

SOGO

Human Technology

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



Freidora de Aire Caliente sin Aceite
Electric Food Dehydrator
Friteuse sans Huile
Fritadeira de Ar Quente
Fritadeira de Ar Quente
Luftfriteuse

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

ref. SS-10475



INTRODUCCIÓN

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

IMPORTANTE

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

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

PELIGRO

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

está en funcionamiento.

ADVERTENCIA

- Verifique si el voltaje indicado en el aparato se ajusta a la tensión de la red local.
- No use el aparato si hay algún daño en el enchufe, cable principal u otras partes.
- No acuda a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar el cable principal dañado.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufar el aparato a una toma de corriente con conexión a tierra. Siempre asegúrese de que el enchufe esté insertado correctamente en la toma de corriente.
- No conecte el artefacto a un interruptor con temporizador externo.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como un mantel o una cortina.
- No coloque el aparato contra la pared o contra otro electrodoméstico. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio

libre encima del dispositivo.

- No coloque nada sobre el aparato.
- No use el aparato para ningún otro fin que no sea el descrito en este manual.
- No permita que el aparato funcione sin supervisión.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga sus manos y cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Además, tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la cesta del aparato.
- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso.
- Tire inmediatamente del enchufe cuando vea humo en la unidad. Espere hasta que el humo termine antes de retirar la cesta de la unidad.
- El dispositivo no debe ser operado con un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento si se les ha supervisado o instruido sobre el uso del artefacto de una

manera segura y entienden los peligros involucrados.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas para evitar peligro.

PRECAUCIÓN

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

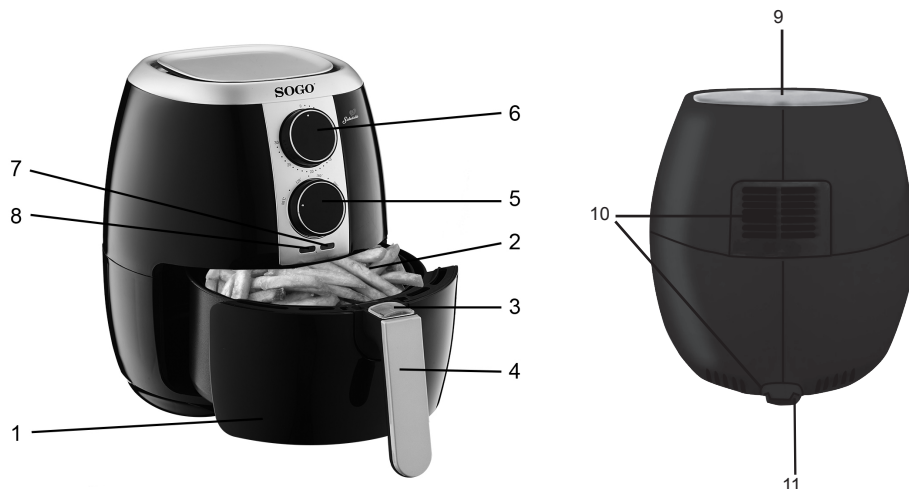
minutos para enfriarse para su manejo o limpieza de forma segura.

DESCONEXIÓN AUTOMÁTICA

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

Campos electromagnéticos (CEM)

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



1. Cazuela
2. Cesta
3. Botón de liberación de la cesta
4. Mango de la cesta
5. Maneta del temporizador (0-30 min) / encendido
6. Maneta de control de temperatura
7. Luz de calentamiento
8. Luz de encendido
9. Entrada de aire
10. Aberturas de salida de aire
11. Cable de red

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y pegatinas o etiquetas.
2. Limpie la cesta y la placa de retención de aceite con agua caliente, con un poco de líquido de lavado y una esponja no abrasiva. Estas partes son seguras para limpiarse en el lavavajillas.
3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño. Y no es necesario llenar la placa de retención de aceite con aceite y grasa para freír, ya que el aparato funciona con aire caliente.

PREPARACIÓN PARA EL USO

Coloque el aparato en una superficie estable, horizontal y uniforme.

No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.

USO DEL APARATO

Este electrodoméstico es capaz de preparar una gran variedad de platos, puede obtener ayuda del libro de recetas.

FRÉIR CON AIRE CALIENTE

1. Conecte el enchufe a un toma de corriente con toma de tierra.
2. Use el asa de la cesta y saque la cesta de la freidora.
3. Coloque los ingredientes en la cesta.
Nota: No exceda la indicación MAX (consulte la sección "configuración" en este capítulo), ya que puede afectar a la calidad de los alimentos.
4. Deslice la cesta de nuevo en la freidora de aire y cierre la puerta.
5. Gire la maneta de control de temperatura a la temperatura adecuada. Consulte la sección "Configuración" en este capítulo para determinar la temperatura correcta.
6. Determine el tiempo de preparación requerido para el ingrediente (consulte la sección "Configuración" en este capítulo).
7. Para encender el aparato, gire la maneta del temporizador al tiempo de preparación requerido.
Agregue 3 minutos al tiempo de preparación si el aparato está frío

Nota: Si lo desea, también puede precalentar el aparato sin ningún ingrediente dentro. En ese caso, gire la maneta del temporizador a más de 3

minutos y espere hasta que se apague la luz de calentamiento (después de aproximadamente 3 minutos). Luego llene la cesta y gire la maneta del temporizador al tiempo de preparación requerido.

- a. La luz de encendido y la luz de calentamiento se encienden.
 - b. El temporizador comienza la cuenta regresiva del tiempo de preparación establecido.
 - c. Durante el proceso de fritura de aire caliente, la luz de calentamiento se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que el elemento de calentamiento se enciende y apaga para mantener la temperatura establecida.
8. Algunos ingredientes deben agitarse durante el tiempo de preparación (consulte la sección "Configuración" en este capítulo). De esta manera, saque la cesta del aparato por el asa y agítela. A continuación, deslice la cesta de nuevo en la freidora mágica.

Consejo: Si configura el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, debe agitar los ingredientes cuando escuche sonar la campana del temporizador. Sin embargo, esto significa que debe volver a ajustar el temporizador al tiempo de preparación restante después de agitar.

9. Cuando escuche la campana del temporizador, ha transcurrido el tiempo de preparación establecido. Saque la cesta del aparato y colóquela en el soporte resistente al calor.

Nota: También puede apagar el dispositivo manualmente. Haga esto, gire la maneta de control de temperatura a 0.

10. Verifica si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la cesta de nuevo al aparato y ajuste el temporizador a unos pocos minutos adicionales.
11. Vacíe la cesta en un tazón o en un plato.
Consejo: Para eliminar los ingredientes grandes o frágiles, levante los ingredientes de la cesta con un par de pinzas.
12. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora está instantáneamente lista para preparar otro lote.

Ajustes

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar la configuración básica de los ingredientes.

Nota: tenga en cuenta que estas configuraciones son indicaciones. Como

los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes. Debido a que la tecnología de aire rápido recalienta el aire dentro del artefacto instantáneamente, saque el cesto brevemente del artefacto durante la freidora con aire caliente, lo que apenas perturba el proceso.

CONSEJOS

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor, una cantidad menor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes queden fritos de manera desigual.
- Agregue un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Freír los ingredientes en la freidora después de unos minutos después de agregar el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasosos como salchichas en la FREIDORA.
- Los bocadillos se pueden preparar en un horno y también se pueden preparar en la FREIDORA.
- La cantidad óptima para preparar patatas crujientes es de 500 gramos.
- Use masa preparada para hacer bocaditos rellenos de manera rápida y fácil. La masa pre parada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque una lata para hornear o un plato de horno en su cesta si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
- También puede usarlo para recalentar ingredientes. Para recalentar los ingredientes, configure la temperatura en 150° hasta 10 minutos.

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

No limpie la cesta y el interior del electrodoméstico con utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos, ya que esto podría dañar el recubrimiento antiadherente.

1. Retire el enchufe de la toma de corriente de la pared y deje que el aparato se enfríe.
2. Limpie la parte exterior del aparato con un

- pañó húmedo.
3. Limpie la placa de recogida de aceite y la cesta con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.

Puede eliminar cualquier suciedad restante con líquido desengrasante.

Nota: la placa de captura de aceite y la cesta son aptas para lavavajillas.

Sugerencia: si la suciedad está adherida a la cesta o al fondo de la placa de retención de aceite, llénela con agua caliente.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento de calentamiento con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y espere a que se enfríe por completo
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

Especificación técnica:

SS-10475

220 -240V~ 50/60Hz - 1500W

INTRODUCTION

This all new Air FRYER provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Air FRYER heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

IMPORTANT

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

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

DANGER

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

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.

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

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

Also, be careful of hot steam and air when you remove the basket from the appliance.

- Any accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the basket from the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be

replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

CAUTION

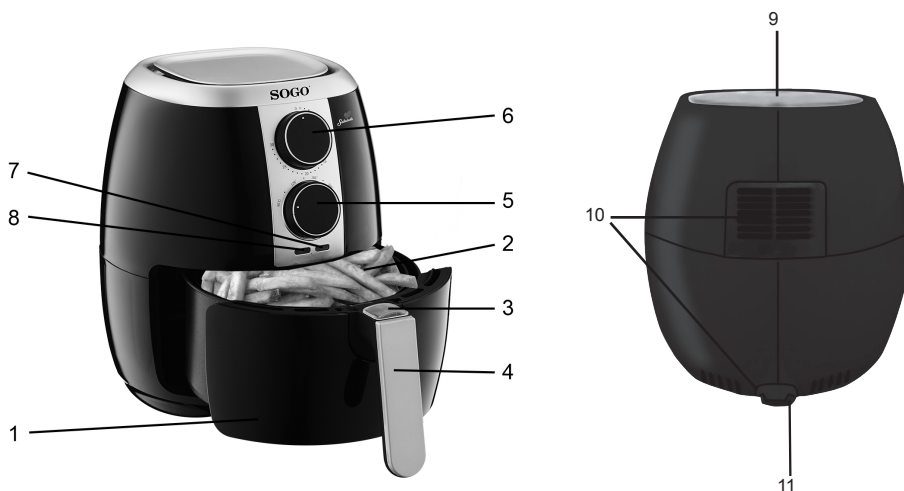
- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
- The guarantee is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes, or it is not used according to instructions.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

AUTOMATIC SWITCH-OFF

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

Electromagnetic fields (EMF)

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



1. Pan
2. Basket
3. Basket release button
4. Basket handle
5. Timer (0-30 min) / power-on knob
6. Temperature control knob
7. Heating-up light
8. Power-on light
9. Air inlet
10. Air outlet openings
11. Mains cord

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials and stickers or labels.
2. Clean the basket and oil catch plate with hot water, with some washing liquid and a non-abrasive sponge. These parts are safe to be cleaned in dishwasher.
3. Wipe inside and outside of the appliance with a cloth. And there is no need to fill the Oil catch plate with oil and frying fat as the appliance works on hot air.

PREPARING FOR USE

Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.

USING THE APPLIANCE

This appliance is able to prepare a huge range of dishes, you may get help from the recipe book.

HOT AIR FRYING

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Use the basket handle and pull the basket out of air fryer
3. Place the ingredients in the basket

Note: Do not exceed the MAX indication (see section 'settings' in this chapter), as it may effect the quality of the food.

4. Slide the Basket back into the Air fryer and close the door
5. Turn the temperature control knob to the proper temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature
6. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
7. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time

Add 3 minutes to preparation time if the appliance is cold

Note: If you want, you can also preheat the appliance without any ingredients inside.

In that case, turn the timer knob for more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after about 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

- a. The power-on light and the heating-up light turns on.
- b. The timer starts counting down the set preparation time.
- c. During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out

from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.

8. Some ingredients require to shake halfway during the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). By this way, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the basket back into the magic fryer

Tip: If you set the timer half of the preparation time, you have to shake the ingredients when you hear the timer bell ringing. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

9. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the basket out of the appliance and place it on the heat-resistant holder

Note: You can also switch off the appliance manually. Do like this, turn the temperature control knob to 0.

10. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
11. 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.

12. When a batch of ingredients is ready, the fryer is instantly ready for preparing another batch.

SETTINGS

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

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

Because the Rapid Air technology reheats the air inside the appliance instantly, pull the basket briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.

- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway during 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 fryer within a few minutes after adding the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the FRYER.
- Snacks can be prepared in an oven can also be prepared in the FRYER.
- The optimal amount for prepare 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 its 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 it to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150° for up to 10 minutes.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

Do not clean basket and the inside of the appliance by metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating of them.

1. Remove the mains plug from the wall socket and make the appliance cool down.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the oil catch plate and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can remove any remaining dirt by degreasing liquid.

Note: The oil catch plate and basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the oil catch plate, fill the plate with hot water

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 wait for complete cooled down
2. Make sure all parts are clean and dry.

TECHNICAL SPECIFICATION:

SS-10475

220 -240V~ 50/60Hz - 1500W

INTRODUCTION

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

IMPORTANT

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

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

DANGER

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

pendant son fonctionnement.

ATTENTION

- Vérifier si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil s'il y a agression sur le bouchon, cordon principal ou d'autres parties.
- Ne pas aller à toute personne non autorisée à remplacer ou réparer cordon principale endommagée.
- Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne pas brancher l'appareil à une prise murale. Toujours s'assurer que la fiche est insérée dans la prise secteur.
- Ne pas brancher l'appareil à un minuteur externe.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles comme une nappe ou rideau.
- Ne pas placer l'appareil contre un mur ou contre un autre appareil. Laissez au moins 10 cm sur le dos et les côtés et 10 cm au-dessus de l'appareil.
- Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que

celles décrites dans ce manuel.

- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Au cours de l'air chaud de la cuisson, de la vapeur est diffusée via les ouvertures de sortie d'air. Gardez les mains et le visage à une distance sûre de la machine à vapeur et de la sortie d'air des ouvertures. De plus, attention à la vapeur et d'air lorsque vous retirez le panier de l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez la fumée noire qui sort de l'appareil. Attendre l'arrêt de l'émission de fumée avant de retirer le panier de l'appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à être exploité au moyen d'un minuteur externe ou un autre système de commande à distance
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu des instructions quant à l'utilisation ou la supervision de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être faites par des enfants sans surveillance.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout accident.

ATTENTION

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

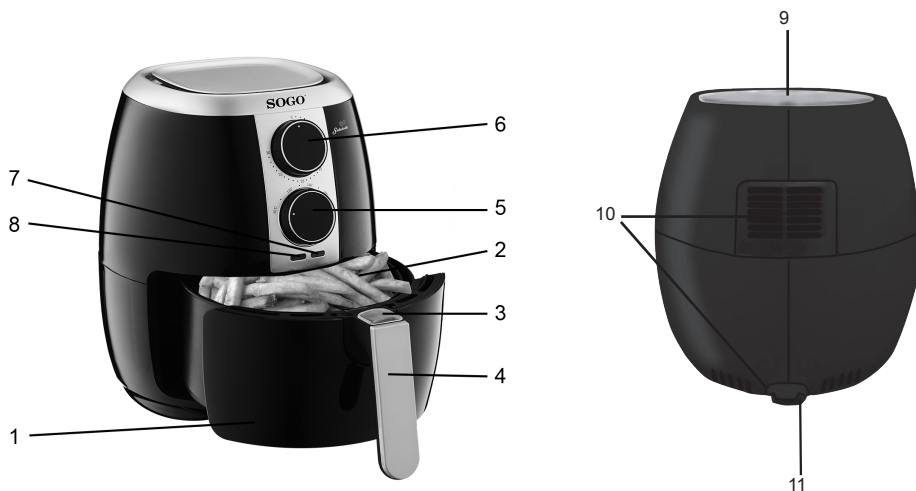
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir pour manipuler ou de nettoyage en toute sécurité.

ARRÊT AUTOMATIQUE

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

Champs électromagnétiques (CEM)

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



1. Casserole
2. Panier
3. Bouton de libération du panier
4. Poignée du panier
5. Poignée de minuterie (0-30 min) / sur
6. Poignée de contrôle de la température
7. Lumière de chauffage
8. Lumière d'alimentation
9. Prise d'air
10. Ouvertures de sortie d'air
11. Câble réseau

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et d'autocollants ou étiquettes.
2. Nettoyer le panier et la plaque de capture d'huile avec de l'eau chaude, avec un peu de liquide vaisselle et d'un Éponge non abrasive. Ces pièces sont sûrs d'être nettoyés au lave-vaisselle.
3. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux. Et il n'est pas nécessaire de remplir la plaque de capture d'huile avec de l'huile pour friture et que l'appareil fonctionne sur l'air chaud.

AVANT UTILISATION

Posez l'appareil sur une surface stable et horizontale, plane.
Ne placez pas l'appareil sur la non-surface résistante à la chaleur.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Cet appareil est en mesure de préparer une grande variété de plats, vous pouvez obtenir de l'aide de l' Livre de recettes.

POÊLE À AIR CHAUD

1. Branchez la fiche secteur dans une prise secteur mise à la terre.
2. Utiliser la poignée du panier et tirez-le hors de l'air fryer

3. Placez les aliments dans le panier

Remarque : Ne pas dépasser la MAX (voir la section 'Paramètres' dans ce chapitre), comme il peut affecter la qualité de l'aliment.

4. Insérez-le de nouveau dans l'airfryer et fermer la porte
5. Tourner le bouton de commande de température à la température appropriée. Voir la section "Paramètres" de ce chapitre pour déterminer la bonne température
6. Déterminer le temps de cuisson requis pour l'ingrédient (voir la section 'Paramètres' dans ce chapitre).
7. Pour allumer l'appareil, réglez la minuterie sur le temps de cuisson requis

Ajouter 3 minutes de temps de préparation si l'appareil est froid

Remarque: Si vous le souhaitez, vous pouvez également préchauffer l'appareil sans les ingrédients à l'intérieur.

Dans ce cas, réglez la minuterie pendant plus de 3 minutes et attendez que le voyant de chauffe s'S'éteint (après environ 3 minutes). Puis remplir le panier et réglez la minuterie sur le Temps de cuisson

requis.

- A. Le voyant et le voyant de chauffe s'allume.
- B. Le compte à rebours commence vers le bas l'ensemble de temps de préparation.
- C. Au cours du processus de cuisson à air chaud, le voyant de chauffe s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que l'élément de chauffage est activée et désactivée pour maintenir la température réglée.

8. Certains ingrédients ont besoin d'agiter à mi-chemin pendant la période de préparation (voir la section 'Paramètres' dans ce chapitre). De cette manière, retirez le panier de l'appareil par la poignée et l'agiter. Puis insérez-le de nouveau dans la friteuse magique

Conseil: Si vous réglez la minuterie de la moitié du temps de préparation, vous devez frapper les ingrédients Lorsque vous entendez la sonnerie de l'horloge. Cependant, cela signifie que vous devez définir l'Timer pour le reste des temps de préparation après agitation.

9. Lorsque vous entendez la minuterie, l'ensemble de Bell s'est écoulé un temps de préparation. Tirez la corbeille De l'appareil et placez-le sur le support résistant à la chaleur

Remarque: Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Faire comme cela, tournez le thermostat Bouton de commande pour 0.

10. Vérifier si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêt, il suffit de faire glisser le panier dans l'appareil et Réglez la minuterie sur quelques minutes de plus.

11. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette.

Astuce: Pour enlever les grosses ou fragiles, lever les ingrédients du panier par un La paire de pinces.

12. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse est immédiatement prêt pour la préparation Un autre lot.

SETTINGS

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

Remarque: N'oubliez pas que ces paramètres sont des indications. Comme ingrédients différent par leur origine, La

taille, la forme et la marque, nous ne pouvons pas garantir le succès de vos ingrédients.

Parce que l'évolution rapide de la technologie de l'air réchauffe le l'air à l'intérieur de l'appareil, tirez le instantanément Panier de l'appareil brièvement au cours de l'air chaud à peine friture perturbe le processus.

TIPS

- Les petits aliments exigent généralement un peu plus courte que les grands temps de préparation
- **Ingrédients.**
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un peu plus de temps de préparation, un Plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un peu plus courte de temps de préparation.
- Secouer les petits aliments à mi-chemin pendant la période de préparation optimise la fin Résultat et peut aider à prévenir inégalement friture.
- Ajouter un peu d'huile pour les pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse En quelques minutes après l'ajout de l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients gras extrêmement comme des saucisses dans la friteuse.
- Des collations peuvent être préparés dans un four peut également être préparé dans la friteuse.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utiliser la pâte pré-faites pour préparer des collations rempli rapidement et facilement. La pâte pré-faits nécessite également un temps de préparation plus courts que la pâte faite maison.
- Placez un moule ou un plat allant au four dans son panier si vous voulez faire un gâteau ou Quiche ou si vous souhaitez frire les ingrédients fragiles ou remplis des ingrédients.
- Vous pouvez aussi l'utiliser pour réchauffer les ingrédients. Ingrédients pour réchauffer, régler la température à 150°C jusqu'à 10 minutes.

LE NETTOYAGE

Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.

Ne pas nettoyer le panier et l'intérieur de l'appareil par le métal des ustensiles de cuisine ou de produits de nettoyage abrasifs, car cela pourrait endommager le Revêtement d'eux.

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

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyer l'huile et platine en panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et d'un Éponge non abrasive.

Vous pouvez retirer tout reste de la saleté en dégraissant liquide.

Nota: L'attache et le panier passent au lave-vaisselle.

Conseil: Si la saleté est bloqué pour le panier ou le bas de la platine en huile, remplir la plaque avec de l'eau chaude

4. Nettoyer l'intérieur de l'appareil à l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyer l'élément de chauffage avec une brosse de nettoyage pour enlever les résidus de nourriture.

L'ENTREPOSAGE

1. Débranchez l'appareil pour attendre le refroidissement complet
2. S'assurer que toutes les pièces sont propres et secs.

SPÉCIFICATION TECHNIQUE:

SS-10475

220 -240V~ 50/60Hz - 1500W

INTRODUÇÃO

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

IMPORTANTE

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

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

PERIGO

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

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho ajusta a voltagem local.
- Não utilize o aparelho se há danos no conector de alimentação principal, ou de outras partes.
- Não vá para qualquer pessoa não autorizada para substituir ou consertar cabo danificado.
- Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças.
- Mantenha o fio longe de superfícies quentes.
- Não ligue o aparelho a uma tomada com terra. Sempre verifique se o plugue está inserido na tomada.
- Não ligue o aparelho a um timer externo.
- Não coloque o aparelho sobre ou perto de materiais combustíveis, tais como toalhas de mesa ou cortinas.
- Não coloque o aparelho na parede ou em outro aparelho. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre na parte traseira e laterais e 10 cm de espaço livre acima do aparelho.
- Não coloque nada em cima do aparelho.
- Não utilize o aparelho para qualquer outro fim que não o descrito neste manual.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem

vigilância.

- Durante a fritura a ar quente, vapor quente através de aberturas de saída de ar. Mantenha o rosto e as mãos a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar. Além disso, tenha cuidado com o vapor quente e o ar quando retirar o cesto do aparelho.
- Quaisquer superfícies acessíveis podem tornar-se quente durante a utilização.
- Desligue imediatamente o aparelho se vir fumaça escura que sai do aparelho. Aguardar a emissão de fumo pare antes de retirar o cesto do aparelho.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou um sistema de controle remoto
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, se tiver sido dada supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de uma forma segura e entender os riscos envolvidos.
- Crianças não brincam com o aparelho.
- Limpeza e manutenção do usuário não devem ser feitos por crianças, sem supervisão.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou por pessoal devidamente qualificado para evitar situações de risco.

CUIDADO

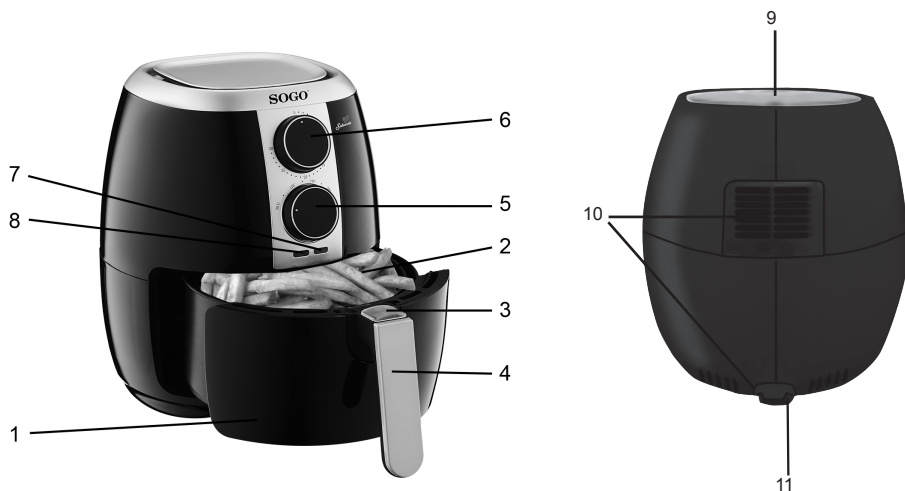
- Certifique-se de que o aparelho é colocado sobre uma superfície horizontal, plana e estável.
- Este aparelho foi projetado para uso doméstico apenas. Pode não ser adequado para ser usado com segurança em ambientes como cozinhas para funcionários, fazendas, motéis, e outros ambientes residenciais.
- A garantia não é válida se o aparelho for utilizado para fins profissionais ou semi-profissionais, ou não for usado de acordo com as instruções.
- Sempre desligue o aparelho da tomada quando não estiver usando.
- O aparelho precisa de cerca de 30 minutos para arrefecer para manipular ou limpeza com segurança.

DESLIGAR AUTOMÁTICO

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

CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS (EMF).

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



1. Casserole
2. Cesta
3. Botão de liberação da cesta
4. Punho da cesta
5. Punho do temporizador (0-30 min) / on
6. Punho de controle de temperatura
7. Luz de aquecimento
8. Luz de alimentação
9. Aquisição de ar
10. Aberturas de saída de ar
11. Cabo de rede

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Remova todos os materiais de embalagem e adesivos ou etiquetas.
2. Limpar a cesta e placa de captura de óleo com água quente, com um pouco de líquido e um Esponja não abrasiva. Estas peças são seguros para ser lavado na máquina de lavar louça.
3. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano. E não há necessidade de preencher o Placa de captura de óleo com óleo e gordura de frituras como o aparelho funciona com ar quente.

PREPARAÇÃO PARA O USO

Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal e plana.
Não coloque o aparelho em superfície resistente ao calor.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Este aparelho é capaz de preparar uma grande variedade de pratos, você pode obter ajuda do Livro de receitas.

FRITURA A AR QUENTE

1. Conecte o plugue em uma tomada.
2. Use a alça da cesta e puxe o cesto da fritadeira ar
3. Coloque os ingredientes no cesto
Nota: Não ultrapasse a indicação MAX (consulte a secção “Definições” neste capítulo), como ele pode afetar a qualidade da comida.
4. Deslize a cesta de volta no ar fritadeira e feche a porta
5. Gire o botão de controle de temperatura para a temperatura adequada. Consulte a secção “Definições” neste capítulo, para determinar a temperatura certa
6. Determinar o tempo de preparação necessário para o ingrediente (consulte a secção “Definições” neste capítulo).
7. Para ligar o aparelho, gire o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário

Adicionar 3 minutos de tempo de preparação, se o aparelho estiver frio

Nota: Se você quiser, você também pode pré-aquecer o aparelho sem quaisquer ingredientes dentro.

Neste caso, gire o botão do temporizador para mais de 3 minutos e aguarde até que o aquecimento-up

Apaga-se (após cerca de 3 minutos). Em seguida, encha o cesto e rode o botão do temporizador para o

Tempo de Preparação Necessário.

- A. A luz e a luz de aquecimento acende.
- B. O temporizador começa a contagem decrescente do tempo de preparação definido.
- C. Durante o processo de fritura a ar quente, o aquecimento acende e apaga-se de vez em quando. Isso indica que o elemento de aquecimento liga e desliga para manter a temperatura definida.

- 8. Alguns ingredientes requerem para agitar durante metade do tempo de preparação (consulte a secção "Definições" neste capítulo). Desta forma, puxe o cesto do aparelho pela pega e agite-o. Em seguida, deslize a cesta de volta para a magia fritadeira

Dica: Se você definir o temporizador de metade do tempo de preparação, você tem que agitar os ingredientes Quando você ouve a campainha de temporizador tocando. No entanto, isto significa que você tem que ajustar o Timer novamente para o restante tempo de preparação, após agitação.

- 9. Quando você ouve a campainha de temporizador, o tempo de preparação definido ter decorrido. Puxe o cesto Do aparelho e coloque-a no suporte resistente ao calor

Nota: Você também pode desligar o aparelho manualmente. Como fazer isso, gire a temperatura Botão de controlo para 0.

- 10. Verifique se os ingredientes estão prontos. Se os ingredientes não estão prontos ainda, basta deslizar a cesta de volta para o aparelho e Defina o temporizador para alguns minutos extra.
- 11. Esvazie a cesta em uma tigela ou em uma chapa.

Dica: Para remover grandes ou frágeis, levante rapidamente os ingredientes do cesto por uma Par de pinças.

- 12. Quando um lote de ingredientes está pronto, a fritadeira está pronto para preparar Outro lote.

SETTINGS

Esta tabela abaixo irá ajudar você a selecionar as configurações básicas para os ingredientes.

Nota: Tenha em mente que estas definições são indicações. Como ingredientes diferem em origem, O tamanho, a forma e a marca, não podemos garantir a melhor definição para os seus ingredientes.

Porque a tecnologia Rapid Air reaquece o ar dentro do aparelho, puxe-a instantaneamente Brevemente cesta fora do aparelho durante a fritura a ar quente mal perturba o processo.

DICAS

- Ingredientes menores geralmente exigem um pouco mais curto do que o tempo de preparação maior Ingredientes.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um pouco mais tempo de preparação, um Menor quantidade de ingredientes requer apenas um pouco mais curto tempo de preparação.
- Agitando os ingredientes menores durante a meio do tempo de preparação otimiza o fim Resultado e pode ajudar a evitar ingredientes fritos irregularmente.
- Acrescentar óleo de batatas frescas para um resultado estaladiço. Frite os ingredientes na fritadeira Dentro de poucos minutos após a adição do óleo.
- Não prepare ingredientes extremamente gorduroso, tais como salsichas na fritadeira.
- Os lanches podem ser preparados no forno também podem ser preparadas na fritadeira.
- A quantidade ideal para preparar batatas fritas estaladiças é de 500 gramas.
- Usar massa pré-preparada para preparar snacks cheios de forma rápida e fácil. Massa pré-preparada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa feita em casa.
- Coloque uma fôrma ou refratário em sua cesta se você quiser cozer um bolo ou Quiche ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou cheias ingredientes.
- Você também pode usá-lo para aquecer alimentos. Para aquecer alimentos, defina a temperatura para 150° por até 10 minutos.

A LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização.

Não limpe a cesta e o interior do aparelho por metal cozinha utensílios ou materiais de limpeza abrasivos, pois podem danificar o revestimento anti-aderente Revestimento de-los.

1. Retire o plugue da tomada da parede e fazer o aparelho esfriar.
2. Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.
3. Limpe o óleo da placa de captura e o cesto com água quente, detergente e um Esponja não abrasiva.

Você pode remover qualquer sujeira restante por líquido desengordurante.

Nota: o óleo da placa de captura e o cesto são laváveis na máquina.

Dica: se houver sujeira presa para a cesta ou a parte inferior da placa de captura de óleo, encha o prato com água quente

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 os resíduos de alimentos.

O ARMAZENAMENTO

1. Desligue o aparelho, aguarde completar arrefecido
2. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas.

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:

SS-10475

220 -240V~ 50/60Hz - 1500W

INTRODUZIONE

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

IMPORTANTE

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

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

PERICOLO

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

durante il funzionamento.

AVVERTIMENTO

- Controllare se la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di danni alla spina, al cavo principale o ad altre parti.
- Non andare a persone non autorizzate per sostituire o riparare il cavo principale danneggiato.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Togliere il cavo di alimentazione dalle superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio ad una presa di messa a terra. Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente.
- Non collegare l'apparecchio ad un interruttore con temporizzatore esterno.
- Non posizionare l'apparecchio su materiali da combustibile o vicino ad esso, ad esempio una tovaglia o una tenda.
- Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro un altro apparecchio. Lasciare almeno 10 cm di spazio sul retro

e sui lati e uno spazio libero di 10 cm sopra l'apparecchio.

- Non collocare niente sulla parte superiore dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciare che l'apparecchio funziona incustodito.
- Durante la frittura aria calda, vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Mantenere le mani e il viso a una distanza sicura dal vapore e dalle aperture dell'uscita dell'aria. Inoltre, prestare attenzione a vapore e aria calda quando si rimuove il cestello dall'apparecchio.
- Tutte superfici accessibili possono diventare calde durante l'uso.
- Spegnere immediatamente l'apparecchio se si vede fumo scuro che esce dall'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo si arresti prima di rimuovere il cestello dall'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato ad essere azionato tramite un temporizzatore esterno o un sistema separato di controllo remoto
- Questo apparecchio può essere usato per bambini di 8 anni e più e per persone

con attitudini mentale, sensoriale oppure fisiche ridotte o che mancano esperienza e conoscenza, sempre che hanno rebuto prescizioni oppure supervisione con riferenza al uso dell'apparecchio de 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.
- I bambini devono essere controllati per non giocare con l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dall'agente di assistenza o da personale analogo per evitare rischi.

ATTENZIONE

- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, uniforme e stabile.
- Questo apparecchio è progettato solo per uso domestico. Può non essere adatto per essere utilizzato in modo sicuro in ambienti quali cucine di personale, aziende agricole, motel e altri ambienti non residenziali.
- La garanzia non è valida se l'apparecchio

viene utilizzato per scopi professionali o semiprofessionali o non viene utilizzato secondo le istruzioni.

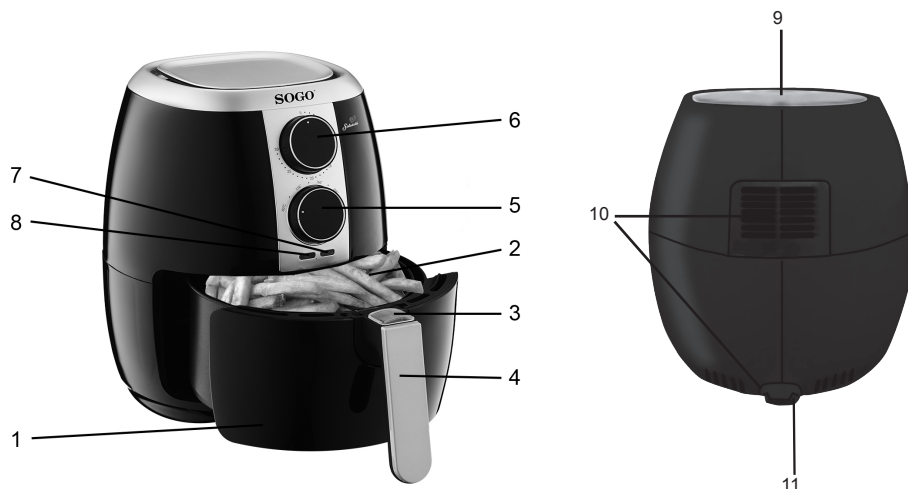
- Scollegare sempre l'apparecchio durante l'uso.
- La macchina necessita circa di 30 minuti per raffreddarsi per la manipolazione o la pulizia in modo sicuro.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

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

CAMPI ELETTROMAGNETICI (CEM)

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



1. Casseruola
2. Cestino
3. Pulsante di rilascio cestino
4. Maniglia del cestello
5. Maniglia del timer (0-30 min) / acceso
6. Maniglia di regolazione della temperatura
7. Luce di riscaldamento
8. Luce di alimentazione
9. Aspirazione aria
10. Aperture di uscita dell'aria
11. Cavo di rete

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli adesivi o le etichette.
2. Pulire il cestello e la piastra di prelievo dell'olio con acqua calda, con un po' di liquido di lavaggio e una spugna non abrasiva. Queste parti sono sicure da pulire in lavastoviglie.
3. Pulire all'interno e all'esterno dell'apparecchio con un panno. E non c'è bisogno di riempire la piastra di raccolta di olio con olio e grasso di frittura perché l'apparecchio funziona in aria calda.

PREPARAZIONE PER L'USO

Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e uniforme. Non posizionare l'apparecchio su una superficie non resistente al calore.

USO DELL'APPARECCHIO

Questo apparecchio è in grado di preparare una vasta gamma di piatti, è possibile ottenere aiuto dal libro delle ricette.

FRIGGERE CON ARIA CALDA

1. Collegare la spina di rete a una presa di messa a terra.
2. Utilizzare l'impugnatura del cestello e

3. estrarre il cestello dalla friggitrice. Posizionare gli ingredienti nel cesto.

Nota: Non superare il livello MAX (vedere la sezione 'Impostazioni' in questo capitolo), in quanto può influenzare la qualità del cibo.

4. Far scorrere il cestello nella friggitrice e chiudere la porta
5. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura sulla temperatura corretta. Vedere la sezione 'Impostazioni' in questo capitolo per determinare la temperatura giusta
6. Determinare il tempo di preparazione richiesto per l'ingrediente (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo).
7. Per accendere l'apparecchio, ruotare la manopola del timer nel tempo di preparazione desiderato

Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione se l'apparecchio è freddo

Nota: se si desidera, è possibile anche preriscaldare l'apparecchio senza alcun ingrediente dentro. In tal caso, ruotare la manopola del timer per più di 3 minuti e attendere che la spia di

riscaldamento si spenga (dopo circa 3 minuti). Quindi riempire il cestello e ruotare la manopola del timer nel tempo di preparazione desiderato.

- a. La spia di accensione e la spia riscaldante si accendono.
 - b. Avviare il conteggio alla rovescia del tempo di preparazione impostato.
 - c. Durante il processo di frittura dell'aria calda, la spia riscaldante si accende e si spegne di volta in volta. Ciò indica che l'elemento riscaldante viene acceso e spento per mantenere la temperatura impostata.
8. Alcuni ingredienti devono essere scossi durante il tempo di preparazione (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). In questo modo, estrarre il cestello dall'apparecchio dalla maniglia e scuoterlo. Quindi, far scorrere il cestello nella friggitrice magica.

Suggerimento: se impostate il timer a metà del tempo di preparazione, devi scuotere gli ingredienti quando si sente il campanello del timer. Tuttavia, questo significa che è necessario impostare nuovamente il timer per il tempo di preparazione rimanente dopo la scossa.

9. Quando si sente la campana del timer, il tempo di preparazione impostato è trascorso. Estrarre il cestello dall'apparecchio e posizionarlo sul supporto resistente al calore.

Nota: è inoltre possibile spegnere manualmente l'apparecchio. A questo proposito ruotare la manopola di regolazione della temperatura su 0.

10. Controllare se gli ingredienti sono pronti. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, scorrere semplicemente il cestello nell'apparecchio e impostare il timer in pochi minuti.
11. Svuotare il cesto in una ciotola o su una piastra.

Suggerimento: per rimuovere ingredienti grandi o fragili, sollevare gli ingredienti dal cestello da una coppia di pinze.

12. Quando un lotto di ingredienti è pronto, la friggitrice è immediatamente pronta per preparare un altro lotto.

IMPOSTAZIONI

Questa tabella di seguito vi aiuterà a selezionare le impostazioni di base degli ingredienti.

Nota: tenere presente che queste impostazioni sono indicative. Poiché gli ingredienti differiscono in origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire la migliore impostazione per i tuoi ingredienti.

Poiché la tecnologia dell'aria veloce riscalda l'aria all'interno dell'apparecchio istantaneamente, estrarre brevemente il cestello dall'apparecchio durante la frittura a aria calda, a malapena disturba il processo.

SUGGERIMENTI

- Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono tempi di preparazione leggermente più brevi rispetto agli ingredienti più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo, a una quantità minima di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più breve....
- Scuotendo gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione, ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire gli ingredienti non uniformi.
- Aggiungere un po' di olio alle patate fresche per un risultato croccante. Friggere i vostri ingredienti nella friggitrice in pochi minuti dopo l'aggiunta dell'olio.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi come salsicce nella FRIGGITRICE.
- Gli snack possono essere preparati in forno e possono essere preparati anche nella FRIGGITRICE.
- L'importo ottimale per la preparazione di patatine fritte è di 500 grammi.
- Utilizzare impasto pre-made per preparare merendine farcite rapidamente e facilmente. L'impasto preparato richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto alla pasta fatta in casa.
- Mettere una teglia o una pirofila nel cesto, se si vuole cuocere una torta o quiche o se si vuole friggere gli ingredienti fragili o ingredienti pieni.
- È anche possibile utilizzare per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150° per un massimo di 10 minuti.

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.

Non pulire il cestello e l'interno dell'apparecchio da utensili da cucina in metallo o da materiali di pulizia abrasivi, in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Rimuovere la spina dalla presa a muro e far raffreddare l'apparecchio.
2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
3. Pulire la piastra di raccolta di olio e il cestello con acqua calda, un po' di liquido lavaggio e una spugna non abrasiva.

È possibile rimuovere la sporcizia rimanente dal liquido sgrassante.

Nota: la piastra di raccolta olio e il cestello sono resistenti alla lavastoviglie.

Suggerimento: se la sporcizia è attaccata al cestello o al fondo della piastra di raccolta di olio, riempire la piastra con acqua calda.

4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Pulire l'elemento riscaldante con un pennello di pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.

IMMAGAZZINAMENTO

1. Scollegare l'apparecchio e attendere che sia completamente raffreddato
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

SPECIFICA TECNICA:

SS-10475

220 -240V~ 50/60Hz - 1500W

EINFÜHRUNG

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

WICHTIG

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, da bei falscher Bedienung Gefahren auftreten können.

- Dieses Handbuch kann auch von unserer Website www.sogo.es heruntergeladen werden.

GEFAHR

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

besteht Brandgefahr.

- Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.

WARNUNG

- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung der örtlichen Netzspannung entspricht.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Hauptkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Gehen Sie nicht zu Unbefugten, um das beschädigte Hauptkabel zu ersetzen oder zu reparieren.
- Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine geerdete Steckdose an. Vergewissern Sie sich immer, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Schließen Sie das Gerät nicht an einen externen Zeitschalter an.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbarem Material wie einer Tischdecke oder einem Vorhang auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder gegen ein anderes Gerät.

Lassen Sie auf der Rückseite und den Seiten mindestens 10 cm freien Platz und 10 cm freien Platz über dem Gerät.

- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Während des Heißluftbratens wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen freigesetzt. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und von den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie den Korb aus dem Gerät entfernen.
- Jede zugängliche Oberfläche kann während des Gebrauchs heiß werden.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie Rauch aus dem Gerät sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung beendet ist, bevor Sie den Korb aus dem Gerät entfernen.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden
- Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen

Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie in einer sicheren Art und Weise in Bezug auf gegeben worden sind und, die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnliche Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

VORSICHT

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Fläche steht.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht geeignet, um in Umgebungen wie Personalküchen, Farmen, Motels und anderen Nichtwohnumgebungen sicher verwendet zu werden.
- Die Garantie ist ungültig, wenn das Gerät für professionelle oder semiprofessionelle

Zwecke verwendet wird oder gemäß den Anweisungen nicht verwendet wird.

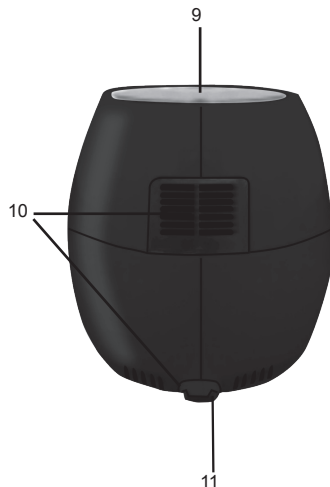
- Ziehen Sie immer das Gerät ab, während Sie es nicht benutzen.
- Das Gerät benötigt ca. 30 Minuten zum Abkühlen, um es sicher zu handhaben oder zu reinigen.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

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

ELEKTROMAGNETISCHE FELDER (EMF)

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



1. Pfanne
2. Korb
3. Korbfreigabetaste
4. Korbgriff
5. Timer (0-30 Min) / Einschaltknopf
6. Temperaturregler
7. Aufheizleuchte
8. Einschaltlampe
9. Lufteinlass
10. Luftaustrittsöffnungen
11. Netzkabel

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber oder Etiketten.
2. Reinigen Sie den Korb und die Ölfangplatte mit heißem Wasser, etwas Waschflüssigkeit und einem nicht scheuernden Schwamm. Diese Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden.
3. Wischen Sie das Gerät mit einem Tuch innen und außen ab. Und es ist nicht notwendig, die Ölfangplatte mit Öl und Frittierfett zu füllen, da das Gerät mit heißer Luft arbeitet.

VORBEREITUNG FÜR DEN EINSATZ

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.
Stellen Sie das Gerät auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche nicht.

DAS GERÄT BENUTZEN

Dieses Gerät ist in der Lage, eine große Auswahl an Gerichten zuzubereiten, Sie können Hilfe aus dem Rezeptbuch erhalten.

HEISSLUFT BRATEN

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
2. Verwenden Sie den Korbgriff und ziehen Sie den Korb aus der Luffriteuse.
3. Die Zutaten in den Korb legen.

Hinweis: Überschreiten Sie nicht die MAX-Anzeige (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel), da dies die Qualität des Lebensmittels beeinträchtigen kann.

4. Schieben Sie den Korb zurück in die Luffriteuse und schließen Sie die Tür.
5. Drehen Sie den Temperaturregler auf die richtige Temperatur. Siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel, um die richtige Temperatur zu bestimmen.
6. Bestimmen Sie die erforderliche Vorbereitungszeit für den Inhaltsstoff (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel).
7. Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Vorbereitungszeit.

3 Minuten Vorbereitungszeit hinzufügen, wenn das Gerät kalt ist

Hinweis: Wenn Sie möchten, können Sie das Gerät auch ohne Zutaten vorheizen. Drehen Sie in diesem Fall den Zeitschaltknopf länger als 3 Minuten und warten Sie, bis die Aufheizlampe erlischt (nach etwa 3 Minuten). Füllen Sie dann den Korb und drehen Sie den Zeitschaltknopf auf die erforderliche Vorbereitungszeit.

- a. Die Einschaltlampe und die Aufheizlampe leuchten auf.
 - b. Der Timer beginnt die eingestellte Vorbereitungszeit zu zählen.
 - c. Während des Heißluftbratvorgangs die Aufheizlampe leuchtet auf und erlischt von Zeit zu Zeit. Dies zeigt an, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur zu halten.
8. Einige Zutaten müssen während der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Ziehen Sie auf diese Weise den Korb aus dem Gerät heraus und schütteln Sie ihn. Schieben Sie dann den Korb zurück in die Zuberfriteuse.

Tipp: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Vorbereitungszeit einstellen, müssen Sie die Zutaten schütteln, wenn Sie den Klingelknopf ertönen hören. Dies bedeutet, dass Sie den Timer nach dem Schütteln wieder auf die verbleibende Vorbereitungszeit einstellen müssen.

9. Wenn Sie die Timer-Glocke hören, ist die eingestellte Vorbereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Korb aus dem Gerät und legen Sie ihn auf den hitzebeständigen Halter.

Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Tun Sie so, drehen Sie den Temperaturregler auf 0.

10. Überprüfen Sie, ob die Zutaten bereit sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie einfach den Korb zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer auf einige zusätzliche Minuten ein.
11. Den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller leeren.

Tipp: Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, heben Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Korb.

12. Wenn eine Charge von Zutaten bereit ist, ist die Fritiermaschine sofort bereit, eine weitere Charge vorzubereiten.

EINSTELLUNGEN

Diese Tabelle unten hilft Ihnen die Grundeinstellungen für die Zutaten zu wählen.

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

Da die Schnelllufttechnologie die Luft im Gerät sofort aufheizt, sollte der Korb während des Heißluftbratens kurz aus dem Gerät gezogen werden, was den Prozess kaum stört.

TIPPS

- Kleinere Zutaten erfordern normalerweise eine etwas kürzere Vorbereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Vorbereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig kürzere Vorbereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten während der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, ungleich gebratene Zutaten zu vermeiden.
- Für ein knuspriges Ergebnis, frische Kartoffeln mit etwas Öl bestreichen. Braten Sie Ihre Zutaten innerhalb von wenigen Minuten nach der Zugabe des Öls in die Fritiermaschine.
- Extrem fettigen Zutaten wie Würstchen nicht im FRITEUSE zubereiten.
- Snacks können in einem Ofen zubereitet werden und können auch in der FRITEUSE zubereitet werden.
- Die optimale Menge zur Zubereitung knuspriger Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Vorbereitungszeit als hausgemachter Teig.
- Legen Sie eine Backform oder eine Ofenform in den Korb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten braten möchten.
- Sie können es auch verwenden, um Zutaten aufzuwärmen. Um die Zutaten aufzuheizen, stellen Sie die Temperatur bis zu 10 Minuten auf 150 °C ein.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Reinigen Sie den Korb und das Innere

des Geräts nicht mit Küchenutensilien aus Metall oder mit scheuernden Reinigungsmitteln, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie die Ölfangplatte und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Sie können durch Entfetten Flüssigkeit alle verbleibenden Schmutz entfernen.

Hinweis: Die Ölfangplatte und der Korb sind spülmaschinenfest.

Tipp: Wenn Schmutz am Korb oder am Boden der Ölfangplatte haftet, füllen Sie die Platte mit heißem Wasser.

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

LAGERUNG

1. Ziehen Sie das Gerät ab, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

TECHNISCHE SPEZIFIKATION:

SS-10475
220 -240V~ 50/60Hz - 1500W



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.



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.



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.



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 produtos relacionados com a energia.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva sulla Bassa Tensione 2014/35/EC, Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/EU, 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.



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:

Sansyan 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

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:

Sansyan 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

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:

Sansyan 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

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:

Sansyan 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

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:

Sansyan 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

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:

Sansyan 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

SOGO®

Human Technology

ref. SS-10475

