

# SOGO®

Human Technology

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



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

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

ref. SS-10465



## **INTRODUCCIÓN**

Esta 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](http://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**

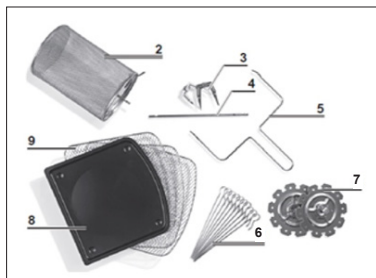
El dispositivo tiene un temporizador incorporado, apagará automáticamente el dispositivo cuando la cuenta atrás llegue a cero. Puede apagar manualmente el aparato girando el botón del temporizador a cero en sentido antihorario.

## **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.

## FREIDORA ASADOR DE AIRE. PARTES Y ACCESORIOS

1. Unidad principal
2. Cesta giratoria.
3. tenedor de pollo
4. Eje del asador,
5. Herramienta de recuperación
6. Pinchos (10)
7. Estante de pincho ajustable
8. Bandeja de aceite
9. Estante deshidratante



### PIEZAS Y ACCESORIOS DE LA FREIDORA DE AIRE ASADOR

#### 2. Cesta giratoria

Ideal para patatas fritas, asado de nueces y otros bocadillos. Use la herramienta para usar la rotisserie para colocar la canasta en la unidad.

#### 3. y 4. Eje de rotisserie, horquillas y tornillos de fijación

Uso para asados y pollo entero. Forzar el eje a lo largo de la carne y centrarlo. Deslice las horquillas en el eje desde cada extremo hacia la carne, luego asegúrelas en su lugar con los tornillos de fijación. Hay hendiduras en el eje para los tornillos de fijación. Puede ajustar los tornillos más cerca del centro si es necesario, pero nunca hacia afuera hacia los extremos.

**NOTA:** Asegúrese de que el asado o el pollo no sean demasiado grandes para poder girar libremente dentro de la freidora. Pollo Máximo o Asado, 3.5-4 lb.

#### 5. Herramienta de recuperación

Úselo para eliminar el pollo asado y cocinado que se haya preparado utilizando los métodos de asado o brocheta. Coloque debajo del eje del asador y levante el lado izquierdo primero y luego extraiga suavemente los alimentos.

#### 6. Pinchos (10)

Ideal para todas sus recetas de kebab, carne, pescado o verduras.

#### 7. Estante de pincho ajustable (2)

Se utiliza para hacer kebabs. Los bastidores de pincho encajan en el eje y se bloquean con los tornillos de fijación.

#### 8. Bandeja de aceite

Cocine con la bandeja de goteo en su lugar para facilitar la limpieza.

#### 9. Estantes deshidratantes (3)

Puede usarse no solo para la deshidratación, sino también para cocinar bocadillos crujientes o artículos recalentados como la pizza.

#### Importante

Asegúrese de que su freidora de aire asador haya sido enviada con los componentes que usted pidió (ya que algunos accesorios pueden venderse por separado). Revise todo cuidadosamente antes de usar. Si alguna parte falta o está dañada, no asegure este producto. Póngase en contacto con el remitente utilizando el número de servicio al cliente que se encuentra en la parte posterior del manual del propietario.

**NOTA:** Es posible que algunos accesorios no estén incluidos con la compra.

#### Advertencia :

Los tenedores, los pinchos y otras piezas metálicas de esta unidad están afiladas y se calentarán mucho durante el uso. Se debe tener mucho cuidado para evitar lesiones personales. Usar mitones o guantes.

### ESPECIFICACIONES DE LA UNIDAD

Modelo	Voltaje / frecuencia	Potencia	Función	Temperatura	Control
SS-10465	AC 220-240V 50/60Hz	1800W	Rotación	65°C - 200°C	Pantalla táctil led

### 1. Pantalla digital led

La pantalla numérica digital cambiará entre la temperatura y el tiempo restante durante el proceso de cocción.

### 2. Luces corrientes

Estas luces parpadearán en secuencia mientras la cocción está en progreso y continuarán parpadeando hasta 20 segundos una vez que apague la unidad.

### 3. Presets de cocina

Al seleccionar cualquiera de estos, se establecerá el tiempo y la temperatura en una configuración predeterminada para ese alimento en particular. Puede anular estos ajustes predeterminados con los botones de Tiempo y Temperatura. Ver presets en la página siguiente.

### 4. Luz interna

Seleccionar este botón le ayudará a verificar el progreso de la cocción mientras la unidad está en funcionamiento. Nota: si abre la puerta durante el proceso de cocción, la unidad se detendrá. La luz interna se iluminará si las puertas se abren.

### 5. Botón de rotación

Seleccione este botón cuando cocine algo usando el modo Rotisserie. La función se puede utilizar con cualquier preset. El icono parpadeará mientras esté en uso.

### 6. Botones de control de temperatura

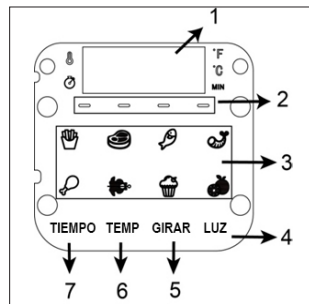
Estos botones le permiten aumentar o disminuir la temperatura de cocción en intervalos de 5, comenzando desde 65 °C a 200 °C. La deshidratación es de 45 °C a 85 °C.

### 7. Botones de control de tiempo

Estos botones le permiten seleccionar el tiempo de cocción exacto al minuto, de 1 a 60 minutos en todos los modos, excepto cuando se deshidrata, que utiliza intervalos de 30 minutos y un tiempo de operación de 2 a 24 horas.

### 8. Botón de encendido / arranque y parada

Una vez que la unidad está enchufada, el botón de Encendido se iluminará. La selección del botón de Encendido una vez hará que se ilumine el panel completo. Al seleccionar el botón de Encendido por segunda vez, se activará el proceso de cocción a la temperatura predeterminada de 185 °C y tiempo 15 minutos. Si selecciona el botón de Encendido en cualquier momento durante el proceso de cocción, la unidad se apagará y la pantalla se apagará de inmediato y la luz de marcha se apagará en 20 segundos. El ventilador continuará funcionando durante 20 segundos para "enfriar" la unidad.



## BOTÓN DE PREAJUSTE

Tabla de cocción

BOTÓN DE PREAJUSTE	TEMPERATURA	TIEMPO
1. Patatas fritas	200°C	20 mins.
2. Filetes / Chuletas	200°C	20 mins.
3. Pescado	200°C	10 mins.
4. Camarón	200°C	10 mins.
5. Pollo	190°C	25 mins.
6. Asador	200°C	45 mins.
7. Pastel	175°C	30 mins.*
8. Dehidratador*	70°C	8 hrs. (*2-24 hrs.)

### Uso de la freidora de aire asador sin presets

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

### Advertencia

¡Nunca use un recipiente de cocina lleno de aceite de cocina o cualquier otro líquido con esta unidad! Podría provocar un incendio o lesiones personales.

## TEMPERATURA DE LA CARNE

Esta tabla se debe utilizar para verificar la temperatura interna de la carne cocida.

COMIDA	TIPO	TEMPERATURA
Carne de vaca	Filetes bien hechos	160° C
	Filetes de asado medio	160° C
	Filetes de asado poco hecho	145° C
Pollo y pavo	Pechugas	165° C
	Relleno	165° C
	Piernas, muslos, alas	165° C
Pescado y Mariscos	Cualquier tipo	145° C
Cordero	Filetes	160° C
	Medio de asado	160° C
	Asado crudo	145° C
Cerdo	Chuletas, molidas, costillas, asado	160° C
	Jamon bien cocido	140° C

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

1. Lea todo el material y las etiquetas y etiquetas de advertencia.
2. Retire todos los materiales de embalaje, etiquetas y adhesivos.
3. Lave todas las piezas y accesorios utilizados en el proceso de cocción con agua tibia y jabón. **NOTA:** Sólo los accesorios son aptos para lavavajillas.
4. Limpie el interior y el exterior de la unidad de cocción con un paño limpio y húmedo.  
**NOTA:** Nunca lave o sumerja la unidad de cocción en agua.  
**NOTA:** Al usar esta unidad, nunca llene ningún recipiente de cocina con aceite o líquido de ningún tipo. Esta unidad cocina solo con aire caliente.

### PREPARACIÓN PARA EL USO

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

### UN APARATO VERSÁTIL

La freidora de aire Rotisserie está diseñada para cocinar una amplia variedad de sus comidas favoritas. Los cuadros y tablas proporcionados en este manual y la Guía de recetas lo ayudarán a obtener excelentes resultados. Consulte esta información para conocer la configuración adecuada de tiempo / temperatura y las cantidades adecuadas de alimentos.

### ADVERTENCIA

- NUNCA ponga nada encima del aparato.
- NUNCA cubra las rejillas de ventilación en la parte superior y trasera de la unidad de cocción.
- NUNCA llene un recipiente de cocina con aceite o líquido de ningún tipo. Esta unidad cocina solo con aire caliente.
- NUNCA use la puerta de la freidora de aire como un lugar para descansar una canasta de freír llena de comida. La cesta para freír caliente podría dañar la puerta de la freidora con aire o hacer que la unidad se vuelque. Lesiones personales podrían resultar.
- SIEMPRE use guantes para retirar las rejillas de flujo de aire caliente



## COCINANDO CON LA ASADOR DE AIRE ROTISSERIE

1. Coloque los ingredientes en la rejilla de flujo de aire, uno de los accesorios de Rotisserie o en la cesta de malla giratoria.
2. Coloque la rejilla de flujo de aire, la canasta de malla giratoria o el asador Rotisserie en la unidad y cierre la puerta de la freidora. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente dedicado de 220 - 240V.
3. Cuando la cesta de malla giratoria o el asador y los alimentos estén en su lugar, presione el botón de encendido una vez.
4. Seleccione una función predeterminada como se muestra en la página 8 o configure manualmente la temperatura y luego el tiempo (página 8 fig.4,5,6,7). Consulte las instrucciones detalladas del panel de control en la página 8.
5. **Presione el botón de encendido para comenzar el ciclo de cocción.**

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

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

### CONSEJOS

- Los alimentos que son más pequeños por lo general requieren un tiempo de cocción ligeramente más corto que los grandes.
- Las cantidades grandes de alimentos solo requieren un tiempo de cocción ligeramente más largo que las cantidades más pequeñas.
- "Girar" o voltear los alimentos de tamaño más pequeño a la mitad del proceso de cocción, asegura que todas las piezas estén cocidas uniformemente.
- Se recomienda rociar con un poco de aceite vegetal las patatas frescas para obtener un resultado más crujiente. Cuando agregue un poco de aceite, hágalo justo antes de cocinar.
- Los bocadillos que normalmente se cocinan en la freidora también se pueden cocinar en la freidora Rotisserie.
- Use masa preparada para preparar bocadillos rellenos rápida y fácilmente. La masa prefabricada también requiere un tiempo de cocción más corto que la masa hecha en casa.
- Coloque una bandeja para hornear o una sartén de aire en la freidora Rotisserie cuando hornee un pastel o quiche. También se sugiere una lata o plato al cocinar alimentos frágiles o rellenos.
- Puede utilizar la freidora de aire Rotisserie para recalentar alimentos.
- Simplemente ajuste la temperatura a 150 °C

### IMPORTANTE

Retirar los alimentos cocidos o calientes.

Cuando retire los alimentos cocidos o calientes, utilice la herramienta de búsqueda de asador o mitones. La herramienta de búsqueda también se puede utilizar con el asador de asador.

### ADVERTENCIA:

- Durante el proceso de cocción, la cesta de malla giratoria y otros accesorios se calentarán mucho. Cuando los retire para verificar el progreso, asegúrese de tener un salvamanteles o una superficie resistente al calor cerca para fijarlo. NUNCA coloque la canasta de malla giratoria directamente sobre una mesa o mostrador.
- Los accesorios de cocina se calentarán durante el proceso de fritura al aire. Use guantes y manéjese con cuidado para EVITAR LESIONES.

### USANDO LOS ACCESORIOS

Coloque las rejillas de flujo de aire en la unidad

1. Inserte la bandeja de goteo en la parte inferior de la unidad.
2. Coloque las rocas de flujo de aire en la unidad deslizando a través de las ranuras laterales y sobre el borde posterior (fig. A)
3. Coloque las rejillas de flujo de aire más cerca del elemento calentador superior para una cocción más rápida y más crujiente (fig. B).
4. Gire los bastidores de flujo de aire a la mitad del ciclo para una cocción uniforme.

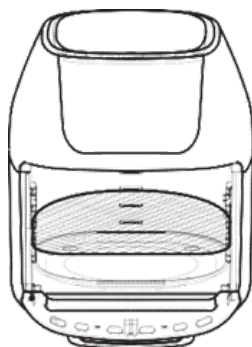


ABB. A

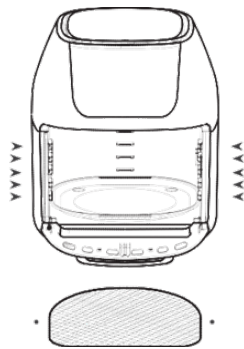
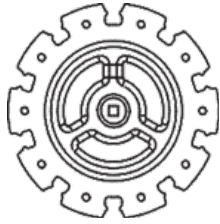


ABB. B

## COMPONENTES



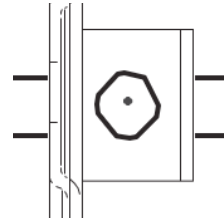
BASTIDOR DE PINCHO (X2)



EJE DEL ASADOR



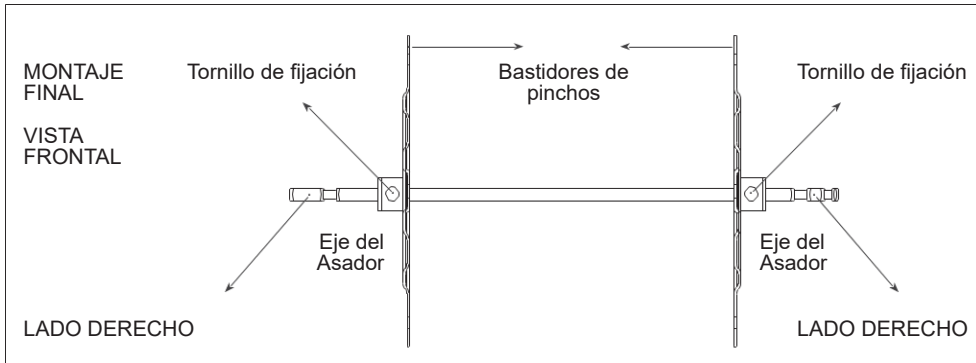
PINCHOS (X10)



TORNILLOS DE FIJACIÓN (x2)

### EJE DEL ASADOR Y BASTIDORES DE PINCHOS

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



### ENSAMBLAJE DEL ASADOR

1. Inserte cada punta de pincho a través de los orificios del bastidor de pincho izquierdo (fig. C).
2. Apriete el extremo del clip de cada pincho cuando lo inserte en la ranura del bastidor del pincho opuesto para asegurar.
3. Suelte el clip para que descance firmemente en la ranura como se muestra (fig. D).
4. Repita los procesos 3 a 6 de manera uniforme alrededor del bastidor de pincho. Asegúrese de que los pinchos estén espaciados uniformemente.
5. Apriete los tornillos de fijación para asegurarse de que estén bien colocados.
6. Tenga cuidado al insertar el escupitajo en la unidad para evitar que los pinchos se atasquen.

#### MONTAJE FINAL

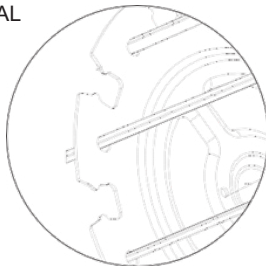


FIG. C-LADO IZQUIERDO

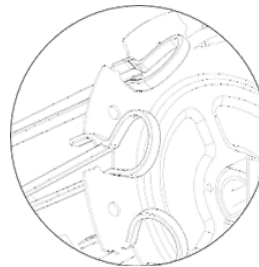


FIG. D - LADO DERECHO

### COLOCAR EL ASADOR ROTATORIO O LA CANASTA DE MALLA GIRATORIA EN LA UNIDAD

1. Inserte primero el lado izquierdo de la cesta ensamblada en el zócalo del eje del asador. Asegúrese de que el eje del asador esté en su lugar para activar la rotación (fig. E).
2. Coloque el lado derecho sobre el colgador (fig. F).

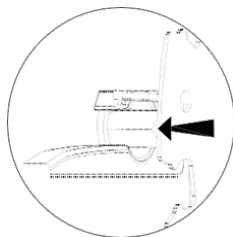
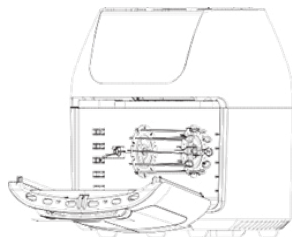


FIG. E - LADO IZQUIERDO

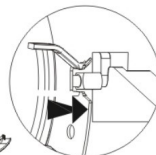
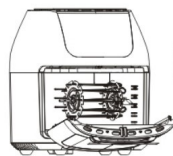


FIG. F - RIGHT SIDE

FIG. F - LADO DERECHO

### RETIRAR EL ASADOR DEL ASADOR O LA CESTA GIRATORIA DE LA UNIDAD

1. Abra la puerta de la unidad para pausar el ciclo de cocción o apague la unidad presionando el botón de encendido.
2. Inserte la herramienta de búsqueda de rotisserie debajo del eje de rotisserie
3. Levante el lado derecho de la herramienta de extracción del asador girando ligeramente para quitar el soporte, luego gire el lado derecho hasta que el lado izquierdo del eje se deslice fuera del asador.
4. Retire con cuidado la comida del asador de la freidora.

ALIMENTO	MÍN- MÁX	TIEMPO*	TEMPERATURA	COMENTARIOS
Patatas fritas congeladas delgadas	1 1/4 - 3 Tazas	15 - 20 min.	200°C	
Patatas fritas congeladas gruesas	1 1/4 - 3 Tazas	15 - 20 min.	200°C	
Patatas fritas caseras	1 1/4 - 3 1/4 Tazas	10 - 16 min.	200°C	Añadir 1/2 cucharada. Agregar aceite
Cuñas de patatas casera	1 1/4 - 3 1/4 Tazas	18 - 22 min.	182°C	Añadir 1/2 cucharada. Agregar aceite
Cubos de patata caseros	1 1/4 - 3 Tazas	12 - 18 min.	182°C	Añadir 1/2 cucharada. Agregar aceite
Röstis	1 Taza	15 - 18 min.	182°C	
Gratinado de patatas	2 Tazas	15 - 18 min.	200°C	
Filete	1/4 - 1,1 lb	8 - 12 min.	182°C	
Chuletas de cerdo	1/4 - 1,1 lb	10 - 14 min.	182°C	
Hamburguesa	1/4 - 1,1 lb	7 - 14 min.	182°C	
Salchichas	1/4 - 1,1 lb	13 - 15 min.	200°C	
Muslos de pollo	1/4 - 1,1 lb	18 - 22 min.	182°C	
Pechuga de pollo	1/4 - 1.1 lb.	10 - 15 min.	182°C	
Rollitos de primavera	1/4 - 3/4 lb.	15 - 20 min.	200°C	Use listo para el horno

Nuggets de pollo Congelados	1/4 - 1.1 lb.	10 - 15 min.	200°C	Use listo para el horno
Palitos de pescado congelados	1/4 - 1.1 lb.	6 - 10 min.	200°C	Use listo para el horno
Palitos de mozzarella	1/4 - 1.1 lb.	8 - 10 min.	182°C	Use listo para el horno
Verduras rellenas	1/4 - 1.1 lb.	10 min.	160°C	
Pastel	1 1/4 Tazas	20 - 25 min.	160°C	Use una bandeja para hornear
Quiche	1 1/2 Tazas	20 - 22 min.	182°C	Use una bandeja / horno para hornear
Magdalenas	1 1/4 Tazas	15 - 18 min.	200°C	Use una bandeja para hornear
Aperitivos dulces	1 1/2 Tazas	20 min.	160°C	Use una bandeja / horno para hornear
Aros de cebolla congelados	1 lb.	15 min.	200°C	

### AJUSTES

Esta tabla le ayudará a seleccionar la temperatura y el tiempo correctos para obtener los mejores resultados. A medida que se familiarice con el proceso de cocción de la freidora con asador de aire, puede ajustar estas configuraciones para que se ajusten a sus gustos personales.

### CONSEJO

Configure el temporizador a la mitad del tiempo necesario para la receta y el timbre le avisará cuando sea el momento de "voltear" su comida. Cuando escuche el timbre del temporizador, el tiempo de preparación preestablecido ha transcurrido.

La tabla de arriba le ayudará a elegir la configuración básica para los ingredientes seleccionados.

\* Agregue 3 minutos al tiempo de cocción cuando comience con un alimento frío.

**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.

### LIMPIEZA

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

Nunca utilice materiales de limpieza abrasivos o utensilios en estas superficies. La comida debe ser empapada para removerla fácilmente en agua tibia jabonosa.

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

### ALMACENAMIENTO

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

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La freidora asador no funciona.	El aparato no está enchufado. No ha encendido la unidad, configurando el tiempo de preparación y la temperatura	Enchufe el cable de alimentación en la toma de pared. Con la cesta en su lugar, ajuste la temperatura y el tiempo. Compruebe que la puerta esté cerrada.
Comida no cocinada	La cesta de malla giratoria está sobrecargada. La temperatura es demasiado baja.	Use lotes más pequeños para freír más. Elevar la temperatura y seguir cocinando.
La comida no se fríe uniformemente	Algunos alimentos deben ser "girados" durante el proceso de cocción.	Ver Operaciones Generales en este manual.
Humo blanco procedente de la unidad.	Se utiliza aceite. Los accesorios tienen un exceso de residuos de congelación de la cocción anterior.	Limpie para eliminar el exceso de aceite. Limpie la canasta de malla giratoria después de cada uso.
Las patatas fritas no se fríen de manera uniforme	Se utiliza un tipo incorrecto de patata. Patatas no enjuagadas adecuadamente durante la preparación.	Utilizar, patatas frescas firmes. Use palos cortados y seque con palmititas para eliminar el exceso de almidón.
Las patatas fritas no son crujientes	Las patatas crudas tienen demasiada agua	Seque los palitos de patata adecuadamente antes de rociar el aceite. Cortar los palos más pequeños. Añadir un poco más de aceite.

1. **¿Puedo preparar otros alimentos que no sean fritos con mi freidora asadora?**  
Puede preparar una variedad de platos que incluyen filetes, chuletas, hamburguesas y productos horneados. Consulte la Guía de recetas.
2. **¿Es la freidora de aire Rotisserie buena para hacer o recalentar sopas y salsas?**  
Nunca cocine o recaliente líquidos en la freidora de aire Rotisserie.
3. **¿Qué hago si la unidad se apaga mientras cocina?**  
Como característica de seguridad, la freidora de aire tiene un dispositivo de apagado automático que evita daños por sobrecalentamiento. Desenchufe y deje que la unidad se enfríe. Vuelva a enchufarlo y reinicie con el botón de encendido.
4. **¿Necesita la Unidad tiempo para calentarse?**  
Es necesario precalentar cuando esté cocinando desde un "arranque en frío", agregue 3 minutos al tiempo de cocción para compensar.
5. **¿Es posible apagar la unidad en cualquier momento?**  
Presione el botón de encendido una vez o abra la puerta.
6. **¿Puedo revisar la comida durante el proceso de cocción?**  
Puede retirar la cesta de malla giratoria en cualquier momento mientras la cocción está en progreso. Durante este tiempo, puede "voitear" el contenido de las rejillas de flujo de aire si es necesario para garantizar una cocción uniforme. El tiempo y la temperatura se reanudarán donde lo dejó.
7. **¿Es la freidora de aire Rotisserie apta para lavavajillas?**  
Sólo los accesorios son aptos para lavavajillas. La unidad que contiene el serpentín de calentamiento y los componentes electrónicos nunca debe sumergirse en ningún tipo de líquido ni limpiarse con algo más que un paño húmedo y caliente o una esponja no abrasiva con una pequeña cantidad de detergente suave.
8. **¿Qué sucede si la unidad sigue sin funcionar después de haber intentado todas las sugerencias de solución de problemas?**  
Nunca intente una reparación en el hogar. Póngase en contacto con el fabricante y siga los procedimientos establecidos por la garantía. De lo contrario, podría anular su garantía.

## **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](http://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 nonresidential environments.
- The guarantee is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes, or it is not used according to instructions.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.



## **AUTOMATIC SWITCH-OFF**

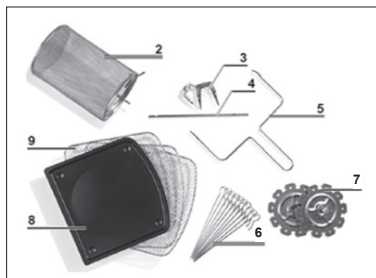
The appliance has a built-in timer, it will automatically shut down the appliance when count down comes to zero. You can manually switch off the appliance by turning timer knob to zero anticlockwise.

## **Electromagnetic fields (EMF)**

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

## AIR FRYING OVEN PARTS & ACCESSORIES

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



## ROTISSERIE AIR FRYER PARTS & ACCESSORIES

### 2. Rotating Basket

Great for fries, roasting nuts and other snacks. Use Rotisserie Fetch Tool to place basket into unit.

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

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

### 5. Rotisserie Fetch Tool

Use to remove cooked roasted and chicken that have been prepared using the rotisserie or skewer methods. Place under Rotisserie Shaft and lift, left side first then gently extract the food.

### 6. Skewers (10)

Great for all your kabob recipes, meat, fish or veggies.

### 7. Adjustable Skewer Rack (2)

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

### 8. Oil Tray

Cook with the Drip Pan in place for easy clean ups.

### 9. Dehydrating racks (3)

Can be used not only for dehydration but also to cook Crispy snacks or reheat items like pizza.

## IMPORTANT

Please make sure that your rotisserie air fryer has been shipped with the components that you ordered (as some accessories may be sold separately). Check everything carefully before use. If any part is missing or damaged, do not use this product. Contact shipper using the customer service number located in the back of owner's manual.

**NOTE:** Some accessories may not be included with the purchase.

## WARNING :

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

## UNIT SPECIFICATIONS

Model	Voltage / Frequency	Power	Function	Temperature	Control
SS-10465	AC 220-240V 50/60Hz	1800W	Rotation	65°C - 200°C	LED Touch Screen

### 1. LED Digital Display

The Digital Numeric Display will switch between Temperature and Time remaining during the cooking process.

### 2. Running Lights

These lights will blink in sequence while cooking is in progress and continue blinking up to 20 seconds once you shut Unit down

### 3. Cooking Presets

Selecting any of these will set Time and Temperature to a default setting for that particular food. You may over-ride these presets with Time and Temperature Buttons. View presets on the next page.

### 4. Internal Light

Selecting this button will help you check cooking progress while Unit is in operation . Note: Opening the door during the cooking process will pause the Unit. Internal light will illuminate if doors open

### 5. Rotation Button

Select this button when cooking anything using the Rotisserie Mode. Function can be used with any preset. The icon will blink while in use.

### 6. Temperature Control Buttons

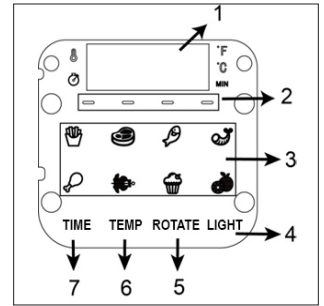
These button enable you to raise or lower cooking temperature by 5°C intervals starting from 65°C to 200°C. Dehydration is from 45°C to 85°C.

### 7. Time Control Buttons

These buttons enable you to select exact cooking time to the minute, from 1 to 60 minutes in all modes except when dehydrating, which used 30 minute intervals and an operating time from 2 to 24 hours.

### 8. Power/Start-Stop Button

Once unit is plugged in ,the Power Button will light up. Selecting the Power Button once will cause the full panel to be illuminated. Selecting the Power Button a second time will activate the cooking process at the default temperature of 185°C and time 15 minutes. Selecting the Power Button at any time during the cooking process will shut down the Unit causing display to go dark immediately and running light to go dark within 20 seconds. The fan will continue running for 20 seconds to “cool down” the Unit.



## PRESET BUTTON

Cooking Chart

PRESET BUTTON	TEMPERATURE	TIME
1. French Fries	200°C	20 mins.
2. Steaks/Chops	200°C	20 mins.
3. Fish	200°C	10 mins.
4. Shrimp	200°C	10 mins.
5. Chicken	190°C	25 mins.
6. Rotisserie	200°C	45 mins.
7. Cake	175°C	30 mins.*
8. Dehydrator*	70°C	8 hrs. (*2-24 hrs.)

### Using the Rotisserie Air Fryer Without Presets

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

### Warning

Never use a cooking vessel filled with cooking oil or any other liquid with this unit! Fire hazard or personal injury could result.

## MEAT TEMPERATURE

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

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

### BEFORE USING THE ROTISSERIE AIR FRYER FOR THE FIRST TIME

1. Read all material and warning stickers and labels.
2. Remove all packing materials, labels and stickers.
3. Wash all parts and accessories used in the cooking process with warm soapy water. NOTE: Only the accessories are dishwasher safe.
4. Wipe the inside and outside of the cooking Unit with a clean moist cloth.

**NOTE:** Never wash or submerge the cooking Unit in water.

**NOTE:** When using this unit, never fill any cooking vessel with oil or liquid of any kind.  
This Unit cooks with hot air only.

### PREPARING FOR USE

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

### A VERSATILE APPLIANCE

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

### WARNING:

- NEVER put anything on top of the appliance.
- NEVER cover the air vents on the top and back of the cooking Unit.
- NEVER fill any cooking vessel with oil or liquid of any kind. This Unit cooks with hot air only.
- NEVER use the air fryer door as a place to rest a hot Fry Basket filled with food. The Hot Fry Basket could damage the air fryer door or cause the Unit to tip. Personal injury could result.
- ALWAYS use mitts when removing hot air flow racks.

## COOKING WITH THE ROTISSERIE AIR FRYER

1. Place the ingredients on Air Flow Rack, one of the Rotisserie accessories, or in the Rotating Mesh Basket.
2. Put the Air Flow Rack, Rotating Mesh Basket or Rotisserie Spit, into the unit and shut the air fryer door. Plug the power cord into 220 - 240V, dedicated outlet.
3. When Rotating Mesh Basket or Rotisserie and food is in place, Press the Power Button once
4. Select a Preset function as shown on page 8 or manually set the Temperature and then the Time. Refer to the detailed Control Panel instructions on page 8.
5. Press the Power Button to begin cooking cycle.

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

**NOTE:** Consult the Charts in this manual or the Recipe Guide to determine the correct settings.

### Tips

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

### IMPORTANT

Removing the Cooked or Hot Food

When removing cooked or hot food use the Rotisserie Fetch Tool.

Or Mitts. Fetch Tool can also be used with Rotisserie Spit.

#### WARNING:

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

### USING THE ACCESSORIES

Place Air Flow Racks into Unit

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

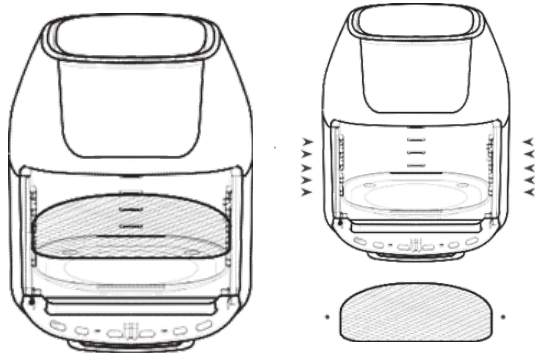
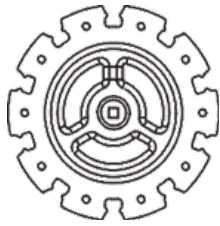


ABB. A

ABB. B

**COMPONENTS**



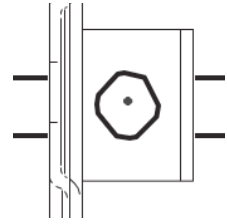
SKEWER RACK (x2)



ROTISSERIE SHAFT



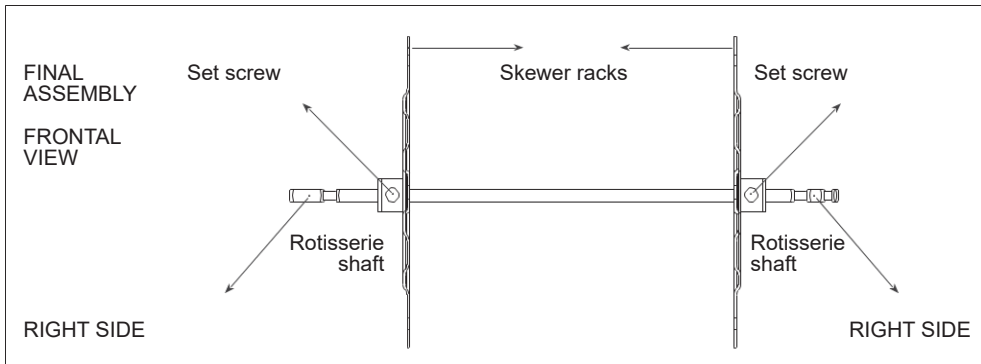
SKEWERS  
(x10)



SKEWERS  
(x10)

**ROTISSERIE SHAFT & SKEWERS RACKS**

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



**ROTISSERIE SPIT ASSEMBLY**

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

**FINAL ASSEMBLY**

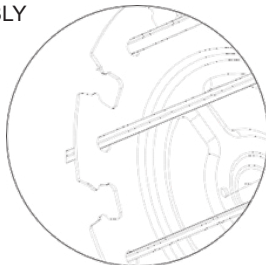


FIG.C-LEFT SIDE

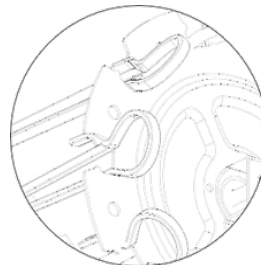


FIG. D - RIGHT SIDE

### PLACING ROTISSERIE SPIT OR ROTATING MESH BASKET INTO UNIT

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

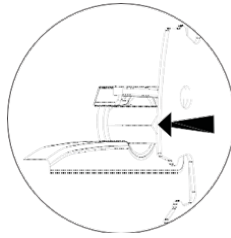
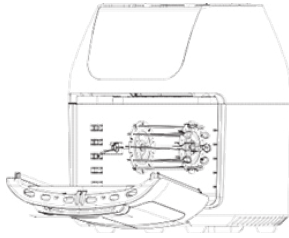


ABB. E - LEFT SIDE

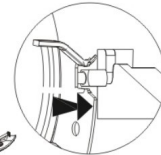
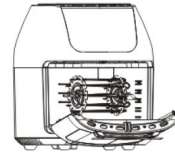


FIG. F - RIGHT SIDE

FIG. F - LADO DERECHO

### REMOVING ROTISSERIE SPIT OR ROTATING BASKET FROM UNIT

1. Open Unit door to pause cooking cycle or turn Unit off by pressing the Power Button.
2. Insert Rotisserie Fetch tool beneath the Rotisserie Shaft
3. Lift the right side of the Rotisserie Fetch tool at a slight angle to clear the bracket, then shift the right until the left side of the Shaft slides out of the Rotisserie
4. Carefully remove the rotisserie food from the air fryer

FOOD ITEM	MIN- MAX	TIME*	TEMPERATURE	COMMENTS
Thin frozen chips	1 1/4 - 3 Cups	15 - 16 min.	200°C	
Thick frozen chips	1 1/4 - 3 Cups	15 - 20 min.	200°C	
Homemade fries	1 1/4 - 3 1/4 Cups	10 - 16 min.	200°C	Add 1/2 tbsp. Add oil
Homemade potato wedges	1 1/4 - 3 1/4 Cups	18 - 22 min.	182°C	Add 1/2 tbsp. Add oil
Homemade potato cubes	1 1/4 - 3 Cups	12 - 18 min.	182°C	Add 1/2 tbsp. Add oil
Röstis	1 Cup	15 - 18 min.	182°C	
Potato gratin	2 Cups	15 - 18 min.	200°C	
Steak	1/4 - 1,1 lb	8 - 12 min.	182°C	
Pork chops	1/4 - 1,1 lb	10 - 14 min.	182°C	
Hamburger	1/4 - 1,1 lb	7 - 14 min.	182°C	
Sausages	1/4 - 1,1 lb	13 - 15 min.	200°C	
Chicken thighs	1/4 - 1,1 lb	18 - 22 min.	182°C	
Chicken breast	1/4 - 1.1 lb.	10 - 15 min.	182°C	
Spring rolls	1/4 - 3/4 lb.	15 - 20 min.	200°C	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	1/4 - 1.1 lb.	10 - 15 min.	200°C	Use oven-ready
Frozen fish fingers	1/4 - 1.1 lb.	6 - 10 min.	200°C	Use oven-ready
Mozzarella sticks	1/4 - 1.1 lb.	8 - 10 min.	182°C	Use oven-ready
Stuffed vegetables	1/4 - 1.1 lb.	10 min.	160°C	
Cake	1 1/4 Cups	20 - 25 min.	160°C	Use baking tray

Quiche	1 1/2 Cups	20 - 22 min.	182°C	Use baking tray / oven-ready
Muffins	1 1/4 Cups	15 - 18 min.	200°C	Use baking tray
Sweet Snacks	1 1/2 Cups	20 min.	160°C	Use baking tray / oven-ready
Frozen onion rings	1 lb.	15 min.	200°C	

#### SETTINGS

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

#### TIP

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

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

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

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

#### CLEANING

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

Never use abrasive cleaning materials or utensils on these surfaces. Caked on food should be soaked for easy removal in warm soapy water.

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

#### STORAGE

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



## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The Rotisserie air fryer does not work	The appliance is not plugged in. You have not turned the Unit on, by setting the preparation time & temperature	Plug power cord into wall socket. With basket in place, set the Temperature and Time. Check that door is closed.
Food not cooked	The Rotating Mesh Basket is over loaded. The temperature is set too low.	Use smaller batches for more even frying. Raise Temperature and continue cooking
Food is not fried evenly	Some foods need to be "turned" during the cooking process.	See General Operations in this manual.
White smoke coming from Unit	Oil is being used. Accessories have excess freeze residue from previous cooking.	Wipe down to remove excess oil. Clean the Rotating Mesh Basket after each use.
French fries are not fried evenly	Wrong type of potato being used. Potatoes not rinsed properly during preparation.	Use fresh, firm potatoes. Use cut sticks and pat dry to remove excess starch.
Fries are not crispy	Raw fries have too much water	Dry potato sticks properly before misting oil. Cut sticks smaller. Add a bit more oil.

- Can I prepare foods other than fried dishes with my Rotisserie air fryer?**  
You can prepare a variety of dishes including steaks, chops, burgers, and baked goods. See the Recipe Guide.
- Is the Rotisserie air fryer good for making or reheating soups and sauces?**  
Never cook or reheat liquids in the Rotisserie air fryer.
- Is it possible to shut off the Unit at any time?**  
Press the Power Button once or open the door.
- What do I do if the Unit shuts down while cooking?**  
As a safety feature, the Rotisserie air fryer has an Auto Shut-Off device that prevents damage from overheating. Unplug and allow the Unit to cool down. Plug back in and restart with the Power Button.
- Does the Unit need time to heat up?**  
Pre-heating is needed when you are cooking from a "cold start", add 3 minutes to the cook time to compensate.
- Can I check the food during the cooking process?**  
You can remove the Rotating Mesh Basket at any time while cooking is in progress. During this time, you can "flip" the contents on the Air Flow Racks if needed to ensure even cooking. Time and temperature will resume where you left off.
- Is the Rotisserie air fryer dishwasher safe?**  
Only the accessories are dishwasher safe. The Unit itself containing the heating coil and electronics should never be submerged in liquid of any kind or cleaned with anything more than a hot, moist cloth or nonabrasive sponge with a small amount of mild detergent.
- What happens if the Unit still does not work after I have tried all the troubleshooting suggestions?**  
Never attempt a home repair. Contact the manufacturer and follow the procedures set forth by the warranty. Failure to do so could render your warranty null and void.

## **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](http://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 audessus de l'appareil.
- Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Au cours de l'air chaud de la cuisson, de la vapeur est diffusée via les ouvertures de sortie d'air. Gardez les mains et le visage à une distance sûre de la machine à vapeur et de la sortie d'air des ouvertures. De plus, attention à la vapeur et d'air lorsque vous retirez le panier de l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation.

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

## **ATTENTION**

- Assurer l'appareil dans une position horizontale, 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 semiprofessionnelles, ou il n'est pas utilisé conformément aux instructions.
- Débranchez toujours l'appareil tout en ne l'aide.
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir pour manipuler ou de nettoyage en toute sécurité.

## **ARRÊT AUTOMATIQUE**

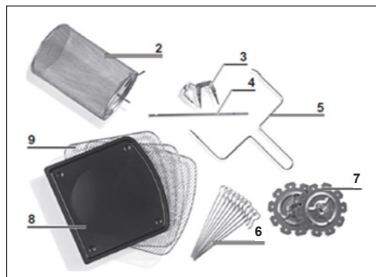
L'appareil est doté d'une minuterie intégrée, il s'éteint automatiquement l'appareil lorsque le compte à rebours arrive à zéro. Vous pouvez changer manuellement l'appareil en tournant la minuterie à zéro dans le sens antihoraire.

**Champs électromagnétiques (CEM)**

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

## RÔTISSOIRE AIR FRITEUSE. PIÈCES & ACCESSOIRES

1. Unité principale
2. Panier rotatif
3. Fourchette à poulet
4. Arbre de rôtissoire,
5. Plateau de collection
6. Brochettes (10)
7. Brochettes réglables Racks (2)
8. Bac à huile
9. Grille de déshydratation



## RÔTISSOIRE AIR FRITEUSE. PIÈCES & ACCESSOIRES

### 2. Panier rotatif

Idéal pour les frites, les noix à rôtir et autres collations. Utilisez l'outil d'extraction de la rôtissoire pour placer le panier dans l'appareil.

### 3. et 4. Tournebroche, fourches et vis de réglage

Utiliser pour les rôtis et le poulet entier. Forcer le manche dans le sens de la longueur et le centrer. Faites glisser les fourchettes sur l'arbre de chaque extrémité dans la viande, puis verrouillez-les à l'aide des vis de réglage. Il y a des empreintes sur l'arbre pour les vis de réglage. Vous pouvez ajuster les vis plus près du milieu si nécessaire, mais jamais vers l'extérieur. REMARQUE: Assurez-vous que le rôti ou le poulet n'est pas trop gros pour pouvoir tourner librement dans la friteuse à air. Poulet ou rôti maximum, 3,5 à 4 lb

### 5. Outil de récupération de la rôtissoire

Utilisez-le pour retirer le rôti et le poulet cuits qui ont été préparés en utilisant les méthodes de la rôtissoire ou de la brochette. Placez-le sous l'arbre de la rôtissoire et soulevez-le en commençant par le côté gauche, puis extrayez délicatement les aliments.

### 6. Brochettes (10)

Idéal pour toutes vos recettes de kabab, viande, poisson ou légumes.

### 7. Porte-brochettes réglable (2)

Utilisé pour faire des brochettes. Les grilles à brochettes s'adaptent sur la tige et se verrouillent avec les vis de réglage.

### 8. Plateau huile

Cuisinez avec la lèchefrite en place pour un nettoyage facile.

### 9. Des étagères déshydratantes (3)

Peut être utilisé non seulement pour la déshydratation, mais aussi pour cuisiner des snacks croustillants ou réchauffer des plats tels que des pizzas.

### IMPORTANT

Assurez-vous que votre friteuse à air tournebroche a été expédiée avec les composants que vous avez commandés (certains accessoires pouvant être vendus séparément). Vérifiez tout attentivement avant utilisation. Si une pièce manque ou est endommagée, ne vous assurez pas ce produit. Contactez l'expéditeur en utilisant le numéro du service clientèle situé à la fin du manuel du propriétaire. REMARQUE: Certains accessoires peuvent ne pas être inclus avec l'achat.

### ATTENTION :

Les fourchettes, brochettes et autres pièces métalliques de cette unité sont tranchantes et deviendront extrêmement chaudes pendant l'utilisation. Un soin particulier doit être pris pour éviter les blessures corporelles. Porter des mitaines ou des gants

### SPÉCIFICATIONS DE L'UNITÉ

Modèle	Tension / fréquence	Puissance	Fonction	Température	Contrôle
SS-10465	AC 220-240V 50/60Hz	1800W	Rotation	65°C - 200°C	Écran tactile LED

### 1. Affichage numérique à LED

L'affichage numérique permute entre la température et le temps restant pendant la cuisson.

### 2. Lumières courantes

Ces voyants clignoteront en séquence pendant la cuisson et continueront à clignoter pendant 20 secondes une fois que vous aurez éteint l'appareil.

### 3. Presets de cuisson

Si vous sélectionnez l'une de ces options, la durée et la température seront réglées par défaut pour cet aliment. Vous pouvez remplacer ces préreglages avec les boutons Time et Temperature. Voir les préreglages sur la page suivante.

### 4. Lumière interne

La sélection de ce bouton vous aidera à vérifier la progression de la cuisson pendant le fonctionnement de l'appareil. Remarque: L'ouverture de la porte pendant le processus de cuisson met l'appareil en pause. La lumière interne s'allumera si les portes s'ouvrent

### 5. Bouton de rotation

Sélectionnez ce bouton lorsque vous cuisinez avec le mode Rôtissoire. La fonction peut être utilisée avec n'importe quel préreglage. L'icône clignotera pendant son utilisation.

### 6. Touches de contrôle de la température

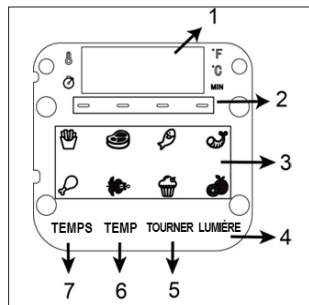
Ces boutons vous permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson de 5°C, de 65 °C à 200 °C. La déshydratation est de 45°C à 85°C.

### 7. Boutons de contrôle du temps

Ces touches vous permettent de sélectionner une durée de cuisson précise à la minute près, comprise entre 1 et 60 minutes, dans tous les modes, sauf en déshydratation, qui utilise des intervalles de 30 minutes et une durée de fonctionnement de 2 à 24 heures.

### 8. Bouton d'alimentation / démarrage-arrêt

Une fois que l'appareil est branché, le bouton d'alimentation s'allume. Si vous sélectionnez le bouton d'alimentation une fois, tout le panneau sera illuminé. Si vous appuyez une seconde fois sur le bouton d'alimentation, le processus de cuisson sera activé à la température par défaut de 185°C et à une durée de 15 minutes. Le fait de sélectionner le bouton d'alimentation à tout moment pendant le processus de cuisson éteindra l'appareil, ce qui assombriera immédiatement l'affichage et la lumière deviendra sombre au bout de 20 secondes. Le ventilateur continuera de fonctionner pendant 20 secondes pour «refroidir» l'unité



## BOUTON DE PRÉRÉGLAGE

Tableau de cuisson

BOUTON DE PRÉRÉGLAGE	TEMPERATURE	TEMPS
1. Frites	200°C	20 mins.
2. Steaks / Côtelettes	200°C	20 mins.
3. Poisson	200°C	10 mins.
4. Crevette	200°C	10 mins.
5. Poulet	190°C	25 mins.
6. Rôtissoire	200°C	45 mins.
7. Gâteau	170°C	30 mins.*
8. Déshydrateur *	70°C	8 hrs. (*2-24 hrs.)

### Utilisation de la friteuse à air Rôtissoire sans préreglages

Une fois que vous êtes familiarisé avec la friteuse à air Rotisserie, vous pouvez expérimenter vous-même.

### Attention

N'utilisez jamais un récipient de cuisson rempli d'huile de cuisson ou de tout autre liquide avec cet appareil! Un risque d'incendie ou de blessure pourrait en résulter

## TEMPÉRATURE DE LA VIANDE

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

ALIMENTS	TYPE	TEMPÉRATURE
Boeuf	Steaks au sol	160°C
	Steaks moyens rôtis	160°C
	Rôti cru	145°C
Poulet et dinde	Poitrines	165°C
	Rempli	165°C
	Jambes, cuisses, ailes	165°C
Poissons et fruits de mer	Toute sorte	145°C
Agneau	Steaks	160°C
	Rôti moyen	160°C
	Rôti cru	145°C
Porc	Côtelettes, moulues, côtes levées, rôties	160°C
	Jambon bien cuit	140°C

### AVANT D'UTILISER LA FRITEUSE À AIR TOURNEBROCHE POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. Lisez tout le matériel, les étiquettes d'avertissement et les étiquettes.
2. Retirez tout le matériel d'emballage, les étiquettes et les autocollants.
3. Lavez toutes les pièces et accessoires utilisés dans le processus de cuisson avec de l'eau tiède savonneuse. REMARQUE: Seuls les accessoires vont au lave-vaisselle.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil de cuisson avec un chiffon propre et humide.

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

**REMARQUE:** Lorsque vous utilisez cet appareil, ne remplissez jamais un récipient de cuisson avec de l'huile ou un liquide de quelque nature que ce soit. Cette unité ne cuisine qu'à l'air chaud.

### PRÉPARER POUR L'UTILISATION

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

### UN APPAREIL POLYVALENT

La rôtissoire Air Fryer est conçue pour cuire une grande variété de vos aliments préférés. Les diagrammes et les tableaux fournis dans ce manuel et dans le Guide de recettes vous aideront à obtenir d'excellents résultats. Veuillez vous référer à ces informations pour connaître les réglages de durée / température appropriés et les quantités d'aliments appropriées.

### ATTENTION:

- Ne posez JAMAIS quoi que ce soit sur le dessus de l'appareil.
- NE JAMAIS couvrir les ouvertures d'aération sur le dessus et l'arrière de l'appareil de cuisson.
- Ne remplissez JAMAIS un récipient de cuisson avec de l'huile ou un liquide quelconque. Cette unité ne cuisine qu'à l'air chaud.
- N'utilisez JAMAIS la porte de la friteuse à air pour poser un panier de friture rempli de nourriture. Le panier de friture chaud pourrait endommager la porte de la friteuse à air ou faire basculer l'appareil. Des blessures pourraient en résulter.
- TOUJOURS utiliser des gants pour retirer les bâts d'air chaud



## CUISINER AVEC LA FRITEUSE À RÔTISSOIRE

1. Placez les ingrédients sur le support d'aération, l'un des accessoires de la rôtissoire ou le panier à maille rotatif.
2. Placez la crémaillère, le panier à mailles en rotation ou la broche à rôtissoire dans l'appareil et fermez la porte de la friteuse à air. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise dédiée 220 - 240V.
3. Lorsque le panier à mailles en rotation ou la rôtissoire et la nourriture sont en place, appuyez une fois sur le bouton d'alimentation (page 8).
4. Sélectionnez une fonction pré-réglée comme indiqué à la page 8 ou réglez manuellement la température, puis la durée (page 8 fig.4,5,6,7). Reportez-vous aux instructions détaillées du panneau de commande à la page 8.
5. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le cycle de cuisson.

**REMARQUE:** Vous pouvez ouvrir la porte de la friteuse à air pour voir le tournebroche à tout moment du processus pour en vérifier l'avancement.

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

### Tips

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

### CONSEILS

- Les aliments plus petits nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les grands.
- De grandes quantités d'aliments ne nécessitent qu'un temps de cuisson légèrement plus long que de petites quantités.
- En "retournant" ou en retournant des aliments de plus petite taille à mi-cuisson, vous vous assurez que toutes les pièces sont cuites uniformément.
- Il est suggéré de vaporiser un peu d'huile végétale sur les pommes de terre fraîches pour un résultat plus croustillant. Lorsque vous ajoutez un peu d'huile, faites-le juste avant la cuisson.

### PLACEZ LES SUPPORTS DE CIRCULATION D'AIR DANS L'UNITÉ

1. Insérez le plateau collecteur au bas de l'appareil.
2. Placez le flux d'air dans l'unité en glissant à travers les rainures latérales et sur la lèvre arrière (fig. A).
3. Placez les grilles de circulation d'air plus près de l'élément chauffant supérieur pour une cuisson plus rapide et plus croustillante (fig. B).
4. Faites tourner les grilles de circulation d'air à mi-cycle

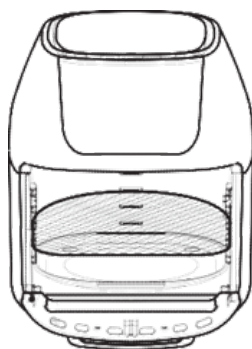


ABB. A

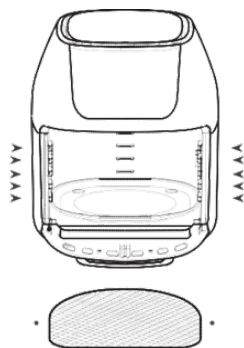
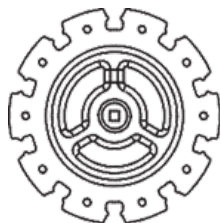


ABB. B

## COMPOSANTS



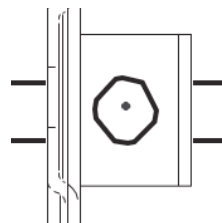
SKEWER RACK (x2)



RÔTISSOIRE  
CÔTÉ GAUCHE



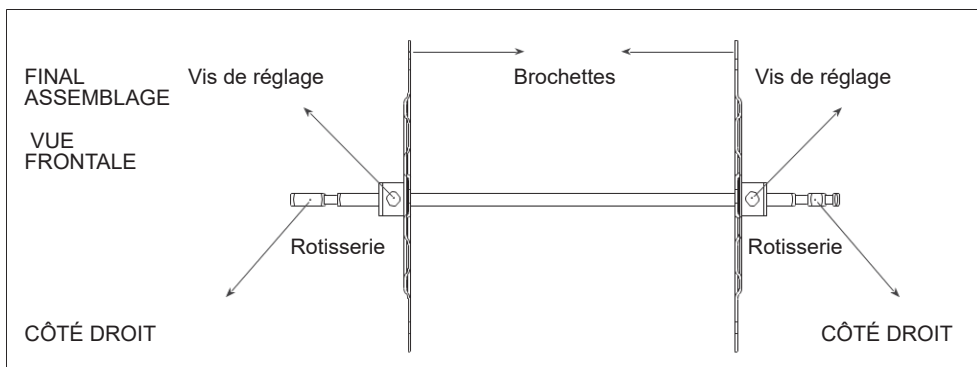
BROCHETTES  
(x10)



VIS DE RÉGLAGE  
(x10)

### RÔTISSOIRE ET BROCHETTES

1. Placez les deux grilles brochettes à chaque extrémité de l'arbre de la rôtissoire. Assurez-vous que les vis de réglage sont sur le côté extérieur de l'arbre de la rôtissoire.
2. Serrez légèrement les vis de réglage. Ne serrez pas trop car vous devrez peut-être ajuster le serrage après avoir inséré les brochettes.
3. Passez délicatement les brochettes dans la nourriture.



### ASSEMBLAGE DE TOURNEBROCHE

1. Insérez chaque pointe de brochette dans les trous du panier gauche (fig. C).
2. Pincez l'extrémité du clip de chaque brochette au fur et à mesure que vous l'insérez dans le logement de rack de brochette opposé pour le sécuriser.
3. Libérez le clip pour qu'il reste bien dans la fente, comme indiqué (fig. D).
4. Répétez les opérations 3 à 6 de manière uniforme autour du rack à brochettes. Assurez-vous que les brochettes sont régulièrement espacées.
5. Serrez les vis de blocage pour vous assurer qu'elles sont bien en place.
6. Faites attention lors de l'insertion de la broche dans l'appareil pour éviter de se faire piquer par les extrémités de la brochette.

#### ASSEMBLAGE FINAL

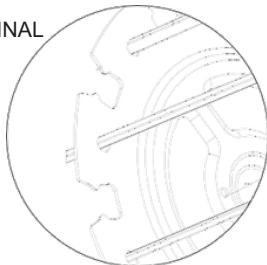


FIG. C - CÔTÉ GAUCHE

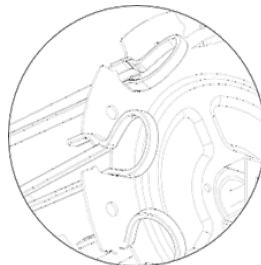


FIG. D - CÔTÉ DROIT

### PLACER LE TOURNEBROCHE OU LE PANIER À MAILLES EN ROTATION DANS L'APPAREIL

1. Insérez d'abord le côté gauche du panier assemblé dans le logement de l'arbre de la rôtissoire. Assurez-vous que l'arbre de la rôtissoire est en place pour engager la rotation (fig. E).
2. Placez le côté droit sur le support (fig. F).

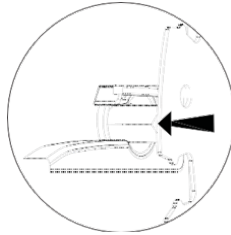
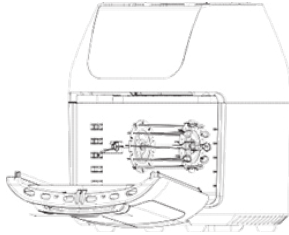


FIG. E -  
CÔTÉ GAUCHE

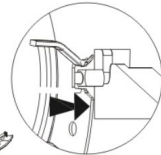
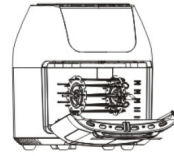


FIG. F - RIGHT SIDE

FIG. F - LADO DERECHO

### RETRAIT DU TOURNEBROCHE OU DU PANIER EN ROTATION DE L'APPAREIL.

1. Ouvrez la porte de l'appareil pour suspendre le cycle de cuisson ou éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation.
2. Insérez l'outil de récupération de la rôtissoire sous l'arbre de la rôtissoire.
3. Soulevez légèrement le côté droit de l'outil d'extraction de la rôtissoire pour dégager le support, puis déplacez le côté droit jusqu'à ce que le côté gauche de la tige glisse hors du tournebroche
4. Retirez délicatement les aliments de la rôtissoire de la friteuse à air

ALIMENTS	MIN- MAX	TEMPS*	TEMPÉRATURE	COMMENTAIRES
Frites surgelées épais	1 1/4 - 3 Tasses	15 - 20 min.	200°C	
Frites maison	1 1/4 - 3 1/4 Tasses	10 - 16 min.	200°C	Ajoutez 1/2 c. Ajouter l'huile
Quartiers de pommes de terre faits maison	1 1/4 - 3 1/4 Tasses	18 - 22 min.	182°C	Ajoutez 1/2 c. Ajouter l'huile
Cubes de pommes de terre faits maison	1 1/4 - 3 Tasses	12 - 18 min.	182°C	Ajoutez 1/2 c. Ajouter l'huile
Röstis	1 Tasse	15 - 18 min.	182°C	
Gratin dauphinois	2 Tasses	15 - 18 min.	200°C	
Steak	1/4 - 1,1 lb	8 - 12 min.	182°C	
Côtes de porc	1/4 - 1,1 lb	10 - 14 min.	182°C	
Hamburger	1/4 - 1,1 lb	7 - 14 min.	182°C	
Saucisses	1/4 - 1,1 lb	13 - 15 min.	200°C	
Cuisses de poulet	1/4 - 1,1 lb	18 - 22 min.	182°C	
Poitrine de poulet	1/4 - 1.1 lb.	10 - 15 min.	182°C	
Rouleaux de printemps	1/4 - 3/4 lb.	15 - 20 min.	200°C	Utilisez prêt au four
Pépites de poulet congelées	1/4 - 1.1 lb.	10 - 15 min.	200°C	Utilisez prêt au four
doigts de poisson congelé	1/4 - 1.1 lb.	6 - 10 min.	200°C	Utilisez prêt au four

Bâtonnets de mozzarella	1/4 - 1.1 lb.	8 - 10 min.	182°C	Utilisez prêt au four
Légumes farcis	1/4 - 1.1 lb.	10 min.	160°C	
Gâteau	1 1/4 Tasses	20 - 25 min.	160°C	Utilisez plateau de cuisson
Quiche	1 1/2 Tasses	20 - 22 min.	182°C	Utilisez plateau / four de cuisson
Muffins	1 1/4 Tasses	15 - 18 min.	200°C	Utilisez plateau de cuisson
Casse-croûte	1 1/2 Tasses	20 min.	160°C	Utilisez plateau / four de cuisson
Rondelles d'oignon congelées	1 lb.	15 min.	200°C	

### RÉGLAGES

Ce tableau vous aidera à sélectionner la température et le temps corrects pour obtenir les meilleurs résultats. Au fur et à mesure que vous vous familiariserez avec le processus de cuisson de la friteuse à la rôtissoire à air, vous pourrez ajuster ces paramètres selon vos goûts.

### POINTE

Régalez la minuterie à la moitié du temps nécessaire pour la recette et la cloche de la minuterie vous avertira quand il sera temps de «retourner» votre nourriture. Lorsque vous entendez la minuterie sonner, le temps de préparation prédéfini est écoulé.

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

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

REMARQUE: N'oubliez pas que ces paramètres sont des indications. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, leur forme et leur marque, nous ne pouvons pas garantir les meilleurs réglages pour vos ingrédients.

### NETTOYAGE

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

N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ni d'ustensiles sur ces surfaces. Ckcd sur la nourriture doit être trempé pour faciliter le retrait dans de l'eau chaude savonneuse.

1. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale et assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi avant de le nettoyer.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon chaud et humide et un détergent doux. Nettoyez les deux côtés avec de l'eau chaude savonneuse sur un chiffon humide. Ne plongez pas et ne plongez pas la porte dans l'eau ni dans le lave-vaisselle.
3. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge non abrasive.
4. Si nécessaire, éliminez les résidus d'aliments indésirables de l'écran supérieur avec une brosse de nettoyage.

### STOCKAGE

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

## DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La friteuse à air rotatif ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché. Vous n'avez pas allumé l'appareil en réglant le temps de préparation et la température	Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale. Avec le panier en place, réglez la température et l'heure. Vérifiez que la porte est fermée.
Nourriture non cuite	Le panier à mailles en rotation est surchargé. La température est trop basse.	Utilisez des quantités plus petites pour une friture plus uniforme. Augmenter la température et continuer la cuisson
La nourriture n'est pas frite uniformément	Certains aliments doivent être «retournés» pendant le processus de cuisson.	Voir Opérations générales dans ce manuel.
Fumée blanche sortant de l'unité	L'huile est utilisée. Les accessoires ont un excès de gel provenant de la cuisson précédente.	Essayez pour éliminer l'excès d'huile. Nettoyez le panier à mailles en rotation après chaque utilisation.
Les frites ne sont pas frites uniformément	Mauvais type de pomme de terre utilisé. Les pommes de terre ne sont pas bien rincées pendant la préparation.	Utilisez des pommes de terre fraîches et fermes. Utilisez des bâtons coupés et séchez-les pour éliminer l'excès d'amidon.
Les frites ne sont pas croustillantes	Les frites crues ont trop d'eau	Séchez bien les pommes de terre avant de vaporiser de l'huile. Couper les bâtons plus petits. Ajoutez un peu plus d'huile.

### 1. Puis-je préparer des aliments autres que frits dans une friteuse à air pulsé?

Vous pouvez préparer une variété de plats, notamment des steaks, des côtelettes, des hamburgers et des viennoiseries. Voir le guide de recettes.

### 2. La friteuse à air Rôtissoire est-elle bonne pour préparer ou réchauffer des soupes et des sauces?

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

### 3. Que dois-je faire si l'appareil s'arrête pendant la cuisson?

Par sécurité, la friteuse à air de la rôtissoire est dotée d'un dispositif d'arrêt automatique qui empêche les dommages dus à la surchauffe. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Rebranchez-le et redémarrez-le avec le bouton d'alimentation.

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

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

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

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

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

Vous pouvez retirer le panier à mailles rotatif à tout moment pendant la cuisson. Pendant ce temps, vous pouvez «basculer» le contenu des supports de flux d'air si nécessaire pour assurer une cuisson uniforme. Le temps et la température vont reprendre là où vous les avez laissés.

### 7. Est-ce que la friteuse air friteuse va au lave-vaisselle?

Seuls les accessoires vont au lave-vaisselle. L'unité elle-même contenant le serpent de chauffage et les composants électroniques ne doit jamais être immergée dans un liquide ni nettoyée avec autre chose qu'un chiffon chaud et humide ou une éponge non abrasive avec une petite quantité de détergent doux.

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

Ne jamais tenter une réparation à domicile. Contactez le fabricant et suivez les procédures définies par la garantie. Ne pas le faire pourrait rendre votre garantie nulle et non avenue.

## **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](http://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 semiprofissionais, ou não for usado de acordo com as instruções.



- Sempre desligue o aparelho da tomada quando não estiver usando.
- O aparelho precisa de cerca de 30 minutos para arrefecer para manipular ou limpeza com segurança.

## **DESLIGAR AUTOMÁTICO**

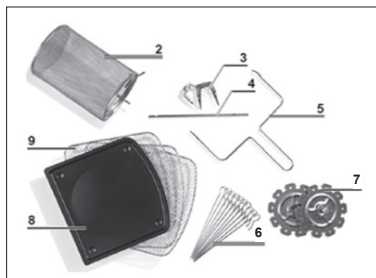
O aparelho possui um temporizador incorporado, ele desligará automaticamente o aparelho quando a contagem chega a zero. Você pode manualmente desligar o aparelho rodando o botão do temporizador para zero no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

## **CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS (EMF).**

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

## Fritadeira a ar de churrasqueira. Peças e acessórios

1. Unidade Principal
2. Cesta rotativa
3. Garfo de Frango
4. eixo rotisserie,
5. Tabuleiro de recolha
6. Espetos (10)
7. Espetos ajustáveis Prateleiras (2)
8. Bandeja de óleo
9. Rack de desidratação



## PEÇAS E ACESSÓRIOS PARA FRITADEIRA A AR ROTISSERIE

- 2. Cesta Rotativa**  
Ótimo para batatas fritas, assar nozes e outros lanches. Use a ferramenta de busca rotativa para colocar o cesto na unidade.
- 3.&4. Eixo rotativo, garfos e parafusos de fixação**  
Use para assados e frango inteiro. Force o eixo longitudinalmente através da carne e centralize-o. Deslize os garfos sobre o eixo de cada extremidade para a carne e, em seguida, fixe-os no lugar com os parafusos de fixação. Há recortes no eixo para os parafusos de fixação. Você pode ajustar os parafusos mais perto do meio, se necessário, mas nunca para fora em direção às extremidades. NOTA: Certifique-se de que o assado ou o frango não é muito grande para girar livremente dentro da fritadeira a ar. Máximo de frango ou assado, 3,5-4 lb.
- 5. Ferramenta de busca rotisserie**  
Use-o para remover assados cozidos e frango que foram preparados usando os métodos de rotisserie ou espeto. Coloque sob o eixo rotisserie e levante, primeiro o lado esquerdo e, em seguida, retire o alimento com cuidado.
- 6. Espetos (10)**  
Ótimo para todas as suas receitas de kabob, carne, peixe ou vegetais.
- 7. Rack de espeto ajustável (2)**  
Usado ao fazer kebabs. As prateleiras do espeto se encaixam no eixo e travam no lugar com os parafusos de fixação.
- 8. Bandeja de Óleo  
Cozinhe com a pingadeira no lugar para limpezas fáceis.**
- 9. Cremalheiras desidratantes (3)**  
Pode ser usado não só para desidratação, mas também para cozinhar salgadinhos crocantes ou itens reaquecidos como pizza.

### Importante

Por favor, certifique-se de que sua fritadeira a ar rotisserie foi enviada com os componentes solicitados (já que alguns acessórios podem ser vendidos separadamente). Verifique tudo cuidadosamente antes de usar. Se alguma peça estiver faltando ou danificada, não tenha certeza deste produto. Entre em contato com o remetente usando o número de atendimento ao cliente localizado na parte de trás do manual do proprietário.

**NOTA:** Alguns acessórios podem não estar incluídos na compra.

### Aviso :

Garfos, espetos e outras peças metálicas nesta unidade são afiadas e ficam extremamente quentes durante o uso. Muito cuidado deve ser tomado para evitar ferimentos pessoais. Use luvas.

## ESPECIFICAÇÕES DA UNIDADE

Modelo	Tensão / frequência	Potência	Função	Temperatura	Controle
SS-10465	AC 220-240V 50/60Hz	1800W	Rotação	65°C - 200°C	LED tela de toque

### 1. Display LED digital

O mostrador numérico digital alternará entre a temperatura e o tempo restante durante o processo de cozimento.

### 2. Luzes de funcionamento

Estas luzes piscarão em sequência enquanto a cozedura estiver a decorrer e continuará a piscar até 20 segundos depois de desligar a unidade

### 3. Presets de cozinha

Selecionar qualquer um deles definirá Tempo e temperatura como uma configuração padrão para esse alimento específico. Você pode ignorar essas predefinições com os botões Tempo e Temperatura. Veja as predefinições na próxima página.

### 4. Luz Interna

Selecionar este botão ajudará você a verificar o progresso da cozedura enquanto a unidade estiver em operação. Nota: Abrir a porta durante o processo de cozedura fará uma pausa na unidade. A luz interna irá iluminar se as portas abrirem

### 5. Botão de rotação

Selecione este botão quando cozinhar qualquer coisa usando o modo Rotisserie. A função pode ser usada com qualquer predefinição. O ícone piscará enquanto estiver em uso.

### 6. Botões de controle de temperatura

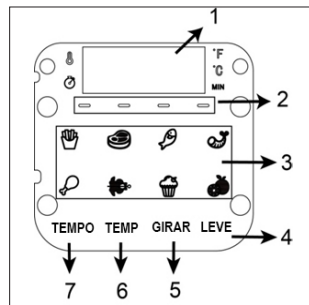
Estes botões permitem aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura em intervalos de 5., começando de 65 °C a 200 °C. A desidratação é de 45°C a 85°C.

### 7. Botões de controle de tempo

Esses botões permitem que você selecione o tempo exato de cozimento para o minuto, de 1 a 60 minutos em todos os modos, exceto quando estiver desidratando, o que utiliza intervalos de 30 minutos e um tempo de operação de 2 a 24 horas.

### 8. Botão Power / Start-Stop

Uma vez que a unidade esteja conectada, o botão Power acenderá. Selecionar o botão Power uma vez fará com que o painel inteiro seja iluminado. Seleccionar o botão Power uma segunda vez activará o processo de cozedura à temperatura predefinida de 185°C e ao tempo de 15 minutos. Seleccionar o botão Power a qualquer momento durante o processo de cozedura irá desligar a unidade, fazendo com que o visor fique escuro imediatamente e a luz de funcionamento fique escura dentro de 20 segundos. O ventilador continuará funcionando por 20 segundos para "esfriar" a unidade.



## BOTÃO PREDEFINIDO

Carta de Culinária

BOTÃO PREDEFINIDO	TEMPERATURA	TEMPO
1. Batatas fritas	200°C	20 mins.
2. Bifes / costeletas	200°C	20 mins.
3. Peixe	200°C	10 mins.
4. Camarão	200°C	10 mins.
5. Frango	190°C	25 mins.
6. Churrasqueira	200°C	45 mins.
7. Bolo	175°C	30 mins.*
8. Desidratador *	70°C	8 hrs. (*2-24 hrs.)

### Utilizando a fritadeira a ar da churrasqueira sem pré-ajustes

Uma vez que você esteja familiarizado com a fritadeira a areira Rotisserie você pode querer experimentar por conta própria.

### Aviso

Nunca use um recipiente de cozedura cheio com óleo de cozinha ou qualquer outro líquido com esta unidade! Risco de incêndio ou ferimentos pessoais podem resultar.

## TEMPERATURA DA CARNE

Esta tabela deve ser usada para verificar a temperatura interna da carne cozida.

COMIDA	TIPO	TEMPERATURA
Carne	Bifes bem feitos	160°C
	Bifes médio assados	160°C
	Assado cru	145°C
Frango e peru	Peitos	165°C
	Preenchidas	165°C
	Pernas, coxas, asas	165°C
Peixe e marisco	Qualquer tipo	145° F
Cordeiro	Bifes	160° F
	Meio torrado	160° F
	Assado cru	145° F
Porco	Costeletas, terra, costelas, assado	160° F
	Presunto bem cozido	140° F

### ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ A FRITADEIRA A AR DO GRELHADOR

1. Leia todo o material e adesivos e etiquetas de aviso.
2. Remova todos os materiais de embalagem, etiquetas e adesivos.
3. Lave todas as peças e acessórios usados no processo de cozimento com água morna e sabão. NOTA: Apenas os acessórios são laváveis.
4. Limpe o interior e o exterior da unidade de cozedura com um pano húmido limpo.

**NOTA:** Nunca lave ou mergulhe o aparelho em água.

**NOTA:** Quando utilizar esta unidade, nunca encha qualquer recipiente de cozedura com óleo ou líquido de qualquer tipo. Esta unidade cozinha apenas com ar quente.

### PREPARANDO PARA USO

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

### UM APARELHO VERSÁTIL

A frigideira de ar Rotisserie é projetada para cozinhar uma grande variedade de seus alimentos favoritos. Os gráficos e tabelas fornecidos neste manual e no Guia de Receitas ajudarão você a obter ótimos resultados. Por favor, consulte esta informação para ajustes de tempo / temperatura adequados e quantidades adequadas de comida.

### AVISO:

- NUNCA coloque nada na parte superior do aparelho.
- Nunca cubra as aberturas de ventilação na parte superior e na parte traseira da unidade de cozinhar.
- NUNCA encha qualquer recipiente de cozedura com óleo ou líquido de qualquer tipo. Esta unidade cozinha apenas com ar quente
- Não use a porta fritadeira ar como um lugar para descansar um cesto de fritar quente cheia de comida. O cesto para fritar pode danificar a porta da fritadeira ou fazer com que a unidade caia. Ferimento pessoal pode resultar.
- SEMPRE use luvas ao remover racks de fluxo de ar quente

## COZINHANDO COM A FRITADEIRA A AR ROTISSERIE

1. Coloque os ingredientes no suporte de fluxo de ar, num dos acessórios do espeto rotativo ou no cesto de engranzamento rotativo.
2. Coloque o suporte de fluxo de ar, o cesto de engranzamento rotativo ou o Espeto rotativo na unidade e feche a porta da fritadeira de ar. Ligue o cabo de alimentação à tomada dedicada de 220 - 240V.
3. Quando a cesta giratória de malha ou churrasqueira e comida estiver no lugar, pressione o botão liga / desliga uma vez (página 8)
4. Selecione uma função Preset como mostrado na página 8 ou ajuste manualmente a temperatura e depois o tempo (página 8 fig.4,5,6,7). Consulte as instruções detalhadas do Painel de Controle na página 8.
5. Pressione o botão liga / desliga para iniciar o ciclo de cozimento.

**NOTA:** Você pode abrir a porta da fritadeira a ar para visualizar a churrasqueira a qualquer momento durante o processo para verificar o progresso.

**NOTA:** Consulte as tabelas deste manual ou o guia de receitas para determinar as configurações corretas.

### Dicas

- Alimentos que são menores em tamanho geralmente exigem um tempo de cozimento ligeiramente menor do que os grandes
- Grandes quantidades de comida requerem apenas um tempo de cozimento ligeiramente maior do que quantidades menores.
- “Virando” ou transformando alimentos de tamanho menor na metade do processo de cozimento, garante que todas as peças sejam uniformemente queimadas
- Sugere-se um pouco de óleo vegetal para batatas frescas para um resultado mais crocante. Ao adicionar um pouco de óleo, faça-o imediatamente antes de cozinhar.
- Os snacks normalmente cozinhados na fritadeira a ar também podem ser cozidos na fritadeira a ar do Rotisserie.
- Use massa pré-fabricada para preparar lanches cheios de forma rápida e fácil. A massa pré-fabricada também requer um tempo de cozimento mais curto do que a massa caseira.
- Coloque uma assadeira ou fritadeira na frigideira rotativa ao assar um bolo ou quiche. Uma lata ou prato também é sugerido ao cozinhar alimentos frágeis ou cheios.
- Você pode usar a fritadeira rotativa para reaquecer alimentos.
- Basta definir a temperatura para 150 °C.

### Importante

Removendo o alimento cozido ou quente

Ao remover o alimento cozido ou quente, use a ferramenta de pegar o rotisserie ou Mitts. A ferramenta de remover também pode ser usada com o espeto rotativo.

### Aviso:

- Durante o processo de cozimento, a cesta giratória e outros acessórios ficarão muito quentes. Ao removê-los para verificar o progresso, verifique se você tem um tripé ou uma superfície resistente ao calor próxima para colocá-lo. NUNCA coloque o cesto giratório diretamente sobre uma bancada ou mesa.
- Os acessórios de cozinha ficam quentes durante o processo de fritura a ar. Use luvas e manuseie com cuidado para EVITAR LESÃO.

## COLOQUE OS RACKS DE FLUXO DE AR NA UNIDADE

1. Insira a bandeja coletora na parte inferior da unidade.
2. Coloque as pedras de fluxo de ar na unidade deslizando pelas ranhuras laterais e no lábio traseiro (fig. A)
3. Coloque os racks de fluxo de ar mais perto do elemento de aquecimento superior para cozimento mais rápido e acrescente crocante (fig. B).
4. Gire o fluxo de ar no meio do ciclo para cozinhar uniformemente.

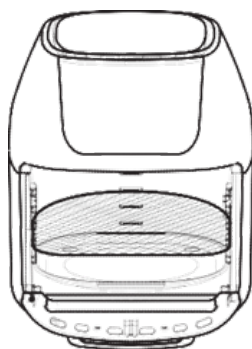


Fig. A

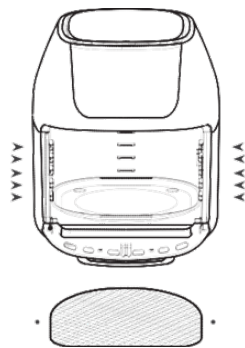
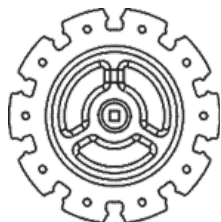


Fig. B

## COMPOSANTS



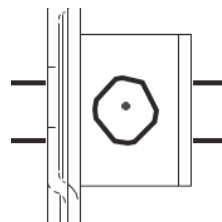
PRATELEIRA DE  
ESPETO (X2)



EIXO ROTATIVO



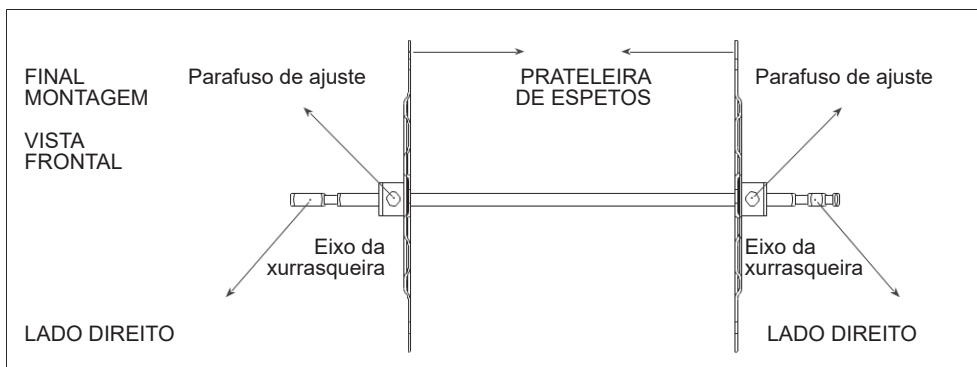
ESPETOS  
(X10)



PARAFUSOS DE  
AJUSTE (x2)

### EIXO DE CHURRASQUEIRA E PRATELEIRAS DE ESPETOS

1. Coloque as duas prateleiras do espeto em cada extremidade do eixo do espeto. Certifique-se de que os parafusos de ajuste estejam no lado externo do eixo do assador.
2. Aperte ligeiramente os parafusos de ajuste. Não aperte demais, pois você pode precisar ajustar o aperto depois de inserir os espetos.
3. Cuidadosamente picar os espetos através da comida.



### MONTAGEM DE ESPETO ROTATIVO

1. Insira cada um dos espetos através dos orifícios do suporte de espeto esquerdo (fig. C).
2. Aperte a extremidade do clipe de cada espeto ao inserir na abertura do rack do espeto oposto para prendê-lo.
3. Solte o clipe para se apoiar no slot conforme mostrado (fig. D).
4. Repita os processos de 3 a 6 de maneira uniforme ao redor do rack de espetos. Certifique-se de que os espetos estejam espaçados uniformemente.
5. Aperte os parafusos de fixação para certificar-se de que eles estão firmemente no lugar.
6. Tenha cuidado ao inserir o espeto na unidade para evitar ser picado pelas extremidades do espeto.

### MONTAGEM FINAL

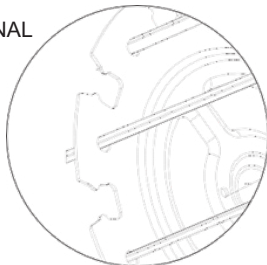


FIG.C-LADO ESQUERDO

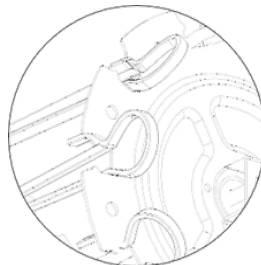


FIG. D - LADO DIREITO

### COLOCAR O ESPETO ROTATIVO OU O CESTO ROTATIVO NA UNIDADE

1. Insira o lado esquerdo da cesta montada primeiro no soquete do eixo do assador. Certifique-se de que o eixo do assador esteja no lugar para engatar a rotação (fig. E).
2. Coloque o lado direito no gancho (fig. F).

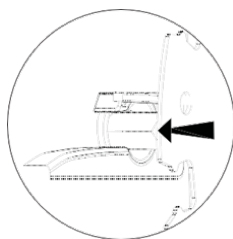
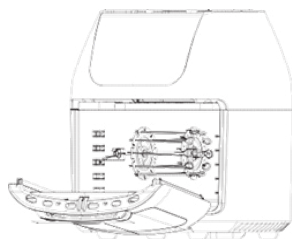


FIG. E -  
LADO ESQUERDO

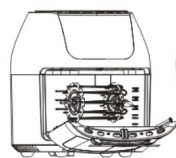


FIG. F - LADO DIREITO

### REMOVENDO O ESPETO ROTATIVO OU O CESTO ROTATIVO DA UNIDADE

1. Abra a porta da unidade para pausar o ciclo de cozimento ou desligue a unidade pressionando o botão liga / desliga.
2. Insira a ferramenta de pegar o rotisserie abaixo do eixo do espeto rotativo
3. Levante o lado direito da ferramenta de pegar o rotisserie em um pequeno ângulo para liberar o suporte e, em seguida, desloque a direita até que o lado esquerdo do eixo deslize para fora da churrasqueira.
4. Remova cuidadosamente o alimento da churrasqueira da fritadeira a ar

COMIDA	MÍN- MÁX	TEMPO*	TEMPERATURA	COMENTÁRIOS
Chips congelados finos	1 1/4 - 3 Copos	15 - 16 min.	200°C	
Chips congelados grossos	1 1/4 - 3 Copos	15 - 20 min.	200°C	
Batatas fritas caseiras	1 1/4 - 3 1/4 Copos	10 - 16 min.	200°C	Adicione 1/2 colher de sopa. Adicionar óleo
Fatias de batata caseira	1 1/4 - 3 1/4 Copos	18 - 22 min.	182°C	Adicione 1/2 colher de sopa. Adicionar óleo
Cubos de batata caseiros	1 1/4 - 3 Copos	12 - 18 min.	182°C	Adicione 1/2 colher de sopa. Adicionar óleo
Röstis	1 Copo	15 - 18 min.	182°C	
Gratinado de batata	2 Copos	15 - 18 min.	200°C	
Bife	1/4 - 1,1 lb	8 - 12 min.	182°C	
Costeletas de porco	1/4 - 1,1 lb	10 - 14 min.	182°C	
Hamburger	1/4 - 1,1 lb	7 - 14 min.	182°C	
Salsichas	1/4 - 1,1 lb	13 - 15 min.	200°C	
Coxas de frango	1/4 - 1,1 lb	18 - 22 min.	182°C	
Peito de frango	1/4 - 1.1 lb.	10 - 15 min.	182°C	
Rolinho primavera	1/4 - 3/4 lb.	15 - 20 min.	200°C	Use pronto para forno
Nuggets de frango congelado	1/4 - 1.1 lb.	10 - 15 min.	200°C	Use pronto para forno

Dedos de peixe congelado	1/4 - 1.1 lb.	6 - 10 min.	200°C	Use pronto para forno
Palitos de mussarela	1/4 - 1.1 lb.	8 - 10 min.	182°C	Use pronto para forno
Legumes Recheados	1/4 - 1.1 lb.	10 min.	160°C	
Bolo	1 1/4 Copos	20 - 25 min.	160°C	Use baking tray
Quiche	1 1/2 Copos	20 - 22 min.	182°C	Use assadeira / pronto para forno
Muffins	1 1/4 Copos	15 - 18 min.	200°C	Use assadeira
Lanches Doces	1 1/2 Copos	20 min.	160°C	Use assadeira / pronto para forno
Anéis de cebola congelados	1 lb.	15 min.	200°C	

### Definições

Esta tabela ajudará você a selecionar a temperatura e o tempo corretos para obter o melhor resultado. À medida que você se familiarizar com o processo de cozimento da fritadeira a ar, poderá ajustar essas configurações de acordo com seus gostos pessoais.

### Dica

Defina o temporizador para 1/2 o tempo necessário para a receita e a campainha do timer irá alertá-lo quando for a hora de "virar" sua comida. Quando você ouvir a campainha do temporizador, o tempo de preparação predefinido já passou.

- \* A tabela acima irá ajudá-lo a escolher as configurações básicas para os ingredientes selecionados. Adicione 3 minutos ao tempo de cozedura quando começar com um aparelho frio.
- NOTA:** Tenha em mente que essas configurações são indicações. Como os ingredientes diferem em origem, formato e marca, não podemos garantir as melhores configurações para seus ingredientes.

### Limpeza

Limpe a fritadeira a ar de fritura após cada utilização. A cesta de malha rotativa e outros acessórios são feitos de aço inoxidável durável e são laváveis.

Nunca use materiais ou utensílios de limpeza abrasivos nessas superfícies. Citado em comida deve ser embebido para fácil remoção em água morna e sabão.

1. Retire o cabo de alimentação da tomada elétrica e certifique-se de que o aparelho esteja completamente frio antes de limpá-lo.
2. Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido quente e detergente suave. Limpe ambos os lados com água morna e sabão em um pano úmido. Não mergulhe ou mergulhe a porta na água nem lave na máquina de lavar loiça.
4. Limpe o interior do aparelho com água quente, detergente neutro e esponja não abrasiva.
5. Se necessário, remova os resíduos de alimentos indesejados da parte superior da tela com uma escova de limpeza.

### ARMAZENAMENTO

1. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer completamente.
2. Certifique-se de que todos os componentes estejam limpos e secos.
3. Coloque o aparelho num local limpo e seco.



## SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
A fritadeira a ar de rotisserie não funciona	O aparelho não está conectado. Você não ligou a unidade, definindo o tempo e a temperatura de preparação	Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale. Avec le panier en place, réglez la température et l'heure. Vérifiez que la porte est fermée.
Comida não cozida	A cesta de malha rotativa está sobrecarregada. A temperatura está baixa demais.	Use lotes menores para mais fritura. Aumentar a temperatura e continuar a cozinhar
A comida não é frita uniformemente	Alguns alimentos precisam ser "virados" durante o processo de cozimento.	Veja Operações Gerais neste manual.
Fumaça branca saindo da unidade	O petróleo está sendo usado. Os acessórios têm excesso de resíduos de congelamento da cocção anterior.	Limpe para remover o excesso de óleo. Limpe a cesta de malha rotativa após cada uso.
Batatas fritas não são fritas uniformemente	Tipo errado de batata sendo usado. Batatas não enxaguadas adequadamente durante a preparação.	Use batatas frescas e firmes. Use varas cortadas e seque para remover o excesso de amido.
Batatas fritas não são crocantes	Batata crua tem muita água	A batata seca cola adequadamente antes de borrifar o óleo. Corte os palitos menores. Adicione um pouco mais de óleo.

- 1. Posso preparar outros alimentos além do frito com a minha fritadeira rotativa?**  
Você pode preparar uma variedade de pratos, incluindo bifes, costeletas, hambúrgueres e assados. Veja o Guia de Receitas.
- 2. A fritadeira a ar do Rotisserie é boa para fazer ou reaquecer sopas e molhos?**  
Nunca cozinhe ou reaqueça líquidos na fritadeira a ar do Rotisserie.
- 3. O que eu faço se a unidade desligar enquanto estiver cozinhando?**  
Como um recurso de segurança, a fritadeira a ar do rotisserie possui um dispositivo de desligamento automático que evita danos causados por superaquecimento. Desligue e deixe a unidade esfriar. Conecte novamente e reinicie com o botão liga / desliga.
- 4. A Unidade precisa de tempo para aquecer?**  
O pré-aquecimento é necessário quando você está cozinhando a partir de uma "partida a frio", adicione 3 minutos ao tempo de cozimento para compensar.
- 5. É possível desligar a unidade a qualquer momento?**  
Pressione o botão liga / desliga uma vez ou abra a porta.
- 6. Posso verificar a comida durante o processo de cozimento?**  
Você pode remover a Cesta Rotativa de Malha a qualquer momento enquanto a cozedura está em andamento. Durante esse tempo, você pode "inverter" o conteúdo dos racks de fluxo de ar, se necessário, para garantir a cozedura uniforme. O tempo e a temperatura serão retomados de onde você parou.
- 7. A fritadeira a ar da churrasqueira é segura?**  
Apenas os acessórios são laváveis. A própria Unidade, que contém a bobina de aquecimento e a eletrônica, nunca deve ser submersa em líquido de qualquer tipo ou limpa com qualquer coisa além de um pano quente e úmido ou uma esponja não abrasiva com uma pequena quantidade de detergente neutro.
- 8. O que acontece se a unidade ainda não funcionar depois de eu ter tentado todas as sugestões de solução de problemas?**  
Nunca tente um reparo em casa. Entre em contato com o fabricante e siga os procedimentos estabelecidos pela garantia. Não fazer isso pode tornar sua garantia nula e inválida.

## **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.

## **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, 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 10cm freien Platz über dem Gerät.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Während des Heißluftbratens wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen freigesetzt. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und von den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie den Korb aus dem Gerät entfernen.
- Jede zugängliche Oberfläche kann während des Gebrauchs heiß werden.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie Rauch aus dem Gerät sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung beendet ist, bevor Sie den Korb aus dem Gerät entfernen.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden

- Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie in einer sicheren Art und Weise in Bezug auf gegeben worden sind und, die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnliche Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

## **VORSICHT**

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, 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)**

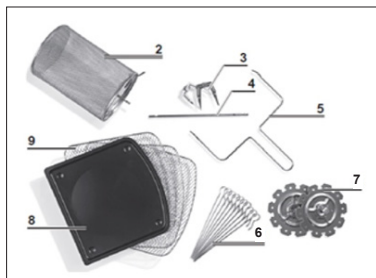
Das Gerät entspricht allen Normen bezüglich elektromagnetischer Felder(EMF). Bei richtiger Handhabung gibt es keinen Schaden für den menschlichen Körper auf der Grundlage der verfügbaren wissenschaftlichen beweise.

### **WICHTIG**

- Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie jegliche Verwendung des Geräts als Gefahrenquelle bei Fehlbedienungen auftreten.
- Dieses Handbuch kann auch heruntergeladen werden von unsere Website [www.sogo.es](http://www.sogo.es)

## ROTISSERIE-LUFTFRITTEUSE. TEILE & ZUBEHÖR

1. Hauptgerät
2. Rotierender Korb
3. Hühnergabel
4. Drehspulewelle,
5. Auffangschale
6. Spieße (10)
7. Einstellbare Spieße Gestelle (2)
8. Ölwanne
9. Trockengestell



## ROTISSERIE-LUFTFRITTEUSE. TEILE & ZUBEHÖR

### 2. Rotierender Korb

Ideal für Pommes, Nüsse und andere Snacks. Verwenden Sie das Rotisserie-Abholwerkzeug, um den Korb in das Gerät zu legen.

### 3. & 4. Drehspindel, Gabeln & Gewindestifte

Gebrauch für Braten und ganzes Huhn. Den Schaft der Länge nach durch das Fleisch drücken und zentrieren. Schieben Sie die Gabeln von einem der Enden in das Fleisch und arretieren Sie sie dann mit den Gewindestiften. Auf der Welle befinden sich Vertiefungen für die Gewindestifte. Sie können die Schrauben bei Bedarf näher zur Mitte hin verstellen, jedoch zu den Enden hin niemals nach außen.

**HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass Braten oder Hähnchen nicht zu groß sind, um sich frei in der Luftfritteuse zu drehen. Maximales Huhn oder Braten, 3,5-4 lb.

### 5. Rotisserie-Abwurfwerkzeug

Verwenden Sie es, um gebratenes Hähnchen zu entfernen, das mit der Rotisserie- oder Spießmethode zubereitet wurde. Legen Sie es unter den Drehspieß, und heben Sie zunächst die linke Seite an, und entnehmen Sie dann die Speisen vorsichtig.

### 6. Spieße (10)

Ideal für alle Ihre Kabob-Rezepte, Fleisch, Fisch oder Gemüse.

### 7. Einstellbares Spießgestell (2)

Wird bei der Herstellung von Kebabs verwendet. Aufsteckspindeln sitzen über der Welle und rasten mit den Gewindestiften ein.

### 8. Ölbehälter

Kochen Sie mit der Auffangwanne, um die Reinigung zu erleichtern.

### 9. Entwässerungsgestelle (3)

Kann nicht nur zum Dehydrieren verwendet werden, sondern auch zum Kochen knuspriger Snacks oder zum Aufwärmen von Gegenständen wie Pizza.

### Wichtig

Vergewissern Sie sich, dass Ihre Rotisserie-Luftfritteuse mit den von Ihnen bestellten Komponenten geliefert wurde (da einige Zubehörteile möglicherweise separat erhältlich sind). Überprüfen Sie vor dem Gebrauch alles sorgfältig. Wenn ein Teil fehlt oder beschädigt ist, können Sie dieses Produkt nicht sicher stellen. Wenden Sie sich an den Absender, indem Sie die Kundendienstnummer auf der Rückseite des Handbuchs des Besitzers verwenden.

**HINWEIS:** Einige Zubehörteile sind möglicherweise nicht im Lieferumfang enthalten.

### Warnung :

Gabeln, Spieße und andere Metallteile in diesem Gerät sind scharf und werden während des Betriebs extrem heiß. Seien Sie vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden. Tragen Sie Handschuhe.

Garfos, espetos e outras peças metálicas nesta unidade são afiadas e ficam extremamente quentes durante o uso. Muito cuidado deve ser tomado para evitar ferimentos pessoais. Use luvas.

## GERÄTESPEZIFIKATIONEN

Modell	Spannung / Frequenz	Leistung	Funktion	Temperatur	Kontrolle
SS-10465	AC 220-240V 50/60Hz	1800W	Drehung	65°C - 200°C	LED-Touchscreen

### 1. LED-Digitalanzeige

Die digitale numerische Anzeige wechselt zwischen Temperatur und verbleibender Zeit während des Garvorgangs.

### 2. Lauflichter

Diese Anzeigen blinken während des Kochvorgangs nacheinander und blinken bis zu 20 Sekunden, wenn Sie das Gerät ausschalten

### 3. Kochvoreinstellungen

Wenn Sie eine dieser Optionen auswählen, werden Uhrzeit und Temperatur auf eine Standardeinstellung für das jeweilige Lebensmittel festgelegt. Sie können diese Voreinstellungen mit den Tasten Zeit und Temperatur überschreiben. Zeigen Sie die Voreinstellungen auf der nächsten Seite an.

### 4. Internes Licht

Wenn Sie diese Schaltfläche wählen, können Sie den Garfortschritt überprüfen, während das Gerät in Betrieb ist. Hinweis: Wenn Sie die Tür während des Garvorgangs öffnen, wird das Gerät angehalten. Das interne Licht leuchtet auf, wenn sich die Türen öffnen

### 5. Rotationstaste

Wählen Sie diese Schaltfläche, wenn Sie im Rotisserie-Modus etwas zubereiten. Die Funktion kann mit jeder Voreinstellung verwendet werden. Das Symbol blinkt, wenn es verwendet wird.

### 6. Temperatursteuertasten

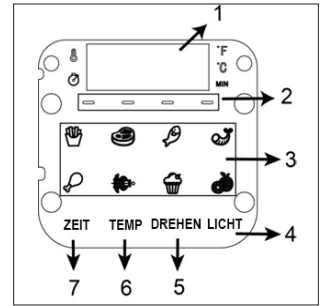
**Mit diesen Tasten können Sie die Gartemperatur um 5 ° C erhöhen oder senken, beginnend mit 65 ° C bis 200 ° C. Die Dehydratisierung beträgt zwischen 45° C und 85° C.**

### 7. Schaltflächen für die Zeitsteuerung

Mit diesen Tasten können Sie die genaue Garzeit auf die Minute einstellen, in allen Modi von 1 bis 60 Minuten, außer beim Dehydratisieren, bei dem 30-Minuten-Intervalle und eine Betriebszeit von 2 bis 24 Stunden verwendet werden.

### 8. Power / Start-Stop-Taste

Sobald das Gerät angeschlossen ist, leuchtet die Power-Taste auf. Durch einmaliges Auswählen der Power-Taste leuchtet das gesamte Panel auf. Wenn Sie die Netztaaste ein zweites Mal auswählen, wird der Garvorgang bei einer Standardtemperatur von 185 ° C und einer Zeit von 15 Minuten aktiviert. Wenn Sie zu einem beliebigen Zeitpunkt während des Kochvorgangs die Netztaaste auswählen, wird das Gerät heruntergefahren, wodurch das Display sofort dunkel wird und das Lauflicht innerhalb von 20 Sekunden dunkel wird. Der Lüfter läuft 20 Sekunden lang weiter, um das Gerät „abzukühlen“.



## PRESET-TASTE

Cochen Chart

PRESET-TASTEN	TEMPERATURE	ZEIT
1. Pommes frites	200°C	20 mins.
2. Steaks / Koteletts	200°C	20 mins.
3. Fisch	200°C	10 mins.
4. Garnele	200°C	10 mins.
5. Hühnchen	190°C	25 mins.
6. Rotisserie	200°C	45 mins.
7. Cuchen	175°C	30 mins.*
8. Dörrgerät *	70°C	8 hrs. (*2-24 hrs.)

### Verwendung der Rotisserie-Luftfritteuse ohne Voreinstellungen

Wenn Sie mit der Rotisserie-Luftfritteuse vertraut sind, möchten Sie vielleicht selbst experimentieren.

### Warnung

Verwenden Sie mit diesem Gerät niemals ein Kochgefäß, das mit Speiseöl oder anderen Flüssigkeiten gefüllt ist! Feuergefahr oder Körperverletzung können die Folge sein.

## FLEISCHTEMPERATUR

Diese Tabelle sollte verwendet werden, um die Innentemperatur für gekochtes Fleisch zu überprüfen.

NAHRUNG	TYP	TEMPERATUR
Rindfleisch	Gut gemacht Steaks Mittlere Bratensteaks Roast roh	160°C 160°C 145°C
Huhn und Truthahn	Brüste Gefüllt Beine, Oberschenkel, Flügel	165°C 165°C 165°C
Fisch & Schalentiere	Jede Form	145°C
Lamm	Steaks Gebratenes Medium Roast roh	160°C 160°C 145°C
Schwein	Koteletts, gemahlen, Rippen, Braten Schinken gut gekocht	160°C 140°C

### VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DER ROTISSERIE-LUFTFRITTEUSE

1. Lesen Sie alle Material- und Warnaufkleber und Etiketten.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Etiketten und Aufkleber.
3. Waschen Sie alle Teile und Zubehörteile, die beim Kochen verwendet werden, mit warmem Seifenwasser. HINWEIS: Nur das Zubehör ist spülmaschinenfest.
4. Wischen Sie das Gargerät innen und außen mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

**HINWEIS:** Waschen oder tauchen Sie die Kocheinheit niemals in Wasser.

**HINWEIS:** Wenn Sie dieses Gerät verwenden, füllen Sie niemals ein Kochgefäß mit Öl oder Flüssigkeiten. Dieses Gerät kocht nur mit heißer Luft.

### FÜR DEN GEBRAUCH VORBEREITEN

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, horizontale und hitzebeständige Oberfläche.
2. Wählen Sie das Kochzubehör für Ihr Rezept.

### EIN VIELSEITIGES GERÄT

Die Rotisserie-Fritteuse wurde zum Kochen einer großen Auswahl Ihrer Lieblings Speisen entwickelt. Die in diesem Handbuch und im Rezepthandbuch enthaltenen Tabellen und Tabellen helfen Ihnen dabei, hervorragende Ergebnisse zu erzielen. Bitte beachten Sie diese Informationen für die richtige Zeit- / Temperatureinstellung und die richtige Lebensmittelmenge.

### WARNUNG:

- Legen Sie NIEMALS etwas auf das Gerät.
- Bedecken Sie NIEMALS die Lüftungsöffnungen oben und hinten am Gargerät.
- Füllen Sie NIEMALS ein Kochgefäß mit Öl oder Flüssigkeiten jeglicher Art. Dieses Gerät kocht nur mit heißer Luft.
- Verwenden Sie NIEMALS die Luftfrittierklappe, um einen heißen Frittierkorb mit Lebensmitteln zu ruhen. Der heiße Frittierkorb kann die Luftfrittierklappe beschädigen oder ein Umkippen des Geräts verursachen. Dies kann zu Verletzungen führen.
- Verwenden Sie IMMER Fäustlinge, wenn Sie Heissluftstromgestelle entfernen



## KOCHEN MIT DER ROTISSERIE-LUFTFRITTEUSE

1. Legen Sie die Zutaten in das Air Flow Rack, eines der Rotisserie-Zubehöerteile oder in den Rotating Mesh Basket.
2. Setzen Sie das Luftstrom-Rack, den rotierenden Netzkorb oder den Rotisserie-Spieß in das Gerät und schließen Sie die Luftfrittierklappe. Stecken Sie das Netzkabel in die 220 - 240V-Steckdose.
3. Wenn der sich drehende Netzkorb oder die Rotisserie und das Essen angebracht sind, drücken Sie einmal die Netztaaste
4. Wählen Sie eine Preset-Funktion wie auf Seite 8 gezeigt, oder stellen Sie die Temperatur und dann die Uhrzeit manuell ein. Siehe die detaillierten Anweisungen des Bedienfelds auf Seite 8.
5. Drücken Sie die Netztaaste, um den Garvorgang zu starten.

**HINWEIS:** Sie können die Luftfrittierklappe jederzeit öffnen, um die Rotisserie anzusehen, um den Fortschritt zu überprüfen.

**HINWEIS:** Die korrekten Einstellungen finden Sie in den Tabellen in diesem Handbuch oder in der Rezeptübersicht.

### Tipps

- Lebensmittel, die kleiner sind, benötigen normalerweise eine etwas kürzere Garzeit als große.
- Große Lebensmittelmengen benötigen nur eine geringfügig längere Garzeit als kleinere.
- Wenn Sie während des Garvorgangs kleinere Lebensmittel umdrehen oder kleinere Lebensmittel wenden, wird sichergestellt, dass alle Teile gleichmäßig abgefeuert werden.
- Für ein knusprigeres Ergebnis empfiehlt es sich, ein wenig Pflanzenöl mit frischen Kartoffeln zu benetzen. Wenn Sie etwas Öl hinzufügen, tun Sie dies kurz vor dem Kochen.
- Snacks, die normalerweise in einer Luftfritteuse zubereitet werden, können auch in der Rotisserie-Luftfritteuse zubereitet werden.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Garzeit als selbst gemachter Teig.
- Legen Sie beim Backen eines Kuchens oder einer Quiche eine Backform oder eine Frittierform in die Rotisserie-Fritteuse. Eine Dose oder ein Gericht wird auch empfohlen, wenn Sie zerbrechliche oder gefüllte Speisen zubereiten.
- Sie können die Rotisserie-Luftfritteuse zum Aufwärmen von Speisen verwenden.
- Stellen Sie einfach die Temperatur auf 150 °C ein.

### Wichtig

Gekochte oder warme Speisen entfernen

Verwenden Sie zum Herausnehmen der gekochten oder heißen Speisen das Rotisserie-Abwurfwerkzeug oder Mitts. Das Abholwerkzeug kann auch mit dem Rotisserie-Spieß verwendet werden.

### Warnung:

- Während des Garvorgangs wird der rotierende Gitterkorb und anderes Zubehör sehr heiß. Wenn Sie sie entfernen, um den Fortschritt zu überprüfen, vergewissern Sie sich, dass sich in der Nähe ein Untersetzer oder eine hitzebeständige Oberfläche befindet, auf der sie abgelegt werden können. Stellen Sie den rotierenden Gitterkorb NIEMALS direkt auf eine Arbeitsplatte oder einen Tisch.
- Kochzubehör wird während des Frittierens heiß. Tragen Sie Handschuhe und behandeln Sie sie sorgfältig, um Verletzungen zu vermeiden.

### SETZEN SIE DIE LUFTSTROMGESTELLE IN DAS GERÄT EIN

1. Setzen Sie die Auffangschale unten in das Gerät ein.
2. Platzieren Sie die Luftstromfelsen in das Gerät, indem Sie durch die seitlichen Rillen auf die hintere Lippe gleiten (Abb. A).
3. Platzieren Sie die Luftstrom-Gestelle näher an das obere Heizelement, um das Kochen zu beschleunigen und knusprig zu machen (Abb. B).
4. Drehen Sie die Luftstrom-Gestelle in der Mitte des Zyklus, um gleichmäßig zu garen.

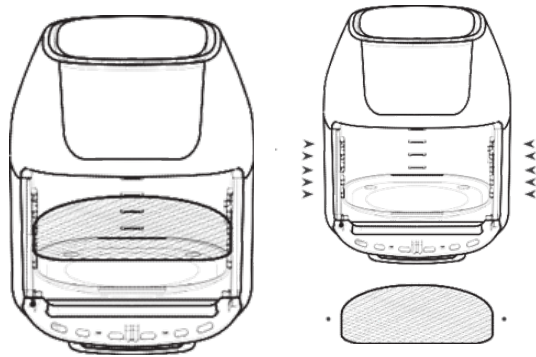
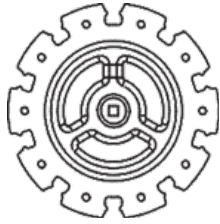


ABB. A

ABB. B

## KOMPONENTEN



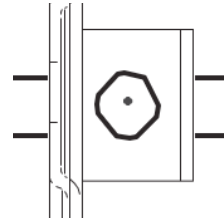
SPIESSGESTELL  
(X2)



DREHSPIESSWELLE



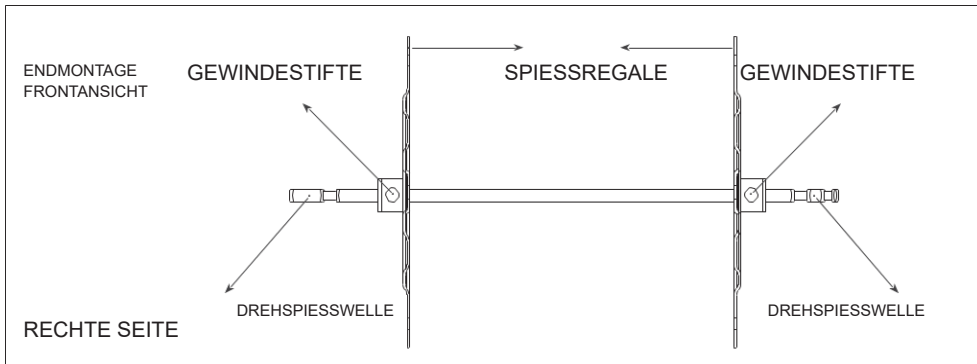
SPIESSE  
(X10)



GEWINDESTIFTE  
(X2)

### DREHSPIESS- UND SPIESSREGALE

1. Platzieren Sie die beiden Spießhalter an jedem Ende der Drehspindel. Stellen Sie sicher, dass sich die Gewindestifte an der Außenseite der Drehspindel befinden.
2. Ziehen Sie die Gewindestifte leicht an. Ziehen Sie nicht zu fest an, da Sie möglicherweise nach dem Einsetzen der Spiesse die Dichtheit einstellen müssen.
3. Stecken Sie die Spiesse vorsichtig durch das Essen.



### DREHSPIESSMONTAGE

1. Führen Sie jeden Spießpunkt durch die Löcher am linken Spießgestell (Abb. C).
2. Drücken Sie das Clipende jedes Spießes zusammen, während Sie es in den gegenüberliegenden Steckplatz des Spießhalters einstecken, um es zu sichern.
3. Lösen Sie den Clip, um ihn wie gezeigt fest in den Steckplatz zu legen (Abb. D).
4. Wiederholen Sie die Schritte 3 bis 6 gleichmäßig um das Spießgestell. Stellen Sie sicher, dass die Spiesse gleichmäßig verteilt sind.
5. Ziehen Sie die Gewindestifte fest, um sicherzustellen, dass sie fest sitzen.
6. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Spieß in das Gerät einsetzen, um zu verhindern, dass Sie von den Spießenden stoßen.

#### ENDMONTAGE

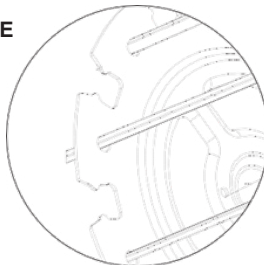


ABB.C-LINKE SEITE

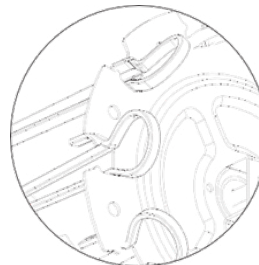


ABB. D - RECHTE SEITE

### PLATZIEREN DES ROTISSERIE-SPIESSES ODER DES ROTIERENDEN MASCHENKORBES

1. Setzen Sie die linke Seite des zusammengebauten Korbs zuerst in die Drehspindelhülse ein. Stellen Sie sicher, dass die Drehspeißwelle eingesetzt ist, um die Drehung einzulegen (Abb. E).
2. Setzen Sie die rechte Seite auf den Bügel (Abb. F).

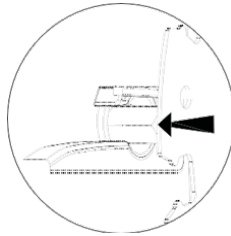
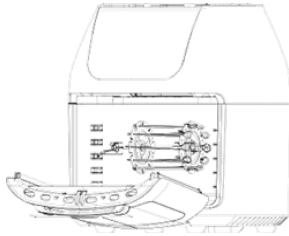


ABB. E - LINKE SEITE

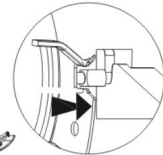
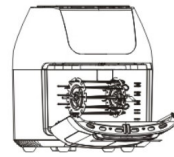


FIG. F - RIGHT SIDE

ABB. F - RECHTE SEITE

### ENTFERNEN DES ROTISSERIE-SPIESSES ODER DES ROTIERENDEN KORBES VOM GERÄT

1. Öffnen Sie die Gerätetür, um den Garvorgang zu unterbrechen, oder schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzschalter drücken.
2. Setzen Sie das Rotisserie-Abholwerkzeug unter die Rotisserie-Welle
3. Heben Sie die rechte Seite des Rotisserie-Abholwerkzeugs in einem leichten Winkel an, um die Halterung freizulegen, und verschieben Sie die rechte Seite, bis die linke Seite der Welle aus der Rotisserie gleitet
4. Entfernen Sie vorsichtig das Grillfleisch aus der Fritteuse

NAHRUNG	MIN- MAX	ZEIT*	TEMPERATUR	BEMERKUNGEN
Dünne gefrorene Chips	1 1/4 - 3 Tassen	15 - 16 Min.	200°C	
Dicke gefrorene Chips	1 1/4 - 3 Tassen	15 - 20 Min.	200°C	
Hausgemachte Pommes	1 1/4 - 3 1/4 Tassen	10 - 16 Min.	200°C	Fügen Sie 1/2 EL hinzu. Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelecken	1 1/4 - 3 1/4 Tassen	18 - 22 Min.	182°C	Fügen Sie 1/2 EL hinzu. Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelwürfel	1 1/4 - 3 Tassen	12 - 18 Min.	182°C	Fügen Sie 1/2 EL hinzu. Öl hinzufügen
Röstis	1 Tasse	15 - 18 Min.	182°C	
Kartoffelgratin	2 Tassen	15 - 18 Min.	200°C	
Steak	1/4 - 1,1 Pfund.	8 - 12 min.	182°C	
Schweinekoteletts	1/4 - 1,1 Pfund.	10 - 14 Min.	182°C	
Hamburger	1/4 - 1,1 Pfund.	7 - 14 Min.	182°C	
Würste	1/4 - 1,1 Pfund.	13 - 15 Min.	200°C	
Hühnerschenkel	1/4 - 1,1 Pfund.	18 - 22 Min.	182°C	
Hühnerbrust	1/4 - 1.1 Pfund.	10 - 15 Min.	182°C	
Frühlingsrollen	1/4 - 3/4 Pfund.	15 - 20 Min.	200°C	Ofenfertig verwenden
Gefrorene Hühnerruggets	1/4 - 1.1 Pfund.	10 - 15 Min.	200°C	Ofenfertig verwenden

Gefrorene Fischstäbchen	1/4 - 1.1 Pfund.	6 - 10 Min.	200°C	Ofenfertig verwenden
Mozzarella-Sticks	1/4 - 1.1 Pfund.	8 - 10 Min.	182°C	Ofenfertig verwenden
Gefülltes Gemüse	1/4 - 1.1 Pfund.	10 Min.	160°C	
Kuchen	1 1/4 Tassen	20 - 25 Min.	160°C	Backblech verwenden
Quiche	1 1/2 Tassen	20 - 22 Min.	182°C	Backblech / Ofen verwenden
Muffins	1 1/4 Tassen	15 - 18 Min.	200°C	Backblech
Süße Snacks	1 1/2 Tassen	20 Min.	160°C	Backblech / Ofen verwenden
Gefrorene Zwiebelringe	1 Pfund.	15 Min.	200°C	

### Einstellungen

Diese Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der richtigen Temperatur und Zeit für das beste Ergebnis. Wenn Sie sich mit dem Garverfahren der Rotisserie-Luftfritteuse vertraut machen, können Sie diese Einstellungen an Ihren persönlichen Geschmack anpassen.

### Tip

Stellen Sie den Timer auf die Hälfte der für das Rezept benötigten Zeit ein, und die Timer-Glocke wird Sie darauf hinweisen, wenn es Zeit ist, Ihre Speisen zu „spiegeln“. Wenn Sie die Timer-Glocke hören, ist die voreingestellte Vorbereitungszeit abgelaufen.

Die Tabelle oben hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die ausgewählten Zutaten.

\* Fügen Sie der Garzeit 3 Minuten hinzu, wenn Sie mit einem kalten Gerät beginnen.

**HINWEIS:** Beachten Sie, dass diese Einstellungen Angaben sind. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht die besten Einstellungen für Ihre Zutaten garantieren.

### REINIGUNG

Reinigen Sie die Rotisserie-Luftfritteuse nach jedem Gebrauch. Der drehbare Gitterkorb und anderes Zubehör sind aus widerstandsfähigem Edelstahl gefertigt und spülmaschinenfest.

Verwenden Sie auf diesen Oberflächen niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Utensilien.

Aufgefüllte Lebensmittel sollten zum leichteren Entfernen in warmem Seifenwasser eingeweicht werden.

1. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und vergewissern Sie sich vor dem Reinigen, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab  
Reinigen Sie beide Seiten mit warmem Seifenwasser und einem feuchten Tuch. Tauchen Sie die Tür nicht in Wasser ein, und tauchen Sie sie nicht in die Spülmaschine.
4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Entfernen Sie ggf. unerwünschte Speisereste mit einer Reinigungsbürste vom oberen Bildschirm.

### LAGERUNG

1. Trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen Sie es gut abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten sauber und trocken sind.
3. Stellen Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort auf.

## FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Die Rotisserie-Luftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht angeschlossen. Sie haben das Gerät nicht durch Einschalten von Vorbereitungszeit und Temperatur eingeschaltet	Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose. Stellen Sie die Temperatur und die Uhrzeit ein, während der Korb eingesetzt ist. Überprüfen Sie, ob die Tür geschlossen ist.
Essen nicht gekocht	Der rotierende Gitterkorb ist überladen. Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Verwenden Sie kleinere Mengen, um das Braten gleichmäßiger zu gestalten. Temperatur erhöhen und weiter kochen
Das Essen wird nicht gleichmäßig gebraten	Einige Lebensmittel müssen während des Garvorgangs „gedreht“ werden.	Siehe Allgemeine Bedienvorgänge in diesem Handbuch.
Weißer Rauch kommt vom Gerät	Öl wird verwendet. Zubehörteile haben übermäßige Gefrierückstände vom vorherigen Garen.	Abwischen, um überschüssiges Öl zu entfernen. Reinigen Sie den rotierenden Netzkorb nach jedem Gebrauch.
Pommes frites werden nicht gleichmäßig gebraten	Falscher Kartoffeltyp. Kartoffeln werden während der Zubereitung nicht richtig gespült.	Verwenden Sie frische, feste Kartoffeln. Verwenden Sie Schnittstäbchen und tupfen Sie trocken, um überschüssige Stärke zu entfernen.
Pommes sind nicht knusprig	Rohe Pommes haben zu viel Wasser	Trockene Kartoffelstäbchen vor dem Sprühen mit Öl. Stücke kleiner schneiden. Fügen Sie etwas Öl hinzu.

- 1. Kann ich mit meiner Rotisserie-Luftfritteuse andere Speisen als gebratene Schüsseln zubereiten?**  
Sie können eine Vielzahl von Gerichten wie Steaks, Koteletts, Burger und Backwaren zubereiten. Siehe die Rezeptübersicht.
- 2. Ist die Rotisserie-Luftfritteuse gut zum Herstellen oder Aufwärmen von Suppen und Saucen?**  
Kochen oder erwärmen Sie niemals Flüssigkeiten in der Rotisserie-Luftfritteuse.
- 3. Was mache ich, wenn das Gerät während des Garvorgangs herunterfährt?**  
Als Sicherheitsfunktion verfügt die Rotisserie-Luftfritteuse über eine automatische Abschaltvorrichtung, die Schäden durch Überhitzung verhindert. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Schließen Sie es wieder an und starten Sie es erneut mit dem Ein- / Ausschalter.
- 4. Benötigt das Gerät Zeit zum Aufheizen?**  
Vorheizen ist erforderlich, wenn Sie von einem „Kaltstart“ aus kochen. Fügen Sie der Garzeit 3 Minuten hinzu, um dies auszugleichen.
- 5. Kann das Gerät jederzeit ausgeschaltet werden?**  
Drücken Sie einmal die Netztaste oder öffnen Sie die Tür.
- 6. Kann ich die Speisen während des Kochvorgangs prüfen?**  
Sie können den Rotating Mesh Basket jederzeit während des Kochvorgangs entfernen. Während dieser Zeit können Sie den Inhalt der Air Flow Racks bei Bedarf „umdrehen“, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Zeit und Temperatur werden dort fortgesetzt, wo Sie aufgehört haben.
- 7. Ist die Fritteuse-Spülmaschine der Rotisserie sicher?**  
Nur das Zubehör ist spülmaschinenfest. Das Gerät selbst, in dem sich die Heizspirale und die Elektronik befinden, darf niemals in Flüssigkeiten jeglicher Art eingetaucht oder mit etwas mehr als einem heißen, feuchten Tuch oder einem nicht abrasiven Schwamm mit einer geringen Menge eines milden Reinigungsmittels gereinigt werden.
- 8. Was passiert, wenn das Gerät immer noch nicht funktioniert, nachdem ich alle Vorschläge zur Fehlerbehebung ausprobiert habe?**  
Versuchen Sie niemals eine Reparatur zu Hause. Wenden Sie sich an den Hersteller und befolgen Sie die in der Garantie beschriebenen Verfahren. Andernfalls kann Ihre Garantie erlöschen.

## **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](http://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 pot essere usato per bambini de 8 anni e piú e per persone con attitudini mentale, sensoriale oppure fisiche redotte 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**

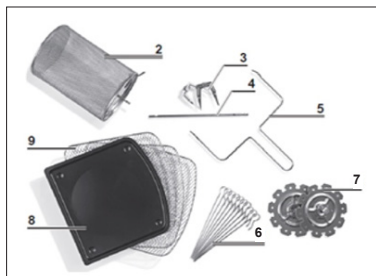
L'apparecchio dispone di un timer incorporato, spegnerà automaticamente l'apparecchio quando il conteggio giù viene a zero. È possibile spegnere manualmente l'apparecchio ruotando la manopola del timer in senso antiorario.

## **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.

## FRIGGITRICE ROTISSERIE. PARTI E ACCESSORI

1. Unità principale
2. Cesto rotante
3. Forchetta di pollo
4. Albero girarrosto,
5. Rack di raccolta
6. Spiedini (10)
7. Spiedini regolabili Rack (2)
8. Vassoio dell'olio
9. Cremagliera disidratante



### RICAMBI E ACCESSORI PER FRIGGITRICE AD ARIA GIRARROSTO

#### 2. Cesto rotante

Ottimo per patatine fritte, noci tostate e altri snack. Utilizzare lo strumento di prelievo del girarrosto per posizionare il cestello nell'unità.

#### 3. & 4. Albero girarrosto, forchette e viti di fermo

Utilizzare per arrostiti e pollo intero. Forzare l'asta longitudinalmente attraverso la carne e centrarla. Far scorrere le forchette sull'albero da entrambe le estremità nella carne, quindi bloccarle in posizione con le viti di fermo. Ci sono delle rientranze sull'albero per le viti di fermo. È possibile regolare le viti più vicino al centro se necessario, ma mai verso l'esterno verso le estremità. **NOTA:** assicurarsi che l'arrosto o il pollo non siano troppo grandi per ruotare liberamente all'interno della friggitrice ad aria. Pollo o arrosto massimo, 3,5-4 libbre.

#### 5. Strumento per il recupero del girarrosto

Usare per rimuovere la carne arrostita e il pollo che sono stati preparati usando i metodi del girarrosto o dello spiedo. Posizionare sotto l'asta del girarrosto e sollevare prima il lato sinistro, quindi estrarre delicatamente il cibo.

#### 6. Spiedini (10)

Grande per tutte le vostre ricette di kebab, carne, pesce o verdure.

#### 7. Rack per spiedini regolabili (2)

Usato quando si preparano kebab. I rack dello spiedo si adattano all'albero e si bloccano in posizione con le viti di fermo.

#### 8. Vassoio dell'olio

Cuocere con la leccarda in posizione per pulire facilmente.

#### 9. Cremagliere disidratanti (3)

Può essere utilizzato non solo per la disidratazione ma anche per cucinare snack croccanti o articoli riscaldati come la pizza.

#### Importante

Assicurarsi che la friggitrice girarrosto sia stata spedita con i componenti che hai ordinato (in quanto alcuni accessori potrebbero essere venduti separatamente). Controllare tutto attentamente prima dell'uso. Se una parte è mancante o danneggiata, non essere sicuro di questo prodotto. Contattare il corriere utilizzando il numero del servizio clienti situato sul retro del manuale dell'utente.

**NOTA:** alcuni accessori potrebbero non essere inclusi con l'acquisto.

#### Avvertimento :

Forcelle, spiedini e altre parti metalliche in questa unità sono affilate e diventeranno estremamente calde durante l'uso. Si deve prestare molta attenzione per evitare lesioni personali. Indossare guanti.

### SPECIFICHE DELL'UNITÀ

Modello	Tensione / frequenza	Potenza	Funzione	Temperatura	Controllo
SS-10465	AC 220-240V 50/60Hz	1800W	Rotazione	65°C - 200°C	Touch screen a LED

### 1. Display digitale a LED

Il display numerico digitale cambierà tra temperatura e tempo rimanente durante il processo di cottura.

### 2. Luci correnti

Queste spie lampeggiano in sequenza mentre la cottura è in corso e continueranno a lampeggiare fino a 20 secondi dopo aver spento l'unità

### 3. Preimpostazioni di cottura

Selezionando una di queste opzioni, verrà impostato Tempo e Temperatura su un'impostazione predefinita per quel particolare alimento. È possibile superare queste preimpostazioni con i pulsanti Tempo e Temperatura. Vedi preselezioni nella pagina successiva.

### 4. Luce interna

La selezione di questo pulsante ti aiuterà a controllare i progressi di cottura mentre l'unità è in funzione. Nota: l'apertura della porta durante la cottura interromperà l'unità. La luce interna si illumina se le porte si aprono

### 5. Pulsante di rotazione

Seleziona questo pulsante quando si cucina qualcosa usando la modalità Girarrosto. La funzione può essere utilizzata con qualsiasi preset. L'icona lampeggia mentre è in uso.

### 6. Pulsanti di controllo della temperatura

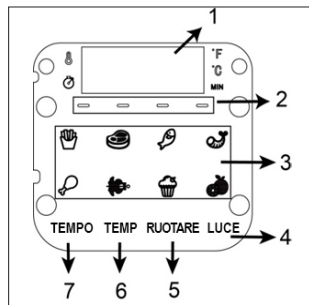
Questi pulsanti consentono di alzare o abbassare la temperatura di cottura di intervalli di 5 °, a partire da 65°C a 200°C. La disidratazione è da 45°C a 85°C.

### 7. Pulsanti di controllo del tempo

Questi pulsanti consentono di selezionare il tempo di cottura preciso al minuto, da 1 a 60 minuti in tutte le modalità tranne quando si disidrata, che utilizza intervalli di 30 minuti e un tempo di funzionamento da 2 a 24 ore.

### 8. Pulsante di accensione / spegnimento

Una volta collegata l'unità, si accenderà il pulsante di accensione. Selezionando una volta il pulsante di accensione, si illuminerà il pannello completo. Selezionando il pulsante di alimentazione una seconda volta si attiverà il processo di cottura alla temperatura predefinita di 185°C e il tempo di 15 minuti. Selezionando il pulsante di accensione in qualsiasi momento durante il processo di cottura, l'unità si spegne e il display si spegne immediatamente e la luce rossa si spegne entro 20 secondi. La ventola continuerà a funzionare per 20 secondi per "raffreddare" l'unità.



## PULSANTE PREIMPOSTATO

Tabella di cottura

PULSANTE PREIMPOSTATO	TEMPERATURE	TEMPO
1. Patatine fritte	200°C	20 mins.
2. Bistecche / Bracirole	200°C	20 mins.
3. Pesce	200°C	10 mins.
4. Gamberetto	200°C	10 mins.
5. Pollo	190°C	25 mins.
6. Rosticceria	200°C	45 mins.
7. Torta	175°C	30 mins.*
8. Disidratatore *	70°C	8 hrs. (*2-24 hrs.)

### Utilizzando la friggitrice ad aria Rotisserie senza preimpostazioni

Una volta che hai familiarità con la friggitrice ad aria Rotisserie, potresti voler sperimentare da sola.

### Avvertimento

Non utilizzare mai un recipiente di cottura pieno di olio da cucina o altri liquidi con questa unità! Rischio di incendio o lesioni personali.

## TEMPERATURA DELLA CARNE

Questa tabella dovrebbe essere usata per controllare la temperatura interna della carne cotta.

CIBO	TIPO	TEMPERATURA
Manzo	Bistecche ben fatto Arrosti di bistecche medie Arrosti crudi	160°C 160°C 145°C
Pollo e tacchino	Petto Pieno Gambe, cosce, ali	165°C 165°C 165°C
Pesce e crostacei	Qualsiasi tipo	145°C
Agnello	Bistecche Media arrosto Arrosti crudi	160°C 160°C 145°C
Maiale	Costolette, macinato, costole, arrosto Prosciutto ben cotto	160°C 140°C

### PRIMA DI UTILIZZARE LA FRIGGITRICE AD ARIA ROTANTE PER LA PRIMA VOLTA

1. Leggere tutti gli adesivi e le etichette di materiali e avvertenze.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, etichette e adesivi.
3. Lavare tutte le parti e gli accessori utilizzati nel processo di cottura con acqua calda e sapone. **NOTA:** solo gli accessori sono lavabili in lavastoviglie.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'unità di cottura con un panno umido pulito.

**NOTA:** non lavare o immergere mai la camera di cottura in acqua.

**NOTA:** quando si utilizza questa unità, non riempire mai recipienti di cottura con olio o liquidi di alcun tipo. Questa unità cuoce solo con aria calda.

### PREPARAZIONE PER L'USO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, livellata, orizzontale e resistente al calore.
2. Selezionare l'accessorio di cottura per la tua ricetta.

### UN DISPOSITIVO VERSATILE

La friggitrice rotante è progettata per cucinare un'ampia varietà di cibi preferiti. I grafici e le tabelle forniti in questo manuale e la Guida alle ricette ti aiuteranno a ottenere grandi risultati. Fare riferimento a queste informazioni per le impostazioni corrette di tempo / temperatura e quantità di cibo corrette.

### AVVERTIMENTO:

- NON mettere MAI nulla sopra l'apparecchio.
- NON coprire MAI le prese d'aria sulla parte superiore e sul retro dell'unità di cottura.
- Non riempire MAI nessun recipiente di cottura con olio o liquidi di alcun tipo. Questa unità cuoce solo con aria calda.
- Non utilizzare MAI la porta della friggitrice come luogo in cui appoggiare un cestello di patatine fritte pieno di cibo. Il cestello per friggere potrebbe danneggiare la porta della friggitrice o provocare la ribaltamento dell'unità. Potrebbe causare lesioni personali.
- Utilizzare SEMPRE le muffole quando si rimuovono i rack del flusso d'aria calda

## CUCINARE CON LA FRIGGITRICE GIRARROSTO

1. Posizionare gli ingredienti sul rack del flusso d'aria, su uno degli accessori del girarrosto o nel cestello a maglia rotante.
2. Inserire il rack del flusso d'aria, il cesto rotante in rete o lo spiedo girarrosto nell'unità e chiudere la porta della camera d'aria. Collegare il cavo di alimentazione alla presa dedicata da 220 - 240V.
3. Quando il cestello rotante o il girarrosto e il cibo sono in posizione, premere una volta il pulsante di accensione (pagina 8)
4. Selezionare una funzione preimpostata come mostrato a pagina 8 o impostare manualmente la temperatura e quindi il tempo (pagina 8 fig.4,5,6,7). Fare riferimento alle istruzioni dettagliate del pannello di controllo a pagina 8.
5. Premere il pulsante di accensione per iniziare il ciclo di cottura.  
**NOTA:** è possibile aprire lo sportello della friggitrice per visualizzare il girarrosto in qualsiasi momento durante il processo per verificare l'avanzamento.  
**NOTA:** consultare le tabelle in questo manuale o la guida alle ricette per determinare le impostazioni corrette.

## SUGGERIMENTI

- Gli alimenti di dimensioni più piccole richiedono in genere un tempo di cottura leggermente più breve rispetto a quelli di grandi dimensioni.
- Grandi quantità di cibo richiedono solo un tempo di cottura leggermente più lungo rispetto a quantità minori.
- "Capovolgere" o trasformare alimenti di piccole dimensioni a metà del processo di cottura, assicura che tutti i pezzi siano uniformemente spartiti.
- Mistenziando un po' di olio vegetale con patate fresche è consigliato per un risultato più croccante. Quando aggiungi un po' di olio, fallo prima della cottura.
- Gli snack normalmente cotti nella friggitrice possono essere cucinati anche nella friggitrice Rotisserie.
- Utilizzare impasto pre-fatto per preparare merendine farcite rapidamente e facilmente. L'impasto pre-fatto richiede anche un tempo di cottura più breve rispetto alla pasta fatta in casa.
- Mettere una teglia o una friggitrice nella friggitrice Rotisserie quando si cuoce una torta o una quiche. Si consiglia anche una scatola o un piatto quando si cucinano cibi fragili o pieni.
- È possibile utilizzare la friggitrice ad aria Rotisserie per riscaldare gli alimenti.
- Basta impostare la temperatura a 150 °C.

## IMPORTANTE

Rimozione del cibo cotto o caldo

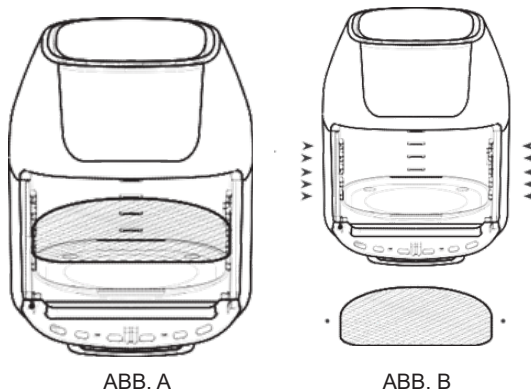
Quando si rimuovono i cibi cotti o caldi, utilizzare lo strumento di prelievo del girarrosto o Guanti. Lo strumento di recupero può anche essere utilizzato con lo spiedo del girarrosto.

## AVVERTIMENTO:

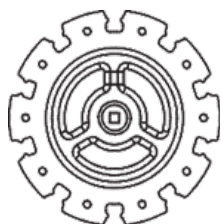
- Durante il processo di cottura, il cesto rotante in rete e gli altri accessori diventeranno molto caldi. Quando li rimuovi per controllare i progressi, assicurarsi di avere un sottopentola o una superficie resistente al calore nelle vicinanze per appoggiarlo. Non posizionare MAI il cestello rotante direttamente sul piano di lavoro o sul tavolo.
- Gli accessori da cucina si scaldano durante il processo di frittura. Indossare guanti e maneggiare con cura per EVITARE LESIONI.

## POSIZIONARE I RACK DEL FLUSSO D'ARIA NELL'UNITÀ

1. Inserire il vassoio antigoccia nella parte inferiore dell'unità.
2. Posizionare le rocce del flusso d'aria nell'unità facendo scorrere le scanalature laterali e sul labbro posteriore (figura A)
3. Posizionare i rack del flusso d'aria più vicino all'elemento riscaldante superiore per una cottura più rapida e aggiungere una croccante (figura B).
4. Ruotare i rack del flusso d'aria a metà ciclo per una cottura uniforme.



## COMPONENTI



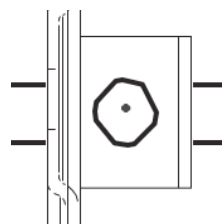
RACK PER SPIEDINI  
(X2)



GIRARROSTO



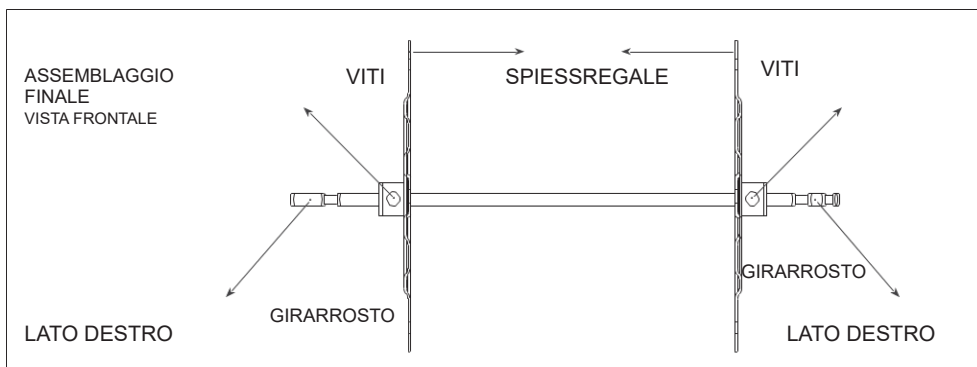
SPIEDINI  
(X10)



VITI (X2)

### CREMAGLIERE PER GIRARROSTO E PER SPIEDINI

1. Posizionare i due rack per gli spiedini su ciascuna estremità dell'albero del girarrosto. Assicurarsi che le viti di fermo si trovino sul lato esterno dell'albero del girarrosto.
2. Serrare leggermente le viti di fermo. Non stringere eccessivamente poiché potrebbe essere necessario regolare la tenuta dopo aver inserito gli spiedi.
3. Colpisce attentamente gli spiedini attraverso il cibo.



### ASSEMBLAGGIO GIRARROSTO

1. Inserire ciascun punto dello spiedo attraverso i fori sul rack dello spiedo sinistro (figura C).
2. Premere la parte terminale di ogni spiedino mentre lo si inserisce nello slot del rack dello spiedo opposto per fissarlo.
3. Rilasciare la clip per farla appoggiare saldamente nello slot come mostrato (figura D).
4. Ripetere i processi da 3 a 6 in modo uniforme attorno al rack dello spiedo. Assicurarsi che gli spiedini siano equidistanti.
5. Stringere le viti di fermo per accertarsi che siano saldamente in posizione.
6. Usare cautela mentre si inserisce lo spiedo nell'unità per evitare di essere colpiti dalle estremità dello spiedo.

### ASSEMBLAGGIO FINALE

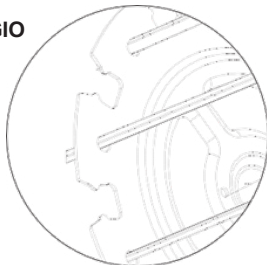


FIG.C-LATO SINISTRO

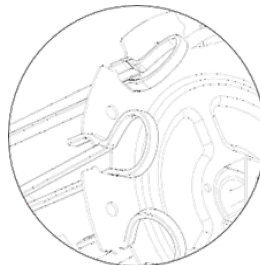


FIG. D - LATO DESTRO

## POSIZIONAMENTO DELLO SPIEDO DEL GIRARROSTO O DEL CESTELLO ROTANTE IN RETE NELL'UNITÀ

1. Inserire prima il lato sinistro del cestello assemblato nella presa dell'albero del girarrosto. Assicurarsi che l'albero del girarrosto sia in posizione per innestare la rotazione (figura E).
2. Posizionare il lato destro sul gancio (figura F).

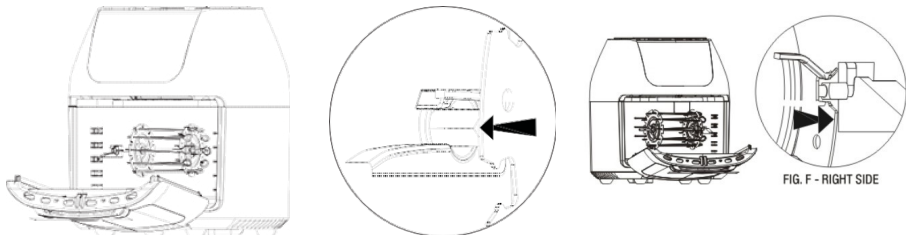


FIG. E - LATO SINISTRO    FIG. F - LATO DESTRO

## RIMOZIONE DELLO SPIEDO O DEL CESTELLO ROTANTE DALL'UNITÀ

1. Aprire lo sportello dell'unità per interrompere il ciclo di cottura o spegnere l'unità premendo il pulsante di accensione.
2. Inserire lo strumento di prelievo del girarrosto sotto l'albero del girarrosto
3. Sollevare il lato destro dello strumento di prelievo del girarrosto con una leggera angolazione per liberare la staffa, quindi spostarlo verso destra finché il lato sinistro dell'albero non scivola fuori dal girarrosto
4. Rimuovere con cautela il cibo del girarrosto dalla friggitrice ad aria

CIBO	MIN- MAX	TEMPO*	TEMPERATURA	COMMENTI
Patatine surgelate sottili	1 1/4 - 3 tazze	15 - 16 min.	200°C	
Patatine surgelate spesse	1 1/4 - 3 tazze	15 - 20 min.	200°C	
Patatine fritte fatte in casa	1 1/4 - 3 1/4 tazze	10 - 16 min.	200°C	Aggiungere 1/2 cucchiaini. Aggiungere l'olio
Spicchi di patate fatti in casa	1 1/4 - 3 1/4 tazze	18 - 22 min.	182°C	Aggiungere 1/2 cucchiaini. Aggiungere l'olio
Cubetti di patate fatti in casa	1 1/4 - 3 tazze	12 - 18 min.	182°C	Aggiungere 1/2 cucchiaini. Aggiungere l'olio
Röstis	1 tazza	15 - 18 min.	182°C	
Patate gratinate	2 Tazze	15 - 18 min.	200°C	
Bistecca	1/4 - 1,1 lb	8 - 12 min.	182°C	
Bracioline di maiale	1/4 - 1,1 lb	10 - 14 min.	182°C	
Hamburger	1/4 - 1,1 lb	7 - 14 min.	182°C	
Salsicce	1/4 - 1,1 lb	13 - 15 min.	200°C	
Cosce di pollo	1/4 - 1,1 lb	18 - 22 min.	182°C	
Petto di pollo	1/4 - 1.1 lb.	10 - 15 min.	182°C	
Involtoni primavera	1/4 - 3/4 lb.	15 - 20 min.	200°C	Usare pronto per il forno

Pepite di pollo surgelate	1/4 - 1.1 lb.	10 - 15 min.	200°C	Usare pronto per il forno
Bastoncini di pesce congelati	1/4 - 1.1 lb.	6 - 10 min.	200°C	Usare pronto per il forno
Bastoncini di mozzarella	1/4 - 1.1 lb.	8 - 10 min.	182°C	Usare pronto per il forno
Verdure ripiene	1/4 - 1.1 lb.	10 min.	160° C	
Torta	1 1/4 Tazze	20 - 25 min.	160° C	Utilizzare la teglia
Quiche	1 1/2 Tazze	20 - 22 min.	182°C	Utilizzare la teglia / il forno
Muffins	1 1/4 Tazze	15 - 18 min.	200°C	Utilizzare la teglia
Spuntini dolci	1 1/2 Tazze	20 min.	160° C	Utilizzare la teglia / il forno
Anelli di cipolla surgelati	1 lb.	15 min.	200°C	

### Impostazioni

Questa tabella ti aiuterà a selezionare la temperatura e il tempo corretti per il miglior risultato. Man mano che si acquisisce familiarità con il processo di cottura della friggitrice ad aria rotante, è possibile regolare queste impostazioni in base ai propri gusti personali.

### Consiglio

Imposta il timer su 1/2 del tempo necessario per la ricetta e la suoneria del timer ti avviserà quando è il momento di "lanciare" il cibo. Quando si sente la suoneria del timer, è trascorso il tempo di preparazione preimpostato.

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

\* Aggiungere 3 minuti al tempo di cottura quando si inizia con un apparecchio freddo.

**NOTA:** tenere presente che queste impostazioni sono indicazioni. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, forma delle taglie e marca, non possiamo garantire le migliori impostazioni per i vostri ingredienti.

### PULIZIA

Pulire la friggitrice ad aria rotante dopo ogni uso. Il cesto rotante in rete e gli altri accessori sono realizzati in resistente acciaio inossidabile e sono lavabili in lavastoviglie.

Non utilizzare mai materiali abrasivi o utensili su queste superfici. Il cibo deve essere ammolato per una facile rimozione in acqua calda e sapone.

1. Rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa a muro e assicurarsi che l'apparecchio sia completamente raffreddato prima di pulirlo.
2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido caldo e un detergente delicato. Pulire entrambi i lati con acqua calda e sapone su un panno umido. Non immergere o immergere la porta in acqua o lavare in lavastoviglie.
3. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda, un detergente delicato e una spugna non abrasiva.
4. Se necessario, rimuovere i residui di cibo indesiderati dallo schermo superiore con una spazzola per la pulizia.

### CONSERVAZIONE

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.
2. Assicurarsi che tutti i componenti siano puliti e asciutti.
3. Posizionare l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto.



## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE
La friggitrice ad aria rotante non funziona	L'apparecchio non è collegato. Non hai acceso l'unità, impostando il tempo di preparazione e la temperatura	Inserire il cavo di alimentazione nella presa a muro. Con il cestello in posizione, impostare la temperatura e l'ora. Controllare che la porta sia chiusa.
Cibo non cotto	Il cesto rotante in rete è sovraccarico. La temperatura è troppo bassa.	Utilizzare lotti più piccoli per una frittura più omogenea. Aumentare la temperatura e continuare la cottura
Il cibo non è fritto in modo uniforme	Alcuni alimenti devono essere "trasformati" durante il processo di cottura.	Vedi Operazioni generali in questo manuale.
Fumo bianco proveniente dall'unità	L'olio è in uso. Gli accessori hanno residui di congelamento in eccesso dalla cottura precedente.	Pulire per rimuovere l'olio in eccesso. Pulire il cesto rotante in rete dopo ogni utilizzo
Le patatine fritte non sono fritte in modo uniforme	Tipo di patate errato utilizzato. Le patate non sono state sciacquate correttamente durante la preparazione.	Usare patate fresche e sode. Utilizzare bastoncini tagliati e asciugare per rimuovere l'eccesso di amido.
Patatine fritte non sono croccanti	Le patatine crude hanno troppa acqua	Le patate secche si attaccano correttamente prima di appannare l'olio. Tagliare bastoncini più piccoli. Aggiungi un po' più di olio.

- 1. Posso preparare cibi diversi da quelli fritti con la mia friggitrice girarrosto?**  
È possibile preparare una varietà di piatti tra cui bistecche, bracirole, hamburger e prodotti da forno. Consulta la Guida alle ricette.
- 2. La friggitrice Rotisserie è adatta per preparare o riscaldare minestre e salse?**  
Non cuocere o riscaldare mai i liquidi nella friggitrice rotante.
- 3. Cosa devo fare se l'unità si spegne durante la cottura?**  
Come caratteristica di sicurezza, la friggitrice ad aria rotante è dotata di un dispositivo di spegnimento automatico che impedisce il surriscaldamento dei danni. Scollegare e lasciare raffreddare l'unità. Ricollegarlo e riavviare con il pulsante di accensione.
- 4. L'unità ha bisogno di tempo per riscaldarsi?**  
Il preriscaldamento è necessario quando si cucina da una "partenza a freddo", aggiungere 3 minuti al tempo di cottura per compensare.
- 5. È possibile spegnere l'unità in qualsiasi momento?**  
Premere il pulsante di accensione una volta o aprire la porta.
- 6. Posso controllare il cibo durante il processo di cottura?**  
È possibile rimuovere il cestello della griglia rotante in qualsiasi momento mentre è in corso la cottura. Durante questo periodo, è possibile "capovolgere" il contenuto sui rack del flusso d'aria, se necessario, per garantire una cottura uniforme. Il tempo e la temperatura riprenderanno da dove eri rimasto.
- 7. La friggitrice rotisserie è lavabile in lavastoviglie?**  
Solo gli accessori sono lavabili in lavastoviglie. L'unità stessa contenente la batteria di riscaldamento e l'elettronica non deve mai essere immersa in liquidi di alcun tipo o essere pulita con altro che un panno caldo, umido o una spugna non abrasiva con una piccola quantità di detergente delicato.
- 8. Cosa succede se l'unità continua a non funzionare dopo aver provato tutti i suggerimenti per la risoluzione dei problemi?**  
Non tentare mai una riparazione a casa. Contattare il produttore e seguire le procedure previste dalla garanzia. In caso contrario, la garanzia potrebbe essere annullata.

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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



## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

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



## DECLARATION OF CONFORMITY

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



## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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



## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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



## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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



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



**Importado por:**

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

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



**Importado por:**

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

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



**Imported by:**

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

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



**Importato da:**

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

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



**Importé par:**

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

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



**Importiert durch:**

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

# SOGO<sup>®</sup>

Human Technology

ref. SS-10645

