

SOGO

Human Technology



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



Freidora Eléctrica
Electric Deep Fryer
Friteuse électrique
Fritadeira eléctrica
Friggitrice Elettrica
Elektrische Friteuse

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

ref. SS-10430



PRECAUCIONES IMPORTANTES

Este manual de instrucciones también se puede descargar desde nuestra página web www.sogo.es

- Lea las instrucciones de uso y consulte los diagramas del elemento de control / calefacción antes de utilizar la freidora.
- Compruebe que la tensión indicada en la placa de características de la freidora corresponde a la tensión de red.
- Conecte la freidora a un toma de corriente de pared con contacto de toma de tierra.
- Antes de utilizar la freidora por primera vez, limpie bien las partes individuales (consulte la sección “Limpieza”)
- Nunca sumerja el elemento de control / calefacción en agua y no limpie estas partes con agua corriente.
- Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de llenar la freidora con aceite o grasa líquida.
- Se recomienda usar aceite de fritura o grasa líquida para freír. También se puede usar grasa sólida para freír. En este caso, debe tenerse especial cuidado para que la grasa no salpique y el elemento calefactor se sobrecaliente (ver sección “Fritura sólida” y “Consejos”)
- Nunca encienda la freidora si no está llena de aceite o grasa líquida.
- Utilice solamente aceite o grasa que no haga espuma y sea adecuado para freír.

Esta información se muestra en el envase o etiqueta.

- La freidora debe llenarse con aceite o grasa entre las dos marcas en el interior del recipiente, antes de encender la freidora, asegúrese siempre de que esté llena con suficiente grasa o aceite.
- En caso de sobrecalentamiento, un corte térmico de seguridad apaga la freidora (ver apartado “Seguridad”).
- Estas instrucciones indican las cantidades máximas para freír y no deben ser excedidas (ver Tabla).
- El vapor caliente se libera durante la freidura. Mantenga una distancia segura del vapor.
- Cuando la freidora está en uso, debe mantenerse fuera del alcance de los niños. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o superficie de trabajo en la que la freidora esté colocada.
- Después del uso, ajuste el termostato en el valor más bajo (gire el termostato completamente en sentido antihorario). Desconecte el enchufe de la red eléctrica y permita que el aceite o la grasa se enfríe. No mueva la freidora hasta que ella y su contenido se hayan enfriado.
- Las piezas dañadas deben ser sustituidas únicamente por un centro de servicio autorizado.
- La garantía será invalidada en caso de reparaciones no autorizadas.
- Guarde estas instrucciones para futuras

consultas.

SEGURIDAD. Corte térmico de seguridad
En caso de sobrecalentamiento, el corte térmico desconectará la freidora. Esto puede ocurrir si la freidora no se llena con suficiente aceite o si se funde grasa de fritura sólida en la freidora.

En el caso de que la grasa sólida se funda en la freidora. En el caso de la grasa sólida, el elemento calefactor no puede irradiar el calor producido con la suficiente rapidez. Si el corte térmico de seguridad apaga la freidora, proceda de la siguiente manera:

- Permita que el aceite o grasa se enfríe.
- Presione con cuidado el interruptor (reset) en la parte trasera del elemento de control con un destornillador pequeño. La freidora está ahora lista para ser usada de nuevo.

Interruptor de seguridad

El interruptor de seguridad en el elemento de control garantiza que el elemento calefactor sólo pueda ser conmutado cuando el elemento de control se bloquea con un clic.

Freír con grasa sólida

Se recomienda el uso de aceite para freír o grasa líquida para freír en esta freidora. También se puede usar grasa sólida para freír. Con el fin de evitar que las salpicaduras de grasa y la freidora se

calienten demasiado, se deben tomar las siguientes precauciones;

- Cuando use grasa fresca, deje que los bloques de grasa se derritan lentamente con un calor moderado en una sartén normal. Vierta cuidadosamente la grasa derretida en la freidora. Enchufe la clavija de red y encienda la freidora (vea la sección “freír”)
- Después de usar, almacene la freidora con la grasa resolidificada a temperatura ambiente. Si la grasa está demasiado fría, puede salpicar cuando se recalienta. Para evitar que esto suceda, empuje la grasa sólida con un tenedor varias veces, tenga cuidado de no dañar el elemento calefactor.
- Este aparato es solo para uso doméstico. Utilícelo como se describe en este manual de instrucciones. Un mal uso o manipulación incorrecta puede causar problemas en el aparato y causar lesiones al usuario.
- Asegúrese de que la tensión indicada en la placa de características coincide con la tensión de red antes de enchufar el aparato.
- No utilice ni guarde el aparato en exteriores o use para fines comerciales.
- Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente cuando el aparato no esté en uso. No deje el aparato desatendido cuando esté encendido.
- Antes de limpiar o guardar el aparato,

desenchufe siempre el aparato de la fuente de alimentación y deje que se enfríe.

- No utilice este dispositivo en el baño o cerca de fuentes de agua.
- Nunca sumerja el aparato ni el enchufe en agua u otro líquido. En caso de que el aparato caiga en el agua, desconéctelo inmediatamente de la red eléctrica y llévelo a un agente de servicio autorizado para que lo reparen antes de volver a utilizarlo.
- No coloque ni opere el aparato ni su cable de alimentación en o cerca de superficies calientes (por ejemplo, placas de estufa) o llamas abiertas.
- No deje el cable de alimentación colgando de bordes afilados y mantenerlo alejado de objetos calientes y llamas. No enrolle el cable alrededor del aparato y no lo doble.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. En caso de que el cable esté dañado, debe ser reemplazado únicamente por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
- Si el aparato funciona mal o si se ha dañado de alguna manera, devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
- En caso de problemas de funcionamiento, no intente reparar el producto usted mismo. Las reparaciones sólo deben ser

- realizadas por técnicos cualificados.
- Asegúrese de que la tensión indicada en la placa de identificación coincida con la tensión de red antes de enchufar el aparato.
 - Cuando quiera retirar el enchufe de la toma de pared, por favor hágalo desde el enchufe mismo y no tirando del cable o del aparato.
 - Asegúrese de que sus manos estén secas antes de enchufar o desenchufar.
 - Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
 - Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
 - No utilice nunca accesorios que no sean recomendados por el fabricante.
 - No toque las carcasas superior e inferior del dispositivo. Éstas pueden calentarse durante el funcionamiento. Utilice, en su lugar, el asa.
 - No cubra el aparato con nada.
 - El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
 - No tostar el pan durante demasiado tiempo ya que puede quemar y causar

un incendio. No coloque el dispositivo debajo de una cortina, armarios de pared o materiales combustibles.

- La superficie de la cocina se puede calentar durante el funcionamiento del dispositivo.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie estable y nivelada.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y entienden los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Cuando se utiliza este símbolo, significa "Precaución: Superficies calientes".
- No coloque alimentos de gran tamaño en la freidora.



Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

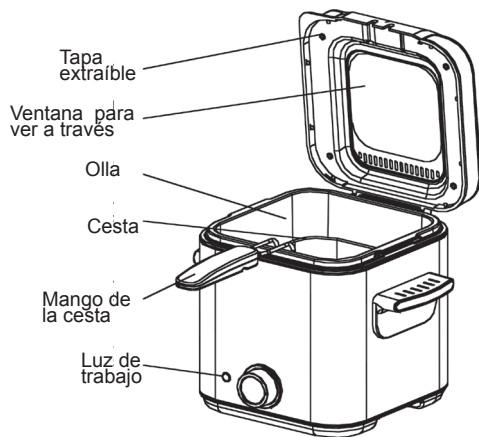
- áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
- casas rurales
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial
- entornos tipo bed and breakfast.

ANTES DE USAR

Primero lea cuidadosamente todas las instrucciones antes de usar y guárdelas para referencia posterior.

Antes del primer uso, retire los materiales de embalaje; Retire las películas de protección en la tapa y carcasa exterior (¡Preste atención a la protección del medio ambiente!). Luego, lave los accesorios y la cacerola interior en agua tibia. Seque bien antes de usar. Asegúrese de que las piezas eléctricas permanezcan secas. La freidora está equipada con un termostato regulable y lámparas indicadoras. El sistema “abierto” de fritura garantiza excelentes resultados profesionales y una fácil limpieza.

Conecte este aparato a una toma de tierra. Estas instrucciones también se pueden obtener de nosotros desde el servicio de ventas.



CÓMO OPERAR CON LA FREIDORA

Este tipo de freidora sólo puede usarse con aceite o grasa líquida, y no es adecuada para usar con grasa sólida. La grasa sólida puede contener agua, que puede hacer que la grasa caliente salpique cuando se calienta.

Nunca encienda la freidora sin aceite ni grasa, ya que podría dañar la máquina. Además, no coloque ningún otro líquido como agua u otras sustancias en la sartén.

Coloque la freidora sobre una superficie seca y estable.

Como la freidora se calienta durante el uso, asegúrese de que no esté demasiado cerca de otros objetos.

Retire la tapa de la freidora y saque los accesorios.

Llene la freidora con la cantidad deseada de aceite o grasa. Asegúrese de que esté lleno no menos del nivel mínimo y no más que el nivel máximo indicado en el interior del aparato. Para obtener mejores resultados, le recomendamos que no mezcle diferentes tipos de aceite.

Elija la temperatura, que es adecuada para lo que va a freír. Consulte la tabla de temperaturas.

Utilice el mango para colocar el cesto en la freidora.

Coloque los alimentos a ser cocidos profundamente en la cesta.

Para obtener mejores resultados, coloque alimentos secos en la cesta.

Baje la cesta en el aceite lentamente para evitar burbujas excesivas.

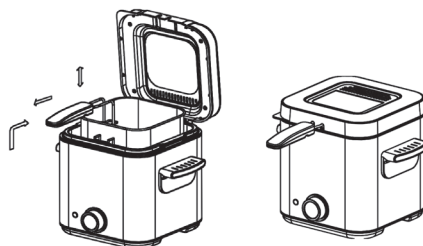
La luz indicadora se apagará cuando se haya alcanzado la temperatura seleccionada. Espere siempre hasta que se haya alcanzado la temperatura seleccionada. Para mantener el aceite a la temperatura seleccionada, el termostato se enciende y apaga repetidamente y el indicador se enciende también.

Levante la cesta nuevamente cuando haya transcurrido el tiempo de fritura.

Retire el enchufe de la toma de corriente.

Enjuague el mango y la cesta después del uso, y seque completamente.

Una vez que la freidora se haya enfriado por completo, puede volver a colocar la cesta en el aparato y guardarla. Guarde la freidora, con la tapa cerrada, en un lugar oscuro y seco. De esta manera, puede dejar el aceite y la cesta en la freidora durante el almacenamiento.



CONSEJOS PARA FRITAR

Utilice un máximo de 200 gramos de patatas fritas por litro de aceite;

Con productos de congelación profunda, utilice un máximo de 100 gramos porque se descongelan rápidamente. Agitar los productos congelados por encima del fregadero para eliminar el exceso de hielo.

Cuando use patatas fritas hechas de patatas frescas: seque las patatas fritas después del lavado para que no entre agua en el aceite.

Freír las patatas fritas en 2 etapas. Primera etapa (pre-freír): 5 a 10 minutos a 170°C

Segunda etapa (fritura final) 2 a 4 minutos a 190°C. Escurrir bien.

TABLA DE FRITURA

Tipo de comida	Temperatura de fritura (°C)
Patatas pre-fritas	170
Patatas fritas finales	190
Fondue de Parmesano	170
Croquetas de queso	170
Croquetas de carne / pescado / patata	190
Pescado	170
Palitos de pescado	180
Buñuelos de queso	180
Donuts	190
Croquetas de carne	190
Pollo	160
Buñuelos de scampi	180

PARA REEMPLAZAR EL ACEITE

Asegúrese de que la freidora y el aceite se han enfriado totalmente antes de reemplazar el aceite (quitar el enchufe de la toma!). Reemplace el aceite regularmente. Esto es definitivamente necesario si el aceite se oscurece o adquiere un olor diferente. En cualquier caso, reemplace el aceite una vez cada 10 veces de uso. Reemplace el aceite de una vez; No mezcle aceite viejo y nuevo. El aceite desechado es una carga para el medio ambiente. No lo arroje en la basura normal, siga las pautas del colector municipal de basura en su área .

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie la freidora por el interior y el exterior regularmente.
- Limpie el exterior de la freidora con un paño suave humedecido con jabón suave, y luego utilice un paño seco para limpiarlo de nuevo.
- Nunca utilice limpiadores abrasivos o esponjas.
- La cesta y el mango se pueden limpiar en agua tibia y jabonosa. Seque bien antes de volver a usar.
- Al reemplazar el aceite, también puede limpiar el interior de la freidora. Vacíe la freidora y limpie primero el interior con una toalla de papel y luego con un paño sumergido en agua jabonosa. Luego limpie con un paño húmedo y

deje secar completamente..

- todos los componentes, con la excepción de las partes eléctricas, pueden limpiarse con agua tibia y jabón. Seque completamente antes de usar.
- La limpieza en el lavavajillas no se recomienda.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo: SS-10430
Voltaje y frecuencia: 230V ~ 50-60Hz
Potencia: 900W
Capacidad: 1.5L

IMPORTANT SAFEGUARDS

Save these instructions

This instruction manual can also be downloaded from our web page www.sogo.es
IMPORTANT!

- Please read the instructions for use and refer to the diagrams of the control/heating element before using the deep fat fryer.
- Check that the voltage stated on the type plate of the deep fat fryer corresponds to the mains voltage.
- Only connect the deep fat fryer to a wall socket outlet with earthing contact.
- Before using the deep fat fryer for the first time, clean the individual parts thoroughly (see section “cleaning”)
- Never immerse the control/heating element in water and do not clean these parts under running water.
- Ensure that all parts are completely dry before filling the deep fat fryer with oil or liquid fat.
- It is recommended to use frying oil or liquid frying fat. Solid frying fat can also be used. In this case, special care must be taken to ensure that the fat does not spatter and the heating element overheats (see section “Solid frying fat” and “Tips”)
- Never switch on the deep fat fryer if it is not filled with oil or liquid fat.
- Only use oil or fat that does not foam and is suitable for frying. This information is shown on the packaging or label.
- The deep fat fryer must be filled with oil or fat

between the two marks on the inside of the bowl, before switching on the deep fat fryer, always ensure that it is filled with sufficient fat or oil.

- A safety thermal cut-out switches off the deep fat fryer in the event of overheating (see section “Safety”)
- These instructions show the maximum quantities for frying and must not be exceeded (see Table).
- Hot steam is released during frying. Keep a safe distance away from the steam.
- When the deep fat fryer is in use, it must be kept out of the reach of children. Do not allow the cord to hang over the edge of a table or work surface on which the deep fat fryer is standing.
- After use, set the thermostat to the lowest setting (turn the thermostat fully anticlockwise). Disconnect the mains plug and allow the oil or fat to cool down. Do not move the deep fat fryer until it and its contents have cooled down.
- Damaged parts must only be replaced by an authorized customer service center.
- The warranty will be invalidated in the case of unauthorized repairs.
- Please retain these instructions for future reference.

SAFETY Safety thermal cut-out

In the event of overheating, the thermal cut-out will switch off the deep fat fryer. This can happen if the deep fat fryer is not filled with sufficient oil or solid frying fat is melted in the

deep fat fryer. In the case of solid fat is melted in the deep fat fryer. In the case of solid fat, the heating element is unable to radiate the produced heat quickly enough. If the safety thermal cut-out switches off the deep fat fryer, proceed as follows:

- Allow the oil or fat to cool down.
- Carefully push in the (reset switch) at the rear of the control element with a small screwdriver. The deep fat fryer is now ready to use again.

Safety switch

The safety switch in the control element ensures that the heating element can only be switch when the control element locks with a click.

Frying with solid fat

We recommend the use of frying oil or liquid frying fat in this deep fat fryer. Solid frying fat can also be used. In order to prevent fat spatter and the deep fat fryer becoming too hot, the following precautions should be taken;

- When using fresh fat, allow the blocks of fat to melt slowly on a moderate heat in a normal frying pan. Carefully pour the melted fat into the deep fat fryer. Plug in the mains plug and switch on the deep fat fryer (see section “frying”)
- After, use, store the deep fat fryer with the resolidified fat a room temperature. If the fat is too cold. It can spatter when reheated! To prevent this happening, poke the solid fat with

a fork several times, take care not to damage the heating element.

- This appliance is for domestic use only. Use as described in this instruction booklet. Misuse or improper handling may cause problems in the appliance and cause injury to the user.
- Ensure that the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Do not use or store the appliance outdoors or commercial purpose.
- Always remove the plug from the power socket when the appliance is not in use. Do not leave the appliance unattended when switched on.
- Before cleaning or storing your appliance, always unplug the appliance from the power supply and let it cool down.
- Do not use this device in the bathroom or near water sources.
- Never immerse the appliance or the plug-in water or any other liquid. In the event of the appliance falling in water, disconnect immediately from the mains supply and take it to an authorized service agent for repair before reusing.
- Do not place or operate the appliance and its power cord on or near hot surfaces (e.g. stove plates) or open flames.
- Do not leave the power cord hanging from sharp edges and keep away from hot objects and flames. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Do not use the appliance if the cable or plug

is damaged. Should the cord be damaged, it must be replaced only by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- Should the appliance malfunction, or if it has been damaged in any manner, return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- In case of hardware problems, do not attempt to repair the product yourself. Repairs should only be carried out by qualified technicians.
- Ensure that the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- When you want to remove the plug from the wall contact, please do this at the plug itself and not by pulling on the cable or the appliance itself.
- Make sure your hands are dry before plug or unplugging.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never use accessories that are not recommended by the manufacturer.
- Do not touch the top and bottom housing of the device. These can become very hot during operation. Use the handle instead.
- Do not cover the appliance with anything.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system
- Do not toast bread for too long as it may burn and cause a fire. Do not position the device beneath a curtain, wall cabinets or combustible materials.
- The kitchen surface can get hot while operating the device.
- Place the device on a stable and level surface.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- When this symbol is used, it means “Caution: Hot surfaces”



- Do not put oversized food into the deep fryer. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - farm houses
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments

- bed and breakfast type environments. flatiron is not operating normally. Disconnect from the power supply and have the flatiron serviced by qualified service personnel.
- 10. The iron must be used and rested on a stable surface.
- 11. The iron is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage or if it is leaking.
- 12. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 13. Children should be supervised to ensure that they do not play with appliance.
- 14. The iron must not be left unattended while it is connected to the supply mains;
- 15. The plug must be removed from the socket-outlet before the water reservoir is filled with water.
- 16. When placing the iron on its stand, ensure that the surface on which the stand is placed is stable.
- 17. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer. Its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 18. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given

supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

19. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
20. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
21. Do not use this appliance with a programmer, counter or another device which can automatically turn it on because if the appliance is covered or incorrectly positioned there is a danger of fire.

SPECIAL INSTRUCTIONS

1. To avoid a circuit overload, do not operate another high wattage appliance on the same circuit.
2. If an extension cord is absolutely necessary, a 10-ampere cord should be used. Cords rated for less amperage may overheat. Care should be taken to arrange the cord so that it cannot be pulled or tripped over.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

More specifically:

DO NOT let children or untrained persons use the appliance without supervision.

NEVER immerse the iron, cable or plug in any

liquid.

DO NOT leave the hot iron touching fabrics or very inflammable surfaces.

DO NOT leave the appliance unnecessarily plugged in. Disconnect the plug from the mains when the appliance is not being used.

NEVER touch the appliance with wet or damp hands.

DO NOT use the power cord or the appliance in order to pull the plug out of the socket.

DO NOT leave the appliance exposed to the weather (rain, sun, etc.)

DO NOT leave the iron without supervision when it is connected to the power supply.

DO NOT fill the reservoir with water before removing the plug from the socket.

PLEASE NOTE!

Do not use chemical additive, scented substances or decalcifiers. Failure to comply with the above-mentioned regulations leads to the loss of guarantee.

WARNING: FAILURE TO UNPLUG THE PRODUCT BEFORE CHANGING THE VOLTAGE SELECTION MAY RESULT IN ELECTROCUTION AND POSSIBLY DEATH.

BEFORE USE

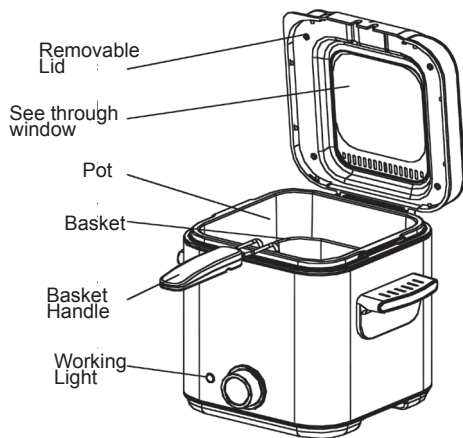
First read carefully all instructions before use and retain for later reference.

Before first use, remove the packing materials; tear down the protection films on the lid, outer case (Pls. pay attention to

environment protection!). Then, wash the accessories and the inner pan in warm water. Dry well before use. Make sure that the electrical parts remain dry. The deep fat fryer is equipped with an adjustable thermostat and indicator lamps. The “open” frying system ensures excellent professional results and easy cleaning.

Plug this appliance into an earthed socket only.

This instruction also can get from us after sales service.



HOW TO OPERATE THE DEEP FRYER

This type of fryer may only be used with oil or liquid fat, and is not suitable for use with solid fat. Solid fat may contain water, which can cause hot fat to be sprayed out when heated.

Never switch on the deep fryer without oil or fat, as this could damage the machine. Also, do not place any other liquids such as water or other substances in the pan.

Place the deep fryer on a dry, stable surface. Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.

Remove the lid from the deep fryer and take out the accessories.

Fill the deep fryer with the desired amount of oil or fat. Make sure that it is filled not less than minimum level and not higher than the maximum level as indicated on the inside of the appliance. For best results, we recommend that you do not mix different kinds of oil together.

Choose the temperature, which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.

Use the handle to place the basket in the deep fryer.

Place the food to be deep fried into the basket. For best results, put dry food into the basket.

Lower the basket into the oil slowly to prevent excessive bubbling.

The indicator light will go out when the temperature you have selected has been reached. Always

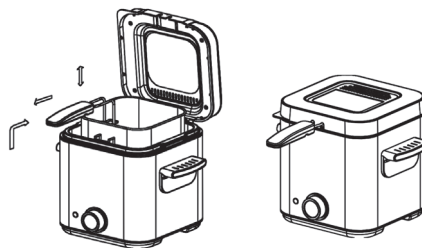
wait until the selected temperature has been reached. To keep the oil at the selected temperature, the thermostat repeatedly goes on and off, and the indicator light as well.

Raise the basket again when the frying time has elapsed.

Remove the plug from the outlet.

Rinse the handle and the basket after use, and dry thoroughly.

Once the deep fryer has completely cooled off, you can replace the basket in the appliance and store it. Store the deep fryer, with the lid close, in a dark, dry place. In this way, you can leave the oil and the basket in the deep fryer when storing.



FRYING TIPS

Use a maximum of 200 grams of French fries per liter of oil;

With deepfreeze products, use a maximum of 100 grams because they quickly cool off.

Shake deepfreeze products above the sink to remove excess ice.

When using, fries made from fresh potatoes: dry the fries after washing so that no water will go into the oil.

Deep fry the fries in 2 stages. First stage (pre-frying): 5 to 10 minutes at 170 degrees °C
 Second stage (final frying) 2 to 4 minutes at 190 degrees °C. Drain well.

FRYING TABLE

Type of food	Frying temperature (°C)
Pre-fry chips	170
Final fry chips	190
Fondue parmesan	170
Cheese croquettes	170
Meat/fish/potato croquettes	190
Fish	170
Fish sticks	180
Cheese fritters	180
Doughnuts	190
Meat croquettes	190
Meat croquettes	160
Scampi fritters	180

TO REPLACE THE OIL

Make sure that the deep fryer and the oil have totally cooled off before replacing the oil (remove the plug from the socket!). Replace the oil regularly. This is definitely necessary if the oil becomes dark, or takes on a different odor. In any case, replace the oil once after every 10 times' usage. Replace the oil all at once; do not mix old and new oil. Discarded oil is a burden to the environment. Do not throw in the normal rubbish bin, but follow the guidelines of the municipal waste collector in your area.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the deep fryer on both the inside and outside regularly.
- Clean the outside of the deep fryer with a soft cloth moisten with mild soap, and then use a dry cloth to wipe it again.
- Never use abrasive cleaners or sponges.
- The basket and the handle can be cleaned in warm, soapy water. Dry well before using again.
- When replacing the oil, you can also clean the inside of the deep fryer. Empty the deep fryer and first clean the inside with a paper towel and then with a cloth dipped in soapy water. Then wipe with a damp cloth and allow to dry thoroughly.
- All components, with the exception of the

electrical parts, may be cleaned in warm soapy water. Dry thoroughly before use.

- Dishwasher cleaning is not recommended.

TECHNICAL DATA

Model: SS-10430
Voltage / Frequency: 230V ~ 50-60Hz
Power Consumption: 900W
Capacity: 1.5L

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Ce manuel peut également être téléchargé
À partir de notre page web www.sogo.es

IMPORTANT !

- Veuillez lire les instructions d'utilisation et se reporter aux schémas de l'élément de chauffage/de contrôle Avant d'utiliser la friteuse profonde.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de la friteuse profonde correspond à l'alimentation secteur La tension.
- Ne branchez la friteuse profonde à un mur socketoutlet avec contact de terre.
- Avant d'utiliser la friteuse profonde pour la première fois, nettoyer les pièces individuelles (voir le La section "Nettoyage")
- Ne jamais plonger le contrôle/résistance dans l'eau et de ne pas nettoyer ces pièces dans le cadre de L'eau courante.
- S'assurer que toutes les pièces sont complètement sèches avant de remplir la friteuse profonde avec de l'huile ou de la graisse liquide. Il est recommandé d'utiliser des huiles ou de la graisse liquide. La graisse solide peut aussi être utilisé. Dans Ce cas, on doit s'assurer que les projections de graisse n'est pas et le chauffage Surchauffe de l'élément (voir la section "friture" et "Astuces")

- Ne jamais mettre le friteuse profonde si ce n'est pas rempli d'huile ou de la graisse liquide.
- utiliser uniquement de l'huile ou la graisse qui n'est pas la mousse et est adapté pour la friture. Cette information est indiquée sur L'emballage ou l'étiquette.
- la friteuse profonde doit être remplie d'huile ou de graisse entre les deux marques à l'intérieur du bol, il Avant de basculer sur la friteuse profonde, toujours s'assurer qu'il est rempli de suffisamment de graisse ou d'huile.
- une coupure thermique de sécurité l'arrêt commutateurs friteuse profonde en cas de surchauffe (voir la section "Sécurité")
- Ces instructions indiquent les quantités maximales pour la friture et ne doit pas être dépassée (voir tableau).
- la vapeur chaude est libéré lors de la friture. Gardez une distance sécuritaire de la vapeur.
- Lorsque la friteuse profonde est en cours d'utilisation, il doit être tenu hors de la portée des enfants. Ne pas laisser le Cordon pour accrocher au bord d'une table ou une surface de travail sur lequel le friteuse profonde est debout.
- Après utilisation, réglez le thermostat pour le réglage le plus bas (tourner le thermostat à fond dans le sens antihoraire). Débrancher la fiche secteur et laissez l'huile ou la graisse pour refroidir. Ne pas déplacer la friteuse profonde

Jusqu'à ce qu'elle et son contenu ont refroidi.

- les pièces endommagées doivent être remplacées par un centre de service client.
- La garantie sera annulée dans le cas de réparations non autorisées.
- Veuillez conserver ces instructions pour référence future.

La sécurité La sécurité coupe-circuit thermique Dans le cas d'une surchauffe, la protection thermique s'éteint la friteuse profonde. Cela peut se produire

Si la friteuse profonde n'est pas rempli d'une quantité suffisante d'huile ou de la graisse solide est fondue dans la friteuse profonde. Dans le cas de graisse est fondue dans la friteuse profonde. Dans le cas de graisse solide, l'élément de chauffage N'est pas en mesure d'émettre de la chaleur produite assez rapidement. Si la sécurité disjoncteurs thermiques Au large de la friteuse profonde, procéder comme suit :

- Permettre à l'huile ou la graisse pour refroidir.
- Poussez avec précaution dans l'interrupteur de réinitialisation () à l'arrière de l'élément de contrôle avec un petit tournevis. La friteuse profonde est maintenant prêt à utiliser à nouveau.

Interrupteur de sécurité

L'interrupteur de sécurité dans l'élément

de contrôle s'assure que l'élément de chauffage peut seulement être switch Lorsque l'élément de commande se bloque avec un clic.

La friture avec graisse solide
Nous recommandons l'utilisation d'huiles ou de la graisse liquide dans cette friteuse profonde. La graisse solide Peut également être utilisé. Afin d'éviter les projections de graisse et la friteuse profonde de devenir trop chaude, les Précautions suivantes devraient être prises ;

- Lors de l'utilisation de graisse fraîche, laisser les blocs de graisse à fondre lentement à feu doux dans un Poêle. Verser soigneusement le gras fondu dans la friteuse profonde. Branchez la fiche secteur et interrupteur Sur la friteuse profonde (voir la section "poêle")
- après, d'utiliser, de conserver la friteuse profonde avec la graisse resolidifié a température ambiante. Si la graisse est Trop froid. Il peut'spatter lorsque réchauffé !
Pour empêcher cela, la zone de graisse solide à plusieurs endroits avec une fourchette, prendre soin de ne pas endommager
L'élément de chauffage.
- Cet appareil est pour usage domestique seulement. Utilisez comme décrit dans ce livret d'instructions. Mauvaise utilisation ou

Une manipulation incorrecte peut causer des problèmes dans l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.

- S'assurer que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension secteur avant Branchement de l'appareil.
- Ne pas utiliser ni ranger l'appareil à l'extérieur ou commercial fin.
- Retirez toujours la fiche de la prise secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne laissez pas L'appareil sans surveillance lorsqu'il est activé.
- Avant de nettoyer ou de ranger votre appareil, débranchez toujours l'appareil de la puissance L'offre et laissez-le refroidir.
- N'utilisez pas l'appareil dans la salle de bain ou près des sources d'eau.
- Ne plongez jamais l'appareil ou le plug-in de l'eau ou tout autre liquide. Dans le cas de l'appareil Tomber dans l'eau, débranchez-le immédiatement de la prise secteur et confiez-le à un agent agréé pour la réparation avant de le réutiliser.
- Ne pas placer ou faire fonctionner l'appareil et son cordon d'alimentation sur ou à proximité des surfaces chaudes (p. ex. cuisinière Plaques) ou de flammes.
- Ne pas laisser le cordon pendre des bords tranchants et de conserver à l'écart des objets chauds Et les flammes. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne

- pas la plier.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la prise est endommagé. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé que par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout accident.
 - Si le dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il a été endommagé de quelque façon, le retour de l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
 - En cas de problèmes matériels, n'essayez pas de réparer le produit vous-même. Les réparations doivent être effectués uniquement par des techniciens qualifiés.
 - S'assurer que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension secteur avant Branchement de l'appareil.
 - Lorsque vous voulez retirer la fiche de la contacter, veuillez le faire à la fiche elle-même et non pas En tirant sur le câble ou l'appareil lui-même.
 - Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de brancher ou de débrancher.
 - Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ont reçu des instructions quant à l'utilisation ou la supervision de L'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- Ne pas toucher le haut et le carter inférieur de l'appareil. Ces peut devenir très chaud pendant Le fonctionnement. Utilisez la poignée au lieu.
- Ne pas couvrir l'appareil avec n'importe quoi.
- l'appareil n'est pas destiné à être exploité au moyen d'un minuteur externe ou un autre Système de contrôle à distance
- Ne pas griller le pain pour trop long car il peut brûler et provoquer un incendie. Ne placez pas l'appareil Sous un rideau, un mur d'armoires, des matériaux combustibles.
- La cuisine surface peut devenir chaud pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Placer l'appareil sur une surface stable et plane.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes à Handicap physique, sensoriel ou mental capacités ou manque d'expérience et de savoir si elles ont été Compte tenu de la surveillance ou l'instruction concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et de comprendre Les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Nettoyage et entretien par l'utilisateur ne doit pas être faites par des enfants sans surveillance.
 - Lorsque ce symbole est utilisé, il signifie "Attention : surfaces chaudes"
 - Ne pas mettre la nourriture dans la grande friteuse.
- Cet appareil est destiné à être utilisé à des fins domestiques et applications similaires tels que :
- le personnel de cuisine dans les magasins, les bureaux et d'autres environnements de travail
 - les maisons de ferme
 - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel
 - chambres d'hôte.

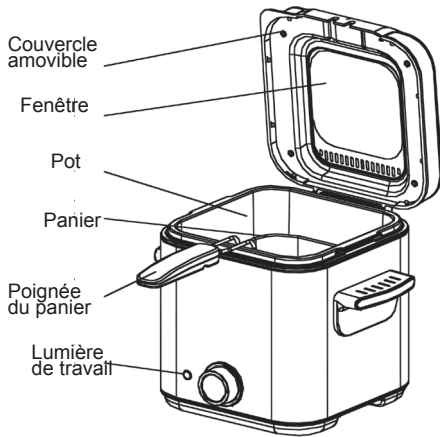


Avant l'utilisation

D'abord lire attentivement toutes les instructions avant l'utilisation et le conserver pour référence ultérieure.

Avant la première utilisation, retirer les matériaux d'emballage ; démolir les films de protection sur le couvercle, l'affaire (Pls. Faites attention à la protection de l'environnement !). Puis, lavez les accessoires et la commande intérieure dans l'eau chaude. Bien sec avant utilisation. S'assurer que les parties électriques demeurent sèches. La friteuse profonde est équipé d'un thermostat réglable et des voyants lumineux. "ouvrir"

le système de cuisson assure une
excellente des résultats professionnels et
un nettoyage facile.
Branchez cet appareil sur une prise mise à
la terre seulement.
Cette instruction peut également obtenir
de nous service après-vente.



COMMENT FAIRE FONCTIONNER LA FRITUEUSE

Ce type de friteuse peut uniquement être utilisée avec de l'huile ou la graisse liquide, et n'est pas adapté à une utilisation avec graisse solide. Graisse solide peut contenir de l'eau, ce qui peut provoquer de graisse chaude être pulvérisé à l'effet de la chaleur.

N'allumez jamais la friteuse sans huile ni graisse, car cela pourrait endommager la machine. De plus, ne placez pas d'autres liquides comme l'eau ou d'autres substances dans la casserole.

Placer la friteuse sur une surface sèche, stable.

Depuis la friteuse chauffe pendant l'utilisation, s'assurer qu'il n'est pas trop près d'autres objets.

Retirez le couvercle de la friteuse et retirer les accessoires.

Remplir la friteuse avec la quantité désirée d'huile ou de graisse. Assurez-vous qu'il est rempli d'au moins niveau minimum et pas plus haut que le niveau maximum comme indiqué à l'intérieur de l'appareil. Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de ne pas mélanger différents types d'huile.

Choisir la température qui convient à ce que vous la friture. Consulter le tableau de température.

Utilisez la poignée pour placer le panier dans la friteuse.

Placez les aliments à être profonds à tiré dans le panier.

Pour de meilleurs résultats, placez les aliments dans le panier.

Abaissez le panier dans l'huile lentement pour éviter les bulles.

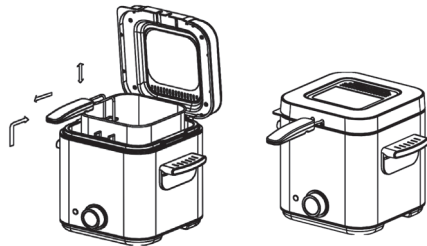
Le témoin lumineux s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte. Toujours attendre que la température sélectionnée est atteinte. Pour maintenir l'huile à la température sélectionnée, le thermostat s'allume et s'éteint à plusieurs reprises, et le voyant ainsi.

Placer le panier à nouveau lorsque le temps de cuisson est écoulé.

Retirez la fiche de la prise secteur.

Rincez la poignée et le panier après utilisation, et de bien le sécher.

Une fois que la friteuse a complètement refroidi, vous pouvez remplacer le panier dans l'appareil et le ranger. Stocker la friteuse, avec le couvercle fermé, dans un endroit sec et sombre. De cette façon, vous pouvez laisser l'huile et le panier dans la friteuse lors du stockage.



CONSEILS DE CUISSON

Utiliser un maximum de 200 grammes de frites par litre d'huile ;

Avec réfrigérateur, produits, utiliser un maximum de 100 grammes parce qu'ils ont rapidement refroidir. Produits deepfreeze secouer au-dessus de l'évier pour enlever le surplus de glace.

Lors de l'utilisation, des frites à base de pommes de terre : les frites après lavage à sec de sorte que l'eau n'entrera dans l'huile.

Faites frire les frites en 2 étapes. Première étape (pré-friture) : 5 à 10 minutes à 170°C

Deuxième étape finale (friture) 2 à 4 minutes à 190°C Degrés. Bien égoutter.

TABLE DE CUISSON

Type de nourriture	La température de friture (°C)
Puces pré-fry	170
Plaquettes fry final	190
Parmesan Fondue	170
Croquettes au fromage	170
Viande/poisson/croquettes de pomme de terre	190
Poisson	170
Les bâtonnets de poisson	180
Beignets de fromage	180
Donuts	190
Croquettes de viande	190
Chicken	160
Beignets de langoustines	180

POUR REMPLACER L'HUILE

Assurez-vous que la friteuse et l'huile ont complètement refroidi avant de remplacer l'huile (retirez la fiche de la prise !). Remplacer l'huile régulièrement. Ce n'est absolument nécessaire si l'huile devient noir, ou prend une odeur différente. En tout cas, remplacer l'huile une fois toutes les 10 fois' l'utilisation. Remplacer l'huile en une seule fois ; ne pas mélanger les anciennes et nouvelles de l'huile. Jeter l'huile est un fardeau pour l'environnement. Ne pas jeter dans la poubelle normale, mais suivent les lignes directrices de la collecte des déchets municipaux dans votre région.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyer la friteuse sur deux l'intérieur et à l'extérieur régulièrement.
- Nettoyer l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humecter avec un savon doux, puis utilisez un chiffon sec pour essuyer à nouveau.
- Ne jamais utiliser de nettoyants abrasifs ou des éponges.
- Le panier et la poignée peut être nettoyé à l'eau chaude et savonneuse. Sécher avant de l'utiliser à nouveau.
- En cas de remplacement d'huile, vous pouvez également nettoyer l'intérieur de la friteuse. Videz la friteuse et premier nettoyer l'intérieur

avec une serviette de papier, puis avec un chiffon trempé dans de l'eau savonneuse. Puis essuyer avec un chiffon humide et laisser sécher complètement.

- Tous les composants, à l'exception de pièces électriques, peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse. Sécher complètement avant l'utilisation.
- Nettoyage Lave-vaisselle n'est pas recommandé.

DONNÉES TECHNIQUES

Modelo: SS-10430
Fréquence/tension: 230V ~ 50-60Hz
Consommation électrique: 900W
Capacité : 1.5L

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Este manual de instruções também podem ser baixados A partir de nossa página da web www.sogo.es
Importante!
- Leia as instruções de utilização e consulte os diagramas do elemento de aquecimento/controlado Antes de utilizar a fritadeira profunda.
- Verifique se a voltagem indicada na placa de tipo da fritadeira profunda corresponde à corrente eléctrica Tensão.
- conectar apenas a fritadeira profunda para uma parede socketoutlet com massa contato.
- Antes de utilizar a fritadeira profunda pela primeira vez, lave as peças individuais em profundidade (consulte A seção “limpeza”)
- Nunca mergulhe o controle/elemento de aquecimento em água e não a lave estas peças sob Água a correr.
- Garantir que todas as peças estão completamente secas antes de encher a fritadeira profunda com óleo ou gordura líquida.
- É recomendável o uso de óleo de fritura ou gordura líquida para fritura. A gordura sólida também pode ser usado. Em Neste caso, um cuidado especial deve ser tomado para assegurar que a gordura não salpicar e o aquecimento Sobreaquecimento do elemento (consulte a secção “gordura sólida” e “dicas”)

- Nunca ligar a fritadeira profundo se não é preenchido com óleo ou gordura líquida.
- use apenas o óleo ou a gordura que não espuma e é adequado para fritura. Esta informação é mostrado A embalagem ou o rótulo.
- a fritadeira profunda devem ser enchidas com óleo ou gordura entre as duas marcas no interior da taça ele, Antes de ligar a fritadeira profunda, sempre garantir que ele é preenchido com óleo ou gordura suficiente.
- segurança de um corte térmico comutadores desligado a fritadeira profunda em caso de sobreaquecimento (ver secção “Segurança”)
- Estas instruções mostram as quantidades máximas para a fritura e não deve ser excedida (consulte a tabela).
- é libertado vapor quente durante a fritura. Mantenha uma distância segura do vapor.
- Quando a fritadeira profunda está em uso, ele deve ser mantido fora do alcance das crianças. Não permitir que o Fio para pendurar sobre a borda de uma mesa ou superfície de trabalho no qual a fritadeira profunda está de pé.
- Depois de utilizar, regule o termostato para o ajuste mais baixo (rodar totalmente o termostato no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio). Desligar a ficha eléctrica e permita que o óleo ou a gordura arrefeça. Não mova a fritadeira de profundidade Até que ele e seu conteúdo

têm arrefecido.

- As peças danificadas devem ser substituídas apenas por um centro de serviço ao cliente autorizado.
- A garantia será invalidada no caso de reparações não autorizadas.
- Guarde estas instruções para referência futura.

Segurança térmica

Em caso de sobreaquecimento, corte térmico irá desligar a fritadeira profunda.

Isso pode acontecer Se a fritadeira profunda não está preenchido com o suficiente de óleo ou gordura sólida é derretido na fritadeira profunda.

No caso de gordura sólida é derretido na fritadeira profunda. No caso de gordura sólida, o elemento de aquecimento

É incapaz de irradiar o calor produzido com rapidez suficiente. Se a segurança de corte térmico de interruptores

Desligar a fritadeira profunda, proceda da seguinte forma:

- Permitir que o óleo ou a gordura arrefeça.
- empurre cuidadosamente no interruptor de redefinição () na parte traseira do elemento de comando com uma chave de fendas pequena.

A fritadeira profunda está agora pronto para ser utilizado novamente.

Interruptor de segurança

O interruptor de segurança em que o

elemento de controle garante que o elemento de aquecimento só pode ser o interruptor Quando o elemento de comando bloqueia com um clique.

Fritar com gordura sólida

Recomendamos o uso de óleo de fritura ou gordura líquida para fritar na fritadeira esta profunda. A gordura sólida Também pode ser usado. A fim de evitar salpicos de gordura e a fritadeira profundo se tornar muito quente,

As seguintes precauções devem ser tomadas;

- Ao utilizar gordura fresca, permitir que os blocos de gordura derreta lentamente em um calor moderado em um normal Frigideira. Despeje cuidadosamente a gordura derretida na fritadeira profunda. Conecte o plugue de alimentação e do interruptor Na fritadeira profunda (consulte a secção “fritura”)
- Após, use, guarde a fritadeira profunda com a gordura novamente solidificada uma temperatura ambiente. Se a gordura se Demasiado frio. Ele pode'sarengas publicitárias quando reaquecido! Para evitar que isso aconteça, cutuque a gordura sólida com um garfo várias vezes, ter cuidado para não danificar O elemento de aquecimento.
- Este aparelho é para uso interno apenas. Use conforme descrito neste manual de instruções. Utilização abusiva ou

O manuseio impróprio pode causar problemas no aparelho e causar ferimentos ao usuário.

- Verifique se a voltagem indicada na placa de características corresponde à tensão da rede eléctrica antes de Ligar o aparelho.
- não utilizar ou guardar o aparelho no exterior ou finalidade comercial.
- Retire sempre a ficha da tomada quando o aparelho não estiver em uso. Não deixe O aparelho sem vigilância quando ligado.
- Antes de guardar ou limpar o aparelho, desligue sempre o aparelho da fonte de Alimentação e deixe arrefecer.
- Não utilize este aparelho na casa de banho ou perto de fontes de água.
- Nunca mergulhe o aparelho ou o plug-in de água ou qualquer outro líquido. No caso de o aparelho Classificados em água, desligue imediatamente a partir da fonte de alimentação eléctrica e leve-a a um agente de serviço autorizado para reparação antes de reutilizar.
- Não coloque ou operar o aparelho e seu cabo de alimentação sobre ou próximo a superfícies quentes (por exemplo fogão Placas) ou chamas.
- não deixe o cabo de alimentação travando de bordas afiadas e manter afastado de objectos quentes E chamas. Não enrole o fio em volta do aparelho e não dobrar.
- Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha

estiverem danificados. O cabo deve ser danificado, Deve ser substituído apenas pelo fabricante, seu agente de serviço ou por técnicos igualmente qualificados para evitar situações de perigo.

- o aparelho deve defeito ou se tiver sido de alguma forma danificado, devolva o aparelho ao centro de serviço autorizado mais próximo para exame, reparação ou ajustamento.
- Em caso de problemas de hardware, não tente reparar você mesmo o produto. As reparações deverão Só podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- Verifique se a voltagem indicada na placa de características corresponde à tensão da rede elétrica antes de Ligar o aparelho.
- Quando você deseja remover o plugue da parede contato, faça isso no plugue e não Puxando o cabo ou o próprio aparelho.
- Certifique-se de que as suas mãos estão secas antes de bujão ou desconectando.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que lhes tenha sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização dos O aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o

- aparelho.
- Nunca use acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.
 - não toque a parte superior e a parte inferior do alojamento do dispositivo. Eles podem se tornar muito quente durante a A operação. Utilize a pega em vez.
 - Não cubra o aparelho com nada.
 - o aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou um Sistema de controle remoto
 - Não torrar pão para demasiado longo como ele pode queimar e provocar um incêndio. Não posicione o dispositivo Debaixo de uma cortina, armários de parede ou materiais combustíveis.
 - a superfície de cozinha pode ficar quente durante a operação do dispositivo.
 - Coloque o aparelho em uma superfície estável e nivelada.
 - Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade a partir de 8 anos e acima e pessoas com reduzida Físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou pouca experiência e conhecimento se tiverem sido Dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura é compreender Os riscos envolvidos.
 - Crianças não devem brincar com o aparelho.
 - Limpeza e manutenção do usuário não

devem ser feitos por crianças sem supervisão.

- Quando este símbolo é usado, significa “Cuidado: superfícies quentes”



- não coloque grandes alimentos na fritadeira.

Este aparelho é destinado a ser utilizado em aplicações domésticas e análogas tais como:

- cozinhas para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho
- casas de campo
- por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais
- ambientes de tipos de acomodação e pequeno-almoço.

Antes de usar

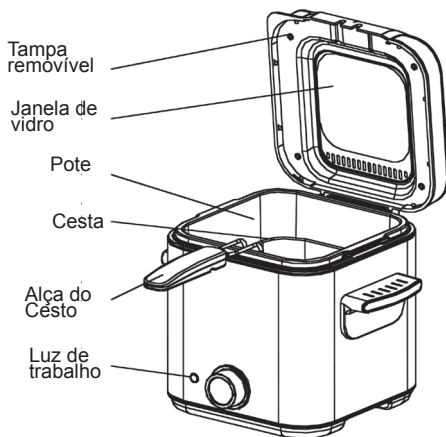
Primeiro leia atentamente todas as instruções antes da utilização e guarde para referência posterior.

Antes da primeira utilização, remova os materiais de embalagem; demolir as películas de protecção na tampa, caixa exterior (PLS. Preste atenção à protecção do ambiente!). Em seguida, lave os acessórios e a bandeja de interior em água quente. Seque bem antes de usar. Certifique-se de que as partes eléctricas permaneça seco. A fritadeira profunda está equipado com um termóstato regulável e lâmpadas indicadoras. O “aberto” sistema

de fritura garante excelentes resultados
profissionais e fácil limpeza.

Ligue este aparelho a uma tomada ligada
à terra apenas.

Esta instrução também pode obter serviço
de pós-venda.



COMO OPERAR A FRITADEIRA

Este tipo de fritadeira só pode ser usado com óleo ou gordura líquida e não é adequado para utilização com gordura sólida. Gordura sólida podem conter água, o que pode causar a gordura quente para ser pulverizados quando aquecido.

Nunca ligar a fritadeira sem óleo ou gordura, pois isso pode danificar a máquina. Além disso, não coloque quaisquer outros líquidos tais como água ou outras substâncias no pan. Coloque a fritadeira sobre uma superfície seca, estável.

Desde a fritadeira aquece durante a utilização, certifique-se de que ele não está muito perto de outros objetos.

Remova a tampa da fritadeira e retirar os acessórios.

Encha a fritadeira com a quantidade desejada de óleo ou de gordura. Certifique-se de que ele é preenchido não menos de nível mínimo e não superior ao nível máximo como indicado no interior do aparelho. Para melhores resultados, recomendamos que você não misture tipos diferentes de óleo juntos.

Escolha a temperatura, o que é adequado para o que você está a fritura. Consultar a tabela de temperatura.

Utilize a pega para a colocar o cesto na fritadeira.

Coloque o alimento a ser disparado em profundidade o cesto.

Para obter melhores resultados, coloque alimentos secos para o cesto.

Coloque o cesto no óleo lentamente para evitar emolação excessiva.

A luz indicadora se apaga quando a temperatura que seleccionou foi atingido. Espere até a temperatura seleccionada foi

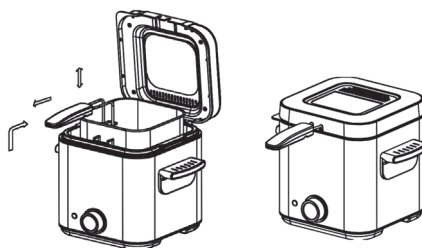
atingido. Para manter o óleo à temperatura seleccionada, o termostato repetidamente e apaga-se e o indicador luminoso bem.

Levante a cesta novamente quando tiver decorrido o tempo de fritura.

Remova o plugue da tomada.

Lave o cabo e a cesta após o uso e seque completamente.

Uma vez que a fritadeira tenha esfriado totalmente desligado, você pode substituir o cesto no aparelho e guarde-o. Armazenar a fritadeira com a tampa fechar, em local escuro e seco. Desta forma, você pode deixar o óleo e a cesta na fritadeira quando armazenar.



DICAS DE FRITURA

Utilize um máximo de 200 gramas de batatas fritas por litro de óleo;

Com produtos deepfreeze, use um máximo de cem gramas pois rapidamente refrescar. Agitar deepfreeze produtos acima da pia para remover o excesso de gelo.

Quando usar, batatas fritas feitas a partir de batatas frescas: seco as batatas fritas após a lavagem para que a água não vai para o óleo. Frite as batatas fritas profunda em 2 fases. Primeira fase (pré-Fritura): 5 a 10 minutos a 170 graus °C

Segunda fase (final) de fritura de 2 a 4 minutos em 190 graus °C. Escorra bem.

TABELA DE FRITURA

Tipo de alimento	Temperatura de fritura (°C)
Pré-chips da RFJ	170
Chips rfj final	190
Fondue de queijo parmesão	170
Croquetes de queijo	170
Carne/peixe/croquetes de batata	190
Peixes	170
Bastões de peixe	180
Queijo fritters	180
Donuts	190
Croquetes de carne	190
Frango	160
Scampi fritters	180

PARA SUBSTITUIR O ÓLEO

Certifique-se de que a fritadeira e o óleo ter arrefecido totalmente desligado antes de substituir o óleo (retire o bujão do soquete!). Substituir o óleo regularmente. Isto é absolutamente necessário se o óleo fica escuro, ou assume um odor diferente. Em qualquer caso, substituir o óleo uma vez após cada utilização dos dez vezes. Substituir o óleo todos de uma só vez; não misture o antigo e o novo óleo. Óleo descartado é um ónus para o ambiente. Não deite no lixo normal, mas siga as orientações do coletor de resíduos municipais em sua área.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Limpar a fritadeira em ambos os dentro e fora regularmente.
- Limpe o exterior da fritadeira com umedeça um pano macio com sabão suave e use um pano seco para limpar novamente.
- Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos ou esponjas.
- A cesta e a pega podem ser limpas em água quente com sabão. Seque bem antes de usar novamente.
- Em caso de substituição do óleo, você também pode limpar o interior da fritadeira. Esvazie a fritadeira e primeiro limpe o interior com uma toalha de papel e depois com um pano embebido em água com sabão. Em seguida

limpe com um pano úmido e deixe secar completamente.

- Todos os componentes, com exceção de partes eléctricas, pode ser limpo em água quente com sabão. Secar completamente antes de usar.
- Máquina de lavar louça limpeza não é recomendado.

DADOS TÉCNICOS

Modelo: SS-10430

De voltagem / frequência: 230V ~ 50-60Hz

Consumo de energia: 900W

Capacidade: 1.5L

ATTENZIONE

- Questo manuale di istruzioni può anche essere scaricato dalla nostra pagina web www.sogo.es
IMPORTANTE!
- Si prega di leggere le istruzioni per l'uso e fare riferimento agli schemi del elemento di controllo / riscaldamento prima di usare la friggitrice.
- Controllare che la tensione indicata sulla targhetta della friggitrice corrisponda alla tensione di rete.
- Collegare solo la friggitrice ad una presa a muro con messa a terra.
- Prima di usare la friggitrice per la prima volta, pulire accuratamente le singole parti (vedere la sezione "pulizia")
- Non immergere mai l'elemento di comando / riscaldamento in acqua e non pulire queste parti sotto l'acqua corrente.
- Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di riempire la friggitrice con olio o grasso liquido.
- Si raccomanda di usare olio per friggere o il grasso liquido per friggere. grasso solido per friggere può anche essere usato. In questo caso, particolare attenzione deve essere presa per assicurare che il grasso non spruzzi e la resistenza si surriscalda (vedere la sezione "grasso solido per friggere" e "Consigli")
- Non accendere la friggitrice se non è riempita con olio o grasso liquido.

- Utilizzare esclusivamente olio o grasso che non schiuma ed è adatto per friggere. Queste informazioni sono visualizzate sugli imballaggi o dell'etichetta.
- La friggitrice deve essere riempita con olio o grasso tra i due marchi sul lato interno della ciotola, prima di accendere la friggitrice, assicurarsi sempre che è pieno di grassi o olio sufficiente.
- Una protezione termica di sicurezza spegne la friggitrice in caso di surriscaldamento (vedere la sezione "Sicurezza")
- Queste istruzioni mostrano le quantità massime per friggere e non devono essere superati (vedi tabella).
- Il vapore caldo viene rilasciato durante la frittura. Mantenere una distanza di sicurezza dal vapore.
- Quando la friggitrice è in uso, deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini. Non permettere che il cavo per appendere sopra il bordo della superficie di un tavolo o di lavoro su cui la friggitrice è in piedi.
- Dopo l'uso, regolare il termostato al livello più basso (girare il termostato completamente in senso antiorario) Staccare la spina e permettono l'olio o il grasso si raffreddi. Non spostare la friggitrice finché non si e il suo contenuto sono raffreddato.
- Le parti danneggiate devono essere sostituite solo da un centro di assistenza autorizzato.

- La garanzia sarà non valida nel caso di riparazioni non autorizzate.
- Conservare queste istruzioni per riferimento futuro.

SICUREZZA. Protezione termica di sicurezza

In caso di surriscaldamento, la protezione termica spegnerà la friggitrice. Questo può accadere se la friggitrice non è compilata con olio sufficiente o grasso per friggere solido è sciolto nella friggitrice.

Nel caso che il grasso solido è sciolto in friggitrice. Nel caso di grasso solido, l'elemento riscaldante è incapace di irradiare il calore prodotto con sufficiente rapidità. Se la protezione termica di sicurezza spegne la friggitrice, procedere come segue:

- Consentire l'olio o grasso di raffreddarsi.
- Spingere con cautela (interruttore di reset) sul retro dell'elemento di controllo con un piccolo cacciavite. La friggitrice è ora pronta per l'uso di nuovo.

Interruttore di sicurezza

L'interruttore di sicurezza nell'elemento di controllo assicura che l'elemento di riscaldamento può essere acceso solo quando l'elemento di controllo si blocca con uno scatto.

Frittura con grasso solido

Si consiglia l'uso di olio o grasso per friggere liquido in questa friggitrice. grasso solido per friggere può anche essere usato. Al fine di evitare spruzzi di grasso e la friggitrice diventare troppo calda, devono essere prese le seguenti precauzioni;

- Quando si utilizza il grasso fresco, permettere ai blocchi di grasso per sciogliere lentamente a fuoco moderato in una padella normale. Versare con cautela il grasso sciolto nella friggitrice. Collegare la spina di alimentazione e accendere la friggitrice (vedere la sezione "frittura")
- Dopo l'uso, conservare la friggitrice con il grasso solidificato a temperatura ambiente. Se il grasso è troppo freddo, può Spatter quando viene riscaldato! Per evitare che ciò accada, attizzare il grasso solido con una forchetta più volte, fare attenzione a non danneggiare l'elemento riscaldante.
- Questo apparecchio è solo per uso domestico. Utilizzare come descritto in questo libretto di istruzioni. L'uso cattivo o improprio può causare problemi nella dell'apparecchio e causare lesioni all'utente.
- Assicurarci che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda alla tensione di rete prima di collegare l'apparecchi.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto o per scopo commerciale.

- Rimuovere sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso.
- Prima di pulire o riporre l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate raffreddare.
- Non utilizzare questo dispositivo in bagno o vicino a fonti d'acqua.
- Non immergere mai l'apparecchio o la spina in acqua o altri liquidi. Nel caso in cui l'apparecchio cade in acqua, scollegarlo immediatamente dalla rete elettrica e portarlo a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione prima di riutilizzarlo.
- Non posizionare o utilizzare l'apparecchio e il cavo di alimentazione sopra o vicino a superfici calde (ad esempio piastre di fornello) 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 intorno all'apparecchio e non piegarlo.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati. Se il cavo viene danneggiato, deve essere sostituito solo dal produttore, dal suo servizio assistenza o da personale qualificato al fine di evitare rischi.
- In caso di malfunzionamento dell'apparecchio, o se è stato danneggiato in qualsiasi modo, restituire l'apparecchio

al centro di assistenza autorizzato più vicino per un controllo, riparazione o regolazione.

- In caso di problemi di hardware, non tentare di riparare il prodotto da soli. Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici qualificati.
- Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda alla tensione di rete prima di collegare l'apparecchio.
- Quando si desidera rimuovere la spina dal contatto a muro, si prega di fare questo alla spina e non tirando il cavo o l'apparecchio stesso.
- Assicurarsi che le mani siano asciutte prima di collegare o scollegare.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone con attitudini mentale, sensoriale oppure fisiche ridotte o che mancano esperienza e conoscenza, salvo che hanno rebuto prescizioni oppure supervisione con riferimento al uso dell'apparecchio da una persona responsabile della sua sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare accessori non raccomandati dal fabbricante.
- Non toccare l'alloggiamento superiore e inferiore del dispositivo. Questi possono diventare molto caldi durante il funzionamento. Utilizzare la maniglia invece.

- Non coprire l'apparecchio con qualsiasi cosa.
- L'apparecchio non è destinato ad essere azionato per mezzo di un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Non tostare il pane troppo lungo in quanto può bruciare e causare un incendio. Non posizionare il dispositivo sotto una tenda, armadi a muro o materiali combustibili.
- La superficie di cucina può ottenere molto caldo durante il funzionamento del dispositivo.
- Posizionare il dispositivo su una superficie stabile e piana.
- Questo apparecchio può essere usato per bambini di 8 anni e più e per persone con attitudini mentali, sensoriali oppure fisiche ridotte o che mancano esperienza e conoscenza, sempre che hanno ricevuto istruzioni oppure supervisione con riferimento all'uso dell'apparecchio di forma sicura e dei pericoli possibili.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Pulizia e manutenzione utente non devono essere effettuate da parte dei bambini senza sorveglianza.
- Quando si utilizza questo simbolo significa "Attenzione: Superfici calde"
- Non mettere il cibo di grandi dimensioni nella friggitrice.



Questo apparecchio è destinato ad essere

utilizzato in applicazioni domestiche e simili, quali:

- Aree di cucina di personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
- Case di coloniche
- Da parte dei clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale
- Ambienti di tipo bed and breakfast.

PRIMA DELL'USO

Prima, leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso e conservarle per riferimento futuro.

Prima del primo utilizzo, rimuovere il materiale di imballaggio; abbattere le pellicole di protezione sul coperchio e la cassa esterna (Si prega di prestare attenzione alla tutela dell'ambiente!). Poi, lavare gli accessori e la pentola interna in acqua calda. Asciugare bene prima dell'uso. Assicurarsi che le parti elettriche rimangono asciutti. La friggitrice è dotata di lampade di termostato regolabili e indicatore. Il sistema "aperto" di frittura assicura ottimi risultati professionali e facilità di pulizia.

Collegare questo apparecchio in una sola presa di terra.

Questa istruzione può anche essere ottenuta da noi dal servizio post-vendita.



CÓMO OPERAR CON LA FREIDORA

Questo tipo di friggitrice può essere utilizzata solo con olio o grasso liquido, e non è adatta per l'uso con grasso solido. Il grasso solido può contenere acqua, che può causare grasso caldo da spruzzare quando riscaldato.

Non accendere mai la friggitrice senza olio o grasso, in quanto ciò potrebbe danneggiare la macchina. Inoltre, non collocare altri liquidi come acqua o altre sostanze in padella.

Posizionare la friggitrice su una superficie asciutta e stabile.

Dal momento che la friggitrice si scalda durante l'uso, assicurarsi che non sia troppo vicino ad altri oggetti.

Togliere il coperchio dalla friggitrice e togliere gli accessori.

Riempire la friggitrice con la quantità desiderata di olio o grasso. Assicurarsi che è riempito almeno livello minimo e non superiore al livello massimo come indicato all'interno dell'apparecchio. Per ottenere i migliori risultati, si consiglia di non mescolare diversi tipi di olio insieme.

Scegliere la temperatura, che è adatto per ciò che state frittura. Consultare la tabella di temperatura.

Utilizzare la maniglia per posizionare il cestello nella friggitrice.

Posizionare il cibo da cuocere in profondità nel cestino.

Per ottenere i migliori risultati, mettere il cibo secco nel cestello.

Abbassare il cestello nell'olio lentamente per evitare un eccessivo spumeggiante.

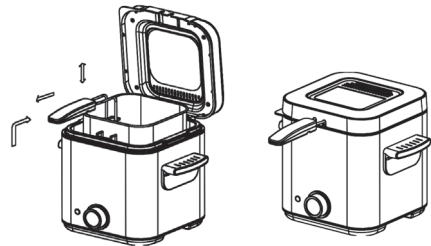
La spia si spegne quando è stata raggiunta la temperatura che è stata selezionata. Attendere sempre che è stata raggiunta la temperatura selezionata. Per mantenere l'olio alla temperatura selezionata, il termostato passa ripetutamente e spegnimento, e la spia pure.

Alzare di nuovo il cestello quando il tempo di cottura è trascorso.

Togliere la spina dalla presa di corrente.

Risciacquare la maniglia e il cestello dopo l'uso, e asciugare accuratamente.

Una volta che la friggitrice si è completamente raffreddata, è possibile sostituire il cestello nella macchina e conservarla. Conservare la friggitrice, con il coperchio stretto, in un luogo buio e asciutto. In questo modo, è possibile lasciare l'olio e il cestello nella friggitrice quando si ripone.



CONSIGLI PER LA FRITTURA

Utilizzare un massimo di 200 grammi di patatine fritte per litro di olio;

Con i prodotti refrigerati per profonde, utilizzare un massimo di 100 grammi, perché si raffreddano rapidamente. Agitare li prodotti refrigerati per profondo sopra il lavandino per eliminare l'eccesso di ghiaccio.

Quando si utilizza patatine fritte a base di patate fresche: asciugare le patatine dopo il lavaggio in modo che l'acqua non andrà nell'olio.

Friggere le patatine in 2 fasi. Prima fase (pre-frittura): da 5 a 10 minuti a 170 gradi °C

Seconda fase (frittura finale) da 2 a 4 minuti a 190 gradi . Scolare bene.

TABELLA DE FRITTURA

Tipo di cibo	Temperatura de frittura (°C)
Patatine pre-fritte	170
Patatine fritte finali	190
Fondue di parmigiano	170
Crocchette di formaggio	170
Crocchette di carne / pesce / patate	190
Pesce	170
Bastoncini di pesce frittelle di formaggio	180
Frittelle di formaggio	180
Ciambelle	190
Crocchette di carne	190
Pollo	160
Frittelle scampi	180

CAMBIARE L'OLIO

Assicurarsi che la friggitrice e l'olio sono completamente raffreddati prima di sostituire l'olio (togliere la spina dalla presa di corrente!). Sostituire regolarmente l'olio. Questo è sicuramente necessario se l'olio diventa scuro o assume un odore diverso. In ogni caso, sostituire l'olio, una volta dopo ogni 10 usi. Sostituire l'olio tutto in una volta; non fare mix di olio vecchio e nuovo. L'olio scartato è un peso per l'ambiente. Non gettarlo nella pattumiera, ma seguire le guida del collettore di rifiuti urbani nella vostra zona.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire la friggitrice sia all'interno che all'esterno regolarmente.
- Pulire l'esterno della friggitrice con un panno morbido e inumidire con sapone neutro, e quindi utilizzare un panno asciutto per pulire di nuovo.
- Non utilizzare detersivi abrasivi o spugne.
- Il cestello e l'impugnatura possono essere lavati in acqua calda e sapone. Asciugare bene prima di utilizzare nuovamente.
- Quando si sostituisce l'olio, è anche possibile pulire l'interno della friggitrice. Svuotare la friggitrice e prima pulire l'interno con un tovagliolo di carta e poi con un panno imbevuto di acqua e sapone. Quindi asciugare con un panno umido e lasciare asciugare

completamente.

- Tutti i componenti, ad eccezione delle parti elettriche, possono essere lavati in acqua calda e sapone. Asciugare accuratamente prima dell'uso.
- La pulizia in lavastoviglie non è raccomandata.

DATI TECNICI

Modello: SS-10430

Voltaggio / Frequenza: 230V ~ 50-60Hz

Consumo di energia: 900W

Capacità: 1.5L

ACHTUNG

- Diese Bedienungsanleitung kann auch von unserer Webseite www.sogo.es heruntergeladen werden.
WICHTIG!
- Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung und beachten Sie die Diagramme des Steuer- / Heizelements, bevor Sie die Fritteuse benutzen.
- Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild des Frittiergerätes angegebene Spannung der Netzspannung entspricht.
- Schließen Sie die Fritteuse nur an eine Steckdose mit Schutzkontakt an.
- Vor Inbetriebnahme der Fritteuse die Einzelteile gründlich reinigen (siehe Abschnitt "Reinigung").
- Tauchen Sie das Steuer- / Heizelement niemals in Wasser und reinigen Sie es nicht unter fließendem Wasser.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie die Fritteuse mit Öl oder flüssigem Fett füllen .
- Es wird empfohlen, Frittieröl oder flüssiges Frittierfett zu verwenden. Feste Bratfett kann auch verwendet werden. In diesem Fall ist darauf zu achten, dass das Fett nicht spritzt und das Heizelement überhitzt (siehe Abschnitt "Frittierfett" und "Tips").
- Niemals die Fritteuse einschalten, wenn sie nicht mit Öl oder flüssigem Fett gefüllt ist.
- Verwenden Sie nur Öl oder Fett, das nicht schäumt und zum Braten geeignet ist.

Diese Angaben sind auf der Verpackung oder dem Etikett angegeben.

- Die Fritteuse muss mit Öl oder Fett zwischen den beiden Markierungen auf der Innenseite der Schale gefüllt werden, bevor Sie die Fritteuse einschalten. Achten Sie darauf, dass sie mit ausreichend Fett oder Öl gefüllt ist.
- Im Falle einer Überhitzung (siehe Abschnitt "Sicherheit") schaltet der Sicherheits-Thermoschalter auf die Fritteuse aus.
- Diese Anleitung zeigt die Höchstmengen zum Braten an und darf nicht überschritten werden (siehe Tabelle).
- Während des Bratens wird heißer Dampf freigesetzt. Halten Sie einen sicheren Abstand vom Dampf.
- Wenn die Fritteuse im Einsatz ist, muss sie außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsfläche hängen, auf der die Fritteuse steht.

- Nach Gebrauch den Thermostat auf die niedrigste Einstellung stellen (Thermostat ganz gegen den Uhrzeigersinn drehen).

Netzstecker ziehen und Öl oder Fett abkühlen lassen. Bewegen Sie die Fritteuse nicht, bis sie und sein Inhalt abgekühlt haben.

- Beschädigte Teile dürfen nur durch eine autorisierte Kundendienststelle ersetzt werden.
- Bei nicht autorisierten Reparaturen erlischt

- die Gewährleistung.
- Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

SICHERHEIT.

Sicherheitstemperaturbegrenzung

Im Falle einer Überhitzung schaltet die thermische Sicherung die Fritteuse aus. Dies kann passieren, wenn die fettarme Fritteuse nicht mit ausreichender Ölfüllung oder festem Frittierfett in der Fritteuse geschmolzen ist.

In dem Fall, dass feste Fett in der Fritteuse geschmolzen ist. Im Falle von festem Fett ist das Heizelement nicht in der Lage, die erzeugte Wärme schnell genug abzustrahlen. Wenn der Sicherheits-Thermoschalter die Fritteuse ausschaltet, gehen Sie wie folgt:

- Öl oder Fett abkühlen lassen.
- Den Rückstellschalter (hinten) mit einem kleinen Schraubendreher vorsichtig eindrücken. Die Fritteuse ist nun wieder gebrauchsfertig .

Schutzschalter

Der Sicherheitsschalter im Stellglied sorgt dafür, dass das Heizelement nur geschaltet werden kann wenn das Bedienelement mit einem Klicken verriegelt.

Braten mit festem Fett

Wir empfehlen die Verwendung von

Frittieröl oder flüssigem Frittierfett in dieser Fritteuse. Feste Bratfett kann auch verwendet werden. Um zu verhindern, dass Fett und die Fritteuse zu heiß werden, sollten die folgenden Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden;

- Wenn Sie frisches Fett verwenden, lassen Sie die Blöcke des Fettes langsam auf einer gemäßigten Hitze in einer normalen Bratpfanne schmelzen. Vorsichtig gießen Sie das geschmolzene Fett in die Fritteuse. Stecken Sie den Netzstecker ein und schalten Sie die Fritteuse ein (siehe Abschnitt "Frittieren").
- Nach Gebrauch die Fritteuse mit dem wieder verfestigten Fett bei Raumtemperatur aufbewahren. Wenn das Fett zu kalt ist, kann es sprühen, wenn es aufgewärmt wird!

Um dies zu verhindern, setzen Sie das feste Fett mit einer Gabel mehrere Male, achten Sie darauf, das Heizelement nicht zu beschädigen.

- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie es wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Ein Missbrauch oder unsachgemäße Handhabung kann zu Problemen im Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor

- Sie das Gerät anschließen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder für gewerbliche Zwecke.
 - Ziehen Sie den Stecker immer aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
 - Vor dem Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und abkühlen lassen.
 - Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Badezimmer oder in der Nähe von Wasserquellen.
 - Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Falls das Gerät ins Wasser fällt, trennen Sie es sofort vom Netz und bringen Sie es vor der Wiederverwendung zur Reparatur an einen autorisierten Kundendienst.
 - Das Gerät und sein Netzkabel nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder offenen Flammen aufstellen oder bedienen.
 - 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 verbiegen Sie es nicht.
 - Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgewechselt werden, um eine

- Gefährdung zu vermeiden.
- Wenn das Gerät defekt ist oder es in irgendeiner Weise beschädigt wurde, bringen Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung zur nächsten autorisierten Kundendienststelle zurück.
 - Versuchen Sie im Falle von Hardwareproblemen nicht, das Produkt selbst zu reparieren. Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
 - Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
 - Wenn Sie den Stecker vom Wandkontakt entfernen wollen, tun Sie dies bitte am Stecker selbst und nicht am Kabel oder am Gerät.
 - Vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Netzstecker oder Netzstecker ziehen.
 - Dieses Gerät ist nicht für Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen, außer wenn sie Aufsicht oder Unterrichts in der Benutzung des Gerätes gegeben worden sind von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
 - Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
 - Benutzen Sie keine Zubehörteile, die nicht vom Hersteller empfohlen werden.

- Berühren Sie nicht das obere und untere Gehäuse des Geräts. Diese können während des Betriebs sehr heiß werden. Verwenden Sie stattdessen den Griff.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
- Brot nicht zu lange toasten, da es brennen und ein Feuer verursachen kann. Stellen Sie das Gerät nicht unter Vorhängen, Wandschränken oder brennbaren Materialien auf.
- Die Küchenfläche kann während des Betriebes heiß werden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Oberfläche.
- Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie in einer sicheren Art und Weise in Bezug auf gegeben worden sind und, die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung des Benutzers dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Wenn dieses Symbol verwendet wird, bedeutet dies
 "Achtung: Heiße Flächen"
- Stellen Sie keine übergroßen Lebensmittel



in die Fritteuse.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie:

- Mitarbeiter Küche Bereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen
- Bauernhöfe
- Durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
- Übernachtung und Frühstück Typumgebungen.

VOR GEBRAUCH

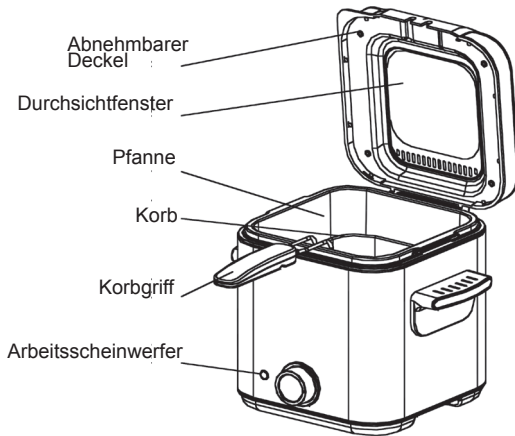
Lesen Sie vor Gebrauch alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Verwendung auf.

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch die Verpackungsmaterialien; Zerreißen Sie die Schutzfolien auf Deckel und Außengehäuse (Bitte beachten Sie den Umweltschutz!). Dann waschen Sie das Zubehör und die innere Pfanne in warmem Wasser. Vor Gebrauch gut trocknen.

Achten Sie darauf, dass die elektrischen Teile trocken bleiben. Die Fritteuse ist mit einem einstellbaren Thermostat und Kontrollleuchten ausgestattet. Das "offene" Frittiersystem sorgt für hervorragende professionelle Ergebnisse und einfache Reinigung.

Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.

Diese Anleitung kann auch bei uns vom Kundendienst bezogen werden.



BEDIENUNG DES FRITEUSES

Diese Art von Friteuse darf nur mit Öl oder flüssigem Fett verwendet werden und ist nicht für den Einsatz mit festem Fett geeignet. Festes Fett kann Wasser enthalten, das beim Erwärmen heißes Fett herausspritzen kann.

Die Friteuse niemals ohne Öl oder Fett einschalten, da dies die Maschine beschädigen könnte. Stellen Sie auch keine anderen Flüssigkeiten wie Wasser oder andere Substanzen in die Pfanne.

Stellen Sie die Friteuse auf eine trockene, stabile Oberfläche.

Da die Friteuse während des Gebrauchs heiß wird, stellen Sie sicher, dass sie nicht zu nahe an anderen Objekten ist.

Entfernen Sie den Deckel von der Friteuse und nehmen Sie das Zubehör heraus.

Füllen Sie die Friteuse mit der gewünschten Menge an Öl oder Fett. Stellen Sie sicher, dass es nicht weniger als das Mindestniveau und nicht höher als die maximale Höhe, wie auf der Innenseite des Gerätes angegeben, gefüllt ist. Für beste Ergebnisse empfehlen wir, dass Sie nicht verschiedene Arten von Öl zusammen mischen.

Wählen Sie die Temperatur, die für das, was Sie braten geeignet sind. Konsultieren Sie die Temperaturtabelle.

Verwenden Sie den Griff, um den Korb in die Friteuse zu platzieren.

Legen Sie die Lebensmittel die geaufert

werden tief in den Korb.

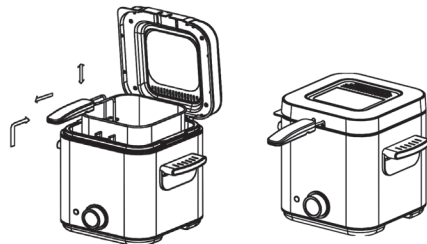
Für beste Ergebnisse, trockene Lebensmittel in den Korb legen.

Senken Sie den Korb langsam in das Öl, um eine übermäßige Blasenbildung zu verhindern. Die Kontrollleuchte erlischt, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist. Warten Sie immer, bis die gewählte Temperatur erreicht ist. Um das Öl bei der gewählten Temperatur zu halten, schaltet sich der Thermostat wiederholt ein und aus und auch die Kontrollleuchte.

Heben Sie den Korb wieder an, wenn die Frittzeit abgelaufen ist.

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Spülen Sie den Griff und den Korb nach Gebrauch, und trocknen Sie sorgfältig.

Sobald die Friteuse vollständig abgekühlt ist, können Sie den Korb im Gerät ersetzen und aufbewahren. Bewahren Sie die Friteuse mit geschlossenem Deckel an einem dunklen, trockenen Ort auf. Auf diese Weise können Sie das Öl und den Korb in der Friteuse bei der Lagerung lassen.



FRITTIEREN TIPS

erwenden Sie maximal 200 Gramm Pommes frites pro Liter Öl;

Verwenden Sie bei Tiefkühlprodukten maximal 100 Gramm, da sie sich schnell abkühlen. Schütteln Sie Tiefkühlprodukte über der Spüle, um überschüssiges Eis zu entfernen.

Bei der Verwendung von Chips aus frischen Kartoffeln: trocknen Sie die Chips nach dem Waschen, so dass kein Wasser in das Öl gehen.

Frittieren Sie die Chips in 2 Stufen. Erste Stufe (Vorbraten): 5 bis 10 Minuten bei 170 Grad °C
Zweite Stufe (Final Braten) 2 bis 4 Minuten bei 190 Grad °C. Gut abtropfen lassen.

FRITTIEREN TABELLE

Art der Nahrung	Frittieretemperatur (°C)
Vorfrittierter Chips	170
Endgültige frittierten Chips	190
Fondue-Parmesan	170
Käsekroketten	170
Fleisch / Fisch / Kartoffelkroketten	190
Fisch	170
Fischstäbchen	180
Käseküchlein	180
Doughnuts	190
Fleischkroketten	190
Hähnchen	160
Scampi Krapfen	180

DAS ÖL ERSETZEN

Stellen Sie sicher, dass die Friteuse und das Öl vollständig abgekühlt sind, bevor Sie das Öl austauschen (ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose!). Öl regelmäßig austauschen. Dies ist unbedingt erforderlich, wenn das Öl dunkel wird oder einen anderen Geruch annimmt. In jedem Fall das Öl einmal nach jedem 10-fachen Gebrauch ersetzen. Öl auf einmal austauschen; Kein altes und neues Öl mischen. Ausgeworfenes Öl ist eine Belastung für die Umwelt. Werfen Sie es nicht in den normalen Mülleimer, sondern folgen Sie den Richtlinien des Siedlungsmüllsammlers in Ihrer Nähe.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Reinigen Sie regelmäßig die Friteuse sowohl innen wie außen.
- Reinigen Sie die Außenseite der Friteuse mit einem weichen Tuch mit milder Seife und dann mit einem trockenen Tuch wieder abwischen.
- Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder Schwämme.
- Der Korb und der Griff können in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Vor Gebrauch gut trocknen.
- Beim Austausch des Öls können Sie auch die Innenseite der Friteuse reinigen. Leeren Sie die Friteuse und reinigen Sie die Innenseite mit einem Papiertuch und dann mit einem Tuch

in Seifenwasser getaucht. Dann mit einem feuchten Tuch abwischen und gut trocknen lassen.

- Alle Komponenten, mit Ausnahme der elektrischen Teile, können in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Vor Gebrauch gründlich trocknen.
- Spülmaschinenreinigung wird nicht empfohlen.

TECHNISCHE DATEN

Modelo: SS-10430
Spannung / Frequenz: 230V ~ 50-60Hz
Energieverbrauch: 900W
Kapazität: 1.5L

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/EU sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y la Directiva 2009/125/CE en los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.



DECLARATION OF CONFORMITY

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



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

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



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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



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



Importado por:

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

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



Imported by:

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

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



Importé par:

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

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



Importado por:

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

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



Importato da:

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

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



Importiert durch:

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

SOGO®

Human Technology



ref. SS-10430

