo circuito.	Reduzca el número de dispositivos en el circuito.

INTRODUCTION

This Air Fryer + Oven Multifunction provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. 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.

IMPORTANT

Please read this manual carefully before any using of the appliance as dangers may occur under incorrect operations.

This manual can also be downloaded from our website www.sogo.es

DANGER

- Do not immersing the housing in water or rinse under the tap due to the multi electrical and heating components.
- Avoid any liquid enter the appliance to prevent from electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and outlet when the appliance is working.
- Filling the oil catch plate with oil may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance matches the outlet voltage before connecting the appliance.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, main cord or other parts.

- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Do not connect appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against another appliance. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot 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 basket from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use.
- 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 basket from the appliance.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- 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 shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

CAUTION

- Ensure the appliance is placed on a horizontal and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other nonresidential environments.
- The guarantee is invalid if the appliance is

used for professional or semi-professional purposes, or it is not used according to instructions.

- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

AUTOMATIC SWITCH-OFF

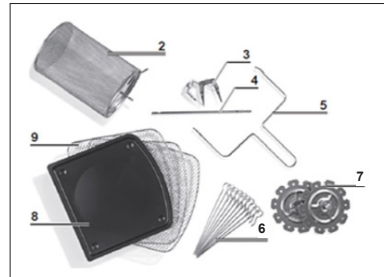
The appliance has a built-in timer, it will automatically shut down the appliance when count down comes to zero. You can manually switch off the appliance by turning timer knob to zero anticlockwise.

Electromagnetic fields (EMF)

The appliance complies with all standards regarding Electro-Magnetic fields (EMF). Under proper handling, there is no harm for human body based on available scientific Evidence.

PRODUCT PARTS & ACCESSORIES

- 1. Main Unit
- 2. Rotating basket
- 3. Chicken fork
- 4. Rotisserie Shaft,
- 5. Fetch rack
- 6. Skewers (10)
- 7. Adjustable Skewers Racks (2)
- 8. Oil tray
- 9. Dehydrating rack



2. Rotating Basket

Great for fries, roasting nuts and other snacks of small size. Use Rotisserie Fetch Tool to place and remove the basket into unit.

3.&4. Rotisserie Shaft, Forks & Set Screws

Use these for roasts and whole chicken. Force shaft lengthwise through meat and center them. Slide forks onto shaft from either end into meat, then lock in place with set screws. There are indentations on the shaft for the set screws. You can adjust the screws closer to the middle if needed but never outward towards the ends. **NOTE:** Make sure meat for roast or chicken is not too large to rotate freely within the air fryer. Maximum Chicken or Meat Roast recommended size is 3.5-4 lb.(1.5 to 1.8kg)

5. Rotisserie Fetch Tool

Use this tool to remove cooked and roasted chicken or meat, when using the rotisserie or skewer methods. Also you can use this tool to place inside or take out the rotating basket after finishing the cooking. Place the two extreme handles under Rotisserie Shaft or the outer stands of the rotisserie basket and lift, left side first then gently extract the food.

6. Skewers (10)

With this accessory you can make all your kebab recipes using meat ,chicken, fish, seafood or veggies.

7. Adjustable Skewer Rack (2)

Used when making kebabs. Skewer Racks fit over Shaft and lock in place with Set Screws.

8. Oil Tray

The oil tray is used for collecting the dripping oil, fat, grease and pieces of food at the base part of the air fryer to enable easy clean ups, So it is better to cook the food keeping the oil tray In its place to maintain the inside part of the oven clean.

9. Dehydrating racks (3)

With this unit 3 dehydrating rack has been provided. But these racks can be used not only for dehydration but also to cook Crispy snacks or reheat items like pizza and for many more air frying and oven cooking functions. When cooking food in these racks, the food needs to be moved and turned to the other side from time to time until evenly cooked.

IMPORTANT

Please make sure that your rotisserie air fryer has been delivered to you with all the components. Check everything carefully before use. If any part is missing or damaged, do not use this product and Contact supplier using the customer service number located in the back of user manual.

WARNING:

Forks, Skewers and other metal parts with this unit are sharp and will get extremely hot during use. Great care should be taken to avoid personal injury. Wear mitts or gloves while handling them.

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	Voltage/Frequency	Power	Functions	Temperature	Control
SS-10465	AC 220-240V 50/60 Hz	1800W	Air frying, Dehydrating and oven functions	65°C - 200°C	LED Touch Screen

MENUS AND TOUCH PANEL FUNCTIONS

1. LED Digital Display

The Digital Numeric Display shows 8 preset menu icons, touch buttons of time, temperature, rotary function, inner lamp operation and also shows time and temperature values which keep changing in between and shows remaining Temperature and Time during the cooking process.

2. Running Lights

This air fryer oven has some special running lights and these lights blink in sequence while cooking is in progress and continue blinking up to 20 seconds after you finish the cooking process and even after the unit has been switched off.

3. 8 Preset menus

This air fryer has 8 preset menus which allows you to select frequently used popular cooking functions which makes it easy and quicker to finish the cooking process.

The Preset Menu is listed below:

a) Fries, b) Meat, c) Fish, d) Shrimp, e) Chicken, f) Rotisserie
g) Bake h) Dehydrate

By selecting any one of these preset menus the unit displays default time and temperature of that menu. You can change the time and temperature values, as per your taste and requirement with the help of time and temperature touch toggle located on the rotating knob provided (the start and stop button (9).

Note: The time can be changed from 1 – 60 minutes except for the dehydrate function which has a longer time setting range of 0:30 – 24 hours..

Note: The temperature can be changed from 65° - 200°C for all except for the dehydrate function which can be set between 45° - 85°C.

4. Internal Lamp

You can turn on the interior lamp to view and check food cooking status while food is cooking. To turn on the lamp press this button once and to turn off press it again.

Note: While opening the door during the cooking process, it will pause the unit working and the Internal lamp illuminates automatically.

5. Rotate button:

Although this function can be used with any preset menu, but primarily this button is used for the rotisserie function and also for the air frying with the help of rotating basket. The Rotate icon blinks while in use. Rotate function is a default function in the rotisserie cooking menu. To stop it press the rotate button and it will stop rotating.

6. Temperature Control Button

Use the button to select the temperature unit °C or °F. To do this, hold down the button until the unit you want is shown on the display.

This button helps you to raise or lower cooking temperature of any preset cooking menu (in case you wish to reset the time to your liking). With the help of this button you can change the temperature by 5°C intervals starting from 65°C to 200°C. except for the Dehydrate function which works from 45°C to 85°C.

To change the temperature firstly select any menu, followed by temperature touch button and the temperature icon will appear on the unit display and start blinking. To change the temperature, move the time and temperature knob located on top of the unit ((8) in either direction and it will start changing with the intervals of 5°C. Once you get your desired temperature, stop moving the knob and start cooking.

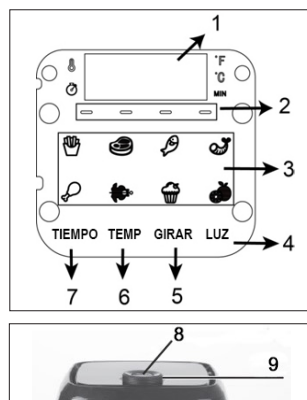
7. Time Control Button

This button helps you to change the cooking time in any of the preset menu functions, from 1 to 60 minutes with the interval of 1 minute except for the dehydrate function in which you can change it with 30-minute intervals and an operating time from 30minutes to 24 hours.

To change time firstly select any menu, followed by time touch button and the clock icon will appear on the unit display and start blinking. To change it move the time and temperature knob located on the top of the unit (8) in either direction and it will start changing with the intervals of 1 minute, once you get your desired time, stop moving the knob and start cooking.

8. Power /Start-Stop Button

Once unit is plugged in, the Power Button will light up. By short pressing the Power Button, display panel will be illuminated. With the help of this button, we can start the cooking process at the default temperature of 185° and time of 15 minutes. You can reset the time and temperature settings as per your requirement and start cooking. You can also start operation of any one of the preset menus. When you wish to shut down the machine, you can do it by long pressing this



button. The air fryer oven will switch off and gives out audible beeps and the unit display panel turns off including the running lights and inner lamp. The fan will continue running for 20 seconds to “cool down” the unit.

9. Time and temperature knob

When the unit is started and in operation, with the help of this rotating knob, we can change the time and temperature values to your required setting. By moving this knob in either direction the time and temperature will change.

PRESET BUTTONS FUNCTIONS – COOKING CHART

PRESET BUTTON	TEMPERATURE	TIME	FUNCTIONS
1. Default cooking function	185°C	15 min	This is automatic default air fryer menu function, by switching on the appliance the default menu time and temperature values appears on the unit display.
2. French Fries	200°C	20 min	To select this menu function, refer to the additional information and explanations given the next sections.
3. Steaks/Chops	200°C	20 min	To select this menu function, refer to the additional information and explanations given the next sections.
4. Fish	200°C	10 min	To select this menu function, refer to the additional information and explanations given the next sections.
5. Shrimp	200°C	10 min	To select this menu function, refer to the additional information and explanations given the next sections.
6. Chicken	190°C	25 min	To select this menu function, refer to the additional information and explanations given the next sections.
7. Rotisserie	200°C	45 min	To select this menu function, refer to the additional information and explanations given the next sections. In this function rotating function works as a default function, by selecting this menu rotation function starts automatically.
8. Cake	175°C	30 min	To select this menu function, refer to the additional information and explanations given the next sections.
9. Dehydrate	70°C	8 hrs. (00:30 -24 hrs.)	To select this menu function, refer to the additional information and explanations given the next sections.

Note: Defrost Function: You can use our Rotisserie air fryer to defrost the frozen food as well, just need to set the temperature at 80°C and time to 5 minutes.

How to select the menus:

To select any of the cooking menus displayed on the unit, press the power button and unit screen will activate, and display shows the various menu functions touch buttons. By pressing any of the menu touch buttons, as per your choice, the default time and temperature of that menu function will appear on the screen. Once you have selected the menu function, you can start cooking by short pressing start / stop button given on the top part of the unit.

Note: If you wish to change from the preset menu, the time and temperature can be changed as described in time and temperature control buttons above.

Note: Time can be changed from 1 to 60 minutes with the interval of 1 minute, except dehydration function in which you can change it with 30-minute intervals and an operating time from 30minutes to 24 hours.

Note: You can change the temperature by 5°C intervals starting from 65°C to 200°C. except Dehydration function which is from 45°C to 85°C.

Note: You can use the Rotisserie air fryer to reheat foods as well. Simply set the temperature to 150°C.

Note: Default cooking function helps you to cook on your own without selecting any preset menu and creating your own customized recipes.

Note: The time and temperature of default cooking function and all menu functions can be changed as described above.

Using the Rotisserie Air Fryer Without Presets

Once you are familiar with the Rotisserie air fryer you may want to experiment on your own.

Warning

Never use a cooking pan or tray with cooking oil or any other liquid in it inside the oven unit! It might cause fire or personal injury.

SUITABLE TEMPERATURES FOR MEAT

This table should be used to check the internal temperature for cooked meat.

FOOD	TYPE	TEMPERATURE
Beef	Ground steaks	160°C
	Roast medium steaks	160°C
	Roast-raw	145°C
Chicken and turkey	Breasts Filled	165°C
	Whole bird, Legs	165°C
	Wings	165°C
Fish & shellfish	Any Kind	145°C
Lamb	Steaks	160°C
	Roast medium	160°C
	Roast-raw	145°C
Pig	Chops, ground, ribs, roast	160°C
	Well cooked Ham	140°C

BEFORE USING THE ROTISSERIE AIR FRYER FOR THE FIRST TIME

1. Read all material and warning stickers and labels.
2. Remove all packing materials, labels and stickers.
3. Wash all parts and accessories used in the cooking process with warm soapy water.
NOTE: Only the accessories are dishwasher safe.
4. Wipe the inside and outside of the cooking unit with a clean moist cloth.
NOTE: Never wash or submerge the cooking Unit in water.
NOTE: When using this unit, never fill any cooking vessel with oil or liquid of any kind.
This unit cooks with hot air only.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, level, horizontal and heat resistant surface.
2. Select the cooking accessory for your recipe.

A VERSATILE APPLIANCE

This device works with hot air and it is not conventional deep fryer that is filled with oil or deep frying fat. It is suitable for frying, baking, grilling, drying, keeping warm or defrosting foods, It works like a conventional fan oven, but has hotter air moving faster and evenly through out the oven giving you faster cooking results.

The Rotisserie Air Fryer is designed to cook a wide variety of your favorite foods. The charts and tables provided within this manual and the Recipe Guide will help you get great results. Please refer to this information for proper time/temperature settings and proper food quantities.

WARNING:

- NEVER put anything on top of the appliance.
- NEVER cover the air vents on the top and back of the cooking Unit.
- NEVER fill any cooking vessel with oil or liquid of any kind. This Unit cooks with hot air only.
- NEVER use the air fryer door as a place to rest a hot Fry Basket filled with food. The Hot Fry Basket could damage the air fryer door or cause the Unit to tip. This might result in personal injury.
- ALWAYS use mitts when removing hot air flow racks or any accessory or while introducing foods and accessories inside the unit. Some accessories like rotisserie screws and kebab sticks are very sharp.

COOKING WITH THE ROTISSERIE AIR FRYER

1. Place the ingredients on Air Flow Rack, one of the Rotisserie accessories, or in the Rotating Mesh Basket.
2. Put the Air Flow Rack, Rotating Mesh Basket or Rotisserie Spit, into the unit and close the air fryer door. Plug the power cord into 220 - 240V, dedicated outlet.
3. When Rotating Mesh Basket or Rotisserie and food is in place, Press the Power Button once
4. Select a Preset function as described in preset buttons table or manually set the Temperature and then the Time as explained above in time and temperature control button description.
5. Press the Power Button to begin cooking cycle.

NOTE: You may open the air fryer door to view the rotisserie at any time during the process to check the progress.

NOTE: Consult the Charts in this manual or the Recipe Guide to determine the correct setting

Tips

- Foods that are smaller in size usually require a slightly shorter cooking time than large ones.
- Large quantities of food only require a slightly longer cooking time than smaller quantities.
- "Flipping" or turning smaller sized foods halfway through the cooking process, assures that all the pieces are evenly cooked.
- Misting a bit of vegetable oil to fresh potatoes is suggested for a crispier result. When adding a little oil, do so just before cooking.
- Snacks normally cooked in air fryer can also be cooked in the Rotisserie air fryer.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter cooking time than homemade dough.
- Place a baking tin or air fryer dish in the Rotisserie air fryer when baking a cake or quiche.
- A tin or dish is also suggested when cooking fragile or filled foods.
- You can use the Rotisserie air fryer to reheat foods as well. Simply set the temperature to 150 °C.

Note: To get the best cooking results in air fryer some recipes need to preheat the air fryer and in order to preheat add 3 minutes extra in total cooking time.

Note: Before cooking frozen meats and foods, we recommend to defrost them.

IMPORTANT

Removing the Cooked or Hot Food

When removing cooked or hot food use the Rotisserie Fetch Tool. or Mitts. Fetch Tool can also be used with Rotisserie Spit.

WARNING:

- During the cooking process, the Rotating Mesh Basket and other accessories will become very hot. When you remove it to check on the progress, make sure you have a trivet or a heat resistant surface nearby to set it down on. NEVER place the Rotating Mesh Basket directly on a counter top or table.
- Cooking accessories will get hot during the air frying process. Wear mitts and handle with care to AVOID INJURY.

USING THE ACCESSORIES

Place Air Flow Racks into Unit

1. Insert Drip Tray into bottom of the Unit.
2. Place Air Flow Racks into Unit by sliding through the side grooves and onto the back lip (fig. A)
3. Place Air Flow Racks closer to the top heating element for faster cooking and to add crispiness (fig. B).
4. Rotate the Air Flow Racks mid-cycle for even cooking.

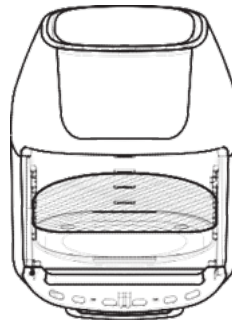


Figure A

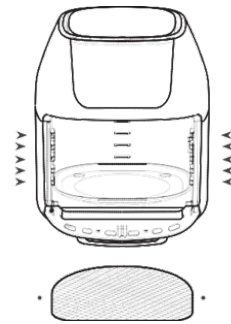


Figure B

COMPONENTS



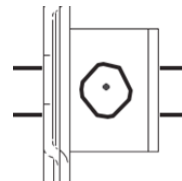
SKEWER RACK (2)



ROTISSERIE SHAFT



SKEWERS
(X10)

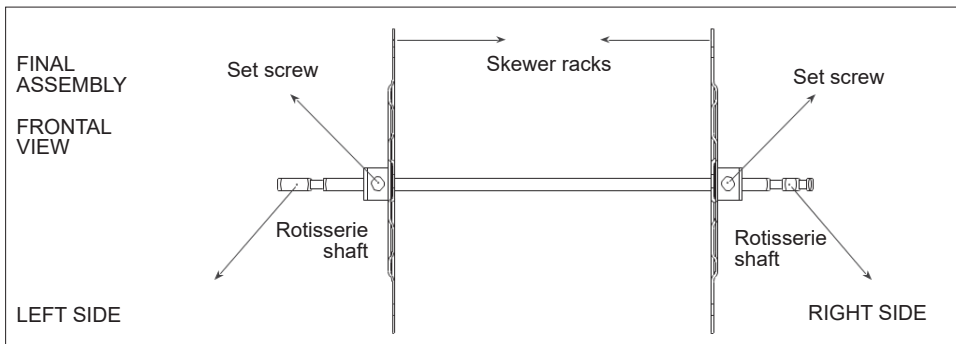


SET SCREW (x2)

ROTISSERIE SHAFT & SKEWERS RACKS

1. Place the two Skewer Racks at each end of the Rotisserie Shaft. Make sure the Set Screws are on the outer side of the Rotisserie Shaft.
2. Slightly tighten Set Screws. Do not over tighten as you may need to adjust the tightness after you insert the Skewers.
3. Carefully poke Skewers through food.

ROTISSERIE SPIT ASSEMBLY



1. Insert each Skewer point through holes on the left Skewer Rack (fig. C).
2. Squeeze the clip-end of each Skewer as you insert into the opposite Skewer Rack slot to secure.
3. Release clip to securely rest in slot as shown (fig. D).
4. Repeat process 3 through 6 in a uniform manner around the Skewer Rack. Make sure Skewers are evenly spaced.
5. Tighten the Set Screws to make sure they are securely in place.
6. Use caution while inserting the Spit into the Unit to prevent getting poked by the Skewer ends.

FINAL ASSEMBLY

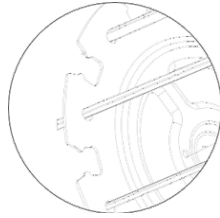


FIG. C - LEFT SIDE

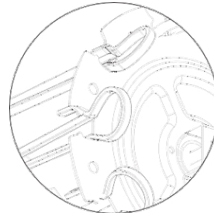


FIG. D - RIGHT SIDE

PLACING ROTISSERIE SPIT OR ROTATING MESH BASKET INTO UNIT

1. Insert the left side of the assembled Spit or Basket first into the Rotisserie Shaft socket. Make sure the Rotisserie Shaft is in place to engage rotation (fig. E).
2. Place the right side onto the hanger (fig. F).

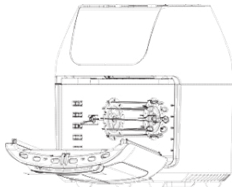


FIG. E - LEFT SIDE

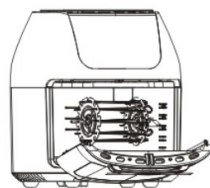
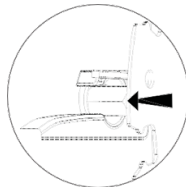
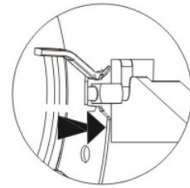


FIG. F - RIGHT SIDE



REMOVING ROTISSERIE SPIT OR ROTATING BASKET FROM UNIT

1. Open Unit door to pause cooking cycle or turn Unit off by long pressing the Power Button.
2. Insert Rotisserie Fetch tool beneath the Rotisserie Shaft
3. Lift the right side of the Rotisserie Fetch tool at a slight angle to clear the bracket, then shift the right until the left side of the Shaft slides out of the Rotisserie
4. Carefully remove the rotisserie food from the air fryer. Note: Always use mitts when doing this process for your safety.

COOKING CHART

FOOD ITEM	MIN - MAX	TIME	TEMPERATURE	COMMENTS
Thin frozen chips	1 1/4 - 3 Cups	15 - 20 min.	200°C	
Thick frozen chips	1 1/4 - 3 Cups	15 - 20 min.	200°C	
Homemade fries	1 1/4 - 3 1/4 Cups	10 - 16 min.	200°C	Add 1/2 tbsp. oil
Homemade potato wedges	1 1/4 - 3 1/4 Cups	18 - 22 min.	182°C	Add 1/2 tbsp. oil
Homemade potato cubes	1 1/4 - 3 Cups	12 - 18 min.	182°C	Add 1/2 tbsp. oil
Röstis	1 Cups	15 - 18 min.	182°C	
Potato gratin	2 Cups	15 - 18 min.	200°C	
Steak	1/4 - 1,1 lb	8 - 12 min.	182°C	
Pork chops	1/4 - 1,1 lb	10 - 14 min.	182°C	
Hamburger	1/4 - 1,1 lb	7 - 14 min.	182°C	
Sausages	1/4 - 1,1 lb	13 - 15 min.	200°C	

Chicken thighs	1/4 - 1,1 lb	18 - 22 min.	182°C	
Chicken breast	1/4 - 1,1 lb	10 - 15 min.	182°C	
Spring rolls	1/4 - 3/4 lb	15 - 20 min.	200°C	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	1/4 - 1,1 lb	10 - 15 min.	200°C	Use oven-ready
Frozen fish fingers	1/4 - 1,1 lb	6 - 10 min.	200°C	Use oven-ready
Mozzarella sticks	1/4 - 1,1 lb	8 - 10 min.	182°C	Use oven-ready
Stuffed vegetables	1/4 - 1,1 lb	10 min.	160°C	
Cake	1 1/4 Cups	20 - 25 min.	160°C	Use baking sheet
Quiche	1 1/2 Cups	20 - 22 min.	182°C	Use baking tray
Muffins	1 1/4 Cups	15 - 18 min.	200°C	Use baking cups
Sweet Snacks	1 1/2 Cups	20 min.	160°C	Use baking tray
Frozen onion rings	1 lb	15 min.	200°C	

SETTINGS

This table will help you select the correct temperature and time for best result. As you become more familiar with the Rotisserie Air fryer cooking process, you may adjust these settings to suit your own personal tastes.

TIP

Set the Timer to 1/2 the time needed for the recipe and the Timer bell will alert you when it's time to "flip" your food. When you hear the timer bell, the pre-set preparation time has elapsed.

The table above will help you choose the basic settings for the ingredients selected.

* Add 3 minutes to cooking time when starting with a cold appliance.

NOTE: Keep in mind that these settings are indications only. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best settings for your ingredients.

CLEANING

Clean the Rotisserie air fryer after each use. The Rotating Mesh Basket and other accessories are made of durable stainless steel and are dishwasher safe.

Never use abrasive cleaning materials or utensils on these surfaces. To remove greasy and hard stucked food, accessories should be soaked in warm soapy water.

1. Remove the power cord from the wall socket and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.
2. Wipe the outside of the appliance with a warm moist cloth and mild detergent
Clean both sides with warm soapy water on a damp cloth. Do not soak or submerge the door in water or wash in the dishwasher.
3. Clean the inside of the appliance with hot water, a mild detergent and a nonabrasive sponge.
4. If necessary, remove unwanted food residue from the upper screen with a cleaning brush.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down thoroughly.
2. Make sure all components are clean and dry.
3. Place the appliance in the clean, dry place.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

1. Can I prepare foods other than fried dishes with my Rotisserie air fryer?

You can prepare a variety of dishes including steaks, chops, burgers, and baked goods. See the Recipe Guide or search for your required recipe on the internet.

2. Is the Rotisserie air fryer good for making or reheating soups and sauces?

Never cook or reheat liquids in the Rotisserie air fryer.

3. Is it possible to shut off the Unit at any time?

Long Press the Power Button once or open the door.

4. What do I do if the Unit shuts down while cooking?

As a safety feature, the Rotisserie air fryer has an Auto Shut-Off device that prevents damage

from overheating. Unplug and allow the Unit to cool down. Plug back in and restart with the Power Button.

5. Does the Unit need time to heat up?

Pre-heating is needed when you are cooking from a “cold start”, add 3 minutes to the cook time to compensate.

6. Can I check the food during the cooking process?

You can remove the Rotating Mesh Basket at any time while cooking is in progress to check the cooking status and return it back if cooking is not finished. If you are using the mesh (dehydrate) racks, you can “flip” the contents on them if needed to ensure even cooking. Time and temperature will resume where you left off.

7. Is the Rotisserie air fryer dishwasher safe?

Only the accessories are dishwasher safe. The Unit itself containing the heating coil and electronics should never be submersed in water or liquid of any kind. Clean the outside and inner parts with warm, moist cloth or nonabrasive sponge with a small amount of mild detergent. Dry it with soft cloth.

8. What happens if the Unit still does not work after I have tried all the troubleshooting suggestions?

Never attempt to repair this product at home. Contact the manufacturer and follow the procedures set forth in the warranty card. Failure to do so could render your warranty null and void.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The Rotisserie air fryer does not work	The appliance is not plugged in. You have not turned the Unit on, by setting the preparation time & temperature	Plug power cord into wall socket. With basket in place, set the Temperature and Time. Check that door is closed.
Food not cooked	The Rotating Mesh Basket is over loaded. The temperature is set too low.	Use smaller batches for more even frying. Raise Temperature and continue cooking
Food is not fried evenly	Some foods need to be turn half way through the cooking process.	See General Operations in this manual.
White smoke coming from Unit	Oil is being used. Accessories have excess freeze residue from previous cooking.	Wipe down to remove excess oil. Clean the Rotating Mesh Basket and rest of accessories after each use.
French fries are not fried evenly	Wrong type of potato being used. Potatoes not rinsed properly during preparation.	Use fresh, firm potatoes. Use cut sticks and pat dry to remove excess starch.
Fries are not crispy	Raw fries have too much water	Dry potato sticks properly before misting with oil. Cut sticks smaller. Add a bit more oil.
The device does not work. The displays on the control panel does not switch on.	The mains plug is not inserted correctly in the plug socket. The plug socket is defective. No mains voltage is present. The overheating has been triggered.	Take out the plug and re-insert and push the mains plug into the socket as far as it will go. Try another plug socket. Check the fuse of the electrical distributor (fuse box). Pull the mains plug out of the plug socket and allow the device to cool down completely. Then try again. If the device still cannot be switched on, contact the customer service.
The fuse in the electrical distributor (fuse box) is triggered.	Too many devices connected to the same circuit.	Reduce the number of devices in the circuit.

INTRODUCTION

Cette Friteuse À Air + Four Multifonction constitue un moyen simple et saine façon de préparer vos favoris. Ingrédients À l'aide de la circulation de l'air rapide à chaud, il est en mesure de procéder à de nombreux plats. La meilleure partie est que l'AIRFRYER chauffe les aliments à toutes les directions et la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

IMPORTANT

Veillez lire ce manuel attentivement avant toute utilisation de l'appareil comme dangers peuvent se produire dans des opérations incorrectes.

Ce manuel peut aussi être téléchargé sur le site internet www.sogo.es

DANGER

- Ne pas immerger le boîtier dans l'eau ou rincez sous le robinet en raison de l'électricité et de chauffage de plusieurs composants.
- D'éviter que du liquide entre l'appareil pour empêcher à un choc électrique ou de court-circuit.
- Gardez les aliments dans le panier pour empêcher tout contact par éléments de chauffage.
- Ne pas couvrir l'entrée et la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- L'huile de remplissage avec de l'huile de bac de capture peut entraîner un risque d'incendie.
- Ne pas toucher l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.

ATTENTION

- Vérifier si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension de la prise avant de

brancher l'appareil.

- N'utilisez pas l'appareil s'il y a agression sur le bouchon, cordon principal ou d'autres parties.
- Ne pas aller à toute personne non autorisée à remplacer ou réparer cordon principale endommagée.
- Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne pas brancher l'appareil à une prise murale. Toujours s'assurer que la fiche est insérée dans la prise secteur.
- Ne pas brancher l'appareil à un minuteur externe.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles comme une nappe ou rideau.
- Ne pas placer l'appareil contre un mur ou contre un autre appareil. Laissez au moins 10 cm sur le dos et les côtés et 10 cm audessus de l'appareil.
- Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Au cours de l'air chaud de la cuisson, de la vapeur est diffusée via les ouvertures de sortie d'air. Gardez les mains et le visage à une distance sûre de la machine à vapeur et de la sortie d'air des ouvertures. De plus, attention à la vapeur et d'air

- lorsque vous retirez le panier de l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation.
 - Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez la fumée noire qui sort de l'appareil. Attendez l'arrêt de l'émission de fumée avant de retirer le panier de l'appareil.
 - L'appareil n'est pas destiné à être exploité au moyen d'un minuteur externe ou un autre système de commande à distance
 - Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu des instructions quant à l'utilisation ou la supervision de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers encourus.
 - Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
 - Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être faites par des enfants sans surveillance.
 - Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout accident.

ATTENTION

- Assurer l'appareil dans une position horizontale et stable.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Il n'est pas apte à être utilisé en toute sécurité dans des environnements tels que le personnel des cuisines, les fermes, les motels et autres non-résidentiel.
- La garantie est invalide si l'appareil est utilisé à des fins professionnelles ou semiprofessionnelles, ou il n'est pas utilisé conformément aux instructions.
- Débranchez toujours l'appareil tout en ne l'aide.
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir pour manipuler ou de nettoyage en toute sécurité.

ARRÊT AUTOMATIQUE

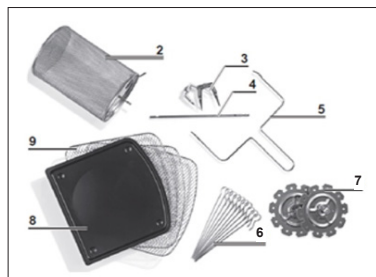
L'appareil est doté d'une minuterie intégrée, il s'éteint automatiquement l'appareil lorsque le compte à rebours arrive à zéro. Vous pouvez changer manuellement l'appareil en tournant la minuterie à zéro dans le sens antihoraire.

Champs électromagnétiques (CEM)

L'appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (EMF). En vertu de la manipulation, il n'est pas dangereux pour le corps humain en fonction de données scientifiques disponibles Preuve.

PIÈCES ET ACCESSOIRES DU PRODUIT

1. Unité principale
2. Panier rotatif
3. Fourche à poulet
4. Broche à rôtir
5. Ustensile de support
6. Brochettes (10)
7. Supports réglables pour brochettes (2)
8. Plateau à huile
9. Grille de déshydratation



2. Panier rotatif

Idéal pour les frites, les noix rôties et autres snacks de petite taille. Utilisez l'ustensile pour récupérer les aliments de la rôtisserie afin de placer et de retirer le panier dans l'appareil.

3. y 4. Broche à rôtir, fourches et vis de fixation

Utilisez-les pour les rôtis et les poulets entiers. Enfoncez la broche dans le sens de la longueur à travers la viande et centrez-la. Faites glisser les fourches sur la broche à partir de chaque extrémité dans la viande, puis bloquez-les en place avec les vis de réglage. La broche présente des encoches pour les vis de réglage. Vous pouvez ajuster les vis plus près du milieu si nécessaire, mais jamais vers l'extérieur, vers les extrémités. **REMARQUE:** Assurez-vous que la viande du rôti ou du poulet n'est pas trop grosse pour pouvoir tourner librement dans la friteuse. La taille maximale recommandée pour le poulet ou le rôti est de 1,5 à 1,8 kg (3,5 à 4 lb).

5. Ustensile pour récupérer les aliments de la rôtisserie

Utilisez cet accessoire pour retirer le poulet ou la viande cuits et rôtis, lorsque vous utilisez le mode de cuisson rôtisserie ou brochette. Vous pouvez également utiliser cet outil pour placer ou retirer le panier rotatif après avoir terminé la cuisson. Placez les deux branches extrêmes sous la broche à rôtir ou les supports extérieurs du panier à rôtir et soulevez, le côté gauche d'abord, puis retirez délicatement les aliments.

6. Brochettes (10)

Avec cet accessoire, vous pouvez réaliser toutes vos recettes de brochettes à base de viande, poulet, poisson, fruits de mer ou légumes.

7. Support réglable pour brochettes (2)

Utilisé pour faire des brochettes. Les supports à brochettes s'adaptent sur la broche et se verrouillent en place avec les vis de fixation.

8. Plateau à huile

Le plateau à huile sert à recueillir l'huile, la graisse et les morceaux d'aliments qui s'égouttent à la base de la friteuse pour faciliter le nettoyage. Il est donc préférable de cuire les aliments en gardant le plateau à huile à sa place pour maintenir l'intérieur du four propre.

9. Grilles de déshydratation (3)

Cet appareil est équipé de 3 grilles de déshydratation. Mais ces grilles peuvent être utilisées non seulement pour la déshydratation, mais aussi pour préparer des snacks croustillants ou réchauffer des aliments comme la pizza et pour bien d'autres fonctions de friture et de cuisson au four. Lorsque vous faites cuire des aliments dans ces grilles, il faut les déplacer et les retourner de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient cuits uniformément.

IMPORTANT

Assurez-vous que votre friteuse à air rôtissoire vous a été livrée avec tous ses composants. Vérifiez tout soigneusement avant de l'utiliser. Si une pièce est manquante ou endommagée, n'utilisez pas ce produit et contactez le fournisseur en utilisant le numéro de service client situé au dos du manuel d'utilisation.

AVERTISSEMENT:

Les fourches, brochettes et autres pièces métalliques de cet appareil sont tranchantes et deviennent extrêmement chaudes pendant l'utilisation. Il faut faire très attention pour éviter les blessures. Portez des gants ou des manchons de protection lorsque vous les manipulez.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DU PRODUIT

Modèle	Tension / Fréquence	Puissance	Fonctions	Température	Contrôle
SS-10465	AC 220-240V 50/60 Hz	1800W	Friture à l'air, déshydratation et fonctions de four	65°C - 200°C	Écran tactile LED

MENUS ET FONCTIONS DE L'ÉCRAN TACTILE

1. Affichage numérique LED

L'écran numérique affiche 8 icônes de menu prédéfinies, des boutons tactiles pour l'heure, la température, la fonction rotative, le fonctionnement de la lampe intérieure, ainsi que les valeurs de temps et de température qui changent constamment et la température et le temps restants pendant le processus de cuisson.

2. Voyants lumineux

Ce four friteuse à air est équipé de voyants lumineux spéciaux et ces voyants clignotent en alternance pendant la cuisson. Ils continuent de clignoter jusqu'à 20 secondes après la fin du processus de cuisson et même après l'arrêt de l'appareil.

3. 8 menus prédéfinis

Cette friteuse dispose de 8 menus prédéfinis qui vous permettent de sélectionner les fonctions de cuisson les plus fréquemment utilisées, ce qui facilite et accélère le processus de cuisson.

Les menus prédéfinis sont énumérés ci-dessous:

- a) Frites, b) Viande, c) Poisson, d) Crevettes, e) Poulet, f) Rôtisserie, g) Cuisson au four, h) Déshydrater

En sélectionnant l'un de ces menus prédéfinis, l'appareil affiche la durée et la température par défaut de ce menu.

Vous pouvez modifier les valeurs de temps et de température, selon vos goûts et vos besoins, à l'aide de la touche de temps et de température située sur le bouton rotatif fourni (le bouton de démarrage et d'arrêt (9)).

Remarque: La durée peut être modifiée de 1 à 60 minutes, à l'exception de la fonction de déshydratation dont la plage de réglage est plus longue, de 0:30 à 24 heures.

Remarque: la température peut être réglée entre 65 et 200 °C pour tous les modes de cuisson, sauf pour la fonction de déshydratation qui peut être réglée entre 45 et 85°C. 4.

4. Lampe intérieure

Vous pouvez allumer la lampe intérieure pour visualiser et vérifier l'état de cuisson des aliments pendant la cuisson. Pour allumer la lampe, appuyez une fois sur ce bouton et pour l'éteindre, appuyez à nouveau.

Remarque: si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, l'appareil s'arrête de fonctionner et la lampe intérieure s'allume automatiquement.

5. Bouton de rotation:

Bien que cette fonction puisse être utilisée avec n'importe quel menu prédéfini, ce bouton est principalement utilisé pour la fonction de rôtisserie et pour la friture à l'aide du panier rotatif. L'icône Rotation clignote pendant l'utilisation. La fonction de rotation est une fonction par défaut du menu de cuisson de la rôtisserie. Pour l'arrêter, appuyez sur le bouton Rotation et la rotation s'arrêtera.

6. Bouton de contrôle de la température

Utilisez le bouton pour sélectionner l'unité de température °C ou °F. Pour ce faire, maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que l'unité souhaitée s'affiche à l'écran.

Ce bouton vous permet d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson de n'importe quel mode de cuisson prédéfini (au cas où vous souhaiteriez remettre la température à votre convenance). À l'aide de ce bouton, vous pouvez modifier la température par intervalles de 5°C, de 65°C à 200°C, à l'exception de la fonction Déshydratation qui fonctionne de 45°C à 85°C.

Pour modifier la température, sélectionnez d'abord n'importe quel menu, puis appuyez sur la touche de température et l'icône de température s'affiche sur l'écran de l'appareil et commence à clignoter. Pour modifier la température, déplacez le bouton de réglage de l'heure et de la température situé sur le dessus de l'appareil (8) dans un sens ou dans l'autre. Une fois que vous avez atteint la température souhaitée, arrêtez de bouger le bouton et commencez à cuisiner.

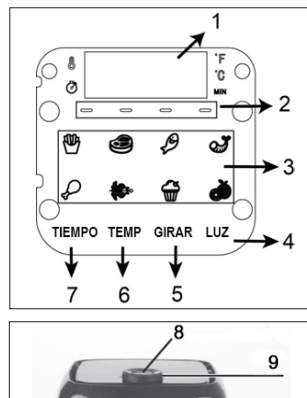
7. Bouton de contrôle du temps

Ce bouton vous permet de modifier le temps de cuisson dans n'importe quelle fonction du menu prédéfini, de 1 à 60 minutes avec un intervalle de 1 minute, sauf pour la fonction de déshydratation dans laquelle vous pouvez le modifier avec des intervalles de 30 minutes et une durée de fonctionnement de 30 minutes à 24 heures.

Pour modifier l'heure, sélectionnez d'abord n'importe quel menu, puis appuyez sur la touche Heure et l'icône de l'horloge apparaîtra sur l'écran de l'appareil et commencera à clignoter. Pour modifier l'heure, déplacez le bouton de réglage de l'heure et de la température situé sur le dessus de l'appareil (8) dans une direction ou dans l'autre et l'heure commencera à changer par intervalles d'une minute, une fois que vous aurez atteint l'heure souhaitée, arrêtez de déplacer le bouton et commencez à cuisiner.

8. Bouton Marche/Arrêt

Une fois l'appareil branché, le bouton d'alimentation s'allume. En appuyant brièvement sur ce bouton, le panneau d'affichage s'allume. Avec l'aide de ce bouton, nous pouvons démarrer le processus de



cuisson à la température par défaut de 185°C et au temps de 15 minutes. Vous pouvez réinitialiser les paramètres de temps et de température selon vos besoins et commencer la cuisson. Vous pouvez également lancer le fonctionnement de l'un des menus prédéfinis. Lorsque vous souhaitez éteindre la machine, vous pouvez le faire en appuyant longuement sur ce bouton. La friteuse s'éteint, émet des bips sonores et le panneau d'affichage de l'appareil s'éteint, y compris les voyants lumineux et la lampe intérieure. Le ventilateur continue à fonctionner pendant 20 secondes pour "refroidir" l'appareil.

9. Bouton de réglage de l'heure et de la température

Lorsque l'appareil est en marche, ce bouton rotatif permet de modifier les valeurs de l'heure et de la température selon vos besoins. En déplaçant ce bouton dans un sens ou dans l'autre, l'heure et la température changent.

FONCTIONS DES BOUTONS PRÉRÉGLÉS - TABLEAU DE CUISSON

BOÜTON PRÉRÉGLÉ	TEMPÉRATURE	TEMPS	FONCTIONS
1. Fonction de cuisson par défaut	185°C	15 min	Il s'agit de la fonction de menu automatique par défaut de la friteuse. En allumant l'appareil, les valeurs de temps et de température du menu par défaut apparaissent sur l'écran de l'appareil.
2. Frites	200°C	20 min	Pour sélectionner cette fonction de menu, reportez-vous aux informations et explications complémentaires données dans les sections suivantes.
3. Steaks/côtelettes	200°C	20 min	Pour sélectionner cette fonction de menu, reportez-vous aux informations et explications complémentaires données dans les sections suivantes.
4. Poisson	200°C	10 min	Pour sélectionner cette fonction de menu, reportez-vous aux informations et explications complémentaires données dans les sections suivantes.
5. Crevettes	200°C	10 min	Pour sélectionner cette fonction de menu, reportez-vous aux informations et explications complémentaires données dans les sections suivantes.
6. Poulet	190°C	25 min	Pour sélectionner cette fonction de menu, reportez-vous aux informations et explications complémentaires données dans les sections suivantes.
7. Rôtisserie	200 °C	45 min	Pour sélectionner cette fonction de menu, reportez-vous aux informations et explications supplémentaires fournies dans les sections suivantes. Dans ce menu, la fonction de rotation est utilisée comme fonction par défaut. En sélectionnant ce menu, la fonction de rotation démarre automatiquement
8. Gâteau	175°C	30 min	Pour sélectionner cette fonction de menu, reportez-vous aux informations et explications complémentaires données dans les sections suivantes.
9. Déshydratation	70°C	8 hrs. (00:30 -24 hrs.)	Pour sélectionner cette fonction de menu, reportez-vous aux informations et explications complémentaires données dans les sections suivantes.

Remarque: Fonction de décongélation : Vous pouvez également utiliser notre friteuse rôtissoire pour décongeler les aliments surgelés. Il suffit de régler la température sur 80 °C et la durée sur 5 minutes.

Comment sélectionner les menus:

Pour sélectionner l'un des menus de cuisson affichés sur l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation. L'écran de l'appareil s'active et affiche les différents boutons tactiles des fonctions du menu. En appuyant sur l'une des touches de menu, selon votre choix, l'heure et la température par défaut de cette fonction de menu s'affichent à l'écran. Une fois que vous avez sélectionné la fonction du menu, vous pouvez commencer à cuisiner en appuyant brièvement sur le bouton de démarrage/arrêt situé sur la partie supérieure de l'appareil.

Remarque: Si vous souhaitez changer le menu prédéfini, l'heure et la température peuvent être modifiées comme décrit dans les boutons de contrôle de l'heure et de la température ci-dessus.

Remarque: L'heure peut être modifiée de 1 à 60 minutes avec un intervalle de 1 minute, à l'exception de la fonction de déshydratation pour laquelle vous pouvez la modifier avec des intervalles de 30 minutes et une durée de fonctionnement de 30 minutes à 24 heures.

Remarque: vous pouvez modifier la température par intervalles de 5°C, de 65°C à 200°C, à l'exception de la fonction de déshydratation, pour laquelle vous pouvez la modifier de 45°C à 85°C.

Remarque: Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer les aliments. Il suffit de régler la température sur 150 °C.

Remarque: la fonction de cuisson par défaut vous permet de cuisiner vous-même sans sélectionner de menu prédéfini et de créer vos propres recettes personnalisées.

Remarque: l'heure et la température de la fonction de cuisson par défaut et de toutes les fonctions du menu peuvent être modifiées comme décrit ci-dessus.

Utilisation de la friteuse sans pré-réglages

Une fois que vous vous serez familiarisé avec la friteuse, vous voudrez peut-être faire vos propres expériences.

Avertissement

N'utilisez jamais une casserole ou un plateau contenant de l'huile de cuisson ou tout autre liquide à l'intérieur de l'unité de cuisson ! Cela pourrait provoquer un incendie ou des blessures corporelles.

TEMPÉRATURES APPROPRIÉES POUR LA VIANDE

Ce tableau doit être utilisé pour vérifier la température interne de la viande cuite.

ALIMENT	TYPE	TEMPÉRATURE
Bœuf	Steaks hachés	160°C
	Steaks rôtis à point	160°C
	Rôtis crus	145°C
Poulet et dinde	Poitrines garnies	165°C
	Volaille entière, Cuisses	165°C
	Ailes	165°C
Poissons et crustacés	Toute sorte	145°C
Agneau	Steaks	160°C
	Rôtis à point	160°C
	Rôtis crus	145°C
Pig	Côtelettes, haché, côtes, rôti	160°C
	Jambon bien cuit	140°C

AVANT D'UTILISER LA RÔTISSOIRE À AIR POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. Lisez tous les autocollants et étiquettes d'avertissement et de matériel.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et les autocollants.
3. Lavez toutes les pièces et tous les accessoires utilisés pour la cuisson à l'eau chaude savonneuse.

REMARQUE: seuls les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'unité de cuisson avec un chiffon propre et humide.

REMARQUE: Ne jamais laver ou immerger l'unité de cuisson dans l'eau.

REMARQUE: Lorsque vous utilisez cet appareil, ne remplissez jamais un récipient de cuisson avec de l'huile ou un liquide quelconque.

Cet appareil cuit uniquement à l'air chaud.

PRÉPARATION POUR L'UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface stable, plane, horizontale et résistante à la chaleur.
2. Sélectionnez l'accessoire de cuisson correspondant à votre recette.

UN APPAREIL POLYVALENT

Cet appareil fonctionne à l'air chaud et n'est pas une friteuse classique remplie d'huile ou de graisse de friture. Il convient pour frire, cuire, griller, sécher, garder au chaud ou décongeler des aliments. Il fonctionne comme un four à chaleur tournante classique, mais l'air chaud se déplace plus rapidement et uniformément dans le four, ce qui permet d'obtenir des résultats de cuisson plus rapides.

La rôtière à air est conçue pour cuire une grande variété de vos aliments préférés. Les tableaux et graphiques fournis dans ce manuel et dans le guide de recettes vous aideront à obtenir d'excellents résultats. Veuillez vous référer à ces informations pour les réglages de temps/température et les quantités d'aliments appropriées.

AVERTISSEMENT :

- Ne posez JAMAIS rien sur le dessus de l'appareil.
- Ne recouvrez JAMAIS les orifices d'aération situés sur le dessus et à l'arrière de l'unité de cuisson.
- Ne remplissez JAMAIS un récipient de cuisson avec de l'huile ou un liquide quelconque. Cet appareil cuit uniquement à l'air chaud.
- N'utilisez JAMAIS la porte de la friteuse pour y déposer un panier à frites chaud rempli d'aliments. Le panier à frites chaud pourrait endommager la porte de la friteuse ou faire basculer l'appareil. Cela pourrait entraîner des blessures corporelles.
- Utilisez TOUJOURS des gants pour retirer les grilles de circulation d'air chaud ou tout accessoire ou pour introduire des aliments et des accessoires à l'intérieur de l'appareil. Certains accessoires comme les vis de la rôtissoire et les bâtons de brochettes sont très tranchants.

CUISINER AVEC LA FRITEUSE À AIR RÔTISSOIRE

1. Placez les ingrédients sur la grille de circulation d'air, sur l'un des accessoires de la rôtissoire ou dans le panier à mailles rotatif.
2. Placez la grille de circulation d'air, le panier à mailles rotatif ou la broche à rôtir dans l'appareil et fermez la porte de la friteuse. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique adaptée de 220 à 240 V. 3.
3. Lorsque le panier à mailles rotatif ou la rôtissoire et les aliments sont en place, appuyez une fois sur le bouton marche/arrêt.
4. Sélectionnez une fonction prédéfinie, comme indiqué dans le tableau des boutons prédéfinis, ou réglez manuellement la température, puis l'heure, comme indiqué ci-dessus dans la description des boutons de réglage de l'heure et de la température.
5. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour lancer le cycle de cuisson.

REMARQUE: Vous pouvez ouvrir la porte de la friteuse pour voir les aliments à tout moment pendant le processus pour vérifier la cuisson.

REMARQUE: Consultez les tableaux de ce manuel ou le guide des recettes pour déterminer les réglages corrects.

Conseils

- Les aliments de petite taille nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les gros.
- Les aliments en grande quantité ne nécessitent qu'un temps de cuisson légèrement plus long que les petites quantités.
- Le fait de retourner les aliments de petite taille à la moitié du processus de cuisson permet de garantir une cuisson uniforme de tous les morceaux.
- Il est conseillé de vaporiser un peu d'huile végétale sur les pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat plus croustillant. Si vous ajoutez un peu d'huile, faites-le juste avant la cuisson.
- Les snacks normalement cuits dans la friteuse peuvent également être cuits dans la rôtissoire à air.
- Utilisez de la pâte toute prête pour préparer rapidement et facilement des snacks fourrés. La pâte préparée nécessite également un temps de cuisson plus court que la pâte faite maison.
- Placez un moule ou un plat à friteuse à air dans la rôtissoire pour faire cuire un gâteau ou une quiche. Un moule ou un plat est également suggéré pour la cuisson d'aliments fragiles ou fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer des aliments. Il suffit de régler la température sur 150 °C.

Remarque: pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson dans la friteuse, certaines recettes nécessitent de préchauffer la friteuse. Pour ce faire, ajoutez 3 minutes supplémentaires au temps de cuisson total.

Remarque: avant de cuire des viandes et des aliments surgelés, nous vous recommandons de les décongeler.

IMPORTANT

Retrait des aliments cuits ou chauds

Pour retirer les aliments cuits ou chauds, utilisez l'ustensile de récupération de la rôtissoire ou les gants. Ce dernier peut également être utilisé avec la broche de la rôtissoire.

AVERTISSEMENT:

- Pendant le processus de cuisson, le panier en maille rotatif et les autres accessoires deviennent très chauds. Lorsque vous le retirez pour vérifier la progression de la cuisson, assurez-vous de disposer d'un dessous de plat ou d'une surface résistant à la chaleur pour le poser. Ne posez JAMAIS le panier rotatif à mailles directement sur un comptoir ou une table.
- Les accessoires de cuisson deviennent chauds pendant le processus de friture à l'air. Portez des gants et manipulez-les avec soin pour ÉVITER LES BLESSURES.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

Placez la grille de circulation d'air dans l'unité

1. Insérez le plateau d'égouttement dans le fond de l'unité.
2. Placez les grilles de circulation d'air dans l'appareil en les faisant glisser dans les rainures latérales et sur le bord arrière. (fig. A)
3. Placez les grilles de circulation d'air plus près de l'élément chauffant supérieur pour une cuisson plus rapide et pour ajouter du croustillant (fig. B).
4. Faites pivoter les grilles de circulation d'air à mi-cycle pour une cuisson uniforme.

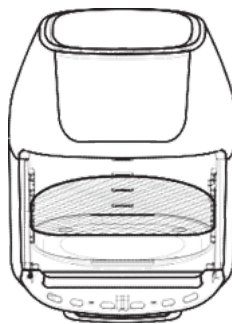
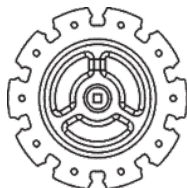


Figure A



Figure B

COMPOSANTS



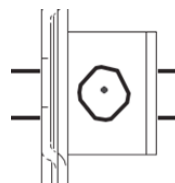
PORTE-BROCHETTES (x2)



BROCHE À ROTIR



BROCHETTES (x10)

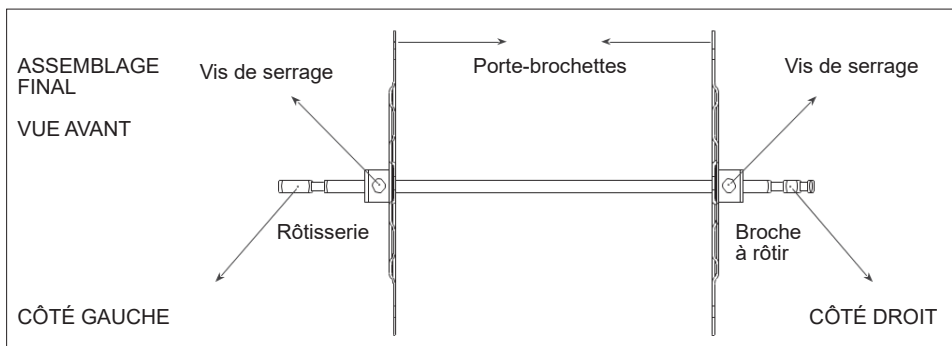


VIS DE SERRAGE (x2)

BROCHE À ROTIR & PORTE-BROCHETTES

1. Placez les deux supports à brochettes à chaque extrémité de la broche à rôtir. Assurez-vous que les vis de fixation se trouvent sur le côté extérieur de la broche de rôtisserie.
2. Serrez légèrement les vis de fixation. Ne les serrez pas trop car vous devrez peut-être ajuster le serrage après avoir inséré les brochettes.
3. Enfoncer délicatement les broches dans les aliments.

ASSEMBLAGE DES BROCHETTES



1. Insérez chaque pointe de brochette dans les trous du support de brochettes gauche (fig. C).
2. Serrez l'extrémité de la pince de chaque brochette lorsque vous l'insérez dans la fente opposée du support de brochettes pour la fixer.
3. Relâchez le clip qu'il repose en toute sécurité dans la fente, comme indiqué (fig. D).
4. Répétez les opérations 3 à 6 de manière uniforme autour du support à brochettes. Assurez-vous que les brochettes sont espacées uniformément.
5. Serrez les vis de fixation pour vous assurer qu'elles sont bien en place.
6. Faites attention en insérant la broche dans l'unité pour éviter de vous piquer avec les extrémités des brochettes.

ASSEMBLAGE FINAL

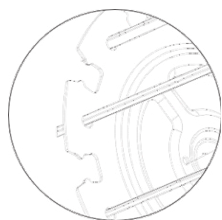


FIG. C - CÔTÉ GAUCHE

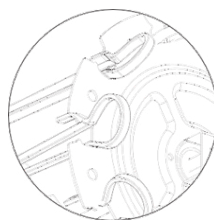


FIG. D - CÔTÉ DROIT

MISE EN PLACE DE LA BROCHE À RÔTIR OU DU PANIER À MAILLES ROTATIF DANS L'APPAREIL

1. Insérez d'abord le côté gauche de la broche ou du panier assemblé dans le logement de la broche à rôtir. Assurez-vous que la broche à rôtir est en place pour engager la rotation (fig. E).
2. Placez le côté droit sur le crochet (fig. F).

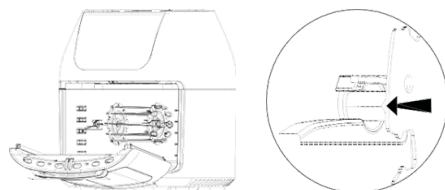


FIG. E - CÔTÉ GAUCHE

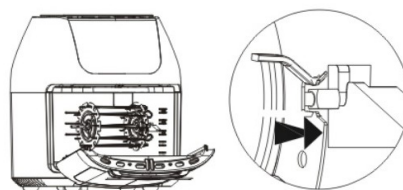


FIG. F - CÔTÉ DROIT

RETIRER LA BROCHE À RÔTIR OU LE PANIER À MAILLES ROTATIF DE L'APPAREIL

1. Ouvrez la porte de l'appareil pour interrompre le cycle de cuisson ou éteignez l'appareil en appuyant longuement sur le bouton d'alimentation.
2. Insérez l'ustensile d'extraction de la rôtissoire sous la broche à rôtir.
3. Soulevez le côté droit de l'ustensile de récupération de la rôtissoire à un angle léger pour dégager le support, puis déplacez le côté droit jusqu'à ce que le côté gauche de l'arbre glisse hors de la rôtissoire.
4. Retirez délicatement les aliments de la friteuse. **Remarque:** pour votre sécurité, utilisez toujours des gants lorsque vous effectuez cette opération.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENT	MIN- MAX	TEMPS*	TEMPÉ- RATURE	COMMENTAIRES
Frites surgelées fines	1 1/4 - 3 Tasses	15 - 20 min.	200°C	
Frites surgelées épaisses	1 1/4 - 3 Tasses	15 - 20 min.	200°C	
Frites maison	1 1/4 - 3 1/4 Tasses	10 - 16 min.	200°C	Ajouter 1/2 c. à soupe d'huile
Potatoes maison	1 1/4 - 3 1/4 Tasses	18 - 22 min.	182°C	Ajouter 1/2 c. à soupe d'huile
Cubes de pommes de terre maison	1 1/4 - 3 Tasses	12 - 18 min.	182°C	Ajouter 1/2 c. à soupe d'huile
Röstis	1 Tasse	15 - 18 min.	182°C	
Gratin de pommes de terre	2 Tasses	15 - 18 min.	200°C	
Steak	1/4 - 1,1 lb	8 - 12 min.	182°C	
Côtelettes de porc	1/4 - 1,1 lb	10 - 14 min.	182°C	
Hamburger	1/4 - 1,1 lb	7 - 14 min.	182°C	
Saucisses	1/4 - 1,1 lb	13 - 15 min.	200°C	
Cuisses de poulet	1/4 - 1,1 lb	18 - 22 min.	182°C	
Poitrine de poulet	1/4 - 1,1 lb	10 - 15 min.	182°C	
Rouleaux de printemps	1/4 - 3/4 lb	15 - 20 min.	200°C	Utiliser le mode « oven-ready »

Nuggets de poulet congelés	1/4 - 1,1 lb	10 - 15 min.	200°C	Utiliser le mode « oven-ready »
Bâtonnets de poisson congelés	1/4 - 1,1 lb	6 - 10 min.	200°C	Utiliser le mode « oven-ready »
Bâtonnets de mozzarella	1/4 - 1,1 lb	8 - 10 min.	182°C	Utiliser le mode « oven-ready »
Légumes farcis	1/4 - 1,1 lb	10 min.	160°C	
Gâteau	1 1/4 Tasses	20 - 25 min.	160°C	Utiliser une feuille de cuisson
Quiche	1 1/2 Tasses	20 - 22 min.	182°C	Utiliser une plaque à pâtisserie
Muffins	1 1/4 Tasses	15 - 18 min.	200°C	Utiliser des moules à pâtisserie
Snacks sucrés	1 1/2 Tasses	20 min.	160°C	Utiliser une plaque à pâtisserie
Rondelles d'oignon surgelées	1 lb	15 min.	200°C	

RÉGLAGES

Ce tableau vous aidera à sélectionner la température et la durée correctes pour un résultat optimal. Au fur et à mesure que vous vous familiariserez avec le processus de cuisson de la friteuse à air, vous pourrez ajuster ces réglages en fonction de vos goûts personnels.

CONSEILS

Réglez la minuterie sur la moitié du temps nécessaire à la recette et la sonnerie de la minuterie vous alertera lorsqu'il sera temps de "retourner" vos aliments. Lorsque vous entendez la cloche de la minuterie, le temps de préparation pré-réglé est écoulé.

Le tableau ci-dessus vous aidera à choisir les réglages de base pour les ingrédients sélectionnés.

* Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson lorsque vous démarrez avec un appareil froid.

REMARQUE: N'oubliez pas que ces réglages sont donnés à titre indicatif. Les ingrédients étant différents en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir les meilleurs réglages pour vos ingrédients.

NETTOYAGE

Nettoyez la friteuse à air après chaque utilisation. Le panier à mailles rotatif et les autres accessoires sont fabriqués en acier inoxydable durable et vont au lave-vaisselle.

N'utilisez jamais de produits ou d'ustensiles de nettoyage abrasifs sur ces surfaces. Pour enlever les aliments gras et durs collés, les accessoires doivent être trempés dans de l'eau chaude savonneuse.

1. Retirez le cordon d'alimentation de la prise murale et assurez-vous que l'appareil ait bien refroidi avant de le nettoyer.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et chaud et un détergent doux. Nettoyez les deux côtés avec de l'eau chaude savonneuse sur un chiffon humide. Ne trempez pas ou n'immergez pas la porte dans l'eau et ne la lavez pas dans le lave-vaisselle.
3. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge non abrasive.
4. Si nécessaire, retirez les résidus alimentaires indésirables de l'écran supérieur à l'aide d'une brosse de nettoyage.

RANGEMENT

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
2. Assurez-vous que tous les composants sont propres et secs.
3. Placez l'appareil dans un endroit propre et sec.

QUESTIONS FRÉQUENTES

1. Puis-je préparer des aliments autres que des plats frits avec ma rôtissoire à air?

Vous pouvez préparer une variété de plats, notamment des steaks, des côtelettes, des hamburgers et des produits de boulangerie. Consultez le Guide des recettes ou recherchez la recette de votre choix sur Internet.

2. La rôtissoire à air permet-elle de préparer ou de réchauffer des soupes et des sauces?

Ne faites jamais cuire ou réchauffer des liquides dans la friteuse.

3. Est-il possible d'éteindre l'appareil à tout moment?

Appuyez longuement sur le bouton d'alimentation une fois ou ouvrez la porte.

4. Que dois-je faire si l'appareil s'éteint pendant la cuisson?

Par mesure de sécurité, la friteuse est dotée d'un dispositif d'arrêt automatique qui empêche les

dommages causés par la surchauffe.

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Rebranchez-le et redémarrez-le en appuyant sur le bouton d'alimentation.

5. L'appareil a-t-il besoin de temps pour chauffer?

Un préchauffage est nécessaire lorsque vous cuisinez à partir d'un "démarrage à froid", ajoutez 3 minutes au temps de cuisson pour compenser.

6. Puis-je vérifier les aliments pendant la cuisson?

Vous pouvez retirer le panier à mailles rotatif à tout moment pendant la cuisson pour vérifier l'état de la cuisson et le remettre en place si la cuisson n'est pas terminée. Si vous utilisez les grilles (de déshydratation), vous pouvez " retourner " le contenu sur celles-ci si nécessaire pour assurer une cuisson uniforme. L'heure et la température reprendront là où vous vous étiez arrêté.

7. La friteuse va-t-elle au lave-vaisselle?

Seuls les accessoires vont au lave-vaisselle. L'appareil lui-même, qui contient le serpentин chauffant et les composants électroniques, ne doit jamais être plongé dans l'eau ou dans un liquide quelconque. Nettoyez l'extérieur et l'intérieur avec un chiffon chaud et humide ou une éponge non abrasive avec une petite quantité de détergent doux. Séchez-les avec un chiffon doux.

8. Que se passe-t-il si l'appareil ne fonctionne toujours pas après avoir essayé toutes les suggestions de dépannage?

N'essayez jamais de réparer ce produit à la maison. Contactez le fabricant et suivez les procédures indiquées sur la carte de garantie. Le non-respect de cette consigne pourrait rendre votre garantie nulle et non avenue.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La friteuse ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché. Vous n'avez pas allumé l'appareil, en réglant le temps de préparation et la température	Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale. Avec le panier en place, réglez la température et le temps. Vérifiez que la porte soit fermée.
Les aliments ne sont pas cuits	Le panier à mailles rotatif est trop chargé. La température est réglée trop bas.	Utilisez des quantités plus petites pour une friture plus uniforme. Augmentez la température et poursuivez la cuisson.
Les aliments ne sont pas frits uniformément	Certains aliments doivent être retournés à mi-cuisson.	Voir Opérations générales dans ce manuel.
Une fumée blanche s'échappe de l'appareil	De l'huile est utilisée. Les accessoires présentent un excès de résidus de congélation provenant de la cuisson précédente.	Essuyez-les pour enlever l'excès d'huile. Nettoyez le panier à mailles rotatif et le reste des accessoires après chaque utilisation.
Les frites ne sont pas frits uniformément	Le type de pomme de terre utilisé n'est pas le bon. Les pommes de terre n'ont pas été correctement rincées pendant la préparation.	Utilisez des pommes de terre fraîches et fermes. Utilisez des bâtonnets coupés et séchez-les en les épongeant pour enlever l'excès d'amidon.
Les frites ne sont pas croustillantes	Les frites crues contiennent trop d'eau	Séchez correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les enduire d'huile. Coupez les bâtonnets plus petits. Ajoutez un peu plus d'huile.
L'appareil ne fonctionne pas. Les écrans du panneau de commande ne s'allument pas.	La fiche secteur n'est pas insérée correctement dans la prise. La prise de courant est défectueuse. Il n'y a pas de tension de réseau. La surchauffe s'est déclenchée.	Retirez la fiche et réinsérez-la, puis enfoncez la fiche secteur dans la prise jusqu'à la butée. Essayez une autre prise de courant. Vérifiez le fusible du distributeur électrique (boîte à fusibles). Retirez la fiche secteur de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement. Essayez à nouveau. Si l'appareil ne peut toujours pas être mis en marche, contactez le service clientèle.
Le fusible du distributeur électrique (boîte à fusibles) est déclenché.	Trop d'appareils sont branchés sur le même circuit.	Réduisez le nombre d'appareils sur le circuit.

INTRODUÇÃO

Este Fritadeira a Ar + Forno Multifunção fornece uma maneira fácil e saudável de preparar seu favorito Ingredientes. Através de rápida circulação de ar quente, que é capaz de fazer vários pratos. A melhor parte é que o ar fritadeira aquece o alimento em todas as direções e a maioria dos ingredientes não necessitam de qualquer óleo.

IMPORTANTE

Por favor, leia cuidadosamente este manual antes de utilizar o aparelho como perigos podem Ocorrer nas operações incorretas.

Este manual também pode ser baixado em nosso site www.sogo.es

PERIGO

- Não imergir o alojamento em água ou lavar com água da torneira devido ao aquecimento elétrico e componentes.
- Evitar qualquer líquido entrar no aparelho para evitar choque elétrico ou curto-circuito.
- Manter todos os ingredientes no cesto para evitar qualquer contato de elementos de aquecimento.
- Não cobrem a entrada e a saída de ar quando o aparelho estiver funcionando.
- Bandeja colectora de óleo de enchimento com óleo pode causar um incêndio.
- Não toque no interior do aparelho enquanto ele estiver funcionando.

AVISO

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem da tomada antes de conectar o aparelho.
- Não utilize o aparelho se há danos no conector de alimentação principal, ou de

outras partes.

- Não vá para qualquer pessoa não autorizada para substituir ou consertar cabo danificado.
- Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças.
- Mantenha o fio longe de superfícies quentes.
- Não ligue o aparelho a uma tomada com terra. Sempre verifique se o plugue está inserido na tomada.
- Não ligue o aparelho a um timer externo.
- Não coloque o aparelho sobre ou perto de materiais combustíveis, tais como toalhas de mesa ou cortinas.
- Não coloque o aparelho na parede ou em outro aparelho. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre na parte traseira e laterais e 10 cm de espaço livre acima do aparelho.
- Não coloque nada em cima do aparelho.
- Não utilize o aparelho para qualquer outro fim que não o descrito neste manual.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Durante a fritura a ar quente, vapor quente através de aberturas de saída de ar. Mantenha o rosto e as mãos a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar. Além disso, tenha cuidado com o vapor quente e o ar quando retirar o cesto do aparelho.
- Quaisquer superfícies acessíveis podem tornar-se quente durante a utilização.

- Desligue imediatamente o aparelho se vir fumaça escura que sai do aparelho. Aguardar a emissão de fumo pare antes de retirar o cesto do aparelho.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou um sistema de controle remoto
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, se tiver sido dada supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de uma forma segura e entender os riscos envolvidos.
- Crianças não brincam com o aparelho.
- Limpeza e manutenção do usuário não devem ser feitos por crianças, sem supervisão.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou por pessoal devidamente qualificado para evitar situações de risco.

CUIDADO

- Certifique-se de que o aparelho é colocado sobre uma superfície horizontal e estável.
- Este aparelho foi projetado para uso doméstico apenas. Pode não ser adequado para ser usado com segurança

em ambientes como cozinhas para funcionários, fazendas, motéis, e outros ambientes residenciais.

- A garantia não é válida se o aparelho for utilizado para fins profissionais ou semiprofissionais, ou não for usado de acordo com as instruções.
- Sempre desligue o aparelho da tomada quando não estiver usando.
- O aparelho precisa de cerca de 30 minutos para arrefecer para manipular ou limpeza com segurança.

DESLIGAR AUTOMÁTICO

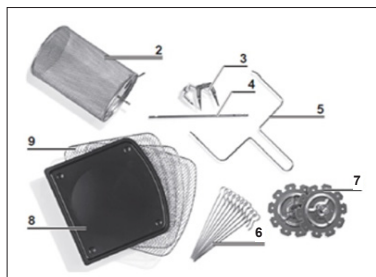
O aparelho possui um temporizador incorporado, ele desligará automaticamente o aparelho quando a contagem chega a zero. Você pode manualmente desligar o aparelho rodando o botão do temporizador para zero no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS (EMF).

O aparelho cumpre com todas as normas relativas a campos eletromagnética (EMF). Sob tratamento adequado, não há nenhum dano para o corpo humano com

PEÇAS E ACESSÓRIOS DO PRODUTO

1. Unidade principal
2. Cesto rotativo
3. Garfo de espeto
4. Espeto para assar
5. Ferramenta de remoção
6. Paus de espetos (10)
7. Suportes para espetos (2)
8. Tabuleiro de recolha de gordura
9. Grelhas



2. Cesto rotativo

Ótimo para batatas fritas, nozes assadas e outros petiscos de tamanho pequeno. Utilize a Ferramenta de remoção para colocar e remover o cesto da unidade

3.&4. Espeto para assar, Garfo e Conjunto de roscas

Utilize estes para assar um frango inteiro. Enfie o espeto através do frango, do pescoço à cauda, e centralize-o no espeto, depois prenda-o no lugar com as roscas. Existem umas ranhuras no espeto para as roscas. É possível ajustar as roscas mais perto do meio, se necessário, mas nunca para fora em direção às extremidades. NOTA: certifique-se de que a carne para assar ou o frango não é demasiado grande para rodar livremente dentro da fritadeira. O tamanho máximo recomendado para assar um frango ou carne é de 3,5 a 4 lb (1,5 a 1,8 kg).

5. Ferramenta de remoção

Utilize esta ferramenta para remover o frango/carne cozinhada ou assada, quando usar os métodos de churrasco ou espetada. Também pode utilizar esta ferramenta para colocar ou retirar o cesto rotativo depois de terminar a cozedura. Coloque as duas pegas extremas sob o espeto para assar ou nos suportes exteriores do cesto rotativo, levante primeiro o lado esquerdo e depois remova com cuidado o espeto/cesto da unidade principal.

6. Paus de espetos (10)

Com este acessório pode fazer todas as suas receitas de espetadas usando carne, frango, peixe, marisco ou vegetais.

7. Suportes para espetos (2)

Utilizado para fazer espetadas. Os suporte para espetos encaixam sobre o espeto para assar e fixam no lugar com as roscas.

8. Tabuleiro de recolha de gordura

O tabuleiro de recolha de gordura é utilizado para recolher o óleo, a gordura, os pedaços de comida que caem na parte inferior do Forno e Fritadeira sem óleo para permitir uma limpeza fácil. Deixe o tabuleiro de recolha de gordura dentro do Forno e Fritadeira sem óleo enquanto cozinha os alimentos para manter parte interior do forno limpa.

9. Grelhas (3)

Verifique se o seu Forno e Fritadeira sem óleo vem com todos os componentes. Verifique tudo cuidadosamente antes de usá-la. Se alguma peça estiver em falta ou danificada, não utilize este produto e contacte o fornecedor utilizando o número de serviço ao cliente localizado no verso do manual do utilizador.

IMPORTANTE

Asegúrese de que su freidora de aire con asador le haya sido entregada con todos los componentes. Revise todo cuidadosamente antes de usarla. Si alguna pieza falta o está dañada, no use este producto y póngase en contacto con el proveedor usando el número de servicio al cliente que se encuentra en la parte posterior del manual del usuario.

AVISO:

Os garfos, espetos e outras peças metálicas com esta unidade são afiados e ficarão extremamente quentes durante a utilização. Tenha o maior cuidado para evitar ferimentos pessoais. Utilize luvas enquanto os manuseia.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

Modelo	Tensão / Frequência	Potência	Funções	Temperatura	Controlo
SS-10465	AC 220-240V 50/60 Hz	1800W	Funções de fritura sem óleo, desidratação e forno	65°C - 200°C	Ecrã sensível ao toque LED

MENUS E FUNÇÕES DO PAINEL DE TOQUE

1. Ecrã digital LED

O Ecrã mostra 8 ícones de menu predefinido, temporizador, temperatura, rotação, luz e também mostra valores de tempo e temperatura que continuam a mudar e mostra a Temperatura e Tempo restante durante o processo de cozedura.

2. Luzes de funcionamento

O Forno e Fritadeira sem óleo vem com luzes especiais de funcionamento e estas luzes piscam em sequência enquanto a cozedura está em progresso e continua a piscar até 20 segundos depois de ter terminado o processo de cozedura e mesmo depois de a unidade ter sido desligada.

3. 8 menus predefinidos

Esta fritadeira vem com 8 menus predefinidos que lhe permitem selecionar a função culinária de deseje, o que torna mais fácil e rápido de terminar o processo de cozedura.

Menus predefinidos: a) Batatas fritas, b) Carne, c) Peixe, d) Camarão, e) Frango, f) Churrasco, g) Bolo, h) Desidratação

Ao selecionar qualquer um destes menus predefinidos, a unidade mostra o tempo e a temperatura predefinidos desse menu.

Pode alterar os valores de tempo e temperatura, de acordo com o seu gosto e exigência, com a ajuda com os botões tempo e temperatura e o botão rotativo (botão de arranque e paragem (9)).

Nota: o tempo pode ser alterado entre 1 a 60 minutos exceto para a função Desidratação que tem um intervalo de tempo mais longo de 0:30 a 24 horas.

Nota: a temperatura pode ser alterada entre os 65° a 200°C, exceto para a função Desidratação que pode ser regulada entre os 45° a 85°C.

4. Light (luz)

Pode ligar a lâmpada interior para ver e verificar o estado de cozedura dos alimentos enquanto estes estão a cozinhar. Para ligar a lâmpada, prima uma vez o botão de lâmpada, para desligar prima novamente.

Nota: ao abrir a porta durante o processo de cozedura, fará uma pausa no funcionamento da unidade e a lâmpada interna acende-se automaticamente.

5. Rotate (rotação)

Embora esta função possa ser utilizada com qualquer menu predefinido, mas este botão é principalmente utilizado para a função churrasco e também para a fritura sem óleo com a ajuda do cesto rotativo. O ícone Rotate pisca enquanto está a ser utilizado. A função de rotação é uma função predefinida de churrasco. Para a parar, prima o botão Rotate e a rotação será interrompida.

6. Temp (temperatura)

Utilize este botão para selecionar a temperatura em °C ou °F. Para o fazer, mantenha premido o botão até o ecrã da unidade mostrar o valor desejado.

Este botão ajuda-o a aumentar ou baixar a temperatura de cozedura de qualquer menu de cozedura predefinido (caso pretenda definir o tempo ao seu gosto). Com a ajuda deste botão pode alterar a temperatura em intervalos de 5°C, começando de 65°C a 200°C. Exceto para a função Desidratação, que funciona de 45°C a 85°C.

Para alterar a temperatura seleccione primeiro qualquer menu, seguido do botão de temperatura e o ícone de temperatura irá aparecer no ecrã da unidade e começar a piscar. Para alterar a temperatura, mova o botão de tempo e temperatura localizado no topo da unidade (8) em qualquer direção e irá começar a mudar com os intervalos de 5°C. Uma vez obtida a temperatura desejada, pare de mover o botão e de início à cozedura.

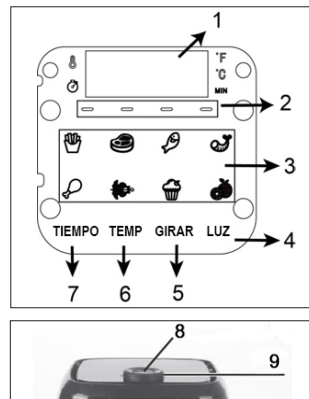
7. Time (tempo)

Este botão ajuda-o a alterar o tempo de cozedura em qualquer uma das funções do menu predefinido, de 1 a 60 minutos com o intervalo de 1 minuto, exceto para a função Desidratação, na qual pode alterá-lo com intervalos de 30 minutos e um tempo de funcionamento de 30 minutos a 24 horas.

Para alterar o tempo seleccione primeiro qualquer menu, seguido do botão Time e o ícone de relógio irá aparecer no ecrã da unidade e começar a piscar. Para alterar o tempo mova o botão de tempo e temperatura localizado na parte superior da unidade (8) em qualquer direção e irá começar a mudar com os intervalos de 1 minuto, uma vez obtido o tempo desejado, pare de mover o botão e de início à cozedura.

8. Power /Start-Stop (ligar/desligar/parar)

Assim que a unidade estiver ligada, o botão Power irá acender-se. Ao premir o botão Power, ecrã será iluminado. Com a ajuda deste botão, podemos iniciar o processo de cozedura à temperatura predefinida de 185°C e ao tempo de 15 minutos. Pode repor as definições de tempo e temperatura de acordo com as suas necessidades e iniciar a cozedura. Também pode iniciar a operação de



qualquer um dos menus predefinidos. Quando desejar desligar a máquina, pode fazê-lo ao premir e segurar este botão. O Forno e Fritadeira sem óleo desliga-se e emite sons sonoros e o ecrã da unidade desliga-se, incluindo as luzes de funcionamento e a lâmpada interior. A ventoinha continuará a funcionar durante 20 segundos para "arrefecer" a unidade.

9. Botão de tempo e temperatura

Quando a unidade está ligada e a funcionar, com a ajuda deste botão rotativo, é possível alterar os valores de tempo e temperatura que desejar. Ao mover este botão em qualquer direção, o tempo e a temperatura irão mudar.

FUNÇÕES DOS BOTÕES PREDEFINIDOS - TABELA DE COZEDURA

BOTÃO PRE-DEFINIDO	TEMPERATURA	TEMPO	FUNÇÕES
1. Função de cozedura padrão	185°C	15 min	Esta é a função de menu automática por padrão da fritadeira, ao ligar o aparelho, os valores padrão de tempo e de temperatura irão no ecrã da unidade.
2. Batatas fritas	200°C	20 min	Para selecionar esta função do menu, consulte as informações e explicações adicionais dadas nas secções seguintes.
3. Carne / costeletas	200°C	20 min	Para selecionar esta função do menu, consulte as informações e explicações adicionais dadas nas secções seguintes.
4. Peixe	200°C	10 min	Para selecionar esta função do menu, consulte as informações e explicações adicionais dadas nas secções seguintes.
5. Camarão	200°C	10 min	Para selecionar esta função do menu, consulte as informações e explicações adicionais dadas nas secções seguintes.
6. Frango	190°C	25 min	Para selecionar esta função do menu, consulte as informações e explicações adicionais dadas nas secções seguintes.
7. Churrasco	200°C	45 min	Para selecionar esta função do menu, consulte as informações e explicações adicionais dadas nas secções seguintes. Nesta função, a função de rotação funciona como uma função padrão, ao selecionar esta função de rotação do menu inicia automaticamente.
8. Bolo	175°C	30 min	Para selecionar esta função do menu, consulte as informações e explicações adicionais dadas nas secções seguintes.
9. Desidratação	70°C	8 horas (00:30 a 24 horas)	Para selecionar esta função do menu, consulte as informações e explicações adicionais dadas nas secções seguintes.

Nota: função de Descongelamento: pode usar o Forno e Fritadeira sem óleo para descongelar, basta definir a temperatura a 80°C e o tempo para 5 minutos.

Como selecionar os menus:

Para selecionar qualquer um dos menus de cozedura apresentados na unidade, prima o botão Power e o ecrã da unidade será ativado e mostrará as várias funções do menu. Ao premir qualquer um dos botões do menu, o tempo e a temperatura predefinidos dessa função de menu irão aparecer no ecrã. Uma vez selecionada a função de menu, pode começar a cozinhar premindo brevemente o botão Start/stop que se encontra na parte superior da unidade.

Nota: se desejar alterar a partir do menu predefinido, o tempo e a temperatura podem ser alterados conforme descrito nos botões de controlo de tempo e temperatura acima.

Nota: o tempo pode ser alterado de 1 a 60 minutos com o intervalo de 1 minuto, exceto a função Desidratação em que pode ser alterado com intervalos de 30 minutos e um tempo de funcionamento de 30 minutos a 24 horas.

Nota: a temperatura pode ser alterada em intervalos de 5°C a partir de 65°C a 200°C. Exceto a função Desidratação, que é de 45°C a 85°C.

Nota: também pode utilizar o Forno e Fritadeira sem óleo para reaquecer a comida. Basta regular a temperatura para os 150 °C.

Nota: a função de cozedura padrão ajuda-o a cozinhar sozinho sem selecionar nenhum menu predefinido e a criar as suas próprias receitas personalizadas.

Nota: o tempo e a temperatura da função de cozedura predefinida e todas as funções do menu podem ser alterados conforme descrito acima.

Utilizar o Forno e Fritadeira sem óleo sem predefinições

Quando estiver familiarizado com o Forno e Fritadeira sem óleo, poderá querer experimentar as suas próprias definições.

Aviso

Nunca utilize uma frigideira ou tabuleiro com óleo de cozinha ou qualquer outro líquido dentro da unidade do forno! Pode causar incêndio ou ferimentos pessoais.

TEMPERATURAS ADEQUADAS PARA A CARNE

Esta tabela deve ser utilizada para verificar a temperatura interna da carne cozinhada.

ALIMENTO	TIPO	TEMPERATURA
Bife	Picada	160°C
	Médio	160°C
	Mal passado	145°C
Frango e peru	Peito	165°C
	Inteiro, Pernas	165°C
	Asas	165°C
Peixe e frutos do mar	Qualquer tipo	145°C
Borrego	Bife	160°C
	Médio	160°C
	Mal passado	145°C
Porco	Costeletas, picada, costelinhas, assados,	160°C
	Presunto bem cozinhado	140°C

ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ O FORNO E FRITADEIRA SEM ÓLEO

1. Leia todo o material e autocolantes de aviso.
2. Remova todos os materiais de embalagem e autocolantes.
3. Lave todas as peças e acessórios utilizados no processo de cozedura com água morna e sabão.
NOTA: apenas os acessórios são laváveis na máquina de lavar loiça.
4. Limpe o interior e o exterior da unidade de cozedura com um pano limpo e húmido.
NOTA: nunca lave ou submerja a unidade de cozedura em água.
NOTA: ao utilizar esta unidade, nunca encha qualquer recipiente de cozedura com óleo ou líquido de qualquer tipo. Esta unidade cozinha apenas com ar quente.

PREPARAÇÃO PARA A UTILIZAÇÃO

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, plana, horizontal e resistente ao calor.
2. Selecione o acessório de cozinha para a sua receita.

UM APARELHO VERSÁTIL

Este dispositivo funciona a ar quente e não é uma fritadeira convencional que é enchida com óleo ou gordura de fritura. É adequado para fritar, assar, grelhar, secar, manter quente ou descongelar alimentos. Funciona como um forno de convecção, mas tem ar mais quente que se move mais rápido e uniformemente através do forno dando-lhe resultados de cozedura mais rápidos.

O Forno e Fritadeira sem óleo foi concebido para cozinhar uma grande variedade dos seus alimentos preferidos. As tabelas fornecidas neste manual e no Guia de Receitas ajudá-lo-ão a obter excelentes resultados. Consulte esta informação para obter definições de tempo/temperatura adequadas e quantidades de alimentos adequadas.

AVISO:

- NUNCA coloque nada em cima do aparelho.

- NUNCA cubra as aberturas de ar na parte superior e posterior da unidade de cozedura.
- NUNCA encha qualquer recipiente de cozedura com óleo ou outro líquido de qualquer tipo. Esta unidade cozinha apenas com ar quente.
- NUNCA utilize a porta da fritadeira como local para descansar um cesto quente cheio de comida. O Cesto quente pode danificar a porta da fritadeira ou fazer com que a Unidade se incline. Isto pode resultar em danos pessoais.
- SEMPRE usar luvas ao remover as grelhar ou qualquer acessório ou ao introduzir alimentos e acessórios no interior da unidade. Alguns acessórios como os espetos são muito afiados.

COZINHAR COM O FORNO E FRITADEIRA SEM ÓLEO

1. Coloque os ingredientes na grelha, um dos acessórios de churrasco ou no cesto.
2. Coloque a grelha, o cesto ou o espeto, na unidade e feche a porta da fritadeira sem óleo. Ligue o cabo de alimentação a 220 - 240V numa tomada dedicada.
3. Quando o cesto ou os espetos e os alimentos estiverem no lugar, prima uma vez o botão Power
4. Selecione uma função predefinida conforme descrito na tabela de botões predefinidos ou defina manualmente a Temperatura e depois o Tempo, conforme explicado acima na descrição dos botões de controlo de tempo e de temperatura.
5. Prima o botão Power para iniciar o ciclo de cozedura.

NOTA: pode abrir a porta da fritadeira para ver a comida em qualquer altura durante o processo para verificar o progresso.

NOTA: consulte as Tabelas deste manual ou o Guia de Receitas para determinar as definições corretas.

Dicas

- Os alimentos de menor tamanho requerem geralmente um tempo de cozedura ligeiramente mais curto do que os grandes.
- Grandes quantidades de alimentos requerem apenas um tempo de cozedura ligeiramente mais longo do que quantidades mais pequenas.
- Virar ou cortar os alimentos mais pequenos a meio do processo de cozedura, assegura que todos os pedaços são cozinhados de forma uniforme.
- Sugerimos que misture de um pouco de óleo vegetal nas batatas antes de as cozinhar na fritadeira para obter um resultado mais estaladiço.
- Os petiscos que normalmente são cozinhados numa fritadeira sem óleo também podem ser cozinhados no Forno e Fritadeira sem óleo.
- Utilize massa pré-feita para preparar petiscos recheados de forma mais rápida e fácil. A massa pré-feita também requer um tempo de cozedura mais curto do que a massa caseira.
- Coloque uma assadeira no Forno e Fritadeira sem óleo para cozinhar um bolo ou uma quiche. Sugerimos que utilize embalagens de alumínio ou assadeira quando cozinha alimentos frágeis ou recheados
- Também pode utilizar o Forno e Fritadeira sem óleo para reaquecer os alimentos. Basta regular a temperatura para os 150°C.

Nota: para obter os melhores resultados de cozedura na fritadeira sem óleo, algumas receitas precisam de pré-aquecer a fritadeira sem óleo e para tal basta adicionar 3 minutos extra no tempo total de cozedura.

Nota: antes de cozinhar carnes e alimentos congelados, recomendamos que sejam primeiro descongelados.

IMPORTANTE

Remoção de alimentos cozinhados ou quentes

Ao remover alimentos cozinhados ou quentes utilize a Ferramenta de remoção ou luvas. A Ferramenta de remoção também pode ser usada com o espeto de assar.

AVISO:

- Durante o processo de cozedura, o Cesto rotativo e outros acessórios vão ficar muito quentes. Quando o retirar para verificar o progresso, certifique-se de que tem uma base ou uma superfície resistente ao calor onde os possa pousar. NUNCA coloque o Cesto rotativo diretamente sobre uma bancada ou mesa.
- Os acessórios de cozinha ficarão quentes durante o processo de fritura sem óleo. Use luvas e manuseie com cuidado para EVITAR FERIMENTOS.

USAR OS ACESSÓRIOS

Colocação das Grelhas na unidade

1. Insira o Tabuleiro de recolha de gordura no fundo da Unidade.
2. Coloque as Grelhas na unidade deslizando através das ranhuras laterais até ao rebordo interior.
3. Coloque as Grelhas mais perto do elemento de aquecimento superior para uma cozedura mais rápida e ficar crocante (fig. B).
4. Gire as Grelhas a meio do ciclo para uma cozedura homogénea.

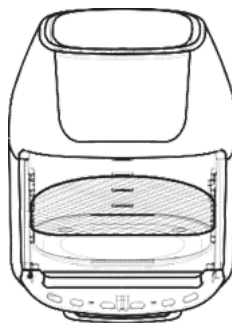
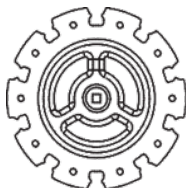


Figura A



Figura B

COMPONENTES



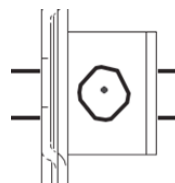
SUPORTE PARA ESPETOS (x2)



ESPETO PARA ASSAR



PAUS DE ESPETOS (x10)

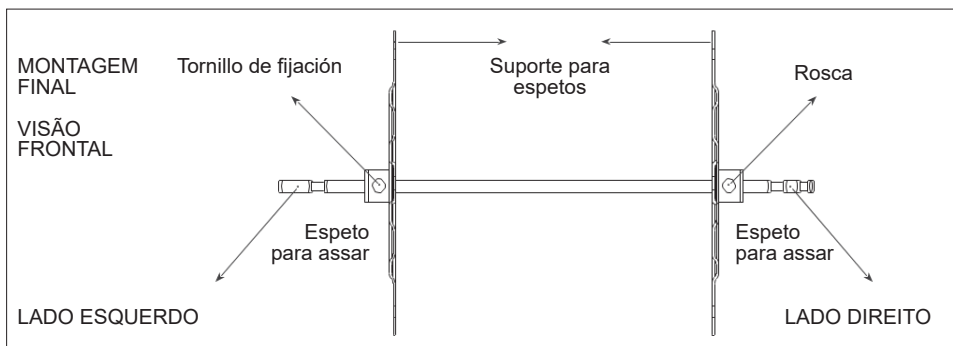


ROSCAS (x2)

ESPETO PARA ASSAR E SUPORTE PARA ESPETOS

1. Coloque os dois Suportes para espetos em cada extremidade do Espeto para assar. Certifique-se de que as Roscas ficam do lado exterior do Espeto para assar.
2. Aperte ligeiramente as Roscas. Não aperte em demasiado, pois pode ser necessário ajustar o aperto depois de inserir os Paus de espetos.
3. Com cuidado, espete a comida nos Paus de espetos.

MONTAR O ASSADOR



1. Insira a parte bicuda de cada Pau de espeto através dos orifícios do Suporte esquerdo (fig. C).
2. Aperte o outro lado do Pau de espeto ao inserir na ranhura oposta do Suporte para fixar.
3. Solte o clipe na ranhura como mostrado (fig. D).
4. Repita o processo 1 a 3 de forma uniforme em torno do Suporte. Certifique-se de que os Paus de espeto estão uniformemente espaçados.
5. Aperte as Roscas para se certificar de que estão bem presos.
6. Tenha cuidado ao inserir o Assador na Unidade para evitar ser espetado pelas pontas dos Paus de espetos.

MONTAGEM FINAL

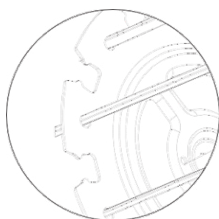


FIG. C – LADO ESQUERDO

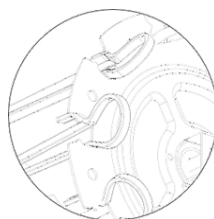


FIG. D – LADO DIREITO

COLOCAR O ASSADOR OU CESTO ROTATIVO NA UNIDADE

1. Insira primeiro o lado esquerdo do Assador montado ou do Cesto no encaixe para os Suportes para espetos. Certifique-se de que o Espeto para assar está no lugar de encaixe de rotação (fig. E).
2. Coloque o lado direito sobre o gancho (fig. F).

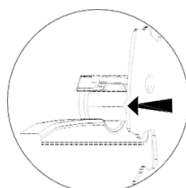
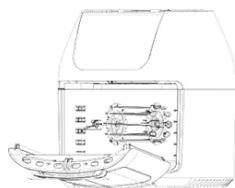


FIG. E – LADO ESQUERDO

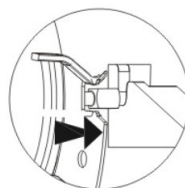
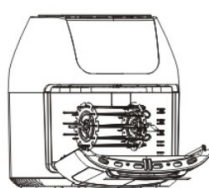


FIG. F – LADO DIREITO

REMOVER O ASSADOR OU O CESTO ROTATIVO DA UNIDADE

1. Abra a porta da Unidade para interromper o ciclo de cozedura ou desligue a Unidade ao premir e segurar o botão Power.
2. Insira a Ferramenta de remoção debaixo do Espeto para assar.
3. Levante o lado direito da Ferramenta de remoção com um ligeiro ângulo para retirar o suporte, depois deslize para o lado direito até que o lado esquerdo do Espeto de assar saia do Forno.
4. Remova cuidadosamente a comida da Fritadeira sem óleo. **Nota:** utilize sempre luvas ao fazer este processo para a sua segurança.

TABELA DE COZEDURA

COMIDA	MÍN - MÁX	TEMPO*	TEMPERATURA	COMENTÁRIOS
Batatas em palitos finos congeladas	1 1/4 - 3 chávenas	15 - 20 min.	200°C	
Batatas em palitos congeladas	1 1/4 - 3 chávenas	15 - 20 min.	200°C	
Batatas em palito caseiras	1 1/4 - 3 1/4 chávenas	10 - 16 min.	200°C	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Batatas em gomos caseiras	1 1/4 - 3 1/4 chávenas	18 - 22 min.	182°C	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Batatas em cubos caseiras	1 1/4 - 3 chávenas	12 - 18 min.	182°C	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Röstis	1 chávena	15 - 18 min.	182°C	
Batata gratinada	2 chávenas	15 - 18 min.	200°C	
Bife	1/4 - 1,1 lb	8 - 12 min.	182°C	
Costeletas de porco	1/4 - 1,1 lb	10 - 14 min.	182°C	
Hamburger	1/4 - 1,1 lb	7 - 14 min.	182°C	
Salsichas	1/4 - 1,1 lb	13 - 15 min.	200°C	

Coxas de frango	1/4 - 1,1 lb	18 - 22 min.	182°C	
Peitos de frango	1/4 - 1,1 lb	10 - 15 min.	182°C	
Crepes	1/4 - 3/4 lb	15 - 20 min.	200°C	Próprio para forno
Nuggets de frango congelados	1/4 - 1,1 lb	10 - 15 min.	200°C	Próprio para forno
Douradinhos	1/4 - 1,1 lb	6 - 10 min.	200°C	Próprio para forno
Mozarela sticks	1/4 - 1,1 lb	8 - 10 min.	182°C	Próprio para forno
Vegetais recheados	1/4 - 1,1 lb	10 min.	160°C	
Bolo	1 1/4 chávenas	20 - 25 min.	160°C	Utilize papel para forno
Quiche	1 1/2 chávenas	20 - 22 min.	182°C	Utilize formas para o forno
Queques	1 1/4 chávenas	15 - 18 min.	200°C	Utilize forminhas para queques
Petiscos doces	1 1/2 chávenas	20 min.	160°C	Utilize formas para o forno
Anéis de cebola congelada	1 lb	15 min.	200°C	

DEFINIÇÕES

Esta tabela irá ajudá-lo a selecionar a temperatura e o tempo corretos para um melhor resultado. À medida que fica mais familiarizado com o processo de cozedura do Forno e Fritadeira sem óleo, poderá ajustar estas definições para se adequarem aos seus gostos pessoais.

DICAS

Ajuste o Temporizador para metade do tempo necessário da receita, este irá alertá-lo quando chegar a altura de "virar" a sua comida. Quando ouvir o sinal sonoro do temporizador, o tempo de preparação pré-definido já decorreu.

A tabela acima ajudá-lo-á a escolher as definições básicas para os ingredientes selecionados.

* Adicione 3 minutos ao tempo de cozedura quando começar com o aparelho frio.

NOTA: tenha em conta que estas definições são apenas indicações. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir as melhores definições para os seus ingredientes.

LIMPEZA

Após cada utilização, limpe o Forno e Fritadeira sem óleo. O Cesto rotativo e outros acessórios são feitos de aço inoxidável durável e são laváveis na máquina de lavar loiça.

1. Nunca utilize materiais ou utensílios de limpeza abrasivos nestas superfícies. Para remover alimentos gordurosos e duros colados, os acessórios devem ser embebidos em água morna com detergente.
2. Remova o cabo de alimentação da tomada e certifique-se de que o aparelho está completamente arrefecido antes de o limpar.
3. Limpe o exterior do aparelho com um pano quente húmido e detergente suave. Limpe ambos os lados com água morna e sabão num pano húmido. Não molhe ou submerja a porta em água ou lave na máquina de lavar loiça.
4. Limpe o interior do aparelho com água quente, um detergente suave e uma esponja não abrasiva.
5. Se for necessário, remova os resíduos de comida indesejados do ecrã superior com uma escova de limpeza.

ARMAZENAMENTO

1. Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer completamente.
2. Certifique-se de que todos os componentes estão limpos e secos.
3. Coloque o aparelho no local limpo e seco.

PERGUNTAS FREQUENTES

1. **Posso preparar outros pratos que não sejam fritos com o Forno e Fritadeira sem óleo?**
Pode preparar uma variedade de pratos incluindo bifes, costeletas, hambúrgueres e bolos. Consulte o Guia de Receitas ou pesquise a receita que desejar na Internet.
2. **Posso fazer ou reaquecer sopas e molhos no Forno e Fritadeira sem óleo?**
Nunca cozinhe ou reaqueça líquidos no Forno e Fritadeira sem óleo.
3. **É possível desligar a Unidade em qualquer altura?**

Prima uma vez o botão Power ou abra a porta.

4. O que devo fazer se a Unidade se desligar enquanto estiver a cozinhar?

Como recurso de segurança, o Forno e Fritadeira sem óleo tem um sistema de Desligamento automático para evitar danos por sobreaquecimento. Desligue e deixe que a Unidade arrefeça. Volte a ligar e reinicie com o botão Power.

5. A Unidade precisa de tempo para aquecer?

O pré-aquecimento é necessário quando começa a cozinhar com a Unidade fria, acrescente 3 minutos ao tempo de cozedura para compensar.

6. Posso verificar a comida durante o processo de cozedura?

Podem remover o Cesto rotativo em qualquer altura enquanto a cozedura está em curso para verificar o estado e continuar caso ainda não esteja terminada. Se estiver a utilizar as Grelhas (desidratação), pode "virar" os alimentos, se necessário, para garantir uma cozedura uniforme. O tempo e a temperatura irão retomar onde parou.

7. O Forno e Fritadeira sem óleo é lavável na máquina de lavar loiça?

Apenas os acessórios são laváveis na máquina de lavar loiça. A própria Unidade que contém uma resistência de aquecimento e partes elétricas que nunca devem ser submersas em água ou líquido de qualquer tipo. Limpe as partes exteriores e interiores com um pano quente e húmido ou com uma esponja não abrasiva com uma pequena quantidade de detergente suave. Seque-o com um pano macio.

8. O que acontece se a Unidade ainda não funcionar depois de ter tentado todas as sugestões de resolução de problemas?

Nunca tente reparar este produto por conta própria. Contacte o fabricante e siga os procedimentos estabelecidos no cartão de garantia. Se não o fizer, a sua garantia poderá ser anulada.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O Forno e Fritadeira sem óleo não funciona.	O aparelho não está ligado à tomada. Não ligou a Unidade, nem definiu o tempo de preparação e a temperatura.	Ligue o cabo de alimentação à tomada de parede. Com o Cesto no lugar, defina a Temperatura e o Tempo. Verifique se a porta está fechada.
A comida não está cozinhada.	O Cesto rotativo está demasiado cheio. A temperatura é definida demasiado baixa.	Cozinhe quantidades mais pequenas para fritar de forma mais uniforme. Aumente a temperatura e continue a cozinhar.
A comida não está frita de forma uniforme.	Alguns alimentos precisam de ser virados a meio do processo de cozedura.	Consulte as Operações Gerais neste manual.
Está a sair fumo branco da Unidade.	Está a utilizar óleo. Os acessórios têm resíduos de comida em excesso da cozedura anterior.	Remova o excesso de óleo. Limpe o Cesto rotativo e o resto dos acessórios após cada utilização.
As batatas fritas não estão fritas de forma uniforme.	Tipo errado de batata. As batatas não foram enxaguadas corretamente durante a preparação.	Cozinhe batatas frescas e firmes. Utilize um cortador de batatas em palito e seque as batatas para remover o excesso de amido.
As batatas fritas não estão estaladiças.	As batatas cruas têm demasiada água.	Seque as batatas em palito antes de misturar com o óleo. Corte os palitos mais pequenos. Acrescente um pouco mais de óleo.
O dispositivo não funciona. Os ecrãs do painel de controlo não se ligam.	A ficha de alimentação não está inserida corretamente na tomada. A tomada da ficha está defeituosa. Não existe tensão de rede. O sobreaquecimento foi desencadeado.	Retire a ficha e volte a inseri-la na tomada. Tente outra tomada. Verifique o fusível do distribuidor elétrico (caixa de fusíveis). Retire a ficha da tomada e deixe o dispositivo arrefecer completamente. Depois tente novamente. Se o dispositivo não ligar, contacte o serviço de apoio ao cliente.
O fusível no distribuidor elétrico (caixa de fusíveis) é acionado.	Demasiados dispositivos ligados ao mesmo circuito.	Reduza o número de dispositivos no circuito.

EINFÜHRUNG

Diese Luftfriteuse + Ofen Multifunktion bietet eine einfache und gesunde Art und Weise Ihre Lieblingszutaten vorzubereiten. Durch die Verwendung von heißer, schneller Luftzirkulation können zahlreiche Gerichte hergestellt werden. Der beste Teil ist, dass die LUFTFRITEUSE Lebensmittel in allen Richtungen erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

GEFAHR

- Das Gehäuse in Wasser nicht eintauchen oder unter dem Wasserhahn abspülen, da mehrere elektrische und Heizungskomponenten vorhanden sind.
- Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät, um einen Stromschlag oder Kurzschluss zu vermeiden.
- Halten Sie alle Zutaten im Korb, um Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Decken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass nicht ab, wenn das Gerät arbeitet.
- Wenn Sie die Ölfangtablett mit Öl füllen, Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.

WARNUNG

- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Ausgangsspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Hauptkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Gehen Sie nicht zu Unbefugten, um das beschädigte Hauptkabel zu ersetzen oder zu reparieren.
- Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel

- außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine geerdete Steckdose an. Vergewissern Sie sich immer, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Schließen Sie das Gerät nicht an einen externen Zeitschalter an.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbarem Material wie einer Tischdecke oder einem Vorhang auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder gegen ein anderes Gerät. Lassen Sie auf der Rückseite und den Seiten mindestens 10 cm freien Platz und 10cm freien Platz über dem Gerät.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Während des Heißluftbratens wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen freigesetzt. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und von den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie den Korb aus dem Gerät entfernen.
- Jede zugängliche Oberfläche kann während

des Gebrauchs heiß werden.

- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie Rauch aus dem Gerät sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung beendet ist, bevor Sie den Korb aus dem Gerät entfernen.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden
- Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie in einer sicheren Art und Weise in Bezug auf gegeben worden sind und, die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnliche Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

VORSICHT

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen und stabilen Fläche steht.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht

geeignet, um in Umgebungen wie Personalküchen, Farmen, Motels und anderen Nichtwohnumgebungen sicher verwendet zu werden.

- Die Garantie ist ungültig, wenn das Gerät für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder gemäß den Anweisungen nicht verwendet wird.
- Ziehen Sie immer das Gerät ab, während Sie es nicht benutzen.
- Das Gerät benötigt ca. 30 Minuten zum Abkühlen, um es sicher zu handhaben oder zu reinigen.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

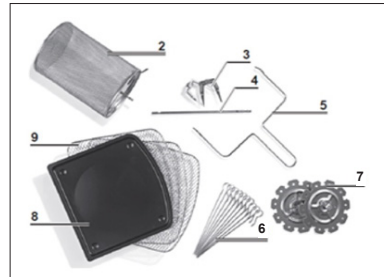
Das Gerät verfügt über einen eingebauten Timer, der das Gerät automatisch herunterfährt, wenn der Countdown Null erreicht. Sie können das Gerät manuell ausschalten, indem Sie den Zeitschaltknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen.

ELEKTROMAGNETISCHE FELDER(EMF)

Das Gerät entspricht allen Normen bezüglich elektromagnetischer Felder(EMF). Bei richtiger Handhabung gibt es keinen Schaden für den menschlichen Körper auf der Grundlage der verfügbaren wissenschaftlichen beweise.

PRODUKTÜBERSICHT & ZUBEHÖR

1. Gerät
2. Drehkorb
3. Fleischklammern
4. Drehspieß
5. Drehspeißheber
6. Grillspieße (10)
7. Spießhalter (2)
8. Ölwanne
9. Einsätze zum Trocknen



2. Drehkorb

Optimal zum Frittieren und Bräunen von Nüssen und anderen kleinen Snacks. Verwenden Sie den Heber, um den Korb in das Gerät einzusetzen oder zu entfernen.

3.&4. Drehspieß, Fleischklammern und Schrauben

Für Braten und ganze Hühnchen stechen Sie den Drehspieß mittig durch das Fleisch. Stecken Sie die Klammern an beide Seiten des Drehspießes und sichern Sie diese mit den Schrauben. Im Drehspieß befinden sich Bohrungen für die Schrauben. Sie können die Schrauben näher zur Mitte hin befestigen, aber niemals nach außen an den Rand. HINWEIS: Das Fleisch bzw. Hühnchen darf nicht zu groß sein, damit es sich frei im Gerät drehen kann. Max. empfohlene Größe: 1,5 bis 1,8 kg (3,5-4 lb).

5. Drehspeißheber

Verwenden Sie diesen Heber, um das gebratene Fleisch aus dem Gerät zu nehmen, sofern Sie das Fleisch mit dem Drehspieß oder den Grillspieß zubereitet haben. Sie können mit diesem Heber auch den Drehkorb aus dem Gerät nehmen. Schieben Sie die beiden Arme unter den Drehspieß oder das Gestell des Drehkorbs und heben Sie den Spieß bzw. den Korb zunächst an der linken Seite an. Sie können nun vorsichtig die fertigen Speisen aus dem Gerät nehmen.

6. Grillspieße (10)

Verwenden Sie diese Spieße für die Zubereitung von Fleisch-, Hühnchen-, Fisch-, Seafood- oder Gemüsespießen.

7. Spießhalterungen (2)

Für die Zubereitung von Grillspieß. Schieben Sie die Halterungen auf den Drehspieß und stecken Sie dann die kleinen Spieße in die Halterungen.

8. Ölwanne

Mit der Ölwanne werden heruntertropfendes Öl und Fett sowie Speisereste aufgefangen. Die Wanne wird unten im Gerät installiert und erleichtert so die Reinigung des Geräts. Es wird daher empfohlen, das Gerät immer mit der installierten Ölwanne zu verwenden, damit das Gerät sauber bleibt.

9. Einsätze zum Trocknen (3)

Im Lieferumfang sind 3 Einsätze zum Trocknen von Speisen enthalten. Sie können diese Einsätze jedoch nicht nur zum Trocknen, sondern auch zum Zubereiten knuspriger Snacks, zum Aufwärmen von Pizza, zum Frittieren von Speisen oder für andere Funktionen des Geräts verwenden. Wenn Sie diese Einsätze verwenden, müssen Sie die zubereiteten Speisen von Zeit zu Zeit wenden, damit sie gleichmäßig gekocht werden.

WICHTIG

Bitte überprüfen Sie den Lieferumfang der Luftfritteuse auf Vollständigkeit. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch alle Komponenten. Falls etwas fehlen oder beschädigt sein sollte, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an den Kundendienst; die Nummer finden Sie auf der Rückseite der Bedienungsanleitung.

WARNUNG:

Die Klammern, Spieße und anderen Metallteile sind und werden während des Betriebs extrem heiß. Es ist daher Vorsicht geboten, um Verletzungen zu vermeiden. Verwenden Sie entsprechend Topflappen oder

TECHNISCHE DATEN

Modell	Spannung/ Frequenz	Leistung	Funktionen	Temperatur	Bedienung
SS-10465	AC 220-240V 50/60 Hz	1800W	Frittieren, Trocknen, Backofen-Funktionen	65°C - 200°C	LED-Touchscreen

PROGRAMME UND TOUCHSCREEN-FUNKTIONEN

1. Digitales LED-Display

Im Display werden 8 Icons für voreingestellte Programme angezeigt. Darüber hinaus befinden sich am Display Tasten für die Einstellung von Zeit, Temperatur, Drehfunktion und Beleuchtung. Im Display werden abwechselnd die Zeit- und Temperaturwerte angezeigt, und während des Kochens zeigt das Display die verbleibende Temperatur und Zeiteinstellung an.

2. Laufflichter

Die Luftfritteuse verfügt über spezielle Laufflichter, die während des Kochens nacheinander blinken. Die Lichter blinken noch 20 Sekunden weiter, nachdem der Kochvorgang beendet bzw. das Gerät ausgeschaltet wurde.

3. 8 voreingestellte Programme

Dieses Gerät verfügt über 8 voreingestellte Programme. Mit diesen beliebten Programmen können Sie schnell und einfach kochen. Voreingestellte Programme: a) Pommes, b) Fleisch, c) Fisch, d) Garnelen, e) Hühnchen, f) Grillen, g) Backen, h) Trocknen

Nach der Auswahl eines Programms werden im Display die standardmäßigen Zeit- und Temperaturwerte des ausgewählten Programms angezeigt. Sie können die Zeit und die Temperatur je nach Bedarf mit dem Zeit- und Temperaturschalter auf dem Drehregler (Start- und Stopp-Taste (9)) einstellen.

Hinweis: Den Zeitwert können Sie mit einem Wert zwischen 1 und 60 Minuten (Trocknen-Funktion zwischen 0:30 und 24 Stunden) einstellen.

Hinweis: Die Temperatur können Sie mit einem Wert zwischen 65° und 200°C (Trocknen-Funktion zwischen 45°C und 85°C) einstellen.

4. Interne Beleuchtung

Sie können die interne Beleuchtung einschalten, um den Status des Kochvorgangs besser beobachten zu können. Drücken Sie diese Taste einmal, um das Licht einzuschalten, und ein weiteres Mal, um sie wieder auszuschalten.

Hinweis: Wenn Sie während des Kochvorgangs die Gerätetür öffnen, werden der Betrieb unterbrochen und die interne Beleuchtung automatisch eingeschaltet.

5. Drehfunktion:

Sie können diese Funktion für alle voreingestellten Programme verwenden. Vorrangig dient sie dazu, Speisen mit dem Drehspieß und dem Drehkorb zuzubereiten. Während dieser Funktion blinkt das Drehspieß-Icon. Die Drehfunktion wird im Programm Grillen standardmäßig aktiviert. Um die Funktion zu beenden, drücken Sie diese Taste.

6. Temperatur-Taste

Mit dieser Taste wählen Sie die Temperatureinheit °C oder °F. Halten Sie dafür die Taste gedrückt, bis die gewünschte Anzeige im Display erscheint.

Mit dieser Taste ändern Sie die Kochtemperatur des jeweiligen Programms, sofern Sie das möchten. Sie können die Temperatur in Schritten von 5°C und innerhalb eines Bereichs von 65°C bis 200°C einstellen. Bei der Trocken-Funktion liegt der Bereich zwischen 45°C und 85°C.

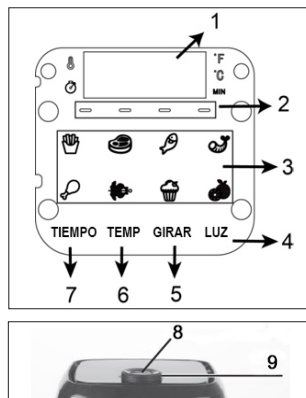
Um die Temperatur zu ändern, wählen Sie zunächst ein Programm aus. Drücken Sie dann die Temperatur-Taste; im Display fängt das Temperatur-Icon an zu blinken. Drehen Sie den Zeit- und Temperaturregler (8) an der Oberseite des Geräts in eine beliebige Richtung, um die Temperatur in Schritten von 5°C zu ändern. Sobald die gewünschte Temperatur angezeigt wird, lassen Sie den Regler los und starten den Kochvorgang.

7. Zeit-Taste

Mit dieser Taste ändern Sie die Kochzeit des jeweiligen Programms. Sie können die Zeit in Schritten von 1 Minute mit einem Wert zwischen 1 und 60 Minuten einstellen; für die Trocken-Funktion beträgt das Intervall 30 Minuten und der Einstellungsbereich 30 Minuten bis 24 Stunden. Um die Zeit zu ändern, wählen Sie zunächst ein Programm aus und drücken Sie dann die Zeit-Taste; im Display fängt das Uhr-Icon an zu blinken. Drehen Sie den Zeit- und Temperaturregler (8) an der Oberseite des Geräts in eine beliebige Richtung, um die Zeit in Schritten von 1 Minute zu ändern. Sobald die gewünschte Zeit angezeigt wird, lassen Sie den Regler los und starten den Kochvorgang.

8. Betrieb/ Start-Stopp

Sobald Sie das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen haben, leuchtet die Betriebstaste auf. Wenn Sie die Betriebstaste drücken, leuchtet das Display auf. Mit der Betriebstaste wird der Kochvorgang mit einer Standardtemperatur von 185°C und einer werksseitigen Kochzeit von 15 Minuten gestartet. Sie können je nach Bedarf Zeit und Temperatur einstellen und den Kochvorgang starten. Sie können auch eines der voreingestellten Programme auswählen. Um



das Gerät auszuschalten, halten Sie diese Taste gedrückt; das Gerät schaltet sich aus, es ertönen Signaltöne und das Display, die Lauflichter und die innere Beleuchtung werden ausgeschaltet. Das Gebläse läuft noch 20 Sekunden weiter, um das Gerät "abzukühlen".

9. Zeit- und Temperaturregler

Während des Betriebs können Sie mit diesem Drehregler die Zeit- und Temperaturwerte je nach Bedarf einstellen. Drehen Sie dazu den Regler in eine beliebige Richtung.

PROGRAMM-TASTEN – ÜBERSICHT

PROGRAMM	TEMPERATUR	ZEIT	ERLÄUTERUNG
1. Standardprogramm	185°C	15 min	Automatische Frittier-Funktion. Wenn Sie das Gerät einschalten, werden im Display die Zeit und die Temperatur des Standardprogramms angezeigt.
2. Pommes	200°C	20 min	Wählen Sie diese Funktion gemäß den nachfolgenden Abschnitten aus.
3. Steak/Kotelett	200°C	20 min	Wählen Sie diese Funktion gemäß den nachfolgenden Abschnitten aus.
4. Fisch	200°C	10 min	Wählen Sie diese Funktion gemäß den nachfolgenden Abschnitten aus.
5. Garnelen	200°C	10 min	Wählen Sie diese Funktion gemäß den nachfolgenden Abschnitten aus.
6. Hähnchen	190°C	25 min	Wählen Sie diese Funktion gemäß den nachfolgenden Abschnitten aus.
7. Grillen	200 °C	45 min	Wählen Sie diese Funktion gemäß den nachfolgenden Abschnitten aus. Die Drehfunktion ist die Standardeinstellung dieses Programms; sie wird nach Auswahl dieser Funktion automatisch aktiviert.
8. Kuchen	175°C	30 min	Wählen Sie diese Funktion gemäß den nachfolgenden Abschnitten aus.
9. Trocknen	70°C	8 h (00:30-24 h)	Wählen Sie diese Funktion gemäß den nachfolgenden Abschnitten aus.

Hinweis: Auftauen-Funktion: Sie können mit der Grillen-Funktion auch tiefgekühlte Speisen auftauen. Stellen Sie dafür die Temperatur mit 80°C und die Zeit mit 5 Minuten ein.

Programme auswählen:

Um eines der voreingestellten Programme auszuwählen, schalten Sie zunächst das Gerät ein; das Display leuchtet auf und zeigt alle Touch-Tasten der verfügbaren Programme an. Drücken Sie eine dieser Touch-Tasten, um das gewünschte Programm auszuwählen; im Display werden dann die werkseitigen Zeit- und Temperaturwerte dieses Programms angezeigt. Nach der Auswahl eines Programms können Sie die Start- /Stopp-Taste an der Oberseite des Geräts drücken, um den Kochvorgang zu starten.

Hinweis: Die Zeit- und Temperaturwerte ändern Sie wie bereits erläutert mit der Zeit- und der Temperatur-Taste.

Hinweis: Die Zeit können Sie in Schritten von 1 Minute mit einem Wert zwischen 1 und 60 Minuten einstellen. Für die Trocknen-Funktion beträgt das Intervall 30 Minuten und der Einstellungsbereich 30 Minuten bis 24 Stunden.

Hinweis: Sie können die Temperatur in Schritten von 5°C mit einem Wert zwischen 65°C und 200°C einstellen. Für die Trocknen-Funktion liegt der Einstellungsbereich zwischen 45°C und 85°C.

Hinweis: Sie können mit der Luffritteuse auch Speisen aufwärmen. Stellen Sie dafür die Temperatur

mit 150°C ein.

Hinweis: Mit dem Standardprogramm können Sie ganz nach Belieben und ohne Vorgaben Gerichte zubereiten.

Hinweis: Die Zeit und die Temperatur der jeweiligen Programme stellen Sie wie bereits erläutert ein.

Gerät ohne Auswahl eines voreingestellten Programms verwenden

Sobald Sie mit dem Gerät näher vertraut sind, können Sie ganz individuell Speisen zubereiten.

Warnung

Verwenden Sie im Gerät keine Pfannen oder Bleche mit Öl oder anderen Flüssigkeiten! Dadurch könnten Feuer und Verletzungen verursacht werden.

GEEIGNETE TEMPERATUREINSTELLUNGEN FÜR FLEISCH

Beziehen Sie sich auf diese Tabelle, wenn Sie die Temperatur im Fleisch prüfen möchten.

SPEISEN	TYP	TEMPERATUR
Rind	Hacksteak Gebraten, rosa Gebraten, roh	160°C 160°C 145°C
Hühnchen und Truthahn	Gefüllte Brust Ganzes Tier, Beine Flügel	165°C 165°C 165°C
Fisch & Schalentiere	Jede Art	145°C
Lamm	Steaks Gebraten, rosa Gebraten, roh	160°C 160°C 145°C
Schwein	Koteletts, Hack, Rippen, Braten Kochschinken	160°C 140°C

VOR DEM ERSTMALIGEN GEBRAUCH

1. Lesen Sie die Bedienungsanleitung und alle Warnhinweise und Etiketten sorgfältig durch.
2. Entfernen Sie Verpackungsmaterial, Label und Aufkleber.
3. Reinigen Sie alle Teile und Zubehörteile, die für das Kochen verwendet werden, mit warmem Spülwasser.

HINWEIS: Nur das Zubehör ist spülmaschinengeeignet.

4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem sauberen, feuchten Lappen ab.

HINWEIS: Das Gerät darf nicht gewaschen oder in Wasser getaucht werden.

HINWEIS: Füllen Sie während des Gebrauchs keine der Kochbehälter mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

Dieses Gerät verwendet Heißluft.

VORBEREITUNGEN FÜR DEN BETRIEB

1. Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen, horizontalen und wärmebeständigen Untergrund.
2. Wählen Sie je nach Rezept das erforderliche Zubehör aus.

VIELSEITIGES GERÄT

Dieses Gerät arbeitet mit Heißluft. Es handelt sich nicht um eine herkömmliche Fritteuse, die mit Öl oder Fett gefüllt wird. Das Gerät ist geeignet zum Frittieren, Backen, Grillen, Trocknen, Warmhalten und Auftauen von Speisen. Sie funktioniert wie ein Umluftofen, aber die Luft ist heißer und wird schneller und gleichmäßiger im Gerät verteilt und ermöglicht so ein noch schnelleres Zubereiten von Speisen.

Mit dieser Heißluftfritteuse können Sie eine Vielzahl beliebter Speisen zubereiten. Die Übersichten und die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung sollen Sie in die Lage versetzen, großartige Gerichte zuzubereiten. Beziehen Sie sich immer auf diese Informationen, da diese Aufschluss geben über optimale Zeit- und Temperatureinstellungen sowie über ordnungsgemäße Zutatenmengen.

WARNUNG:

- Stellen Sie NIEMALS andere Gegenstände auf das Gerät.
- Bedecken Sie NIEMALS die Ventilationsöffnungen an der Oberseite und Rückseite des Geräts.
- Geben Sie NIEMALS Öl oder andere Flüssigkeiten in die Kochbehälter dieses Geräts. Das Gerät kocht nur mit Heißluft.
- Hängen Sie NIEMALS den Frittierkorb mit heißen Speisen an die Tür des Geräts. Anderenfalls könnte die Tür beschädigt werden oder das Gerät umkippen und als Folge daraus Verletzungen verursacht werden.
- Verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie Zubehör aus dem Gerät entfernen oder Zutaten hinzufügen bzw. Zubehör installieren möchten. Einige Zubehörteile, wie z.B. der Drehspieß oder die Grillspieße sind sehr spitz.

MIT DEM GERÄT KOCHEN

1. Stecken Sie die Zutaten auf den Drehspieß oder legen Sie die Zutaten in den Drehkorb.
2. Installieren Sie den Einsatz, den Drehkorb oder den Drehspieß im Gerät und schließen Sie die Tür. Schließen Sie den Netzstecker an eine geeignete 220-240V Steckdose an.
3. Nachdem Sie den Drehspieß bzw. Drehkorb einschließlich Zutaten im Gerät installiert haben, drücken Sie einmal die Betriebstaste.
4. Wählen Sie wie bereits erläutert ein voreingestelltes Programm aus oder stellen Sie wie erläutert mit den Zeit- und Temperatur-Tasten die Zeit- und Temperaturwerte je nach Bedarf ein.
5. Drücken Sie die Betriebstaste, um den Kochvorgang zu starten.

HINWEIS: Sie können jederzeit die Tür des Geräts öffnen, um den Garzustand während des Kochens zu prüfen.

HINWEIS: Informieren Sie sich in den Tabellen und Rezepten dieser Bedienungsanleitung über die richtigen Einstellungen.

Tipps

- Kleinere Zutaten kochen schneller als größere Zutaten.
 - Größere Mengen benötigen nur eine geringfügig längere Kochzeit als kleinere Mengen.
 - Indem Sie kleinere Zutaten nach der Hälfte der Kochzeit "wenden", werden diese gleichmäßiger gekocht.
 - Wenn Sie frische Kartoffeln mit etwas Speiseöl beträufeln, werden diese knuspriger. Geben Sie das Öl erst unmittelbar vor dem Kochvorgang hinzu.
 - Speisen, die in herkömmlichen Luftfritteusen zubereitet werden, können Sie auch in dieser Grill- und Heißluftfritteuse zubereiten.
 - Verwenden Sie Fertigteige für die schnelle und unkomplizierte Zubereitung von gefüllten Speisen. Fertigteige backen auch schneller als selbst hergestellte Teige.
 - Stellen Sie eine Backform oder das entsprechende Zubehör in das Gerät, wenn Sie Kuchen oder Quiche backen möchten.
Dies wird auch empfohlen, wenn Sie empfindliche oder gefüllte Speisen zubereiten.
Sie können mit diesem Gerät auch Speisen aufwärmen. Stellen Sie dafür die Temperatur mit 150°C ein.
- Hinweis:** Um optimale Ergebnisse zu erzielen, ist es bei einigen Rezepten erforderlich, das Gerät vorzuheizen. Kalkulieren Sie dafür 3 Minuten zur Gesamtkochdauer hinzu.
- Hinweis:** Es wird empfohlen, tiefgekühltes Fleisch oder Tiefkühlkost vor dem Kochen aufzutauen.

WICHTIG

Zubereitete bzw. heiße Speisen aus dem Gerät nehmen

Verwenden Sie den Drehspießheber oder Ofenhandschuhe, um zubereitete bzw. heiße Speisen aus dem Gerät zu nehmen. Mit diesem Heber lässt sich der Drehspieß leicht herausnehmen.

WARNUNG:

- Während des Betriebs werden der Drehkorb und das andere Zubehör sehr heiß. Wenn Sie die Speisen während des Kochvorgangs aus dem Gerät nehmen möchten, um den Garzustand zu überprüfen, stellen Sie die Speisen auf einen Untersetzer oder eine hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie die Speisen NIEMALS direkt auf einen Tisch oder eine Arbeitsplatte.
- Das Zubehör wird während des Betriebs heiß. Tragen Sie Ofenhandschuhe und handhaben Sie alle Teile mit Vorsicht, um VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

Einsätze im Gerät installieren

1. Installieren Sie die Ölwanne unten im Gerät.
2. Schieben Sie die Einsätze über die seitlichen Schienen in das Gerät (Abb. A).
3. Installieren Sie die Einsätze weiter oben, damit Speisen schneller garen und knuspriger werden (Abb. B).
4. Drehen Sie die Einsätze nach der Hälfte der Zeit, damit die Speisen gleichmäßig durchgaren.

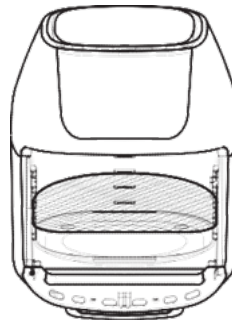


Abb. A

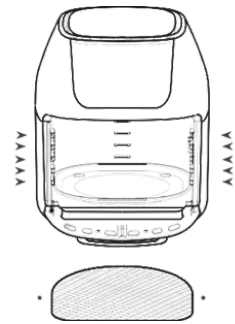
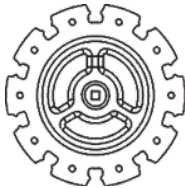


Abb. B

KOMPONENTEN



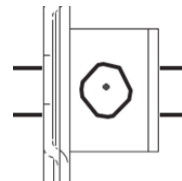
SPIESSHALTERUNGEN
(2x)



DREHSPIESS



GRILLSPIESSE
(10x)

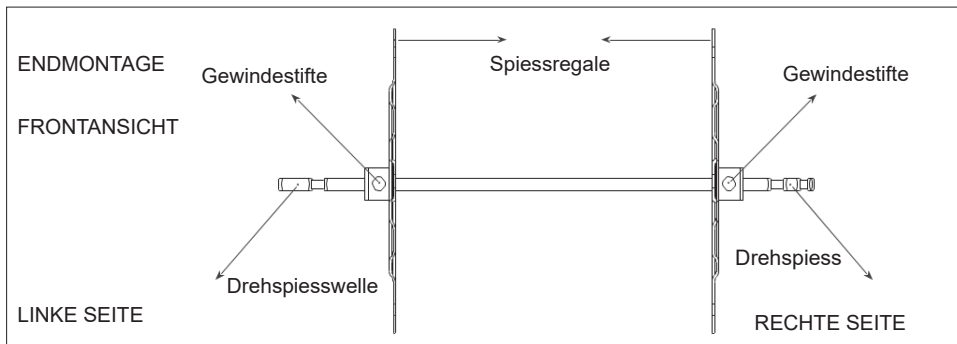


GEWINDESTIFTE (x2)

DREHSPIESS & GRILLSPIESSE

1. Setzen Sie die beiden Spießhalterungen auf die Enden des Drehspießes und sichern Sie diese mit den Schrauben an den äußeren Rändern des Drehspießes.
2. Ziehen Sie die Schrauben vorsichtig fest. Ziehen Sie die Schrauben nicht zu fest an; Sie können sie nach der Installation der Grillspieße fester anziehen.
3. Spießen Sie mit den Fleischspießen die Zutaten vorsichtig auf.

DREHSPIESS-EINHEIT



1. Stecken Sie einen Spieß durch ein Loch der linken Spießhalterung (Abb. C).
2. Drücken Sie auf das Clip-Ende des Spießes, während Sie den Spieß im anderen Gestell platzieren.
3. Lassen Sie den Clip los, damit der Spieß sicher einrastet (Abb. D).
4. Wiederholen Sie Schritt 3 bis 6, um alle Spieße kreisförmig auf den Gestellen zu installieren. Achten Sie auf einen gleichmäßigen Abstand.
5. Ziehen Sie die Schrauben fest, um alle Teile zu sichern.
6. Bei der Installation ist Vorsicht geboten, um zu vermeiden, dass der Drehspieß von den einzelnen kleinen Spießen beschädigt wird.

ERGEBNIS

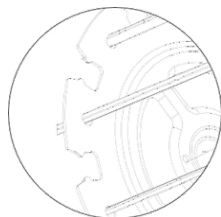


ABB. C – LINKS

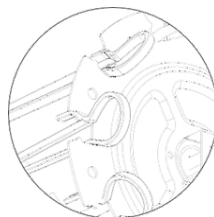


ABB. D – RECHTS

DREHSPIESS BZW. DREHKORB INSTALLIEREN

1. Setzen Sie zunächst die linke Seite des vorbereiteten Drehspießes oder des Drehkorbs in die Halterung des Drehspießes; lassen Sie den Spieß bzw. Korb einrasten (Abb. E).
2. Setzen Sie dann die rechte Seite auf die Halterung (Abb. F).

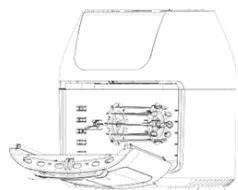


Abb. E – LINKS

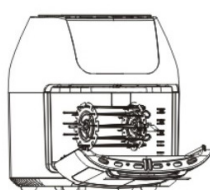
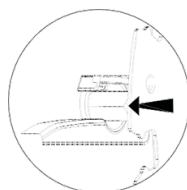
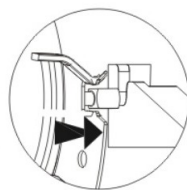


ABB. F – RECHTS



DREHSPIESS-EINHEIT ODER DREHKORB AUS DEM GERÄT NEHMEN

1. Öffnen Sie die Tür des Geräts, um den Kochvorgang zu unterbrechen oder drücken Sie die Betriebstaste, um das Gerät auszuschalten.
2. Schieben Sie den Heber unter den Drehspieß
3. Heben Sie die rechte Seite etwas an, um sie aus der Halterung zu lösen, und schieben Sie den Spieß dann vorsichtig nach rechts, um die linke Seite des Drehspießes aus der Halterung zu heben.
4. Nehmen Sie die gegrillten Speisen vorsichtig aus dem Gerät. Hinweis: Tragen Sie während dieses Vorgangs immer Ofenhandschuhe, um sich nicht zu verletzen.

KOCHÜBERSICHT

SPEISEN	MIN- MAX	KOCHZEIT*	TEMPE- RATUR	HINWEISE
Dünne, tiefgekühlte Pommes	1 1/4 - 3 Tassen	15 - 20 min.	200°C	
Dicke tiefgekühlte Pommes	1 1/4 - 3 Tassen	15 - 20 min.	200°C	
Selbstgemachte Pommes	1 1/4 - 3 1/4 Tassen	10 - 16 min.	200°C	1/2 EL ÖL hinzugeben
Selbstgemachte Kartoffelecken	1 1/4 - 3 1/4 Tassen	18 - 22 min.	182°C	1/2 EL ÖL hinzugeben
Selbstgemachte Kartoffelwürfel	1 1/4 - 3 Tassen	12 - 18 min.	182°C	1/2 EL ÖL hinzugeben
Rösti	1 Tasse	15 - 18 min.	182°C	
Kartoffelauflauf	2 Tassen	15 - 18 min.	200°C	
Steak	1/4 - 1,1 lb	8 - 12 min.	182°C	
Schweinekotelett	1/4 - 1,1 lb	10 - 14 min.	182°C	
Hamburger	1/4 - 1,1 lb	7 - 14 min.	182°C	
Würste	1/4 - 1,1 lb	13 - 15 min.	200°C	

Hähnchenflügel	1/4 - 1,1 lb	18 - 22 min.	182°C	
Hähnchenbrust	1/4 - 1,1 lb	10 - 15 min.	182°C	
Fühlingsrollen	1/4 - 3/4 lb	15 - 20 min.	200°C	Fertigprodukt
Tiefgekühlte Chicken-Nuggets	1/4 - 1,1 lb	10 - 15 min.	200°C	Fertigprodukt
Tiefgekühlte Fischstäbchen	1/4 - 1,1 lb	6 - 10 min.	200°C	Fertigprodukt
Mozzarella-Sticks	1/4 - 1,1 lb	8 - 10 min.	182°C	Fertigprodukt
Gefülltes Gemüse	1/4 - 1,1 lb	10 min.	160°C	
Kuchen	1 1/4 Tassen	20 - 25 min.	160°C	Backblech verwenden
Quiche	1 1/2 Tassen	20 - 22 min.	182°C	Backblech verwenden
Muffins	1 1/4 Tassen	15 - 18 min.	200°C	Backförmchen verwenden
Süßspeisen	1 1/2 Tassen	20 min.	160°C	Backblech verwenden
Tiefgekühlte Zwiebelringe	1 lb	15 min.	200°C	

EINSTELLUNGEN

Diese Übersicht wird Ihnen dabei helfen, die richtigen Zeit- und Temperatureinstellungen für optimale Ergebnisse auszuwählen. Wenn Sie mit dem Gerät vertraut sind, werden Sie in der Lage sein, diese Werte je nach eigenen Vorlieben entsprechend anzupassen.

TIPP

Stellen Sie den Timer mit der Hälfte der erforderlichen Kochzeit ein, damit Sie darauf hingewiesen werden, wann Sie die Speisen "wenden" sollen. Wenn der Timer ertönt, ist die eingestellte Zeit abgelaufen. In der oben genannten Tabelle sind die grundlegenden Einstellungen für die jeweiligen Zutaten aufgelistet.

* Kalkulieren Sie noch 3 Minuten hinzu, wenn Sie mit einem kalten Gerät starten.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass diese Angaben nur Richtwerte sind. Faktoren wie Ursprung, Größe, Form und Hersteller der Zutaten können das Kochergebnis beeinflussen.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Der Drehkorb und das andere Zubehör sind aus Edelstahl und daher spülmaschinenfest.

Verwenden Sie keine scheuernden Reiniger oder Gegenstände für die Reinigung der Oberflächen. Entfernen Sie Fettrückstände oder festgebackene Essensrückstände, indem Sie das Zubehör zunächst in warmem Spülwasser einweichen.

1. Trennen Sie den Netzstecker vom Netzstrom und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
2. Wischen Sie die äußere Oberfläche des Geräts mit einem warmen, feuchten Lappen ab; verwenden Sie einen milden Reiniger. Reinigen Sie beide Seiten mit einem Lappen, den Sie mit warmem Spülwasser anfeuchten. Die Tür darf nicht in Wasser getaucht und das Gerät nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
3. Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser, einem milden Reiniger und einem nichtscheuernden Schwamm.
4. Sofern erforderlich, reinigen Sie das obere Display mit einer Reinigungsbürste.

LAGERUNG

1. Trennen Sie das Gerät vom Netzstrom und lassen Sie es abkühlen.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Komponenten sauber und trocken sind.
3. Stellen Sie das Gerät an einen sauberen, trockenen Ort.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

1. **Kann man mit dem Gerät auch Speisen zubereiten, die normalerweise nicht frittiert werden?**
Sie können eine Vielzahl an Gerichten zubereiten, z.B. Steaks, Kotelett, Burger oder gebackene Speisen. Informieren Sie sich in unseren Rezepten oder suchen Sie im Internet.
2. **Ist dieses Gerät für das Zubereiten und Aufwärmen von Suppen und Soßen geeignet?**
Kochen oder erwärmen Sie in diesem Gerät niemals Flüssigkeiten.
3. **Ist es möglich, das Gerät jederzeit auszuschalten?**
Halten Sie die Betriebstaste gedrückt oder öffnen Sie die Tür.

- 4. Was ist zu tun, wenn sich das Gerät während des Kochvorgangs plötzlich ausschaltet?**
Das Gerät verfügt aus Sicherheitsgründen über eine automatische Abschaltfunktion, die Schäden durch Überhitzung verhindern soll. Trennen Sie in solch einem Fall den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es erneut anschließen und mit der Betriebstaste einschalten.
- 5. Benötigt dieses Gerät Zeit, sich zu erhitzen?**
Ein Vorheizen ist erforderlich, wenn Sie "kalt" starten. Fügen Sie dann zur Gesamtkochzeit weitere 3 Minuten hinzu.
- 6. Kann man während des Kochvorgangs den Zustand der Speisen überprüfen?**
Sie können den Drehkorb während des Kochvorgangs jederzeit entfernen, um den Garzustand zu überprüfen. Setzen Sie den Korb wieder in das Gerät, wenn die Speisen noch nicht fertig sind. Wenn Sie die Einsätze verwenden, können Sie die Zutaten gegebenenfalls "wenden", damit diese gleichmäßiger gegart werden. Die Zeit- und Temperatureinstellungen laufen dort weiter, wo Sie den Betrieb unterbrochen haben.
- 7. Ist das Gerät spülmaschinengeeignet?**
Nur das Zubehör ist spülmaschinenfest. Das Gerät, in dem das Heizelement und die Elektronik enthalten sind, darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden. Reinigen Sie die äußere Oberfläche und die inneren Teile mit einem warmen, feuchten, nichtscheuernden Schwamm und einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie alles mit einem weichen Lappen ab.
- 8. Was ist zu tun, wenn das Gerät nach der Durchführung der empfohlenen Maßnahmen zur Behebung von Störungen immer noch nicht funktioniert?**
Versuchen Sie nie, das Gerät eigenmächtig zu reparieren. Wenden Sie sich an den Hersteller und beachten Sie alle Angaben der Garantiekarte. Bei Nichtbeachtung wird die Garantie nichtig.

STÖRBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	BEHEBUNG
Gerät funktioniert nicht	Gerät nicht angeschlossen. Gerät nicht eingeschaltet, da Zeit und Temperatur nicht eingestellt wurden.	Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose an. Stellen Sie nach dem Einsetzen des Korbs Zeit und Temperatur ein. Prüfen Sie, ob die Tür geschlossen ist.
Speisen nicht gar	Drehkorb ist zu voll. Temperatur zu niedrig eingestellt.	Frittieren Sie kleinere Mengen für ein gleichmäßigeres Ergebnis. Erhöhen Sie die Temperatur und setzen Sie den Kochvorgang fort.
Speisen nicht gleichmäßig gegart	Einige Speisen müssen nach der Hälfte der Zeit gewendet werden.	Informieren Sie sich in den Vorgaben dieser Bedienungsanleitung.
Pommes nicht gleichmäßig frittiert	Falsche Art von Kartoffeln. Kartoffeln nach dem Schneiden nicht richtig abgespült.	Verwenden Sie frische, feste Kartoffeln. Schneiden Sie Streifen und tupfen Sie diese ab, um überschüssige Stärke zu entfernen.
Pommes nicht knusprig	Zu viel Wasser in den rohen Pommes.	Trocknen Sie die Kartoffelstreifen vor dem Beträufeln mit Öl gut ab. Schneiden Sie die Streifen kleiner.
Gerät funktioniert nicht; Display schaltet sich nicht ein	Netzstecker nicht ordnungsgemäß angeschlossen. Steckdose defekt. Keine Netzspannung vorhanden. Überhitzungsschutz ausgelöst.	Seque los palitos de patata correctamente antes de rociarlos con aceite. Corte palitos más pequeños. Añada un poco más de aceite.
Gerät funktioniert nicht; Display schaltet sich nicht ein	Netzstecker nicht ordnungsgemäß angeschlossen. Steckdose defekt. Keine Netzspannung vorhanden. Überhitzungsschutz ausgelöst.	Trennen Sie den Netzstecker und schließen Sie ihn erneut und richtig an. Versuchen Sie es mit einer anderen Steckdose. Prüfen Sie die Sicherung des Verteilers (Sicherungskasten). Trennen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Versuchen Sie es dann erneut. Falls sich das Gerät dann immer noch nicht einschalten lässt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Sicherung im elektrischen Verteiler (Sicherungskasten) wurde ausgelöst	Zu viele Geräte in einem Stromkreis angeschlossen.	Reduzieren Sie die Anzahl der Geräte in dem Stromkreis.

INTRODUZIONE

Questa Friggitrice ad Aria + Forno Multifunzione fornisce un modo semplice e sano di preparare i vostri ingredienti preferiti. Utilizzando la circolazione ad aria calda rapida, è in grado di produrre numerosi piatti. La parte migliore è che il FRIGGITRICE di aria riscalda il cibo in tutte le direzioni e la maggior parte degli ingredienti non necessita di olio.

IMPORTANTE

Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio in quanto potrebbero verificarsi pericoli durante operazioni non corrette.

Questo manuale può anche essere scaricato dal nostro sito web www.sogo.es

PERICOLO

- Non immergere l'alloggiamento in acqua o risciacquare sotto il rubinetto a causa dei componenti elettrici e riscaldanti multipli.
- Assicurarsi che qualsiasi liquido non entri nell'apparecchio per evitare scosse elettriche o cortocircuiti.
- Togliere tutti gli ingredienti nel cestello per evitare qualsiasi contatto dagli elementi riscaldanti.
- Non coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
- Riempire il vassoio di raccolta dell'olio con olio può causare un pericolo di incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio durante il funzionamento.

AVVERTIMENTO

- Controllare se la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di uscita prima di collegare l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di

danni alla spina, al cavo principale o ad altre parti.

- Non andare a persone non autorizzate per sostituire o riparare il cavo principale danneggiato.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Togliere il cavo di alimentazione dalle superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio ad una presa di messa a terra. Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente.
- Non collegare l'apparecchio ad un interruttore con temporizzatore esterno.
- Non posizionare l'apparecchio su materiali da combustibile o vicino ad esso, ad esempio una tovaglia o una tenda.
- Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro un altro apparecchio. Lasciare almeno 10 cm di spazio sul retro e sui lati e uno spazio libero di 10 cm sopra l'apparecchio.
- Non collocare niente sulla parte superiore dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciare che l'apparecchio funzioni incustodito.
- Durante la frittura aria calda, vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Mantenere le mani e il viso a una distanza sicura dal vapore

e dalle aperture dell'uscita dell'aria.
Inoltre, prestare attenzione a vapore e aria calda quando si rimuove il cestello dall'apparecchio.

- Tutte superfici accessibili possono diventare calde durante l'uso.
- Spegnere immediatamente l'apparecchio se si vede fumo scuro che esce dall'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo si arresti prima di rimuovere il cestello dall'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato ad essere azionato tramite un temporizzatore esterno o un sistema separato di controllo remoto
- Questo apparecchio può essere usato per bambini di 8 anni e più e per persone con attitudini mentali, sensoriali oppure fisiche ridotte o che mancano di esperienza e conoscenza, sempre che hanno ricevuto istruzioni oppure supervisione con riferimento all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e dei pericoli possibili.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere effettuati da bambini senza supervisione.
- I bambini devono essere controllati per non giocare con l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dall'agente di assistenza o da personale analogo per evitare rischi.

ATTENZIONE

- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, e stabile.
- Questo apparecchio è progettato solo per uso domestico.
Può non essere adatto per essere utilizzato in modo sicuro in ambienti quali cucine di personale, aziende agricole, motel e altri ambienti non residenziali.
- La garanzia non è valida se l'apparecchio viene utilizzato per scopi professionali o semiprofessionali o non viene utilizzato secondo le istruzioni.
- Scollegare sempre l'apparecchio durante l'uso.
- La macchina necessita circa di 30 minuti per raffreddarsi per la manipolazione o la pulizia in modo sicuro.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

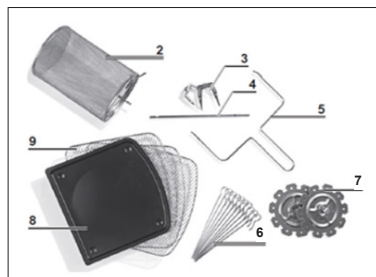
L'apparecchio dispone di un timer incorporato, spegnerà automaticamente l'apparecchio quando il conteggio giù viene a zero. È possibile spegnere manualmente l'apparecchio ruotando la manopola del timer in senso antiorario.

CAMPI ELETTROMAGNETICI (CEM)

L'apparecchio è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (CEM). Sotto la corretta manipolazione, non vi è alcun danno per il corpo umano sulla base delle prove scientifiche disponibili.

DESCRIZIONE DELLE PARTI E DEGLI ACCESSORI

1. Unità principale
2. Cestello rotante
3. Forchetta per spiedo
4. Spiedo girarrosto
5. Maniglia per spiedo girarrosto
6. Spiedini (10)
7. Griglia regolabile per spiedini (2)
8. Vassoio raccogli-olio
9. Griglia di deidratazione



2. Cestello Rotante

Ottimo per patatine fritte, noci tostate e altri spuntini di piccole dimensioni. Utilizza la maniglia per il girarrosto per posizionare e rimuovere il cestello nell'apparecchio.

3/4. Spiedo, Forchetta e Set di Viti per il Girarrosto

Per arrosti e polli interi. Infilare la carne centrandola nello spiedo. Infilare le forchette nella carne facendole scorrere da entrambe le estremità, quindi bloccare stringendo le viti nelle rientranze dello spiedo. Se necessario, regola le viti avvicinandole al centro, e mai verso le estremità.

NOTA: accertati che le dimensioni dell'arrosto o del pollo non impediscano la libera rotazione dello spiedo. La dimensione massima consigliata di pollo o arrosto di carne è di 1,5-1,8kg.

5. Maniglia per Girarrosto

Serve a rimuovere le pietanze cotte con il girarrosto o lo spiedo, come carne e pollo arrosto.

Inoltre, può essere usato per inserire ed estrarre il cestello rotante al termine della cottura.

Posiziona le due estremità sotto lo spiedo del girarrosto o i supporti esterni del cestello rotante e solleva, cominciando dal lato sinistro, quindi estrai delicatamente il cibo.

6. Spiedini (10)

Usa questi accessori per cucinare spiedini con cane, pollo, pesce, frutti di mare od ortaggi.

7. Griglia Regolabile per Spiedini (2)

Usala per cucinare gli spiedini, inserendola nello spiedo e fissandola con le apposite viti.

8. Vassoio di Raccolta dell'Olio

Il vassoio di raccolta dell'olio mantiene pulito il forno raccogliendo le particelle di cibo e le gocce d'olio e grasso prodotte durante la cottura, per cui va lasciato al suo posto per facilitare la pulizia.

9. Griglie di Disidratazione (3)

Questo apparecchio è dotato di tre griglie di disidratazione, utilizzabili non solo per disidratare, ma anche per cucinare spuntini croccanti o riscaldare cibi come la pizza, e per molte altre funzioni come la cottura a forno e la frittura ad aria. Quando si cucina il cibo in queste griglie, il cibo deve essere spostato e girato sull'altro lato di volta in volta, finché cotto uniformemente.

IMPORTANTE

Accertati che la friggitrice ti sia stata consegnata con tutti i componenti. Controlla tutto attentamente prima dell'uso. In caso di parti mancanti o danneggiate, non utilizzare l'apparecchio e contatta il fornitore al numero del servizio clienti che riportato sul retro di questo manuale.

AVVERTENZA:

Forchette, spiedini e altre parti metalliche di questo apparecchio sono affilate e si surriscaldano durante l'uso. Fai molta attenzione e indossa guanti e protezioni per evitare lesioni personali mentre le maneggi.

SPECIFICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIO

Modello	Voltaggio / Frequenza	Potenza	Funzioni	Temperatura	Controlli
SS-10465	CA 220-240V 50/60 Hz	1800W	Funciones de fritura al aire, deshidratación y horno	65°C - 200°C	Pantalla LED táctil

MENU E FUNZIONI DEL QUADRANTE TATTILE

1. Quadrante Digitale LED

Il quadrante digitale ha 8 icone per le funzioni preimpostate, tasti a sfioramento per temperatura, tempo, rotazione e luce, e mostra alternativamente la temperatura e il tempo rimanente di cottura.

2. Indicatori di Funzionamento

La friggitrice ha degli indicatori di funzionamento che lampeggiano in sequenza durante la cottura, continuando a lampeggiare per venti secondi a cottura ultimata e prima che l'apparecchio si spenga.

3. Otto Funzioni Preimpostate

Questa friggitrice ad aria dispone di otto funzioni preimpostate per l'uso frequente, così da rendere la cottura facile e veloce:

a) Patatine fritte, b) Carne, c) Pesce, d) Gamberetti, e) Pollo,

f) Girarrosto, g) Cottura al forno, h) Disidratazione

Scegli una funzione per visualizzarne ora e temperatura predefinite.

Puoi modificare i valori di tempo e temperatura, secondo i tuoi gusti e necessità, usando il selettore a sfioramento situato sulla manopola girevole (tasto di accensione) (9).

Nota: il tempo di cottura delle varie funzioni può essere programmato tra 1~60 minuti, ad eccezione della funzione disidratazione che ha un intervallo di impostazione del tempo di 0:30min.~24h.

Nota: la temperatura delle varie funzioni può essere modificata tra 65~200°C, tranne che per la funzione di disidratazione, che può essere impostata tra 45~85°C.

4. Luce Interna

Accendi la luce interna per controllare lo stato degli alimenti durante la cottura. Per accendere la luce premi una volta questo tasto, e premilo nuovamente per spegnerla.

Nota: aprendo lo sportello durante la cottura, la luce interna si accende automaticamente.

5. Tasto Rotazione:

Questo tasto può essere usato con qualsiasi funzione, ma è principalmente usato con le funzioni girarrosto e frittura ad aria con cestello rotante. L'icona di rotazione lampeggia durante l'uso.

6. Tasti di Controllo della Temperatura

Tieni premuti questi tasti per selezionare l'unità di misura tra °C e °F.

Usa questi tasti per aumentare o diminuire la temperatura di qualsiasi funzione di cottura a intervalli di 5°C a partire da 65°C fino a 200°C (45~85°C per la funzione di disidratazione).

Per impostare la temperatura, seleziona prima una funzione, quindi premi il tasto a sfioramento per la temperatura e l'icona della temperatura inizierà a lampeggiare sul quadrante. Per impostare la temperatura in passi di 5°C, sposta la manopola tempo/temperatura in una qualsiasi direzione. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, rilascia la manopola e inizia la cottura.

7. Tasti di Controllo della Tempo di Cottura

Usa questi tasti per modificare il tempo di cottura delle funzioni tra 1~60 minuti (30min.~24h per la funzione di disidratazione) con incrementi di 1 minuto (30min. per la funzione di disidratazione).

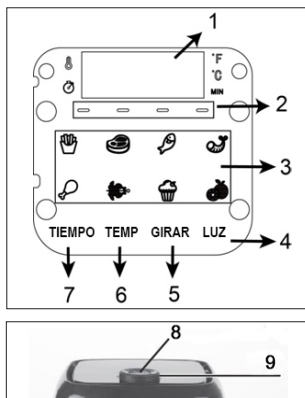
Per cambiare il tempo di cottura, inizia selezionando una funzione, quindi premi il tasto a sfioramento "Time", e l'icona dell'orologio apparirà lampeggiando sul quadrante. Modifica il tempo di cottura in passi di 1 minuto usando la manopola tempo/temperatura posta sul lato superiore dell'apparecchio (8) fino a programmare il tempo desiderato, quindi avvia la cottura.

8. Tasto di Accensione/Spegnimento

Una volta attaccata la spina, il tasto di accensione si illuminerà. Premilo per attivare il quadrante, e premilo nuovamente per avviare la cottura alla temperatura predefinita di 185°C per la durata di 15 minuti. Puoi programmare a piacere tempo e temperatura prima di avviare la cottura. Puoi anche attivare una delle funzioni preimpostate. Tieni premuto questo tasto per spegnere l'apparecchio, il quadrante e le luci si spegneranno ed un segnale acustico confermerà lo spegnimento. La ventola continuerà a funzionare per venti secondi per raffreddare l'apparecchio.

9. Manopola Tempo/Temperatura

Con l'apparecchio acceso, ruota questa manopola in entrambe le direzioni per modificare il tempo di cottura e la temperatura.



FUNZIONI PREIMPOSTATE – TABELLA DI COTTURA

FUNZIONE	TEMPERATURA	TEMPO	DESCRIZIONE
1. Funzione di cottura di default	185°C	15 min	È la funzione predefinita della friggitrice quando la attivi. Il nome della funzione apparirà sul quadrante insieme ai valori di temperatura e tempo di cottura.
2. Patatine Fritte	200°C	20 min	Per selezionare questa funzione, consulta le informazioni e spiegazioni aggiuntive fornite nelle sezioni successive.
3. Bistecche/Bracirole	200°C	20 min	Per selezionare questa funzione, consulta le informazioni e spiegazioni aggiuntive fornite nelle sezioni successive.
4. Pesce	200°C	10 min	Per selezionare questa funzione, consulta le informazioni e spiegazioni aggiuntive fornite nelle sezioni successive.
5. Gamberi	200°C	10 min	Per selezionare questa funzione, consulta le informazioni e spiegazioni aggiuntive fornite nelle sezioni successive.
6. Pollo	190°C	25 min	Per selezionare questa funzione, consulta le informazioni e spiegazioni aggiuntive fornite nelle sezioni successive.
7. Girarrosto	200 °C	45 min	Per selezionare questa funzione, consulta le informazioni e spiegazioni aggiuntive fornite nelle sezioni successive. In questa funzione, la rotazione dello spiedo si avvierà automaticamente.
8. Cottura al forno	175°C	30 min	Per selezionare questa funzione, consulta le informazioni e spiegazioni aggiuntive fornite nelle sezioni successive.
9. Disidratazione*	70°C	8 ore (30 min. ~24h)	Per selezionare questa funzione, consulta le informazioni e spiegazioni aggiuntive fornite nelle sezioni successive.

Nota sulla funzione di Scongellamento: il girarrosto può essere anche usato per scongelare il cibo, basterà selezionare la temperatura di 80°C per 5 minuti.

Selezionare una funzione

Selezionare una funzione

Per selezionare una funzione, premi il tasto di accensione, e il quadrante si attiverà mostrando le varie funzioni disponibili. Premi il tasto tattile relativo alla funzione desiderata, i relativi tempo e temperatura appariranno sul quadrante. Una volta selezionata una funzione, avvia la cottura premendo il tasto Avvio/Stop posto sul lato superiore dell'apparecchio.

Note:

- Il tempo e la temperatura di ogni funzione possono essere modificati a piacere come descritto nella funzione precedente.
- Il tempo può essere programmato tra 1~60 minuti in passi di 1 minuto, ad eccezione della funzione disidratazione, programmabile tra 30min.~24h in passi di 30 minuti.
- La temperatura è impostabile in passi di 5°C tra 65~200°C per ogni funzione, tranne che per la funzione disidratazione che è programmabile tra 45~85°C.
- L'apparecchio può essere usato anche per riscaldare i cibi, impostando la temperatura su 150°C.
- La funzione di cottura predefinita ti permette di cucinare senza selezionare alcuna funzione preimpostata, creando le tue ricette personalizzate.
- Il tempo e la temperatura della funzione di cottura predefinita e tutte le funzioni preimpostate possono essere modificate come descritto sopra.

Utilizzo del Girarrosto Friggitrice ad Aria Senza Funzioni Preimpostate

Una volta che avrai acquisito familiarità con l'apparecchio, potrai sperimentare le tue ricette.

Avvertenza

Non inserire mai padelle o teglie con olio da cucina o qualsiasi altro liquido all'interno dell'apparecchio! Rischio di incendi o lesioni personali.

TEMPERATURE ADATTE PER LA CARNE

Utilizzata questa tabella per controllare la temperatura con cui cucinare la carne.

CIBO	TIPO	TEMPERATURA
Manzo	Macinato	160°C
	Bistecche cottura media	160°C
	Bistecca al sangue	145°C
Pollo e tacchini	Petto ripieno	165°C
	Animale intero, Cosce	165°C
	Ali	165°C
Pesce e molluschi	Qualsiasi tipo	145°C
Agnello	Bistecche	160°C
	Cottura media	160°C
	Cottura al sangue	145°C
Maiale	Bracirole, macinato, costolette,	160°C
	arrosto	
	Prosciutto ben cotto	140°C

PRIMA DELL'USO INIZIALE DELL'APPARECCHIO

1. Leggi tutto il materiale, gli adesivi e le etichette di avvertenza.
2. Rimuovi tutto il materiale di imballaggio, etichette e adesivi.
3. Lava tutte le parti e gli accessori con acqua tiepida e sapone.
NOTA: solo gli accessori sono lavabili in lavastoviglie.
4. Pulisci l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido e pulito.
NOTA: non lavare mai l'apparecchio con acqua corrente o immergerlo in acqua o altri liquidi.
NOTA: non riempire mai i recipienti di cottura con olio o liquidi di alcun tipo, questa apparecchio cucina solo utilizzando aria calda.

PREPARAZIONE ALL'USO

1. Colloca l'apparecchio su una superficie stabile, piana, orizzontale e resistente al calore.
2. Seleziona l'accessorio di cottura adatto alla tua ricetta.

UN ELETTRODOMESTICO VERSATILE

Questo apparecchio funziona con aria calda e non è una friggitrice convenzionale ad olio o grasso. È adatto per friggere, cuocere al forno, grigliare, essiccare, mantenere in caldo, e scongelare cibi. Funziona come un forno convenzionale ventilato, ma produce aria più calda che si muove più velocemente e uniformemente, garantendo una cottura più rapida.

Questa friggitrice/girarrosto è progettata per cucinare un'ampia varietà di pietanze. I grafici e le tabelle in questo manuale e nel ricettario ti aiuteranno ad ottenere ottimi risultati. Consulta queste informazioni per le corrette impostazioni di tempo e temperatura e le corrette quantità di cibo.

AVVERTENZE:

- NON appoggiare MAI nulla sopra l'apparecchio.
- NON coprire MAI le prese d'aria poste sul lato superiore e posteriore dell'apparecchio.
- NON riempire MAI i recipienti di cottura con olio o liquidi di alcun tipo. Questo apparecchio utilizza solo aria calda.
- NON utilizzare MAI la porta della friggitrice come luogo in cui appoggiare un cestello caldo pieno di cibo. Il cestello per frittura calda potrebbe danneggiare lo sportello della friggitrice o causarne il ribaltamento, con il rischio di causare lesioni personali.
- Per proteggerti dal flusso d'aria calda, usa SEMPRE dei guanti quando rimuovi o inserisci le griglie o qualsiasi accessorio, o quando metti gli alimenti nell'apparecchio. Alcuni accessori sono molto affilati, come le viti per girarrosto e gli spiedini.

CUCINARE CON LA FRIGGITRICE AD ARIA GIRARROSTO

1. Poni il cibo sulla griglia ad aria, su uno degli accessori del girarrosto o nel cestello rotante.
2. Inserisci la griglia, il cestello rotante o lo spiedo nell'apparecchio e chiudi lo sportello. Collega il cavo di alimentazione ad una presa elettrica da 220~240V.
3. Quando il cestello rotante o il girarrosto è in posizione, premi una volta il tasto di accensione
4. Seleziona una funzione preimpostata, come descritto nella relativa tabella, o imposta manualmente temperatura e tempo di cottura, come già descritto in questo manuale.
5. Premi il tasto di accensione per avviare la cottura.

NOTE:

- Puoi aprire lo sportello dell'apparecchio per controllare la cottura in qualsiasi momento.
- Consulta le tabelle in questo manuale o il ricettario per determinare le impostazioni corrette.

Suggerimenti

- Il cibo di piccole dimensioni richiede solitamente un tempo di cottura leggermente minore.
- Grandi quantità di cibo richiedono tempi di cottura leggermente superiori.
- Gira i cibi di dimensioni più piccole a metà cottura, accertandoti che la cottura sia uniforme.
- Spruzzare dell'olio vegetale sulle patate fresche per un risultato più croccante. Quando aggiungi dell'olio, fallo poco prima della cottura.
- Normalmente, gli spuntini cotti nella friggitrice possono essere cotti anche con il girarrosto.
- Utilizza dell'impasto preconfezionato per preparare spuntini ripieni in modo rapido e semplice. Inoltre, l'impasto preconfezionato richiede tempi di cottura minori rispetto a quello fatto in casa.
- Per cucinare torte e quiche metti una teglia o una pirofila nella friggitrice/girarrosto.
- Ti consigliamo di usare una teglia o un piatto quando cucini cibi fragili o ripieni.
- È possibile utilizzare la friggitrice/girarrosto anche per riscaldare gli alimenti, impostando la temperatura a 150°C.

Nota: per ottenere i migliori risultati di cottura con la friggitrice ad aria, alcune ricette richiedono di preriscaldarla aggiungendo tre minuti al tempo di cottura totale.

Nota: Prima di cuocere carni e cibi surgelati, si consiglia di scongelarli.

IMPORTANTE

Rimuovere il cibo cotto o caldo

Utilizza l'apposita maniglia per rimuovere i cibi cotti o caldi, o per rimuovere lo spiedo girarrosto.

AVVERTENZE:

- Durante la cottura, il cestello rotante e gli accessori si surriscaldano. Se li estrai per controllare la cottura, accertati di avere a portata di mano un sottopentola o una superficie termoresistente su cui appoggiarli. NON appoggiarli MAI direttamente su un piano di lavoro o tavolo.
- Gli accessori da cucina si surriscaldano durante la cottura. Indossa dei guanti e maneggia con cura per PREVENIRE LESIONI.

USO DEGLI ACCESSORI

Come posizionare le griglie nella friggitrice ad aria:

1. Inserisci il vassoio raccogli-olio nella parte inferiore dell'apparecchio.
2. Inserisci le griglie nell'apparecchio facendole scorrere attraverso le scanalature laterali e sul bordo posteriore (fig. A).
3. Per una cottura più veloce e per aggiungere croccantezza, posiziona le griglie più vicino all'elemento riscaldante superiore (fig. B).
4. Per un risultato uniforme, gira le griglie a metà cottura.

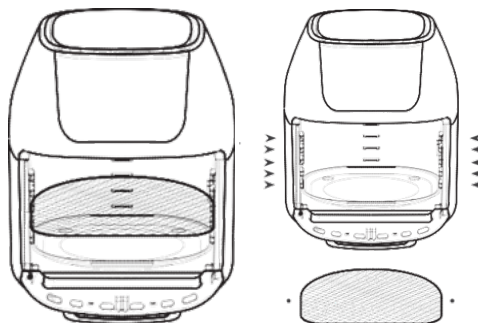
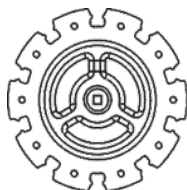


Fig. A

Fig. B

COMPONENTI



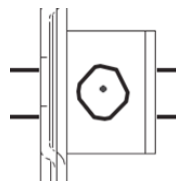
GRIGLIA PER SPIEDINI (X2)



SPIEDINO



SPIEDINI (X10)

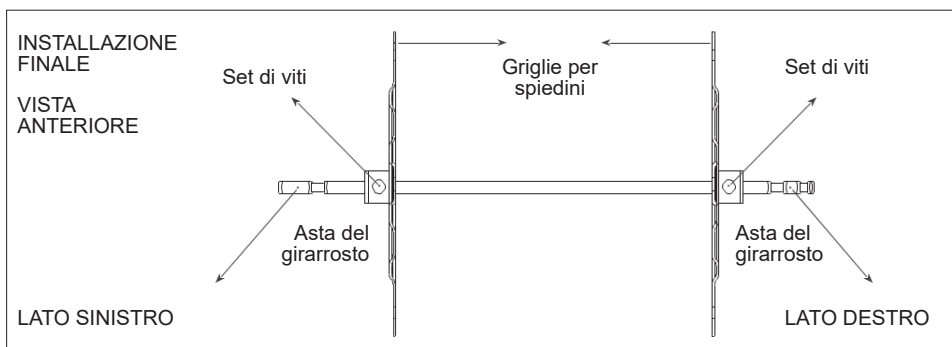


SET DI VITI (X2)

PERNO DEL GIRARROSTO E GRIGLIA PER SPIEDINI

1. Posiziona le due griglie per spiedini su ciascuna estremità dell'asta del girarrosto. Accertati che le viti di fermo siano sul lato esterno dell'asta del girarrosto.
2. Stringi leggermente le viti di fermo. Non stringerle troppo perché potrebbe essere necessario regolare la tenuta dopo aver inserito gli spiedini.
3. Infilare con cura gli spiedini attraverso il cibo.

MONTAGGIO STAFFA GIRARROSTO



1. Inserisce la punta di ogni spiedino attraverso gli appositi fori sulla griglia di sinistra (fig. C).
2. Fissa ogni spiedino stringendone l'estremità a molletta mentre lo inserisci nell'apposita apertura della griglia destra.
3. Rilasciare la molletta per fissarla saldamente nella fessura come illustrato (fig. D).
4. Ripeti i punti da 3 a 6 in modo uniforme attorno alla griglia per spiedini. Assicurati che gli spiedini siano distanziati uniformemente.
5. Serra le viti di fermo per accertarti che siano saldamente in posizione.
6. Fai attenzione durante l'inserimento degli spiedini nell'apparecchio per evitare di ferirti.

INSTALLAZIONE FINALE

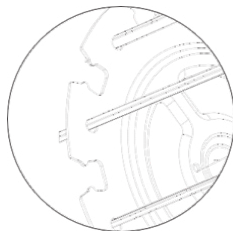


FIG. C (LATO SINISTRO)

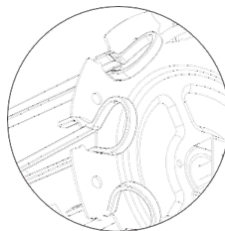


FIG. D (LATO DESTRO)

INSERIRE LO SPIEDO GIRARROSTO O IL CESTELLO ROTANTE NELL'APPARECCHIO

1. Inserisci prima il lato sinistro dello spiedo o del cestello nell'asta del girarrosto. Accertati che l'asta del girarrosto sia nella posizione corretta per innestare la rotazione (fig. E).
2. Appoggia il lato destro sul supporto (fig. F).

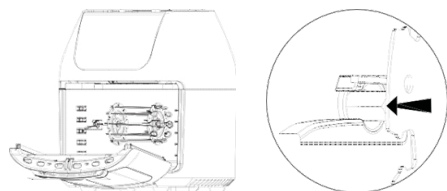


FIG. E – LATO SINISTRO

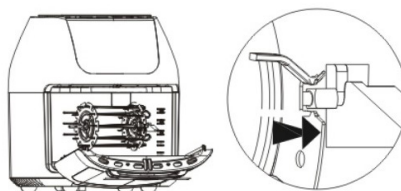


FIG. F – LATO DESTRO

RIMUOVERE LO SPIEDO GIRARROSTO O IL CESTELLO ROTANTE DALL'APPARECCHIO

1. Apri lo sportello dell'apparecchio per mettere in pausa la cottura o spegni l'apparecchio tenendo premuto il tasto di accensione.
2. Inserisci la maniglia del girarrosto sotto l'asta del girarrosto.
3. Solleva leggermente il lato destro della maniglia del girarrosto per liberare la staffa, quindi spostare il lato destro finché il lato sinistro dell'asta non scivoli fuori dal girarrosto.
4. Rimuovi con cautela il girarrosto dalla friggitrice. Nota: per la tua sicurezza, usa sempre dei guanti quando esegui questo processo.

TABELLA DI COTTURA

CIBO	MIN-MAX	TEMPO*	TEMPERATURA	COMMENTI
Patatine fritte sottili congelate	1 1/4 - 3 Tazze	15 - 20 min.	200°C	
Patatine fritte spesse	1 1/4 - 3 Tazze	15 - 20 min.	200°C	
Patatine fritte fatte in casa	1 1/4 - 3 1/4 Tazze	10 - 16 min.	200°C	Aggiungi ½ cucchiaino d'olio
Spicchi di patate fatti in casa	1 1/4 - 3 1/4 Tazze	18 - 22 min.	182°C	Aggiungi ½ cucchiaino d'olio
Cubetti di patate fatti in casa	1 1/4 - 3 Tazze	12 - 18 min.	182°C	Aggiungi ½ cucchiaino d'olio
Rosti	1 Tazza	15 - 18 min.	182°C	
Patate gratinate	2 Tazze	15 - 18 min.	200°C	
Bistecche	1/4 - 1,1 lb	8 - 12 min.	182°C	
Braciole di maiale	1/4 - 1,1 lb	10 - 14 min.	182°C	
Hamburger	1/4 - 1,1 lb	7 - 14 min.	182°C	
Salsicce	1/4 - 1,1 lb	13 - 15 min.	200°C	
Cosce di pollo	1/4 - 1,1 lb	18 - 22 min.	182°C	
Petti di pollo	1/4 - 1,1 lb	10 - 15 min.	182°C	
Involtini primavera	1/4 - 3/4 lb	15 - 20 min.	200°C	Utilizza pronte per il forno
Bocconcini di pollo surgelati	1/4 - 1,1 lb	10 - 15 min.	200°C	Utilizza pronte per il forno

Bastoncini di pesce congelati	1/4 - 1,1 lb	6 - 10 min.	200°C	Utilizza pronte per il forno
Bastoncini di mozzarella	1/4 - 1,1 lb	8 - 10 min.	182°C	Utilizza pronte per il forno
Verdure ripiene	1/4 - 1,1 lb	10 min.	160°C	
Torte	1 1/4 Tazze	20 - 25 min.	160°C	Usa carta da forno
Quiche	1 1/2 Tazze	20 - 22 min.	182°C	Usa teglia da forno
Focaccine	1 1/4 Tazze	15 - 18 min.	200°C	Use pirottini
Spuntini dolci	1 1/2 Tazze	20 min.	160°C	Usa teglia da forno
Anelli di cipolla surgelati	1 lb	15 min.	200°C	

IMPOSTAZIONI

Consulta questa tabella per selezionare la temperatura ed il tempo corretti per ottenere il miglior risultato. Man mano che acquisisci familiarità con la friggitrice/girarrosto, potrai regolare queste impostazioni in base alle tue preferenze personali.

SUGGERIMENTI

Imposta il timer su metà del tempo previsto per la ricetta, e il timer suonerà per avvisarti quando è il momento di girare il cibo. Il timer suonerà allo scadere del tempo preimpostato.

La tabella qui sopra ti aiuterà a scegliere le impostazioni di base per gli ingredienti selezionati.

*Aggiungere 3 minuti al tempo di cottura quando inizi con l'apparecchio freddo.

NOTA: queste impostazioni sono solo indicative, poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensioni, forma e marca, il che rende impossibile garantire sempre le impostazioni migliori.

PULIZIA

Pulisci l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Il cestello rotante e gli altri accessori sono realizzati in resistente acciaio inossidabile e sono lavabili in lavastoviglie.

Non pulire mai usando materiali corrosivi o utensili abrasivi. Immergi gli accessori in acqua tiepida e sapone per rimuovere il cibo grasso e appiccicoso.

1. Stacca la spina dell'apparecchio e accertati che sia completamente freddo prima di pulirlo.
2. Pulisci l'esterno dell'apparecchio con un panno umido caldo e un detergente delicato. Pulisci entrambi i lati con un panno tiepido inumidito e insaponato. Non immergere o lo sportello in acqua o lavare in lavastoviglie.
3. Pulisci l'interno dell'apparecchio con acqua calda, sapone delicato e una spugna morbida.
4. Rimuovi eventuali residui di cibo dal quadrante usando una spazzola per la pulizia.

CONSERVAZIONE

1. Stacca la spina dell'apparecchio e lascialo raffreddare completamente.
2. Accertati che tutti i componenti siano puliti e asciutti.
3. Riponi l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto.

DOMANDE PIÙ FREQUENTI (FAQ)

1. Posso preparare cibi diversi dai fritti con la mia friggitrice/girarrosto?

Puoi preparare una varietà di piatti tra cui bistecche, costolette, hamburger e prodotti da forno. Consulta il ricettario o cerca una ricetta su altre fonti.

2. La friggitrice/girarrosto è adatta per preparare o riscaldare zuppe e salse?

Non cucinare o riscaldare mai liquidi nella friggitrice/girarrosto.

3. È possibile spegnere l'apparecchio in qualsiasi momento?

Tieni premuto il tasto di accensione o aprire lo sportello.

4. Cosa devo fare se l'apparecchio si spegne durante la cottura?

Per maggior sicurezza, la friggitrice/girarrosto ha un dispositivo di spegnimento automatico per prevenire eventuali danni da surriscaldamento. Stacca la spina dell'apparecchio e lascialo raffreddare. Riattacca la spina e riavvia l'apparecchio con il tasto di accensione.

5. L'apparecchio ha bisogno di tempo per riscaldarsi?

Il preriscaldamento è necessario quando si cucina partendo con l'apparecchio freddo. Aggiungi tre minuti al tempo di cottura per preriscaldare l'apparecchio.

6. Posso controllare il cibo durante la cottura?

È possibile rimuovere il cestello rotante in qualsiasi momento per verificare la cottura, e reinserirlo se la cottura non è terminata. Se stai usando le griglie per disidratazione, se necessario puoi

girare il cibo per garantire una cottura uniforme. Tempo e temperatura riprenderanno da dove erano state interrotte.

7. La friggitrice/girarrosto è lavabile in lavastoviglie?

Solo gli accessori sono lavabili in lavastoviglie. L'apparecchio stesso contiene una batteria per riscaldamento e le parti elettroniche non devono mai essere immerse in acqua o altri liquidi.

Pulisci le parti esterne ed interne con un panno caldo e umido o una spugna non abrasiva con una piccola quantità di detersivo delicato. Asciuga con un panno morbido.

8. Cosa succede se l'apparecchio continua a non funzionare dopo aver provato tutti i suggerimenti per la risoluzione dei problemi?

Non tentare mai di riparare questo prodotto da solo. Rivolgiti al produttore e segui le procedure riportate nella scheda di garanzia. Il mancato rispetto di questa istruzione potrebbe inficiare la garanzia.

SOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
La friggitrice/girarrosto non funziona	La spina dell'apparecchio è staccata. L'apparecchio non è stato attivato, e non sono stati impostati il tempo di cottura e la temperatura.	Collega il cavo di alimentazione ad una presa elettrica. Con il cestello inserito, imposta la temperatura e il tempo di cottura. Controlla che lo sportello sia chiuso.
Il cibo non si cucina a dovere	Il cestello rotante è troppo pieno. La temperatura di cottura è troppo bassa.	Porziona il cibo in pezzi più piccoli per una cottura più uniforme. Alza la temperatura e continua la cottura.
Il cibo non è cotto in modo uniforme	Alcuni cibi devono essere girati a metà cottura.	Vedi "Cucinare con la friggitrice ad aria girarrosto" in questo manuale.
L'apparecchio emette del fumo bianco durante l'uso	Stai cucinando utilizzando dell'olio. Gli accessori hanno residui di congelamento in eccesso dalla cottura precedente.	Rimuovi l'olio in eccesso. Pulisci il cestello rotante e il resto degli accessori dopo ogni utilizzo.
Le patatine fritte non si friggono in modo uniforme	Stai utilizzando il tipo di patata sbagliato. Non hai sciacquato bene le patate prima di cucinarle.	Usa patate fresche e sode. Taglia le patate in bastoncini e asciugali tamponando per rimuovere l'amido in eccesso.
Le patatine non sono croccanti	Stai usando patate con troppa acqua.	Asciuga bene i bastoncini di patate prima di bagnarli con l'olio. Taglia le patate in bastoncini più piccoli. Aggiungi un po' più di olio.
Il dispositivo non funziona. Il pannello di controllo non si accende.	La spina di alimentazione non è inserita correttamente nella presa elettrica. La presa di corrente è difettosa. Non è presente tensione di rete. Il surriscaldamento è stato attivato.	Stacca la spina e riconnettala spingendola a fondo nella presa elettrica. Prova con un'altra presa di corrente. Controllare il fusibile del distributore elettrico nella scatola dei fusibili. Stacca la spina di alimentazione dalla presa e lascia raffreddare del tutto l'apparecchio. Quindi riprova. Se non è ancora possibile accendere l'apparecchio, contatta il servizio clienti.
È saltato il fusibile nella scatola dei fusibili.	Troppi dispositivi collegati allo stesso circuito.	Riduci il numero di dispositivi collegati allo stesso circuito.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

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



DECLARATION OF CONFORMITY

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



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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



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



Importado por:

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

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



Importado por:

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

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



Imported by:

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

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



Importato da:

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

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



Importé par:

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

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



Importiert durch:

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

SOGO[®]

Human Technology

ref. SS-10465

