

SOGO®

Human Technology

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



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

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

ref. SS-10485



IMPORTANTE:

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

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

- Nunca sumerja el aparato o el enchufe en agua o cualquier otro líquido. En caso de que el aparato se caiga al agua, desconéctelo inmediatamente del suministro principal y llévelo a un agente de servicio autorizado para que lo repare antes de volver a usarlo.
- No sumerja la carcasa, que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores en agua, ni la enjuague bajo el grifo.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la carcasa en agua o cualquier otro líquido.
- No coloque ni utilice el aparato y su cable de alimentación sobre o cerca de superficies calientes (por ejemplo, estufas) o llamas abiertas.
- No deje el cable de alimentación colgando de bordes afilados y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas. No enrolle el cable alrededor del aparato ni lo doble.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. En caso de que el cable esté dañado, solo debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar, para evitar peligros.
- En caso de un mal funcionamiento del electrodoméstico o si se ha dañado de alguna manera, devuelva el electrodoméstico al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
- En caso de problemas de hardware, no intente reparar el producto usted mismo. Reparación sólo debe ser realizado por técnicos cualificados.
- Cuando desee quitar el enchufe de la toma de

pared, hágalo tirando del enchufe y no tirando del cable o del propio aparato.

- Asegúrese de que sus manos estén secas antes de enchufar o desenchufar.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se les ha supervisado o instruido sobre el uso del aparato de forma segura, y ellos comprenden los peligros involucrados.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Los niños no deben realizar tareas de limpieza o mantenimiento, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No permita que los niños utilicen el aparato sin supervisión.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No deje que el aparato funcione sin supervisión.
- Nunca use accesorios que no sean recomendados por el fabricante.
- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica cuando lo deje desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito

que no sea el descrito en este manual.

- No coloque el aparato contra una pared ni contra ningún otro aparato. Deje al menos 10 cm de espacio libre desde todos los lados antes de colocar el aparato.
- Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de ponerse o quitarse los accesorios.
- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.
- Después de la cocción, la cesta de freír y la olla interior no deben colocarse directamente sobre la encimera, para evitar quemar la encimera.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - a. Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - b. Casas de campo;
 - c. Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - d. Ambientes tipo bed and breakfast.

INSTRUCCIONES A SEGUIR DURANTE EL USO DEL APARATO

- Ponga siempre los ingredientes a freír en el cesto, para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada de aire y las aberturas exteriores de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la sartén con aceite, ya que podría provocar un incendio.
- Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros

líquidos calientes.

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

Introducción

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

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

Partes de la freidora de aire (Fig.1)

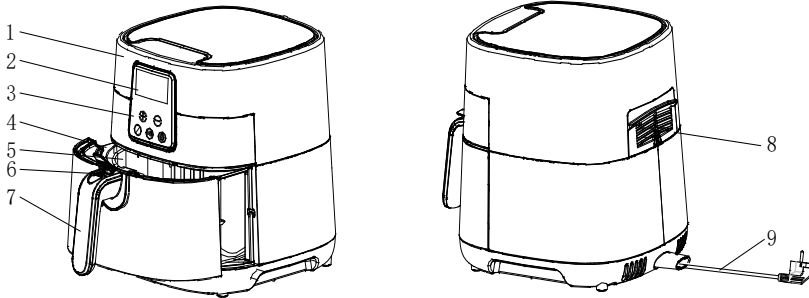


Fig.1

1. Carcasa
2. Luz de encendido
3. Panel de control táctil
4. Sartén
5. Cesta interna (3,0 L de capacidad)
6. Botón de liberación de la cesta
7. Asa de la cesta
8. Aberturas de salida de aire
9. Cable de alimentación

Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Quite todas las pegatinas o etiquetas del aparato.
3. Limpiar a fondo la cesta y la sartén con agua caliente, un poco de lavavajillas y una esponja no abrasiva. (No utilice líquidos abrasivos o químicos)
Nota: También puede limpiar estas piezas en el lavavajillas.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente, no llene la sartén con aceite ni grasa para freír.

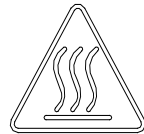


Fig.2

Antes del primer uso del aparato

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y uniforme. No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.
- Coloque la canasta en la sartén (Fig.3).
- Tire del cable del compartimento de almacenamiento que se encuentra en la parte inferior del aparato.
- No llene la sartén con aceite o cualquier otro líquido.
- No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se interrumpirá y también puede afectar el resultado de la fritura con aire.

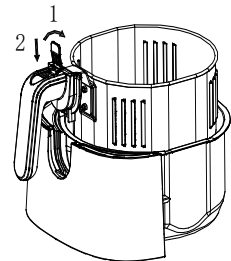


Fig.3

Uso del aparato

Con la ayuda de la freidora sin aceite, puede preparar una amplia variedad de platos fritos. El recetario incluido le ayuda a conocer bien el aparato y a elaborar una amplia variedad de platos saludables.

Freír al aire

1. Conecte el enchufe del aparato a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Saque con cuidado la cesta de la freidora (fig.4)
3. Ponga los ingredientes en la canasta. (Fig.5) (recuerde no exceder la capacidad máxima de la canasta).
4. Deslice la sartén nuevamente dentro de la freidora (Fig 6).

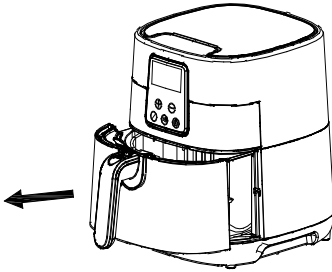


Fig. 4

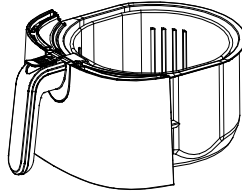


Fig. 5

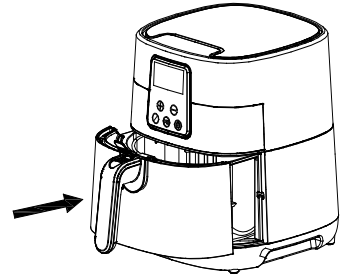


Fig. 6

Nunca use la sartén sin la canasta dentro.

PRECAUCIÓN: No toque la sartén durante y algún tiempo después de su uso, ya que se calienta mucho. Sujete la sartén solo por el asa.

5. Para determinar el tiempo de preparación y la temperatura requeridos para el ingrediente, consulte la sección "Configuración" de este manual.
6. Algunos ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación para obtener los mejores resultados (consulte la sección "Ajustes" en este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque la sartén del aparato por el mango y agítelo. Luego, deslice la sartén nuevamente en la freidora.

PRECAUCIÓN: No presione el botón del mango durante la agitación. (Fig. 3)

CONSEJOS: Para reducir el peso, puede sacar la canasta de la sartén y agitar solo la canasta. Para ello, saque la sartén del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y presione el botón del asa y saque la cesta de la sartén.

CONSEJOS: Ajuste el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, cuando la freidora deje de funcionar, sonará la alarma de finalización. Saque la sartén y agítela bien y colóquela nuevamente en la freidora y programe el temporizador nuevamente para el tiempo restante de preparación.

7. Cuando escuche el timbre del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de preparación establecido. Saque la sartén del aparato y colóquela en una estructura de prueba.

Nota: También puede apagar el aparato manualmente. Para hacerlo, use el botón de encendido / apagado

8. En caso de que no pueda determinar el tiempo en alguna receta, llene la canasta con los ingredientes a freír, programe el tiempo apropiado que considere suficiente, y cuando pase el tiempo saque la canasta de la sartén y verifique si los ingredientes están listos. Si aún no lo están, simplemente vuelva a colocar la olla en el aparato y configure el temporizador unos minutos más.
9. Para quitar los ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), saque la sartén de la freidora y colóquela en un marco de prueba, luego presione el botón de liberación de la canasta y saque la canasta de la sartén.

No ponga la canasta boca abajo con la sartén adjunta, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la sartén se derramará sobre los ingredientes.

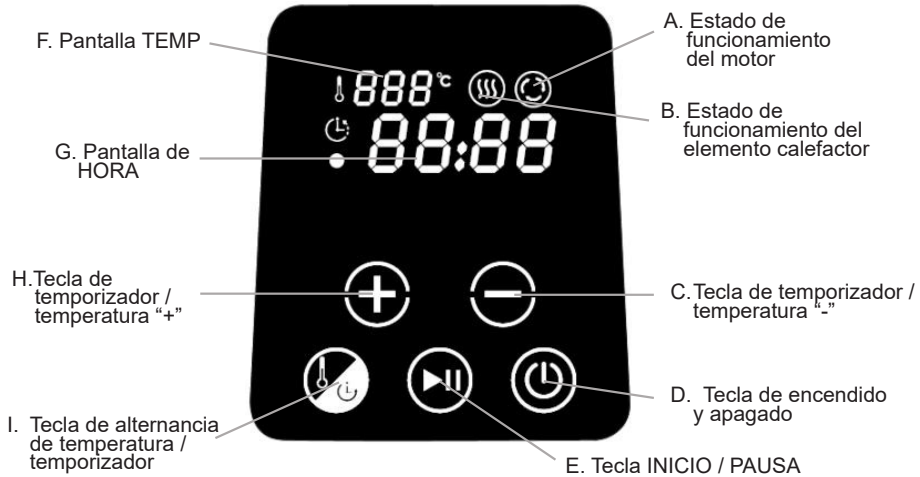
No toque la sartén y los ingredientes ya que ambos están calientes. También trate de mantener las manos y la cara alejadas de la freidora, ya que, dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora, el vapor puede escapar de la sartén.

10. Vacíe la canasta en un bol o en un plato.

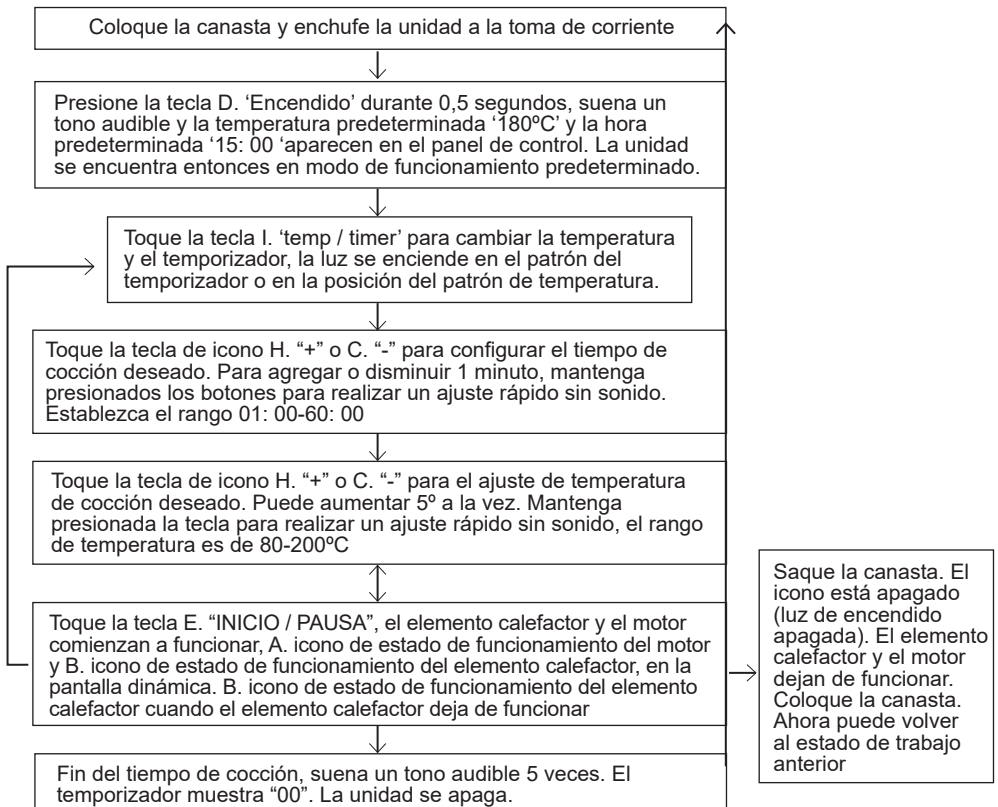
Consejo: para quitar los ingredientes grandes o frágiles, sáquelos de la canasta con unas pinzas.

11. Cuando el primer lote de comida está listo, la freidora está lista instantáneamente para preparar otro lote.

Instrucciones del panel de control



Instrucciones de uso:



Ajustes

Esta tabla a continuación le ayudará a seleccionar la configuración básica de los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son meras indicaciones. El ajuste de tiempo y temperatura puede ser diferente para diferentes ingredientes, según el origen, el tamaño, la forma y la condición de los ingredientes, como calientes o congelados. Por lo tanto, esta tabla no puede garantizar la mejor configuración para sus ingredientes.

Como la tecnología de aire rápido recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato, saque la sartén brevemente del aparato durante la fritura al aire para perturbar el proceso.

Consejos

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

Alimento	Temp.	Tiempo de fritura al aire	Acción
Patatas fritas	200°C	15-20 min.	Agitar
Pescado	200°C	15-22 min.	-
Pollo	200°C	15-22 min.	-
Carne	200°C	10-20 min.	-
Camarón	180°C	10-18 min.	Agitar

Nota: Precaliente la freidora durante 5 minutos antes de preparar cualquier tipo de plato.

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.

Sartén y cesta de revestimiento antiadherente: no utilice utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

Nota: Retire la sartén para que la freidora se enfríe más rápidamente.

Después de la cocción, la cesta de freír y la olla interior no deben colocarse directamente sobre la encimera, para evitar quemar la encimera.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

3. Limpiar la sartén, el separador y la cesta con agua caliente, un poco de líquido limpiador y una esponja no abrasiva.

Puede utilizar líquido desengrasante para eliminar la suciedad restante.

Nota: la olla y la cesta son aptas para lavavajillas.

Consejo: si hay suciedad adherida a la canasta o al fondo de la olla, llénela con agua caliente y un poco de líquido limpiador. Coloque la canasta en la sartén y deje que la sartén y la canasta se remojen durante aproximadamente 10 minutos.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
3. Almacenar en un lugar fresco y seco.

Especificaciones técnicas

Modelo: SS-10485

Voltaje / Frecuencia: 220-240V~ 50-60Hz

Potencia: 1300W

Solución de problemas

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

IMPORTANT:

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

SAFETY INSTRUCTIONS FOR THE USER

- Please read the instructions carefully before using the appliance.
- This product is designed for indoor household, non-industrial and noncommercial use. Do not use the item outdoors or for any other purpose. Misuse or improper handling can cause problems with the appliance and can cause injury to the user.
- Make sure that the voltage indicated on the rating plate matches the main wall outlet voltage before plugging in the appliance.
- Always remove the plug from the outlet when the appliance is not in use. Do not leave the appliance unattended when it is switched on.
- Before cleaning or storing your appliance, always unplug the appliance from the power source and allow it to cool.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not place or operate the appliance near sources of water.
- Never immerse the appliance or the plug in water or any other liquid. In the event of the appliance being dropped into water, immediately disconnect it from the main

supply and take it to an authorized service agent for repair before using it again.

- Neither immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements in water, nor rinse it under the tap.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or housing in water or any other liquid.
- Do not place or use the appliance and its power cord on or near hot surfaces (for example, cooktops) or open flames.
- Do not leave the power cord hanging by sharp edges and keep it away from hot objects and flames. Do not wrap the cord around the appliance and do not bend it.
- Do not use the appliance if the cord or plug is damaged. In the event that the cord is damaged, it should only be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons, to avoid hazards.
- In the event of a malfunction of the appliance or if it has been damaged in any way, return the appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
- In case of hardware problems, do not try to repair the product yourself. Repair should only be carried out by qualified technicians.
- When you want to remove the plug from the wall socket, do so by pulling the plug and not by the the cord or the appliance itself.
- Make sure your hands are dry before plugging or unplugging.
- This appliance is not to be used by the

persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning, use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Children should not perform cleaning or maintenance, unless they are over 8 years old and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Do not allow the children to use the appliance without supervision.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- Never use accessories that are not recommended by the manufacturer.
- Always disconnect the appliance from the mains when it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Do not place the appliance against a wall or against any other appliance. Leave at least 10 cm free space from the all sides before placing the appliance.
- Unplug from outlet when not in use and before

cleaning. Allow to cool before putting on or taking out accessories.

- Ensure that the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- After cooking, frying basket and inner pot should not be placed directly on the countertop to avoid burning the countertop.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - a. Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - b. Farm houses;
 - c. By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - d. Bed and breakfast type environments.

INSTRUCTION TO BE FOLLOWED WHILE USING THE APPLIANCE

- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Never touch the internal part of the appliance while in use.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Do not place anything on top of the appliance to prevent from any type of burn cause of hot

surface.

- During air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
- **WARNING:** Do not touch hot surfaces.
- **WARNING:** This equipment shall be used with CAUTION as this electrical appliance contains a heating function. Surface of this appliance is also different from other functional surfaces which can produce high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons. The equipment must be touch only at intended handles and gripping surfaces with the help of heat protectors like gloves or similar type of clothing. Otherwise let it for sufficient time to cool down before touching the hot surfaces.

Introduction

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

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

Parts of Air Fryer (Fig.1)

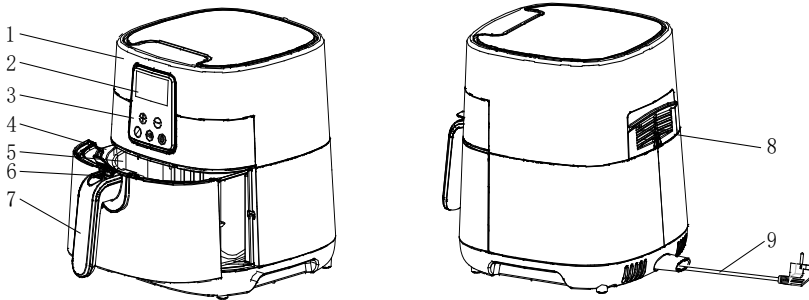


Fig.1

1. Housing
2. Power-on light
3. Touch control panel
4. Pan
5. Internal basket (3.0 L capacity)
6. Basket release button
7. Basket handle
8. Air outlet openings
9. Power cord

Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all the stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. (Do not use abrasive or chemical liquids)
Note: You can also clean these parts in the dishwasher.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.
This is an oil-free fryer that works on hot air, Do not fill the pan with oil or frying fat.



Fig.2

Before first use of the appliance

- Place the appliance on a stable, horizontal and even surface. Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
- Place the basket in the pan (Fig.3).
- Pull the cord from the storage compartment which locates on the bottom of the appliance.
- Do not fill the pan with oil or any other liquid.
- Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and also it can affect the air frying result.

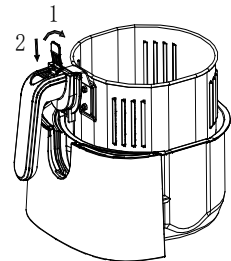


Fig.3

Using the appliance

With the help of oil-free air fryer you can prepare a wide range of multiple fried dishes. The recipe booklet included helps you to know the appliance very well and make a wide variety of healthy dishes.

Air frying

1. Connect the appliance plug into an earthed wall socket.
2. Carefully take the basket out of the air fryer (fig.4)
3. Put the ingredients in the basket. (Fig.5) (remember not to exceed the max. capacity of the basket).
4. Slide the pan back into the Air fryer (Fig.6).

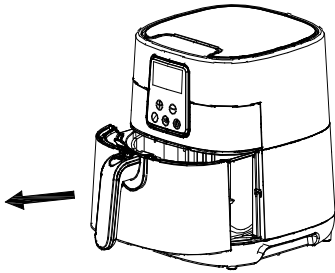


Fig. 4

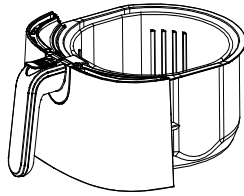


Fig. 5

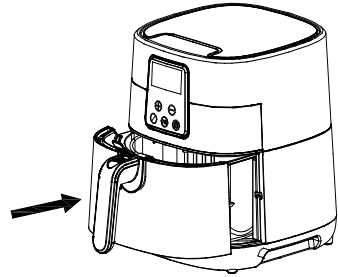


Fig. 6

Never use the pan without the basket in it.

CAUTION: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

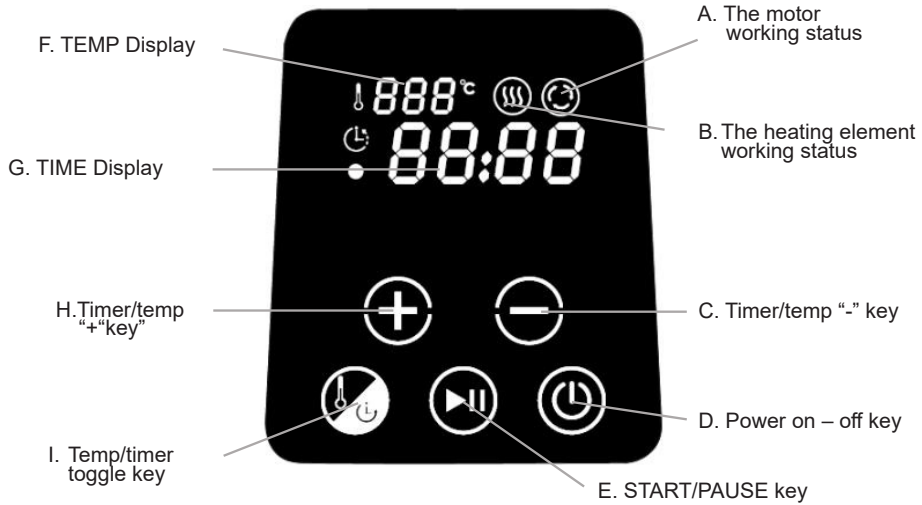
5. To determine the required preparation time and temperature for the ingredient (see section 'Settings' in this manual).
6. Some ingredients requires to shake halfway through the preparation time in order to get the best results (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the Air fryer
CAUTION: Do not press the button of the handle during shaking. (Fig.3)
TIPS: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of handle, and lift the basket out of the pan
TIPS: Set the timer to half time of the preparation time, when the fryer stops working the finish alarm will ring, take out the pan and shake it well and place it back in to the air fryer and to set the timer again for remaining preparation time.
7. When you hear the timer ring, the set preparation time has been elapsed. take the pan out of the appliance and place it on a trial framework.
Note: You can also switch off the appliance manually. To do so just use the power ON / OFF button
8. Just in case of in any recipe you cannot determine the time then fill the basket with ingredients to be fried. Set any appropriate time that you consider to be enough, and when the time elapse take the basket out of the pan and check If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pan out of the air fryer and place it on a trial framework, and press the basket release button and lift the basket out of the pan.

Do not turn the basket upside down with the attached pan, as any excess oil that has collected on to the bottom of the pan will leak on to the ingredients.

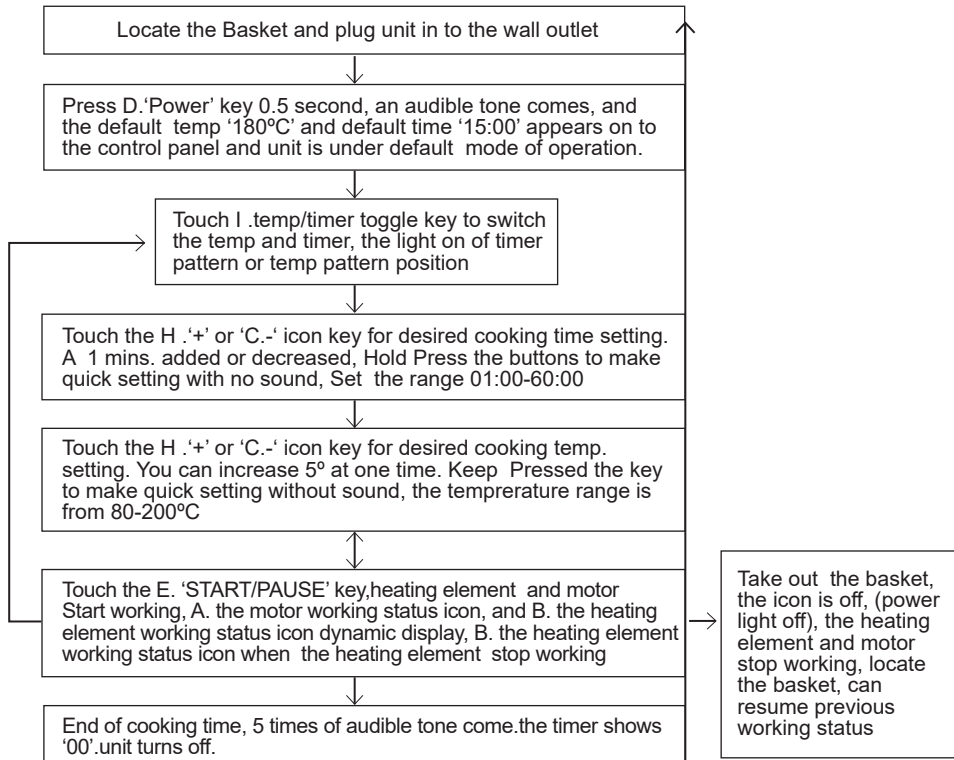
Do not touch the pan and the ingredients as both are hot . also try to keep the hands and face away from the fryer as depending on the type of the ingredients in the fryer, steam may escape from the pan.

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.
11. When the first batch of food is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch

Control panel instructions



Operation Instructions:



Settings

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are merely indications. The timing and temperature setting can be different for different ingredients depending on origin, size, shape as well as condition of the ingredients as like warm or frozen. So this table cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance, pull the pan briefly out of the appliance during air frying to disturb the process.

Tips

- Smaller size ingredients usually require a slightly shorter preparation time than large size ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time comparatively smaller amount of ingredients.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the Air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Food	Temp.	Air Frying Time	Action
French fries	200°C	15-20 min.	Shake
Fish	200°C	15-22 min.	-
Chicken	200°C	15-22 min.	-
Meat	200°C	10-20 min.	-
Shrimp	180°C	10-18 min.	Shake

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

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pan and the non-stick coating basket : do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pan to let the air fryer cool down more quickly.

After cooking, frying basket and inner pot should not be placed directly on the countertop to avoid burning the countertop.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pan, separator and basket with hot water, some cleaning liquid and a non-abrasive sponge. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The pan and basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some cleaning liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

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

Storage

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

Technical specification

Model: SS-10485

Voltage / Frequency: 220-240V / 50-60Hz

Power: 1300W

Troubleshooting

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

IMPORTANT:

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATEUR

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

- Ne plongez jamais l'appareil ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez-le immédiatement de l'alimentation principale et apportez-le à un agent de service agréé pour réparation avant de l'utiliser à nouveau.
- Ne plongez pas le boîtier qui contient les composants électriques et les éléments chauffants dans l'eau, ni ne le rincez sous le robinet.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou le boîtier dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne placez pas et n'utilisez pas l'appareil et son cordon d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes (par exemple, des tables de cuisson) ou de flammes nues.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre par des bords tranchants et tenez-le éloigné des objets chauds et des flammes. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés. Dans le cas où le cordon est endommagé, il ne doit être remplacé que par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire, pour éviter tout danger.
- En cas de dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit, renvoyez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- En cas de problèmes matériels, n'essayez pas de réparer le produit vous-même. Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens qualifiés.

- Lorsque vous souhaitez retirer la fiche de la prise murale, faites-le en tirant sur la fiche et non en tirant sur le cordon ou sur l'appareil lui-même.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de brancher ou de débrancher.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, et ils comprennent les dangers encourus.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas effectuer de nettoyage ou d'entretien, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et ne soient surveillés.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant.

- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsqu'il est laissé sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre tout autre appareil. Laissez au moins 10 cm d'espace libre de tous les côtés avant de placer l'appareil.
- Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer les accessoires.
- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
- Après la cuisson, le panier à friture et la casserole intérieure ne doivent pas être placés directement sur le comptoir, pour éviter de brûler le comptoir.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que:
 - a. Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
 - b. Maisons de ferme;
 - c. Par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
 - d. Environnements de type chambre d'hôtes.

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

- Mettez toujours les ingrédients à frire dans le panier, pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et les ouvertures d'air extérieures pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas la casserole d'huile, car cela pourrait provoquer un incendie.
- Des précautions extrêmes doivent être prises

lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.

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

Introduction

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

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

Pièces de la friteuse à air (Fig.1)

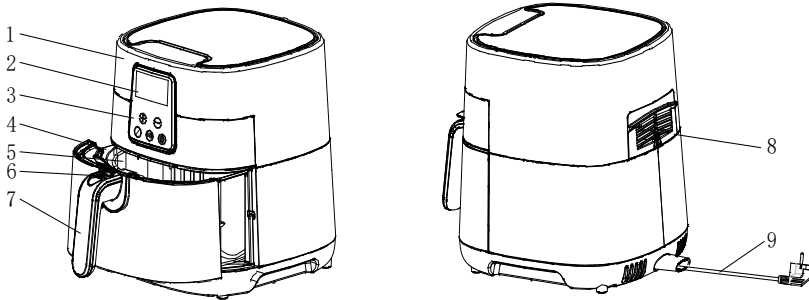


Fig. 1

1. Logement
2. Voyant de mise sous tension
3. Panneau de commande tactile
4. Poêle à frire
5. Panier interne (capacité de 3,0 L)
6. Bouton de libération du panier
7. Poignée du panier
8. Ouvertures de sortie d'air
9. Cordon d'alimentat

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le panier et la casserole avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. (N'utilisez pas de liquides abrasifs ou chimiques)

Remarque: vous pouvez également nettoyer ces pièces au lave-vaisselle.

4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud, ne remplissez pas la poêle d'huile ou de graisse de friture.

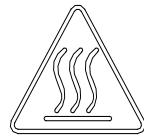


Fig. 2

Avant la première utilisation de l'appareil

- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane. Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
- Placez le panier dans la casserole (Fig.3).
- Tirez le cordon du compartiment de rangement qui se trouve au bas de l'appareil.
- Ne remplissez pas la casserole d'huile ou de tout autre liquide.
- Ne posez rien sur l'appareil, le flux d'air sera perturbé et cela peut également affecter le résultat de la friture à l'air.

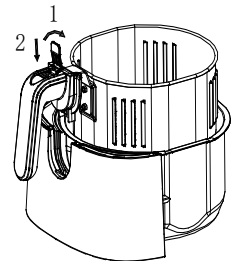


Fig. 3

Utilisation de l'appareil

Avec l'aide de la friteuse à air sans huile, vous pouvez préparer une large gamme de plats frits multiples. Le livret de recettes inclus vous aide à bien connaître l'appareil et à préparer une grande variété de plats sains.

Friture à l'air

1. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise murale mise à la terre.
2. Retirez avec précaution le panier de la friteuse à air (fig.4)
3. Mettez les ingrédients dans le panier. (Fig.5) (n'oubliez pas de ne pas dépasser la capacité max. Du panier).
4. Faites glisser la casserole dans la friteuse à air (Fig 6).

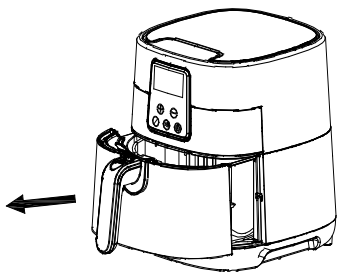


Fig. 4

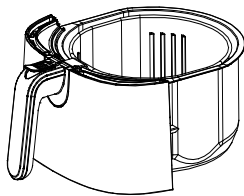


Fig. 5

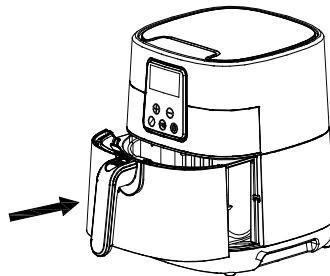


Fig. 6

N'utilisez jamais la casserole sans le panier dedans.

ATTENTION: ne touchez pas la casserole pendant et quelque temps après l'utilisation, car elle devient très chaude. Tenez la casserole uniquement par la poignée.

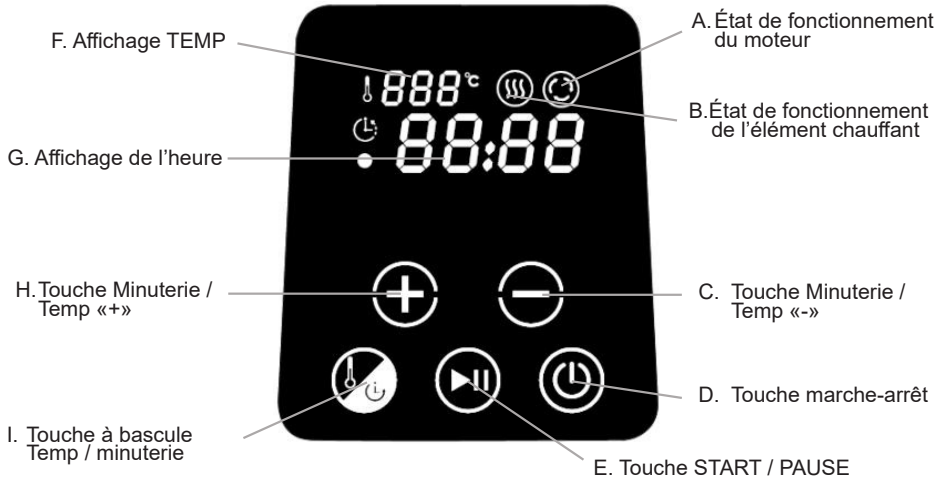
5. Pour déterminer le temps de préparation et la température requis pour l'ingrédient, voir la section «Réglages» de ce manuel.
6. Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation pour obtenir les meilleurs résultats (voir la section «Réglages» de ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, retirez la casserole de l'appareil par la poignée et secouez-la. Faites ensuite glisser la casserole dans la friteuse à air
ATTENTION: N'appuyez pas sur le bouton de la poignée pendant la secousse. (Fig.3)
CONSEILS: Pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier de la casserole et secouer uniquement le panier. Pour ce faire, sortez la casserole de l'appareil, placez-la sur une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton de la poignée et soulevez le panier hors de la casserole.
CONSEILS: réglez la minuterie sur la moitié du temps de préparation, lorsque la friteuse cesse de fonctionner, l'alarme de fin retentit. Retirez la casserole et secouez-la bien, remettez-la dans la friteuse à air et réglez à nouveau la minuterie pour le temps de préparation restant.
7. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation réglé est écoulé. Retirez la casserole de l'appareil et placez-la sur un cadre d'essai.
Remarque: vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, utilisez simplement le bouton marche / arrêt
8. Juste au cas où vous ne pourriez déterminer l'heure dans aucune recette, remplissez le panier avec les ingrédients à frire, réglez l'heure appropriée que vous considérez suffisante et, lorsque le temps s'écoule, sortez le panier de la casserole et vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si ce n'est pas encore le cas, faites simplement glisser la casserole dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
9. Pour retirer les ingrédients (par exemple les frites), sortez la casserole de la friteuse à air et placez-la sur un cadre d'essai, puis appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et soulevez le panier de la poêle.

Ne pas retourner le panier avec la casserole attachée, car tout excès d'huile qui a été recueilli au fond de la casserole coulera sur les ingrédients.

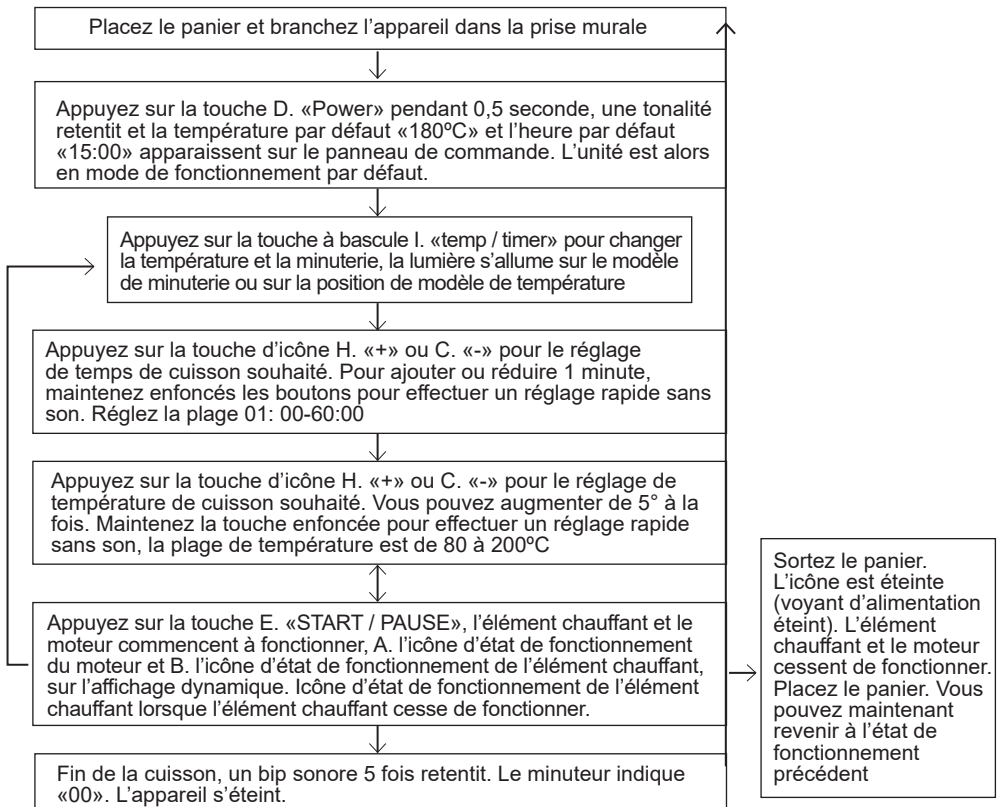
Ne touchez pas la casserole et les ingrédients car les deux sont chauds. Essayez également de garder vos mains et votre visage éloignés de la friteuse, car selon le type d'ingrédients dans la friteuse, de la vapeur peut s'échapper de la poêle.

10. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette.
Conseil: pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, sortez les ingrédients du panier à l'aide d'une pince.
11. Lorsque le premier lot d'aliments est prêt, la friteuse à air est immédiatement prête pour la préparation d'un autre lot

Instructions du panneau de commande



Instructions d'utilisation:



Réglages

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base des ingrédients.

Remarque: gardez à l'esprit que ces paramètres ne sont que des indications. Le moment et le réglage de la température peuvent être différents pour différents ingrédients, en fonction de l'origine, de la taille, de la forme ainsi que de l'état des ingrédients - comme chaud ou congelé. Ce tableau ne peut donc pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Comme la technologie de l'air rapide réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, retirez brièvement la casserole de l'appareil pendant la friture à l'air pour perturber le processus.

Conseils

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

Aliments	Temp.	Temps de friture à l'air	Action
Frites	200°C	15-20 min.	Agiter
Poisson	200°C	15-22 min.	-
Poulet	200°C	15-22 min.	-
Viande	200°C	10-20 min.	-
Crevette	180°C	10-18 min.	Agiter

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

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Casserole et panier de revêtement antiadhésif: n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez refroidir l'appareil.

Remarque: Retirez la casserole pour permettre à la friteuse à air de refroidir plus rapidement.

Après la cuisson, le panier à friture et la casserole intérieure ne doivent pas être placés directement sur le comptoir, pour éviter de brûler le comptoir.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

3. Nettoyez la casserole, le séparateur et le panier avec de l'eau chaude, du liquide de nettoyage et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer toute saleté restante.

Remarque: la casserole et le panier vont au lave-vaisselle.

Conseil: si de la saleté est collée au panier ou au fond de la casserole, remplissez la casserole d'eau chaude et d'un peu de liquide de nettoyage. Mettez le panier dans la casserole et laissez tremper la casserole et le panier pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.

Stockage

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2 Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

3 Conserver dans un endroit frais et sec

Spécifications techniques

Modèle: SS-10485

Tension / fréquence: 220-240V / 50-60Hz

Puissance: 1300W

Dépannage

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

IMPORTANTE:

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PARA O USUÁRIO

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

ou qualquer outro líquido. No caso de o aparelho cair na água, desligue-o imediatamente da rede eléctrica e leve-o a um agente de assistência autorizado para reparação antes de voltar a utilizá-lo.

- Não mergulhe a caixa, que contém os componentes eléctricos e os elementos de aquecimento, em água, nem enxágue sob a torneira.
- Para se proteger contra choque eléctrico, não mergulhe o cabo, os plugues ou o gabinete em água ou qualquer outro líquido.
- Não coloque ou use o aparelho e seu cabo de alimentação sobre ou próximo a superfícies quentes (por exemplo, fogões) ou chamas vivas.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado por pontas afiadas e mantenha-o longe de objetos quentes e chamas. Não enrole o cabo em volta do aparelho e não o dobre.
- Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados. No caso de o cabo estar danificado, deve ser substituído apenas pelo fabricante, seu agente de serviço, ou pessoas igualmente qualificadas, para evitar perigos.
- Em caso de avaria do aparelho ou se este tiver sido danificado de alguma forma, devolva o aparelho ao centro de assistência autorizado mais próximo para exame, reparação ou ajuste.
- Em caso de problemas de hardware, não tente reparar o produto sozinho. Os reparos só devem ser realizados por técnicos qualificados.
- Quando quiser retirar a ficha da tomada, faça-o puxando pela ficha e não pelo cabo ou pelo próprio aparelho.

- Certifique-se de que suas mãos estejam secas antes de conectar ou desconectar.
- Este aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instrução.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com idade a partir de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de forma segura, e eles entendem os perigos envolvidos.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- As crianças não devem realizar limpeza ou manutenção, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Não permita que crianças utilizem o aparelho sem supervisão.
- Não use o aparelho para nenhuma outra finalidade que não a descrita neste manual.
- Não deixe o aparelho funcionar sem vigilância.
- Nunca use acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.
- Desligue sempre o aparelho da corrente eléctrica quando o deixar sem vigilância e antes de o montar, desmontar ou limpar.
- Não coloque o aparelho contra a parede ou qualquer outro aparelho. Deixe pelo menos 10

cm de espaço livre de todos os lados antes de colocar o aparelho.

- Desligue da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar acessórios.
- Certifique-se de que o aparelho está colocado sobre uma superfície horizontal, plana e estável.
- Após o cozimento, a cesta de fritar e a panela interna não devem ser colocadas diretamente sobre a bancada, para evitar queimar a bancada.
- Este aparelho se destina a ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:
 - a. Áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - b. Casas de fazenda;
 - c. Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - d. Ambientes do tipo pousada.

INSTRUÇÕES A SEREM SEGUIDAS DURANTE O USO DO APARELHO

- Coloque sempre os ingredientes a fritar no cesto, para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Não cubra a entrada de ar e as aberturas externas de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não encha a panela com óleo, pois isso pode causar risco de incêndio.
- Deve-se ter extremo cuidado ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.
- Nunca toque na parte interna do aparelho

durante o uso.

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

Introdução

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

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

Partes da fritadeira de ar (Fig.1)

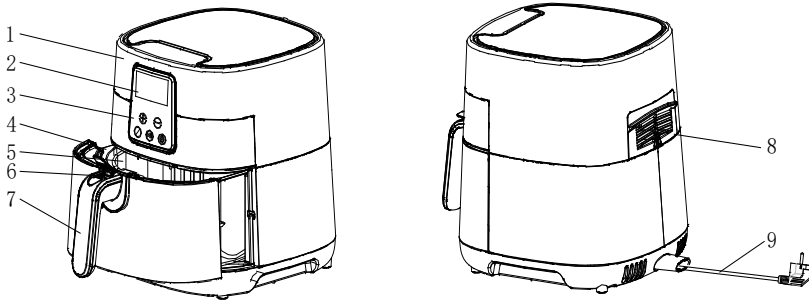


Fig.1

1. Alojamento
2. Luz de ativação
3. Painel de controle de toque
4. Frigideira
5. Cesta interna (capacidade de 3,0 L)
6. Botão de liberação da cesta
7. Alça da cesta
8. Aberturas de saída de ar
9. Cabo de alimentação

Antes do primeiro uso

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Remova todos os adesivos ou etiquetas do aparelho.
3. Limpe bem o cesto e a frigideira com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva. (Não use líquidos abrasivos ou químicos)
Nota: Você também pode limpar essas peças na máquina de lavar louça.
4. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.
Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente, não encha a frigideira com óleo ou gordura de fritar.

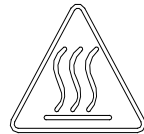


Fig.2

Antes da primeira utilização do aparelho

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e plana. Não coloque o aparelho sobre uma superfície não resistente ao calor.
- Coloque o cesto na frigideira (fig.3).
- Puxe o cabo do compartimento de armazenamento localizado na parte inferior do aparelho.
- Não encha a panela com óleo ou qualquer outro líquido.
- Não coloque nada em cima do aparelho, o fluxo de ar será interrompido e também pode afetar o resultado da fritura com ar.

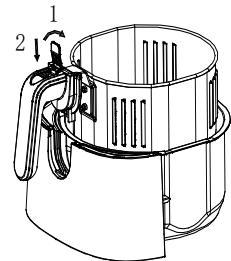


Fig.3

Usando o aparelho

Com a ajuda da fritadeira de ar sem óleo, você pode preparar uma grande variedade de vários pratos fritos. O livro de receitas incluído ajuda você a conhecer bem o aparelho e a fazer uma grande variedade de pratos saudáveis.

Fritar ao ar

1. Conecte o plugue do aparelho a uma tomada com aterramento.
2. Retire o cesto da fritadeira com cuidado (fig.4)
3. Coloque os ingredientes no cesto. (Fig.5) (lembre-se de não exceder a capacidade máxima do cesto).
4. Deslize a frigideira de volta para a fritadeira (Fig 6).

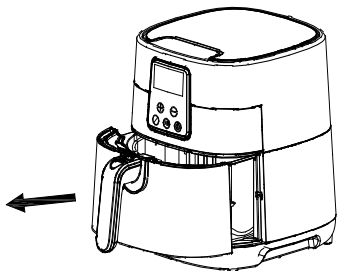


Fig. 4

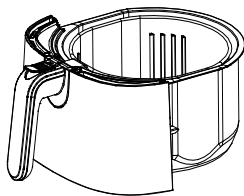


Fig. 5

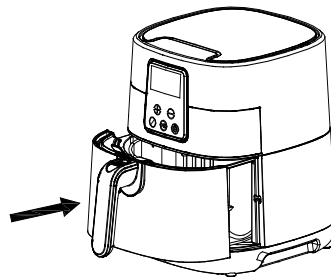


Fig. 6

Nunca use a panela sem a cesta.

CUIDADO: Não toque na frigideira durante e algum tempo após o uso, pois ela fica muito quente. Segure na frigideira apenas pela pega.

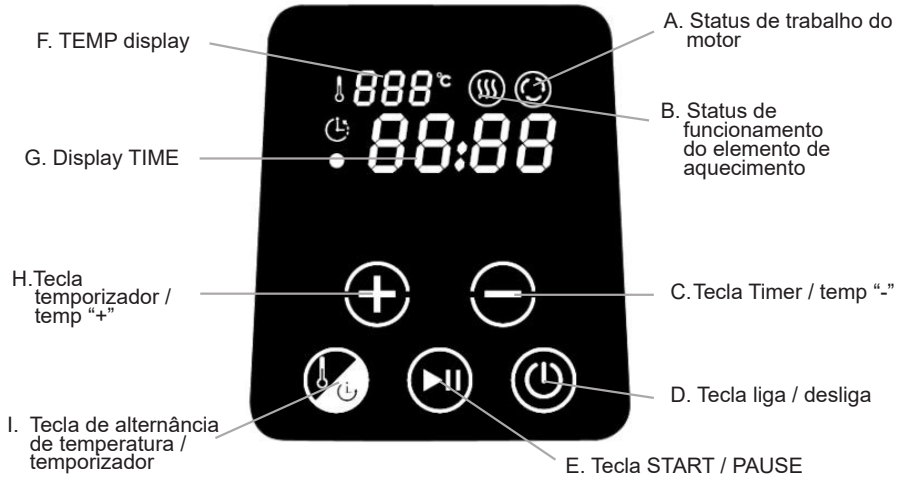
5. Para determinar o tempo de preparação e temperatura necessários para o ingrediente, consulte a seção 'Configurações' neste manual.
6. Alguns ingredientes precisam ser batidos na metade do tempo de preparação para obter os melhores resultados (consulte a seção "Configurações" neste capítulo). Para sacudir os ingredientes, puxe a panela para fora do aparelho pela alça e sacuda. Em seguida, deslize a frigideira de volta para a fritadeira
CUIDADO: Não pressione o botão da alça durante a agitação. (Fig.3)
DICAS: Para diminuir o peso, você pode retirar a cesta da frigideira e sacudir apenas a cesta. Para isso, retire a panela do aparelho, coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor e pressione o botão da alça e levante o cesto da panela
DICAS: Defina o cronômetro para a metade do tempo de preparação. Quando a fritadeira parar de funcionar, o alarme de término soará. Retire a frigideira e sacuda-a bem e coloque-a de volta na fritadeira e ajuste novamente o cronômetro para o tempo restante de preparação..
7. Ao ouvir o temporizador tocar, o tempo de preparação definido já passou. Retire a panela do aparelho e coloque-a sobre uma estrutura de teste.
Nota: Você também pode desligar o aparelho manualmente. Para fazer isso, basta usar o botão liga / desliga
8. Caso você não consiga determinar o tempo em alguma receita, encha a cesta com os ingredientes a serem fritos, marque o tempo que você considerar suficiente, e quando o tempo passar tire a cesta da panela e verifique se os ingredientes estiverem prontos. Se ainda não, basta deslizar a panela de volta para o aparelho e ajustar o cronômetro para alguns minutos extras.
9. Para remover ingredientes (por exemplo, batatas fritas), puxe a frigideira para fora da fritadeira e coloque-a em uma estrutura de teste, em seguida, pressione o botão de liberação da cesta e levante a cesta para fora da frigideira.

Não vire o cesto de cabeça para baixo com a frigideira acoplada, pois qualquer excesso de óleo acumulado no fundo da frigideira vazará para os ingredientes.

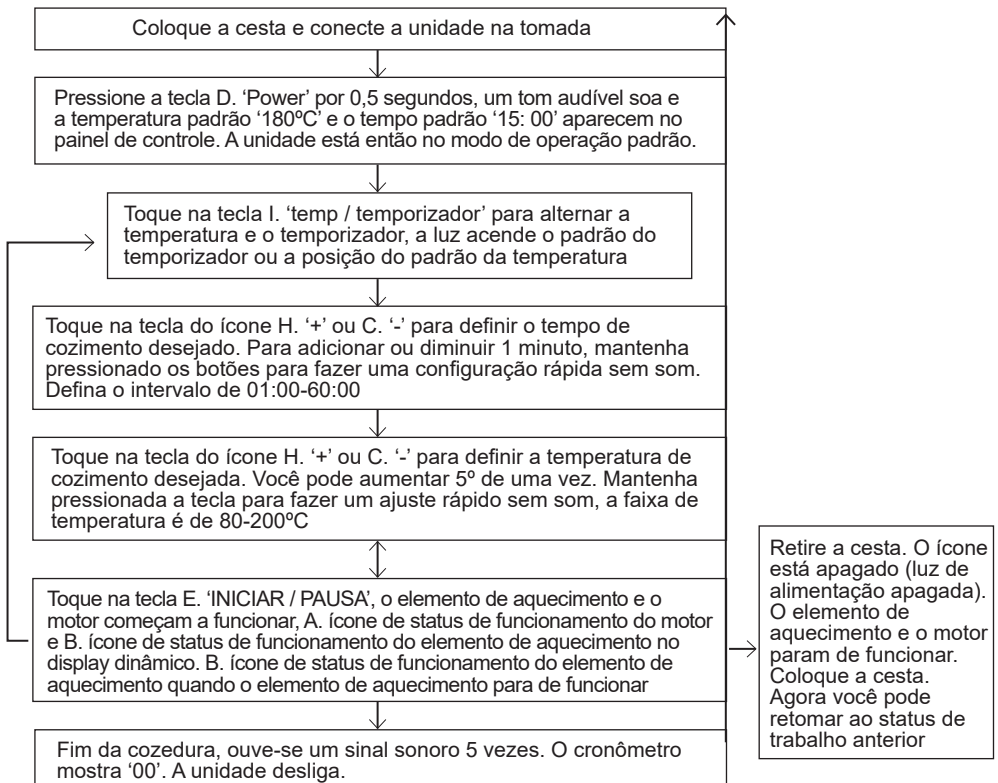
Não toque na panela e nos ingredientes, pois ambos estão quentes. Tente também manter as mãos e o rosto longe da fritadeira, pois dependendo do tipo de ingredientes da fritadeira, o vapor pode escapar da frigideira.

10. Esvazie a cesta em uma tigela ou em um prato.
Dica: para remover ingredientes grandes ou frágeis, retire-os da cesta com uma pinça.
11. Quando o primeiro lote de comida está pronto, a fritadeira de ar condicionado está instantaneamente pronta para preparar outro lote

Instruções do painel de controle



Instruções de operação:



Configurações

A tabela abaixo o ajudará a selecionar as configurações básicas para os ingredientes.

Nota: Lembre-se de que essas configurações são meramente indicativas. O ajuste de tempo e temperatura pode ser diferente para ingredientes diferentes, dependendo da origem, tamanho, forma e condição dos ingredientes - como quentes ou congelados. Portanto, esta tabela não pode garantir a melhor configuração para seus ingredientes.

Como a tecnologia de ar rápido reaquece instantaneamente o ar dentro do eletrodoméstico, puxe a frigideira brevemente para fora do eletrodoméstico durante a fritura para perturbar o processo.

Dicas

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

Alimento	Temp.	Tempo de fritura ar	Ação
Batatas fritas	200°C	15-20 min.	Agitar
Peixe	200°C	15-22 min.	-
Frango	200°C	15-22 min.	-
Carne	200°C	10-20 min.	-
Camarão	180°C	10-18 min.	Agitar

Nota: Pré-aqueça a fritadeira de ar por 5 minutos antes de preparar qualquer tipo de prato.

Limpeza

Limpe o aparelho após cada utilização.

Recipiente e cesto com revestimento antiaderente: não utilize utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para os limpar, pois podem danificar o revestimento antiaderente.

1. Remova o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar.

Nota: Remova a frigideira para permitir que a fritadeira esfrie mais rapidamente.

Após o cozimento, a cesta de fritar e a panela interna não devem ser colocadas diretamente sobre a bancada, para evitar queimar a bancada.

2. Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.

3. Limpe a panela, o separador e o cesto com água quente, um pouco de líquido de limpeza e uma esponja não abrasiva.

Você pode usar um líquido desengraxante para remover qualquer sujeira remanescente.

Nota: a panela e o cesto podem ser lavados na máquina de lavar louça.

Dica: Se houver sujeira presa na cesta ou no fundo da panela, encha a panela com água quente e um pouco de líquido de limpeza. Coloque a cesta na assadeira e deixe a assadeira e a cesta de molho por aproximadamente 10 minutos.

4. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.

Armazenamento

1. Desligue o aparelho e deixe-o esfriar.
2. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas.
3. Armazenar em local fresco e seco

Especificações técnicas

Modelo: SS-10485

Tensão / frequência: 220-240V / 50-60Hz

Potência: 1300W

Solução de problemas

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

WICHTIG:

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

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN BENUTZER

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

niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Wenn das Gerät ins Wasser fällt, trennen Sie es sofort von der Hauptversorgung und bringen Sie es zur Reparatur zu einem autorisierten Kundendienst, bevor Sie es wieder verwenden.

- Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und die Heizelemente enthält, weder in Wasser, noch spülen Sie es unter dem Wasserhahn aus.
- Tauchen Sie zum Schutz vor elektrischem Schlag Kabel, Stecker oder Gehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Stellen Sie das Gerät und sein Netzkabel nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen (z. B. Kochfeldern) oder offenen Flammen auf.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht an scharfen Kanten hängen und halten Sie es von heißen Gegenständen und Flammen fern. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und biegen Sie es nicht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Falls das Kabel beschädigt ist, sollte es nur vom Hersteller, seinem Servicemitarbeiter oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Im Falle einer Fehlfunktion des Geräts oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde, senden Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung an das nächstgelegene autorisierte Servicecenter zurück.
- Versuchen Sie bei Hardwareproblemen nicht, das Produkt selbst zu reparieren. Reparaturen sollten nur von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose

ziehen möchten, ziehen Sie am Stecker und nicht am Kabel oder am Gerät selbst.

- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie sie ein- oder ausstecken.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, es sei denn, sie wurden beaufsichtigt oder unterwiesen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anweisung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben Sie verstehen die damit verbundenen Gefahren.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder sollten keine Reinigung oder Wartung durchführen, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Lassen Sie die Kinder das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und bevor Sie es

- zusammenbauen, zerlegen oder reinigen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an ein anderes Gerät. Lassen Sie von allen Seiten mindestens 10 cm freien Platz, bevor Sie das Gerät aufstellen.
 - Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn es nicht verwendet wird und bevor Sie es reinigen. Vor dem Anziehen oder Herausnehmen von Zubehör abkühlen lassen.
 - Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
 - Nach dem Kochen sollten der Bratkorb und der Innentopf nicht direkt auf die Arbeitsplatte gestellt werden, um ein Verbrennen der Arbeitsplatte zu vermeiden.
 - Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, z.
 - a. Küchenbereiche des Personals in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - b. Bauernhäuser;
 - c. von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - d. Bed & Breakfast-Umgebungen.

ANWEISUNGEN, DIE BEI DER VERWENDUNG DES GERÄTS ZU BEACHTEN SIND

- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, um einen Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Decken Sie den Lufteinlass und die äußeren Luftöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.

- Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
- Berühren Sie niemals den internen Teil des Geräts, während Sie es verwenden.
- Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist
- Stellen Sie nichts auf das Gerät, um Verbrennungen durch heiße Oberflächen zu vermeiden.
- Während des Frittierens wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand vom Dampf und von den Luftaustrittsöffnungen.
- Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie die Pfanne vom Gerät nehmen.
- Trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufgehört hat, bevor Sie die Pfanne vom Gerät nehmen.
- **WARNUNG:** Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- **WARNUNG:** Dieses Gerät muss mit VORSICHT verwendet werden, da dieses Elektrogerät eine Heizfunktion enthält. Die Oberfläche dieses Geräts unterscheidet sich auch von anderen Funktionsoberflächen, die hohe Temperaturen erzeugen können. Da die Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, darf das Gerät nur mit Hilfe von Wärmeschutzmitteln wie Handschuhen oder ähnlichen Kleidungsstücken an den vorgesehenen Griffen und Greifflächen berührt werden. Andernfalls lassen Sie es ausreichend abkühlen, bevor Sie die heißen Oberflächen berühren.

Einleitung

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

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

Teile der Luftfritteuse (Abb.1)

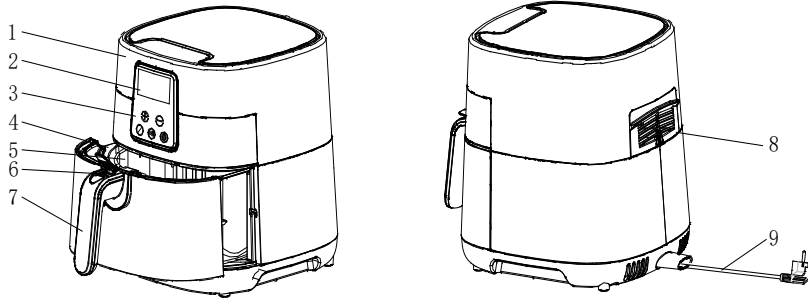


Fig. 1

1. Gehäuse
2. Einschaltlicht
3. Touchcontrol-Bedienfeld
4. Pfanne
5. Interner Korb (3,0 l Fassungsvermögen)
6. Korbbriegelungsknopf
7. Korbgriff
8. Luftaustrittsöffnungen
9. Netzkabel

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie den Korb und die Pfanne gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. (Verwenden Sie keine abrasiven oder chemischen Flüssigkeiten.)
Hinweis: Sie können diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab. Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit heißer Luft arbeitet. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder Bratfett.



Fig. 2

Vor dem ersten Gebrauch des Geräts

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
- Stellen Sie den Korb in die Pfanne (Abb.3).
- Ziehen Sie das Kabel aus dem Ablagefach, das sich an der Unterseite des Geräts befindet.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät, da der Luftstrom unterbrochen wird und das Ergebnis des Luftbratens beeinträchtigt werden kann.

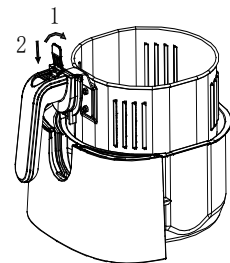


Fig. 3

Gebrauch des Geräts

Mit Hilfe der ölfreien Luftfritteuse können Sie eine große Auswahl an mehreren gebratenen Gerichten zubereiten. Das mitgelieferte Rezeptheft hilft Ihnen, das Gerät gut zu kennen und eine große Auswahl an gesunden Gerichten zuzubereiten.

Luft braten

1. Schließen Sie den Gerätestecker an eine geerdete Steckdose an.
2. Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Luftfritteuse (Abb. 4).
3. Legen Sie die Zutaten in den Korb. (Abb.5) (Denken Sie daran, die maximale Kapazität des Korbs nicht zu überschreiten.)
4. Schieben Sie die Pfanne zurück in die Luftfritteuse (Abb. 6).

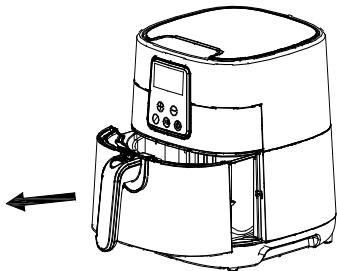


Fig. 4

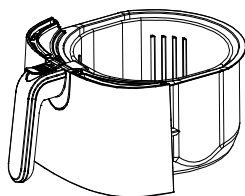


Fig. 5

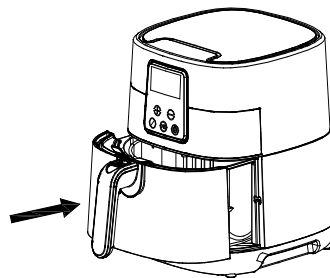


Fig. 6

Verwenden Sie die Pfanne niemals ohne den Korb.

VORSICHT: Berühren Sie die Pfanne während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Pfanne nur am Griff.

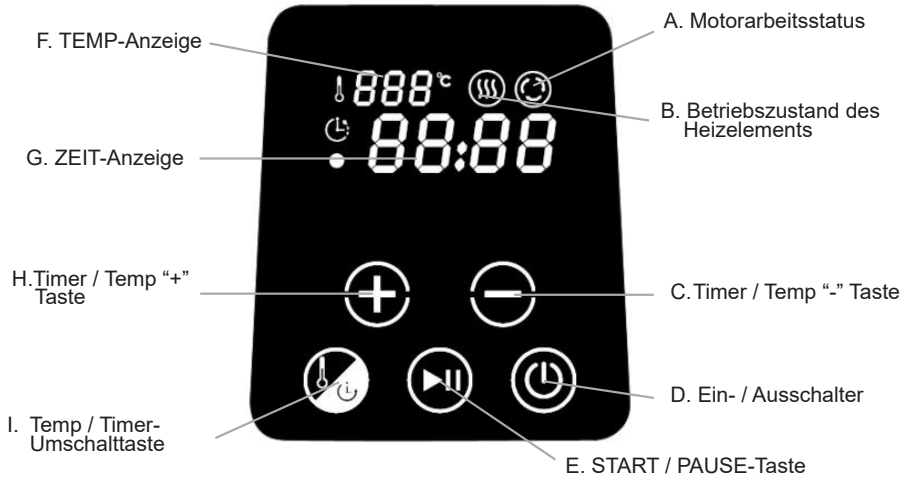
5. Informationen zum Ermitteln der erforderlichen Zubereitungszeit und -temperatur für die Zutat finden Sie im Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Handbuch.
6. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden, um die besten Ergebnisse zu erzielen (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Pfanne am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie sie. Schieben Sie dann die Pfanne zurück in die Luftfritteuse
VORSICHT: Drücken Sie während des Schüttelns nicht die Taste des Griffs. (Abb. 3)
TIPPS: Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Korb aus der Pfanne nehmen und nur den Korb schütteln. Ziehen Sie dazu die Pfanne aus dem Gerät, stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche, drücken Sie den Knopf des Griffs und heben Sie den Korb aus der Pfanne
TIPPS: Stellen Sie den Timer auf die Hälfte der Vorbereitungszeit ein. Wenn die Fritteuse nicht mehr funktioniert, ertönt der Zielalarm. Nehmen Sie die Pfanne heraus, schütteln Sie sie gut, stellen Sie sie wieder in die Luftfritteuse und stellen Sie den Timer für die verbleibende Vorbereitungszeit erneut ein.
7. Wenn Sie den Timer klingeln hören, ist die eingestellte Vorbereitungszeit abgelaufen. Nehmen Sie die Pfanne aus dem Gerät und stellen Sie sie auf ein Testgerüst.
Hinweis: Sie können die Appliance auch manuell ausschalten. Verwenden Sie dazu einfach die EIN / AUS-Taste
8. Nur für den Fall, dass Sie die Zeit in einem Rezept nicht bestimmen können, füllen Sie den Korb mit den zu frittierenden Zutaten, stellen Sie eine geeignete Zeit ein, die Sie für ausreichend halten, und nehmen Sie den Korb nach Ablauf der Zeit aus der Pfanne und überprüfen Sie ob die Zutaten fertig sind. Wenn noch nicht, schieben Sie die Pfanne einfach zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer auf einige zusätzliche Minuten ein.
9. Um Zutaten (z. B. Pommes Frites) zu entfernen, ziehen Sie die Pfanne aus der Luftfritteuse und stellen Sie sie auf ein Versuchsgerüst. Drücken Sie dann den Korbentriegelungsknopf und heben Sie den Korb aus der Pfanne.

Drehen Sie den Korb nicht mit angebrachter Pfanne auf den Kopf, da überschüssiges Öl, das sich am Boden der Pfanne angesammelt hat, auf den Zutaten ausläuft.

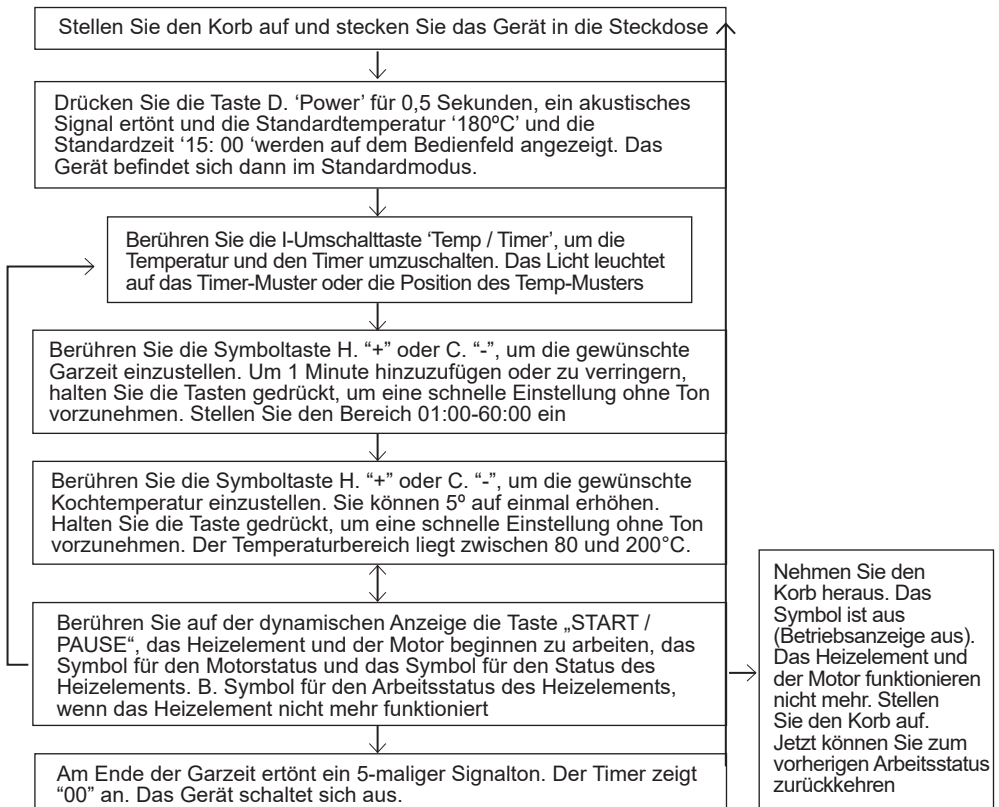
Berühren Sie nicht die Pfanne und die Zutaten, da beide heiß sind. Versuchen Sie auch, Ihre Hände und Ihr Gesicht von der Fritteuse fernzuhalten, da je nach Art der Zutaten in der Fritteuse Dampf aus der Pfanne austreten kann.

10. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.
Tipp: Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, heben Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Korb.
11. Wenn die erste Lebensmittelcharge fertig ist, ist die Luftfritteuse sofort bereit, eine weitere Charge zuzubereiten.

Bedienfeldanweisungen



Bedienungsanleitungen:



Einstellungen

Diese Tabelle unten hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen lediglich Angaben sind. Der Zeitpunkt und die Temperatureinstellung können für verschiedene Zutaten unterschiedlich sein, abhängig von Herkunft, Größe, Form sowie Zustand der Zutaten - wie warm oder gefroren. Daher kann diese Tabelle nicht die beste Einstellung für Ihre Zutaten garantieren.

Da die schnelle Lufttechnologie die Luft im Gerät sofort wieder erwärmt, ziehen Sie die Pfanne während des Bratens kurz aus dem Gerät, um den Prozess zu stören.

Tipps

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

Lebensmittel	Temp.	Luftbratzeit	Aktion
Pommes frites	200°C	15-20 min.	Schütteln
Fisch	200°C	15-22 min.	-
Hähnchen	200°C	15-22 min.	-
Fleisch	200°C	10-20 min.	-
Garnele	180°C	10-18 min.	Schütteln

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

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Pfannen- und Antihafbeschichtungs-korb: Verwenden Sie zum Reinigen keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: Entfernen Sie die Pfanne, damit die Luftfritteuse schneller abkühlen kann.

Nach dem Kochen sollten der Bratkorb und der Innentopf nicht direkt auf die Arbeitsplatte gestellt werden, um ein Verbrennen der Arbeitsplatte zu vermeiden.

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

3. Reinigen Sie die Pfanne, den Abscheider und den Korb mit heißem Wasser, etwas Reinigungsflüssigkeit und einem nicht scheuernden Schwamm.

Sie können Entfettungsflüssigkeit verwenden, um verbleibenden Schmutz zu entfernen.

Hinweis: Die Pfanne und der Korb sind spülmaschinenfest.

Tipp: Wenn Schmutz am Korb oder am Boden der Pfanne haftet, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Reinigungsflüssigkeit. Stellen Sie den Korb in die Pfanne und lassen Sie die Pfanne und den Korb ca. 10 Minuten einweichen.

4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

Lagerung

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen.
- 2 Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.
- 3 An einem kühlen und trockenen Ort lagern

Technische Spezifikationen

Modell: SS-10485

Spannung / Frequenz: 220-240 V / 50-60 Hz

Leistung: 1300W

Fehlerbehebung

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

IMPORTANTE:

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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA PER L'UTENTE

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

dell'apparecchio in acqua, scollegarlo immediatamente dall'alimentazione principale e portarlo presso un centro di assistenza autorizzato per la riparazione prima di riutilizzarlo.

- Non immergere in acqua l'alloggiamento, che contiene componenti elettrici e resistenze, né sciacquarlo sotto l'acqua corrente.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche non immergere il cavo, le spine o l'alloggiamento in acqua o in altri liquidi.
- Non posizionare o utilizzare l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione sopra o vicino a superfici calde (ad esempio piani di cottura) o fiamme libere.
- Non lasciare il cavo di alimentazione appeso a spigoli vivi e tenerlo lontano da oggetti caldi e fiamme. Non avvolgere il cavo attorno all'apparecchio e non piegarlo.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati. Nel caso in cui il cavo sia danneggiato, deve essere sostituito solo dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone qualificate allo stesso modo, per evitare pericoli.
- In caso di malfunzionamento dell'apparecchio o se è stato danneggiato in qualsiasi modo, restituire l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per esame, riparazione o regolazione.
- In caso di problemi hardware, non tentare di riparare il prodotto da soli. La riparazione deve essere eseguita solo da tecnici qualificati.
- Quando si desidera rimuovere la spina dalla presa a muro, farlo tirando la spina e non tirando il cavo o l'apparecchio stesso.
- Assicurati che le tue mani siano asciutte prima di

collegare o scollegare.

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzione.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro, e capiscono i rischi coinvolti.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- I bambini non devono eseguire la pulizia o la manutenzione, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.
- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio senza supervisione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciare che l'apparecchio funzioni senza sorveglianza.
- Non utilizzare mai accessori non consigliati dal produttore.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica quando viene lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio o pulizia.
- Non posizionare l'apparecchio contro un muro o contro qualsiasi altro apparecchio. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero da tutti i lati prima

di posizionare l'apparecchio.

- Scollegare dalla presa quando non è in uso e prima della pulizia. Lasciar raffreddare prima di indossare o togliere gli accessori.
- Assicurarci che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Dopo la cottura, il cestello e la pentola interna non devono essere appoggiati direttamente sul piano di lavoro, per evitare di bruciare il piano.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:
 - a. Aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - b. Case coloniche;
 - c. Da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - d. Ambienti tipo bed and breakfast.

ISTRUZIONI DA SEGUIRE DURANTE L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, per evitare che vengano a contatto con le resistenze.
- Non coprire la presa d'aria e le aperture esterne dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire la padella con olio, poiché potrebbe causare un rischio di incendio.
- È necessario prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.
- Non toccare mai la parte interna dell'apparecchio durante l'uso.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

- Non posizionare nulla sopra l'apparecchio, per evitare qualsiasi tipo di bruciatura causata dalla superficie calda.
- Durante la frittura ad aria, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria.
- Prestare attenzione anche al vapore e all'aria caldi quando si rimuove la padella dall'apparecchio.
- Scollegare immediatamente l'elettrodomestico se si vede del fumo scuro che fuoriesce dall'apparecchio. Attendere la cessazione dell'emissione di fumo prima di rimuovere la pentola dall'apparecchio.
- **AVVERTENZA:** non toccare le superfici calde.
- **AVVERTENZA:** questa apparecchiatura deve essere utilizzata con ATTENZIONE poiché questo apparecchio elettrico contiene una funzione di riscaldamento. La superficie di questo apparecchio è inoltre diversa da altre superfici funzionali che possono produrre alte temperature. Poiché le temperature sono percepite in modo diverso da persone diverse, l'attrezzatura deve essere toccata solo in corrispondenza delle maniglie e delle superfici di presa previste, con l'aiuto di protezioni termiche come guanti o indumenti simili. In caso contrario, lasciarlo raffreddare per un tempo sufficiente prima di toccare le superfici calde.

Introduzione

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

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

Parti della friggitrice ad aria (Fig.1)

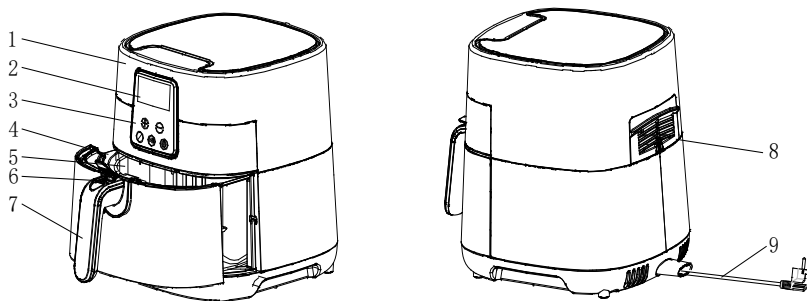


Fig. 1

1. Alloggiamento
2. Spia di accensione
3. Pannello di controllo a sfioramento
4. Padella
5. Cesto interno (capacità 3,0 L)
6. Pulsante di rilascio del cestello
7. Maniglia del cestello
8. Aperture per l'uscita dell'aria
9. Cavo di alimentazione

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
3. Pulire accuratamente il cestello e la padella con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. (Non utilizzare liquidi abrasivi o chimici)

Nota: puoi pulire queste parti anche in lavastoviglie.

4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Questa è una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda, non riempire la padella con olio o grasso per friggere.

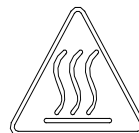


Fig. 2

Prima del primo utilizzo dell'apparecchio

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana. Non collocare l'apparecchio su una superficie non resistente al calore.
- Posizionare il cestello nella padella (Fig.3).
- Tirare il cavo dal vano portaoggetti che si trova sul fondo dell'apparecchio.
- Non riempire la padella con olio o altri liquidi.
- Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio, il flusso d'aria verrà interrotto e potrebbe anche influire sul risultato della frittura ad aria.

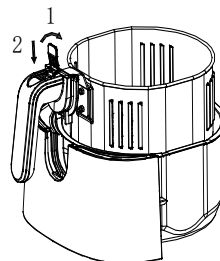


Fig. 3

Utilizzo dell'apparecchio

Con l'aiuto della friggitrice ad aria oil-free puoi preparare una vasta gamma di più piatti fritti. Il ricettario incluso ti aiuta a conoscere bene l'elettrodomestico e a preparare un'ampia varietà di piatti sani.

Frittura ad aria

1. Collegare la spina dell'apparecchio a una presa a muro con messa a terra.
2. Estrarre con cautela il cestello dalla friggitrice ad aria (fig.4)
3. Mettere gli ingredienti nel cestello. (Fig.5) (ricordarsi di non superare la capienza massima del cestello).
4. Reinserire la padella nella friggitrice ad aria (Fig. 6).

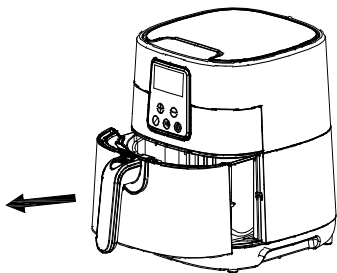


Fig. 4

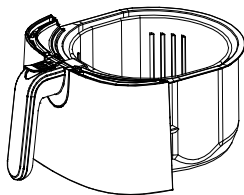


Fig. 5

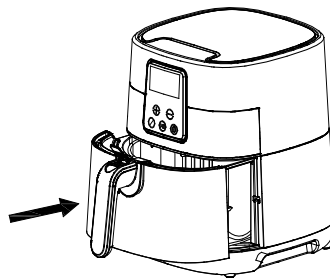


Fig. 6

Non usare mai la padella senza il cestello al suo interno.

ATTENZIONE: non toccare la padella durante e per un certo periodo di tempo dopo l'uso, poiché diventa molto calda. Tenere la padella solo per il manico.

5. Per determinare il tempo di preparazione e la temperatura richiesti per l'ingrediente, vedere la sezione "Impostazioni" in questo manuale.
6. Alcuni ingredienti richiedono di essere agitati a metà del tempo di preparazione, al fine di ottenere i migliori risultati (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Per scuotere gli ingredienti, tirare fuori la padella dall'apparecchio per il manico e scuoterla. Quindi fai scorrere di nuovo la padella nella friggitrice ad aria **ATTENZIONE: non premere il pulsante della maniglia durante l'agitazione.** (Fig.3)
SUGGERIMENTI: Per ridurre il peso, puoi rimuovere il cestello dalla padella e scuotere solo il cestello. Per fare ciò, estrarre la padella dall'apparecchio, posizionarla su una superficie resistente al calore e premere il pulsante del manico e sollevare il cestello dalla padella
SUGGERIMENTI: Imposta il timer a metà del tempo di preparazione, quando la friggitrice smette di funzionare l'allarme di fine suonerà. Estrarre la padella e scuoterla bene, rimetterla nella friggitrice ad aria e impostare nuovamente il timer per il tempo di preparazione rimanente..
7. Quando si sente suonare il timer, il tempo di preparazione impostato è scaduto. Estrarre la padella dall'apparecchio e posizionarla su una struttura di prova.
Nota: è anche possibile spegnere l'apparecchio manualmente. Per farlo basta usare il pulsante di accensione / spegnimento
8. Nel caso in cui non sia possibile determinare il tempo in nessuna ricetta, quindi riempire il cestello con gli ingredienti da friggere, impostare un tempo appropriato che si ritiene sufficiente e quando il tempo è trascorso togliere il cestello dalla padella e controllare se gli ingredienti sono pronti. In caso contrario, è sufficiente reinserire la padella nell'apparecchio e impostare il timer su qualche minuto in più.
9. Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio patatine fritte), estrarre la padella dalla friggitrice ad aria e posizionarla su una struttura di prova, quindi premere il pulsante di rilascio del cestello e sollevare il cestello dalla padella.

Non capovolgere il cestello con la padella attaccata, poiché l'olio in eccesso che è stato raccolto sul fondo della padella colerà sugli ingredienti.

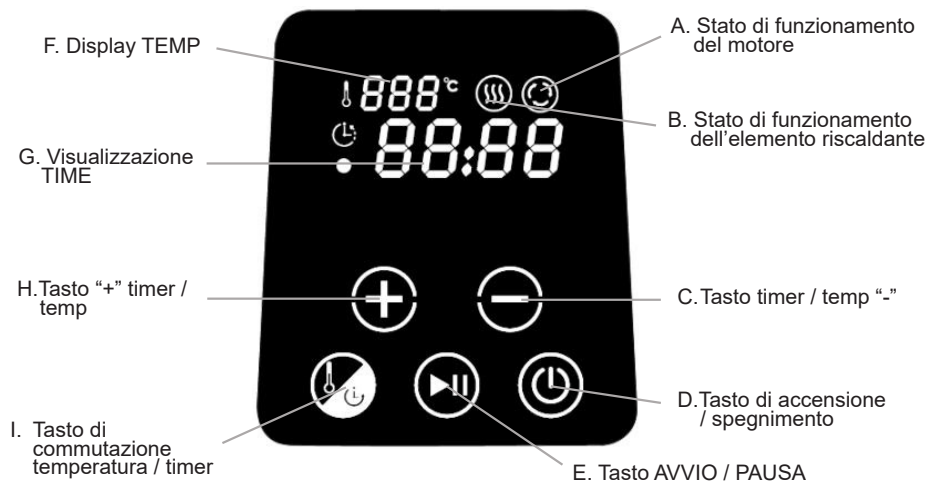
Non toccare la padella e gli ingredienti perché sono entrambi caldi. Cerca anche di tenere le mani e la faccia lontane dalla friggitrice, poiché a seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice, il vapore potrebbe fuoriuscire dalla padella.

10. Svuotare il cestello in una ciotola o su un piatto.

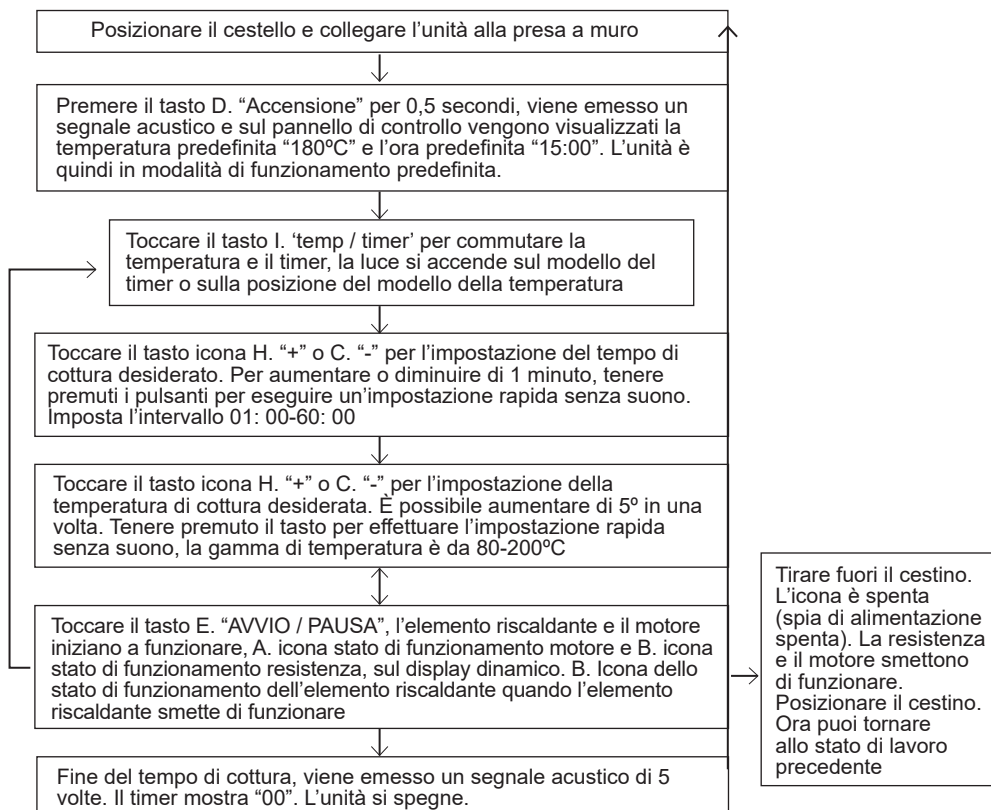
Suggerimento: per rimuovere ingredienti grandi o fragili, sollevare gli ingredienti dal cestello con un paio di pinze.

11. Quando il primo lotto di cibo è pronto, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per preparare un altro lotto

Istruzioni del pannello di controllo



Istruzioni di funzionamento:



Impostazioni

La seguente tabella ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.

Nota: tieni presente che queste impostazioni sono solo indicazioni. L'impostazione dei tempi e della temperatura può essere diversa per i diversi ingredienti, a seconda dell'origine, delle dimensioni, della forma e delle condizioni degli ingredienti, ad esempio caldi o congelati. Quindi questa tabella non può garantire la migliore impostazione per i tuoi ingredienti.

Poiché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, tirare brevemente la padella fuori dall'apparecchio durante la frittura ad aria per disturbare il processo.

Suggerimenti

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

Cibo	Temp.	Tempo di frittura ad aria	Azione
Patatine fritte	200°C	15-20 min.	Agitare
Pesce	200°C	15-22 min.	-
Pollo	200°C	15-22 min.	-
Carne	200°C	10-20 min.	-
Gamberetto	180°C	10-18 min.	Agitare

Nota: preriscaldare la friggitrice ad aria per 5 minuti prima di preparare qualsiasi tipo di piatto.

Pulizia

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Padella e cestello rivestimento antiaderente: non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali di pulizia abrasivi per pulirli, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Togliete la spina dalla presa a muro e lasciate raffreddare l'apparecchio.

Nota: rimuovere la padella per far raffreddare più rapidamente la friggitrice ad aria.

Dopo la cottura, il cestello e la pentola interna non devono essere appoggiati direttamente sul piano di lavoro, per evitare di bruciare il piano.

2. Pulite la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido.

3. Pulite la pentola, il separatore e il cestello con acqua calda, un po' di liquido detergente e una spugna non abrasiva.

È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.

Nota: la padella e il cestello sono lavabili in lavastoviglie.

Suggerimento: se la sporcizia è attaccata al cestello o sul fondo della padella, riempire la padella con acqua calda e un po' di liquido detergente. Mettere il cestello nella padella e lasciare che la padella e il cestello si impregnino per circa 10 minuti.

4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.

5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per pulire per rimuovere eventuali residui di cibo.

Immagazzinamento

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

Specifiche tecniche

Modello: SS-10485

Tensione / Frequenza: 220-240 V / 50-60 Hz

Potenza: 1300 W

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa possibile	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona	L'apparecchio non è collegato.	Inserire la spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra.
	Non hai impostato il timer.	Impostare il tempo sul tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono cotti.	La quantità di ingredienti nel cestello è eccessiva rispetto alle dimensioni del cestello.	Metti piccole quantità di ingredienti nel cestello. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Regolare la temperatura all'impostazione di temperatura richiesta (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Impostare il tempo sul tempo di preparazione richiesto (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio").
Gli ingredienti sono metà fritti o fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano sopra o uno sull'altro (ad esempio patatine fritte) devono essere agitati a metà del tempo di preparazione. Vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio".
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Hai usato un tipo di snack pensato per essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Usa gli snack da forno spennellando leggermente con un po' d'olio sugli snack, per un risultato più croccante.
Non riesco a inserire correttamente la padella nell'apparecchio	Ci sono troppi ingredienti nel cestino.	Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX, meglio cercare di riempire un po' meno.
	Il cestello non è posizionato correttamente nella padella.	Spingi il cestello nella padella finché non senti un clic.
Dall'apparecchio esce fumo bianco.	Stai preparando ingredienti grassi.	Quando frigi ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio colerà nella padella. L'olio produce fumo bianco e la padella potrebbe riscaldarsi più del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
	La padella contiene ancora residui di grasso dall'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal grasso che si riscalda nella padella. assicurati di pulire adeguatamente la padella dopo ogni utilizzo.
Le patatine fritte vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non hai usato il tipo di patatine giusto.	Usa patate fresche e assicurati che rimangano sode durante la frittura.
	Non hai risciacquato bene i bastoncini di patate prima di friggerli.	Risciacquare bene i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dall'esterno dei bastoncini.
Le patatine fritte non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine.	Assicurati di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.
		Taglia i bastoncini di patate più piccoli per un risultato più croccante.
		Aggiungi un po' più di olio per un risultato più croccante.

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-10485

