

140mm

SOGO

Human Technology



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



210mm

Deshidratador de alimentos
Electric Food Dehydrator
Déshydrateur électrique pour aliments
Desidratador eléctrico de alimentos
Disidratatore per alimenti
Lebensmittel Dörrgerät

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

ref. SS-10460



INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

ES NECESARIO COLOCAR UN MATERIAL RESISTENTE AL CALOR (AZULEJOS CERÁMICOS, TABLERO GRUESO, ETC) BAJO EL APARATO DURANTE EL USO O COLOCAR EL APARATO SOBRE LA SUPERFICIE RESISTENTE AL CALOR PARA EVITAR POSIBLES INFLAMACIONES.

- Este manual también puede descargarse de nuestro sitio web www.sogo.es
- No hacer funcionar el aparato más de 40 horas sin parar. Después de terminar el trabajo ininterrumpido del aparato durante 40 horas, apague el aparato (el interruptor debe estar en la posición “OFF”), desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
- El uso indebido del aparato puede causar daños y perjudicar al usuario.
- Utilice el aparato sólo para el uso previsto y siga siempre las instrucciones del manual.
- Desenchufe el aparato cuando no lo use.
- Mantenga la base de alimentación alejada del agua. No encienda el aparato si sus

superficies están húmedas.

- No utilice el aparato con el cable o enchufe dañado, o después de que el aparato se haya caído o tenga otros daños. Si ocurre, póngase en contacto con el centro de servicio.
- No permita que los niños utilicen el aparato sin una estrecha supervisión.
- Desconecte el aparato antes de limpiarlo.
- Cuando quiera quitar el enchufe del contacto de la pared, por favor hágalo en el enchufe mismo y no tirando del cable o del propio aparato.
- Utilice el aparato sólo para uso doméstico, no está diseñado para uso comercial.
- No cubra el aparato.
- No deje el aparato desatendido mientras esté en uso.
- Coloque el aparato sólo sobre una superficie plana.
- No sumerja nunca el aparato ni el enchufe en agua u otros líquidos. En el caso de que el aparato caiga en el agua, desconéctelo inmediatamente de la red eléctrica y llévelo a un agente de servicio autorizado para su reparación antes de volver a utilizarlo.
- No coloque ni opere el aparato ni su cable de alimentación sobre o cerca de

superficies calientes (por ejemplo, placas de estufa) o llamas abiertas.

- Asegúrese de que la tensión indicada en la placa de identificación coincide con la tensión de red antes de enchufar el aparato.
- Asegúrese de que sus manos estén secas antes de enchufar o desenchufar.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del dispositivo por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Nunca utilice accesorios que no sean recomendados por el fabricante.
- El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o mayores y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el

uso del dispositivo de manera segura y comprenden los peligros involucrados.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas para evitar riesgos.

USO DEL APARATO

¡ATENCIÓN! Antes de usar por primera vez:

- Desembale el aparato.
- Antes de su uso, asegúrese de que los parámetros eléctricos de su aparato, indicados en la tabla de características técnicas, coinciden con las características de su red eléctrica local.
- Lave las tapas y secciones del aparato. Lave las secciones en agua tibia añadiendo una pequeña cantidad de detergente para lavar los platos. Limpie la base de alimentación con la ayuda de un paño húmedo (no lo ponga en agua).

FUNCIONAMIENTO

- El secado de productos es una manera eficaz para su conservación.
- El aire caliente de una temperatura controlable fija circula libremente dentro del aparato entre las tapas superior e inferior y los productos que están situados en las varias secciones del aparato, y se seca uniformemente con la pérdida mínima de vitaminas. Para que pueda disfrutar de frutas, hortalizas y setas, sin usar sustancias insalubres para su conservación.
- También puede secar flores o plantas medicinales y preparar cereales con la ayuda de este aparato.

USO DEL APARATO

1. Coloque los productos preparados (alimentos) en la sección extraíble. Los alimentos deben colocarse de tal manera que el aire circule libremente entre ellos

(es posible la regulación de la altura de las secciones). No debe poner demasiados productos en las secciones o unos encima de los otros.

2. Coloque las secciones (bandejas) en una base de potencia.
3. Coloque la tapa superior del aparato. Durante el secado, la tapa superior debe estar siempre sobre el aparato.
4. Enchufe y encienda el aparato colocando el interruptor en la posición "ON". La luz indicadora se vuelve roja.
5. Cuando termine de usar el aparato, apáguelo colocando el interruptor en la posición "OFF". Deje enfriar los productos. Coloque los productos secos en un contenedor/paquete para guardar los alimentos y ponerlos en un congelador.
6. Desenchufe el aparato.

NOTA: Se recomienda colocar las 5 secciones en el aparato durante el uso, incluso si algunas de las secciones están vacías.

INSTRUCCIONES ADICIONALES

Lave los productos antes de ponerlos en el aparato. No ponga productos húmedos en el aparato, frótelos en seco.

¡ATENCIÓN! No coloque secciones con productos si contienen agua.

- Cortar las partes deterioradas de los productos. Corte los productos de tal manera que los ubique libremente entre las secciones.
- La duración del secado de los productos depende del grosor de las piezas en las que se corta, etc.
- Puede cambiar la posición de las

secciones si no todos los productos se han secado bien. Puede reemplazar la posición de la sección inferior por las secciones superiores. Algunos de los frutos pueden estar cubiertos por su capa protectora natural y es por eso que la duración del secado puede aumentar. Para evitar esto, es mejor hervir los productos durante aproximadamente 1-2 minutos y luego ponerlos en agua fría y envolverlos después de eso.

DURACIÓN APROXIMADA DEL SECADO.

- La duración del secado depende de la temperatura y la humedad de la habitación, el nivel de humedad de los productos, el grosor de las piezas, etc.

SECADO DE FRUTAS

- Lavar las frutas
- Sacar el hueso y cortar las piezas en mal estado.
- Corte en pedazos que pueda colocar libremente entre las secciones.
- Puede poner los frutos en jugo natural de limón o piña para que no se decoloren.
- Si desea que sus frutas huelan agradablemente, puede agregar canela o balsa de coco.

SECADO DE VERDURAS

- Lavar las verduras
- Sacar el hueso y cortar las piezas en mal estado.
- Corte en pedazos que pueda colocar libremente entre las secciones.
- Es mejor hervir las verduras por unos 1-5 minutos y luego ponerlas en agua fría y luego secarlas.

SECADO DE PLANTAS MEDICINALES

- Se recomienda secar las hojas y los esquejes.
- Después de secar, es mejor poner las plantas medicinales en bolsas de papel o latas de vidrio y colocarlas en un lugar fresco y oscuro.

ALMACENAMIENTO DE FRUTAS SECAS

- Los recipientes para el almacenamiento de los productos secos deben estar limpios y secos.
- Para un mejor almacenamiento de las frutas secas, use recipientes de vidrio con tapas de metal y colóquelos en un lugar oscuro y seco donde la temperatura debe ser de 5-20 grados.
- Durante la primera semana después del secado, es mejor verificar si hay humedad

en el recipiente. En caso afirmativo, significa que los productos no se han secado bien y debe secarlos nuevamente.

¡ATENCIÓN! No coloque productos calientes ni siquiera tibios en los contenedores para su posterior almacenamiento.

PREPARACIÓN PRELIMINAR DE LAS FRUTAS

La preparación preliminar de las frutas preserva su color natural, sabor y aroma. A continuación, puede ver algunas recomendaciones útiles sobre cómo es mejor preparar las frutas para el secado:

Use 1/4 vaso de jugo (preferiblemente natural). Recuerde que el jugo que use, debe corresponder a la fruta que prepara. Por ejemplo, para preparar manzanas debe usar jugo de manzana.

Mezcle el jugo con 2 vasos de agua. Luego sumerja por 2 horas los frutos previamente procesados (ver "Tabla de preparación de las frutas para secado") en el líquido preparado

TABLA DE PREPARACIÓN DE LAS FRUTAS PARA SECADO

NOMBRE	PREPARACIÓN	ESTADO DESPUÉS DEL SECADO	DURACIÓN DEL SECADO (HORAS)
Albaricqueo	Cortar y sacar el hueso	Suave	13-28
Piel de naranja	Cortar a tiras largas	Frágil	8-16
Piña (fresca)	Pelar y cortar en pedazos o piezas cuadradas	Duro	8-36
Piña (enlatada)	Vierta el jugo y séquelo	Suave	8-36
Plátano	Pele y corte en piezas redondas (grosor de 3-4 mm)	Crujiente	8-38
Uvas	No hay necesidad de cortar	Suave	8-26
Cereza	No es necesario sacar el hueso (puede sacarlo cuando la cereza está medio seca)		
Pera	Pelar y rebanar	Suave	8-12
Higo	Rebanar	Duro	8-30
Arándano	No hay necesidad de cortar	Suave	8-26
Melocotón	Cortar en 2 trozos y sacar el hueso cuando la fruta está medio seca	Suave Duro	8-26 8-26
Dátil	Sacar el hueso y rebanar		8-26
Manzana	Pelar, sacar el corazón, cortar en trozos redondos o segmentos	Suave	8-12

AVISO: El tiempo y las formas de procesamiento preliminar de las frutas que se describen en la tabla son solo referencias. Las preferencias personales de los clientes pueden diferir de lo que se describe en la tabla.

PREPARACIÓN PRELIMINAR DE LAS VERDURAS

1. Se recomienda hervir las judías verdes, la coliflor, el brócoli, los espárragos y la patata, porque esas verduras a menudo se preparan para el primer y segundo plato, esto conserva su color natural.

Cómo hervir: ponga los vegetales preparados previamente en una cacerola con agua hirviendo durante unos 3-5 minutos. Luego, vierta el agua y coloque la verdura en el aparato.

2. Si quiere agregar un chorrito de limón a las judías verdes, espárragos, etc., simplemente póngalo en zumo de limón durante unos 2 minutos.

TABLA DE PREPARACIÓN DE LAS VERDURAS PARA EL SECADO

NOMBRE	PREPARACIÓN	ESTADO DESPUÉS DEL SECADO	DURACIÓN DEL SECADO (HORAS)
Alcachofa	Cortar a tiras (grosor de 3-4 mm)	Frágil	8-13
Berenjena	Pelar y cortar en pedazos (6-12 mm de grosor)	Frágil	8-18
Brócoli	Pelar y cortar. Cocer al vapor unos 3-5 min.	Frágil	8-20
Setas	Corte en rebanadas para secarlas enteras (pequeñas setas)	Duro	8-14
Judías verdes	Cortar y hervir hasta que se vuelvan transparentes	Frágil	8-26
Calabacín	Corte en pedazos (grosor de 6 mm)	Frágil	8-18
Col	Pelar y cortar en tiras (grosor de 3 mm) Sacar el corazón	Duro	8-14
Col de Bruselas	Cortar los tallos en 2 piezas	Crujiente	8-30
Coliflor	Hervir hasta que se vuelva suave	Duro	8-16
Patata	Cortar, hervir durante 8-10 min.	Crujiente	8-30
Cebolla	Cortarlo en finas piezas redondas.	Crujiente	8-14
Zanahoria	Hervir hasta que se vuelva suave. Triturar o cortar en trozos redondos	Crujiente	8-14
Pepino	Pelar y cortar en pedazos redondos (12 mm de grosor)	Duro	8-18
Pimiento dulce	Cortarlo a tiras o a piezas redondas (grosor de 6 mm). Sacar el corazón	Crujiente	8-14
Pimiento picante	No hay necesidad de cortar	Duro	8-14
Perejil	Coloque las hojas en secciones	Crujiente	6-10
Tomate	Pelar. Cortar en pedazos o en piezas redondas.	Duro	8-24
Ruibarbo	Pelar y cortar en trozos (grosor de 3 mm)	Pérdida de humedad en un vegetal	8-38
Remolacha	Hervir, dejar enfriar, cortar las raíces y las partes superiores. Cortar en piezas redondas	Crujiente	8-26

TABLA DE PREPARACIÓN DE LAS VERDURAS PARA EL SECADO

NOMBRE	PREPARACIÓN	ESTADO DESPUÉS DEL SECADO	DURACIÓN DEL SECADO (HORAS)
Apio	Cortar en trozos (grosor de 6 mm)	Crujiente	8-14
Cebolleta	Triturar	Crujiente	8-10
Espárrago	Cortar en trozos (grosor de 2,5 mm)	Crujiente	8-14
Ajo	Pelar y cortar en trozos redondos.	Crujiente	8-16
Espinacas	Hervir hasta que aparezca difuminada	Crujiente	8-16
Champiñones	Elija los hongos con sombreros que se doblen por dentro. Cortar en pedazos o secar entero	Duro y crujiente	6-10

AVISO: El tiempo y las formas de procesamiento preliminar de los vegetales que se describen en la tabla son solo sugerencias. Las preferencias personales de los clientes pueden diferir de lo que se describe en la tabla.

PREPARACIÓN PRELIMINAR DE LA CARNE, PESCADO, AVES DE CORRAL Y CAZA

La preparación preliminar de la carne es indispensable y necesaria para la higiene. Se recomienda el escabeche, ayuda a eliminar el agua de la carne y la guarda mejor.

Escabeche estándar:

- 1/2 vaso de salsa de soja
 - 1 diente de ajo cortado en trozos pequeños
 - 2 cucharadas grandes de ketchup
 - 1 cucharadita y 1/4 de sal
 - 1/2 cucharadita de pimienta seca
- Todos los ingredientes deben mezclarse cuidadosamente.

AVES DE CORRAL

Antes del secado, las aves deben prepararse. Es mejor hervir o freír. Secar durante aproximadamente 2 a 8 horas o hasta que la humedad se haya ido.

PESCADO

Se recomienda hervir o hornear en una estufa antes del secado (hornear durante unos 20 minutos con la temperatura a 200 grados o hasta que el pescado se vuelva friable). Secar durante aproximadamente 2 a 8 horas y hasta que se haya ido toda la humedad.

CARNE Y CAZA

Preparar, cortar en pedazos pequeños y ponerlos en el aparato durante aproximadamente 2 a 8 horas o hasta que desaparezca toda la humedad.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de la limpieza, compruebe que el aparato está desenchufado y se ha enfriado.
- Limpie el cuerpo del aparato con la ayuda de una esponja húmeda y luego séquelo.
- No utilice cepillos de metal, purificadores abrasivos y rígidos para limpiar el aparato, ya que puede dañar la superficie.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICA:

Tensión / frecuencia: 220 - 240V ~ 50/60Hz

Consumo de energía: 250W

SAFETY INSTRUCTIONS

IT IS NECESSARY TO PUT HEAT-RESISTING MATERIAL (CERAMIC TILES, THICK BOARD ETC.) UNDER THE APPLIANCE DURING USING IT OR PUT THE APPLIANCE ON TO THE HEAT-RESISTING SURFACE TO AVOID POSSIBLE INFLAMMATION.

- This manual can also be downloaded from our website www.sogo.es
- Do not make the appliance work longer than 40 hours without stopping. After finishing uninterrupted work of the appliance during 40 hours, turn off the appliance (the switch should be in the position “OFF”), unplug the appliance and let it cool down.
- Improper use of the appliance can cause its damage and in jury to this user.
- Use the appliance only for its intended use and always follow the manual guidelines.
- Unplug the appliance when it is not use.
- Keep the power base away from water. Do not switch on the appliance if its surfaces are wet.
- Do not use appliance with damaged electric cord, plug, after appliance is dropped or with other damages. If it has happened contact

service center.

- Do not allow children to use the appliance without close supervising.
- Unplug the appliance before cleaning it.
- When you want to remove the plug from the wall contact, please do this at the plug itself and not by pulling on the cable or the appliance itself.
- Use the appliance only for household purposes, it is not designed for commercial use.
- Do not cover the appliance.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Put the appliance only on to the flat surface.
- Never immerse the appliance or the plug-in water or any other liquid. In the event of the appliance falling in water, disconnect immediately from the mains supply and take it to an authorised service agent for repair before reusing.
- Do not place or operate the appliance and its power cord on or near hot surfaces (e.g. stove plates) or open flames.
- Ensure that the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Make sure your hands are dry before plug or unplugging.

- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never use accessories that are not recommended by the manufacturer.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

USE OF THE APPLIANCE

ATTENTION! Before using the first time:

- Unpack the appliance.
- Before use, make sure that the electric parameters of your appliance, indicated on the technical characteristics table, match the characteristics of your local electric network.
- Wash lids and sections of appliance. Wash sections in warm water adding a small quantity of detergents for washing dishes. Clean the power base with the help of wet cloth (do not put it into a water).

FUNCTIONING

Drying products is an effective way for its conservation.

Warm air of a fixed controllable temperature circulates freely inside the appliance between upper and lower lids and the products which are situated in the various sections of the appliance, dry evenly with minimum loss of vitamins. So you can enjoy fruits, vegetables and mushrooms, without using unhealthy substances for preservation.

You can also dry flowers, medicinal plants and prepare cereals with the help of this appliance.

USE OF THE APPLIANCE

1. Put the prepared products (food) in the removable section. Food should be placed in such way to let the air circulate freely between them (the regulation of height of the sections is possible). You should not put too many products in the sections or on top of each other.
2. Put the sections (Trays) on to a power base.
3. Put the upper lid on the appliance. During drying, the upper lid should always be on the appliance.
4. Plug and turn on the appliance by putting the switch to the position "ON". The indicator light becomes red.
5. When you finish using the appliance turn it off by putting the switch to the position "OFF". Let the products cool down. Put dried products into a container/package for keeping food and put it into a freezer.
6. Unplug the appliance.

NOTE: It is recommended to put all 5 sections on to the appliance during using it, even if some of the sections are empty.

ADDITIONAL INSTRUCTION

Wash products before putting in the appliance. Do not put wet products into appliance, rub it dry.

ATTENTION: Do not put sections with products if there is water in it.

Cut off the spoiled parts of products. Slice the products in such a way to situate it freely between the sections.

The duration of drying products depends on the thickness of pieces into which it is sliced etc.

You can change the position of the sections if not all products on it have dried well. You can replace the position of the lower section with the upper sections. Some of the fruits can be covered by its natural protective layer and that is why the duration of drying may increase. To avoid this, it is better to boil products for about 1-2 minutes and then put it in cold water and rug after that.

APROXIMATE DURATION OF DRYING.

The duration of drying depends on the temperature and humidity of the room the level of humidity of products, thickness of the pieces etc.

DRYING FRUITS

- Wash the fruits.
- Take out the pit and cut off the spoiled parts.
- Slice into pieces which you can place freely between the sections.
- You can put the fruits down to natural lemon or pine apple juice not to let them fade
- If you want your fruits to smell pleasantly, you can add cinnamon or coconut swaft.

DRYING VEGETABLES

- Wash the vegetables.
- Take out the pit and cut off the spoiled parts.
- Slice into pieces which you can be placed freely between the sections.
- It is better to boil vegetables for about 1-5minutes and then put it in cold water and then rug dry.

DRYING MEDICINAL PLANTS

- It is recommended to dry leaves, propagules.
- After drying it is better to put medicinal plants in paper bags or glass cans and place it in dark cool place.

STORAGE OF DRYING FRUITS

- Containers for storage the dried products should be clean and dry.
- For better storage of dried fruits use glass containers with metal lids and put it into a dark dry place where the temperature should be 5-20 degrees.
- During first week after drying it is better to check if it is any moisture in container. If yes,

it means that products are not dried well and you should dry it again.

ATTENTION! Do not place hot and even warm products into containers for its further storage.

PRELIMINARY PREPARING OF THE FRUITS

Preliminary preparing of the fruits saves its natural color, taste and flavor.
Below you can see some useful

recommendations how is better to prepare fruits for drying:
Take 1 - 4 glass of juice (natural preferably). Remember that the juice, which you take, should correspond to the fruit which you prepare. For example for preparing apples you should take apple juice.

Mix the juice with 2 glasses of water. Than immerse preliminary processed fruits (see "table of preparing the fruits for drying" into prepared liquid for 2 hours.

TABLE OF PREPARING THE FRUITS FOR DRYING

NAME	PREPARING	CONDITION AFTER DRYING	DURATION OF DRYING (HOURS)
Apricot	Slice it and take out the pit	Soft	13-28
Orange peel	Cut it to long stripes	Fragile	8-16
Pine apple(fresh)	Peel it and slice into pieces or square parts	Hard	8-36
Pine apple(tinned)	Pour out the juice and dry it	Soft	8-36
Banana	Peel it and slice to round pieces(3-4mm thickness)	Crispy	8-38
Grapes	No need to cut it	Soft	8-26
Cherry	It is not necessary to take out the pit (you can take it out when cherry is half-dried)		8-12
Pear	Peel it and slice	Soft	8-30
Fig	Slice it	Hard	8-26
Cranberry	No need to cut	Soft	8-26
Peach	Cut into 2 pieces and take out the pit when the fruits is half-dried	Soft	8-26
Date-fruit	Tale out the pit and slice	Hard	8-26
Apple	Peel it, take out the heart, slice it into round pieces or segments	Soft	8-12

NOTICE: Time and ways of preliminary processing of the fruits which are described in the table only fact-finding. Personal preferences of customers can differ from what is described in the table.

PRELIMINARY PREPARING OF THE VEGETABLES

1. It is recommended to boil green beans, cauliflower, broccoli, asparagus and potato, Because those vegetables often are preparing for first and second dishes, it saves its natural color.
How to boil: put the preliminary prepared vegetables into a saucepan with boiling water for about 3-5 minutes. Then pour out the water and put vegetable into the appliance.
2. If you want to add a smack of lemon to green beans, asparagus etc., just put it into a lemon juice for about 2 minutes.

TABLE OF PREPARING THE FRUITS FOR DRYING

NAME	PREPARING	CONDITION AFTER DRYING	DURATION OF DRYING (HOURS)
Artichoke	Cut it to stripes(3-4mm thickness)	Fragile	8-13
Egg-plant	Peel it and slice it into pieces(6-12mm thickness)	Fragile	8-18
Broccoli	Peel it and cut it. steam it for about3-5min.	Fragile	8-20
Mushrooms	Slice it for dry it whole(small mushrooms)	Hard	8-14
Green beans	Cut it and boil till become transparent	Fragile	8-26
Vegetable marrows	Slice it into pieces(6mm thickness)	Fragile	8-18
Cabbage	Peel it and cut into stripes(3mm thickness)Take out the heart	Hard	8-14
Brussels sprouts	Cut the stems into 2 pieces	Crispy	8-30
Cauliflower	Boil till becomes soft	Hard	8-16
Potato	Slice it, boil for about 8-10min	Crispy	8-30
Onion	Slice it into thin round pieces	Crispy	8-14
Carrot	Boil till becomes soft. shred it or slice into round pieces	Crispy	8-14
Cucumber	Peel it and slice into round pieces(12mm thickness)	Hard	8-18
Sweet pepper	Cut it to stripes or to round pieces(6mm thickness).Take out the heart	Crispy	8-14
Piquant pepper	No need to cut it	Hard	8-14
parsley	Put the leafs into sections	Crispy	6-10
Tomato	Peel it. Cut it into pieces or into round pieces	Hard	8-24
Rhubarb	Peel it and slice it into pieces(3mm thickness)	Loss of humidity in a vegetable	8-38
Beetroot	Boil it, let it cool down, cut off the roots and the tops. Slice it to round pieces	Crispy	8-26

TABLE OF PREPARING THE FRUITS FOR DRYING

NAME	PREPARING	CONDITION AFTER DRYING	DURATION OF DRYING (HOURS)
Celery	Slice it into pieces (6mm thickness)	Crispy	8-14
Spring onion	Shred it	Crispy	8-10
Asparagus	Slice it into pieces (2.5mm thickness)	Crispy	8-14
Garlic	Peel it and slice into round pieces	Crispy	8-16
Spinach	Boil till it becomes fade	Crispy	8-16
Champignons	Choose the mushrooms with hats which bend inside. cut into pieces or dry whole	Hard and crispy	6-10

NOTICE: Time and ways of preliminary processing of the vegetables which are described in the table are suggestions only. Personal preferences of customers can differ from what is described in the table.

PRELIMINARY PREPARING OF THE MEAT, FISH, POULTRY AND GAME ANIMALS.

Preliminary preparing of the meat is indispensable and necessary for hygiene. It is recommended to pickle, it helps to remove the water out of the meat and save it better.

Standard pickle:

- 1/2 glass of soybean sauce
 - 1 denticle of garlic, cut to small pieces
 - 2 big spoons of ketchup
 - 1 and 1/4 dessert spoon of salt
 - 1/2 dessert spoon of dried pepper
- All ingredients should be mixed carefully.

POULTRY

Prior to drying, poultry should be prepared. It is better to boil it or fry it. Dry it for about 2-8 hours or till moisture is gone.

FISH

It is recommended to boil or bake it on a stove before prior to drying (bake it for about 20 minutes with temperature 200 degrees or till the fish become friable). Dry it for about 2-8 hours and till all moisture is gone.

MEAT AND GAME ANIMALS

Prepare it, cut it into small pieces and put into the appliance for about 2-8 hours or till all moisture is gone.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning check if the appliance is unplugged and cool down.
- Clean the body of the appliance with the help of a wet sponge and then rug it dry.
- Do not use metal brushes, abrasive and rigid purifier for cleaning the appliance, because it can damage the surface.

TECHNICAL SPECIFICATION:

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

Power Consumption: 250W

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Il est nécessaire de mettre en matériau thermorésistant (carreaux de céramique, d'épaisseur, etc.) À l'appareil au cours de l'utiliser ou mettre l'appareil en marche à la surface résistant pour éviter les risques d'inflammation.

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

- Ne faites pas l'appareil travailler plus de 40 heures sans s'arrêter. Après la fin de travail ininterrompu de l'appareil pendant 40 heures, éteignez l'appareil (l'interrupteur doit être en position "OFF"), débranchez-le et laissez-le refroidir.
- L'utilisation incorrecte de l'appareil peut provoquer des dommages et de jury à cet utilisateur.
- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage et suivez toujours les directives du manuel.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Maintenir la base de puissance à l'abri de l'eau. Ne mettez pas l'appareil si les surfaces sont humides.
- Ne pas utiliser l'appareil avec cordon électrique endommagé, bouchon, après l'appareil est tombé ou avec d'autres

dommages. S'il s'est passé contact service center.

- Ne pas permettre aux enfants d'utiliser l'appareil sans surveillance étroite.
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Lorsque vous voulez retirer la fiche de la contacter, veuillez le faire à la fiche elle-même et non pas en tirant sur le câble ou l'appareil lui-même.
- Utilisez l'appareil uniquement à des fins domestiques, il n'est pas conçu pour un usage commercial.
- Ne pas couvrir l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- Placez l'appareil uniquement sur sur la surface plate.
- Ne plongez jamais l'appareil ou le plug-in de l'eau ou tout autre liquide. Dans le cas de l'appareil de tomber dans l'eau, débranchez le immédiatement de la prise secteur et confiez-le à un agent agréé pour la réparation avant de le réutiliser.
- Ne pas placer ou faire fonctionner l'appareil et son cordon d'alimentation sur ou à proximité des surfaces chaudes (p. ex. cuisinière plaques) ou de flammes.
- S'assurer que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension secteur avant de brancher l'appareil.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches

avant de brancher ou de débrancher.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ont reçu des instructions quant à l'utilisation ou la supervision de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- L'appareil n'est pas destiné à être exploité au moyen d'un minuteur externe ou un autre système de commande à distance
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu des instructions quant à l'utilisation ou la supervision de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être faites par des enfants sans

surveillance.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées pour éviter tout danger.

L'UTILISATION DE L'APPAREIL

ATTENTION ! Avant d'utiliser la première fois :

- Déballez l'appareil.
- Avant toute utilisation, assurez-vous que le paramètres électriques de votre appareil, il est indiqué sur les caractéristiques techniques le tableau, faites correspondre les caractéristiques de votre réseau électrique local.
- Couvrez les de lavage et les sections d'appareil. Les sections de lavage à l'eau chaude, l'ajout d'une petite quantité de détergent pour lave-vaisselle. Nettoyer la base de puissance avec l'aide d'un chiffon humide (ne pas le mettre dans un plan d'eau).

FONCTIONNEMENT

Produits de séchage est un moyen efficace pour sa conservation.

L'air chaud d'une température contrôlable circule librement à l'intérieur de l'appareil entre les paupières supérieures et inférieures et les produits qui sont situés dans les diverses sections de l'appareil, sèchent uniformément avec un minimum de perte de vitamines. Ainsi, vous pouvez profiter des fruits, des légumes et des champignons, sans utiliser de substances nuisibles pour la conservation. Vous pouvez également sécher fleurs, plantes médicinales et préparer des céréales avec l'aide de cet appareil.

L'UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Mettre les produits préparés (alimentaires) dans la partie démontable. Les aliments doivent être placés de façon à laisser l'air circuler librement entre eux (la régulation de la hauteur des sections est possible). Vous ne devez pas mettre trop de produits dans les sections ou sur le dessus de l'autre.
2. Mettre les sections (plateaux) sur une base de pouvoir.
3. Mettre le couvercle supérieur de l'appareil.

Pendant le séchage, la paupière supérieure devrait toujours être sur l'appareil.

4. Branchez et mettez l'appareil en mettant le commutateur à la position "ON". Le voyant devient rouge.
5. Quand vous avez fini d'utiliser l'appareil l'éteindre en mettant le commutateur à la position "OFF". Laisser les produits refroidir. Mettre les produits secs dans un récipient/package pour garder la nourriture et le mettre dans un congélateur.
6. Débranchez l'appareil.

Remarque: Il est recommandé de mettre tous les 5 sections sur à l'appareil au cours de l'utiliser, même si certaines des sections sont vides.

L'INSTRUCTION SUPPLÉMENTAIRE

Produits de lavage avant de le mettre dans l'appareil. Ne pas mettre de produits humides en appliance, frottez-la sécher.

ATTENTION Ne pas mettre d'articles avec des produits s'il y a de l'eau.

Couper les parties de produits gâtés. Les produits de coupe de façon à les situer librement entre les sections. La durée de séchage des produits dépend de l'épaisseur des morceaux dans lesquels il est coupé en tranches etc.

Vous pouvez modifier la position des sections si tous les produits ont bien séché. Vous pouvez remplacer la position de la partie inférieure avec les parties supérieures. Certains des fruits peuvent être couverts par sa couche de protection naturelle et c'est pourquoi la durée de séchage peut augmenter. Pour éviter cela, il est préférable de faire bouillir pour produits entre 1 et 2 minutes et ensuite le mettre à l'eau froide et le tapis après cela.

DURÉE APPROXIMATIVE DE SÉCHAGE.

La durée du séchage dépend de la température et l'humidité de la pièce, le niveau d'humidité des produits, de l'épaisseur des pièces etc.

SÉCHER DES FRUITS

- Laver les fruits.
- Retirer le noyau et couper les parties gâtées.
- Couper en morceaux que vous pouvez passer librement entre les sections.
- Vous pouvez mettre les fruits jusqu'à ou naturel de citron jus de pomme de pin à ne pas les laisser s'estomper
- Si vous voulez que vos fruits à l'odeur agréablement, vous pouvez ajouter de la cannelle ou de la noix de coco swaft.

SÉCHAGE DE LÉGUMES

- Laver les légumes.
- Retirer le noyau et couper les parties gâtées.
- Couper en morceaux que vous pouvez être placé librement entre les sections.
- Il est préférable de faire bouillir les légumes environ 1-5 minutes et ensuite le mettre à l'eau froide et les tapis sécher.

LE SÉCHAGE DES PLANTES MÉDICINALES

- Il est recommandé de sécher les feuilles, les propagules.
- Après le séchage il est mieux de mettre des plantes médicinales dans des sacs de papier ou des boîtes en verre et le placer dans un endroit sombre.

STOCKAGE DE SÉCHER DES FRUITS

- Conteneurs pour le stockage des produits secs doivent être propres et secs.
- Pour une meilleure conservation des fruits secs Utilisez des contenants en verre avec couvercle en métal et mettez-la dans un endroit sec et sombre où la température doit être de 5 à 20 degrés.
- Durant la première semaine après le séchage, il est préférable de vérifier si elle est de l'humidité dans le récipient. Si oui, cela signifie que les produits ne sont pas bien séché et vous devriez le faire sécher de nouveau.

ATTENTION ! Ne placez pas de produits chauds chauds et même dans des récipients pour la poursuite de l'entreposage.

La préparation préliminaire des fruits

La préparation préliminaire des fruits enregistre sa couleur naturelle, goût et saveur.

Ci-dessous vous pouvez voir quelques recommandations utiles comment est mieux de se préparer pour le séchage des fruits :

Prendre 1 page-4 verre de jus (de préférence naturel). N'oubliez pas que le jus, que vous prenez, devraient correspondre à la fruit qui vous préparer. Par exemple pour la préparation des pommes vous devriez prendre du jus de pomme.

Mélanger le jus avec 2 verres d'eau. D'immerger les fruits préliminaires (voir "table de préparation pour le séchage des fruits" en liquide préparé pour 2 heures.

LE TABLEAU DE LA PRÉPARATION DES FRUITS POUR LE SÉCHAGE

NOM	LA PRÉPARATION	L'ÉTAT APRÈS LE SÉCHAGE	LA DURÉE DU SÉCHAGE (HEURES)
Abricot	Couper et retirer la fosse	Doux	13-28
Épluchure d'orange	La couper à rayures long	Fragile	8-16
Ananas (frais)	Peler et couper en morceaux ou pièces carrés	Difficile	8-36
Ananas (en conserve)	Versez le jus et la sécher	Doux	8-36
Banane	Peler et trancher à morceaux ronds(3-4mm d'épaisseur)	Croustillant de	8-38
Raisin	Pas besoin de le couper	Doux	8-26
Cerise	Il n'est pas nécessaire de retirer les pit(vous pouvez le sortir quand la cerise est demi-secs)		
Poire	Peler et émincer	Doux	8-12
Fig	Il tranche	Difficile	8-30
Canneberge	Pas besoin de couper	Doux	8-26
Pêche	Couper en 2 morceaux et retirer la fosse lorsque les fruits est à moitié-séchées	Doux	8-26
Fruit de la date	Histoire de la fosse et de la coupe	Difficile	8-26
Pomme	La peler, enlever le coeur, couper en morceaux ronds ou des segments	Doux	8-12

Avis: le temps et les moyens de traitement préliminaire des fruits qui sont décrites dans la table que des faits. Préférences personnelles des clients peuvent différer de ce qui est décrit dans le tableau.

LA PRÉPARATION PRÉLIMINAIRE DES LÉGUMES

1. Il est recommandé de faire bouillir les haricots verts, chou-fleur, brocoli, asperges et pommes de terre, car ces légumes sont souvent la préparation de premier et second plats, il enregistre sa couleur naturelle.
L'ébullition: mettre l'avant-les légumes préparés dans une casserole avec de l'eau bouillante pendant environ 3-5 minutes. Puis versez l'eau et mettre les légumes dans l'appareil.
2. Si vous voulez ajouter un goût de citron pour les haricots verts, les asperges, etc., mettez simplement en un jus de citron pendant environ 2 minutes.

LE TABLEAU DE LA PRÉPARATION DES FRUITS POUR LE SÉCHAGE

NOM	LA PRÉPARATION	L'ÉTAT APRÈS LE SÉCHAGE	LA DURÉE DU SÉCHAGE (HEURES)
L'artichaut	Couper à l'épaisseur 3-4mm(rayures)	Fragile	8-13
Aubergine	Peler et couper en morceaux (6-12mm d'épaisseur)	Fragile	8-18
Le brocoli	L'éplucher et le couper. vapeur pendant environ3-5min.	Fragile	8-20
Champignons	Il tranche pour la sécher ensemble(petits champignons)	Difficile	8-14
Green haricots	Le couper et faire bouillir jusqu'à devenir transparente	Fragile	8-26
Marottes de légumes	Il tranche en morceaux (6mm d'épaisseur)	Fragile	8-18
Le chou	Peler et couper en bandes(3mm épaisseur) sortir le coeur	Difficile	8-14
Bruxelles sprouts	Couper les tiges en morceaux 2	Croustillant de	8-30
Le chou-fleur	Faire bouillir jusqu'à ce que devient mou	Difficile	8-16
Pomme de terre	Il tranche, bouillir pendant environ 8 à 10 min	Croustillant de	8-30
L'Oignon	Couper en fines rondelles	Croustillant de	8-14
Carotte	Faire bouillir jusqu'à ce que devient mou. déchiqueter ou couper en morceaux ronds	Croustillant de	8-14
Le Concombre	Peler et couper en morceaux ronds(12mm d' épaisseur)	Difficile	8-18
Poivron	Couper à rayures ou de morceaux ronds(6mm d'épaisseur).sortir le coeur	Croustillant de	8-14
Poivre piquant	Pas besoin de le couper	Difficile	8-14
Le persil	Mettre les feuilles en sections Pelez-le.	Croustillant de	6-10
Tomate	Le couper en morceaux ou en rondelles	Difficile	8-24
Rhubarbe	Peler et couper en morceaux(3mm d'épaisseur)	La perte d'humidité dans un légume	8-38
Betterave	Faites bouillir, laissez-le refroidir, couper les racines et les cimes.	Croustillant de	8-26

LE TABLEAU DE LA PRÉPARATION DES FRUITS POUR LE SÉCHAGE

NOM	LA PRÉPARATION	L'ÉTAT APRÈS LE SÉCHAGE	LA DURÉE DU SÉCHAGE (HEURES)
Celery	Tranches de morceaux ronds	Croustillant de	8-14
S'oignon de printemps	Il tranche en morceaux (6mm d'épaisseur)	Croustillant de	8-10
Un sparagus	La déchiquter Il tranche en morceaux(2.5mm d'épaisseur)	Croustillant de	8-14
Ail	Peler et couper en morceaux ronds	Croustillant de	8-16
Épinard	Faire bouillir jusqu'à ce qu'elle devient fade	Croustillant de	8-16
Champignons	Choisissez les champignons avec des chapeaux qui se courbent à l'intérieur. couper en morceaux ou entiers à sec	Disque et croustillant	6-10

Avis: le temps et les moyens de traitement préliminaire des légumes qui sont décrits dans le tableau ne sont que des suggestions. Préférences personnelles des clients peuvent différer de ce qui est décrit dans le tableau.

La préparation préliminaire de la viande, poisson, volaille et gibier.

La préparation préliminaire de la viande est indispensable et nécessaire pour l'hygiène. Il est recommandé de cornichon, il aide à éliminer l'eau de la viande et l'enregistrer de meilleurs.

Pickle standard:

1/2 verre de sauce soja

Denticule 1 d'ail, coupées en petits morceaux

2 grandes cuillères à soupe de ketchup

1 et 1/4 cuillère à dessert de sel

1/2 cuillère à dessert de poivre séché

Tous les ingrédients doivent être mélangés avec soin.

La volaille

Avant le séchage, la volaille devrait être préparé. Il est préférable de faire bouillir ou frire. Le sécher pendant environ 2-8 heures ou jusqu'à l'humidité a disparu.

Poisson

Il est recommandé de faire bouillir ou cuire sur une poêle avant avant le séchage (faire cuire pendant environ 20 minutes avec la température à 200 degrés ou jusqu'à ce que les poissons deviennent friables).

Le sécher pendant environ 2 à 8 heures et jusqu'à toute l'humidité a disparu.

La VIANDE ET LE GIBIER

Préparez-la, coupez-la en petits morceaux et placez dans l'appareil pendant environ 2-8 heures ou jusqu'à toute l'humidité a disparu.

Nettoyage et entretien

· Avant de nettoyer vérifier si l'appareil est débranché et refroidir.

· Nettoyer le corps de l'appareil à l'aide d'une éponge humide puis sécher tapis.

· Ne pas utiliser de brosses métalliques, abrasif et rigide pour le nettoyage de l'épurateur d'appareil, parce qu'il peut endommager la surface.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

Tension / Fréquence: 220 - 240V ~ 50/60Hz

Puissance: 250W

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

É necessário colocar materiais resistentes ao calor (placa de cerâmica, espessura, etc.) No âmbito do aparelho durante o uso ou coloque o aparelho sobre a superfície resistentes ao calor para evitar uma possível inflamação.

- Este manual também pode ser baixado em nosso site www.sogo.es
- Não faça o aparelho trabalhar mais de 40 horas sem parar. Depois de terminar o trabalho ininterrupto do aparelho durante 40 horas, desligue o aparelho (a chave deve estar na posição “OFF”), desligue o aparelho e deixe-o arrefecer.
- O uso inadequado do aparelho podem causar a sua deterioração e no júri para este usuário.
- Use o aparelho somente para o seu uso pretendido e siga sempre as orientações do manual.
- Desligue o aparelho da tomada quando não for utilizar.
- Manter a base de poder longe da água. Não ligue o aparelho se suas superfícies estão molhados.
- Não use o aparelho com fio eléctrico

danificado, bujão, após o aparelho cair ou com outros danos. Se isso aconteceu, entre em contato com centro de serviço.

- Não permita que crianças utilizem o aparelho sem supervisão de perto.
- Desligue o aparelho da tomada antes de limpá-lo.
- Quando quiser retirar a ficha da tomada de contato, por favor, faça isso no bujão e não puxando o cabo ou o próprio aparelho.
- Use o aparelho somente para fins domésticos, ela não foi projetada para uso comercial.
- Não cubra o aparelho.
- Não deixe o aparelho ligado sem vigilância enquanto em uso.
- Coloque o aparelho apenas para a superfície plana.
- Nunca mergulhe o aparelho ou o plugue em água ou qualquer outro líquido. No caso de o aparelho cair na água, desligue imediatamente da alimentação e leve-a a um agente de serviços autorizado para reparação antes de reutilizar.
- Não coloque ou operar o aparelho e o cabo de alimentação sobre ou próximo a superfícies quentes (por exemplo, placas de fogão) ou chamas abertas.

- Assegurar-se de que a tensão indicada na placa de identificação corresponde a tensão da rede elétrica antes de ligar o aparelho.
- Certifique-se de que suas mãos estejam secas antes de plug ou desligar.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que lhes tenha sido dada supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Nunca use acessórios não recomendados pelo fabricante.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou um sistema de controle remoto
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, se tiver sido dada supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de uma forma segura e entender os riscos envolvidos.

- As crianças não brincam com o aparelho.
- Limpeza e manutenção do usuário não devem ser feitos por crianças, sem supervisão.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas qualificadas para evitar um perigo.

O USO DO APARELHO

- Atenção! Antes de usar pela primeira vez:
 - Desembalar o aparelho.
 - Antes de usar, certifique-se de que os parâmetros elétricos de seu aparelho, indicado na tabela de características técnicas, correspondem às características da sua rede elétrica local.
 - Lave as tampas e seções do aparelho. Seções de lavagem em água quente a adição de uma pequena quantidade de detergentes para lavar pratos. Limpe a base de poder, com a ajuda do pano molhado (não coloque-o em uma água).

FUNCIONAMENTO

- Os produtos de secagem é uma maneira eficaz para a sua conservação.
- O ar quente de um montante fixo de temperatura controlável circula livremente dentro do aparelho entre as tampas superior e inferior e os produtos que estão situados em diferentes partes do aparelho, seque uniformemente com perda mínima de vitaminas. Para que você possa desfrutar de frutas, legumes e cogumelos, sem o uso de substâncias insalubres para preservação.
- Você também pode secar flores, plantas medicinais e preparar cereais com a ajuda deste aparelho.

O USO DO APARELHO

1. Coloque o preparado produtos (alimentos) na seção removível. Este deve ser colocado de forma a deixar o ar circular livremente entre eles (a regulação da altura das seções é possível). Você não deve colocar muitos produtos nas seções

2. Coloque as seções(Bandejas) para uma base de poder.
3. Coloque a tampa superior do aparelho. Durante a secagem, a tampa superior deve ser sempre sobre o aparelho.
4. Conecte e ligue o aparelho, colocando o interruptor para a posição "ON". O testemunho torna-se vermelho.
5. Quando você terminar de usar o aparelho, desligue-o, colocando o interruptor para a posição "OFF" (DESLIGADO). Deixe o produto esfriar. Produtos secos, coloque em um recipiente/pacote para manter o alimento e coloque-o em um freezer.
6. Desligue o aparelho da tomada.

Nota: É recomendado colocar todas as 5 seções para o aparelho durante o uso, mesmo se algumas das seções estão vazias.

INSTRUÇÃO ADICIONAL

Produtos de lavagem antes de colocar no aparelho. Não coloque produtos molhado no aparelho, esfregue-a.

Atenção Não coloque pontos com produtos se houver água.

Corte as partes de produtos estragados. Auxiliar os produtos de maneira a situá-lo livremente entre as seções.

A duração dos produtos de secagem depende da espessura dos pedaços em que é cortada etc.

Você pode mudar a posição das seções, se não todos os produtos em que secaram. Você pode substituir a posição da parte inferior com as partes superiores. Alguns dos frutos pode ser coberto pela sua camada protetora natural e é por isso

que o tempo de secagem pode aumentar. Para evitar isso, é melhor produtos para ferver por cerca de 1-2 minutos e, em seguida, coloque-o em água fria e depois que o tapete.

DURAÇÃO APROXIMADO DE SECAGEM

O tempo de secagem depende da temperatura e umidade da sala, o teor de umidade de produtos, espessura das peças etc.

FRUTAS SECANTES

- Lave as frutas.
- Retirar o pit e corte as peças estragadas.
- Fatiar em pedaços que você pode colocar livremente entre as partes.
- Você pode colocar as frutas naturais para limão ou sumo de ananás para não deixá-las desaparecer
- Se você quiser que seus frutos para cheiro agradável, você pode adicionar a canela ou swaft coco.

A SECAGEM DE PRODUTOS HORTÍCOLAS

- Lave os legumes.
- Retirar o pit e corte as peças estragadas.
- Fatiar em pedaços que podem ser colocados livremente entre as partes.
- É melhor ferver legumes por cerca de 1-5 minutos e, em seguida, coloque-o em água fria e, em seguida, seque o tapete.

A SECAGEM DE PLANTAS MEDICINAIS

- É recomendada a folhas secas, propágulos.
- Após a secagem, é melhor colocar plantas medicinais em sacos de papel ou recipientes de vidro e coloque-o num lugar fresco.

ARMAZENAMENTO DE FRUTAS SECANTES

- Recipientes para o armazenamento de produtos secos, devem ser limpos e secos.
- Para melhor armazenamento de frutos secos utilizar recipientes de vidro com tampas de metal e coloque-o em um local seco e escuro, onde a temperatura deve ser de 5 a 20 graus.
- Durante a primeira semana após a secagem é melhor verificar se é qualquer umidade no recipiente. Se sim, isso significa que os produtos não são bem secas e você deve secá-la novamente.

Atenção! Não coloque água quente e até mesmo produtos quentes em recipientes

PREPARAÇÃO PRELIMINAR DOS FRUTOS

Preparação preliminar dos frutos salva a sua cor natural, gosto e sabor. Abaixo você pode ver algumas recomendações úteis como é melhor para se preparar para a secagem de frutas: 1-tomar 4 copo de suco natural (de preferência). Lembre-se que o suco, que você tomar, deve corresponder ao fruto que você preparar. Por exemplo, para preparar as maçãs você deve tomar suco de maçã.

Misture o suco com 2 copos de água. A mergulhar frutas preliminar (consulte "Tabela de preparação para a secagem dos frutos" em preparado líquido para 2 horas.

TABELA DE PREPARAÇÃO PARA A SECAGEM DOS FRUTOS

NOME	PREPARAÇÃO	APÓS A SECAGEM, CONDIÇÃO	TEMPO DE SECAGEM (HORAS)
Alperce	Cortar e retirar o pit	Macio	13-28
Casca de laranja	Corte-longo listras	Frágil	8-16
Abacaxi (fresco)	Descasque e corte em pedaços ou peças square	Duro	8-36
Abacaxi (as conservas)	Despeje o suco e seque-o	Macio	8-36
Banana	Descasque e corte aos pedaços redondo (3-4mm de espessura)	Crocante	8-38
Uvas	Não há necessidade de cortá-lo	Macio	8-26
Cereja	Não é necessário retirar o pit(você pode levá-lo para fora quando cereja é meio-seco)		
Pera	Descasque e fatie-	Macio	8-12
Fig	Corte-o	Duro	8-30
Oxicoco	Não há necessidade de cortar	Macio	8-26
Pêssego	Corte em 2 pedaços e retire o caroço quando os frutos é meio-seco	Macio	8-26
Data-fruta	Conto para fora da cova e auxiliar	Duro	8-26
Maçã	Descascar, tirar o coração, cortar em pedaços redondos ou segmentos	Macio	8-12

Aviso: tempo e formas de processamento preliminar dos frutos que são descritos na tabela apenas fatos. Preferências pessoais dos clientes pode ser diferente do que é descrito na tabela.

Preparação preliminar dos legumes

1. Recomenda-se ferver, feijão verde, couve-flor, bróculos, espargos e batata, porque os legumes, muitas vezes, está se preparando para o primeiro e segundo pratos, conserva a sua cor natural.
Como ferver: coloque o anteprojecto preparado de legumes em uma panela com água fervente por cerca de 3-5 minutos. E, em seguida, despeje a água e coloque o aparelho em vegetais.
2. Se você quiser adicionar um smack de limão ao feijão verde, espargos, etc., basta colocá-lo em um limão por cerca de 2 minutos.

TABELA DE PREPARAÇÃO PARA A SECAGEM DOS FRUTOS

NOME	PREPARAÇÃO	APÓS A SECAGEM, CONDIÇÃO	TEMPO DE SECAGEM (HORAS)
Alcachofra	Corte-o stripes(3-4mm de espessura)	Frágil	8-13
Berinjela	Descasque-o e corte-o em pedaços(6-12mm espessura)	Frágil	8-18
Brócolos	Descasque e corte-a. O vapor para sobre3-5min.	Frágil	8-20
Cogumelos	Corte-o para secar todo(pequenos cogumelos)	Duro	8-14
Vagem	Corte-o e deixe ferver até se tornar transparente	Frágil	8-26
Vegetable-marrows	Corte-o em pedaços (6mm de espessura)	Frágil	8-18
Repolho	Descasque e corte em pedaços (3mm de espessura) tome o coração	Duro	8-14
Couves de Bruxelas	Corte os talos em pedaços 2	Crocante	8-30
Couve-flor	Ferver até se torna soft	Duro	8-16
Batata	Fatia-lo, ferva por cerca de 8-10min	Crocante	8-30
Cebola	Corte-o em pedaços redondo fino	Crocante	8-14
 Cenoura	Ferver até se torna suave. shred-lo ou fatiar em pedaços redondos	Crocante	8-14
Pepino	Descasque e fatie-as em pedaços redondos(12mm de espessura)	Duro	8-18
Pimenta Doce	Corte-o aos pedaços de listras ou rodada(6mm espessura).Retire o coração	Crocante	8-14
Pimenta picante	Não há necessidade de cortá-lo	Duro	8-14
Salsinha	Coloque as folhas em seções	Crocante	6-10
Tomate	Descasque-o. Corte-o em pedaços ou em pedaços redondos	Duro	8-24
Ruibarbo	Descasque-o e corte-o em pedaços(3mm espessura)	Perda de umidade em um vegetal	8-38
Beterraba	Ferver, deixe-o arrefecer, cortar as raízes e os topos. Corte-o aos pedaços redondo	Crocante	8-26

TABELA DE PREPARAÇÃO PARA A SECAGEM DOS FRUTOS

NOME	PREPARAÇÃO	APÓS A SECAGEM, CONDIÇÃO	TEMPO DE SECAGEM (HORAS)
Aipo	Corte-o em pedaços (6mm de espessura)	Crocante	8-14
Cebolinha	Shred-lo	Crocante	8-10
Espargos	Corte-o em pedaços (2,5mm de espessura)	Crocante	8-14
Alho	Descasque e fatie-as em pedaços redondos	Crocante	8-16
Espinafre	Ferver até torna-se desvanece-se	Crocante	8-16
Champignons	Escolha os cogumelos com chapéus que dobre dentro. Corte em pedaços ou inteiro seco	Duro e crocante	6-10

Aviso: tempo e formas de processamento preliminar dos legumes que são descritas na tabela são apenas sugestões. Preferências pessoais dos clientes pode ser diferente do que é descrito na tabela.

Preparação preliminar da carne, peixe, aves e caça de animais.

Preparação preliminar da carne é indispensável e necessário para a higiene. É recomendado para pickles, ajuda a remover a água da carne e salvá-lo melhor.

Picles padrão:

- 1/2 copo de molho de soja
 - 1 denticle de alho, cortados em pedaços pequenos
 - 2 colheres grandes de ketchup
 - 1 e 1/4 colher de sobremesa de sal
 - 1/2 colher de sobremesa de pimenta seca
- Todos os ingredientes devem ser misturados cuidadosamente.

As aves de capoeira

Antes da secagem, as aves de capoeira devem ser preparados. É melhor fervê-la ou frite-o. Seque-o por cerca de 2-8 horas, ou até que a umidade é ido.

Peixe

Recomenda-se ferver ou asse no forno antes da secagem (asse por cerca de 20 minutos com temperatura 200 graus ou até que o peixe se tornam friável). Seque-o por cerca de 2-8 horas e umidade até que tudo se foi.

Animais de caça e carne

Prepare-a, corte-a em pedaços pequenos e coloque no aparelho por cerca de 2-8 horas, ou até que toda a umidade é ido.

Limpeza e manutenção

- Antes de limpar verifique se o aparelho está desligado e esfriar.
- Limpe o aparelho com a ajuda de uma esponja molhada e tapete, em seguida, secar.
- Não use abrasivos, escovas de metal purificador e rígida para a limpeza do aparelho, pois pode danificar a superfície.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Tension / Fréquence: 220 - 240V ~ 50/60Hz

Puissance: 250W

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

È NECESSARIO METTERE MATERIALE RESISTENTE AL CALORE (PIASTRELLE DI CERAMICA, TRASMISSIONE, ETC) SOTTO L'APPARECCHIO DURANTE L'UTILIZZO O MANDARE L'APPARECCHIO SULLA SUPERFICIE RESISTENTE AL CALORE PER EVITARE POSSIBILI INFIAMMAZIONE.

- Questo manuale può anche essere scaricato dal nostro sito web www.sogo.es
- Non far funzionare l'apparecchio più di 40 ore senza fermarsi. Dopo aver terminato il lavoro ininterrotto dell'apparecchio durante 40 ore, spegnere l'apparecchio (l'interruttore deve essere in posizione "OFF"), scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- L'uso improprio dell'apparecchio può causare danni e lesioni all'utente.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso previsto e seguire sempre le istruzioni per l'uso.
- Staccare la spina quando non è in uso.
- Tenere la base di alimentazione lontana dall'acqua. Non accendere l'apparecchio se le sue superfici sono bagnate.
- Non utilizzare l'apparecchio con il cavo elettrico o spina danneggiati, o dopo che

l'apparecchio è caduto o con altri danni.
Se è accaduto contattare il centro di assistenza.

- Non permettere ai bambini di usare l'apparecchio senza una stretta sorveglianza.
- Scollegare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Quando si desidera rimuovere la spina dal contatto a muro, fare questo alla spina stessa e non tirando il cavo o l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per uso domestico, non è progettato per uso commerciale.
- Non coprire l'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Mettere l'apparecchio solo su una superficie piana.
- Non immergere mai l'apparecchio o la spina nell'acqua o in un altro liquido. In caso di caduta dell'apparecchio in acqua, scollegare immediatamente dalla rete elettrica e portarlo ad un agente autorizzato per la riparazione prima di riutilizzarlo.
- Non collocare o utilizzare l'apparecchio e il cavo di alimentazione in prossimità di superfici calde (ad esempio piastre di stufa) o di fiamme libere.
- Assicurarci che la tensione indicata sulla

targhetta di identificazione corrisponda alla tensione di rete prima di collegare l'apparecchio.

- Assicurarsi che le mani siano asciutte prima di spegnere o scollegare.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone con attitudini mentale, sensoriale oppure fisiche ridotte o che mancano esperienza e conoscenza, salvo che hanno ricevuto prescrizioni oppure supervisione con riferimento al uso dell'apparecchio da una persona responsabile della sua sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare mai accessori che non siano raccomandati dal costruttore.
- L'apparecchio non è destinato ad essere azionato tramite un temporizzatore esterno o un sistema separato di controllo remoto.
- Questo apparecchio può essere usato per bambini di 8 anni e più e per persone con attitudini mentale, sensoriale oppure fisiche ridotte o che mancano esperienza e conoscenza, sempre che hanno ricevuto prescrizioni oppure supervisione con riferimento al uso dell'apparecchio di forma sicura e dei pericoli possibili.
- I bambini non devono giocare con

l'apparecchio.

- La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere effettuati da bambini senza supervisione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dall'agente di assistenza o da personale analogo per evitare rischi.

USO DELL'APPARECCHIO

ATTENZIONE! Prima di utilizzare la prima volta:

- Disimballare l'apparecchio.
- Prima dell'uso, assicurarsi che i parametri elettrici dell'apparecchio, indicati nella tabella delle caratteristiche tecniche, corrispondano alle caratteristiche della rete elettrica locale.
- Lavare i coperchi e le sezioni dell'apparecchio. Lavare le sezioni in acqua tiepida aggiungendo una piccola quantità di detersivi per la lavata dei piatti. Pulire la base di alimentazione con l'aiuto di un panno bagnato (non metterlo in acqua).

FUNZIONAMENTO

Essiccazione di prodotti è un modo efficace per la sua conservazione.

L'aria calda di una temperatura regolabile fissa circola liberamente all'interno dell'apparecchio tra i coperchi superiori e inferiori e i prodotti situati nelle varie sezioni dell'apparecchio, e asciuga uniformemente con la minima perdita di vitamine. Così potete godere di frutta, verdura e funghi, senza utilizzare sostanze malsane per la conservazione. È anche possibile asciugare fiori o piante medicinali e preparare i cereali con l'aiuto di questo apparecchio.

USO DELL'APPARECCHIO

1. Mettere i prodotti preparati (alimenti) nella sezione rimovibile. Il cibo deve essere posizionato in modo tale da consentire l'aria libera di circolazione tra di essi (è possibile la regolazione dell'altezza delle sezioni). Non dovrete mettere troppi prodotti nelle sezioni o in uno sopra l'altro.
2. Posizionare le sezioni (vassoi) su una base di alimentazione.

3. Posizionare il coperchio superiore sull'apparecchio. Durante l'asciugatura, il coperchio superiore deve essere sempre sull'apparecchio.
4. Inserire la spina e accendere l'apparecchio posizionando l'interruttore in posizione "ON". La spia diventa rossa.
5. Al termine di utilizzare l'apparecchio spegnerlo portando l'interruttore in posizione "OFF". Lasciate raffreddare i prodotti. Mettete i prodotti secchi in un contenitore/confezione per conservare il cibo e metterlo in un congelatore.
6. Scollegare l'apparecchio.

NOTA: Si raccomanda di mettere tutte le 5 sezioni sull'apparecchio durante l'utilizzo, anche se alcune delle sezioni sono vuote.

ISTRUZIONI AGGIUNTIVE

Lavare i prodotti prima di metterli nell'apparecchio. Non mettere prodotti umidi all'interno dell'apparecchio, strofinare asciutti.

ATTENZIONE Non mettere le sezioni con i prodotti se c'è acqua.

Tagliare le parti viziate dei prodotti. Distribuire i prodotti in modo tale da collocarli liberamente tra le sezioni. La durata dell'essiccazione dei prodotti dipende dallo spessore dei pezzi in cui viene tagliata, ecc.

È possibile modificare la posizione delle sezioni se non tutti i prodotti sono ben asciugati. È possibile sostituire la posizione della sezione inferiore con le sezioni superiori. Alcuni dei frutti possono essere coperti dal suo naturale strato protettivo e per questo motivo la durata dell'essiccazione può aumentare. Per evitare questo, è meglio far bollire i

prodotti per circa 1-2 minuti e poi metterlo in acqua fredda e tappetelo dopo di che.

DURATA APPROXIMATA DI ASCIUGATURA.

La durata dell'essiccazione dipende dalla temperatura e dall'umidità della stanza, dal livello dell'umidità dei prodotti, dal grado di spessore dei pezzi ecc.

ASCIUGATURA DI FRUTTA

- Lavare i frutti.
- Estrae la fossa e tagliate le parti viziate.
- Tagliate in pezzi che puoi piazzare liberamente tra le sezioni.
- È possibile inserire i frutti fino a succo di limone naturali o di ananas per non lasciarli svanire.
- Se si desidera che i frutti abbiano l'odore piacevolmente, è possibile aggiungere l'albero di cannella o di cocco.

ASCIUGATURA DI VERDURE

- Lavare i frutti.
- Estrae la fossa e tagliate le parti viziate.
- Tagliate in pezzi che puoi piazzare liberamente tra le sezioni.
- È meglio far bollire le verdure per circa 1-5 minuti e poi metterle in acqua fredda e poi con un tappeto secco.

ASCIUGATURA DI PIANTE MEDICINALI

- Si consiglia di asciugare le foglie e propaguli.
- Dopo l'asciugatura è meglio mettere le piante medicinali in sacchetti di carta o lattine di vetro e collocarlo in un luogo buio e fresco.

IMMAGAZZINAGGIO DI FRUTTA DI ASCIUGATURA

- I contenitori per la conservazione dei prodotti secchi devono essere puliti e asciutti.
- Per una migliore conservazione di frutta secca utilizzare contenitori di vetro con coperchi in metallo e metterli in un luogo asciutto e scuro dove la temperatura dovrebbe essere di 5-20 gradi.
- Durante la prima settimana dopo l'essiccazione è meglio verificare se è un'umidità nel contenitore. Se sì, significa che i prodotti non sono ben asciugati e dovrai asciugarli di nuovo.

ATTENZIONE! Non collocare i prodotti caldi nei contenitori per il loro ulteriore stoccaggio.

PREPARAZIONE PRELIMINARE DEI FRUTTI

La preparazione preliminare dei frutti risparmia il suo colore naturale, il gusto e il sapore.

Di seguito sono riportate alcune raccomandazioni utili su come è meglio preparare i frutti per l'essiccazione:

Prendete 1/4 bicchiere di succo (preferibilmente naturale). Ricordare che il succo che prendi deve corrispondere al frutto che si prepara. Ad esempio per la preparazione di mele si dovrebbe prendere il succo di mela.

Mescolare il succo con 2 bicchieri d'acqua. Poi immergere per 2 ore i frutti preparati (vedi "Tabella di preparazione dei frutti per l'asciugatura") nel liquido preparato.

TABELLA DI PREPARAZIONE DEI FRUTTI PER L'ASCIUGATURA

NOME	PREPARAZIONE	CONDIZIONE DOPO L'ASCIUGATURA	DURATA DI L'ASCIUGATURA (ORE)
Albicocca	Affettare e togliere la fossa	Morbido	13-28
Scorza di arancione	Tagliare a strisce lunghe	Fragile	8-16
Ananas (fresca)	Sbucciare e tagliare in pezzi o parti quadrati	Duro	8-36
Ananas (in scatola)	Versare il succo e asciugarlo	Morbido	8-36
Banana	Sbucciare e tagliare a pezzi rotondi (spessore 3-4 mm)	Croccante	8-38
Uva	Non c'è bisogno di tagliare	Morbido	8-26
Ciliegia	Non è necessario togliere la fossa (si può togliere quando la ciliegia è semi essiccata)		
Pera	Sbucciare e affettare	Morbido	8-12
Fico	Affettare	Duro	8-30
Mirtillo rosso	Non c'è bisogno di tagliare	Morbido	8-26
Pesca	Tagliare a 2 pezzi e togliere la fossa quando il frutto è semi essiccato	Morbido	8-26 8-26
Date	Estraete la fossa e tagliare	Duro	8-26
Mela	Sbucci, togliere il cuore, tagliare in pezzi rotondi o segmenti	Morbido	8-12

AVVISO: Il tempo e i modi di lavorazione preliminare dei frutti descritti nella tabella sono solo i fatti. Le preferenze personali dei clienti possono differire da quelle descritte nella tabella.

PREPARAZIONE PRELIMINARE DELLE VERDURE

- Si consiglia di bollire i fagiolini, il cavolfiore, il broccolo, gli asparagi e la patata. Poiché quelle verdure spesso si preparano per primi e secondi piatti, questo risparmia il suo colore naturale.

Come a bollire: mettere le verdure preparate previamente in una casseruola con acqua bollente per circa 3-5 minuti. Quindi versare l'acqua e mettere la verdura nell'apparecchio.
- Se si desidera aggiungere un sapore di limone per fagiolini, asparagi ecc, appena messo in un succo di limone per circa 2 minuti.

TABELLA DI PREPARAZIONE DEI VERDURE PER L'ASCIUGATURA

NOME	PREPARAZIONE	CONDIZIONE DOPO L'ASCIUGATURA	DURATA DI L'ASCIUGATURA (ORE)
Carciofo	Tagliare a strisce (spessore 3-4 mm)	Fragile	8-13
Melanzana	Sbucciare e tagliare in pezzi (spessore 6-12mm)	Fragile	8-18
Broccoli	Sbucciate e tagliate. Cuocere a vapore per circa 3-5 minuti.	Fragile	8-20
Funghi	Affettarlo per asciugare intero (funghi piccoli)	Duro	8-14
Fagioli verdi	Tagliarli e bollire finché diventano trasparenti	Fragile	8-26
Zucchini	Fetta in pezzi (spessore 6mm)	Fragile	8-18
Cavolo	Sbucciare e tagliare a strisce (spessore 3 mm) Estrarre il cuore	Duro	8-14
Cavoletti di Bruxelles	Tagliare i gambi in 2 pezzi	Croccante	8-30
Cavolfiore	Far bollire fino a che diventa morbida.	Duro	8-16
Patata	Fetta, far bollire per circa 8-10min	Croccante	8-30
Cipolla	Tagliate a pezzi tondi sottili	Croccante	8-14
Carota	Far bollire fino a che non diventa morbida. Spezzarlo o fettarli in pezzi rotondi	Croccante	8-14
Cetriolo	Sbucciare e tagliare in pezzi rotondi (12 mm di spessore)	Duro	8-18
Peperone	Tagliare a strisce oa pezzi rotondi (spessore 6 mm). Estrarre il cuore	Croccante	8-14
Peperoncino	Non c'è bisogno di tagliare	Duro	8-14
Prezzemolo	Mettere le foglie in sezioni	Croccante	6-10
Pomodoro	Sbucciare. Tagliare a pezzi o in pezzi rotondi	Duro	8-24
Rabarbaro	Sbucciare e tagliare in pezzi (spessore 3 mm)	Perdita di umidità in un vegetale	8-38
Barbabetola	Fare bollire, lasciati raffreddare, tagliare le radici e le cime. Fetta in pezzi rotondi	Croccante	8-26

TABELLA DI PREPARAZIONE DEI VERDURE PER L'ASCIUGATURA

NOME	PREPARAZIONE	CONDIZIONE DOPO L'ASCIUGATURA	DURATA DI L'ASCIUGATURA (ORE)
Sedano	Tagliare in pezzi (spessore 6 mm)	Crocante	8-14
Cipollotto	Rassare	Crocante	8-10
Asparago	Tagliare in pezzi (spessore 2,5 mm)	Crocante	8-14
Aglio	Sbucciare e tagliare a pezzi rotondi	Crocante	8-16
Spinaci	Fate bollire fino a che risulta sbiadita	Crocante	8-16
Campignolo	Scegli i funghi con cappelli che si piegano all'interno. Tagliarlo in pezzi o asciugarlo tutto	Duro e croccante	6-10

AVVISO: Il tempo e le modalità di lavorazione preliminare delle verdure descritte nella tabella sono solo suggerimenti. Le preferenze personali dei clienti possono differire da quelle descritte nella tabella.

PREPARAZIONE PRELIMINARE DELLA CARNI, DELLA PESCA, DELLA POLLICE E DEGLI ANIMALI SELVAGGINI.

La preparazione preliminare della carne è indispensabile e necessaria per l'igiene. Si raccomanda il sottaceto, aiuta a rimuovere l'acqua dalla carne e salvarla meglio.

Sottaceto standard:

- 1/2 bicchiere di salsa di soia
 - 1 foglio di aglio, tagliato a piccoli pezzi
 - 2 grossi cucchiaini di ketchup
 - 1 e 1/4 cucchiaino di sale
 - 1/2 cucchiaino di pepe secco
- Tutti gli ingredienti devono essere mescolati con cura.

POLLAME

Prima dell'essiccazione, il pollame deve essere preparato. È meglio far bollire o friggere. Asciugare per circa 2-8 ore o fino a quando l'umidità è sparita.

PESCE

Si consiglia di bollire o cuocere su una stufa prima dell'essiccazione (cuocere per circa 20 minuti con temperatura di 200 gradi o fino a quando il pesce diventa friabile). Asciugare per circa 2-8 ore e finché tutto l'umidità sia spenta.

CARNI E ANIMALI SELVAGGINI

Preparare, tagliare a pezzi piccoli e metterli nell'apparecchio per circa 2-8 ore o fino a quando tutta l'umidità è spenta.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di effettuare la pulizia verificare che l'apparecchio sia scollegato e raffreddato.
- Pulire il corpo dell'apparecchio con l'aiuto di una spugna bagnata e quindi tapetela a secco.
- Non utilizzare spazzole metalliche, detergenti abrasivi e rigidi per la pulizia dell'apparecchio, in quanto potrebbero danneggiare la superficie.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Voltaggio / Frequenza: 220 - 240V ~ 50/60Hz
Consumo potenza: 250W

SICHERHEITSHINWEISE

ES IST NOTWENDIG, WÄRMEFESTES MATERIAL (KERAMIKFLIESEN, DICKES BOARD, ETC.) UNTER DEM GERÄT WÄHREND DER VERWENDUNG ZU VERWENDEN ODER DAS GERÄT AN DIE WÄRMEFESTIGE OBERFLÄCHE STELLEN, UM MÖGLICHE ENTZÜNDUNGEN ZU VERMEIDEN.

- Dieses Handbuch kann auch von unserer Website www.sogo.es heruntergeladen werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 40 Stunden ohne Unterbrechung arbeiten. Schalten Sie das Gerät nach 40 Stunden ununterbrochener Arbeit aus (der Schalter sollte sich in der Position "OFF" befinden), ziehen Sie das Gerät ab und lassen Sie es abkühlen.
- Unsachgemäßer Gebrauch des Geräts kann zu Schäden und Verletzungen des Benutzers führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch und immer den manuellen Richtlinien folgen.
- Trennen Sie das Gerät, wenn es nicht benutzt wird.
- Halten Sie die Stromquelle vom Wasser

fern. Das Gerät nicht einschalten, wenn ihre Oberflächen nass sind.

- Das Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker nicht benutzen oder nachdem das Gerät fallen gelassen oder mit anderen Schäden ist. Wenn dies geschehen ist, wenden Sie sich an das Servicecenter.
- Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät ohne eine enge Überwachung zu benutzen.
- Ziehen Sie den Netzstecker raus, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Wenn Sie den Stecker vom Wandkontakt entfernen wollen, tun Sie dies am Stecker selbst und nicht am Kabel oder am Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den Hausgebrauch, es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie das Gerät nur auf eine ebene Fläche.
- Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Falls das Gerät ins Wasser fällt, sofort vom Stromnetz trennen und vor der Wiederverwendung zur Reparatur an einen autorisierten Kundendienstvertreter bringen.
- Stellen Sie das Gerät und das Netzkabel nicht auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder

offene Flammen.

- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker ein oder ausstecken.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen, außer wenn sie Aufsicht oder Unterrichts in der Benutzung des Gerätes gegeben worden sind von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie in einer sicheren Art und Weise in Bezug auf gegeben

worden sind und, die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

VERWENDUNG DES GERÄTS

- **ACHTUNG!** Vor der ersten Benutzung:
- Packen Sie das Gerät aus.
- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass die elektrischen Parameter Ihres Geräts, die in der Tabelle mit den technischen Daten aufgeführt sind, mit den Eigenschaften Ihres lokalen Stromnetzes übereinstimmen.
- Waschen Sie die Deckel und Teile des Geräts. Waschen Sie die Teile in warmem Wasser, mit einer kleinen Menge Waschmittel zum Geschirr spülen. Reinigen Sie die Stromquelle mit Hilfe eines feuchten Tuches (nicht in Wasser legen).

FUNKTION

- Trocknen von Produkten ist ein effektiver Weg für seine Konservierung.
- Die warme Luft einer fest einstellbaren Temperatur zirkuliert frei zwischen dem oberen und unteren Deckel und den Produkten, die sich in den verschiedenen Bereichen des Geräts befinden, und minimiert den Verlust an Vitaminen. So können Sie Obst, Gemüse und Pilze genießen, ohne ungesunde Substanzen zur Konservierung zu verwenden.
- Sie können auch Blumen oder Heilpflanzen trocknen und mit Hilfe dieses Geräts Getreide zubereiten.

VERWENDUNG DES GERÄTS

1. Legen Sie die vorbereiteten Produkte (Lebensmittel) in den herausnehmbaren Bereich. Die Lebensmittel sollten so platziert werden, dass die Luft frei zwischen ihnen zirkulieren kann (die Höhenregulierung ist möglich). Sie sollten nicht zu viele Produkte in die Abschnitte oder übereinander legen.

2. Legen Sie die Abschnitte (Tablets) auf eine Machtbasis.
3. Stecken Sie den oberen Deckel auf das Gerät. Während des Trocknens sollte sich der obere Deckel immer am Gerät befinden.
4. Stecken Sie das Gerät ein und schalten Sie es ein, indem Sie den Schalter auf die Position "ON" stellen. Die Anzeigelampe wird rot.
5. Wenn Sie das Gerät fertigstellen, schalten Sie es aus, indem Sie den Schalter in die Position "OFF" stellen. Lassen Sie die Produkte abkühlen. Legen Sie getrocknete Produkte in einen Behälter/Verpackung, um Lebensmittel zu lagern und in einen Gefrierschrank zu stellen.
6. Ziehen Sie das Gerät ab.

ANMERKUNG: Es wird empfohlen, alle 5 Abschnitte während der Verwendung auf so auf, dass sie frei zwischen den Abschnitten leer sind.

ZUSÄTZLICHE ANWEISUNGEN

Waschen Sie die Produkte, bevor Sie sie in das Gerät geben. Keine nassen Produkte in das Gerät geben und sie trocken reiben.

ACHTUNG! Stellen Sie keine Teile mit Produkten, wenn Wasser vorhanden ist.

Schneiden Sie die verderbten Teile der Produkte ab. Schneiden Sie die Produkte so auf, dass sie frei zwischen den Bereichen angeordnet werden können. Die Dauer der Trocknung der Produkte hängt von der Dicke der Stücke ab, in die es geschnitten wird, usw.

Sie können die Position der Abschnitte

ändern, wenn nicht alle Produkte gut getrocknet sind. Sie können die Position des unteren Bereichs durch die oberen Bereiche ersetzen. Einige der Früchte können durch ihre natürliche Schutzschicht bedeckt werden, weshalb die Trocknungsdauer ansteigen kann. Um dies zu vermeiden, ist es besser, die Produkte für 1-2 Minuten zu kochen, dann in kaltes Wasser zu geben und danach zu garen.

UNGEFÄHRE DAUER DER TROCKNUNG.

Die Dauer der Trocknung hängt von der Temperatur und Feuchtigkeit des Raumes, der Feuchtigkeit der Produkte, der Dicke der Teile usw. ab.

TROCKNUNG VON OBST

- Die Früchte waschen.
- Die Grube heraus nehmen und die verdorbenen Teile ab schneiden.
- In Stücke schneiden, die Sie frei zwischen den Sektionen platzieren können.
- Sie können die Früchte auf natürliche Zitrone oder Ananassaft legen, damit sie nicht verblassen.
- Wenn Sie möchten, dass Ihre Früchte angenehm riechen, können Sie Zimt oder Kokosnuss hinzufügen.

TROCKNUNG VON GEMÜSE

- Die Früchte waschen.
- Die Grube heraus nehmen und die verdorbenen Teile ab schneiden.
- In Stücke schneiden, die Sie frei zwischen den Sektionen platzieren können.
- Es ist besser, Gemüse für ungefähr 1-5 Minuten zu kochen und dann in kaltes Wasser und dann trocken zu legen.

TROCKNUNG VON HEILPFLANZEN

- Es wird empfohlen, die Blätter und Vermehrungen zu trocknen.
- Nach dem Trocknen ist es besser, die Heilpflanzen in Papiertüten oder Glasdosen zu lagern und an einem dunklen, kühlen Ort setzen.

LAGERUNG VON TROCKNENDEN FRÜCHTEN

- Die Behälter für die Lagerung der getrockneten Produkte sollten sauber und trocken sein.
- Für eine bessere Lagerung von getrockneten Früchten verwenden Sie Glasbehälter mit Metalldeckeln und bringen Sie sie an einen dunklen, trockenen Ort, wo die Temperatur 5-20 Grad betragen sollte.

- In der ersten Woche nach dem Trocknen ist es besser zu prüfen, ob sich Feuchtigkeit im Behälter befindet. Wenn ja, bedeutet dies, dass die Produkte nicht gut getrocknet sind und Sie sollten sie wieder trocknen.

ACHTUNG! Stellen Sie keine warmen und heißen Produkte zur weiteren Lagerung in Behälter.

VORBEREITUNG DER FRÜCHTE

Die vorbereitende Zubereitung der Früchte rettet ihre natürliche Farbe, ihren Geschmack und ihren Aroma.

Nachfolgend sehen Sie einige nützliche Empfehlungen, wie Sie Früchte zum Trocknen besser vorbereiten können:

Nehmen Sie 1/4 Glas Saft (natürlich vorzugsweise). Denken Sie daran, dass der Saft, den Sie einnehmen, der Frucht die Sie vorbereiten, entsprechen sollte. Zum Beispiel für die Zubereitung von Äpfeln sollten Sie Apfelsaft nehmen.

Mischen Sie den Saft mit 2 Gläsern Wasser. Tauchen Sie anschließend 2 Stunden lang die vorbereiteten Früchte (sehen Sie Tabelle "Tabelle der Früchte für Trocknungs- vorbereitung") in die vorbereitete Flüssigkeit.

TABELLE DER FRÜCHTE FÜR TROCKNUNGS- VORBEREITUNG

NAME	VORBEREITUNG	ZUSTAND NACH DEM TROCKNEN	TROCKNUNGSDAUER (STUNDEN)
Aprikose	In Scheiben schneiden und die Grube herausnehmen	Weich	13-28
Orangenschale	Zu langen Streifen schneiden	Zerbrechlich	8-16
Ananas (frisch)	Schälen und in Stücke oder quadratische Teile schneiden	Hart	8-36
Ananas (verzinkt)	Den Saft ausgießen und trocknen	Weich	8-36
Banane	Schälen und in Stücke schneiden (3-4mm dick)	Knusprig	8-38
Trauben	Keine Notwendigkeit zu schneiden	Weich	8-26
Kirsche	Es ist nicht notwendig, die Grube herauszunehmen (Sie können es herausnehmen, wenn die Kirsche halb getrocknet ist)		8-12
Birne	Schälen und schneiden	Weich	8-30
Feige	In Scheiben schneiden	Hart	8-26
Preiselbeere	Keine Notwendigkeit zu schneiden	Weich	8-26
Pfirsich	In 2 Stücke schneiden und die Grube herausnehmen, wenn die Frucht halb getrocknet ist	Weich	8-26
Datum	Nehmen Sie die Grube heraus und schneiden	Hart	8-26
Apfel	Schälen, das Herz herausnehmen, in runde Stücke oder Segmente schneiden	Weich	8-12

HINWEIS: Zeit und Wege der Vorverarbeitung der Früchte, die in der Tabelle beschrieben werden, sind nur die Faktenfindung. Die persönlichen Vorlieben der Kunden können von den Angaben in der Tabelle abweichen.

VORBEREITUNG DES GEMÜSES

1. Es wird empfohlen, grüne Bohnen, Blumenkohl, Brokkoli, Spargel und Kartoffeln zu kochen. Da dieses Gemüse häufig für das erste und das zweite Gericht zubereitet wird, spart dies seine natürliche Farbe.

Zubereitung: Das vorbereitete Gemüse etwa 3-5 Minuten in einen Topf mit kochendem Wasser geben. Dann das Wasser ausgießen und das Gemüse in das Gerät geben.

2. Wenn Sie einen Klaps von Zitrone zu grünen Bohnen, Spargel usw., hinzufügen möchten, setzen Sie es einfach in einen Zitronensaft für ca. 2 Minuten.

TABELLE DER GEMÜSE FÜR TROCKNUNGS- VORBEREITUNG

NAME	VORBEREITUNG	ZUSTAND NACH DEM TROCKNEN	TROCKNUNGSDAUER (STUNDEN)
Artischocke	Schneiden Sie es auf Streifen (3-4mm dick)	Zerbrechlich	8-13
Aubergine	Schälen und in Stücke schneiden (6-12mm dick)	Zerbrechlich	8-18
Brokkoli	Schälen und schneiden. Dampfen für 3-5 Minuten.	Zerbrechlich	8-20
Pilze	Schneiden Sie es für trockenes es insgesamt (kleine Pilze)	Hart	8-14
Grüne Bohnen	Schneiden und kochen, bis sie transparent werden	Zerbrechlich	8-26
Zucchini	In Stücke Schneiden (6mm dick)	Zerbrechlich	8-18
Kohl	Schälen und in Streifen schneiden (3mm dick) Nehmen Sie das Herz heraus	Hart	8-14
Rosenkohl	Schneiden Sie die Stiele in 2 Stücke	Knusprig	8-30
Blumenkohl	Kochen bis es weich wird	Hart	8-16
Kartoffel	In Scheiben schneiden, ca. 8-10 Minuten kochen	Knusprig	8-30
Zwiebel	In dünne, runde Stücke schneiden	Knusprig	8-14
Karotte	Kochen bis es weich wird. Zerreißen oder in runde Stücke schneiden	Knusprig	8-14
Gurke	Schälen und in runde Stücke schneiden (12 mm dick)	Hart	8-18
Süßer Pfeffer	Zu Streifen oder zu runden Stücken schneiden (6mm dick). Nehmen Sie das Herz heraus	Knusprig	8-14
Pikanter Pfeffer	Keine Notwendigkeit zu schneiden	Hart	8-14
Petersilie	Legen Sie die Blätter in Abschnitte	Knusprig	6-10
Tomate	Schälen. In Stücke oder in runde Stücke schneiden	Hart	8-24
Rhabarber	Schälen und in Stücke schneiden (3 mm dick)	Feuchtigkeitsverlust in einem Gemüse	8-38
Rote Beete	Kochen, abkühlen lassen, die Wurzeln und die Spitzen abschneiden. In runde Stücke schneiden	Knusprig	8-26

TABELLE DER GEMÜSE FÜR TROCKNUNGS- VORBEREITUNG

NAME	VORBEREITUNG	ZUSTAND NACH DEM TROCKNEN	TROCKNUNGSDAUER (STUNDEN)
Sellerie	In Stücke schneiden (6 mm dick)	Knusprig	8-14
Frühlingszwiebel	Zerreißen	Knusprig	8-10
Spargel	In Stücke schneiden (2,5 mm dick)	Knusprig	8-14
Knoblauch	Schälen und in runde Stücke schneiden	Knusprig	8-16
Spinat	Kochen, bis es verblasst	Knusprig	8-16
Champignons	Wählen Sie die Pilze mit Hüten, die sich nach innen biegen. In Stücke schneiden oder ganz trocknen	Hart und knusprig	6-10

HINWEIS: Zeit und Wege der Vorverarbeitung des in der Tabelle beschriebenen Gemüses sind nur Vorschläge. Die persönlichen Vorlieben der Kunden können sich von den in der Tabelle beschriebenen unterscheiden.

VORBEREITUNG DER FLEISCH-, FISCH-, GEFLÜGEL- UND WILDTIERE

Die vorbereitende Zubereitung des Fleisches ist für die Hygiene unabdingbar und notwendig. Es wird empfohlen zu picken, es hilft, das Wasser aus dem Fleisch zu entfernen und es besser zu speichern.

Standard-picken:

- 1/2 Glas Sojasauce
 - 1 Zähnchen Knoblauch, in kleine Stücke geschnitten
 - 2 große Löffel Ketchup
 - 1 und 1/4 Dessertlöffel Salz
 - 1/2 Dessertlöffel getrockneter Pfeffer
- Alle Zutaten sollten sorgfältig gemischt werden.

GEFLÜGEL

Vor dem Trocknen sollte Geflügel zubereitet werden. Es ist besser zu kochen oder zu braten. Etwa 2-8 Stunden trocknen, bis die Feuchtigkeit weg ist.

FISCH

Es wird empfohlen, vor dem Trocknen auf einem Herd zu kochen oder zu backen (etwa 20 Minuten bei 200 Grad oder bis der Fisch brüchig wird).

Etwa 2-8 Stunden trocknen lassen, bis die Feuchtigkeit verschwunden ist.

FLEISCH UND WILDTIERE

Vorbereiten, in kleine Stücke schneiden und etwa 2-8 Stunden in das Gerät geben, bis die gesamte Feuchtigkeit weg ist.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Überprüfen Sie vor dem Reinigen, ob das Gerät abgezogen und abgekühlt ist.
- Reinigen Sie den Körper des Geräts mit Hilfe eines nassen Schwamms und trocknen Sie ihn dann.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Metallbürsten, abrasiven und starren Reinigungsmittel, da dies die Oberfläche beschädigen kann.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

Spannung / Frequenz: 220 - 240V ~ 50/60Hz
Stromverbrauch 250W

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 2011/65/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 2011/65/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 produtos relacionados com a energia.



DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with Low Voltage Directive 2014/35/EC, Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU, Directive 2011/65/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/EU, Direttiva 2011/65/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 2011/65/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 2011/65/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 /](http://www.sogosat.com/)
[sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161](mailto:sogosat@sogosat.com)

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 /](http://www.sogosat.com/)
[sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161](mailto:sogosat@sogosat.com)

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 /](http://www.sogosat.com/)
[sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161](mailto:sogosat@sogosat.com)

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
Producto fabricado na P.R.C - projetado pelo
SOGO com base nas normas de qualidade
europeias.
Serviço pós-venda: [www.sogosat.com /](http://www.sogosat.com/)
[sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161](mailto:sogosat@sogosat.com)

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: [sogosat.com /](http://www.sogosat.com/)
[sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161](mailto:sogosat@sogosat.com)

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: [sogosat.com /](http://www.sogosat.com/)
[sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161](mailto:sogosat@sogosat.com)

SOGO®

Human Technology

ref. SS-10460

