

SOGO®

Human Technology

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



GRILL + FREIDORA DE AIRE MULTIFUNCIÓN
MULTIFUNCTION GRILL + AIRFRYER
GRIL + FRITEUSE À AIR MULTIFONCTION
GRELHADOR + FRITADEIRA DE AR MULTIFUNCIONAL
GRILL + HEISSLUFTFRITTEUSE MULTIFUNKTION
GRIGLIA + FRIGGITRICE AD ARIA MULTIFUNZIONE

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

ref. SS-10130



IMPORTANTE:

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

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

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

del cable o del propio aparato.

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

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

Instrucciones a seguir durante el uso del aparato

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

aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

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

Introducción

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

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

N. ° de modelo	Voltage	Potencia	Frecuencia	Capacidad
SS-10130	220-240V	1500-1700W	50-60Hz	4L

NOMBRE DE LAS PARTES PRINCIPALES



ACCESORIOS



Placa grill antiadherente: Utilícela para asar la comida, manteniéndola dentro de la olla antiadherente.



Olla de cocción antiadherente: Se puede utilizar debajo de la parrilla de cocción. También se puede utilizar para deshidratar, asar y tostar.



Cesta de la freidora de aire: Utilícela para cocinar alimentos fritos.



Bandeja para pizza o bandeja para hornear antiadherente: Utilícela para hornear pizza de 8", y también para hornear pasteles.

CONOZCA EL PANEL DE CONTROL DE LA PARRILLA DE SU FREIDORA

La pantalla del panel de control muestra la hora en formato HH:MM. También muestra la temperatura de cocción y el tiempo de cocción alternativamente.



FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL

S.No.	Funciones	Funcionalidad
1	Crujiente por aire	Este programa se puede utilizar para freír los alimentos al aire, para que queden crujientes con poco o nada de aceite, como por ejemplo: las patatas fritas.
2	Rustir	Para ablandar carnes, asar verduras y más.
3	Deshidratar	Para deshidratar carnes, frutas y verduras, para snacks caseros saludables.
4	Hornear	Esta función se puede utilizar para hornear pasteles, galletas y muchos más postres para hornear.
5	Pizza	Úselo para cocinar pizza de 8 pulgadas de tamaño. Con este aparato se proporciona una bandeja para pizza de 8".
6	Asar	Esta función es adecuada para descongelar todo tipo de carne.
7	Manual	Esta es una función adicional para el ajuste manual de diferentes tipos de alimentos que quizás desee preparar. Con la ayuda de esta función puedes cocinar cualquier tipo de comida, según tus necesidades y elecciones, ajustando el tiempo y la temperatura.
8	Parrilla	<p>Ase a la parrilla en el interior mientras crea un carbón uniforme, marcas de parrilla y sabor a parrilla. Hay 4 funciones de parrilla disponibles en este electrodoméstico.</p> <p>Para activar la función grill, presione la función grill y luego mantenga presionada hasta que obtenga el modo de función grill deseado.</p> <p>Bajo: Para asar los alimentos a baja temperatura. La temperatura predeterminada para esta función es 150°C durante 20 min.</p> <p>Medio: Para asar los alimentos a temperatura media utilice esta función. La temperatura predeterminada para esta función es 175°C durante 20 min.</p> <p>Alto: Para asar alimentos que necesitan una temperatura alta, se puede utilizar este modo de grill. La temperatura predeterminada es 205°C durante 20 minutos.</p> <p>Max: Este modo grill sirve para cocinar los alimentos a la temperatura máxima. La temperatura predeterminada es 230°C durante 20 min.</p>

Nota:

1. El modo de grill predeterminado es a temperatura alta. Se puede modificar en consecuencia pulsando la función grill touch.
2. En esta función, la temperatura es fija pero el tiempo se puede cambiar, según sea necesario, con la ayuda de los botones de flecha izquierda y derecha.

BOTONES DE SUGERENCIA

Precalentar: Presione el botón START / STOP para comenzar a precalentar después de elegir el programa preestablecido (los botones de función mencionados anteriormente). Se encenderá la luz del botón de precalentamiento. Se tarda unos 5 minutos en precalentar, según el ajuste de temperatura seleccionado.

NOTA: El tiempo o la temperatura del proceso de precalentamiento están configurados, no se pueden ajustar. Si no necesita el proceso de precalentamiento, presione el botón de función / programa elegido nuevamente durante el proceso de precalentamiento, luego cancele.


Agregar comida: Cuando se complete el precalentamiento, la unidad emitirá un pitido y se encenderá la luz del botón Agregar comida. Abra la cubierta y coloque la comida en la placa de cocción. Una vez que la cubierta esté cerrada, comenzará la cocción y el temporizador comenzará la cuenta regresiva.

Nota:

1. Si necesita abrir la cubierta durante el proceso de cocción, la unidad entrará en el modo de espera. Una vez que la cubierta está cerrada, la unidad continuará la cocción automáticamente, sin necesidad de presionar el botón START / STOP nuevamente.
2. El proceso de cocción se puede pausar presionando el botón Start / Stop.
3. Durante el proceso de cocción, el tiempo y la temperatura se pueden ajustar presionando los botones de flecha TIME y TEMP.
4. Si no abre la cubierta para agregar alimentos al interior una vez que finaliza el proceso de precalentamiento, la unidad seguirá funcionando en el modo de precalentamiento.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

Botón de encendido / apagado:

Una vez que la unidad esté enchufada, presione el botón de encendido  para encender la unidad. Entrará en el modo de espera, las luces del botón de encendido y la pantalla se encenderán. Si presiona durante el proceso de cocción, la función de cocción actual se detiene y la unidad se apaga. Una vez finalizado el proceso de cocción, la unidad emitirá 5 pitidos y la pantalla mostrará END. Las luces de los botones estarán apagadas, excepto el botón de Encendido. El elemento calefactor deja de funcionar y el motor sigue funcionando durante 1 minuto y luego la pantalla se apaga. Cuando todas las luces se apagan, la unidad entra automáticamente en el modo de apagado. Si necesita detener la cocción, simplemente presione el botón de encendido/apagado para apagar.

Flechas TEMP:

Use las flechas TEMP ◀ TEMP ▶ izquierda y derecha para ajustar la temperatura de cocción en cualquier función. Puede elegir cualquier programa y luego ajustar la temperatura de cocción si es necesario, y una vez cambiado, presione el botón START / STOP para comenzar a cocinar. Para el uso de la función Grill, presione el botón GRILL o el botón de flecha TEMP, los modos Grill se pueden cambiar entre -LOW, MED, HIGH y MAX. Para ajustar la temperatura, presione la flecha Temp hacia la derecha o hacia la izquierda. Al presionar la dirección de la flecha hacia la derecha, aumenta la temperatura y al presionar el botón de la flecha hacia la izquierda, disminuye la temperatura. La temperatura se puede cambiar 10°F / 5°C presionando una vez el botón de flecha. Siga presionando los botones de flechas hasta que obtenga la temperatura deseada. Si mantiene presionados los botones de flecha durante más de 2 segundos, la temperatura se puede cambiar más rápidamente a 30°F / 10°C.

Flechas de TIEMPO:

Utilice las flechas de TIEMPO ◀ TIME ▶ izquierda y derecha para ajustar el tiempo de cocción en cualquier función. Elija cualquier programa y luego ajuste el tiempo de cocción según sea necesario, luego presione el botón START / STOP para comenzar a cocinar. Para ajustar el tiempo, presione la flecha de tiempo hacia la derecha o hacia la izquierda, al presionar la dirección de la flecha hacia la derecha, aumenta el tiempo y al presionar el botón de la flecha hacia la izquierda disminuye el tiempo. El tiempo se puede cambiar con la desviación de 1 minuto presionando una vez el botón de flecha y seguir presionando los botones de flecha hasta obtener el tiempo deseado. Si los botones de flecha se mantienen presionados durante más de 2 segundos, el tiempo cambiará más rápidamente a 5 minutos. / por pulsación.

NOTA: Para ajustar la temperatura o el tiempo durante la cocción, presione las teclas de flecha derecha e izquierda. El ajuste de tiempo y temperatura se puede cambiar en cualquier momento

antes de comenzar a cocinar o durante el proceso de cocción.


Se recomienda cambiar el tiempo y la temperatura antes de comenzar a cocinar. El cambio de tiempo y temperatura durante el proceso de precalentamiento y cocción será solo para el proceso de cocción y no para el proceso de precalentamiento.

Botón START / STOP: Una vez que se hayan cambiado la hora y la temperatura, presione el botón START / STOP para comenzar a cocinar. Si durante el proceso de precalentamiento se presiona el botón START / STOP, la unidad entra en modo pausa y la pantalla comienza a parpadear y muestra el tiempo restante del proceso de cocción. Para reiniciar el proceso de cocción, presione el botón START / STOP nuevamente y la unidad seguirá funcionando.

Si necesita cambiar el modo de función durante el proceso de precalentamiento y cocción, debe presionar el botón START / STOP y luego volver a elegir la función que desea, y presionar nuevamente el botón Start / Stop y la unidad comenzará a cocinar con la nueva función seleccionada.

MODO DE ESPERA: La unidad entrará en el modo de espera si no hay ninguna interacción con el panel de control durante aproximadamente 1 minuto.

Además, la unidad entrará en modo de espera si la función elegida se detiene o cancela y no hay ninguna interacción con el panel de control durante 5 min.

Nota: Mientras la unidad está en modo de espera, presione el botón de flecha de temperatura  y el botón de asar al mismo tiempo para cambiar la unidad de temperatura de °C a ° F. La pantalla mostrará la temperatura en F, y si necesita cambiar nuevamente, haga el mismo proceso nuevamente para mostrar la temperatura en el modo °C. Durante el proceso de precalentamiento y cocción, la unidad de temperatura también se puede cambiar siguiendo el mismo proceso mencionado anteriormente.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todo el material de embalaje, las etiquetas promocionales y la cinta de la unidad.
2. Retire todos los accesorios del paquete y lea este manual con atención. Preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las medidas de seguridad importantes para evitar lesiones o daños a la propiedad.
3. Lave la rejilla de la parrilla, el protector contra salpicaduras, la canasta de la freidora, el cepillo de limpieza, la bandeja de verduras, la placa de la parrilla y la olla de cocción con agua tibia y jabón, luego enjuague y seque bien. La placa de la parrilla, el protector contra salpicaduras, la canasta de la freidora y la olla de cocción también se pueden lavar en el lavavajillas. NUNCA limpie la unidad principal (parte del motor) en el lavavajillas.

USO DE SU PARRILLA Y FREIDORA DE AIRE INTERIOR 8 EN 1

PROTECTOR DE SALPICADURAS

Ubicado en la parte inferior del capó, el protector contra salpicaduras mantiene limpio el elemento calefactor. SIEMPRE asegúrese de que el protector contra salpicaduras esté instalado mientras cocina. Si no usa el protector contra salpicaduras, se acumulará aceite en el elemento calefactor, lo que puede provocar humo en el momento de la cocción.

Quitar el protector contra salpicaduras

Retire el protector contra salpicaduras para limpiarlo después de cada uso. Primero apague el aparato y desconecte el cable del tomacorriente, deje que el protector contra salpicaduras se enfríe por completo, luego retírelo usando el pulgar para liberar el clip frontal, empujando el clip frontal hacia arriba y usando la otra mano para tirar de uno de las pestañas. Esto liberará el protector contra salpicaduras, lo que le permitirá sacarlo de la ranura a lo largo de la parte posterior del capó.

Instalación del protector contra salpicaduras

Para instalar, presione suavemente el protector contra salpicaduras en la parte posterior de la cubierta. Inserte la pestaña trasera o el protector con la ranura en la parte trasera de la cubierta. Luego, empuje el protector contra salpicaduras hacia arriba hasta que encaje en el clip de la parte delantera de la cubierta.

FUNCIONES DE COCCIÓN

Asegúrese de que la unidad esté enchufada antes de encenderla, presione el botón de encendido.

PARRILLA

1. Coloque la olla de cocción en la unidad con la muesca en la olla alineada con la protuberancia trasera de la unidad principal. Luego coloque la rejilla de la parrilla en la olla.
2. Presione el botón GRILL. La temperatura predeterminada es ALTA 400°F / 205°C y el tiempo es de 20 minutos. Presione los botones de flecha Grill o TEMP para ajustar la temperatura o el modo grill disponible, incluidos Bajo, Medio, Alto y Máx. Si es necesario, presione la flecha de TIEMPO para ajustar el tiempo de cocción de 1 min a 30 min.
3. Presione el botón START / STOP para comenzar a precalentar. La luz se encenderá durante el precalentamiento.
4. Cuando se complete el precalentamiento, la luz se apagará y la unidad emitirá un pitido 5 veces.
5. La luz AGREGAR ALIMENTOS se encenderá.
6. Abra la cubierta y coloque los ingredientes en la rejilla de la parrilla. Una vez que la cubierta esté cerrada, comenzará la cocción y el temporizador comenzará la cuenta regresiva.
NOTA: durante la cocción, puede abrir la campana para revisar o voltear su comida. El temporizador se detendrá cuando se abra el capó y luego se reanudará automáticamente después de que se cierre.
7. Cuando se complete la cocción, la unidad emitirá un pitido 5 veces y aparecerá END en la pantalla LED. Mantenga la cubierta abierta después de sacar la comida, para que la unidad se enfríe más rápidamente.

CONTROL DE LA PARRILLA

Cuando utilice la función grill, deberá seleccionar el ajuste de temperatura de la rejilla del grill. Encuentre a continuación los niveles de temperatura recomendados para los ingredientes alimentarios comunes.

LOW 300°F/150°C	MED 350°F/175°C	HIGH 400 °F/205°C	MAX 450°F/230°C
Tocino y salchichas	Carnes congeladas	Filetes	Frutas
Use salsa barbacoa espesa	Carne adobada en salsa	Alitas de pollo	Mariscos congelados
Calzone		Pollo entero	Kebabs
		Hot dogs	

CRUJIENTE AL AIRE

1. Coloque la olla de cocción en la unidad con la muesca de la olla alineada con la protuberancia de la unidad principal. Coloque la canasta de la freidora en la olla, luego cierre la cubierta.
2. Presione el botón AIR CRISP. La temperatura predeterminada es 400°F / 205°C y el tiempo predeterminado es 18 minutos. Presione el botón de flecha TEMP para ajustar la temperatura, de 120°F / 50°C a 450°F / 230°C, y presione la flecha TIME para ajustar el tiempo de cocción de 1 minuto a 60 minutos.
3. Presione el botón START / STOP para comenzar a precalentar. La luz se encenderá durante el precalentamiento.
4. Cuando se complete el precalentamiento, la luz se apagará y la unidad pitará 5 veces.
5. La luz AÑADIR COMIDA se encenderá.
6. Abra la cubierta y coloque los ingredientes en la canasta de la freidora. Una vez que la cubierta esté cerrada, comenzará la cocción y el temporizador comenzará la cuenta atrás.
7. Para obtener los mejores resultados, recomendamos agitar los ingredientes con frecuencia. Cuando abra la cubierta, la unidad entrará en el modo de pausa. Use tenazas con punta de silicona cuando mueva la comida o guantes de cocina para sacudir la canasta. Cuando termine, vuelva a colocar la canasta y cierre la cubierta. La cocción se reanudará automáticamente después de que se cierre la cubierta.

RUSTIR

1. Coloque la olla en la unidad con la muesca de la olla alineada con la protuberancia de la unidad principal, luego cierre la cubierta.
2. Presione el botón ROAST. La temperatura predeterminada es 400°F / 205°C y se mostrará el tiempo predeterminado de 25 minutos. Use las flechas TEMP para ajustar la temperatura de

cocción de 120°F / 55°C a 425°F / 220°C y presione la flecha TIME para ajustar el tiempo de cocción de 1 min a 240 min.

3. Presione el botón START / STOP para comenzar a precalentar. La luz se encenderá durante el precalentamiento.
4. Cuando se complete el precalentamiento, la luz se apagará y emitirá un pitido 5 veces.
5. Se encenderá la luz de AGREGAR ALIMENTOS.
6. Abra la tapa y coloque los ingredientes en la olla. Una vez que la cubierta esté cerrada, comenzará la cocción y el temporizador comenzará la cuenta atrás.

HORNEAR

1. Coloque la olla en la unidad con la muesca de la olla alineada con la protuberancia de la unidad principal, luego cierre la cubierta.
2. Presione el botón BAKE. La temperatura predeterminada es 350°F / 175°C y se mostrará el tiempo predeterminado, 25 minutos. Use las flechas TEMP para ajustar la temperatura de cocción de 120°F / 50°C a 400°F / 205°C, y presione la flecha TIME para ajustar el tiempo de cocción de 1 min a 120 min.
3. Presione el botón START / STOP para comenzar a precalentar. La luz se encenderá durante el precalentamiento.
4. Cuando se complete el precalentamiento, la luz se apagará y emitirá un pitido 5 veces.
5. La luz AÑADIR COMIDA se encenderá.
6. Abra la tapa y coloque los ingredientes en la olla. Una vez que la cubierta esté cerrada, comenzará la cocción y el temporizador comenzará la cuenta atrás.

DESHIDRATAR

1. Coloque la olla en la unidad con la muesca en la olla alineada con la protuberancia en la unidad principal, luego agregue una sola capa de ingredientes en el fondo de la olla. Coloque la canasta de la freidora en la olla y agregue una capa de ingredientes en el fondo de la canasta. Cierra la cubierta.
2. Presione el botón DESHIDRATAR. La temperatura predeterminada es 120°F / 50°C y se mostrará el tiempo predeterminado, 360 min. Use los botones de flecha TEMP para ajustar la temperatura de cocción de 120°F / 50°C a 200°F / 90°C y presione los botones de flecha TIME para ajustar el tiempo de cocción de 0.5H a 24H.
NOTA: Pulsando más de lo normal o manteniendo pulsado el botón, el tiempo cambiará en intervalos de 30 minutos.
3. Presione el botón START / STOP para comenzar. La unidad no necesita precalentarse.
4. Cuando se complete el tiempo de deshidratación, la unidad emitirá un pitido y aparecerá END en la pantalla. Retire su comida y cierre la cubierta.
Nota: La función de precalentamiento no funciona en este modo de cocción.

PIZZA

1. Coloque el plato para pizza en la unidad con la muesca de la olla alineada con la protuberancia de la unidad principal, luego cierre la tapa.
2. Presione el botón Pizza. La temperatura predeterminada es 380°F / 195°C y se mostrará el tiempo predeterminado, 25 min. Use las flechas TEMP para ajustar la temperatura de cocción de 120°F / 50°C a 400°F / 205°C, y presione la flecha TIME para ajustar el tiempo de cocción de 1 minuto a 90 minutos.
3. Presione el botón START / STOP para comenzar a calentar. La luz se encenderá durante el precalentamiento.
4. Cuando se complete el precalentamiento, la luz se apagará y la unidad emitirá 5 pitidos.
5. Se encenderá la luz de AGREGAR ALIMENTOS.
6. Abra la tapa y coloque los ingredientes en el plato para pizza. Una vez que la cubierta esté cerrada, comenzará la cocción y el temporizador comenzará la cuenta regresiva.
7. Puede seguir verificando el estado de cocción abriendo la cubierta y la máquina entrará automáticamente en la condición de pausa. Una vez que se complete el proceso de cocción, la unidad emitirá un pitido durante un rato y aparecerá el estado del mensaje FINALIZAR en la pantalla.

ASAR

1. Coloque la olla de cocción en la unidad con la muesca de la olla alineada con la protuberancia de la unidad principal. Coloque los ingredientes en la olla, luego cierre la tapa.
2. Presione el botón de asar a la parrilla. La temperatura predeterminada es 400°F / 205°C y se mostrará el tiempo predeterminado, 10 min. Use las flechas TEMP para ajustar la temperatura de cocción de 120°F / 50°C a 450°F / 230°C, y presione la flecha TIME para ajustar el tiempo de cocción de 1min a 60 min.

3. Presione el botón START / STOP para comenzar. La unidad no se precalienta en el modo de asar a la parrilla.
 4. Cuando termine el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá END en la pantalla. Retire su comida y cierre la cubierta.
- Nota: La función de precalentamiento no funciona en este modo.

MANUAL

1. En esta función, el usuario puede configurar el tiempo y la temperatura de acuerdo con los ingredientes y la elección de los alimentos.
2. La temperatura predeterminada es 120°F / 50°C y el tiempo predeterminado es 1 min. Use las flechas TEMP para ajustar la temperatura de cocción de 120°F / 50°C a 450°F / 230°C y presione la flecha TIME para ajustar el tiempo de cocción de 1 min a 120 min.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y deje que la parrilla se enfríe completamente antes de comenzar a limpiar la parrilla interior.
2. Las superficies interior y exterior de la parrilla, la parrilla, la olla de cocción y la canasta para verduras se pueden limpiar con un paño de algodón suave o con una esponja con un detergente neutro y limpiar con agua.
3. No utilice cepillos o artículos duros para la limpieza, para evitar dañar la superficie interior de la parrilla y la capa protectora de los accesorios.
4. No utilice agentes de limpieza tóxicos y corrosivos como gasolina, disolventes o abrillantadores.
5. Las piezas limpiadas deben secarse con un paño antes de enchufarlas.
6. No limpie el tubo calefactor.
7. No sumerja la parrilla en un líquido como agua.

CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES ESPECIALES.

1. Bajo cualquier condición, si el elemento calefactor funciona, el motor debería funcionar al mismo tiempo. De lo contrario, lleve la unidad al centro de servicio técnico más cercano o llame al centro de servicio técnico de la empresa.
2. En condiciones de funcionamiento, si abre la cubierta, la unidad entra en el modo de pausa o espera, el elemento calefactor y el motor deben dejar de funcionar. Cierre la cubierta y la unidad volverá a funcionar.
3. Si la unidad está en funcionamiento y se abre la cubierta durante más de 4 minutos sin realizar ninguna otra operación, la unidad emitirá un pitido dos veces cada 10 segundos, después de 1 minuto, la unidad se apagará automáticamente.
4. En modo de trabajo o en espera, abra la cubierta, la pantalla muestra ABIERTO; bajo el modo de apagado, abra la cubierta, la pantalla muestra - - -.
5. Unidad con función de autocomprobación y notificación de defectos.

IMPORTANT:

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

SAFETY INSTRUCTIONS FOR THE USER

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

appliance being dropped into water, immediately disconnect it from the main supply and take it to an authorized service agent for repair before using it again.

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

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

cm free space from the all sides before placing the appliance.

- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking out accessories.
- Ensure that the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- After cooking, frying basket and inner pot should not be placed directly on the countertop to avoid burning the countertop.
- Do not place the following items in the grill for grilling, such as paper, cards, plastic, cloth, and flammable items.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - a. staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - b. farm houses;
 - c. by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - d. bed and breakfast type environments.

Instruction to be followed while using the appliance

- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot li-

quids.

- Never touch the internal part of the appliance while in use.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating
- Do not place anything on top of the appliance to prevent from any type of burn cause of hot surface.
- During air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
- **WARNING:** Do not touch hot surfaces.
- **WARNING:** This equipment shall be used with CAUTION as this electrical appliance contains a heating function. Surface of this appliance is also different from other functional surfaces which can produce high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons. The equipment must be touch only at intended handles and gripping surfaces with the help of heat protectors like gloves or similar type of clothing. Otherwise let it for sufficient time to cool down before touching the hot surfaces.

Introduction

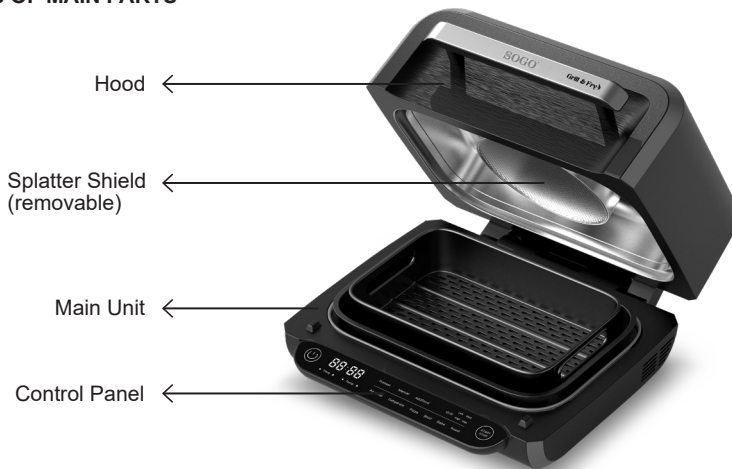
This electric multifunction grill provides an easy and healthy way of preparing your favourite dishes. The best part of using the multifunction grill is that you can prepare as many types of dishes and have them without worry and or being conscious about consuming fatty foods, as it does not consume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

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model No.	Voltage	Power	Frequency	Capacity
SS-10130	220-240V	1500-1700W	50-60Hz	4L

NAMES OF MAIN PARTS



ACCESSORIES



Non-stick Grill Plate: Use to Grill the food, by keeping it inside the Non-stick cooking pot.



Non-stick cooking pot: Can be used to place underneath cooking grill plate and also can be used to dehydrate, Broil and Roast.



Air fryer basket: Use to cook fried food.



Non-stick Pizza pan or baking pan: Use to bake the pizza of 8" and also baking the cakes.

KNOW YOUR AIR FRYER GRILL CONTROL PANEL

The control panel display shows time in an HH:MM format. Also displays cooking temperature and cooking time alternating way.



CONTROL PANEL FUNCTIONS

S.No.	Functions	Functionality
1	Air crisp	This program can be used to air fry the food, for crispiness and crunch with little or no oil, like French fries.
2	Roast	To tenderize meats, roast vegetables and more.
3	Dehydrate	To dehydrate meats, fruits and vegetables for healthy homemade snacks.
4	Bake	This function can be used to bake cakes, cookies and many more baking desserts.
5	Pizza	To use to cook pizza 8 inches size. With this appliance a 8" pizza pan has been provided.
6	Broil	This function is suitable for thawing all kinds of meat.
7	Manual	This is an additional function for manual setting for different kinds of food you want to prepare. With the help of this function you can cook any kind of food, according to your need and choice by adjusting the time and temperature.
8	Grill	<p>Grill indoors while creating even char, grill marks and grilled flavour. There are 4 grill functions are available in this appliance. To bring on to the Grill function press the grill function and then keep pressing until you get the desired grill function mode.</p> <p>Low: To grill the food on to the low temperature. The default temperature for this function is 150°C for 20 min.</p> <p>Med: To grill the food on to the medium temperature use this function. default temperature for this function is 175°C for 20 min.</p> <p>High: To grill the food which need the high temperature can be used this grill mode. Default temperature is 205°C for 20 minutes.</p> <p>Max: This grill mode is to cook the food on the max. temperature. The default temperature is 230°C for 20 min.</p>

Note:

1. The default grill mode is on high temperature, and can be changed accordingly pressing the grill touch function.
2. In this function the temperature is fixed but the time can be changed, as per need with the help of time left and right touch arrows buttons.

TIPS BUTTONS

Preheat: Press the START/STOP button to begin preheating after choosing the pre-set program (Function buttons above mentioned), The light of preheat button will turn on. It takes about 5 minutes to preheat, depending on the selected temperature setting.

NOTE: Time or temperature of preheat process are set, cannot be adjusted. If no need the preheat process, press the chosen function/program button again during the preheat process, then cancel

Add food: When preheating is complete, the unit will beep and the light of Add Food button will turn on. Open the hood and place food on the cooking plate. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.

Note:

1. If need to open the hood during the cooking process, unit will enter into the stand by mode. Once close the hood, unit will continue the cooking automatically, no need to press START/STOP button again.
2. The cooking process can be paused by pressing the Start/ Stop button.
3. During the cooking process, time and temperature can be adjusted by pressing the TIME & TEMP arrow buttons.
4. If you do not open the hood to add the food inside once the preheat process finishes, unit will keep working in the preheat mode.

OPERATING BUTTONS

Power Button:

Once the unit is plugged in, press the power button  to turn on the unit. It will enter into the standby mode, lights of power button and display turn on. While pressing during cooking process it stops the current cooking function and turns off the unit.

Once the cooking process finished, unit will beep 5 sounds and display shows END, lights of buttons will be off, except the Power button, heating element stops working, motor will keep working 1 minute after that and then display turn off. When all lights turn off, automatically unit enters into switch off mode. If need to stop cooking just press the power button to switch off.

TEMP arrows:

Use the left and right ◀ TEMP ▶TEMP arrows to adjust the cooking temperature in any function. you can choose any program and then adjust the cooking temperature if needed and once changed then press START/STOP button to start cooking.

While using the Grill function, by pressing the GRILL button or TEMP arrow button Grills different modes can be changed from -LOW, MED, HIGH and MAX.

To adjust the temperature, press the Temp arrow in Right or Left direction, by pressing the Right arrow direction, it increases the temperature and by pressing the left arrow button it decreases the temperature. Temperature can be changed 10°F/5°C by pressing once the arrow button and keep pressing the arrows buttons until you get the desired temperature. If keep pressed the arrow buttons more than 2 seconds, the temperature can be changes more rapidly as per 30°F/10°C.

TIME arrows:


Use the left and right ◀ TIME ▶TIME arrows to adjust the cooking time in any function, choose any program and then adjust the cooking time as per need, then press START/STOP button to start cooking.

To adjust the time, press the time arrow in Right or Left direction, by pressing the Right arrow direction, it increases the time and by pressing the left arrow button it decreases the time. Time can be changed with the deviation of 1 minute by pressing once the arrow button and keep pressing the arrows buttons until you get the desired time. If keep pressed the arrow buttons more than 2 seconds, the time will change more rapidly as per 5 min. / per pressing.

NOTE: To adjust temperature or time during cooking, press the right and left arrow keys. The time and temperature setting can be changed at any time before starting cooking or while cooking process. It is recommended to change the time and temperature before starts cooking. Changing time and temperature during preheat and cooking process, will be only for the cooking process and not for the preheat process.

START/STOP button: once changed the time and temperature, press the START/STOP button to begin cooking. If during the preheat process the START/STOP button being pressed the unit enters into the pause mode and display starts flashing and shows the remaining time of cooking process. To restart the cooking process, press START/STOP button again and unit will continue working. If need to change the function mode during the preheat and cooking process, need to press START/STOP button and then re-choose the function which you desire and press again Start/Stop button and unit will start cooking with the new selected function.

STANDBY MODE: The unit will enter into the standby mode if there is not any interaction with the control panel for about 1 min. Also, the unit will enter into the standby mode if choosing function is stop or cancelled and there is not any interaction with the control panel for 5 min.

Note: while the unit is in standby mode, at the same time, press Temperature  arrow button and Broil button together to change temperature unit from °C to °F, display will show temperature in F, and if need to change again do the same process again to panel displays the temperature in °C mode. During the preheat and cooking process also the temperature unit can be changed following the same process as mentioned above.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material, promotional labels, and tape from the unit.
2. Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
3. Wash the grill grate, splatter shield, Air fryer basket, cleaning brush, veggie tray ,grill plate and cooking pot with warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. The grill plate, splatter shield, Air fryer basket, cooking pot are also dishwasher safe. NEVER clean the main unit (motor part) in the dishwasher.

USING YOUR 8 IN 1 INDOOR GRILL AND AIR FRYER

SPLATTER SHIELD

Located on the underneath of the hood, the splatter shield keeps the heating element clean. ALWAYS ensure the splatter shield is installed while cooking, Failure to use the splatter shield will result in oil build up on the heating element, which can cause smoking at the time of cooking.

Removing the splatter shield

Remove the splatter shield for cleaning after every use. First switch off the appliance and detach the cord from the wall outlet, allow the splatter shield to cool completely, then remove it by using your thumb to release the front clip by pushing the front clip upward and using your other hand to pull one of the tabs. This will release the splatter shield, allowing you to pull it out of the slot along the back of the hood.

Installing the splatter shield

To install, gently push the splatter shield into the back of the hood. Insert the back tab o shield with the slot on the back of the hood. Then push the splatter shield upward until it clicks into the clip on the front of the hood.

COOKING FUNCTIONS

Ensure the unit is plugged in before turning it on, Press the power button.

GRILL

1. Place the cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the rear bump on the main unit. Then place the grill grate in the pot.
2. Press the GRILL button. The default temperature is HIGH 400°F / 205°C and time is 20 minutes. Press Grill or TEMP arrow buttons to adjust the temperature setting or grill mode available including Low, Med, High and Max. if need press TIME arrow to adjust cooking time from 1 min to 30 min.
3. Press the START/STOP button to begin preheating. The light will turn on during preheating.
4. When Preheating is complete, the light will turn off and unit will beep for 5 times.
5. The light of ADD FOOD will turn on.
6. Open the hood and place ingredients on the grill grate. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.

NOTE: During cooking, you can open the hood to check or flip your food. The timer will pause when the hood is opened and then automatically resume after it is closed.

7. When cooking is completed, the unit will beep 5 times and END will appear on the LED display screen. Keep the hood open after removing the food, so that the unit will cool down more quickly.

GRILL CONTROL

When using the Grill function, you will need to select the grill grate temperature setting. Below are recommended temperature levels for common food ingredients.

LOW 300°F/150°C	MED 350°F/175°C	HIGH 400 °F/205°C	MAX 450°F/230°C
Bacon Sausages	Frozen meats	Steaks	Fruits
Using thick barbecue sauce	Marinated sauced meat	Chicken wings	Frozen seafood
Calzones		Whole Chicken	Kebabs
		Hot dogs	

AIR CRISP

1. Place the cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the bump on the main unit. Place the air fryer basket in the pot, then close the hood.
2. Press the AIR CRISP button. The default temperature is 400°F / 205°C and default time is 18 minutes. Press TEMP arrow button to adjust the temperature setting from 120°F / 50°C to 450°F / 230°C and press TIME arrow to adjust cooking time from 1min to 60 mins.
3. Press the START/STOP button to begin preheating. The light will turn on during preheating.
4. When Preheating is completed, the light will turn off and unit will beep for 5 times.
5. The light of ADD FOOD will turn on.
6. Open the hood and place ingredients on the air fryer basket. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.
7. For best result, we recommend shaking ingredients frequently. When you open the hood, the unit will enter into the pause mode. Use silicone tipped tongs when tossing your food or oven mitts to shake the basket. When done, replace the basket and close the hood . Cooking will automatically resume after hood is closed.

ROAST

1. Place cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the bump on the main unit, then close the hood.
2. Press the ROAST button. The default temperature is 400°F / 205°C and default time 25 mins will display. Use the TEMP arrows to adjust cooking temperature from 120°F / 55°C to 425°F / 220°C and press TIME arrow to adjust cooking time from 1 min to 240 mins.
3. Press the START/STOP button to begin preheating. The light will turn on during preheating.
4. When Preheating is complete, the light will turn off and beep for 5 times.
5. The light of ADD FOOD will turn on.
6. Open the hood and place ingredients in the pot. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.

BAKE

1. Place cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the bump on the main unit, then close the hood.
2. Press the BAKE button. The default temperature is 350°F / 175°C and default time is 25mins will display. Use the TEMP arrows to adjust cooking temperature from 120°F / 50°C to 400°F / 205°C and press TIME arrow to adjust cooking time from 1 min to 120 min.
3. Press the START/STOP button to begin preheating. The light will turn on during preheating.
4. When Preheating is completed, the light will turn off and beep for 5 times.
5. The light of ADD FOOD will turn on.
6. Open the hood and place ingredients in the pot. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.

DEHYDRATE

1. Place cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the bump on the main unit, then add a single layer of ingredients to the bottom of the pot. Place the Air Fryer basket in the pot and add a layer of ingredients to the bottom of the basket. Close the hood.
2. Press the DEHYDRATE button. The default temperature is 120°F / 50°C and default time is 360mins will display. Use the TEMP arrow buttons to adjust cooking temperature from 120°F / 50°C to 200°F / 90°C and press TIME arrow buttons to adjust cooking time from 0.5H to 24H.
Note: By pressing longer than normal or continue keep pressing the button, the time will change in the intervals of 30 minutes.
3. Press the START/STOP button to begin. The unit does not need to preheat.
4. When dehydration time is complete, the unit will beep and END will appear on the display screen. Remove your food and close the hood.
Note: Preheat function does not work in this cooking mode.

PIZZA

1. Place pizza plate in the unit with the indent on the pot aligned with the bump on the main unit, then close the hood.
2. Press the Pizza button. The default temperature is 380°F / 195°C and default time is 25mins will display. Use the TEMP arrows to adjust cooking temperature from 120°F / 50°C to 400°F / 205°C and press TIME arrow to adjust cooking time from 1min to 90 mins.
3. Press the START/STOP button to begin preheating. The light will turn on during preheating.
4. When Preheating is completed, the light will turn off and unit will beep for 5 times.
5. The light of ADD FOOD will turn on.
6. Open the hood and place ingredients in the pizza plate. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.
7. Can keep checking the cooking status by opening the hood and machine will automatically enters into the pause condition, once the cooking process is completed the unit will beep for a while and END message status will appear on the screen.

BROIL

1. Place cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the bump on the main unit, Place ingredients in the pot, then close the hood.
2. Press the Broil button. The default temperature is 400°F / 205°C and default time is 10mins will display. Use the TEMP arrows to adjust cooking temperature from 120°F / 50°C to 450°F / 230°C and press TIME arrow to adjust cooking time from 1min to 60 min.
3. Press the START/STOP button to begin. The unit does not preheat in Broil mode.
4. When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display screen. Remove your food and close the hood.
Note: Preheat function does not work in this mode.

MANUAL

1. In this function user can set the time and temperature according the food ingredients and coice.
2. The default temperature is 120°F / 50°C and default time is 1 min, Use the TEMP arrows to adjust cooking temperature from 120°F / 50°C to 450°F / 230°C and press TIME arrow to adjust cooking time from 1 min to 120 min.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the power cord from the wall outlet and allow the grill to cool down completely, before start cleaning the indoor grill.
2. The inner and outer surfaces of the grill, grill plate, cooking pot and crisper basket can be cleaned with a soft cotton cloth or sponge with a neutral detergent and cleaned with water.
3. Do not use hard brushes or articles for cleaning to avoid damaging the inner surface of the grill and the protective layer of the accessories.
4. Do not use toxic and corrosive cleaning agents such as gasoline, thinners, or polish.
5. The cleaned parts must be wiped dry before plugging in.
6. Please do not clean the heating tube.
7. Do not immerse the grill in a liquid such as water.

SPECIAL FEATURES AND CONDITIONS

1. Under any condition, if heating element works, motor should work at the same time if not take the unit to your nearest service center or call company service center.
2. Under working condition, if open the hood, unit goes into pause stage, heating element and motor should stop working. Close the hood, unit resume working.
3. During working condition, if open the hood more than 4 minutes no other operation, unit beeps 2 sounds every 10 seconds, after 1 minute, unit switches off automatically.
4. Under working or standby mode, open the hood, display shows OPEN; under switch off mode, open the hood, display shows - - - .
5. Unit with function self-checking and defectives notification.

IMPORTANT:

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATEUR

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

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

murale, faites-le en tirant sur la fiche et non en tirant sur le cordon ou sur l'appareil lui-même.

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

lorsqu'il est laissé sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.

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

Instructions à suivre lors de l'utilisation de l'appareil

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

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

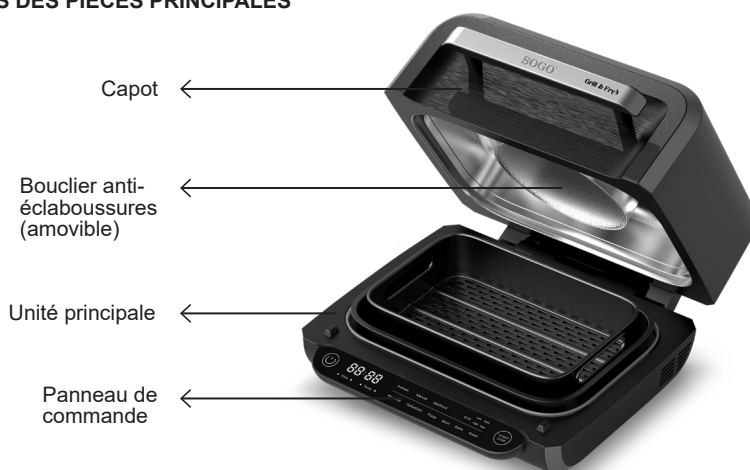
INTRODUCTION

Cette gril multifonction électrique offre un moyen simple et sain de préparer vos plats préférés. La meilleure partie de l'utilisation du gril multifonction est que vous pouvez préparer autant de types de plats frits et les avoir sans vous soucier ni être conscient de la consommation d'aliments gras, car elle ne consomme pas d'huile du tout, ou si c'est le cas, alors seulement peu de quantité. En utilisant une circulation d'air chaud et rapide, il est capable de faire de nombreux plats. La meilleure partie est que le gril multifonction chauffe les aliments de toutes les directions et la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle n°	Voltaje	Puissance	Fréquence	Capacité
SS-10130	220-240V	1500 - 1700W	50-60Hz	4L

NOMS DES PIÈCES PRINCIPALES



ACCESSOIRES



Plaque de gril antiadhésive: Utilisez-la pour griller les aliments, en la gardant à l'intérieur du pot antiadhésif..



Casserole antiadhésive: Peut être utilisée sous la plaque de cuisson. Il peut également être utilisé pour déshydrater, griller et rôtir.



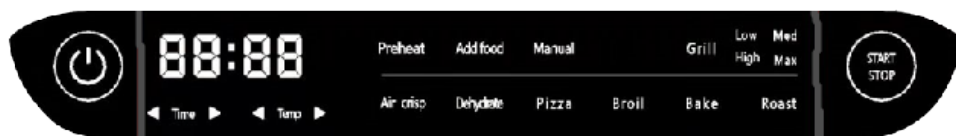
Panier de friteuse à air: Utilisé pour cuire des aliments frits.



Plat à pizza ou plat à four antiadhésif: À utiliser pour cuire des pizzas de 8", et aussi pour cuire des gâteaux.

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE PANNEAU DE COMMANDE DE GRIL DE FRITEUSE À AIR

L'écran du panneau de commande affiche l'heure au format HH:MM. Il affiche également la température et le temps de cuisson en alternance



FONCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE

S.No.	Fonctions	Fonctionnalité
1	Crispé par l'air	Ce programme peut être utilisé pour faire frire les aliments à l'air libre, pour qu'ils soient croustillants avec peu ou pas d'huile, comme les frites.
2	Rôti	Pour attendrir les viandes, rôtir les légumes et plus encore.
3	Déshydrater	Pour déshydrater viandes, fruits et légumes, pour des collations saines faites maison.
4	Cuire	Cette fonction peut être utilisée pour cuire des gâteaux, des biscuits et bien d'autres desserts.
5	Pizza	Utiliser pour cuire une pizza de 8 pouces. Avec cet appareil, une plaque à pizza de 8 pouces est fournie.
6	Broil	Cette fonction convient pour décongeler toutes sortes de viandes.
7	Manuelle	Il s'agit d'une fonction supplémentaire pour le réglage manuel des différents types d'aliments que vous souhaitez préparer. À l'aide de cette fonction, vous pouvez cuisiner tout type d'aliment, selon vos besoins et vos choix, en ajustant le temps et la température.
8	Griller	Faites griller à l'intérieur tout en créant un charbon uniforme, des marques de grill et une saveur grillée. Il y a 4 fonctions de grill disponibles dans cet appareil. Pour activer la fonction grill, appuyez sur la fonction grill, puis maintenez enfoncée jusqu'à ce que vous obteniez le mode de fonction grill souhaité. Basse: Pour griller les aliments à basse température. La température par défaut pour cette fonction est de 150°C pendant 20 min. Moyen: Pour griller les aliments à température moyenne, utilisez cette fonction. La température par défaut pour cette fonction est de 175°C pendant 20 min. Élevé: Pour griller des aliments nécessitant une température élevée, ce mode grill peut être utilisé. La température par défaut est de 205°C pendant 20 minutes. Max: Ce mode grill consiste à cuire les aliments à la température maximale. La température par défaut est de 230°C pendant 20 min.

Noter:

1. Le mode grill par défaut est à haute température. Il peut être modifié en conséquence en appuyant sur la fonction tactile du grill.
2. Dans cette fonction, la température est fixe mais l'heure peut être modifiée, selon les besoins, à l'aide des touches fléchées gauche et droite.

BOUTONS DE CONSEIL

Préchauffage: Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer le préchauffage après avoir choisi le programme préréglé (les boutons de fonction mentionnés ci-dessus). Le voyant du bouton de préchauffage s'allumera. Il faut environ 5 minutes pour préchauffer, selon le réglage de température sélectionné.

REMARQUE: La durée ou la température du processus de préchauffage sont définies et ne peuvent pas être ajustées. Si vous n'avez pas besoin du processus de préchauffage, appuyez à nouveau sur le bouton de fonction/programme choisi pendant le processus de préchauffage, puis annulez.


Ajouter de la nourriture: Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil émet un bip et le voyant du bouton Ajouter de la nourriture s'allume. Ouvrez le capot et placez les aliments sur la plaque de cuisson. Une fois la hotte fermée, la cuisson commencera et le compte à rebours commencera.

Noter:

1. Si vous devez ouvrir le capot pendant le processus de cuisson, l'appareil entrera en mode veille. Une fois la hotte fermée, l'appareil continuera la cuisson automatiquement, plus besoin d'appuyer à nouveau sur le bouton START/STOP.
2. Le processus de cuisson peut être interrompu en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt.
3. Pendant le processus de cuisson, la durée et la température peuvent être ajustées en appuyant sur les boutons fléchés TIME et TEMP.
4. Si vous n'ouvrez pas le capot pour ajouter de la nourriture à l'intérieur une fois le processus de préchauffage terminé, l'appareil continuera à fonctionner en mode de préchauffage.

BOUTONS DE FONCTIONNEMENT

Bouton d'alimentation:

Une fois l'appareil branché, appuyez sur le bouton d'alimentation  pour allumer l'appareil. Il entrera en mode veille, les lumières du bouton d'alimentation et l'écran s'allumeront. En appuyant sur pendant le processus de cuisson, il arrête la fonction de cuisson en cours et éteint l'appareil. Une fois le processus de cuisson terminé, l'appareil émettra 5 bips et l'écran affichera END. Les voyants des boutons seront éteints, à l'exception du bouton d'alimentation. L'élément chauffant cesse de fonctionner et le moteur continue de fonctionner pendant 1 minute, puis l'écran s'éteint. Lorsque toutes les lumières s'éteignent, l'appareil passe automatiquement en mode d'arrêt. Si vous devez arrêter la cuisson, appuyez simplement sur le bouton d'alimentation pour éteindre.

Flèches TEMP:

Utilisez les flèches TEMP ◀ TEMP ▶ gauche et droite pour régler la température de cuisson dans n'importe quelle fonction. Vous pouvez choisir n'importe quel programme, puis ajuster la température de cuisson si nécessaire, et une fois modifié, appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson. Pendant l'utilisation de la fonction Gril, en appuyant sur le bouton GRILL ou sur le bouton fléché TEMP, les modes Gril peuvent être modifiés entre -LOW, MED, HIGH et MAX. Pour régler la température, appuyez sur la flèche Temp vers la droite ou la gauche. En appuyant sur le sens de la flèche vers la droite, il augmente la température et en appuyant sur le bouton fléché vers la gauche, il diminue la température. La température peut être modifiée de 10°F/5°C en appuyant une fois sur le bouton fléché. Continuez à appuyer sur les boutons fléchés jusqu'à ce que vous obteniez la température désirée. Si vous maintenez les touches fléchées enfoncées pendant plus de 2 secondes, la température peut être modifiée plus rapidement selon 30°F/10°C.

Flèches de TIEMPO:

Utilisez les flèches TIME ◀ TIME ▶ gauche et droite pour régler le temps de cuisson dans n'importe quelle fonction. Choisissez n'importe quel programme, puis ajustez le temps de cuisson selon vos besoins, puis appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson. Pour régler l'heure, appuyez sur la flèche du temps vers la droite ou vers la gauche, en appuyant sur la flèche vers la droite, cela augmente le temps et en appuyant sur le bouton fléché vers la gauche, cela diminue le temps. L'heure peut être modifiée avec un écart de 1 minute en appuyant une fois sur le bouton fléché et en continuant d'appuyer sur les boutons fléchés jusqu'à ce que vous obteniez l'heure souhaitée. Si les touches fléchées restent enfoncées plus de 2 secondes, le temps changera plus rapidement au fur et à mesure de 5 min. / par pression.

REMARQUE: Pour régler la température ou la durée pendant la cuisson, appuyez sur les touches fléchées droite et gauche. Le réglage de la durée et de la température peut être modifié à tout moment avant de commencer la cuisson ou pendant le processus de cuisson.

Il est recommandé de modifier le temps et la température avant de commencer la cuisson. La modification du temps et de la température pendant le processus de préchauffage et de cuisson sera uniquement pour le processus de cuisson et non pour le processus de préchauffage.

Bouton START/STOP: Une fois l'heure et la température modifiées, appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer la cuisson. Si pendant le processus de préchauffage, le bouton START/STOP est enfoncé, l'appareil entre en mode pause et l'affichage commence à clignoter et indique le temps restant du processus de cuisson. Pour redémarrer le processus de cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton START/STOP et l'appareil continuera à fonctionner.

Si vous devez changer le mode de fonction pendant le processus de préchauffage et de cuisson, vous devez appuyer sur le bouton START/STOP puis re-choisir la fonction que vous désirez, et appuyer à nouveau sur le bouton Start/Stop et l'appareil commencera à cuisiner avec la nouvelle fonction sélectionnée.

MODE VEILLE: L'unité entrera en mode veille s'il n'y a aucune interaction avec le panneau de commande pendant environ 1 min.

De plus, l'unité entrera en mode veille si la fonction choisie est arrêtée ou annulée et qu'il n'y a aucune interaction avec le panneau de commande pendant 5 min.

Remarque: Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez simultanément sur le bouton fléché

Température ► et le bouton Broil pour changer l'unité de température de °C à °F. L'écran affichera la température en F, et si vous devez changer à nouveau, refaites le même processus pour afficher la température en mode °C. Pendant le processus de préchauffage et de cuisson, l'unité de température peut également être modifiée en suivant le même processus mentionné ci-dessus.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tout le matériel d'emballage, les étiquettes promotionnelles et le ruban adhésif de l'unité.
2. Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez prêter une attention particulière aux instructions de fonctionnement, aux avertissements et aux mesures de protection importantes pour éviter toute blessure ou tout dommage matériel.
3. Lavez la grille du gril, le pare-éclaboussures, le panier de la friteuse à air, la brosse de nettoyage, le bac à légumes, la plaque du gril et la marmite avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement. La plaque du gril, le pare-éclaboussures, le panier de la friteuse à air et la marmite vont également au lave-vaisselle. NE JAMAIS nettoyer l'unité principale (partie moteur) au lave-vaisselle.

UTILISATION DE VOTRE GRIL ET FRITEUSE À AIR D'INTÉRIEUR 8 EN 1

BOUCLIER ANTI-ÉCLABOUSSURES

Situé sous le capot, le pare-éclaboussures maintient l'élément chauffant propre. Toujours s'assurer que le pare-éclaboussures est installé pendant la cuisson. Si vous n'utilisez pas le pare-éclaboussures, de l'huile s'accumulera sur l'élément chauffant, ce qui peut provoquer de la fumée au moment de la cuisson.

Retrait du pare-éclaboussures

Retirez le pare-éclaboussures pour le nettoyer après chaque utilisation. Éteignez d'abord l'appareil et débranchez le cordon de la prise murale, laissez le pare-éclaboussures refroidir complètement, puis retirez-le en utilisant votre pouce pour libérer le clip avant, en poussant le clip avant vers le haut et en utilisant votre autre main pour tirer un des onglets. Cela libérera le bouclier anti-éclaboussures, vous permettant de le retirer de la fente à l'arrière du capot.

Installation du pare-éclaboussures

Pour l'installer, poussez doucement le pare-éclaboussures à l'arrière de la hotte. Insérez la languette arrière ou le bouclier avec la fente à l'arrière du capot. Poussez ensuite le pare-éclaboussures vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans le clip à l'avant du capot.

FONCTIONS DE CUISSON

Assurez-vous que l'appareil est branché avant de l'allumer, appuyez sur le bouton d'alimentation.

GRIL

1. placez la marmite dans l'unité avec le retrait sur la marmite aligné avec la bosse arrière sur l'unité principale. Placez ensuite la grille du gril dans la casserole.

- Appuyez sur le bouton GRIL. La température par défaut est ÉLEVÉE 400°F / 205°C et le temps est de 20 minutes. Appuyez sur les boutons fléchés Grill ou TEMP pour régler le réglage de la température ou le mode gril disponible, y compris Low, Med, High et Max. Si besoin, appuyez sur la flèche TIME pour régler le temps de cuisson de 1 min à 30 min.
 - Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer le préchauffage. Le voyant s'allumera pendant le préchauffage.
 - Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint et l'appareil émet 5 bips.
 - Le voyant AJOUTER DE LA NOURRITURE s'allumera.
 - Ouvrez le capot et placez les ingrédients sur la grille du gril. Une fois la hotte fermée, la cuisson commencera et le compte à rebours commencera.
- REMARQUE:** Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir le capot pour vérifier ou retourner vos aliments. La minuterie s'arrêtera lorsque le capot sera ouvert, puis reprendra automatiquement après sa fermeture.
- Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra 5 bips et END apparaîtra sur l'écran d'affichage à LED. Gardez le capot ouvert après avoir retiré les aliments, afin que l'appareil refroidisse plus rapidement.

CONTROLE DU GRIL

Lorsque vous utilisez la fonction gril, vous devrez sélectionner le réglage de la température de la grille du gril. Trouvez ci-dessous les niveaux de température recommandés pour les ingrédients alimentaires courants.

LOW 300°F/150°C	MED 350°F/175°C	HIGH 400 °F/205°C	MAX 450°F/230°C
Bacon et saucisses	Viandes congelées	Steaks	Fruits
Utiliser une sauce barbecue épaisse	Viande marinée en sauce	Ailes de poulet	Fruits de mer surgelés
Calzones		Poulet entier	Kebabs
		Hot dogs	

AIR CROUSTILLANT

- Placez le pot de cuisson dans l'unité avec le retrait sur le pot aligné avec la bosse sur l'unité principale. Placez le panier de la friteuse dans la casserole, puis fermez le capot.
- Appuyez sur le bouton AIR CRISP. La température par défaut est de 400°F / 205°C et la durée par défaut est de 18 minutes. Appuyez sur le bouton fléché TEMP pour ajuster le réglage de la température, de 120°F / 50°C à 450°F / 230°C, et appuyez sur la flèche TIME pour ajuster le temps de cuisson de 1 min à 60 min.
- Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer le préchauffage. Le voyant s'allumera pendant le préchauffage.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint et l'appareil émet 5 bips.
- Le voyant AJOUTER DE LA NOURRITURE s'allumera.
- Ouvrez le capot et placez les ingrédients sur le panier de la friteuse à air. Une fois la hotte fermée, la cuisson commencera et le compte à rebours commencera.
- Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de secouer les ingrédients fréquemment. Lorsque vous ouvrez le capot, l'unité entrera en mode pause. Utilisez des pinces à embout en silicone lorsque vous jetez vos aliments ou des gants de cuisine pour secouer le panier. Une fois terminé, remplacez le panier et fermez le capot. La cuisson reprendra automatiquement une fois la hotte fermée.

RÔTI

- Placez la marmite dans l'unité avec l'encoche sur la marmite alignée avec la bosse sur l'unité principale, puis fermez le capot.
- Appuyez sur le bouton RTIR. La température par défaut est de 400°F / 205°C et le temps par défaut de 25 minutes sera affiché. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température de cuisson de 120°F / 55°C à 425°F / 220°C et appuyez sur la flèche TIME pour régler le temps de cuisson de 1 min à 240 min.
- Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer le préchauffage. Le voyant s'allumera pendant le préchauffage.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint et émet 5 bips.

5. Le voyant ADD FOOD s'allumera.
6. Ouvrez le capot et placez les ingrédients dans la casserole. Une fois la hotte fermée, la cuisson commencera et le compte à rebours commencera.

CUIRE

1. Placez la marmite dans l'unité avec l'encoche sur la marmite alignée avec la bosse sur l'unité principale, puis fermez le capot.
2. Appuyez sur le bouton CUISSON. La température par défaut est de 350°F / 175°C et le temps par défaut, 25 minutes, sera affiché. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température de cuisson de 120°F / 50°C à 400°F / 205°C, et appuyez sur la flèche TIME pour régler le temps de cuisson de 1 min à 120 min.
3. Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer le préchauffage. Le voyant s'allumera pendant le préchauffage.
4. Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint et émet 5 bips.
5. Le voyant AJOUTER DE LA NOURRITURE s'allumera.
6. Ouvrez le capot et placez les ingrédients dans la casserole. Une fois la hotte fermée, la cuisson commencera et le compte à rebours commencera.

DÉSHYDRATER

1. Placez la marmite dans l'unité avec le retrait sur la marmite aligné avec la bosse sur l'unité principale, puis ajoutez une seule couche d'ingrédients au fond de la marmite. Placez le panier de la friteuse à air chaud dans la casserole et ajoutez une couche d'ingrédients au fond du panier. Fermez le capot.
2. Appuyez sur le bouton DESHYDRATE. La température par défaut est de 120°F / 50°C et le temps par défaut, 360 min, sera affiché. Utilisez les boutons fléchés TEMP pour ajuster la température de cuisson de 120°F / 50°C à 200°F / 90°C et appuyez sur les boutons fléchés TIME pour ajuster le temps de cuisson de 0,5H à 24H.
REMARQUE : En appuyant plus longtemps que d'habitude ou en continuant d'appuyer sur le bouton, l'heure changera par intervalles de 30 minutes.
3. Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer. L'appareil n'a pas besoin de préchauffer.
4. Lorsque le temps de déshydratation est terminé, l'appareil émet un bip et END apparaît sur l'écran d'affichage. Retirez votre nourriture et fermez le capot.
Remarque : la fonction de préchauffage ne fonctionne pas dans ce mode de cuisson.

PIZZA

1. Placez la plaque à pizza dans l'unité avec le retrait sur le pot aligné avec la bosse sur l'unité principale, puis fermez le capot.
2. Appuyez sur le bouton PIZZA. La température par défaut est de 380°F / 195°C et la durée par défaut, 25 min, sera affichée. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température de cuisson de 120°F / 50°C à 400°F / 205°C, et appuyez sur la flèche TIME pour régler le temps de cuisson de 1 min à 90 minutes.
3. Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer le préchauffage. Le voyant s'allumera pendant le préchauffage.
4. Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint et l'appareil émet 5 bips.
5. Le voyant ADD FOOD s'allumera.
6. Ouvrez le capot et placez les ingrédients dans l'assiette à pizza. Une fois la hotte fermée, la cuisson commencera et le compte à rebours commencera.
7. Vous pouvez continuer à vérifier l'état de la cuisson en ouvrant le capot et la machine entrera automatiquement en état de pause. Une fois le processus de cuisson terminé, l'appareil émettra un bip pendant un moment et le statut du message END s'affichera à l'écran.

BROIL

1. Placez le pot de cuisson dans l'unité avec le retrait sur le pot aligné avec la bosse sur l'unité principale. Placez les ingrédients dans la casserole, puis fermez le capot.
2. Appuyez sur le bouton de gril. La température par défaut est de 400°F / 205°C et le temps par défaut, 10 min, sera affiché. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température de cuisson de 120°F / 50°C à 450°F / 230°C, et appuyez sur la flèche TIME pour régler le temps de cuisson de 1 min à 60 min.
3. Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer. L'appareil ne préchauffe pas en mode Broil.
4. Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et END apparaît sur l'écran d'affichage. Retirez votre nourriture et fermez le capot.

Remarque: la fonction de préchauffage ne fonctionne pas dans ce mode.

MANUELLE

1. Dans cette fonction, l'utilisateur peut régler l'heure et la température en fonction des ingrédients alimentaires et du choix.
2. La température par défaut est de 120°F / 50°C et la durée par défaut est de 1 min. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température de cuisson de 120°F / 50°C à 450°F / 230°C et appuyez sur la flèche TIME pour régler le temps de cuisson de 1 min à 120 min.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale et laissez le gril refroidir complètement avant de commencer à nettoyer le gril intérieur.
2. Les surfaces intérieures et extérieures du gril, la plaque du gril, la marmite et le bac à légumes peuvent être nettoyés avec un chiffon en coton doux ou avec une éponge avec un détergent neutre, et nettoyés avec de l'eau.
3. N'utilisez pas de brosses ou d'articles durs pour le nettoyage, afin d'éviter d'endommager la surface intérieure du gril et la couche protectrice des accessoires.
4. N'utilisez pas d'agents de nettoyage toxiques et corrosifs tels que de l'essence, des diluants ou du polish.
5. Les pièces nettoyées doivent être essuyées avant de les brancher.
6. Veuillez ne pas nettoyer le tube chauffant.
7. Ne plongez pas le gril dans un liquide tel que de l'eau.

PARTICULARITÉS ET CONDITIONS

1. Dans toutes les conditions, si l'élément chauffant fonctionne, le moteur doit fonctionner en même temps. Si ce n'est pas le cas, apportez l'appareil au centre de service le plus proche ou appelez le centre de service de l'entreprise.
2. En état de fonctionnement, si vous ouvrez le capot, l'unité passe en phase de pause, l'élément chauffant et le moteur doivent cesser de fonctionner. Fermez le capot et l'appareil reprendra son fonctionnement.
3. En condition de travail, si vous ouvrez le capot pendant plus de 4 minutes sans aucune autre opération, l'unité émettra deux bips toutes les 10 secondes, après 1 minute, l'unité s'éteindra automatiquement.
4. En mode de travail ou en veille, ouvrez le capot, l'écran affiche OUVERT ; en mode arrêt, ouvrez le capot, l'écran affiche - - -.
5. Unité avec fonction d'autocontrôle et notification des défauts.

IMPORTANTE:

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PARA O USUÁRIO

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

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

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

antes de conectar ou desconectar.

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

qualquer outro aparelho. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre de todos os lados antes de colocar o aparelho.

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

Instruções a serem seguidas durante o uso do aparelho

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

aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.

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

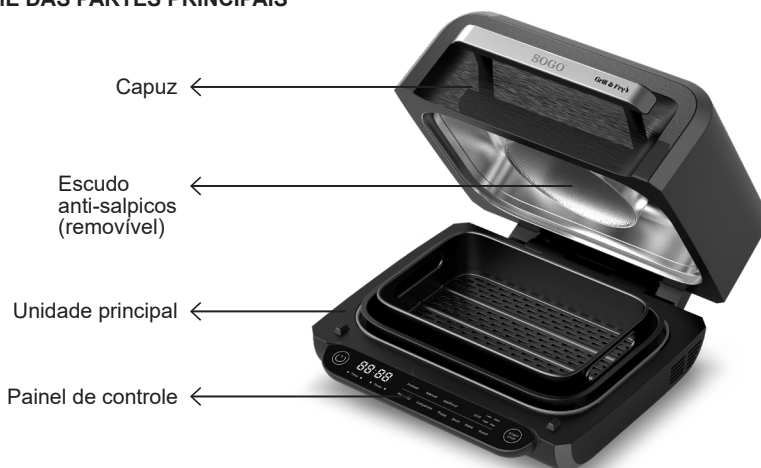
Introdução

Esta grelha multifuncional oferece uma maneira fácil e saudável de preparar seus pratos favoritos. A melhor parte de usar a grelha multifuncional é que você pode preparar tantos tipos de pratos fritos e comê-los sem se preocupar ou ter consciência de consumir alimentos gordurosos, já que ela não consome óleo de todo, ou se o fizer, então apenas pouca quantidade. Utilizando a rápida circulação de ar quente, é capaz de fazer inúmeros pratos. A melhor parte é que a grelha multifuncional aquece os alimentos de todas as direções e a maioria dos ingredientes não precisa de óleo.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Nº do modelo	Voltagem	Poder	Frequência	Capacidade
SS-10130	220-240V	1000W	50-60Hz	2L

NOME DAS PARTES PRINCIPAIS



ACESSÓRIOS



Placa antiaderente para grelhar: Utilize para grelhar os alimentos, mantendo-os dentro da panela antiaderente.



Panela antiaderente: Pode ser usada por baixo da placa de grelhar. Também pode ser usado para desidratar, grelhar e assar.



Cesto da fritadeira de ar: Use para cozinhar alimentos fritos.



Forma antiaderente para pizza ou assadeira: Use para assar pizza de 20 cm, e também para assar bolos.

CONHEÇA O PAINEL DE CONTROLE DA GRADE DA SUA FRITADEIRA DE AR

O visor do painel de controle mostra a hora no formato HH:MM.
Ele também exibe a temperatura e o tempo de cozimento alternadamente



FUNÇÕES DO PAINEL DE CONTROLE

S.No.	Funções	Funcionalidade
1	Crocante de ar	Este programa pode ser utilizado para fritar os alimentos ao ar, para ficar crocante com pouco ou nenhum óleo, como as batatas fritas.
2	Assar	Para amaciar carnes, legumes assados e muito mais.
3	Desidratar	Para desidratar carnes, frutas e vegetais, para lanches caseiros saudáveis.
4	Forno	Esta função pode ser usada para assar bolos, biscoitos e muitas outras sobremesas.
5	Pizza	Use para cozinhar pizza de 8 polegadas. Com este aparelho, foi fornecida uma forma de pizza de 8".
6	Broil	Esta função é adequada para descongelar todos os tipos de carne.
7	Manual	Esta é uma função adicional para a configuração manual de diferentes tipos de alimentos que você pode querer preparar. Com a ajuda desta função pode cozinhar qualquer tipo de alimento, de acordo com as suas necessidades e escolhas, ajustando o tempo e a temperatura.
8	Grelhado	Grelhe dentro de casa enquanto cria carvão, marcas de grelha e sabor de grelhados. Existem 4 funções de grelha disponíveis neste aparelho. Para ativar a função grelhador, prima a função grelhador e, em seguida, continue a premir até obter o modo de função grelhador pretendido. Baixo: Para grelhar alimentos a baixa temperatura. A temperatura padrão para esta função é 150°C por 20 min. Médio: Para grelhar alimentos em temperatura média, use esta função. A temperatura padrão para esta função é 175°C por 20 min. Alto: Para grelhar alimentos que necessitem de alta temperatura, pode utilizar este modo de grelhador. A temperatura padrão é 205°C por 20 minutos. Máx: Este modo de grelha serve para cozinhar os alimentos na temperatura máxima. A temperatura padrão é 230°C por 20 min.

Nota:

1. O modo grill padrão é em alta temperatura. Pode ser alterado em conformidade pressionando a função grill touch.
2. Nesta função a temperatura é fixa mas o tempo pode ser alterado, conforme a necessidade, com a ajuda dos botões de seta para a esquerda e para a direita.

BOTÕES DE PONTA

Pré-aquecimento: Pressione o botão START / STOP para iniciar o pré-aquecimento após escolher o programa predefinido (os botões de função mencionados acima). A luz do botão de pré-aquecimento acenderá. O pré-aquecimento leva cerca de 5 minutos, dependendo da configuração de temperatura selecionada.

NOTA: O tempo ou a temperatura do processo de pré-aquecimento são definidos, não podem ser ajustados. Se não for necessário o processo de pré-aquecimento, pressione o botão de função / programa escolhido novamente durante o processo de pré-aquecimento e cancele


Adicionar alimentos: Quando o pré-aquecimento estiver concluído, a unidade emitirá um bipe e a luz do botão Adicionar alimentos acenderá. Abra a tampa e coloque os alimentos na placa de cozadura. Assim que o capô for fechado, o cozimento começará e o cronômetro começará a contagem regressiva.

Observação:

1. Se for necessário abrir o capô durante o processo de cozimento, a unidade entrará no modo stand by. Assim que o exaustor estiver fechado, a unidade continuará a cozinhar automaticamente, não sendo necessário premir novamente o botão START / STOP.
2. O processo de cozimento pode ser pausado pressionando o botão Iniciar / Parar.
3. Durante o processo de cozimento, o tempo e a temperatura podem ser ajustados pressionando os botões de seta TIME e TEMP.
4. Se você não abrir o capô para adicionar alimentos dentro, uma vez que o processo de pré-aquecimento terminar, a unidade continuará trabalhando no modo de pré-aquecimento.

BOTÕES DE OPERAÇÃO

Botão liga / desliga:

Assim que a unidade estiver conectada, pressione o botão de alimentação  para ligá-la. Ele entrará no modo de espera, as luzes do botão liga / desliga e o display acenderão. Enquanto pressiona durante o processo de cozimento, ele interrompe a função de cozimento atual e desliga o aparelho. Assim que o processo de cozimento for concluído, a unidade emitirá 5 bipes e o display exibirá END. As luzes dos botões estarão apagadas, exceto o botão Liga / Desliga. O elemento de aquecimento para de funcionar e o motor continua funcionando por 1 minuto e então o display desliga. Quando todas as luzes se apagam, a unidade entra automaticamente no modo de desligamento. Se precisar interromper o cozimento, basta pressionar o botão liga / desliga para desligar.

Setas TEMP:

Use as setas esquerda e direita TEMP ◀ TEMP ▶ para ajustar a temperatura de cozimento em qualquer função. Você pode escolher qualquer programa e, em seguida, ajustar a temperatura de cozimento se necessário e, uma vez alterado, pressione o botão START / STOP para iniciar o cozimento.

Enquanto estiver usando a função Grill, pressionando o botão GRILL ou o botão de seta TEMP os modos Grill podem ser alterados entre -LOW, MED, HIGH e MAX.

Para ajustar a temperatura, pressione a seta Temp para a direita ou esquerda. Ao pressionar o botão de seta para a direita, aumenta a temperatura e ao pressionar o botão de seta para a esquerda diminui a temperatura. A temperatura pode ser alterada em 10°F / 5°C pressionando uma vez o botão de seta. Continue pressionando os botões de setas até obter a temperatura desejada. Se você mantiver os botões de seta pressionados por mais de 2 segundos, a temperatura pode ser alterada mais rapidamente em 30°F / 10°C.

Setas de TEMPO:

Use as setas de TIME ◀ TIME ▶ para a esquerda e para a direita para ajustar o tempo de cozimento em qualquer função. Escolha qualquer programa e, em seguida, ajuste o tempo de cozimento conforme a necessidade e, a seguir, pressione o botão INICIAR / PARAR para iniciar o cozimento. Para ajustar o tempo, pressione a seta do tempo para a direita ou esquerda, pressionando o botão da seta para a direita aumenta o tempo e pressionando o botão da seta para a esquerda diminui o tempo. O tempo pode ser alterado com o desvio de 1 minuto pressionando uma vez o botão de seta e continue pressionando os botões de seta até obter o tempo desejado. Se os botões de seta forem mantidos pressionados por mais de 2 segundos, o tempo mudará mais rapidamente a cada 5 minutos. / por mensagem.

NOTA: Para ajustar a temperatura ou o tempo durante o cozimento, pressione as teclas de seta direita e esquerda. A configuração de tempo e temperatura pode ser alterada a qualquer momento antes de iniciar o cozimento ou durante o processo de cozimento.


Recomenda-se alterar o tempo e a temperatura antes de começar a cozinhar. A alteração do tempo da temperatura durante o pré-aquecimento e o processo de cozimento será apenas para o processo de cozimento e não para o processo de pré-aquecimento.

Botão START / STOP: Assim que a hora e a temperatura forem alteradas, prima o botão START / STOP para iniciar a cozedura. Se durante o processo de pré-aquecimento a tecla START / STOP for pressionada, o aparelho entra no modo de pausa e o display começa a piscar e mostra o tempo restante do processo de cozimento. Para reiniciar o processo de cozimento, pressione o botão START / STOP novamente e a unidade continuará funcionando.

Se você precisar alterar o modo de função durante o processo de pré-aquecimento e cozimento, pressione o botão START / STOP e, em seguida, selecione novamente a função desejada e pressione novamente o botão Start / Stop e a unidade começará a cozinhar com o nova função selecionada.

MODO DE ESPERA: A unidade entrará no modo de espera se não houver nenhuma interação com o painel de controle por cerca de 1 minuto.

Além disso, a unidade entrará no modo de espera se a função escolhida for interrompida ou cancelada e não houver nenhuma interação com o painel de controle por 5 min.

Nota: enquanto a unidade está no modo de espera, pressione o botão de seta de temperatura  e o botão Grelhar juntos para alterar a unidade de temperatura de °C para ° F. O display mostrará a temperatura em F, e se você precisar alterar novamente, faça o mesmo processo novamente para exibir a temperatura no modo °C. Durante o processo de pré-aquecimento e cozimento, a unidade de temperatura também pode ser alterada seguindo o mesmo processo mencionado acima.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Remova todo o material de embalagem, etiquetas promocionais e fita adesiva da unidade.
2. Remova todos os acessórios da embalagem e leia este manual com atenção. Preste atenção especial às instruções operacionais, avisos e salvaguardas importantes para evitar ferimentos ou danos materiais.
3. Lave a grelha da grelha, a proteção contra respingos, a cesta da fritadeira, a escova de limpeza, a bandeja para vegetais, a placa da grelha e a panela com água morna e sabão, depois enxágue e seque bem. A placa de grelhar, a proteção contra respingos, a cesta da fritadeira e a panela também podem ser lavadas na máquina de lavar louça. NUNCA limpe a unidade principal (parte do motor) na máquina de lavar louça.

USANDO SUA GRADE E FRITADEIRA DE AR INTERIOR 8 EM 1

PROTEÇÃO CONTRA RESPINGOS

Localizada na parte inferior do capô, a proteção contra respingos mantém o elemento de aquecimento limpo. SEMPRE certifique-se de que a proteção contra respingos seja instalada durante o cozimento. A não utilização da proteção contra respingos resultará no acúmulo de óleo no elemento de aquecimento, o que pode causar fumaça no momento do cozimento.

Removendo a proteção contra respingos

Remova a proteção contra respingos para limpeza após cada uso. Primeiro, desligue o aparelho e desconecte o cabo da tomada, deixe a proteção contra respingos esfriar completamente e, em seguida, remova-o usando o polegar para soltar o clipe frontal, empurrando o clipe frontal para cima e usando a outra mão para puxar um das guias. Isso irá liberar a proteção contra respingos, permitindo que você a retire do slot ao longo da parte de trás do capô.

Instalando a proteção contra respingos

Para instalar, empurre suavemente a proteção contra respingos na parte de trás do capô. Insira a guia traseira ou a proteção com o slot na parte de trás do capô. Em seguida, empurre a proteção contra respingos para cima até que ela se encaixe no clipe na frente do capô.

FUNÇÕES DE COZINHA

Certifique-se de que a unidade esteja conectada antes de ligá-la. Pressione o botão liga / desliga.

GRELHA

1. Coloque a panela na unidade com o entalhe na panela alinhado com a saliência traseira da unidade principal. Em seguida, coloque a grelha na panela.
2. Pressione o botão GRILL. A temperatura padrão é ALTA 400°F / 205°C e o tempo é de 20 minutos. Pressione os botões de seta Grill ou TEMP para ajustar a configuração de temperatura ou o modo grill disponível, incluindo Low, Med, High e Max. Se necessário, pressione a seta TIME para ajustar o tempo de cozimento de 1 min a 30 min.
3. Pressione o botão START / STOP para iniciar o pré-aquecimento. A luz acenderá durante o pré-aquecimento.
4. Quando o pré-aquecimento estiver concluído, a luz apagará e a unidade emitirá 5 bipes.
5. A luz ADD FOOD acenderá.
6. Abra o capô e coloque os ingredientes na grelha. Assim que o capô for fechado, o cozimento começará e o cronômetro começará a contagem regressiva.
NOTA: durante o cozimento, você pode abrir o capô para verificar ou virar a comida. O cronômetro irá pausar quando o capô for aberto e, em seguida, retomará automaticamente após ser fechado.
7. Quando o cozimento estiver concluído, a unidade emitirá 5 bipes e END aparecerá na tela de exibição de LED. Depois de retirar os alimentos, mantenha o capô aberto, para que o aparelho esfrie mais rapidamente.

CONTROLE DE GRELHA

Ao usar a função grelhador, você precisará selecionar a configuração de temperatura da grelha. Encontre abaixo os níveis de temperatura recomendados para ingredientes alimentares comuns.

LOW 300°F/150°C	MED 350°F/175°C	HIGH 400 °F/205°C	MAX 450°F/230°C
Bacon e salsichas	Carnes congeladas	Bifes	Frutas
Use molho de churras-co grosso	Carne com molho marinado	Asas de frango	Frutos do mar congelados
Calzone		Frango Inteiro	Kebabs
		Hot dogs	

CROCANTE DE AR

1. Coloque a panela na unidade com o entalhe na panela alinhado com a saliência na unidade principal. Coloque a cesta da fritadeira de ar na panela e feche a tampa.
2. Pressione o botão AIR CRISP. A temperatura padrão é 400°F / 205°C e o tempo padrão é 18 minutos. Pressione o botão com seta TEMP para ajustar a configuração de temperatura, de 120°F / 50°C a 450°F / 230°C, e pressione a seta TIME para ajustar o tempo de cozimento de 1 min a 60 min.
3. Pressione o botão START / STOP para iniciar o pré-aquecimento. A luz acenderá durante o pré-aquecimento.
4. Quando o pré-aquecimento estiver concluído, a luz apagará e a unidade emitirá um bipe 5 vezes.
5. A luz ADICIONAR ALIMENTO acenderá.
6. Abra a cobertura e coloque os ingredientes na cesta da fritadeira de ar. Assim que o capô for fechado, o cozimento começará e o cronômetro começará a contagem regressiva.
7. Para obter os melhores resultados, recomendamos agitar os ingredientes com frequência. Ao abrir o capô, a unidade entrará no modo de pausa. Use pinças com ponta de silicone ao jogar a comida ou luvas de forno para sacudir a cesta. Quando terminar, recoloque a cesta e feche o capô. O cozimento será reiniciado automaticamente após o fechamento do exaustor.

ASSAR

1. Coloque a panela na unidade com o entalhe na panela alinhado com a saliência na unidade principal e, em seguida, feche o capô.
2. Pressione o botão ASSAR. A temperatura padrão é 400°F / 205°C e o tempo padrão de 25 minutos será exibido. Use as setas TEMP para ajustar a temperatura de cozimento de 120°F / 55°C a 425°F / 220°C e pressione a seta TIME para ajustar o tempo de cozimento de 1 min a 240 min.
3. Pressione o botão START / STOP para iniciar o pré-aquecimento. A luz acenderá durante o pré-aquecimento.
4. Quando o pré-aquecimento estiver concluído, a luz desligará e emitirá um bipe 5 vezes.

5. A luz de ADD FOOD acenderá.
6. Abra a tampa e coloque os ingredientes na panela. Assim que o capô for fechado, o cozimento começará e o cronômetro começará a contagem regressiva.

FORNO

1. Coloque a panela na unidade com o entalhe na panela alinhado com a saliência na unidade principal e, em seguida, feche o capô.
2. Pressione o botão BAKE. A temperatura padrão é 350°F / 175°C e o tempo padrão, 25 minutos, será exibido. Use as setas TEMP para ajustar a temperatura de cozimento de 120°F / 50°C a 400°F / 205°C e pressione a seta TIME para ajustar o tempo de cozimento de 1 min a 120 min.
3. Pressione o botão START / STOP para iniciar o pré-aquecimento. A luz acenderá durante o pré-aquecimento.
4. Quando o pré-aquecimento estiver concluído, a luz desligará e emitirá um bipe 5 vezes.
5. A luz ADICIONAR ALIMENTO acenderá.
6. Abra a tampa e coloque os ingredientes na panela. Assim que o capô for fechado, o cozimento começará e o cronômetro começará a contagem regressiva.

DESIDRATAR

1. Coloque a panela na unidade com o entalhe na panela alinhado com a saliência na unidade principal e, em seguida, adicione uma única camada de ingredientes no fundo da panela. Coloque o cesto da fritadeira de ar quente na panela e adicione uma camada de ingredientes no fundo do cesto. Feche o capô.
2. Pressione o botão DESIDRATAR. A temperatura padrão é 120°F / 50°C e o tempo padrão, 360 min, será exibido. Use os botões de seta TEMP para ajustar a temperatura de cozimento de 120°F / 50°C a 200°F / 90°C e pressione os botões de seta TIME para ajustar o tempo de cozimento de 0,5H a 24H.

NOTA: Pressionando por mais tempo que o normal ou mantendo o botão pressionado, o tempo mudará em intervalos de 30 minutos.

3. Pressione o botão START / STOP para começar. A unidade não precisa pré-aquecer.
4. Quando o tempo de desidratação terminar, a unidade emitirá um bipe e END aparecerá na tela de exibição. Retire a comida e feche o capô.

Nota: A função de pré-aquecimento não funciona neste modo de cozimento.

PIZZA

1. Coloque a placa para pizza na unidade com o entalhe na panela alinhado com a saliência na unidade principal e, em seguida, feche o capô.
2. Pressione o botão Pizza. A temperatura padrão é 380°F / 195°C e o tempo padrão, 25 min, será exibido. Use as setas TEMP para ajustar a temperatura de cozimento de 120°F / 50°C a 400°F / 205°C e pressione a seta TIME para ajustar o tempo de cozimento de 1 min a 90 min.
3. Pressione o botão START / STOP para iniciar o pré-aquecimento. A luz acenderá durante o pré-aquecimento.
4. Quando o pré-aquecimento estiver concluído, a luz apagará e a unidade emitirá 5 bipes.
5. A luz de ADD FOOD acenderá.
6. Abra a cobertura e coloque os ingredientes no prato para pizza. Assim que o capô for fechado, o cozimento começará e o cronômetro começará a contagem regressiva.
7. Você pode manter a verificação do estado de cozimento abrindo o capô e a máquina entrará automaticamente na condição de pausa. Assim que o processo de cozimento for concluído, a unidade emitirá um bipe por um momento e a mensagem de status END aparecerá na tela.

BROIL

1. Coloque a panela na unidade com o entalhe na panela alinhado com a saliência na unidade principal. Coloque os ingredientes na panela e feche a tampa.
2. Pressione o botão grelhar. A temperatura padrão é 400°F / 205°C e o tempo padrão, 10 min, será exibido. Use as setas TEMP para ajustar a temperatura de cozimento de 120°F / 50°C a 450°F / 230°C e pressione a seta TIME para ajustar o tempo de cozimento de 1 min a 60 min.
3. Pressione o botão START / STOP para começar. A unidade não pré-aquece no modo Grelhar.
4. Quando o tempo de cozimento terminar, a unidade emitirá um bipe e END aparecerá na tela do visor. Retire a comida e feche o capô.

Nota: A função de pré-aquecimento não funciona neste modo.

MANUAL

1. Nesta função, o usuário pode definir o tempo e a temperatura de acordo com os ingredientes do alimento e escolha.
2. A temperatura padrão é 120°F / 50°C e o tempo padrão é 1 min. Use as setas TEMP para ajustar a temperatura de cozimento de 120°F / 50°C a 450°F / 230°C e pressione a seta TIME para ajustar o tempo de cozimento de 1 min a 120 min.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Desconecte o cabo de alimentação da tomada e deixe a churrasqueira esfriar completamente antes de começar a limpar a churrasqueira interna.
2. As superfícies interna e externa do grelhador, a placa do grelhador, a panela e o cesto da gaveta podem ser limpos com um pano macio de algodão ou com uma esponja com detergente neutro e lavados com água.
3. Não utilize escovas duras ou artigos de limpeza, para evitar danificar a superfície interna da churrasqueira e a camada protetora dos acessórios.
4. Não use agentes de limpeza tóxicos e corrosivos como gasolina, diluentes ou polidores.
5. As peças limpas devem ser enxugadas antes de conectar.
6. Não limpe o tubo de aquecimento.
7. Não mergulhe a churrasqueira em líquidos como água.

CARACTERÍSTICAS ESPECIAIS E CONDIÇÕES

1. Em qualquer condição, se o elemento de aquecimento funcionar, o motor deve funcionar ao mesmo tempo. Caso contrário, leve a unidade ao centro de serviço mais próximo ou ligue para o centro de serviço da empresa.
2. Em condições de funcionamento, se você abrir o capô, a unidade entra no estágio de pausa, o elemento de aquecimento e o motor devem parar de funcionar. Feche o capô e a unidade voltará a funcionar.
3. Durante a condição de trabalho, se você abrir o capô por mais de 4 minutos sem qualquer outra operação, a unidade emitirá dois bipes a cada 10 segundos, após 1 minuto, a unidade desliga-se automaticamente.
4. No modo de trabalho ou de espera, abra o capô, o display mostra ABRIR; no modo de desligamento, abra o capô, o visor mostra - - - -.
5. Unidade com função de autoverificação e notificação de defeitos.

WICHTIG:

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

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN BENUTZER

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

Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasserquellen auf und betreiben Sie es nicht.
- Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Wenn das Gerät ins Wasser fällt, trennen Sie es sofort von der Hauptversorgung und bringen Sie es zur Reparatur zu einem autorisierten Kundendienst, bevor Sie es wieder verwenden.
- Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und die Heizelemente enthält, weder in Wasser, noch spülen Sie es unter dem Wasserhahn aus.
- Tauchen Sie zum Schutz vor elektrischem Schlag Kabel, Stecker oder Gehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Stellen Sie das Gerät und sein Netzkabel nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen (z. B. Kochfeldern) oder offenen Flammen auf.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht an scharfen Kanten hängen und halten Sie es von heißen Gegenständen und Flammen fern. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und biegen Sie es nicht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Falls das Kabel beschädigt ist, sollte es nur vom Hersteller, seinem Servicemitarbeiter oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Im Falle einer Fehlfunktion des Geräts oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde, senden Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung an das nächstgelegene autorisierte Servicecenter zurück.
- Versuchen Sie bei Hardwareproblemen nicht, das Produkt selbst zu reparieren. Reparaturen sollten nur von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen möchten, ziehen Sie am Stecker und nicht am Kabel oder am Gerät selbst.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie sie ein- oder ausstecken.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, es sei denn, sie wurden beaufsichtigt oder unterwiesen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anweisung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben Sie verstehen die damit verbundenen Gefahren.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder sollten keine Reinigung oder Wartung

durchführen, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und beaufsichtigt.

- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Lassen Sie die Kinder das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und bevor Sie es zusammenbauen, zerlegen oder reinigen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an ein anderes Gerät. Lassen Sie von allen Seiten mindestens 10 cm freien Platz, bevor Sie das Gerät aufstellen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn es nicht verwendet wird und bevor Sie es reinigen. Vor dem Anziehen oder Herausnehmen von Zubehör abkühlen lassen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche

steht.

- Nach dem Kochen sollten der Bratkorb und der Innentopf nicht direkt auf die Arbeitsplatte gestellt werden, um ein Verbrennen der Arbeitsplatte zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, z.
 - a. Küchenbereiche des Personals in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - b. Bauernhäuser;
 - c. von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - d. Bed & Breakfast-Umgebungen.

Anweisungen, die bei der Verwendung des Geräts zu beachten sind

- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, um einen Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Decken Sie den Lufteinlass und die äußeren Luftöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
- Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
- Berühren Sie niemals den internen Teil des Geräts, während Sie es verwenden.
- Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist

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

Einleitung

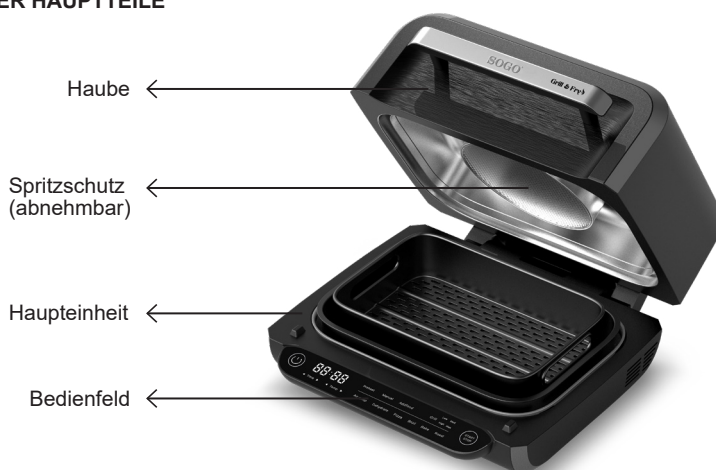
Diese elektrische Grill multifunktion bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingsgerichte zuzubereiten. Das Beste an der Verwendung de Grill multifunktion ist, dass Sie so viele Arten von gebratenen Gerichten zubereiten können, ohne sich Sorgen machen oder sich des Verzehrns fetthaltiger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

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

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modellnummer	Stromspannung	Leistung	Frequenz	Kapazität
SS-10130	220-240V	1500 - 1700W	50-60Hz	4L

NAME DER HAUPTTEILE



ZUBEHÖR



Antihafbeschichtete Grillplatte: Verwenden Sie zum Grillen der Speisen, indem Sie sie unter den antihafbeschichteten Kochtopf stellen.



Antihafbeschichteter Kochtopf: Kann unter der Grillplatte verwendet werden. Es kann auch zum Dörren, Grillen und Braten verwendet werden.



Luftfritteusenkorb: Zum Garen von frittierten Speisen.



Antihafbeschichtete Pizzaform oder Backform: Zum Backen von Pizza von 8 Zoll und auch zum Backen von Kuchen.

LERNEN SIE DAS BEDIENFELD IHRES HEISSLUFTFRITTEUSES KENNEN

Das Display des Bedienfelds zeigt die Uhrzeit im Format HH:MM an. Es zeigt auch die Gartemperatur und die Garzeit abwechselnd an



FUNKTIONEN DES BEDIENFELDS

S.No.	Funktionen	Funktionalität
1	Luftknackig	Dieses Programm kann verwendet werden, um die Lebensmittel mit wenig oder ohne Öl knusprig zu frittieren, z. B. Pommes Frites.
2	Braten	Zum Zartmachen von Fleisch, Braten von Gemüse und mehr.
3	Dehydrieren	Zum Dehydrieren von Fleisch, Obst und Gemüse, für gesunde hausgemachte Snacks.
4	Backen	Mit dieser Funktion können Sie Kuchen, Kekse und viele weitere Backdesserts backen.
5	Pizza	Verwenden Sie, um Pizza mit einer Größe von 8 Zoll zuzubereiten. Mit diesem Gerät wurde eine 8-Zoll-Pizzapfanne geliefert.
6	Broil	Diese Funktion eignet sich zum Auftauen aller Arten von Fleisch.
7	Manuell	Dies ist eine zusätzliche Funktion zum manuellen Einstellen verschiedener Speisen, die Sie zubereiten möchten. Mit Hilfe dieser Funktion können Sie jede Art von Speisen nach Ihren Wünschen und Vorlieben zubereiten, indem Sie Zeit und Temperatur einstellen.
8	Grill	<p>Grillen Sie drinnen und erzeugen Sie dabei gleichmäßigen Saibling, Grillspuren und Grillgeschmack. Bei diesem Gerät stehen 4 Grillfunktionen zur Verfügung. Um die Grillfunktion einzuschalten, drücken Sie die Grillfunktion und halten Sie dann gedrückt, bis Sie die gewünschte Grillfunktion erhalten.</p> <p>Niedrig: Um das Essen bei niedriger Temperatur zu grillen. Die Standardtemperatur für diese Funktion beträgt 150°C für 20 Minuten.</p> <p>Mittel: Verwenden Sie diese Funktion, um das Grillgut bei mittlerer Temperatur zu grillen. Die Standardtemperatur für diese Funktion beträgt 175°C für 20 Minuten.</p> <p>Hoch: Zum Grillen von Speisen, die eine hohe Temperatur benötigen, kann dieser Grillmodus verwendet werden. Die Standardtemperatur beträgt 205°C für 20 Minuten.</p> <p>Max: Dieser Grillmodus dient zum Garen der Speisen auf der maximalen Temperatur. Die Standardtemperatur beträgt 230°C für 20 Minuten.</p>

Notiz:

1. Der Grillmodus ist standardmäßig auf hohe Temperatur eingestellt. Er kann durch Drücken der Grill-Touch-Funktion entsprechend geändert werden.
2. In dieser Funktion ist die Temperatur fest eingestellt, aber die Zeit kann nach Bedarf mit Hilfe der linken und rechten Pfeiltasten geändert werden.

TIPP-TASTEN

Vorheizen: Drücken Sie die START/STOP-Taste, um mit dem Vorheizen zu beginnen, nachdem Sie das voreingestellte Programm gewählt haben (die oben genannten Funktionstasten). Das Licht der Vorheiztaste leuchtet auf. Das Vorheizen dauert je nach gewählter Temperatureinstellung ca. 5 Minuten.

HINWEIS: Zeit oder Temperatur des Vorheizvorgangs sind eingestellt, können nicht eingestellt werden. Wenn der Vorheizvorgang nicht benötigt wird, drücken Sie während des Vorheizvorgangs die gewählte Funktions-/Programm Taste erneut und brechen Sie dann ab


Lebensmittel hinzufügen: Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, piept das Gerät und das Licht der Taste Lebensmittel hinzufügen leuchtet auf. Öffnen Sie die Haube und legen Sie die Speisen auf die Kochplatte. Sobald die Haube geschlossen ist, beginnt das Kochen und der Timer beginnt mit dem Countdown.

Notiz:

1. Wenn Sie während des Kochvorgangs die Haube öffnen müssen, wechselt das Gerät in den Standby-Modus. Sobald die Haube geschlossen ist, setzt das Gerät den Garvorgang automatisch fort, ohne dass die START/STOP-Taste erneut gedrückt werden muss.
2. Der Garvorgang kann durch Drücken der Start/Stopp-Taste unterbrochen werden.
3. Während des Garvorgangs können Zeit und Temperatur durch Drücken der Pfeiltasten TIME und TEMP eingestellt werden.
4. Wenn Sie die Haube nach Abschluss des Vorheizvorgangs nicht öffnen, um Lebensmittel hinzuzufügen, arbeitet das Gerät im Vorheizmodus weiter.

BEDIENTASTEN

Einschaltknopf:

Sobald das Gerät angeschlossen ist, drücken Sie den Netzschalter , um das Gerät einzuschalten. Es wechselt in den Standby-Modus, die Lichter des Netzschalters und des Displays schalten sich ein. Wenn Sie während des Garvorgangs drücken, stoppt dies die aktuelle Garfunktion und schaltet das Gerät aus.

Sobald der Garvorgang beendet ist, piept das Gerät 5 Mal und das Display zeigt END an. Die Lichter der Tasten sind aus, mit Ausnahme der Power-Taste. Das Heizelement hört auf zu arbeiten und der Motor läuft noch 1 Minute weiter und dann schaltet sich das Display aus. Wenn alle Lichter ausgehen, geht das Gerät automatisch in den Ausschaltmodus über. Wenn Sie das Kochen stoppen müssen, drücken Sie einfach die Einschalttaste, um das Gerät auszuschalten.

TEMP-Pfeile:

Verwenden Sie die linken und rechten TEMP-Pfeile, ◀ TEMP ▶ um die Gartemperatur in jeder Funktion einzustellen. Sie können ein beliebiges Programm auswählen und dann bei Bedarf die Gartemperatur anpassen. Nach der Änderung drücken Sie die START/STOP-Taste, um mit dem Garen zu beginnen. Während Sie die Grillfunktion verwenden, können Sie durch Drücken der GRILL-Taste oder der TEMP-Pfeiltaste die Grillmodi zwischen -LOW, MED, HIGH und MAX ändern.

Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie den Temp-Pfeil nach rechts oder links. Durch Drücken der rechten Pfeilrichtung wird die Temperatur erhöht und durch Drücken der linken Pfeiltaste wird die Temperatur verringert. Die Temperatur kann durch einmaliges Drücken der Pfeiltaste um 10°F / 5°C geändert werden. Halten Sie die Pfeiltasten gedrückt, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Wenn Sie die Pfeiltasten länger als 2 Sekunden gedrückt halten, kann die Temperatur schneller auf 10°C geändert werden.

ZEIT-Pfeile:

Verwenden Sie die linken und rechten TIME-Pfeile, ◀ TIME ▶ um die Garzeit in jeder Funktion einzustellen. Wählen Sie ein beliebiges Programm und passen Sie die Garzeit nach Bedarf an. Drücken Sie dann die START/STOP-Taste, um mit dem Garen zu beginnen.

Um die Zeit einzustellen, drücken Sie den Zeitpfeil nach rechts oder links, durch Drücken der rechten Pfeilrichtung wird die Zeit erhöht und durch Drücken der linken Pfeiltaste wird die Zeit verringert. Die Zeit kann mit einer Abweichung von 1 Minute geändert werden, indem man einmal die Pfeiltaste drückt und die Pfeiltasten so oft gedrückt hält, bis die gewünschte Zeit erreicht ist. Wenn die Pfeiltasten länger als 2 Sekunden gedrückt werden, ändert sich die Zeit schneller um 5 Minuten. / pro Pressung.

HINWEIS: Um die Temperatur oder Zeit während des Garvorgangs einzustellen, drücken Sie die rechte und linke Pfeiltaste. Die Zeit- und Temperatureinstellung kann jederzeit vor Beginn des Garvorgangs oder während des Garvorgangs geändert werden.

Es wird empfohlen, die Zeit und Temperatur vor Beginn des Garvorgangs zu ändern. Das Ändern von Zeit und Temperatur während des Vorheiz- und Kochvorgangs gilt nur für den Kochvorgang und nicht für den Vorheizvorgang.

START/STOP-Taste: Sobald Zeit und Temperatur geändert wurden, drücken Sie die START/STOP-Taste, um mit dem Garen zu beginnen. Wird während des Vorheizvorgangs die START/STOP-Taste gedrückt, geht das Gerät in den Pausenmodus und das Display beginnt zu blinken und zeigt die verbleibende Garzeit an. Um den Garvorgang neu zu starten, drücken Sie erneut die START/STOP-Taste und das Gerät arbeitet weiter.

Wenn Sie den Funktionsmodus während des Vorheiz- und Kochvorgangs ändern müssen, müssen Sie die START/STOP-Taste drücken und dann die gewünschte Funktion erneut auswählen und erneut die Start/ Stopp-Taste drücken und das Gerät beginnt mit dem Garvorgang mit der Taste neu gewählte Funktion.

STANDBY-MODUS: Das Gerät wechselt in den Standby-Modus, wenn etwa 1 Minute lang keine Interaktion mit dem Bedienfeld erfolgt.

Außerdem wechselt das Gerät in den Standby-Modus, wenn die gewählte Funktion gestoppt oder abgebrochen wird und 5 Minuten lang keine Interaktion mit dem Bedienfeld erfolgt.

Hinweis: Während sich das Gerät im Standby-Modus befindet, drücken Sie die Temperaturpfeiltaste ► und die Grilltaste gleichzeitig, um die Temperatureinheit von °C auf °F zu ändern. Das Display zeigt die Temperatur in F an, und wenn Sie erneut ändern müssen, führen Sie den gleichen Vorgang erneut aus, um die Temperatur im °C-Modus anzuzeigen. Während des Vorheiz- und Kochvorgangs kann die Temperatureinheit auch nach dem oben beschriebenen Verfahren geändert werden.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Werbeetiketten und Klebeband vom Gerät.
2. Nehmen Sie alle Zubehörteile aus der Verpackung und lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch. Bitte beachten Sie insbesondere Bedienungshinweise, Warnungen und wichtige Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
3. Waschen Sie den Grillrost, den Spritzschutz, den Heißluftfritteusekorb, die Reinigungsbürste, die Gemüseschale, die Grillplatte und den Kochtopf mit warmem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie gründlich. Auch die Grillplatte, der Spritzschutz, der Heißluftfritteusenkorb und der Kochtopf sind spülmaschinenfest. Reinigen Sie das Hauptgerät (Motorteil) NIEMALS in der Spülmaschine.

VERWENDUNG IHRES 8 IN 1 DRINNENGRILL UND LUFTFRITEUSE

SPRITZSCHUTZ

Der Spritzschutz an der Unterseite der Haube hält das Heizelement sauber. Stellen Sie IMMER sicher, dass der Spritzschutz während des Kochens installiert ist. Wird der Spritzschutz nicht verwendet, kann sich Öl auf dem Heizelement ansammeln, was beim Kochen zu Rauchentwicklung führen kann.

Entfernen des Spritzschutzes

Entfernen Sie den Spritzschutz zur Reinigung nach jedem Gebrauch. Schalten Sie zuerst das Gerät aus und ziehen Sie das Kabel aus der Steckdose, lassen Sie den Spritzschutz vollständig abkühlen, dann entfernen Sie ihn, indem Sie den vorderen Clip mit dem Daumen lösen, den vorderen Clip nach oben drücken und mit der anderen Hand an einem ziehen der Registerkarten. Dadurch wird der Spritzschutz freigegeben, sodass Sie ihn aus dem Schlitz an der Rückseite der Haube ziehen können.

Installieren des Spritzschutzes

Zum Anbringen den Spritzschutz vorsichtig in die Rückseite der Haube drücken. Setzen Sie die hintere Lasche oder das Schild mit dem Schlitz auf der Rückseite der Haube ein. Drücken Sie dann den Spritzschutz nach oben, bis er in den Clip vorne an der Haube einrastet.

GARFUNKTIONEN

Stellen Sie sicher, dass das Gerät angeschlossen ist, bevor Sie es einschalten. Drücken Sie den Netzschalter.

GRILL

1. Setzen Sie den Kochtopf so in das Gerät ein, dass die Vertiefung am Topf mit der hinteren Erhebung des Hauptgeräts ausgerichtet ist. Legen Sie dann den Grillrost in den Topf.
2. Drücken Sie die GRILL-Taste. Die Standardtemperatur ist HOCH 400°F / 205°C und die Zeit beträgt 20 Minuten. Drücken Sie die Pfeiltasten Grill oder TEMP, um die Temperatureinstellung oder den

- verfügbaren Grillmodus anzupassen, einschließlich Niedrig, Mittel, Hoch und Max. Drücken Sie bei Bedarf den TIME-Pfeil, um die Garzeit von 1 min bis 30 min einzustellen.
3. Drücken Sie die START/STOP-Taste, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Das Licht wird während des Vorheizens eingeschaltet.
 4. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, erlischt das Licht und das Gerät piept 5 Mal.
 5. Das Licht ADD FOOD schaltet sich ein.
 6. Öffnen Sie die Haube und legen Sie die Zutaten auf den Grillrost. Sobald die Haube geschlossen ist, beginnt das Kochen und der Timer beginnt mit dem Countdown.
HINWEIS: Während des Garvorgangs können Sie die Haube öffnen, um Ihre Speisen zu überprüfen oder umzudrehen. Der Timer wird beim Öffnen der Haube angehalten und nach dem Schließen automatisch wieder aufgenommen.
 7. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät 5 Mal und END erscheint auf dem LED-Display. Lassen Sie die Haube nach dem Entnehmen der Speisen geöffnet, damit das Gerät schneller abkühlt.

GRILLSTEUERUNG

Wenn Sie die Grillfunktion verwenden, müssen Sie die Temperatur des Grillrosts auswählen. Nachfolgend finden Sie die empfohlenen Temperaturwerte für gängige Lebensmittelzutaten.

LOW 300°F/150°C	MED 350°F/175°C	HIGH 400 °F/205°C	MAX 450°F/230°C
Speck und Würstchen	Gefrorenes Fleisch	Steaks	Früchte
Verwenden Sie dicke Barbecue-Sauce	Mariniertes Soßenfleisch	Hühnerflügel	Gefrorene Meeresfrüchte
Calzone		Ganzes Huhn	Kebabs
		Hotdogs	

LUFT KNACKIG

1. Setzen Sie den Kochtopf so in das Gerät ein, dass die Vertiefung am Topf mit der Erhebung am Hauptgerät ausgerichtet ist. Setzen Sie den Heißluftfritteusekorb in den Topf und schließen Sie dann die Haube.
2. Drücken Sie die AIR CRISP-Taste. Die Standardtemperatur beträgt 400°F / 205°C und die Standardzeit beträgt 18 Minuten. Drücken Sie die TEMP-Pfeiltaste, um die Temperatureinstellung von 120°F / 50°C bis 450°F / 230°C einzustellen, und drücken Sie die TIME-Pfeiltaste, um die Kochzeit von 1 Minute bis 60 Minuten einzustellen.
3. Drücken Sie die START/STOP-Taste, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Das Licht wird während des Vorheizens eingeschaltet.
4. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, erlischt das Licht und das Gerät piept 5 Mal.
5. Das Licht ADD FOOD leuchtet auf.
6. Öffnen Sie die Haube und geben Sie die Zutaten auf den Heißluftfritteusekorb. Sobald die Haube geschlossen ist, beginnt das Kochen und der Timer beginnt mit dem Countdown.
7. Für beste Ergebnisse empfehlen wir, die Zutaten häufig zu schütteln. Wenn Sie die Haube öffnen, geht das Gerät in den Pausenmodus. Verwenden Sie eine Zange mit Silikonspitze, wenn Sie Ihr Essen werfen, oder Topfhandschuhe, um den Korb zu schütteln. Wenn Sie fertig sind, setzen Sie den Korb wieder ein und schließen Sie die Haube. Der Garvorgang wird nach dem Schließen der Haube automatisch fortgesetzt.

BRATEN

1. Stellen Sie den Kochtopf so in das Gerät, dass die Vertiefung am Topf mit der Erhebung am Hauptgerät ausgerichtet ist, und schließen Sie dann die Haube.
2. Drücken Sie die ROAST-Taste. Die Standardtemperatur beträgt 400°F / 205°C und die Standardzeit von 25 Minuten wird angezeigt. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die Gartemperatur von 55°C bis 220°F einzustellen, und drücken Sie den TIME-Pfeil, um die Kochzeit von 1 Minute bis 240 Minuten einzustellen.
3. Drücken Sie die START/STOP-Taste, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Das Licht wird während des Vorheizens eingeschaltet.
4. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, erlischt das Licht und piept 5 Mal.

5. Das Licht von ADD FOOD leuchtet auf.
6. Öffnen Sie die Haube und geben Sie die Zutaten in den Topf. Sobald die Haube geschlossen ist, beginnt das Kochen und der Timer beginnt mit dem Countdown.

BACKEN

1. Stellen Sie den Kochtopf so in das Gerät, dass die Vertiefung am Topf mit der Erhebung am Hauptgerät ausgerichtet ist, und schließen Sie dann die Haube.
2. Drücken Sie die BAKE-Taste. Die Standardtemperatur beträgt 350°F / 175°C und die Standardzeit von 25 Minuten wird angezeigt. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die Gartemperatur von 120°F / 50°C bis 400°F / 205°C einzustellen, und drücken Sie den TIME-Pfeil, um die Garzeit von 1min bis 120min einzustellen.
3. Drücken Sie die START/STOP-Taste, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Das Licht wird während des Vorheizens eingeschaltet.
4. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, erlischt das Licht und piept 5 Mal.
5. Das Licht ADD FOOD leuchtet auf.
6. Öffnen Sie die Haube und geben Sie die Zutaten in den Topf. Sobald die Haube geschlossen ist, beginnt das Kochen und der Timer beginnt mit dem Countdown.

DEHYDRIEREN

1. Stellen Sie den Kochtopf so in das Gerät, dass die Vertiefung am Topf mit der Erhebung am Hauptgerät ausgerichtet ist, und fügen Sie dann eine einzelne Schicht Zutaten auf den Boden des Topfes. Setzen Sie den Heißluftfritteusekorb in den Topf und fügen Sie eine Schicht Zutaten auf den Boden des Korbs. Schließen Sie die Haube.
2. Drücken Sie die DEHYDRATE-Taste. Die Standardtemperatur beträgt 120°F / 50°C und die Standardzeit, 360 Minuten, wird angezeigt. Verwenden Sie die TEMP-Pfeiltasten, um die Gartemperatur von 120°F / 50°C bis 200°F / 90°C einzustellen, und drücken Sie die TIME-Pfeiltasten, um die Garzeit von 0,5H bis 24H einzustellen.
HINWEIS: Wenn Sie länger als normal drücken oder die Taste gedrückt halten, ändert sich die Zeit in Intervallen von 30 Minuten.
3. Drücken Sie die START/STOP-Taste, um zu beginnen. Das Gerät muss nicht vorgeheizt werden.
4. Wenn die Dehydrationszeit abgelaufen ist, piept das Gerät und END erscheint auf dem Display. Entnehmen Sie Ihre Lebensmittel und schließen Sie die Haube.
Hinweis: Die Vorheizfunktion funktioniert in diesem Garmodus nicht.

PIZZA

1. Legen Sie den Pizzateller so in das Gerät, dass die Vertiefung des Topfes mit der Erhebung am Hauptgerät ausgerichtet ist, und schließen Sie dann die Haube.
2. Drücken Sie die Pizza-Taste. Die Standardtemperatur beträgt 380°F / 195°C und die Standardzeit, 25 Minuten, wird angezeigt. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die Kochtemperatur von 120°F / 50°C bis 400°F / 205°C einzustellen, und drücken Sie den TIME-Pfeil, um die Kochzeit von 1 Minute bis 90 Minuten einzustellen.
3. Drücken Sie die START/STOP-Taste, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Das Licht wird während des Vorheizens eingeschaltet.
4. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, erlischt das Licht und das Gerät piept 5 Mal.
5. Das Licht von ADD FOOD leuchtet auf.
6. Öffnen Sie die Haube und geben Sie die Zutaten in den Pizzateller. Sobald die Haube geschlossen ist, beginnt das Kochen und der Timer beginnt mit dem Countdown.
7. Sie können den Garstatus ständig überprüfen, indem Sie die Haube öffnen und die Maschine wechselt automatisch in den Pausenzustand. Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät eine Weile und der Meldungsstatus ENDE wird auf dem Bildschirm angezeigt.

BROIL

1. Setzen Sie den Kochtopf so in das Gerät ein, dass die Vertiefung am Topf mit der Erhebung am Hauptgerät ausgerichtet ist. Geben Sie die Zutaten in den Topf und schließen Sie die Haube.
2. Drücken Sie die Grilltaste. Die Standardtemperatur beträgt 400°F / 205°C und die Standardzeit, 10 Minuten, wird angezeigt. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die Gartemperatur von 120°F / 50°C bis 450°F / 230°C einzustellen, und drücken Sie den TIME-Pfeil, um die Garzeit von 1min bis 60min einzustellen.
3. Drücken Sie die START/STOP-Taste, um zu beginnen. Das Gerät heizt im Broil-Modus nicht vor.
4. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, piept das Gerät und END erscheint auf dem Display. Entnehmen Sie Ihre Lebensmittel und schließen Sie die Haube.

Hinweis: Die Vorheizfunktion funktioniert in diesem Modus nicht.

MANUELL

1. In dieser Funktion kann der Benutzer die Zeit und Temperatur entsprechend den Lebensmittelzutaten und der Wahl einstellen.
2. Die Standardtemperatur beträgt 120°F / 50°C und die Standardzeit beträgt 1 Minute. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die Kochtemperatur von 120°F / 50°F bis 450°F / 230°C einzustellen, und drücken Sie den TIME-Pfeil, um die Kochzeit von 1 min bis 120 min einzustellen.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

1. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung des Innengrills beginnen.
2. Die Innen- und Außenflächen des Grills, der Grillplatte, des Kochtopfs und des Crisp-Korbs können mit einem weichen Baumwolltuch oder einem Schwamm mit neutralem Reinigungsmittel und mit Wasser gereinigt werden.
3. Verwenden Sie zum Reinigen keine harten Bürsten oder Gegenstände, um eine Beschädigung der Innenfläche des Grills und der Schutzschicht des Zubehörs zu vermeiden.
4. Verwenden Sie keine giftigen und ätzenden Reinigungsmittel wie Benzin, Verdünnung oder Politur.
5. Die gereinigten Teile müssen vor dem Einstecken trocken gewischt werden.
6. Bitte reinigen Sie das Heizrohr nicht.
7. Tauchen Sie den Grill nicht in eine Flüssigkeit wie Wasser.

BESONDERHEITEN UND BEDINGUNGEN

1. Wenn das Heizelement funktioniert, sollte der Motor unter allen Umständen gleichzeitig funktionieren. Wenn nicht, bringen Sie das Gerät zu Ihrem nächsten Servicecenter oder rufen Sie das Servicecenter des Unternehmens an.
2. Wenn Sie im Arbeitszustand die Haube öffnen, geht das Gerät in die Pausenphase, das Heizelement und der Motor sollten aufhören zu arbeiten. Schließen Sie die Haube und das Gerät wird wieder arbeiten.
3. Wenn Sie während des Betriebs die Haube länger als 4 Minuten ohne weitere Bedienung öffnen, piept das Gerät alle 10 Sekunden zweimal, nach 1 Minute schaltet sich das Gerät automatisch ab.
4. Öffnen Sie im Arbeits- oder Standby-Modus die Haube, das Display zeigt OPEN an; Öffnen Sie im Ausschaltmodus die Haube, das Display zeigt - - - an.
5. Gerät mit Selbstprüffunktion und Defektmeldung.

IMPORTANTE:

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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA PER L'UTENTE

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

na in acqua o altri liquidi. In caso di caduta dell'apparecchio in acqua, scollegarlo immediatamente dall'alimentazione principale e portarlo presso un centro di assistenza autorizzato per la riparazione prima di riutilizzarlo.

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

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

- Non lasciare che l'apparecchio funzioni senza sorveglianza.
- Non posizionare l'apparecchio contro un muro o contro qualsiasi altro apparecchio. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero da tutti i lati prima di posizionare l'apparecchio.
- Scollegare dalla presa quando non è in uso e prima della pulizia. Lasciar raffreddare prima di indossare o togliere gli accessori.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Dopo la cottura, il cestello e la pentola interna non devono essere appoggiati direttamente sul piano di lavoro, per evitare di bruciare il piano.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:
 - a. aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - b. case coloniche;
 - c. da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - d. ambienti tipo bed and breakfast.

Istruzioni da seguire durante l'utilizzo dell'apparecchio

- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, per evitare che vengano a contatto con le resistenze.
- Non coprire la presa d'aria e le aperture esterne dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire la padella con olio, poiché potrebbe causare un rischio di incendio.
- È necessario prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente

olio caldo o altri liquidi caldi.

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

Introduzione

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

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

SPECIFICHE TECNICHE

Modello n°	Voltaggio	Potenza	Frequenza	Capacità
SS-10130	220-240V	1500 - 1700W	50-60Hz	4L

NOME DELLE PARTI PRINCIPALI



ACCESSORI



Piastra grill antiaderente: Utilizzare per grigliare il cibo, tenendolo all'interno della pentola antiaderente.



Pentola antiaderente: Può essere utilizzata sotto la piastra della griglia di cottura. Può essere utilizzato anche per disidratare, grigliare e arrostitire.



Cestello per friggitrice ad aria: Utilizzare per cuocere cibi fritti.



Teglia pizza o teglia antiaderente: Si usa per cuocere la pizza da 8" e anche per cuocere le torte.

CONOSCI IL PANNELLO DI CONTROLLO DELLA GRIGLIA DELLA TUA FRIGGITRICE AD ARIA

Il display del pannello di controllo mostra l'ora in formato HH:MM. Visualizza anche la temperatura di cottura e il tempo di cottura in modo alternato.



FUNZIONI DEL PANNELLO DI CONTROLLO

S.No.	Funzioni	Funzionalità
1	Croccante dall'aria	Questo programma può essere utilizzato per friggere il cibo ad aria, per renderlo croccante con poco o nessun olio, come, le patatine fritte.
2	Arrosto	Per intenerire carni, arrostiture verdure e altro.
3	Disidratare	Per disidratare carni, frutta e verdura, per sani spuntini fatti in casa.
4	Infornare	Questa funzione può essere utilizzata per cuocere torte, biscotti e molti altri dolci da forno.
5	Pizza	Utilizzare per cuocere la pizza di dimensioni 8 pollici. Con questo apparecchio è stata fornita una teglia per pizza da 8".
6	Broil	Questa funzione è adatta per scongelare tutti i tipi di carne.
7	Manuale	Questa è una funzione aggiuntiva per l'impostazione manuale di diversi tipi di cibo che potresti voler preparare. Con l'aiuto di questa funzione puoi cuocere qualsiasi tipo di cibo, secondo le tue esigenze e scelte, regolando il tempo e la temperatura.
8	Griglia	<p>Grigliare al chiuso creando anche salsedine, segni di griglia e sapore grigliato. Ci sono 4 funzioni grill disponibili in questo apparecchio. Per attivare la funzione grill, premere la funzione grill e poi continuare a premere fino ad ottenere la modalità funzione grill desiderata.</p> <p>Bassa: Per grigliare il cibo a bassa temperatura. La temperatura predefinita per questa funzione è 150°C per 20 min.</p> <p>Media: Per grigliare il cibo a temperatura media utilizzare questa funzione. La temperatura predefinita per questa funzione è 175°C per 20 min.</p> <p>Alta: Per grigliare cibi che richiedono una temperatura elevata, è possibile utilizzare questa modalità grill. La temperatura predefinita è 205°C per 20 minuti.</p> <p>Max: Questa modalità grill serve per cuocere il cibo alla temperatura massima. La temperatura predefinita è 230°C per 20 min.</p>

Nota:

1. La modalità grill predefinita è ad alta temperatura. Può essere modificato di conseguenza premendo la funzione grill touch.
2. In questa funzione la temperatura è fissa, ma il tempo può essere modificato, secondo necessità, con l'aiuto dei tasti freccia sinistra e destra.

PULSANTI SUGGERIMENTI

Preriscaldamento: Premere il pulsante START/STOP per avviare il preriscaldamento dopo aver scelto il programma preimpostato (i pulsanti funzione sopra menzionati). La spia del pulsante di preriscaldamento si accenderà. Sono necessari circa 5 minuti per il preriscaldamento, a seconda dell'impostazione della temperatura selezionata.

NOTA: Il tempo o la temperatura del processo di preriscaldamento sono impostati, non possono essere regolati. Se non è necessario il processo di preriscaldamento, premere nuovamente il pulsante funzione/programma scelto durante il processo di preriscaldamento, quindi annullare


Aggiungere cibo: quando il preriscaldamento è completo, l'unità emetterà un segnale acustico e la spia del pulsante Aggiungi cibo si accenderà. Aprire il cofano e posizionare il cibo sulla piastra di cottura. Una volta chiusa la cappa, inizierà la cottura e il timer inizierà il conto alla rovescia.

Nota:

1. Se è necessario aprire la cappa durante il processo di cottura, l'unità entrerà in modalità stand by. Una volta chiusa la cappa, l'unità continuerà la cottura automaticamente, non è necessario premere nuovamente il pulsante START/STOP.
2. Il processo di cottura può essere messo in pausa premendo il pulsante Start/Stop.
3. Durante il processo di cottura, è possibile regolare tempo e temperatura premendo i pulsanti freccia TIME e TEMP.
4. Se non si apre il cofano per aggiungere cibo all'interno una volta terminato il processo di preriscaldamento, l'unità continuerà a funzionare in modalità di preriscaldamento.

PULSANTI DI FUNZIONAMENTO

Pulsante di accensione:

Una volta che l'unità è collegata, premere il pulsante di accensione  per accendere l'unità. Entrerà in modalità standby, le luci del pulsante di accensione e il display si accenderanno. Premendo durante il processo di cottura, interrompe la funzione di cottura in corso e spegne l'unità.

Al termine del processo di cottura, l'unità emetterà 5 segnali acustici e il display visualizzerà END. Le luci dei pulsanti saranno spente, tranne il pulsante di accensione. La resistenza smette di funzionare e il motore continua a funzionare per 1 minuto e poi il display si spegne. Quando tutte le luci si spengono, l'unità entra automaticamente in modalità di spegnimento. Se è necessario interrompere la cottura, è sufficiente premere il pulsante di accensione per spegnere.

Frecce TEMP:

Utilizzare le frecce TEMP ◀ TEMP ▶ sinistra e destra per regolare la temperatura di cottura in qualsiasi funzione. È possibile scegliere qualsiasi programma e quindi regolare la temperatura di cottura, se necessario, e una volta modificata premere il pulsante START/STOP per avviare la cottura.

Durante l'utilizzo della funzione Grill, premendo il pulsante GRILL o il pulsante freccia TEMP è possibile modificare le modalità Grill tra -LOW, MED, HIGH e MAX.

Per regolare la temperatura, premere la freccia Temp verso destra o verso sinistra. Premendo la direzione freccia destra aumenta la temperatura e premendo il tasto freccia sinistra diminuisce la temperatura. La temperatura può essere modificata di 10°F / 5°C premendo una volta il pulsante freccia. Continua a premere i pulsanti con le frecce fino a ottenere la temperatura desiderata. Se si tengono premuti i pulsanti freccia per più di 2 secondi, la temperatura può essere modificata più rapidamente di 30°F / 10°C.

Frecce TEMPO:

Utilizzare le frecce TIME ◀ TIME ▶ sinistra e destra per regolare il tempo di cottura in qualsiasi funzione. Scegliere un programma qualsiasi e poi regolare il tempo di cottura secondo necessità, quindi premere il pulsante START/STOP per avviare la cottura.

Per regolare l'ora, premere la freccia dell'ora verso destra o verso sinistra, premendo la direzione della freccia destra aumenta l'ora e premendo il pulsante freccia sinistra diminuisce l'ora. L'ora può essere modificata con lo scostamento di 1 minuto premendo una volta il pulsante freccia e continuare a premere i pulsanti freccia fino a ottenere l'ora desiderata. Se i tasti freccia vengono tenuti premuti per più di 2 secondi, il tempo cambierà più rapidamente di 5 min. / per pressatura.

NOTE: To adjust temperature or time during cooking, press the right and left arrow keys. The time and temperature setting can be changed at any time before starting cooking or while cooking process. It is recommended to change the time and temperature before starts cooking. Changing time and temperature during preheat and cooking process, will be only for the cooking process and not for the

preheat process.

Tasto START/STOP: Una volta variati il tempo e la temperatura, premere il tasto START/STOP per iniziare la cottura. Se durante il processo di preriscaldamento viene premuto il pulsante START/STOP, l'unità entra in modalità di pausa e il display inizia a lampeggiare e mostra il tempo rimanente del processo di cottura. Per riavviare il processo di cottura, premere nuovamente il pulsante START/STOP e l'unità continuerà a funzionare.

Se è necessario modificare la modalità della funzione durante il processo di preriscaldamento e cottura, è necessario premere il pulsante START/STOP e quindi selezionare nuovamente la funzione desiderata e premere nuovamente il pulsante Start/Stop e l'unità inizierà la cottura con la nuova funzione selezionata.

MODALITÀ STANDBY: L'unità entrerà in modalità standby se non interagisce con il pannello di controllo per circa 1 min. Inoltre, l'unità entrerà in modalità standby se la funzione scelta viene interrotta o annullata e non vi è alcuna interazione con il pannello di controllo per 5 min.

Nota: Mentre l'unità è in modalità standby, premere contemporaneamente il pulsante freccia Temperatura ► e il pulsante Broil per modificare l'unità di temperatura da °C a °F. Il display mostrerà la temperatura in F e, se è necessario modificarla nuovamente, ripetere la stessa procedura per visualizzare la temperatura in modalità °C. Durante il processo di preriscaldamento e cottura è anche possibile modificare l'unità di temperatura seguendo lo stesso processo sopra menzionato.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. rimuovere tutto il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e il nastro adesivo dall'unità.
2. rimuovere tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente questo manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni operative, agli avvertimenti e alle importanti misure di sicurezza per evitare lesioni o danni alla proprietà.
3. Lavare la griglia della griglia, lo schermo antispruzzo, il cestello della friggitrice ad aria, la spazzola per la pulizia, il vassoio per verdure, la piastra del grill e la pentola con acqua calda e sapone, quindi risciacquare e asciugare accuratamente. Anche la piastra grill, lo schermo antispruzzo, il cestello della friggitrice ad aria e la pentola sono lavabili in lavastoviglie. **NON** pulire MAI l'unità principale (parte motore) in lavastoviglie.

UTILIZZO DEL GRILL E FRIGGITRICE AD ARIA PER INTERNI 8 IN 1

SCHERMO ANTISPRUZZO

Situato nella parte inferiore del cofano, lo schermo antispruzzo mantiene pulito l'elemento riscaldante. Assicurarsi SEMPRE che lo schermo antispruzzo sia installato durante la cottura. Il mancato utilizzo dello schermo antispruzzo provocherà l'accumulo di olio sull'elemento riscaldante, che può causare fumo durante la cottura.

Rimozione dello schermo antispruzzo

Rimuovere lo schermo antispruzzo per la pulizia dopo ogni utilizzo. Spegner prima l'apparecchio e staccare il cavo dalla presa a muro, lasciare raffreddare completamente lo schermo antispruzzo, quindi rimuoverlo usando il pollice per rilasciare la clip anteriore, spingendo la clip anteriore verso l'alto e usando l'altra mano per tirare una delle schede. Questo rilascerà lo scudo antispruzzo, permettendoti di estrarlo dalla fessura lungo la parte posteriore del cofano.

Installazione dello schermo antispruzzo

Per installare, spingere delicatamente lo schermo antispruzzo nella parte posteriore del cofano. Inserire la linguetta posteriore o lo scudo con l'asola sul retro del cappuccio. Quindi spingere lo schermo antispruzzo verso l'alto finché non scatta nella clip sulla parte anteriore del cofano.

FUNZIONI DI COTTURA

Assicurarsi che l'unità sia collegata prima di accenderla, premere il pulsante di accensione.

GRIGLIA

1. Posizionare la pentola nell'unità con la rientranza sulla pentola allineata con la protuberanza posteriore sull'unità principale. Quindi posizionare la griglia nella pentola.
2. Premere il pulsante GRIGLIA. La temperatura predefinita è ALTA 400°F / 205°C e il tempo è di 20 minuti. Premere i pulsanti freccia Grill o TEMP per regolare l'impostazione della temperatura o la

- modalità grill disponibile, tra cui Bassa, Media, Alta e Massima. Se necessario, premere la freccia TIME per regolare il tempo di cottura da 1 min a 30 min.
3. Premere il pulsante START/STOP per iniziare il preriscaldamento. La spia si accenderà durante il preriscaldamento.
 4. Quando il preriscaldamento è completo, la luce si spegne e l'unità emette un segnale acustico 5 volte.
 5. La spia AGGIUNGI CIBO si accenderà.
 6. Aprire il cofano e posizionare gli ingredienti sulla griglia. Una volta chiusa la cappa, inizierà la cottura e il timer inizierà il conto alla rovescia.
NOTA: Durante la cottura è possibile aprire la cappa per controllare o capovolgere il cibo. Il timer si fermerà all'apertura del cofano e riprenderà automaticamente dopo la chiusura.
 7. Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico 5 volte e END apparirà sullo schermo del display a LED. Tenere il cofano aperto dopo aver tolto il cibo, in modo che l'unità si raffreddi più rapidamente.

CONTROLLO GRIGLIA

Quando si utilizza la funzione grill, sarà necessario selezionare l'impostazione della temperatura della griglia del grill. Trova sotto i livelli di temperatura consigliati per gli ingredienti alimentari comuni.

LOW 300°F/150°C	MED 350°F/175°C	HIGH 400 °F/205°C	MAX 450°F/230°C
Pancetta e salsiccia	Carni congelate	Bistecche	Frutta
Usa una salsa barbecue densa	Carne marinata al sugo	Ali di pollo	Frutti di mare surgelati
Calzone		Pollo Intero	Kebab
		Hot dog	

FRIZZANTE AD ARIA

1. Posizionare la pentola nell'unità con la rientranza sulla pentola allineata con la protuberanza sull'unità principale. Posizionare il cestello della friggitrice ad aria nella pentola, quindi chiudere il cofano.
2. Premere il pulsante AIR CRISP. La temperatura predefinita è 400°F / 205°C e il tempo predefinito è 18 minuti. Premere il pulsante freccia TEMP per regolare l'impostazione della temperatura, da 120°F / 50°C a 450°F / 230°C, e premere la freccia TIME per regolare il tempo di cottura da 1 minuto a 60 minuti.
3. Premere il pulsante START/STOP per iniziare il preriscaldamento. La spia si accenderà durante il preriscaldamento.
4. Al termine del preriscaldamento, la spia si spegne e l'unità emette un segnale acustico per 5 volte.
5. La spia AGGIUNGI CIBO si accenderà.
6. Aprire il cofano e posizionare gli ingredienti sul cestello della friggitrice ad aria. Una volta chiusa la cappa, inizierà la cottura e il timer inizierà il conto alla rovescia.
7. Per un risultato ottimale, si consiglia di agitare frequentemente gli ingredienti. Quando si apre il cofano, l'unità entrerà in modalità di pausa. Usa delle pinze con punta in silicone quando lanci il cibo o dei guanti da forno per scuotere il cestello. Al termine, rimontare il cestello e chiudere il cofano. La cottura riprenderà automaticamente dopo la chiusura della cappa.

ARROSTO

1. Posizionare la pentola nell'unità con la rientranza sulla pentola allineata con la protuberanza sull'unità principale, quindi chiudere la cappa.
2. Premere il pulsante ARROSTO. La temperatura predefinita è 400°F / 205°C e verrà visualizzato il tempo predefinito di 25 minuti. Utilizzare le frecce TEMP per regolare la temperatura di cottura da 120°F / 55°C a 425°F / 220°C e premere la freccia TIME per regolare il tempo di cottura da 1 min a 240 min.
3. Premere il pulsante START/STOP per iniziare il preriscaldamento. La spia si accenderà durante il preriscaldamento.
4. Al termine del preriscaldamento, la spia si spegne e emette un segnale acustico 5 volte.
5. La spia di AGGIUNGI CIBO si accenderà.

6. Apri il cofano e metti gli ingredienti nella pentola. Una volta chiusa la cappa, inizierà la cottura e il timer inizierà il conto alla rovescia.

COTTURA AL FORNO

1. Posizionare la pentola nell'unità con la rientranza sulla pentola allineata con la protuberanza sull'unità principale, quindi chiudere la cappa.
2. Premere il pulsante BAKE. La temperatura predefinita è 350°F / 175°C e verrà visualizzato il tempo predefinito, 25 minuti. Utilizzare le frecce TEMP per regolare la temperatura di cottura da 120°F / 50°C a 400°F / 205°C e premere la freccia TIME per regolare il tempo di cottura da 1 minuto a 120 minuti.
3. Premere il pulsante START/STOP per iniziare il preriscaldamento. La spia si accenderà durante il preriscaldamento.
4. Al termine del preriscaldamento, la spia si spegne e emette un segnale acustico per 5 volte.
5. La spia AGGIUNGI CIBO si accenderà.
6. Apri il cofano e metti gli ingredienti nella pentola. Una volta chiusa la cappa, inizierà la cottura e il timer inizierà il conto alla rovescia.

DISIDRATARE

1. Posizionare la pentola nell'unità con la rientranza sulla pentola allineata con la protuberanza sull'unità principale, quindi aggiungere un singolo strato di ingredienti sul fondo della pentola. Posiziona il cestello della friggitrice ad aria nella pentola e aggiungi uno strato di ingredienti sul fondo del cestello. Chiudi il cofano.
2. Premere il pulsante DISIDRATAZIONE. La temperatura predefinita è 120°F / 50°C e verrà visualizzato il tempo predefinito, 360 minuti. Utilizzare i pulsanti freccia TEMP per regolare la temperatura di cottura da 120°F / 50°C a 200°F / 90°C e premere i pulsanti freccia TIME per regolare il tempo di cottura da 0,5 ore a 24 ore.
NOTA: Premendo più a lungo del normale o tenendo premuto il pulsante, l'ora cambierà a intervalli di 30 minuti.
3. Premere il pulsante START/STOP per iniziare. L'unità non necessita di preriscaldamento.
4. Al termine del tempo di disidratazione, l'unità emette un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato END. Rimuovere il cibo e chiudere il cofano.
Nota: la funzione di preriscaldamento non funziona in questa modalità di cottura.

PIZZA

1. Posizionare il piatto pizza nell'unità con la rientranza sulla pentola allineata con la protuberanza sull'unità principale, quindi chiudere la cappa.
2. Premere il pulsante Pizza. La temperatura predefinita è 380°F / 195°C e verrà visualizzato il tempo predefinito, 25 min. Utilizzare le frecce TEMP per regolare la temperatura di cottura da 120°F / 50°C a 400 °F / 205°C e premere la freccia TIME per regolare il tempo di cottura da 1 minuto a 90 minuti.
3. Premere il pulsante START/STOP per iniziare il preriscaldamento. La spia si accenderà durante il preriscaldamento.
4. Al termine del preriscaldamento, la spia si spegne e l'unità emette un segnale acustico 5 volte.
5. La spia di AGGIUNGI CIBO si accenderà.
6. Aprire il cofano e inserire gli ingredienti nel piatto pizza. Una volta chiusa la cappa, inizierà la cottura e il timer inizierà il conto alla rovescia.
7. Puoi continuare a controllare lo stato di cottura aprendo la cappa e la macchina entrerà automaticamente nella condizione di pausa. Una volta completato il processo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sullo schermo verrà visualizzato lo stato del messaggio FINE.

BROIL

1. Posizionare la pentola nell'unità con la rientranza sulla pentola allineata con la protuberanza sull'unità principale. Mettere gli ingredienti nella pentola, quindi chiudere il cofano.
2. Premere il pulsante grill. La temperatura predefinita è 400°F / 205°C e verrà visualizzato il tempo predefinito, 10 min. Utilizzare le frecce TEMP per regolare la temperatura di cottura da 120°F / 50°C a 450°F / 230°C e premere la freccia TIME per regolare il tempo di cottura da 1 minuto a 60 minuti.
3. Premere il pulsante START/STOP per iniziare. L'unità non si preriscalda in modalità Broil.
4. Al termine del tempo di cottura, l'unità emette un segnale acustico e sul display viene visualizzato END. Rimuovere il cibo e chiudere il cofano.
Nota: la funzione di preriscaldamento non funziona in questa modalità.

MANUALE

1. In questa funzione, l'utente può impostare il tempo e la temperatura in base agli ingredienti e alla scelta del cibo.
2. La temperatura predefinita è 120°F / 50°C e il tempo predefinito è 1 min. Utilizzare le frecce TEMP per regolare la temperatura di cottura da 120°F / 50°C a 450°F / 230°C e premere la freccia TIME per regolare il tempo di cottura da 1 min a 120 min.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a muro e lasciare che la griglia si raffreddi completamente prima di iniziare a pulire la griglia interna.
2. La superficie interna ed esterna del grill, della piastra grill, della pentola e del cestello per frutta e verdura possono essere puliti con un panno di cotone morbido o con una spugna con un detergente neutro e puliti con acqua.
3. Non utilizzare spazzole dure o articoli per la pulizia, per evitare di danneggiare la superficie interna della griglia e lo strato protettivo degli accessori.
4. Non utilizzare detergenti tossici e corrosivi come benzina, diluenti o lucidanti.
5. Le parti pulite devono essere asciugate con un panno prima di collegarle.
6. Si prega di non pulire il tubo di riscaldamento.
7. Non immergere la griglia in un liquido come l'acqua.

PARTICOLARITÀ E CONDIZIONI

1. In qualsiasi condizione, se l'elemento riscaldante funziona, il motore dovrebbe funzionare contemporaneamente. In caso contrario, portare l'unità al centro di assistenza più vicino o chiamare il centro di assistenza dell'azienda.
2. In condizioni di lavoro, se si apre il cofano, l'unità va in fase di pausa, l'elemento riscaldante e il motore dovrebbero smettere di funzionare. Chiudere il cofano e l'unità riprenderà a funzionare.
3. In condizioni di lavoro, se si apre la cappa per più di 4 minuti senza altre operazioni, l'unità emetterà due segnali acustici ogni 10 secondi, dopo 1 minuto l'unità si spegne automaticamente.
4. In modalità di lavoro o standby, aprire il cofano, il display mostra APERTO; in modalità spegnimento, aprire il cofano, il display mostra - - -.
5. Unità con funzione di autocontrollo e segnalazione di difettosità.



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/EU, Direttiva 2015/863/EU sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle Apparecchi elettrici ed elettronici e la Direttiva 2009/125/CE relativa ai requisiti di progettazione ecocompatibile applicabili ai prodotti connessi all'energia.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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



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



Importado por:

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

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



Importado por:

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

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



Imported by:

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

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



Importato da:

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

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



Importé par:

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

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



Importiert durch:

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





SOGO[®]

Human Technology

ref. SS-10130

