

SOGO®

Human Technology

ES Manual de instrucciones
EN Instructions for use
FR Mode d'emploi
PT Manual de instruções
DE Gebrauchsanweisung
IT Manuale d'istruzioni
CZ Návod k použití

DK Brugsanvisning
SI Navodila za uporabo
HR Upute za korištenje
PL Instrukcja użycia
RO Instrucțiuni de folosire
UA Інструкція із застосування
CA Manual d'instruccions



Descarga tu manual
Download your manual
Téléchargez votre manuel
Baixe seu manual
Laden Sie Ihr Handbuch herunter
Scarica il tuo manuale
Stáhněte si manuál
Download din manual
Prenesite svoj priročnik
Preuzmite svoj priručnik
Pobierz swoją instrukcję
Descărcati manualul dvs
Завантажте посібник
Descàrrega el teu manual

FREIDORA DE ACERO INOXIDABLE 3L
STAINLESS STEEL DEEP FRYER 3L
FRITEUSE EN ACIER INOXYDABLE 3L
FRITADEIRA DE AÇO INOXIDÁVEL 3L
FRITTEUSE AUS EDELSTAHL, 3 L
FRIGGITRICE IN ACCIAIO INOX 3L
FRITÉZA Z NEREZOVÉ OCELI 3L
FRITUREGRYDE I RUSTFRIT STÅL 3L
FRITEZA IZ NERJAVEČEGA JEKLA 3L
FRITEZA INOX 3L
FRYTOWNICA ZE STALI NIERDZEWNEJ 3L
FRITEUZĂ DIN OȚEL INOXIDABIL 3L
ФРИТЮРНИЦЯ З НЕРЖАВІЮЧОЇ СТАЛІ 3 Л
FREGIDORA D'ACER INOXIDABLE 3L

ref. SS-10425



ESPAÑOL	P. 3
ENGLISH	P. 12
FRANÇAIS	P. 20
PORTUGUESE	P. 29
DEUTSCH	P. 38
ITALIANO	P. 47
ČEŠTINA	P. 56
DANSK	P. 64
SLOVENSKI	P. 72
HRVATSKI	P. 80
POLSKI	P. 88
ROMÂNĂ	P. 98
УКРАЇНСЬКА	P. 106
CATALÀ	P. 115

Declaración de conformidad, Responsabilidad de la eliminación de productos electrónicos, Datos del importador y Servicio posventa en las últimas páginas.

Declaration of conformity, Responsibility of Electronic products disposal, Importers Details and After-sales service on the last pages.

Déclaration de conformité, Responsabilité de l'élimination des produits électroniques, Coordonnées des importateurs et Service après-vente sur les dernières pages.

Declaração de conformidade, responsabilidade pela eliminação dos produtos eletrônicos, dados do importador e serviço pós-venda nas últimas páginas

Konformitätserklärung, Verantwortung für die Entsorgung elektronischer Produkte, Angaben zum Importeur und Kundendienst auf den letzten Seiten.

Dichiarazione di conformità, Responsabilità dello smaltimento dei prodotti elettronici, Informazioni sugli importatori e Assistenza post-vendita nelle ultime pagine.

1. **IMPORTANTE:**

- Lea siempre atentamente el libro de instrucciones antes de utilizarlo.
- Este manual puede descargarse de nuestra página web www.sogo.es.
- Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

2. **Instrucciones de seguridad para el usuario**

GENERAL PRECAUTIONS

Precauciones generales durante el uso de equipos eléctricos

- No utilice el aparato para fines distintos de los descritos en este manual.
- No utilice ni guarde el aparato al aire libre.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana y uniforme.
- Este producto está destinado a un uso interior, no industrial, no comercial y exclusivamente doméstico. No lo utilice al aire libre ni para ningún otro fin. El uso indebido o la manipulación incorrecta pueden causar problemas en el aparato y provocar lesiones al usuario.
- El aparato sólo debe utilizarse para los fines previstos. No se acepta ninguna responsabilidad por daños derivados de un uso inadecuado o una manipulación incorrecta.
- Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red antes de enchufar el aparato.
- Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente cuando no utilice el aparato. No deje el aparato sin vigilancia cuando esté encendido.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
- Antes de limpiar o guardar el aparato, desenchúfelo siempre de la red eléctrica y deje que se enfríe.
- El aparato no está completamente desconectado de la fuente de alimentación, incluso después de apagarlo. Para desconectarlo completamente, desenchúfelo de la toma de corriente.
- Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como:
 - Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - Casas de campo y por clientes en hoteles, moteles y otros entornos

- de tipo residencial;
- Entornos tipo bed and breakfast;
- Restauración y aplicaciones no comerciales similares.
- Evitar derrames en el conector



Restricciones de uso para evitar daños personales

- No coloque ni haga funcionar este aparato cerca de fuentes de agua.
- No coloque ni haga funcionar el aparato y su cable de alimentación sobre o cerca de superficies calientes (por ejemplo, placas de cocina) o llamas abiertas.
- No deje el cable de alimentación colgando de bordes afilados y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas. No enrolle el cable alrededor del aparato ni lo doble.
- No sumerja en agua la carcasa, que contiene componentes eléctricos y los elementos calefactores, ni la enjuague bajo el grifo.
- No utilice nunca accesorios no recomendados por el fabricante.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- Cuando desee desconectar el enchufe del contacto de la pared, hágalo en el propio enchufe y no tirando del cable o del propio aparato.
- Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de tener las manos secas antes de enchufar o desenchufar.
- No utilice el aparato con las manos mojadas, sobre suelos húmedos o cuando la atmósfera esté húmeda, ya que existe riesgo de descarga eléctrica.
- Cuando utilice el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni aplastado.
- No deje que la unidad motora, el cable o el enchufe se mojen para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Tenga cuidado al manipular aparatos eléctricos, ya que la superficie de la resistencia está sujeta a calor residual después de su uso. Cualquier uso indebido puede causar posibles lesiones al usuario y dañar el aparato.
- No toque la superficie exterior del aparato, ya que puede calentarse mucho durante el funcionamiento. En su lugar, utilice el asa o las manoplas.
- No sumerja nunca el aparato ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. En caso de que el aparato caiga al agua, desconéctelo inmediatamente de la red eléctrica y llévelo a un servicio técnico autorizado para su reparación antes de volver a utilizarlo.
- No utilice el aparato si se ha caído al suelo, si presenta daños visibles o si tiene fugas.

- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. En caso de que el cable esté dañado, sólo debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar con el fin de evitar riesgos.
- En caso de mal funcionamiento del aparato, o si éste ha sufrido algún daño, devuélvalo al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.



Restricciones de uso en niños y ancianos

- El aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños utilicen el aparato sin supervisión.



Instrucciones de uso del aparato

- Conecte la freidora únicamente a una toma de corriente con contacto de puesta a tierra.
- Antes de utilizar la freidora por primera vez, limpie a fondo cada una de las piezas Véase la sección de limpieza y mantenimiento.
- No sumerja nunca el mando/elemento calefactor en agua y no limpie estas piezas bajo el grifo.
- Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de llenar la freidora con aceite o grasa líquida.
- Se recomienda utilizar aceite o grasa líquida para freír. También se puede utilizar grasa sólida para freír. En este caso, hay que tener especial cuidado para que la grasa no salpique y la resistencia se sobrecaliente(Véase la sección “Grasa sólida para freír” y “Consejos”)
- No encienda nunca la freidora si no está llena de aceite o grasa líquida.

- Utilice únicamente aceite o grasa que no forme espuma y que sea apto para freír. Esta información se muestra en el envase o etiqueta.
- La freidora debe llenarse con aceite o grasa entre las dos marcas del interior del recipiente, antes de encender la freidora, asegúrese siempre de que está llena de suficiente grasa o aceite.
- Una desconexión térmica de seguridad desconecta la freidora en caso de sobrecalentamiento (véase el apartado “Seguridad”).
- Estas instrucciones indican las cantidades máximas para freír y no deben superarse (véase la Tabla).
- Durante la fritura se libera vapor caliente. Manténgase a una distancia prudencial del vapor.
- Cuando la freidora esté en uso, debe mantenerse fuera del alcance de los niños.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o superficie de trabajo sobre la que se encuentre la freidora.
- Después del uso, ponga el termostato en la posición más baja (gire el termostato completamente en sentido contrario a las agujas del reloj).
- Desconecte el enchufe de la red y deje que se enfríe el aceite o la grasa. No mueva la freidora hasta que y su contenido se han enfriado.

SEGURIDAD

Desconexión térmica de seguridad

- En caso de sobrecalentamiento, la desconexión térmica apagará la freidora.
- Esto puede ocurrir si la freidora no se llena con suficiente aceite o se derrite la grasa sólida de freír en la freidora.
- En el caso de la grasa sólida se funde en la freidora.
- En el caso de la grasa sólida, el elemento calefactor es incapaz de irradiar el calor producido con la suficiente rapidez.
- Si la desconexión térmica de seguridad desconecta la freidora, proceda como se indica a continuación:
 - Dejar enfriar el aceite o la grasa.
 - Presione con cuidado el (interruptor de reinicio) situado en la parte posterior del elemento de control con un destornillador pequeño.
 - La freidora ya está lista para volver a utilizarse.

Interruptor de seguridad

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

Zona fría

Durante el proceso de fritura, las partículas de comida se acumulan en el fondo del recipiente.

El elemento calefactor está situado debajo de la cuba y calienta el aceite/la grasa en la zona superior de la cuba.

freidora de grasa, el aceite/grasa entre la base y el elemento calefactor permanece relativamente frío (zona fría).

Esto evita que las partículas de alimentos de esta zona se quemen y ofrece la ventaja de poder utilizar el aceite o la grasa más de una vez.

Freír con grasa sólida

- Recomendamos el uso de aceite o grasa líquida para freír en esta freidora.
- También se puede utilizar grasa sólida para freír. Para evitar salpicaduras de grasa y que la freidora se caliente demasiado, deben tomarse las siguientes precauciones:
 - Si utiliza grasa fresca, deje que los bloques de grasa se derritan lentamente a fuego moderado en una sartén normal. Vierta con cuidado la grasa derretida en la freidora. Enchufe el aparato a la red y encienda la freidora (véase la sección “freír”)
 - Después de su uso, guarde la freidora con la grasa resolidificada a temperatura ambiente. Si la grasa está demasiado fría.
 - ¡No puede salpicar cuando se recalienta!
- Para evitar que esto ocurra, pinche la grasa sólida con un tenedor varias veces, con cuidado de no dañar la resistencia.
- No toque la carcasa superior e inferior del aparato. Pueden calentarse mucho durante operación. Utilice el asa en su lugar.
- No cubra el aparato con ningún objeto.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Consulte la sección de limpieza y mantenimiento para obtener más información sobre cómo limpiar las superficies que entran en contacto con los alimentos.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión	Frecuencia	Potencia
230V	50-60Hz	2000W

Este producto cumple con el reglamento de la UE 2023/826 bajo la directiva 2009/125/EC sobre los requisitos de diseño ecológico.

Consumo de energía en modo apagado: 0.33W

Consumo de energía en modo de espera: N/A

Tiempo después del cual el producto entra en modo apagado: N/A

4. INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DE FREÍR

- Antes de utilizar la freidora por primera vez, las piezas individuales deben limpiarse y secarse a fondo (véase el apartado "Limpieza").
- Coloque la freidora sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.
- Si la freidora se coloca soplando una campana extractora de la cocina, hay que asegurarse de que la cocina esté apagada.
- Extraiga completamente el cable de alimentación del compartimento para cables.
- Quite la tapa.
- Retire la cesta.
- Despliegue el asa y fíjela con cuidado a la cesta.
- Llene de aceite la freidora seca y vacía hasta la marca superior del recipiente (3,0 litros de aceite o 2,5 kg de grasa vendida). Líquido o grasa sólida derretida (véanse los apartados "Grasa sólida para freír" y "Consejos").
- No mezcle nunca diferentes tipos de grasa o aceite.
- Enchufa la clavija de red.
- El cable de alimentación no debe entrar en contacto con las partes calientes de la freidora.

FREIR

- Coloque el enchufe en la toma de corriente, el piloto ON/OFF se iluminará.
- Gire el mando de control de la temperatura hasta el ajuste deseado.
- La grasa oleosa se calienta a la temperatura deseada en un plazo de 10 a 15 minutos.
- Si se utiliza aceite o grasa líquida, la cesta puede permanecer en la freidora mientras se calienta. La cesta también puede dejarse en la freidora si la grasa que la rodea se solidifica.
- Sacar la cesta de la freidora y llenar el producto a freír.
- No sobrepasar las cantidades máximas de llenado especificadas en estas instrucciones (ver Tabla).
- Vuelva a colocar con cuidado la cesta en la freidora y ponga la tapa sobre la cubeta.
- Durante el proceso de fritura, saque de vez en cuando la cesta del aceite de grasa y agite cuidadosamente el contenido.

DESPUÉS DE FREÍR

- Después de freír, retire la tapa y coloque la cesta en la parte superior para que gotee el aceite.
- Levante con cuidado la cesta para sacarla de la cubeta. Si es necesario, sacuda el exceso de aceite o grasa sobre la freidora.
- Colocar el producto frito en un bol o un colador (forrar con papel de cocina absorbente).
- Cuando haya terminado de freír, apague la freidora girando el botón de control de temperatura completamente hacia la izquierda. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Si la freidora no se utiliza con regularidad. Se recomienda guardar el aceite o la grasa líquida después de enfriarlo en un recipiente, preferiblemente en el frigorífico o en otro lugar fresco. Filtre el aceite o la grasa a través de un colador fino en el recipiente para eliminar las partículas de alimentos del aceite o la grasa. Para vaciar la freidora, retire la tapa, la cesta y el elemento de control/calentamiento. Retire el recipiente de la freidora y vierta el aceite o la grasa (véase el apartado "Limpieza").

Si la freidora contiene grasa sólida, deje que la grasa se solidifique en la freidora y almacene la grasa en la freidora (véase la sección "Grasa sólida para freír")

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el enchufe de la red.
- Espere a que el aceite o la grasa estén fríos antes de limpiarlos. No se debe dejar que la grasa sólida se solidifique por completo.
- Retire la tapa, la cesta y el elemento de control/calefacción.
- Guarde el mando/elemento calefactor en un lugar seguro y seco.
- El elemento de control/calefacción no debe sumergirse nunca en agua ni limpiarse bajo el grifo. En caso necesario, estas piezas deben limpiarse con un paño húmedo.
- Retire la cesta y escurra el aceite o la grasa.
- Limpie la tapa, la cubeta, la cesta y el cuerpo con detergente líquido en agua caliente. Aclarar con agua clara y secar bien. No utilizar cualquier agente/ material de limpieza cáustico o abrasivo, como lana de acero limpiadora en crema.
- Vuelva a montar la freidora introduciendo la cubeta, el elemento de control/calentamiento y, por último, la cesta.
- Fije el asa plegándola en la cesta.
- Enrolle el cable de alimentación e introdúzcalo junto con el enchufe de nuevo en el compartimento para cables.
- Levante la freidora con ayuda del asa de transporte lateral.
- Guarde la freidora con la tapa cerrada, esto mantendrá el interior de la freidora limpio y libre de polvo.

CONSEJOS Patatas fritas caseras

Cómo hacer patatas fritas deliciosas y crujientes:

- Las patatas destinadas a freírse deben ser nutritivas y no mostrar signos de manchas.
- Para freír deben utilizarse patatas harinosas o firmes
- Después de pelar las patatas, córtelas como desee (tiras o rodajas).
- Ponga las patatas en agua durante aproximadamente una hora antes de utilizarlas. Así se libera parte del azúcar, una de las principales sustancias responsables de la formación de acrilamida.
- Dejar que las patatas se sequen bien.
- Fría siempre dos veces las patatas fritas caseras.
- Primero durante 4-6 minutos a 160°C y después 2-4 minutos a un máximo de 175 °C
- Al freír por segunda vez Saque la cesta de la freidora varias veces y remueva para que las patatas se suelten. De este modo, todas tendrán un color dorado y uniforme.
- Las patatas fritas ultracongeladas están precocinadas, por lo que sólo hay que freírlas una vez. Siga las instrucciones del envase.
- Productos ultracongelados
- Los productos ultracongelados (-16 a -18°C) enfrían considerablemente el aceite o la grasa, por lo que no se frien con la suficiente rapidez y pueden absorber demasiado aceite o grasa.

Esto puede evitarse de la siguiente manera:

- No freír grandes cantidades a la vez (ver tabla)
- Calentar el aceite al menos 15 minutos antes de añadir el producto.
- Ajuste el termostato a la temperatura especificada en estas instrucciones o en el envase del producto.
- Es preferible dejar que el producto ultracongelado se descongele a temperatura ambiente. Retire la mayor cantidad posible de hielo y agua antes de introducir el producto en la freidora.
- Coloque el producto lentamente y con cuidado en la freidora, ya que los productos ultracongelados tienen la tendencia a hacer burbujear bruscamente el aceite o la grasa calientes.

CÓMO ELIMINAR LOS SABORES INDESEADOS

- Algunos alimentos, sobre todo el pescado, desprenden líquidos al freírse. Estos líquidos se acumulan en el aceite o grasa de fritura y afectan al olor y sabor de otros productos fritos posteriormente en el mismo aceite o grasa. El sabor del aceite o la grasa puede neutralizarse de la siguiente manera:
- Calentar el aceite o la grasa a 160°C y añadir dos rebanadas finas de pan o un poco de perejil a la freidora. Espere hasta que el aceite o la grasa deje de burbujear y retire el pan o el perejil con

una espumadera. El sabor de la grasa del aceite vuelve a ser neutro.

ALIMENTACIÓN SANA

Los nutricionistas recomiendan el uso de aceites y grasas vegetales que contengan ácidos grasos insaturados (por ejemplo, ácido linoleico). Sin embargo, estos aceites y grasas pierden sus propiedades positivas más rápidamente que otros tipos y, por tanto, deben cambiarse con más frecuencia. La siguiente información es orientativa:

- Cambie el aceite o la grasa con regularidad. Si la freidora se utiliza principalmente o patatas fritas y el aceite o la grasa se tamiza después de cada uso. Puede utilizarse de 10 a 12 veces.
- No utilice el aceite ni durante más de seis meses. Respete las instrucciones del envase.
- Por lo general, el aceite o la grasa no pueden utilizarse durante mucho tiempo si se emplean para freír productos alimenticios que contengan principalmente proteínas, como la carne de pescado.
- No mezcle aceite nuevo con aceite usado.
- Cambie el aceite o la grasa si empieza a hacer espuma cuando se calienta, desarrolla un sabor u olor extraños o se vuelve oscuro y/o presenta un jarabe.

como la consistencia.

DISPOSICIÓN

La mejor forma de desechar el aceite usado o la grasa líquida es verterlo de nuevo en la botella de plástico original y cerrarla bien. La grasa sólida debe dejarse solidificar en la freidora y después retirarse (por ejemplo, con una cuchara o espátula) y envolverse en papel de periódico. Las botellas o el papel de periódico deben colocarse en el cubo de la basura o eliminado de acuerdo con la normativa nacional aplicable.

Temperatura	Tipo de comida o plato	Ctd. máx./ciclo		Tiempo de fritura en minutos	
		Fresco	Congelado	Fresco o descongelado	Congelado
160°C	• Patatas fritas caseras (primer ciclo de fritura)	700g	-	4-5	-
	• Pescado fresco	500g	-	5-7	-
170°C	• Alitas de pollo	4-6	4-5	12-15	15-20
	• Croquetas de queso	5	4	4-5	6-7
	• Pequeños buñuelos de patata	-	4	-	3-4
	• Verduras fritas (Setas, coliflor)	10-12	-	2-3	-
	• Patatas fritas caseras (Segundo ciclo de fritura) máx. 175°C	700g	-	3-4	-
180°C	• Fichas ultracongeladas máx. 175°C	-	550g	-	5-6
	• Rollitos de primavera	3	2	6-7	10-12
	• Nuggets de pollo	10-12	10	3-4	4-5
	• Minibocadillos	10-12	10	3-4	4-5
	• Albóndigas (pequeñas)	8-10	-	3-4	4-5
	• Dedos de pescado	8-10	8	3-4	4-5
	• Mejillones	15-20	15	3-4	4-5
	• Anillas de calamar recubiertas	10-12	10	3-4	4-5
	• Pescado rebozado	10-12	10	3-4	4-5
	• Gambas	10-12	10	3-4	4-5
	• Anillos de manzana	5	-	3-4	-

190°C	• Patatas fritas	700g	550g	3-4	5-6
	• Rodajas de berenjena	600g	-	3-4	-
	• Croquetas de patata	5	4	4-5	6-7
	• Croquetas de carne/ pescado	5	4	4-5	6-7
	• Rosquillas	4-5	-	5-6	-
	• Camembert al horno (empanado)	2-4	-	2-3	-
	• Cordon bleu	2	-	4-5	-

1.  **IMPORTANT:**
 - Always read the instruction book carefully before using.
 - This manual can be downloaded from our web page www.sogo.es
 - Keep these instructions for future reference.

2. **Safety instructions for the user**

**GENERAL
PRECAUTIONS**

General precautions during the use of electrical equipment

- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- Always place the appliance on to the flat an even surface.
- This product is intended for indoor, non-industrial, non-commercial and only for household use. Do not use the item outdoors or for any other purpose. Misuse or improper handling may cause problems in the appliance and cause injury to the user.
- The unit must be used only for the intended purposes. No liability is accepted for damages arising from improper use or wrong handling.
- Ensure that the voltage indicated on the name-plate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Always remove the plug from the power socket when the appliance is not in use. Do not leave the appliance unattended when switched on.
- Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children.
- Before cleaning or storing your appliance, always unplug the appliance from the power supply and let it cool down.
- The device is not completely disconnected from the power source, even after it has been turned off. To disconnect it completely, disconnect it from the mains plug.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 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 and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments;

- Catering and similar non-retail applications.
- Avoid spillage on the connector



Restrictions on use to avoid personal injury

- Do not place or operate this appliance near water sources.
- 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.
- Neither immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements in water, nor rinse it under the tap.
- Never use accessories that are not recommended by the manufacturer.
- The use of accessories not recommended or sold by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- 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.
- To avoid electric shock, make sure your hands are dry before plugging or unplugging.
- Do not use the device with wet hands, on damp floors or when the atmosphere is humid there is a risk of electric shock.
- While using the appliance, make sure that the power cord must not be caught or crushed.
- Do not let the motor unit, cord or plug get wet to protect against risk of electric shock.
- Be careful, while handling electrical appliances, as the surface of the heating element is subject to residual heat after use. Any misuse may cause potential injury to the user and may damage the appliance.
- Do not touch the outer surface of the appliance as it can get very hot during operation. Instead, use the handle or mitts.
- 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 use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged. In case of the cord be damaged, it must be replaced only by the

manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid Hazard.

- In case of 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.



Restrictions on use when used with children and elders

- The appliance is not to be used 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.
- 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 should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children .
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Do not allow the children to use the appliance without supervision.



Instructions to follow when using the appliance

- Only connect the fryer to an earthed socket outlet.
- Before using the fryer for the first time, thoroughly clean each part See cleaning and maintenance section.
- Never immerse the control/heating element in water and do not clean these parts under running water.
- Make sure that all parts are completely dry before filling the fryer with oil or liquid fat.
- It is recommended to use oil or liquid fat for frying. Solid fat can also be used for frying. In this case,
- special care must be taken so that the grease does not splash out and the heating element overheats.
- (See section “Solid frying fat” and “Tips”).
- Never turn on the fryer unless it is filled with oil or liquid fat.
- Only use oil or fat that does not make foam and is suitable for

- frying. This information is shown on the packaging or label.
- The fryer must be filled with oil or fat between the two marks on the inside of the container,
- always make sure that the fryer is filled with sufficient fat or oil before starting the fryer.
- A thermal safety cut-out switches the fryer off in the event of overheating (see section on “Safety and reliability”).
- These instructions indicate the maximum quantities for frying must not be exceeded (see Table).
- Hot steam is released during frying. Keep a safe distance from the steam.
- When the fryer is in use, it must be kept out of the reach of children.
- Do not let the cable hang over the edge of a table or work surface on which the fryer is standing.
- After use, turn the thermostat to the lowest position (turn the thermostat fully anticlockwise).
- Disconnect the mains plug and allow the oil or fat to cool down. Do not move the fryer until fryer and its contents have cooled.

SECURITY

Safety thermal cut-off

- In case of overheating, the thermal cut-out will switch off the fryer.
- This can occur if the fryer is not filled with enough oil or the solid frying fat in the fryer melts.
- In the case of solid fat, it melts in the fryer.
- In the case of solid grease, the heating element is incapable of irradiating.
- the heat produced quickly enough.
- If the safety thermal cut-out switches off the fryer, proceed as follows:
 - Allow the oil or fat to cool.
 - Carefully press the (reset switch) on the back of the control element with a small screwdriver.
 - The fryer is now ready for use again.

Safety switch

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

Cold zone

During the frying process, food particles accumulate at the bottom of the pan.

The heating element is located under the tank and heats the oil/grease in the upper part of the tank.

In a grease fryer, the oil/grease between the base and the heating element remains relatively cool (cold zone).

This prevents the food particles in this area from burning and offers the advantage of being able to use oil or grease more than once.

Frying with solid fat

- We recommend the use of oil or liquid fat for frying in this fryer.
- Solid fat can also be used for frying. The following precautions should be taken to prevent fat splashing and overheating of the fryer:
 - If using fresh fat, allow the fat blocks to melt slowly over moderate heat in a normal frying pan. Carefully pour the melted fat into the fryer. Plug the appliance into the mains and turn on the deep fryer (see "frying" section)
 - After use, store the fryer with the re-solidified fat at room temperature. If the fat is too cold.
 - Cannot splash when overheated!
- To prevent this from happening, prick the solid grease with a fork several times, taking care not to damage the resistor.
- Do not touch the upper and lower casing of the appliance. They can become very hot during operation. Use the handle instead.
- Do not cover the appliance with any objects.

CLEANING AND MAINTENANCE

Kindly refer to the cleaning and maintenance section for details on how to clean surfaces which comes in the contact of food.

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Tension	Frequency	Power
230V	50-60Hz	2000W

This product complies with EU regulation 2023/826 under directive 2009/125/EC on the Eco design requirements.

Power consumption in off mode: 0.33W

Power consumption in standby mode: N/A

Time after which the product enters into off mode: N/A

4. INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE FRIING

- Before using the fryer for the first time, the individual parts must be thoroughly cleaned and dried (see section "Cleaning").
- Place the fryer on a horizontal, level and stable surface.
- If the fryer is placed over a cooker hood, make sure that the cooker is switched off.
- Pull the power cable completely out of the cable compartment.
- Remove the cover.
- Remove the basket.
- Unfold the handle and carefully attach it to the basket.
- Fill the dry, empty fryer with oil up to the top mark on the container (33.0 litres of oil or 2.5 kg of solid fat). Melted liquid or solid fat (see sections "Solid frying fat" and "Tips").
- Never mix different types of grease or oil.
- Plug in the mains plug.
- The power cable must not come into contact with the hot parts of the fryer.

FRYING

- Insert the plug into the socket, the ON/OFF light will illuminate.
- Turn the temperature control knob to the desired setting.
- The oily fat is heated to the desired temperature within 10 to 15 minutes.
- If oil or liquid fat is used, the basket can remain in the fryer while heating. The basket can also be left in the fryer if the fat around it solidifies.
- Remove the basket from the fryer and fill the product to be fried.
- Do not exceed the maximum filling quantities specified in these instructions (see Table).
- Carefully place the basket back into the fryer and place the lid on the pan.
- During the frying process, occasionally remove the basket from the fat oil and carefully shake the contents.

AFTER FRYING

- After frying, remove the lid and place the basket on top so that the oil drips out.
- Carefully lift the basket out of the pan. If necessary, shake off excess oil or grease from the fryer.
- Place the fried product in a bowl or colander (line with absorbent kitchen paper).
- When you have finished frying, turn the fryer off by turning the temperature control knob all the way to the left. Disconnect the mains plug from the mains socket.
- If the fryer is not used regularly. It is recommended to store the liquid oil or fat after cooling in a container, preferably in the refrigerator or other cool place. Filter the oil or fat through a fine sieve in the container to remove food particles from the oil or fat. To empty the fryer, remove the lid, basket and control/heating element. Remove the container from the fryer and pour out the oil or fat (see section "Cleaning").

If the fryer contains solid fat, allow the fryer to the fat solidifies in the fryer and store the fat in the fryer (see section "Solid frying fat").

CLEANING AND MAINTENANCE

- Disconnect the mains plug.
- Wait until the oil or grease is cold before wiping it off. Solid grease must not be allowed to solidify completely.
- Remove the lid, basket and control/heating element.

- Store the control/heating element in a safe and dry place.
- The control/heating element must never be immersed in water or cleaned under running water. If necessary, these parts should be cleaned with a damp cloth.
- Remove the basket and drain the oil or fat.
- Clean the lid, bowl, basket and body with liquid detergent in hot water. Rinse with clear water and dry thoroughly. Do not use
- any caustic or abrasive cleaning agent/material, such as steel wool cream cleaner.
- Reassemble the fryer by inserting the bowl, the control/heating element and finally the basket.
- Secure the handle by folding it into the basket.
- Wind up the power cable and insert it together with the plug back into the cable compartment.
- Lift the fryer using the side carrying handle.
- Store the fryer with the lid closed, this will keep the inside of the fryer clean and dust free.

TIPS Homemade crisps

How to make delicious and crispy potato crisps:

- Potatoes intended for frying must be nutritious and show no signs of blemishes.
- Floury or firm potatoes should be used for frying.
- After peeling the potatoes, cut them as desired (strips or slices).
- Soak the potatoes in water for about an hour before use. This releases some of the sugar, one of the main substances responsible for the formation of acrylamide.
- Allow the potatoes to dry thoroughly.
- Always fry home fries twice.
- First for 4-6 minutes at 160°C and then 2-4 minutes at 175°C maximum.
- When frying for the second time, remove the basket from the fryer several times and stir to loosen the potatoes. This will give them all an even, golden colour.
- Deep-frozen Chips are pre-cooked, so you only need to fry them once. Follow the instructions on the packaging.
- Deep-frozen products
- Deep-frozen products (-16 to -18°C) cool the oil or fat considerably, so they do not fry quickly enough and may absorb too much oil or fat.

This can be avoided in the following way:

- Do not fry large quantities at a time (see table).
- Heat the oil for at least 15 minutes before adding the product.
- Set the thermostat to the temperature specified in these instructions or on the product packaging.
- It is preferable to let the deep-frozen product thaw at room temperature. Remove as much ice and water as possible before placing the product in the fryer.
- Place the product slowly and carefully into the fryer, as deep-frozen products have a high risk of freezing.
- The tendency to sharply bubble hot oil or fat.

HOW TO ELIMINATE OFF-FLAVOURS

- Some foods, especially fish, release liquids when frying. These liquids accumulate in the frying oil or fat and affect the smell and taste of other products fried later in the same oil or fat. The taste of the oil or fat can be neutralised in the following way:
- Heat the oil or fat to 160°C and add two thin slices of bread or some parsley to the fryer. Wait until the oil or fat stops bubbling and remove the bread or parsley with a skimmer. The taste of the fat in the oil becomes neutral again.

HEALTHY EATING

Nutritionists recommend the use of vegetable oils and fats containing unsaturated fatty acids (e.g. linoleic acid). However, these oils and fats lose their positive properties more quickly than other types and should therefore be changed more frequently. The following information is for guidance only:

- Change the oil or fat regularly. If the fryer is mainly used for fries or chips and the oil or fat is sieved after each use. It can be used 10 to 12 times.
- Do not use the oil for more than six months. Follow the instructions on the container.
- In general, oil or fat cannot be used for a long time if it is used for frying foodstuffs containing

- mainly protein, such as fish meat.
- Do not mix new oil with used oil.
- Change the oil or grease if it starts foaming when heated, develops a strange taste or odour, or becomes dark and/or syrupy.
- as well as consistency.

PROVISION

The best way to dispose of used oil or liquid fat is to pour it back into the original plastic bottle and close it tightly. Solid fat should be allowed to solidify in the fryer and then removed (e.g. with a spoon or spatula) and wrapped in newspaper. The bottles or newspaper should be placed in the fryer in the dustbin or disposed of in accordance with applicable national regulations.

Temperature	Type of food or dish	Max. Qty/cycle		Frying time in minutes	
		Fresco	Frozen	Fresh or thawed	Frozen
160°C	- Homemade crisps (first frying cycle) - Fresh fish	700g	-	4-5	-
		500g	-	5-7	-
170°C	• Chicken wings	4-6	4-5	12-15	15-20
	• Cheese croquettes	5	4	4-5	6-7
	• Small potato fritters	-	4	-	3-4
	• Fried vegetables (Mushrooms, cauliflower)	10-12	-	2-3	-
	• Homemade crisps (Second frying cycle) max. 175°C	700g	-	3-4	-
	• Deep-frozen chips max. 175°C	-	550g	-	5-6
180°C	• Spring rolls	3	2	6-7	10-12
	• Chicken nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	• Mini-snacks	10-12	10	3-4	4-5
	• Meatballs (small)	8-10	-	3-4	4-5
	• Fish fingers	8-10	8	3-4	4-5
	• Mussels	15-20	15	3-4	4-5
	• Coated squid rings	10-12	10	3-4	4-5
	• Fish in batter	10-12	10	3-4	4-5
	• Prawns	10-12	10	3-4	4-5
	• Apple rings	5	-	3-4	-
190°C	• French fries	700g	550g	3-4	5-6
	• Aubergine slices	600g	-	3-4	-
	• Potato croquettes	5	4	4-5	6-7
	• Meat/fish croquettes	5	4	4-5	6-7
	• Doughnuts	4-5	-	5-6	-
	• Baked Camembert (breaded)	2-4	-	2-3	-
	• Cordon bleu	2	-	4-5	-

1. IMPORTANT:

- **Lisez toujours attentivement le manuel d'instructions avant de l'utiliser.**
- **Ce manuel peut être téléchargé à partir de notre page web www.sogo.es.**
- **Conservez ces instructions pour vous y référer ultérieurement.**

2. Consignes de sécurité pour l'utilisateur

GENERAL
PRECAUTIONS

Précautions générales lors de l'utilisation de matériel électrique

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne pas utiliser ou stocker l'appareil à l'extérieur.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et régulière.
- Ce produit est destiné à un usage intérieur, non industriel, non commercial et uniquement domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou à d'autres fins. Une mauvaise utilisation ou une manipulation incorrecte peut entraîner des problèmes dans l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins prévues. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inappropriée ou d'une mauvaise manipulation.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du réseau.
- Débranchez toujours la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Avant de nettoyer ou de ranger votre appareil, débranchez-le toujours de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir.
- L'appareil n'est pas complètement déconnecté de la source d'alimentation, même après avoir été éteint. Pour le déconnecter complètement, débranchez-le de la prise secteur.
- Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - Les maisons de ferme et les clients dans les hôtels, les motels et d'autres environnements de type résidentiel ;
 - Environnements de type chambres d'hôtes ;
 - Restauration et autres applications similaires non destinées à la vente au détail.
- Éviter les éclaboussures sur le connecteur



Restrictions d'utilisation pour éviter les blessures

- Ne pas placer ou faire fonctionner cet appareil à proximité de sources d'eau.
- Ne placez pas et ne faites pas fonctionner l'appareil et son cordon d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes (par exemple, plaques de cuisson) ou de flammes nues.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre des bords tranchants et tenez-le éloigné des objets chauds et des flammes. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- Ne pas immerger le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau, ni le rincer sous le robinet.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- Lorsque vous souhaitez retirer la fiche du contact mural, veuillez le faire au niveau de la fiche elle-même et non en tirant sur le câble ou l'appareil lui-même.
- Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que vos mains sont sèches avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées, sur des sols humides ou lorsque l'atmosphère est humide, il y a un risque d'électrocution.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé ou écrasé.
- Ne laissez pas l'unité motrice, le cordon ou la fiche se mouiller afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez des appareils électriques, car la surface de l'élément chauffant est sujette à une chaleur résiduelle après utilisation. Toute mauvaise utilisation peut entraîner des blessures potentielles pour l'utilisateur et endommager l'appareil.
- Ne touchez pas la surface extérieure de l'appareil car elle peut devenir très chaude pendant le fonctionnement. Utilisez plutôt la poignée ou les gants.
- Ne jamais immerger l'appareil ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. En cas de chute de l'appareil dans l'eau, le débrancher immédiatement et le faire réparer par un agent de service agréé avant de le réutiliser.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé par terre, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il y a une fuite.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé.

Si le cordon est endommagé, il ne doit être remplacé que par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- En cas de dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit, retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou ajusté.



Restrictions d'utilisation en présence d'enfants et de personnes âgées

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou instruites.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient été supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.



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

- Ne branchez la friteuse que sur une prise murale avec contact de mise à la terre.
- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, nettoyez soigneusement les différentes parties. Voir la section sur le nettoyage et l'entretien.
- Ne jamais immerger l'élément de commande/chauffage dans l'eau et ne pas nettoyer ces pièces à l'eau courante.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse liquide.
- Il est recommandé d'utiliser de l'huile de friture ou de la graisse de friture liquide. Il est également possible d'utiliser de la graisse à friture solide. Dans ce cas, une attention particulière doit être portée à la graisse afin d'éviter les éclaboussures et la

surchauffe de l'élément chauffant. (Voir la section "Graisse de friture solide" et "Conseils")

- Ne mettez jamais la friteuse en marche si elle n'est pas remplie d'huile ou de graisse liquide.
- N'utilisez que de l'huile ou de la graisse qui ne mousse pas et qui convient à la friture. Cette information est indiquée sur le l'emballage ou l'étiquette.
- La friteuse doit être remplie d'huile ou de graisse entre les deux repères situés à l'intérieur de la cuve, avant de mettre la friteuse en marche, assurez-vous toujours qu'elle est remplie d'une quantité suffisante de graisse ou d'huile.
- Un disjoncteur thermique de sécurité éteint la friteuse en cas de surchauffe (voir la section "Sécurité")
- Ces instructions indiquent les quantités maximales pour la friture et ne doivent pas être dépassées (voir tableau).
- De la vapeur chaude se dégage pendant la friture. Gardez une distance de sécurité par rapport à la vapeur.
- Lorsque la friteuse est utilisée, elle doit être tenue hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail sur lequel se trouve la friteuse.
- Après utilisation, réglez le thermostat sur la valeur la plus basse (tournez le thermostat à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Débranchez la prise secteur et laissez refroidir l'huile ou la graisse. Ne déplacez pas la friteuse jusqu'à ce qu'elle soit et son contenu se sont refroidis.

SÉCURITÉ

Coupe-circuit thermique de sécurité

- En cas de surchauffe, le disjoncteur thermique éteint la friteuse.
- Cela peut se produire si la friteuse n'est pas suffisamment remplie d'huile ou si de la graisse de friture solide a fondu dans la friteuse.
- Dans le cas de la graisse solide, celle-ci est fondue dans la friteuse.
- Dans le cas de la graisse solide, l'élément chauffant ne peut pas rayonner.
- la chaleur produite assez rapidement.
- Si le disjoncteur thermique de sécurité éteint la friteuse, procédez comme suit :
 - Laissez refroidir l'huile ou la graisse.
 - A l'aide d'un petit tournevis, enfoncez délicatement le (bouton de réinitialisation) situé à l'arrière de l'élément de commande.
 - La friteuse est maintenant prête à l'emploi.

Interrupteur de sécurité

L'interrupteur de sécurité situé dans l'élément de commande

garantit que l'élément chauffant ne peut être mis en marche que lorsque l'élément de contrôle se verrouille d'un clic.

Zone froide

Pendant le processus de friture, les particules d'aliments s'accumulent au fond de la cuve.

L'élément chauffant est placé sous le bol et chauffe l'huile/la graisse dans la partie supérieure de la cuvette l'huile/la graisse entre la base et l'élément chauffant reste relativement froide (zone froide).

Cela permet d'éviter que les particules alimentaires de cette zone ne brûlent et offre l'avantage de pouvoir utiliser l'huile ou la graisse plus d'une fois.

Friture avec des matières grasses solides

- Nous recommandons d'utiliser de l'huile de friture ou de la graisse de friture liquide dans cette friteuse.
- Il est également possible d'utiliser de la graisse à frire solide. Afin d'éviter les éclaboussures de graisse et que la friteuse ne devienne trop chaude, les précautions suivantes doivent être prises :
 - Si vous utilisez de la graisse fraîche, laissez les blocs de graisse fondre lentement à feu modéré dans une friteuse normale. Versez délicatement la graisse fondue dans la friteuse. Branchez la prise de courant et mettez en marche la friteuse (voir section "friture")
 - Après utilisation, conservez la friteuse avec la graisse resolidifiée à température ambiante. Si la graisse est trop froide.
 - Il ne peut pas être éclaboussé lorsqu'il est réchauffé !
- Pour éviter cela, piquez la graisse solide avec une fourchette à plusieurs reprises, en veillant à ne pas endommager l'élément chauffant.
- Ne touchez pas le boîtier supérieur et inférieur de l'appareil. Ceux-ci peuvent devenir très chauds pendant opération. Utilisez plutôt la poignée.
- Ne recouvrez pas l'appareil avec quoi que ce soit.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veuillez vous reporter à la section relative au nettoyage et à l'entretien pour plus de détails sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments.

3. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension	Fréquence	Puissance
230V	50-60Hz	2000W

Ce produit est conforme au règlement UE 2023/826 en vertu de la directive 2009/125/CE sur les exigences d'écoconception.

Consommation électrique en mode arrêt : 0.33W

Consommation électrique en mode veille : N/A

Délai après lequel le produit passe en mode arrêt: N/A

4. MODE D'EMPLOI

AVANT LA CUISSON

- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, les différentes parties doivent être nettoyées et séchées soigneusement (voir la section "Nettoyage").
- Placez la friteuse sur une surface horizontale, plane et stable.
- Si la friteuse est placée sous une hotte aspirante sur la cuisinière, il faut s'assurer que la cuisinière est éteinte.
- Tirez le cordon d'alimentation à fond hors de son logement.
- Retirer le couvercle.
- Retirer le panier.
- Déployez la poignée et fixez-la soigneusement au panier.
- Remplissez la friteuse sèche et vide jusqu'au repère supérieur de la cuve (33,0 litres d'huile ou 2,5 kg de graisse vendue) avec de l'huile. De la graisse liquide ou de la graisse solide fondue (voir les sections "Graisse de friture solide" et "Conseils").
- Ne mélangez jamais différents types de graisse ou d'huile !
- Branchez la fiche secteur.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de la friteuse.

FRITURE

- Branchez la fiche dans la prise murale, la lampe témoin ON/OFF s'allume.
- Tournez le bouton de réglage de la température sur la position souhaitée.
- La matière grasse est chauffée à la température requise en 10 à 15 minutes.
- Lorsque l'on utilise de l'huile ou de la graisse liquide, le panier peut rester dans la friteuse pendant qu'il chauffe. Le panier peut également être laissé dans la friteuse si la graisse autour du panier s'est solidifiée.
- Retirez le panier de la friteuse et remplissez le produit à frire.
- Ne pas dépasser les quantités maximales de remplissage spécifiées dans ces instructions (voir tableau).
- Replacez délicatement le panier dans la friteuse et placez le couvercle sur la cuve.
- Pendant la friture, retirez de temps en temps le panier de l'huile ou de la graisse et secouez soigneusement le contenu.

APRÈS LA CUISSON

- Après la friture, retirez le couvercle et placez le panier en haut pour permettre à l'huile de s'égoutter.
- Soulevez délicatement le panier pour le sortir de la cuve. Si nécessaire, secouez l'excès d'huile ou de graisse sur la friteuse.
- Placer le produit frit dans un bol ou une passoire (recouverte de papier absorbant).
- Une fois la friture terminée, éteignez la friteuse en tournant le bouton de réglage de la température complètement vers la gauche. Débranchez la fiche de la prise murale.
- Si la friteuse n'est pas utilisée régulièrement. Il est recommandé de conserver l'huile ou la graisse liquide après refroidissement dans un récipient, de préférence au réfrigérateur ou dans un autre endroit frais. Filtrez l'huile ou la graisse dans le récipient à l'aide d'un tamis fin afin d'éliminer les particules alimentaires de l'huile ou de la graisse. Pour vider la friteuse, retirez le couvercle, le panier et l'élément de commande/chauffage. Retirez la cuve de la friteuse et versez l'huile ou la graisse (voir la section "Nettoyage").

Si la friteuse contient des matières grasses solides, laissez-les s'accumuler dans la friteuse.

la graisse se solidifie dans la friteuse et stocke la graisse dans la friteuse (voir la section “Graisse de friture solide”).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débrancher la prise de courant.
- Attendez que l'huile ou la graisse soit froide avant de la nettoyer. Les graisses solides ne doivent pas se solidifier complètement.
- Retirer le couvercle, le panier et l'élément de commande/de chauffage.
- Conservez l'élément de commande/de chauffage dans un endroit sûr et sec.
- L'élément de commande/de chauffage ne doit jamais être immergé dans l'eau ou nettoyé à l'eau courante ! Ces pièces doivent être nettoyées à l'aide d'un chiffon humide si nécessaire.
- Retirer le panier et égoutter l'huile ou la graisse.
- Nettoyez le couvercle, la cuvette, le panier et le corps de l'appareil avec du liquide vaisselle dans de l'eau chaude. Rincer à l'eau claire et sécher soigneusement. Ne pas utiliser tout agent nettoyant caustique ou abrasif, tel que le nettoyant en crème, la laine d'acier.
- Remontez la friteuse en insérant la cuve, l'élément de commande/chauffage et enfin le panier.
- Fixez la poignée en la pliant dans le panier.
- Enroulez le cordon d'alimentation et réinsérez-le avec la fiche dans le range-câbles.
- Soulever la friteuse à l'aide de la poignée de transport latérale.
- Rangez la friteuse avec le couvercle fermé, ce qui permet de garder l'intérieur de la friteuse propre et à l'abri de la poussière.

CONSEILS Chips maison

Comment préparer de délicieuses chips croustillantes :

- Les pommes de terre destinées à la friture doivent être nourrissantes et ne pas présenter de taches.
- Pour la friture, il convient d'utiliser des pommes de terre farineuses ou fermes.
- Après avoir épluché les pommes de terre, coupez-les comme vous le souhaitez (en bandes ou en tranches).
- Plonger les pommes de terre dans l'eau pendant environ une heure avant de les utiliser. Une partie du sucre, l'une des principales substances responsables de la formation d'acrylamide, est alors libérée.
- Laisser les pommes de terre sécher complètement.
- Il faut toujours frire deux fois les frites maison.
- D'abord pendant 4 à 6 minutes à 160 °C, puis pendant 2 à 4 minutes à 175 °C maximum.
- Lors de la deuxième friture. Soulevez plusieurs fois le panier hors de la friteuse et secouez-le pour détacher les frites. De cette façon, elles auront toutes une belle couleur dorée uniforme.
- Les frites surgelées sont précuites et ne doivent donc être frites qu'une seule fois. Veuillez suivre les instructions figurant sur l'emballage.
- Produits surgelés
- Les produits surgelés (-16 à -18 °C) refroidissent considérablement l'huile ou la graisse et, par conséquent, ne cuisent pas assez rapidement et peuvent absorber trop d'huile ou de graisse.

Ce problème peut être évité de la manière suivante :

- Ne pas frire de grandes quantités à la fois (voir tableau).
- Chauffer l'huile au moins 15 minutes avant d'y ajouter le produit.
- Régler le thermostat à la température spécifiée dans ces instructions ou sur l'emballage du produit.
- Il est préférable de laisser le produit surgelé décongeler à température ambiante. Retirez autant de glace et d'eau que possible avant de placer le produit dans la friteuse.
- Placez le produit lentement et avec précaution dans la friteuse, car les produits surgelés ont une durée de vie plus longue que les produits congelés.
la tendance à faire bouillonner brusquement l'huile ou la graisse chaude.

COMMENT SUPPRIMER LES GOÛTS INDÉSIRABLES

- Certaines denrées alimentaires, en particulier le poisson, libèrent des liquides lorsqu'elles sont frites. Ces liquides s'accumulent dans l'huile ou la graisse de friture et affectent l'odeur et le goût

des autres produits frits ultérieurement dans la même huile ou graisse. Le goût de l'huile ou de la graisse peut être neutralisé comme suit :

- Faire chauffer l'huile ou la graisse à 160°C et ajouter deux fines tranches de pain ou du persil dans la friteuse. Attendez que l'huile ou la graisse cesse de faire des bulles et retirez le pain ou le persil à l'aide d'une écumoire. Le goût de l'huile ou de la graisse est redevenu neutre.

ALIMENTATION SAINE

Les nutritionnistes recommandent l'utilisation d'huiles et de graisses végétales contenant des acides gras insaturés (par exemple, l'acide linoléique). Ces huiles et graisses perdent toutefois leurs propriétés positives plus rapidement que les autres types d'huiles et de graisses et doivent donc être changées plus fréquemment. Les informations suivantes sont données à titre indicatif :

- Changez régulièrement l'huile ou la graisse. Si la friteuse est utilisée principalement pour les frites et que l'huile ou la graisse est tamisée après chaque utilisation, elle peut être utilisée 10 à 12 fois. Elle peut être utilisée 10 à 12 fois.
- Ne pas utiliser l'huile ou pendant plus de six mois. Respecter les instructions figurant sur l'emballage.
- L'huile ou la graisse ne peut généralement pas être utilisée longtemps si elle sert à frire des produits alimentaires contenant principalement des protéines, tels que la viande ou le poisson.
- Ne pas mélanger de l'huile neuve avec de l'huile usagée.
- Remplacer l'huile ou la graisse si elle commence à mousser lorsqu'elle est chauffée, si elle a un goût ou une odeur étrange, si elle devient foncée et/ou si elle a un sirop. comme une consistance.

ÉLIMINATION

La meilleure façon de se débarrasser de l'huile usagée ou de la graisse liquide est de la verser dans la bouteille en plastique d'origine et de la fermer hermétiquement. Il faut laisser la graisse solide se solidifier dans la friteuse, puis la retirer (à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule, par exemple) et l'envelopper dans du papier journal. Les bouteilles ou le papier journal doivent être placés dans la poubelle ou éliminés conformément aux réglementations nationales en vigueur.

Température	Type d'aliment ou de plat	Qté max / cycle		Temps de cuisson en minutes	
		Frais	Surgelés	Frais ou décongelés	Surgelés
160°C	• Chips maison (premier cycle de friture)	700g	-	4-5	-
	• Poisson frais	500g	-	5-7	-
170°C	• Ailes de poulet	4-6	4-5	12-15	15-20
	• Croquettes au fromage	5	4	4-5	6-7
	• Petits beignets de pommes de terre	-	4	-	3-4
	• Légumes frits (Champignons, chou-fleur)	10-12	-	2-3	-
	• Chips maison (Deuxième cycle de friture) max. 175°C	700g	-	3-4	-
	• Chips surgelés max. 175°C	-	550g	-	5-6

180°C	• Rouleaux de printemps	3	2	6-7	10-12
	• Nuggets de poulet	10-12	10	3-4	4-5
	• Mini snacks	10-12	10	3-4	4-5
	• Boulettes de viande (petites)	8-10	-	3-4	4-5
	• Poisson pané	8-10	8	3-4	4-5
	• Moules	15-20	15	3-4	4-5
	• Anneaux de calmar enrobés	10-12	10	3-4	4-5
	• Poisson enrobé de pâte à frire	10-12	10	3-4	4-5
	• Crevettes	10-12	10	3-4	4-5
	• Anneaux de pomme	5	-	3-4	-
190°C	• Chips	700g	550g	3-4	5-6
	• Tranches d'aubergine	600g	-	3-4	-
	• Croquettes de pommes de terre	5	4	4-5	6-7
	• Croquettes de viande ou de poisson	5	4	4-5	6-7
	• Beignets	4-5	-	-	-
	• Camembert au four (panés)	2-4	-	5-6	-
				2-3	-
	• Cordon bleu	2	-	4-5	-

1.  **IMPORTANTE:**
 - **Leia sempre atentamente o manual de instruções antes de o utilizar.**
 - **Este manual pode ser descarregado da nossa página web www.sogo.es**
 - **Guarde estas instruções para referência futura.**
2.  **Instruções de segurança para o utilizador**

**GENERAL
PRECAUTIONS**

Precauções gerais durante a utilização de equipamento eléctrico

- Não utilizar o aparelho para outros fins que não os descritos neste manual.
- Não utilizar ou guardar o aparelho no exterior.
- Colocar sempre o aparelho sobre uma superfície plana e homogénea.
- Este produto destina-se a ser utilizado em interiores, não industriais, não comerciais e apenas para uso doméstico. Não utilizar o aparelho no exterior ou para qualquer outro fim. A utilização incorrecta ou o manuseamento inadequado podem causar problemas no aparelho e provocar ferimentos no utilizador.
- O aparelho só deve ser utilizado para os fins previstos. Não se aceita qualquer responsabilidade por danos resultantes de uma utilização incorrecta ou de um manuseamento incorreto.
- Antes de ligar o aparelho à tomada, certifique-se de que a tensão indicada na placa de identificação corresponde à tensão da rede eléctrica.
- Retirar sempre a ficha da tomada de corrente quando o aparelho não estiver a ser utilizado. Não deixar o aparelho ligado sem vigilância.
- É necessária uma supervisão atenta quando qualquer aparelho é utilizado por crianças ou perto delas.
- Antes de limpar ou guardar o seu aparelho, desligue-o sempre da corrente eléctrica e deixe-o arrefecer.
- O aparelho não está completamente desligado da fonte de alimentação, mesmo depois de ter sido desligado. Para o desligar completamente, desligue-o da ficha de alimentação.
- Os aparelhos não se destinam a ser acionados por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
 - Áreas de cozinha para o pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas de campo e por clientes em hotéis, motéis e outros

- ambientes de tipo residencial;
- Ambientes do tipo cama e pequeno-almoço;
- Restauração e aplicações similares não retalhistas.
- Evitar derrames no conetor



Restrições de utilização para evitar danos pessoais

- Não coloque ou opere este aparelho perto de fontes de água.
- Não coloque nem utilize o aparelho e o seu cabo de alimentação sobre ou perto de superfícies quentes (por exemplo, placas de fogão) ou chamas abertas.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado em arestas vivas e mantenha-o afastado de objectos quentes e chamas. Não enrole o cabo à volta do aparelho e não o dobre.
- Não mergulhe a caixa, que contém componentes eléctricos e elementos de aquecimento, em água, nem a lave debaixo da torneira.
- Nunca utilize acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.
- A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante do aparelho pode provocar incêndios, choques eléctricos ou ferimentos em pessoas.
- Quando pretender retirar a ficha do contacto de parede, faça-o na própria ficha e não puxando pelo cabo ou pelo próprio aparelho.
- Para evitar choques eléctricos, certifique-se de que as suas mãos estão secas antes de ligar ou desligar a ficha.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas, em pisos húmidos ou quando a atmosfera estiver húmida, pois existe o risco de choque eléctrico.
- Durante a utilização do aparelho, certifique-se de que o cabo de alimentação não pode ser apanhado ou esmagado.
- Não deixe que a unidade do motor, o cabo ou a ficha se molhem para proteger contra o risco de choque eléctrico.
- Tenha cuidado ao manusear aparelhos eléctricos, pois a superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização. Qualquer utilização incorrecta pode provocar ferimentos no utilizador e danificar o aparelho.
- Não tocar na superfície exterior do aparelho, pois esta pode ficar muito quente durante o funcionamento. Utilize antes a pega ou luvas.
- Nunca mergulhar o aparelho ou a ficha em água ou em qualquer outro líquido. Em caso de queda do aparelho na água, desligue-o imediatamente da rede eléctrica e leve-o a um serviço de assistência autorizado para reparação antes de o voltar a utilizar.
- Não utilizar o aparelho se este tiver caído no chão, se houver sinais visíveis de danos ou se tiver uma fuga.
- Não utilizar o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados.

Se o cabo estiver danificado, só deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas com qualificações semelhantes, para evitar riscos.

- Em caso de mau funcionamento do aparelho, ou se este tiver sido danificado de alguma forma, devolva o aparelho ao serviço de assistência autorizado mais próximo para ser examinado, reparado ou ajustado.



Restrições de utilização quando utilizado com crianças e idosos

- O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, exceto se tiverem sido supervisionadas ou instruídas.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efectuadas por crianças.
- Manter o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças.
- Não permitir que as crianças utilizem o aparelho sem supervisão.



Instruções de utilização do aparelho

- Ligar a fritadeira apenas a uma tomada de parede com contacto à terra.
- Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, limpe cuidadosamente as peças individuais. Consulte a secção de limpeza e manutenção.
- Nunca mergulhar o elemento de controlo/aquecimento em água e não limpar estas peças com água corrente.
- Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de encher a fritadeira com óleo ou gordura líquida.
- Recomenda-se a utilização de óleo para fritar ou de gordura líquida para fritar. A gordura sólida para fritar também pode ser utilizada. Neste caso, é necessário ter especial cuidado para que a gordura não salpique e o elemento de aquecimento sobreaqueça (Ver secção “Gordura sólida para fritar” e “Conselhos”).
- Nunca ligar a fritadeira se esta não estiver cheia de óleo ou de

- gordura líquida.
- Utilizar apenas óleo ou gordura que não faça espuma e que seja adequado para fritar. Esta informação é indicada na embalagem ou rótulo.
- A fritadeira deve ser enchida com óleo ou gordura entre as duas marcas no interior da tampa, antes de ligar a fritadeira, certifique-se sempre de que está cheia com gordura ou óleo suficiente.
- Um corte térmico de segurança desliga a fritadeira em caso de sobreaquecimento (ver secção “Segurança”)
- Estas instruções indicam as quantidades máximas para fritar e não devem ser excedidas (ver quadro).
- O vapor quente é libertado durante a fritura. Mantenha-se a uma distância segura do vapor.
- Quando a fritadeira estiver a ser utilizada, deve ser mantida fora do alcance das crianças.
- Não deixe que o cabo fique pendurado na extremidade de uma mesa ou superfície de trabalho sobre a qual a fritadeira está colocada.
- Após a utilização, colocar o termóstato na posição mais baixa (rodar o termóstato totalmente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio). Desligar a ficha de alimentação e deixar arrefecer o óleo ou a gordura. Não deslocar a fritadeira até que esta e o seu conteúdo arrefeceram.

SEGURANÇA

Corte térmico de segurança

- Em caso de sobreaquecimento, o dispositivo de corte térmico desliga a fritadeira.
- Isto pode acontecer se a fritadeira não estiver cheia com óleo suficiente ou se a gordura de fritura sólida estiver derretida na fritadeira.
- No caso da gordura sólida, esta é derretida na fritadeira.
- No caso de gordura sólida, o elemento de aquecimento não consegue irradiar
- o calor produzido com rapidez suficiente.
- Se o corte térmico de segurança desligar a fritadeira, proceder da seguinte forma:
 - Deixar arrefecer o óleo ou a gordura.
 - Empurrar cuidadosamente o (interrupor de reset) na parte de trás do elemento de controlo com uma pequena chave de fendas.
 - A fritadeira está agora pronta a ser utilizada novamente.

Interrupor de segurança

O interrupor de segurança no elemento de controlo garante que o elemento de aquecimento só pode ser ligado quando o elemento de controlo bloqueia com um clique.

Zona fria

Durante o processo de fritura, as partículas de alimentos acumulam-se no fundo da taça.

Uma vez que o elemento de aquecimento está disposto por baixo da taça e aquece o óleo/gordura na zona superior da taça funda fritadeira de gordura, o óleo/gordura entre a base e o elemento de aquecimento permanece relativamente frio (zona fria).

Isto evita que as partículas de alimentos nesta zona se queimem e oferece a vantagem de poder utilizar o óleo ou a gordura mais do que uma vez.

Fritar com gordura sólida

- Recomendamos a utilização de óleo para fritar ou de gordura líquida para fritar nesta fritadeira.
- Também pode ser utilizada gordura sólida para fritar. A fim de evitar salpicos de gordura e que a fritadeira fique demasiado quente, devem ser tomadas as seguintes precauções:
 - Se utilizar gordura fresca, deixe os blocos de gordura derreterem lentamente em lume moderado numa fritadeira normal frigideira. Verter cuidadosamente a gordura derretida para a fritadeira. Ligar a ficha de rede e ligar a fritadeira (ver secção “fritar”)
 - Após a utilização, guarde a fritadeira com a gordura solidificada à temperatura ambiente. Se a gordura estiver demasiado fria.
 - Não pode salpicar quando é reaquecido!
- Para evitar que isso aconteça, espete a gordura sólida com um garfo várias vezes, tendo o cuidado de não danificar o elemento de aquecimento.
- Não toque nas caixas superior e inferior do aparelho. Estas podem ficar muito quentes durante operação. Utilize antes a pega.
- Não cobrir o aparelho com qualquer objeto.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Consulte a secção de limpeza e manutenção para obter informações sobre como limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos.

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão	Frequência	Potência
230V	50-60Hz	2000W

Este produto está em conformidade com o regulamento da UE 2023/826 ao abrigo da diretiva 2009/125/CE sobre os requisitos de conceção ecológica.

Consumo de energia no modo desligado: 0.33W

Consumo de energia no modo de espera: N/A

Tempo após o qual o produto entra no modo de desativação: N/A

5. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

ANTES DE FRITAR

- Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, as peças individuais devem ser limpas e secas cuidadosamente (ver secção “Limpeza”)
- Colocar a fritadeira numa superfície horizontal. Superfície nivelada e estável.
- Se a fritadeira for colocada num exaustor do fogão, deve assegurar-se que o fogão está desligado.
- Puxe o cabo de alimentação totalmente para fora do compartimento dos cabos.
- Retirar a tampa.
- Retirar o cesto.
- Dobre a pega para fora e prenda-a cuidadosamente ao cesto.
- Encher a fritadeira seca e vazia até à marca superior da taça (33,0 litros de óleo ou 2,5 kg de gordura vendida) com óleo. Gordura líquida ou sólida derretida (ver secções “Gordura sólida para fritar” e “Conselhos”).
- Nunca misturar diferentes tipos de gordura ou óleo!
- Ligar a ficha de alimentação eléctrica.
- O cabo de alimentação não deve entrar em contacto com as partes quentes da fritadeira.

FRITAGEM

- Colocar a ficha na tomada de parede, a luz piloto ON/OFF acende-se.
- Rode o botão de controlo da temperatura para a definição pretendida.
- O óleo gordo é aquecido à temperatura pretendida no espaço de 10 a 15 minutos.
- Quando se utiliza óleo ou gordura líquida, o cesto pode permanecer na fritadeira durante o aquecimento. O cesto também pode ser deixado na fritadeira se a gordura à volta do cesto solidificar.
- Retirar o cesto da fritadeira e encher o produto a fritar.
- Não exceder as quantidades máximas de enchimento especificadas nas presentes instruções (ver quadro).
- Recolocar cuidadosamente o cesto na fritadeira e colocar a tampa na taça.
- Durante o processo de fritura, retirar ocasionalmente o cesto do óleo ou da gordura e agitar cuidadosamente o conteúdo.

DEPOIS DE FRITAR

- Depois de fritar, retire a tampa e coloque o cesto no topo para deixar escorrer o óleo.
- Retirar cuidadosamente o cesto da taça. Se necessário, sacudir o excesso de óleo ou de gordura sobre a fritadeira.
- Colocar o produto frito numa tigela ou num passador (forrar com papel de cozinha absorvente).
- Quando terminar de fritar, desligue a fritadeira rodando o botão de controlo da temperatura totalmente para a esquerda. Desligue a ficha da tomada de parede.
- Se a fritadeira não for utilizada regularmente. Recomenda-se que guarde o óleo ou a gordura líquida após o arrefecimento num recipiente, de preferência no frigorífico ou noutro local fresco. Filtre o óleo ou a gordura através de uma peneira fina para dentro do recipiente para remover as partículas de alimentos do óleo ou da gordura. Para esvaziar a fritadeira, retire a tampa, o cesto e o elemento de controlo/aquecimento. Retire a taça da fritadeira e deite fora o óleo ou a gordura (ver secção “Limpeza”).

Se a fritadeira contiver gordura sólida, deixar a gordura solidificar na fritadeira e armazenar a gordura na fritadeira (ver secção “Gordura sólida para fritar”)

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligar a ficha de alimentação.
- Aguardar até que o óleo ou a gordura esteja frio antes de proceder à limpeza. Não se deve permitir que a gordura sólida solidifique completamente.
- Retirar a tampa, o cesto e o elemento de controlo/aquecimento.
- Guarde o elemento de controlo/aquecimento num local seguro e seco.
- O elemento de controlo/aquecimento nunca deve ser mergulhado em água ou limpo com água corrente! Se necessário, estas peças devem ser limpas com um pano húmido.
- Retirar o cesto e escorrer o óleo ou a gordura.
- Limpar a tampa, a taça, o cesto e o corpo com detergente líquido em água quente. Enxaguar com água limpa e secar bem. Não utilizar quaisquer agentes/materiais de limpeza cáusticos ou abrasivos, tais como palha de aço limpa-creme.
- Voltar a montar a fritadeira introduzindo a taça, o elemento de controlo/aquecimento e, por fim, o cesto.
- Fixe a pega dobrando-a para dentro do cesto.
- Enrole o cabo de alimentação e volte a introduzi-lo, juntamente com a ficha, no compartimento dos cabos.
- Levantar a fritadeira com a ajuda da pega de transporte lateral.
- Guardar a fritadeira com a tampa fechada, o que manterá o interior da fritadeira limpo e sem pó.

DICAS Batatas fritas caseiras

Como fazer batatas fritas deliciosas e estaladiças:

- As batatas destinadas à fritura devem ser nutritivas e não apresentar sinais de manchas.
- Para a fritura, devem ser utilizadas batatas com farinha ou firmes
- Depois de descascar as batatas, corte-as como desejar (em tiras ou em rodela).
- Colocar as batatas em água durante cerca de uma hora antes de as utilizar. Uma parte do açúcar, uma das principais substâncias responsáveis pela formação de acrilamida, é então libertada.
- Deixar secar bem as batatas.
- Fritar sempre duas vezes as batatas fritas feitas em casa.
- Primeiro durante 4-6 minutos a 160°C e depois 2-4 minutos a um máximo de 175 °C
- Quando fritar pela segunda vez. Levantar o cesto da fritadeira algumas vezes e estacar para soltar as batatas fritas. Desta forma, todas ficarão com uma cor dourada fina e homogénea.
- As batatas fritas ultracongeladas são pré-cozinhadas e, por conseguinte, só precisam de ser fritas uma vez. Por favor, siga as instruções da embalagem.
- Produtos ultracongelados
- Os produtos ultracongelados (-16 a -18°C) arrefecem consideravelmente o óleo ou a gordura e, por conseguinte, não fritam suficientemente depressa e podem absorver demasiado óleo ou gordura.

Isto pode ser evitado da seguinte forma:

- Não fritar grandes quantidades de uma só vez (ver quadro)
- Aquecer o óleo pelo menos 15 minutos antes de adicionar o produto.
- Regular o termostato para a temperatura especificada nestas instruções ou na embalagem do produto
- De preferência, deixar o produto ultracongelado descongelar à temperatura ambiente. Retirar o máximo de gelo e água possível antes de colocar o produto na fritadeira.
- Colocar o produto lenta e cuidadosamente na fritadeira, uma vez que os produtos ultracongelados têm a tendência para fazer borbulhar bruscamente o óleo ou a gordura quente.

COMO ELIMINAR OS SABORES INDESEJÁVEIS

- Alguns géneros alimentícios, em especial o peixe, libertam líquidos durante a fritura. Estes líquidos acumulam-se no óleo ou na gordura de fritura e afectam o cheiro e o sabor de outros produtos subsequentemente fritos no mesmo óleo ou gordura. O sabor do óleo ou da gordura pode ser neutralizado da seguinte forma:
- Aqueça o óleo ou a gordura a 160°C e adicione duas fatias finas de pão ou um pouco de salsa à fritadeira. Espere até o óleo ou a gordura parar de borbulhar e retire o pão ou a salsa com uma

escumadeira. O sabor do óleo ou da gordura é agora novamente neutro.

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Os nutricionistas recomendam a utilização de óleos e gorduras vegetais que contenham ácidos gordos insaturados (por exemplo, ácido linoleico). No entanto, estes óleos e gorduras perdem as suas propriedades positivas mais rapidamente do que outros tipos, pelo que devem ser mudados com maior frequência. As informações que se seguem têm um carácter orientador:

- Mudar regularmente o óleo ou a gordura. Se a fritadeira for utilizada principalmente para batatas fritas e o óleo ou a gordura forem peneirados após cada utilização. Pode ser utilizada 10 a 12 vezes.
- Não utilizar o óleo ou durante mais de seis meses. Respeitar as instruções da embalagem.
- Em geral, o óleo ou a gordura não podem ser utilizados durante muito tempo se forem utilizados para fritar principalmente produtos alimentares que contenham proteínas, tais como carne ou peixe.
- Não misturar óleo novo com óleo usado.
- Mudar o óleo ou a gordura se começar a espumar quando aquecido, se tiver um sabor ou cheiro estranho ou se ficar escuro e/ou com um xarope como a consistência.

ELIMINAÇÃO

A melhor forma de eliminar o óleo ou a gordura líquida usados é deitá-los de novo na garrafa de plástico original e fechá-los bem. A gordura sólida deve ser deixada a solidificar na fritadeira e depois removida (por exemplo, com uma colher ou espátula) e embrulhada em jornal. As garrafas ou o jornal devem ser colocados no caixote do lixo ou eliminado de acordo com a regulamentação nacional aplicável.

Temperatura	Tipo de alimento ou prato	Quantidade máxima / ciclo		Tempo de fritura em minutos	
		Fresco	Congelado	Fresco ou descongelado	Congelado
160°C	• Batatas fritas caseiras (primeiro ciclo de fritura) • Peixe fresco	700g	-	4-5	-
		500g	-	5-7	-
170°C	• Asas de frango	4-6	4-5	12-15	15-20
	• Croquetes de queijo	5	4	4-5	6-7
	• Batatas fritas pequenas	-	4	-	3-4
	• Legumes fritos (Cogumelos, couve-flor)	10-12	-	2-3	-
170°C	• Batatas fritas caseiras (Segundo ciclo de fritura) máx. 175°C	700g	-	3-4	-
	• Batatas fritas ultracongeladas máx. 175°C	-	550g	-	5-6
180°C	• Rolinhos primavera	3	2	6-7	10-12
	• Nuggets de frango	10-12	10	3-4	4-5
	• Mini snacks	10-12	10	3-4	4-5
	• Bolas de carne (pequenas)	8-10	-	3-4	4-5
	• Dedos de peixe	8-10	8	3-4	4-5
	• Mexilhões	15-20	15	3-4	4-5
	• Anéis de lula revestidos	10-12	10	3-4	4-5
	• Peixe em massa	10-12	10	3-4	4-5
	• Camarões	10-12	10	3-4	4-5
	• Anéis de maçã	5	-	3-4	-

190°C	• Batatas fritas	700g	550g	3-4	5-6
	• Rodelas de beringela	600g	-	3-4	-
	• Croquetes de batata	5	4	4-5	6-7
	• Croquetes de carne/peixe	5	4	4-5	6-7
	• Rosquinhas	4-5	-	5-6	-
	• Camembert cozido (empanado)	2-4	-	2-3	-
	• Cordon bleu	2	-	4-5	-

1. WICHTIG!:

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor dem Gebrauch immer sorgfältig durch.
- Dieses Handbuch kann von unserer Webseite www.sogo.es heruntergeladen werden.
- Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

2. Sicherheitshinweise für den Benutzer

GENERAL
PRECAUTIONS

Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung von elektrischen Geräten

- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.
- Verwenden oder lagern Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine flache und ebene Oberfläche.
- Dieses Produkt ist für den nicht-industriellen, nicht-kommerziellen Gebrauch in Innenräumen und nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder für andere Zwecke. Falsche Verwendung oder unsachgemäße Handhabung kann zu Problemen mit dem Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Das Gerät darf nur für die vorgesehenen Zwecke verwendet werden. Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Handhabung entstehen, wird keine Haftung übernommen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
- Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
- Bevor Sie Ihr Gerät reinigen oder aufbewahren, trennen Sie es immer vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
- Das Gerät ist nicht vollständig von der Stromquelle getrennt, auch wenn es ausgeschaltet wurde. Um es vollständig zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:

- Küchenbereiche für das Personal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhöfe und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Bed & Breakfast-ähnliche Umgebungen;
- Catering und ähnliche Anwendungen außerhalb des Einzelhandels.
- Vermeiden Sie Verschüttungen auf dem Stecker



Nutzungsbeschränkungen zur Vermeidung von Personenschäden

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasserquellen auf und betreiben Sie es nicht.
- Stellen Sie das Gerät und das Netzkabel nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder offenen Flammen auf und betreiben Sie es nicht.
- 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 knicken Sie es nicht.
- Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich die elektrischen Bauteile und die Heizelemente befinden, weder in Wasser ein, noch spülen Sie es unter dem Wasserhahn ab.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen oder verkauft wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen wollen, tun Sie dies bitte am Stecker selbst und nicht durch Ziehen am Kabel oder am Gerät selbst.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Gerät einstecken oder ausstecken, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen, auf feuchten Böden oder in feuchter Umgebung, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- Achten Sie bei der Verwendung des Geräts darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Lassen Sie die Motoreinheit, das Kabel oder den Stecker nicht nass werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Seien Sie beim Umgang mit Elektrogeräten vorsichtig, da die Oberfläche des Heizelements nach dem Gebrauch noch Restwärme aufweist. Jede unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen des Benutzers und zu Schäden am Gerät führen.
- Berühren Sie nicht die Außenfläche des Geräts, da diese während des Betriebs sehr heiß werden kann. Verwenden Sie

- stattdessen den Griff oder Handschuhe.
- Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Sollte das Gerät ins Wasser fallen, trennen Sie es sofort vom Stromnetz und bringen Sie es zur Reparatur in eine autorisierte Servicestelle, bevor Sie es wieder verwenden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es auf den Boden gefallen ist, wenn es sichtbare Schäden aufweist oder wenn es ein Leck hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Sollte das Kabel beschädigt sein, darf es nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Im Falle einer Fehlfunktion des Geräts oder einer Beschädigung bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zur nächsten autorisierten Kundendienststelle.



Beschränkungen bei der Verwendung mit Kindern und älteren Menschen

- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder erhalten eine Einweisung.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung durch die Benutzer darf nicht von Kindern vorgenommen werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät ohne Aufsicht zu benutzen.



Hinweise zur Benutzung des Geräts

- Schließen Sie die Fritteuse nur an eine Steckdose mit Schutzkontakt an.
- Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme der Fritteuse die einzelnen Teile gründlich. Siehe Abschnitt Reinigung und Wartung.

- Tauchen Sie das Steuer-/Heizelement niemals in Wasser ein und reinigen Sie diese Teile nicht unter fließendem Wasser.
- Vergewissern Sie sich, 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. Auch festes Frittierfett kann verwendet werden. In diesem Fall, es muss besonders darauf geachtet werden, dass das Fett nicht spritzt und das Heizelement nicht überhitzt wird (Siehe Abschnitt "Festes Frittierfett" und "Tipps")
- Schalten Sie die Fritteuse niemals ein, wenn sie nicht mit Öl oder flüssigem Fett gefüllt ist.
- Verwenden Sie nur Öl oder Fett, das nicht schäumt und zum Frittieren geeignet ist. Diese Informationen sind auf dem Verpackung oder Etikett.
- Die Fritteuse muss zwischen den beiden Markierungen auf der Innenseite des Behälters mit Öl oder Fett gefüllt sein, Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten der Fritteuse immer, dass diese mit ausreichend Fett oder Öl gefüllt ist.
- Eine thermische Sicherheitsabschaltung schaltet die Fritteuse bei Überhitzung ab (siehe Abschnitt "Sicherheit")
- Diese Hinweise geben die Höchstmengen für das Braten an und dürfen nicht überschritten werden (siehe Tabelle).
- Beim Frittieren wird heißer Dampf freigesetzt. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- Wenn die Fritteuse in Betrieb ist, muss sie außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche hängt, auf der die Fritteuse steht.
- Stellen Sie den Thermostat nach dem Gebrauch auf die niedrigste Stufe (drehen Sie den Thermostat ganz gegen den Uhrzeigersinn). Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Öl oder Fett abkühlen. Bewegen Sie die Fritteuse nicht, bis sie und sein Inhalt abgekühlt sind.

SICHERHEIT

Thermische Sicherheitsabschaltung

- Im Falle einer Überhitzung schaltet die Thermosicherung die Fritteuse ab.
- Dies kann passieren, wenn die Fritteuse nicht mit ausreichend Öl gefüllt ist oder festes Frittierfett in der Fritteuse geschmolzen ist.
- Im Falle von festem Fett wird in der Fritteuse geschmolzen.
- Bei festem Fett ist das Heizelement nicht in der Lage zu strahlen die erzeugte Wärme schnell genug ab.
- Wenn die thermische Sicherheitsabschaltung die Fritteuse ausschaltet, gehen Sie wie folgt vor:
 - Lassen Sie das Öl oder Fett abkühlen.
 - Drücken Sie den (Reset-Schalter) auf der Rückseite des

- Bedienelements mit einem kleinen Schraubendreher vorsichtig ein.
- Die Fritteuse ist nun wieder einsatzbereit.

Sicherheitsschalter

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

Kalte Zone

Während des Frittierens sammeln sich Speisereste auf dem Boden der Schüssel.

Da das Heizelement unterhalb der Schale angeordnet ist und das Öl/Fett im oberen Bereich der tiefen Frittfriteuse bleibt das Öl/Fett zwischen dem Boden und dem Heizelement relativ kalt (kalte Zone).

Dies verhindert das Anbrennen der Speiseteilchen in dieser Zone und bietet den Vorteil, dass man die das Öl oder Fett mehr als einmal.

Frittieren mit festem Fett

- Wir empfehlen die Verwendung von Frittieröl oder flüssigem Frittierfett in dieser Fritteuse.
- Es kann auch festes Frittierfett verwendet werden. Um Fettspritzer und eine Überhitzung der Fritteuse zu vermeiden, sollten folgende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden:
 - Wenn Sie frisches Fett verwenden, lassen Sie die Fettblöcke bei mäßiger Hitze in einer normalen Bratpfanne langsam schmelzen. Gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in die Fritteuse. Stecken Sie den Netzstecker ein und schalten Sie die Friteuse (siehe Abschnitt "Frittieren")
 - Lagern Sie die Fritteuse nach dem Gebrauch mit dem rückverfestigten Fett bei Raumtemperatur. Wenn das Fett zu kalt ist.
 - Es kann beim Aufwärmen nicht spritzen!
- Um dies zu verhindern, stechen Sie mehrmals mit einer Gabel in das feste Fett, wobei Sie darauf achten müssen, das Heizelement nicht zu beschädigen.
- Berühren Sie nicht das obere und untere Gehäuse des Geräts. Diese können sehr heiß werden während Betrieb. Verwenden Sie stattdessen den Griff.
- Decken Sie das Gerät nicht mit Gegenständen ab.

REINIGUNG UND WARTUNG

Bitte lesen Sie im Abschnitt Reinigung und Wartung nach, wie Sie die Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, reinigen können.

4. TECHNISCHE DATEN

Spannung	Frequenz	Strom
230V	50-60Hz	2000W

Dieses Produkt entspricht der EU-Verordnung 2023/826 gemäß der Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung.
Stromverbrauch im Aus-Zustand: 0.33W
Stromverbrauch im Standby-Modus: N/A
Zeit, nach der das Produkt in den Aus-Zustand wechselt: N/A

5. GEBRAUCHSANWEISUNG

VOR DEM BRATEN

- Vor der ersten Inbetriebnahme der Fritteuse müssen die einzelnen Teile gründlich gereinigt und getrocknet werden (siehe Abschnitt "Reinigung")
- Stellen Sie die Fritteuse auf eine horizontale. Ebene und stabile Oberfläche.
- Wird die Fritteuse über eine Dunstabzugshaube auf dem Herd platziert, muss sichergestellt werden, dass der Herd ausgeschaltet ist.
- Ziehen Sie das Netzkabel vollständig aus der Kabelaufbewahrung heraus.
- Entfernen Sie den Deckel.
- Entfernen Sie den Korb.
- Klappen Sie den Griff aus und befestigen Sie ihn vorsichtig am Korb.
- Füllen Sie die trockene und leere Fritteuse bis zur oberen Markierung im Behälter (33,0 Liter Öl oder 2,5 kg verkaufte Fett) mit Öl. Flüssiges oder geschmolzenes festes Fett (siehe Abschnitte "festes Frittierfett" und "Tipps").
- Mischen Sie niemals verschiedene Arten von Fetten oder Ölen!
- Stecken Sie den Netzstecker ein.
- Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen der Fritteuse in Berührung kommen.

BRATEN

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, die Kontrollleuchte ON/OFF leuchtet auf.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Einstellung.
- Das Ölfett wird innerhalb von 10 bis 15 Minuten auf die gewünschte Temperatur erhitzt.
- Bei Verwendung von Öl oder flüssigem Fett kann der Korb während des Erhitzens in der Fritteuse bleiben. Der Korb kann auch in der Fritteuse bleiben, wenn das Fett um den Korb herum fest geworden ist.
- Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und füllen Sie das zu frittierende Produkt ein.
- Überschreiten Sie nicht die in dieser Anleitung angegebenen maximalen Füllmengen (siehe Tabelle).
- Setzen Sie den Korb vorsichtig wieder in die Fritteuse ein und legen Sie den Deckel auf den Behälter.
- Während des Frittierens den Korb gelegentlich aus dem Öl oder Fett nehmen und den Inhalt vorsichtig schütteln.

NACH DEM BRATEN

- Nach dem Frittieren den Deckel abnehmen und den Korb nach oben stellen, damit das Öl abtropfen kann.
- Heben Sie den Korb vorsichtig aus der Schüssel. Schütteln Sie ggf. das überschüssige Öl oder Fett über der Fritteuse ab.
- Das frittierte Produkt in eine Schüssel oder ein Sieb geben (mit saugfähigem Küchenpapier auslegen).
- Wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind, schalten Sie die Fritteuse aus, indem Sie den Temperaturregler ganz nach links drehen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Wenn die Fritteuse nicht regelmäßig benutzt wird. Es wird empfohlen, das Öl oder flüssige Fett nach dem Abkühlen in einem Behälter zu lagern, vorzugsweise im Kühlschrank oder an einem anderen kühlen Ort. Filtern Sie das Öl oder Fett durch ein feines Sieb in den Behälter, um Lebensmittelpartikel aus dem Öl oder Fett zu entfernen. Um die Fritteuse zu entleeren, nehmen Sie den Deckel, den Korb und das Bedien-/Heizelement ab. Nehmen Sie den Behälter aus der Fritteuse und gießen Sie das Öl oder Fett aus (siehe Abschnitt "Reinigung").

Wenn die Fritteuse festes Fett enthält, lassen Sie das Fett in der Fritteuse zu verfestigen und das Fett in der Fritteuse zu lagern (siehe Abschnitt "Festes Frittierfett")

REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Warten Sie mit der Reinigung, bis das Öl oder Fett kalt ist. Festes Fett sollte nicht vollständig erstarren.
- Nehmen Sie den Deckel, den Korb und das Bedienungs-/Heizelement ab.
- Bewahren Sie das Steuer-/Heizelement an einem sicheren, trockenen Ort auf.
- Das Steuer-/Heizelement darf niemals in Wasser getaucht oder unter fließendem Wasser gereinigt werden! Diese Teile müssen bei Bedarf mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Den Korb herausnehmen und das Öl oder Fett abgießen.
- Reinigen Sie den Deckel, die Schüssel, den Korb und das Gehäuse mit Spülmittel in heißem Wasser. Mit klarem Wasser nachspülen und gründlich abtrocknen. Nicht verwenden ätzende oder scheuernde Reinigungsmittel/-materialien wie Cremereiniger oder Stahlwolle.
- Setzen Sie die Fritteuse wieder zusammen, indem Sie den Behälter, das Steuer-/Heizelement und schließlich den Korb einsetzen.
- Befestigen Sie den Griff, indem Sie ihn in den Korb klappen.
- Wickeln Sie das Netzkabel auf und stecken Sie es zusammen mit dem Stecker zurück in die Kabelaufbewahrung.
- Heben Sie die Fritteuse mit Hilfe der seitlichen Tragegriffe an.
- Lagern Sie die Fritteuse mit geschlossenem Deckel, so bleibt das Innere der Fritteuse sauber und staubfrei.

TIPPS Selbstgemachte Chips

Wie man leckere, knusprige Chips herstellt:

- Kartoffeln, die zum Frittieren bestimmt sind, sollten nahrhaft sein und keine Flecken aufweisen.
- Zum Frittieren sollten mehligkochende oder feste Kartoffeln verwendet werden.
- Nach dem Schälen der Kartoffeln schneiden Sie diese nach Belieben in Streifen oder Scheiben.
- Legen Sie die Kartoffeln vor der Verwendung ca. eine Stunde lang in Wasser ein. Ein Teil des Zuckers, einer der Hauptverantwortlichen für die Bildung von Acrylamid, wird dann freigesetzt.
- Lassen Sie die Kartoffeln gut trocknen.
- Frittieren Sie hausgemachte Pommes frites immer zweimal.
- Zuerst 4-6 Minuten bei 160 °C und dann 2-4 Minuten bei maximal 175 °C
- Wenn Sie zum zweiten Mal frittieren. Den Korb ein paar Mal aus der Fritteuse heben und die Pommes frites auflockern. Auf diese Weise erhalten sie alle eine feine, gleichmäßige, goldene Farbe.
- Tiefgefrorene Pommes frites sind vorgegart und müssen daher nur einmal frittiert werden. Bitte beachten Sie die Anweisungen auf der Packung.
- Tiefgefrorene Produkte
- Tiefgefrorene Produkte (-16 bis -18°C) kühlen das Öl oder Fett stark ab und braten daher nicht schnell genug und können zu viel Öl oder Fett aufnehmen.

Dies kann wie folgt verhindert werden:

- Braten Sie keine großen Mengen auf einmal (siehe Tabelle).
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das das Produkt.
- Stellen Sie den Thermostat auf die in dieser Anleitung oder auf der Produktverpackung angegebene Temperatur ein.
- Lassen Sie das tiefgefrorene Produkt vorzugsweise bei Raumtemperatur auftauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Produkt in die Fritteuse geben.
- Legen Sie das Produkt langsam und vorsichtig in die Fritteuse, da tiefgefrorene Produkte eine die Tendenz, das heiße Öl oder Fett abrupt und heftig sprudeln zu lassen.

WIE MAN UNERWÜNSCHTE GESCHMÄCKER ENTFERNT

- Einige Lebensmittel, insbesondere Fisch, geben beim Frittieren Flüssigkeiten ab. Diese Flüssigkeiten sammeln sich im Frittieröl oder -fett und beeinträchtigen den Geruch und den Geschmack anderer Produkte, die anschließend in demselben Öl oder Fett frittiert werden. Der

Geschmack des Öls oder Fetts kann wie folgt neutralisiert werden:

- Das Öl oder Fett auf 160°C erhitzen und zwei dünne Bratscheiben oder etwas Petersilie in die Friteuse geben. Warten Sie, bis das Öl oder Fett aufhört zu sprudeln und nehmen Sie das Brot oder die Petersilie mit einem Schaumlöffel heraus. Der Geschmack des Fettes ist nun wieder neutral.

GESUNDES ESSEN

Ernährungswissenschaftler empfehlen die Verwendung von pflanzlichen Ölen und Fetten mit ungesättigten Fettsäuren (z. B. Linolsäure). Diese Öle und Fette verlieren jedoch ihre positiven Eigenschaften schneller als andere Arten und müssen daher häufiger gewechselt werden. Die folgenden Informationen dienen als Orientierungshilfe:

- Wechseln Sie das Öl oder Fett regelmäßig. Wenn die Friteuse hauptsächlich zum Frittieren von Pommes frites verwendet wird und das Öl oder Fett nach jedem Gebrauch gesiebt wird. Sie kann 10 bis 12 Mal verwendet werden.
- Verwenden Sie das Öl nicht länger als sechs Monate. Beachten Sie die Hinweise auf der Packung.
- Öl oder Fett kann im Allgemeinen nicht lange verwendet werden, wenn es zum Braten von hauptsächlich eiweißhaltigen Lebensmitteln wie Fleisch oder Fisch verwendet wird.
- Mischen Sie kein Frischöl mit Altöl.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es beim Erhitzen zu schäumen beginnt, einen merkwürdigen Geschmack oder Geruch entwickelt oder dunkel wird und/oder einen Sirup bildet wie Konsistenz.

ENTSORGUNG

Gebrauchtes Öl oder flüssiges Fett lässt sich am besten entsorgen, indem man es in die ursprüngliche Plastikflasche zurückgießt und gut verschließt. Festes Fett sollte in der Friteuse erstarren und dann z. B. mit einem Löffel oder Spatel entfernt und in Zeitungspapier eingewickelt werden. Die Flaschen oder das Zeitungspapier sollten wie folgt platziert werden in die Mülltonne oder gemäß den geltenden nationalen Vorschriften entsorgt werden.

Temperatur	Art der Speise oder des Gerichtes	Maximale Menge / Zyklus		Frittierzeit in Minuten	
		Frisch	Tiefgekühlt	Frisch oder aufgetaut	Tiefgekühlt
160°C	• Hausgemachte Chips (erster Frittierzyklus) • Frischer Fisch	700g	-	4-5	-
		500g	-	5-7	-
170°C	• Hähnchenflügel	4-6	4-5	12-15	15-20
	• Käsekroketten	5	4	4-5	6-7
	• Kleine Kartoffelkrapfen	-	4	-	3-4
	• Gebratenes Gemüse (Champignons, Blumenkohl)	10-12	-	2-3	-
	• Hausgemachte Chips (Zweiter Frittierzyklus) max. 175°C	700g	-	3-4	-
	• Tiefgefrorene Chips max. 175°C	-	550g	-	5-6

180°C	• Frühlingsrollen	3	2	6-7	10-12
	• Chicken Nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	• Mini-Snacks	10-12	10	3-4	4-5
	• Frikadellen (klein)	8-10	-	3-4	4-5
	• Fischstäbchen	8-10	8	3-4	4-5
	• Muscheln	15-20	15	3-4	4-5
	• Ummantelte Tintenfischringe	10-12	10	3-4	4-5
	• Fisch im Teig	10-12	10	3-4	4-5
	• Shrimps	10-12	10	3-4	4-5
	• Apfelfringe	5	-	3-4	-
190°C	• Kartoffelchips	700g	550g	3-4	5-6
	• Auberginen-Scheiben	600g	-	3-4	-
	• Kartoffelkroketten	5	4	4-5	6-7
	• Fleisch-/Fischkroketten	5	4	4-5	6-7
	• Krapfen	4-5	-	5-6	-
	• Gebackener Camembert (paniert)	2-4	-	2-3	-
	• Cordon bleu	2	-	4-5	-

1.  **IMPORTANTE:**
 - Leggere sempre attentamente il libretto di istruzioni prima dell'uso.
 - Questo manuale può essere scaricato dalla nostra pagina web www.sogo.es.
 - Conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.
2.  Istruzioni di sicurezza per l'utente

**GENERAL
PRECAUTIONS**

Precauzioni generali durante l'uso di apparecchiature elettriche

- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto.
- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana e uniforme.
- Questo prodotto è destinato a un uso interno, non industriale, non commerciale e solo domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o per altri scopi. L'uso improprio o non corretto può causare problemi all'apparecchio e provocare lesioni all'utente.
- L'unità deve essere utilizzata solo per gli scopi previsti. Si declina ogni responsabilità per danni derivanti da un uso improprio o da una manipolazione errata.
- Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella di rete.
- Togliere sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso.
- È necessaria una stretta sorveglianza quando l'apparecchio viene utilizzato da o in prossimità di bambini.
- Prima di pulire o riporre l'apparecchio, scollegarlo sempre dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare.
- Il dispositivo non è completamente scollegato dalla fonte di alimentazione, anche dopo essere stato spento. Per scollegarlo completamente, staccarlo dalla spina di rete.
- Gli apparecchi non sono destinati a essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:
 - Aree cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Case coloniche e da clienti di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - Ambienti di tipo bed and breakfast;
 - Ristorazione e applicazioni simili non al dettaglio.
- Evitare di versare sul connettore



Limitazioni d'uso per evitare lesioni personali

- Non collocare o far funzionare questo apparecchio in prossimità di fonti d'acqua.
- Non collocare o utilizzare l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione su o vicino a superfici calde (ad esempio, piastre di cottura) o fiamme libere.
- Non lasciare il cavo di alimentazione appeso a bordi taglienti e tenerlo lontano da oggetti caldi e fiamme. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non piegarlo.
- Non immergere in acqua l'alloggiamento, che contiene componenti elettrici ed elementi riscaldanti, né sciacquarlo sotto il rubinetto.
- Non utilizzare mai accessori non raccomandati dal produttore.
- L'uso di accessori non raccomandati o venduti dal produttore dell'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Quando si desidera rimuovere la spina dal contatto a parete, si prega di farlo sulla spina stessa e non tirando il cavo o l'apparecchio stesso.
- Per evitare scosse elettriche, accertarsi che le mani siano asciutte prima di collegare o scollegare la spina.
- Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate, su pavimenti umidi o in presenza di un'atmosfera umida, per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non rimanga impigliato o schiacciato.
- Non bagnare l'unità motore, il cavo o la spina per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Fare attenzione quando si maneggiano apparecchi elettrici, poiché la superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso. Qualsiasi uso improprio può causare potenziali lesioni all'utente e danneggiare l'apparecchio.
- Non toccare la superficie esterna dell'apparecchio perché può diventare molto calda durante il funzionamento. Utilizzare invece la maniglia o i guanti.
- Non immergere mai l'apparecchio o la spina nell'acqua o in qualsiasi altro liquido. Se l'apparecchio cade in acqua, scollegarlo immediatamente dalla rete di alimentazione e portarlo presso un centro di assistenza autorizzato per la riparazione prima di riutilizzarlo.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto a terra, se presenta segni visibili di danni o se ha una perdita.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati. In caso di danneggiamento del cavo, la sua

sostituzione deve essere effettuata solo dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone analogamente qualificate, al fine di evitare pericoli.

- In caso di malfunzionamento dell'apparecchio, o se è stato danneggiato in qualsiasi modo, restituire l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per l'esame, la riparazione o la regolazione.



Restrizioni d'uso in caso di utilizzo con bambini e anziani

- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza e conoscenza, a meno che non siano state sottoposte a supervisione o istruzione.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione degli utenti non devono essere effettuate da bambini.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio senza supervisione.



Istruzioni da seguire per l'uso dell'apparecchio

- Collegare la friggitrice solo a una presa di corrente con contatto di terra.
- Prima di utilizzare la friggitrice per la prima volta, pulire accuratamente le singole parti Vedi sezione Pulizia e manutenzione.
- Non immergere mai l'elemento di comando/riscaldamento nell'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 consiglia di utilizzare olio o grasso di frittura liquido. È possibile utilizzare anche grassi di frittura solidi. In questo caso, è necessario prestare particolare attenzione affinché il grasso non schizzi e l'elemento riscaldante non si surriscaldi. (Vedere la

- sezione “Grasso di frittura solido” e “Suggerimenti”)
- Non accendere mai la friggitrice se non è piena di olio o di grasso liquido.
 - Utilizzare solo olio o grasso che non faccia schiuma e che sia adatto alla frittura. Queste informazioni sono riportate sul imballaggio o etichetta.
 - La friggitrice deve essere riempita di olio o grasso tra i due segni presenti all'interno della vasca, prima di accendere la friggitrice, accertarsi sempre che sia riempita con una quantità sufficiente di grasso o olio.
 - Un dispositivo termico di sicurezza spegne la friggitrice in caso di surriscaldamento (vedere la sezione “Sicurezza”)
 - Queste istruzioni indicano le quantità massime per la frittura e non devono essere superate (vedi Tabella).
 - Durante la frittura si sprigiona vapore caldo. Tenersi a distanza di sicurezza dal vapore.
 - Quando la friggitrice è in uso, deve essere tenuta fuori dalla portata dei bambini.
 - Non lasciare che il cavo penda oltre il bordo del tavolo o della superficie di lavoro su cui si trova la friggitrice.
 - Dopo l'uso, impostare il termostato sulla posizione più bassa (girare il termostato completamente in senso antiorario). Scollegare la spina di alimentazione e lasciare raffreddare l'olio o il grasso. Non spostare la friggitrice fino a quando non si è e il suo contenuto si è raffreddato.

SICUREZZA

Taglio termico di sicurezza

- In caso di surriscaldamento, l'interruttore termico spegne la friggitrice.
- Questo può accadere se la friggitrice non è riempita con una quantità sufficiente di olio o se il grasso di frittura solido si è sciolto nella friggitrice.
- Nel caso di grassi solidi, questi vengono sciolti nella friggitrice.
- Nel caso di grassi solidi, l'elemento riscaldante non è in grado di irradiare il calore prodotto abbastanza rapidamente.
- Se il dispositivo di sicurezza termica spegne la friggitrice, procedere come segue:
 - Lasciare raffreddare l'olio o il grasso.
 - Spingere con cautela il (interruttore di reset) sul retro dell'elemento di comando con un piccolo cacciavite.
 - La friggitrice è ora pronta per essere riutilizzata.

Interruttore di sicurezza

L'interruttore di sicurezza nell'elemento di comando assicura che l'elemento riscaldante possa essere commutato solo se

l'elemento di comando si blocca con un clic.

Zona fredda

Durante il processo di frittura, le particelle di cibo si raccolgono sul fondo della ciotola.

Poiché l'elemento riscaldante è disposto al di sotto della vasca e riscalda l'olio/il grasso nella zona superiore della vasca profonda. Nella friggitrice, l'olio/grasso tra la base e l'elemento riscaldante rimane relativamente freddo (zona fredda).

In questo modo si evita che le particelle di cibo presenti in questa zona si brucino e si ha il vantaggio di poter utilizzare l'olio o il grasso più di una volta.

Frittura con grassi solidi

- Per questa friggitrice si consiglia l'uso di olio o di grasso liquido per frittura.
- È possibile utilizzare anche grasso di frittura solido. Per evitare schizzi di grasso e che la friggitrice diventi troppo calda, è necessario adottare le seguenti precauzioni:
 - Se si utilizza grasso fresco, far sciogliere lentamente i blocchi di grasso a fuoco moderato in una normale friggitrice. Versare con cautela il grasso fuso nella friggitrice. Collegare la spina di rete e accendere l'apparecchio friggitrice (vedi sezione "frittura")
 - Dopo l'uso, conservare la friggitrice con il grasso risolidificato a temperatura ambiente. Se il grasso è troppo freddo.
 - Non può schizzare quando viene riscaldato!
- Per evitare che ciò accada, punzecchiare più volte il grasso solido con una forchetta, facendo attenzione a non danneggiare l'elemento riscaldante.
- Non toccare l'alloggiamento superiore e inferiore del dispositivo. Questi possono diventare molto caldi durante operazione. Utilizzare invece la maniglia.
- Non coprire l'apparecchio con alcunché.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Per i dettagli su come pulire le superfici a contatto con gli alimenti, consultare la sezione Pulizia e manutenzione.

4. SPECIFICHE TECNICHE

Tensione	Frequenza	Potenza
230V	50-60Hz	2000W

Questo prodotto è conforme al regolamento UE 2023/826 ai sensi della direttiva 2009/125/CE sui requisiti di progettazione ecocompatibile.

Consumo energetico in modalità spento: 0.33W

Consumo energetico in modalità standby: N/A

Tempo dopo il quale il prodotto entra in modalità spento: N/A

5. ISTRUZIONI PER L'USO

PRIMA DELLA COTTURA

- Prima di utilizzare la friggitrice per la prima volta, le singole parti devono essere pulite e asciugate accuratamente (vedere la sezione "Pulizia").
- Posizionare la friggitrice su una superficie orizzontale. Una superficie orizzontale e stabile.
- Se la friggitrice viene posizionata su una cappa di aspirazione del fornello, è necessario assicurarsi che il fornello sia spento.
- Estrarre completamente il cavo di alimentazione dall'alloggiamento dei cavi.
- Rimuovere il coperchio.
- Rimuovere il cestello.
- Piegare il manico e fissarlo con cura al cestino.
- Riempire d'olio la friggitrice asciutta e vuota fino alla tacca superiore della vasca (33,0 litri di olio o 2,5 kg di grasso venduto). Grasso liquido o solido fuso (vedere le sezioni "Grasso liquido per friggere" e "Suggerimenti").
- Non mescolare mai tipi diversi di grasso o olio!
- Inserire la spina di rete.
- Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con le parti calde della friggitrice.

SOFFRIGGERE

- Inserire la spina nella presa di corrente, la spia ON/OFF si accende.
- Ruotare la manopola di regolazione della temperatura sull'impostazione desiderata.
- Il grasso dell'olio viene riscaldato alla temperatura richiesta entro 10-15 minuti.
- Quando si utilizza olio o grasso liquido, il cestello può rimanere nella friggitrice durante il riscaldamento. Il cestello può essere lasciato nella friggitrice anche se il grasso intorno al cestello si è solidificato.
- Togliere il cestello dalla friggitrice e riempire il prodotto da friggere.
- Non superare le quantità massime di riempimento indicate in queste istruzioni (vedi Tabella).
- Riposizionare con cura il cestello nella friggitrice e posizionare il coperchio sulla vasca.
- Durante la frittura, togliere di tanto in tanto il cestello dall'olio o dal grasso e scuotere con cura il contenuto.

DOPO LA COTTURA

- Dopo la frittura, togliere il coperchio e posizionare il cestello in alto per far colare l'olio.
- Sollevare con cautela il cestello dalla vasca. Se necessario, scuotere l'olio o il grasso in eccesso dalla friggitrice.
- Mettere il prodotto fritto in una ciotola o in un setaccio (foderato con carta da cucina assorbente).
- Al termine della frittura, spegnere la friggitrice ruotando la manopola di regolazione della temperatura completamente a sinistra. Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Se la friggitrice non viene utilizzata regolarmente. Si consiglia di conservare l'olio o il grasso liquido dopo il raffreddamento in un contenitore, preferibilmente in frigorifero o in un altro luogo fresco. Filtrare l'olio o il grasso attraverso un setaccio fine nel contenitore per rimuovere le particelle di cibo dall'olio o dal grasso. Per svuotare la friggitrice, rimuovere il coperchio, il cestello e l'elemento di controllo/riscaldamento. Rimuovere il recipiente della friggitrice e versare l'olio o il grasso (vedere la sezione "Pulizia").

Se la friggitrice contiene grasso solido, lasciare che il grasso si solidifichi nella friggitrice e si conservi il grasso nella friggitrice (vedere la sezione "Grasso di frittura solido")

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare la spina di rete.
- Attendere che l'olio o il grasso sia freddo prima di pulirlo. Il grasso solido non deve essere lasciato solidificare completamente.
- Rimuovere il coperchio, il cestello e l'elemento di comando/riscaldamento.
- Conservare l'elemento di comando/riscaldamento in un luogo sicuro e asciutto.
- L'elemento di comando/riscaldamento non deve mai essere immerso in acqua o pulito sotto l'acqua corrente! Se necessario, queste parti devono essere pulite con un panno umido.
- Rimuovere il cestello e scolare l'olio o il grasso.
- Pulire il coperchio, la vaschetta, il cestello e il corpo con detersivo in acqua calda. Risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente. Non utilizzare qualsiasi detergente o materiale caustico o abrasivo, come la lana d'acciaio.
- Rimontare la friggitrice inserendo la vasca, l'elemento di comando/riscaldamento e infine il cestello.
- Fissare la maniglia ripiegandola nel cestino.
- Arrotolare il cavo di alimentazione e reinserirlo insieme alla spina nell'apposito alloggiamento.
- Sollevare la friggitrice con l'aiuto della maniglia di trasporto laterale.
- Conservare la friggitrice con il coperchio chiuso per mantenere l'interno della friggitrice pulito e privo di polvere.

SUGGERIMENTI Patatine fritte fatte in casa

Come preparare patatine deliziose e croccanti:

- Le patate destinate alla frittura devono essere nutrienti e non presentare segni di macchie.
- Per la frittura si devono utilizzare patate farinose o sode.
- Dopo aver sbucciato le patate, tagliarle a piacere (a strisce o a fette).
- Mettere le patate in acqua per circa un'ora prima dell'uso. Una parte dello zucchero, una delle sostanze principali responsabili della formazione di acrilammide, viene così rilasciata.
- Lasciare asciugare bene le patate.
- Friggere sempre due volte le patatine fritte fatte in casa.
- Prima per 4-6 minuti a 160 °C e poi per 2-4 minuti a un massimo di 175 °C.
- Quando si frigge per la seconda volta. Sollevare il cestello dalla friggitrice un paio di volte e puntare per allentare le patatine. In questo modo avranno tutte un bel colore dorato e uniforme.
- Le patatine surgelate sono precotte e quindi devono essere fritte una sola volta. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione.
- Prodotti surgelati
- I prodotti surgelati (da -16 a -18°C) raffreddano notevolmente l'olio o il grasso e quindi non friggono abbastanza velocemente e possono assorbire troppo olio o grasso.

Questo può essere evitato come segue:

- Non friggere grandi quantità in una sola volta (vedi tabella).
- Riscaldare l'olio almeno 15 minuti prima di aggiungere il prodotto.
- Impostare il termostato sulla temperatura indicata in queste istruzioni o sulla confezione del prodotto.
- Lasciare scongelare il prodotto surgelato preferibilmente a temperatura ambiente. Eliminare il più possibile il ghiaccio e l'acqua prima di mettere il prodotto nella friggitrice.
- Introdurre il prodotto nella friggitrice lentamente e con cautela, poiché i prodotti surgelati hanno un'alta percentuale di umidità la tendenza a far ribollire bruscamente l'olio o il grasso caldo.

COME ELIMINARE I SAPORI INDESIDERATI

- Alcuni alimenti, in particolare il pesce, rilasciano liquidi durante la frittura. Questi liquidi si raccolgono nell'olio o nel grasso di frittura e alterano l'odore e il sapore di altri prodotti successivamente fritti nello stesso olio o grasso. Il sapore dell'olio o del grasso può essere neutralizzato come segue:
- Scaldare l'olio o il grasso a 160°C e aggiungere due fette sottili di pane o un po' di prezzemolo nella friggitrice. Attendere che l'olio o il grasso smetta di gorgogliare e rimuovere il pane o il prezzemolo con un cucchiaino forato. Il sapore del grasso dell'olio è ora di nuovo neutro.

MANGIARE SANO

I nutrizionisti raccomandano l'uso di oli e grassi vegetali contenenti acidi grassi insaturi (ad esempio, acido linoleico). Questi oli e grassi, tuttavia, perdono le loro proprietà positive più rapidamente di altri tipi e devono quindi essere cambiati più frequentemente. Le seguenti informazioni sono indicative:

- Cambiare regolarmente l'olio o il grasso. Se la friggitrice viene utilizzata principalmente per le patatine fritte e l'olio o il grasso viene setacciato dopo ogni utilizzo, può essere utilizzata da 10 a 12 volte. Può essere utilizzata da 10 a 12 volte.
- Non utilizzare l'olio o per più di sei mesi. Osservare le istruzioni riportate sulla confezione.
- In genere, l'olio o il grasso non possono essere utilizzati a lungo se vengono impiegati per friggere prodotti alimentari contenenti principalmente proteine, come la carne o il pesce.
- Non mescolare l'olio fresco con quello usato.
- Cambiare l'olio o il grasso se inizia a schiumare quando viene riscaldato, se sviluppa un sapore o un odore strano o se diventa scuro e/o presenta uno sciroppo.

come la consistenza.

SMALTIMENTO

L'olio o il grasso liquido usati possono essere smaltiti nel modo migliore versandoli nuovamente nella bottiglia di plastica originale e chiudendola bene. Il grasso solido deve essere lasciato solidificare nella friggitrice e poi rimosso (ad esempio, con un cucchiaino o una spatola) e avvolto in un foglio di giornale. Le bottiglie o i giornali devono essere collocati nella pattumiera o smaltiti secondo le normative nazionali vigenti.

Temp.	Tipo di cibo o piatto	Quantità massima / ciclo		Tempo di frittura in minuti	
		Fresco	Profondamente congelato	Fresco o scongelato	Profondamente congelato
160°C	• Patatine fritte fatte in casa (primo ciclo di frittura) • Pesce fresco	700g	-	4-5	-
		500g	-	5-7	-
170°C	• Ali di pollo	4-6	4-5	12-15	15-20
	• Crocchette di formaggio	5	4	4-5	6-7
	• Piccole frittelle di patate	-	4	-	3-4
	• Verdure fritte (Funghi, cavolfiore)	10-12	-	2-3	-
	• Patatine fritte fatte in casa (Secondo ciclo di frittura) max.175°C	700g	-	3-4	-
180°C	• Patatine surgelate max.175°C	-	550g	-	5-6
	• Involtini primavera	3	2	6-7	10-12
	• Crocchette di pollo	10-12	10	3-4	4-5
	• Mini snack	10-12	10	3-4	4-5
	• Polpette di carne (piccole)	8-10	-	3-4	4-5
	• Bastoncini di pesce	8-10	8	3-4	4-5
	• Cozze	15-20	15	3-4	4-5
	• Anelli di calamaro rivestiti	10-12	10	3-4	4-5
	• Pesce in pastella	10-12	10	3-4	4-5
	• Gamberi	10-12	10	3-4	4-5
	• Anelli di mela	5	-	3-4	-

190°C	• Patatine fritte	700g	550g	3-4	5-6
	• Fette di melanzana	600g	-	3-4	-
	• Crocchette di patate	5	4	4-5	6-7
	• Crocchette di carne/ pesce	5	4	4-5	6-7
	• Ciambelle	4-5	-	5-6	-
	• Camembert al forno (impanato)	2-4	-	2-3	-
	• Cordon bleu	2	-	4-5	-

1.  **DŮLEŽITÉ:**
- Před použitím si vždy pečlivě přečtete návod k použití.
 - Tuto příručku si můžete stáhnout z našich webových stránek www.sogo.es.
 - Tyto pokyny si uschovejte pro budoucí použití.

2. **Bezpečnostní pokyny pro uživatele**

GENERAL
PRECAUTIONS

Obecná bezpečnostní opatření při používání elektrických zařízení

- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než je popsáno v tomto návodu.
- Spotřebič nepoužívejte ani neskladujte venku.
- Spotřebič vždy pokládejte na rovný povrch.
- Tento výrobek je určen pro vnitřní, neprůmyslové, nekomerční a pouze pro použití v domácnosti. Nepoužívejte jej ve venkovním prostředí ani k jiným účelům. Nesprávné použití nebo nesprávné zacházení může způsobit problémy se spotřebičem a způsobit zranění uživatele.
- Přístroj se smí používat pouze k určenému účelu. Za škody vzniklé v důsledku nesprávného použití nebo nesprávné manipulace nepřebíráme žádnou odpovědnost.
- Před zapojením spotřebiče se ujistěte, že napětí uvedené na výrobním štítku odpovídá napětí v elektrické síti.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Při používání spotřebiče dětmi nebo v jejich blízkosti je nutný přísný dohled.
- Před čištěním nebo uskladněním spotřebiče jej vždy odpojte od elektrické sítě a nechte vychladnout.
- Zařízení není zcela odpojeno od zdroje napájení ani po vypnutí. Chcete-li jej zcela odpojit, odpojte jej od síťové zástrčky.
- Spotřebiče nejsou určeny k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných aplikacích, jako jsou:
 - Kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - na farmách a u klientů v hotelech, motelech a dalších obytných prostorech;
 - Prostředí typu nocleh se snídaní;
 - Stravování a podobné nemaloobchodní aplikace.
- Zabraňte rozliti na konektoru



Omezení používání, aby nedošlo ke zranění osob

- Tento spotřebič neumísťujte ani nepoužívejte v blízkosti zdrojů vody.
- Spotřebič a jeho napájecí kabel nestavte na horké povrchy (např. plotýnky sporáku) nebo do jejich blízkosti, ani je nepoužívejte v otevřeném ohni.
- Nenechávejte napájecí kabel viset na ostrých hranách a chraňte jej před horkými předměty a plameny. Neomotávejte kabel kolem spotřebiče a neohýbejte jej.
- Kryt, který obsahuje elektrické součásti a topná tělesa, neponořujte do vody ani jej neoplachujte pod vodovodním kohoutkem.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které není doporučeno výrobcem.
- Použití příslušenství, které není doporučeno nebo prodáváno výrobcem spotřebiče, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění osob.
- Pokud chcete vyjmout zástrčku ze zásuvky, proveďte to na samotné zástrčce, a ne taháním za kabel nebo samotný spotřebič.
- Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, ujistěte se, že máte před zapojením nebo odpojením suché ruce.
- Přístroj nepoužívejte s mokřýma rukama, na vlhkých podlahách nebo ve vlhkém prostředí, kde hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Při používání spotřebiče dbejte na to, aby se napájecí kabel nezachytil nebo nezmáčkl.
- V zájmu ochrany před nebezpečím úrazu elektrickým proudem nenechte motorovou jednotku, kabel ani zástrčku navlhnout.
- Při manipulaci s elektrickými spotřebiči buďte opatrní, protože povrch topného tělesa je po použití vystaven zbytkovému teplu. Jakékoli nesprávné použití může způsobit potenciální zranění uživatele a může poškodit spotřebič.
- Nedotýkejte se vnějšího povrchu spotřebiče, protože se může během provozu velmi zahřát. Místo toho používejte rukojeť nebo rukavice.
- Nikdy neponořujte spotřebič ani zástrčku do vody nebo jiné tekutiny. V případě pádu spotřebiče do vody jej před opětovným použitím okamžitě odpojte od elektrické sítě a odнесите k opravě do autorizovaného servisu.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud spadl na podlahu, pokud jsou na něm viditelné známky poškození nebo pokud z něj uniká voda.
- Pokud je kabel nebo zástrčka poškozená, spotřebič nepoužívejte. V případě poškození kabelu jej smí vyměnit pouze výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí.
- V případě poruchy spotřebiče nebo jakéhokoli jeho poškození

odevzdejte spotřebič nejbližšímu autorizovanému servisu ke kontrole, opravě nebo seřízení.



Omezení použití u dětí a starších osob

- Spotřebič nesmí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo nebyly poučeny.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti.
- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
- Nedovolte dětem používat spotřebič bez dozoru.



Pokyny, které je třeba dodržovat při používání spotřebiče

- Fritézu připojujte pouze do zásuvky s uzemňovacím kontaktem.
- Před prvním použitím fritézy důkladně vyčistěte jednotlivé díly viz kapitola Čištění a údržba.
- Nikdy neponořujte ovládací/topný prvek do vody a nečistěte tyto části pod tekoucí vodou.
- Před naplněním fritézy olejem nebo tekutým tukem se ujistěte, že jsou všechny části zcela suché.
- Doporučuje se používat olej na smažení nebo tekutý tuk na smažení. Lze použít i tuhý fritovací tuk. V tomto případě, je třeba dbát na to, aby se tuk nerozstříkoval a topné těleso se nepřehřívalo. (Viz kapitola “Tuhý tuk na smažení” a “Tipy”)
- Fritézu nikdy nezapínejte, pokud není naplněna olejem nebo tekutým tukem.
- Používejte pouze olej nebo tuk, který nepění a je vhodný ke smažení. Tyto informace jsou uvedeny na obal nebo etiketa.
- Fritéza musí být naplněna olejem nebo tukem mezi dvěma značkami na vnitřní straně mísy, před zapnutím fritézy se vždy ujistěte, že je naplněna dostatečným množstvím tuku nebo oleje.
- Bezpečnostní tepelná pojistka vypne fritézu v případě přehřátí (viz kapitola “Fritéza”).
- V těchto pokynech jsou uvedena maximální množství pro

- smažení, která nesmí být překročena (viz tabulka).
- Při smažení se uvolňuje horká pára. Udržujte bezpečnou vzdálenost od páry.
- Pokud je fritéza v provozu, musí být uložena mimo dosah dětí.
- Nedovolte, aby kabel visel přes okraj stolu nebo pracovní plochy, na které fritéza stojí.
- Po použití nastavte termostat na nejnižší hodnotu (otočte termostat zcela proti směru hodinových ručiček). Odpojte síťovou zástrčku a nechte olej nebo tuk vychladnout. S fritézou nehybejte, dokud se nezastaví a její obsah vychladl.

BEZPEČNOST

Bezpečnostní tepelná pojistka

- V případě přehřátí vypne fritézu tepelná pojistka.
- K tomu může dojít, pokud není fritéza naplněna dostatečným množstvím oleje nebo pokud se ve fritéze rozpustí tuhý fritovací tuk.
- V případě tuhého tuku se rozpouští ve fritéze.
- V případě tuhého tuku není topné těleso schopné vyzařovat produkované teplo dostatečně rychle.
- Pokud bezpečnostní tepelná pojistka vypne fritézu, postupujte následovně:
 - Olej nebo tuk nechte vychladnout.
 - Opatrně zatlačte malým šroubovákem na (resetovací spínač) na zadní straně ovládacího prvku.
 - Fritéza je nyní připravena k dalšímu použití.

Bezpečnostní spínač

Bezpečnostní spínač v ovládacím prvku zajišťuje, že topné těleso může být zapnuto pouze tehdy, ovládací prvek se uzamkne kliknutím.

Chladná zóna

Během smažení se na dně mísy usazují částičky potravin. Topné těleso je umístěno pod mísou a ohřívá olej/tuk v horní části hluboké mísy. olej/tuk mezi dnem a topným tělesem zůstává relativně studený (studená zóna).

Tím se zabrání připalování částic potravin v této zóně a výhodou je možnost použití olej nebo tuk více než jednou.

Smažení na pevném tuku

- V této fritéze doporučujeme používat fritovací olej nebo tekutý fritovací tuk.
- Lze použít i tuhý tuk na smažení. Aby se zabránilo rozstříkávání tuku a přílišnému rozpálení fritézy, je třeba dodržovat následující opatření:

- Při použití čerstvého tuku nechte bloky tuku pomalu rozpustit na mírném ohni v běžné fritéze. Rozpuštěný tuk opatrně přelijte do fritézy. Zapojte síťovou zástrčku a zapněte fritézu fritéza (viz oddíl “fritování”)
- Po použití uložte fritézu s ztuženým tukem při pokojové teplotě. Pokud je tuk příliš studený.
- Při ohřívání se nemůže rozstříknout!
- Abyste tomu zabránili, několikrát do tuhého tuku píchněte vidličkou a dávejte pozor, abyste nepoškodili topné těleso.
- Nedotýkejte se horního a spodního krytu zařízení. Ty se mohou během provozu velmi zahřát provoz. Místo toho použijte rukojeť.
- Spotřebič ničím nezakrývejte.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Podrobnosti o čištění povrchů, které přicházejí do styku s potravinami, naleznete v části Čištění a údržba.

4. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Napětí	Frekvence	Power
230V	50-60Hz	2000W

Tento výrobek je v souladu s nařízením EU 2023/826 podle směrnice 2009/125/ES o požadavcích na ekologický design.
 Spotřeba energie ve vypnutém stavu: 0.33
 Spotřeba energie v pohotovostním režimu: N/A
 o Doba, po které výrobek přejde do režimu vypnutí: N/A

5. NÁVOD K POUŽITÍ

PŘED SMAŽENÍM

- Před prvním použitím fritézy je nutné jednotlivé části důkladně vyčistit a vysušit (viz kapitola "Čištění").
- Fritézu postavte do vodorovné polohy. Rovný a stabilní povrch.
- Pokud je fritéza umístěna v odsavači par na sporáku, je třeba zajistit, aby byl sporák vypnutý.
- Napájecí kabel zcela vytáhněte z úložného prostoru pro kabely.
- Odstraňte víko.
- Vyjměte koš.
- Rozložte rukojeť a opatrně ji připevněte ke koši.
- Suchou a prázdnou fritézu naplňte olejem až po horní značku v míse (33,0 litrů oleje nebo 2,5 kg prodaného tuku). Tekutým nebo rozpuštěným pevným tukem (viz části "Pevný tuk na smažení" a "Tipy").
- Nikdy nemíchejte různé druhy tuku nebo oleje!
- Zapojte síťovou zástrčku.
- Napájecí kabel nesmí přijít do styku s horkými částmi fritézy.

SMAŽENÍ

- Zasuňte zástrčku do zásuvky, rozsvítí se kontrolka ON/OFF.
- Otočte knoflíkem regulace teploty na požadované nastavení.
- Olejový tuk se během 10 až 15 minut zahřeje na požadovanou teplotu.
- Při použití oleje nebo tekutého tuku může koš během ohřevu zůstat ve fritéze. Koš lze ve fritéze ponechat také v případě, že tuk kolem koše ztuhl.
- Vyjměte koš z fritézy a naplňte jej produktem určeným ke smažení.
- Nepřekračujte maximální množství náplně uvedené v tomto návodu (viz tabulka).
- Opatrně vraťte koš do fritézy a nasadte víko na mísu.
- Během smažení občas vyjměte koš z oleje s tukem a opatrně s ním zatřeste.

PO SMAŽENÍ

- Po smažení sejměte víko a koš umístěte nahoru, aby mohl olej odkapávat.
- Opatrně vyjměte koš z mísy. V případě potřeby oklepejte přebytečný olej nebo tuk nad fritézou.
- Smažený produkt vložte do mísy nebo síta (vyložte savým kuchyňským papírem).
- Po dokončení fritování vypněte fritézu otočením knoflíku pro regulaci teploty úplně doleva. Odpojte zástrčku ze zásuvky.
- Pokud se fritéza nepoužívá pravidelně. Doporučujeme olej nebo tekutý tuk po vychladnutí uložit do nádoby, nejlépe do lednice nebo na jiné chladné místo. Olej nebo tuk přefiltrujte přes jemné síto do nádoby, abyste z něj odstranili částice potravin. Chcete-li fritézu vyprázdnit, sejměte víko, koš a ovládací/ohřívací prvek. Vyjměte mísu fritézy a vylijte olej nebo tuk (viz kapitola "Čištění").

Pokud fritéza obsahuje tuhý tuk, nechte v ní tuk ve fritéze ztuhnout a uloží se do fritézy (viz kapitola "Tuhý fritovací tuk").

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Odpojte síťovou zástrčku.
- Před čištěním počkejte, až olej nebo tuk vychladne. Tuhý tuk by neměl zcela ztuhnout.
- Sejměte víko, koš a ovládací/topné těleso.
- Ovládací/topný prvek skladujte na bezpečném a suchém místě.

- Ovládací/ohřívací prvek nikdy neponořujte do vody ani nečistěte pod tekoucí vodou! V případě potřeby je nutné tyto části čistit vlhkým hadříkem.
- Vyjměte koš a vypusťte olej nebo tuk.
- Víko, mísu, koš a těleso vyčistěte mycím prostředkem v horké vodě. Opláchněte čistou vodou a důkladně osušte. Nepoužívejte žádné žíravé nebo abrazivní čisticí prostředky/materiály, jako je například ocelová vlna na čištění krémů.
- Fritézu znovu sestavte vložením mísy, ovládacího/ohřívacího prvku a nakonec koše.
- Upevněte rukojeť tak, že ji složíte do koše.
- Sviňte napájecí kabel a spolu se zástrčkou jej vložte zpět do úložného prostoru pro kabely.
- Fritézu zvedněte pomocí boční rukojeti.
- Fritézu skladujte se zavřeným víkem, aby byl vnitřek fritézy čistý a bez prachu.

TIPY Domácí chipsy

Jak připravit lahodné křupavé hranolky:

- Brambory určené ke smažení by měly být výživné a neměly by vykazovat známky skvrnitosti.
- Ke smažení by se měly používat moučné nebo pevné brambory.
- Po oloupání brambor je nakrájejte podle potřeby (na proužky nebo plátky).
- Brambory před použitím vložte přibližně na hodinu do vody. Část cukru, jedné z hlavních látek zodpovědných za tvorbu akrylamidu, se pak uvolní.
- Brambory nechte důkladně oschnout.
- Domácí hranolky smažte vždy dvakrát.
- Nejprve 4-6 minut při teplotě 160 °C a poté 2-4 minuty při maximální teplotě 175 °C.
- Při druhém smažení. Několikrát zvedněte koš z fritézy a přiklopte, aby se hranolky uvolnily. Tak budou mít všechny jemnou rovnoměrnou zlatavou barvu.
- Hluboce zmrazené hranolky jsou předvařené, a proto je stačí osmažit pouze jednou. Postupujte podle pokynů na obalu.
- Hluboce zmrazené výrobky
- Hluboce zmrazené výrobky (-16 až -18 °C) výrazně ochlazují olej nebo tuk, a proto se nesmaží dostatečně rychle a mohou absorbovat příliš mnoho oleje nebo tuku.

Tomu lze zabránit následujícím způsobem:

- Nesmažte velké množství najednou (viz tabulka).
- Před přidáním oleje jej zahřejte alespoň 15 minut. produktu.
- Nastavte termostat na teplotu uvedenou v tomto návodu nebo na obalu výrobku.
- Hluboce zmrazený výrobek nechte nejlépe rozmrazit při pokojové teplotě. Před vložením výrobku do fritézy odstraňte co nejvíce ledu a vody.
- Výrobek vkládejte do fritézy pomalu a opatrně, protože hluboce zmrazené výrobky mají tendence způsobit prudké bublání horkého oleje nebo tuku.

JAK ODSTRANIT NEŽÁDOUCÍ CHUTĚ

- Některé potraviny, zejména ryby, uvolňují při smažení tekutiny. Tyto tekutiny se shromažďují ve fritovacím oleji nebo tuku a ovlivňují vůni a chuť dalších výrobků, které se následně smaží ve stejném oleji nebo tuku. Chuť oleje nebo tuku lze neutralizovat následujícím způsobem:
- Rozehřejte olej nebo tuk na 160 °C a do fritézy přidejte dva tenké plátky chleba nebo petrželku. Počkejte, až olej nebo tuk přestane bublat, a vyjměte chléb nebo petržel děrovanou lžící. Chuť oleje a tuku je nyní opět neutrální.

ZDRAVÉ STRAVOVÁNÍ

Odborníci na výživu doporučují používat rostlinné oleje a tuky obsahující nenasycené mastné kyseliny (např. kyselinu linolovou). Tyto oleje a tuky však ztrácejí své pozitivní vlastnosti rychleji než jiné druhy, a proto je třeba je častěji obměňovat. Následující informace jsou orientační:

- Pravidelně měňte olej nebo tuk. Pokud se fritéza používá převážně na smažení nebo smažení hranolků a olej nebo tuk se po každém použití scedí. Lze jej použít 10 až 12krát.
- Olej nepoužívejte déle než šest měsíců. Dodržujte pokyny uvedené na obalu.
- Olej nebo tuk obecně nelze používat dlouho, pokud se na něm smaží především potraviny obsahující bílkoviny, jako je rybí maso.
- Nemíchejte čerstvý olej s použitým olejem.

- Pokud olej nebo tuk začne při zahřívání pění, má zvláštní chuť nebo vůni, ztmavne a/nebo se v něm vytvoří sirup, vyměňte jej jako je konzistence.

DISPOZICE

Použitý olej nebo tekutý tuk lze nejlépe zlikvidovat přelitím zpět do původní plastové láhve a dobrým uzavřením. Tuhý tuk by se měl nechat ztuhnout ve fritéze a poté odstranit např. lžící nebo špachtlí a zabalit do novin. Láhve nebo noviny by měly být umístěny do popelnice nebo zlikvidovat v souladu s platnými vnitrostátními předpisy.

Teplota	Typ jídla nebo pokrmu	Maximální množství / cyklus		Doba smažení v minutách	
		Čerstvé	Hluboce zmrazené	Čerstvé nebo rozmrazené	Hluboce zmrazené
160°C	• Domácí chipsy (první cyklus smažení)	700g	-	4-5	-
	• Čerstvé ryby	500g	-	5-7	-
170°C	• Kuřecí křídélka	4-6	4-5	12-15	15-20
	• Sýrové krokety	5	4	4-5	6-7
	• Malé bramborové lívance	-	4	-	3-4
	• Smažená zelenina (houby, květák)	10-12	-	2-3	-
	• Domácí chipsy (Druhý cyklus smažení) max. 175°C	700g	-	3-4	-
	• Hluboce zmrazené hranolky max. 175°C	-	550g	-	5-6
180°C	• Jarní závitky	3	2	6-7	10-12
	• Kuřecí nugetky	10-12	10	3-4	4-5
	• Mini občerstvení	10-12	10	3-4	4-5
	• Masové kuličky (malé)	8-10	-	3-4	4-5
	• Rybí prsty	8-10	8	3-4	4-5
	• Mušle	15-20	15	3-4	4-5
	• Obalené kroužky ohihí	10-12	10	3-4	4-5
	• Ryby v těstíčku	10-12	10	3-4	4-5
	• Krevety	10-12	10	3-4	4-5
	• Jablečné kroužky	5	-	3-4	-
190°C	• Bramborové lupínky	700g	550g	3-4	5-6
	• Plátky lilku	600g	-	3-4	-
	• Bramborové krokety	5	4	4-5	6-7
	• Masové/rybí krokety	5	4	4-5	6-7
	• Koblihý	4-5	-	5-6	-
	• Pečený camembert (v pečivu)	2-4	-	2-3	-
	• Cordon bleu	2	-	4-5	-

1.  **VIGTIGT:**
 - Læs altid instruktionsbogen omhyggeligt, før du bruger den.
 - Denne manual kan downloades fra vores webside www.sogo.es
 - Gem disse instruktioner til senere brug.
2.  **Sikkerhedsinstruktioner til brugeren**

**GENERAL
PRECAUTIONS**

Generelle forholdsregler ved brug af elektrisk udstyr

- Brug ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
- Apparatet må ikke bruges eller opbevares udendørs.
- Placer altid apparatet på en flad og jævn overflade.
- Dette produkt er beregnet til indendørs, ikke-industriel, ikke-kommerciel og kun til husholdningsbrug. Brug ikke produktet udendørs eller til andre formål. Misbrug eller forkert håndtering kan forårsage problemer med apparatet og skade brugeren.
- Enheden må kun bruges til de tilsigtede formål. Vi påtager os intet ansvar for skader, der opstår som følge af forkert brug eller forkert håndtering.
- Sørg for, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, svarer til netspændingen, før du tilslutter apparatet.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug. Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er tændt.
- Tæt opsyn er nødvendigt, når et apparat bruges af eller i nærheden af børn.
- Før du rengør eller opbevarer dit apparat, skal du altid tage stikket ud af stikkontakten og lade det køle af.
- Enheden er ikke helt afbrudt fra strømkilden, selv efter at den er blevet slukket. For at afbryde den helt skal du tage stikket ud af stikkontakten.
- Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen og lignende applikationer som f.eks:
 - Personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
 - Bondegårde og af kunder på hoteller, moteller og andre boligmiljøer;
 - Miljøer af typen bed and breakfast;
 - Catering og lignende anvendelser uden for detailhandlen.
- Undgå at spille på stikket



Begrænsninger i brugen for at undgå personskaade

- Placer eller brug ikke dette apparat i nærheden af vandkilder.
- Apparatet og dets netledning må ikke placeres eller anvendes på eller i nærheden af varme overflader (f.eks. komfurplader) eller åben ild.
- Lad ikke netledningen hænge i skarpe kanter, og hold den væk fra varme genstande og flammer. Sno ikke ledningen rundt om apparatet, og bøj den ikke.
- Nedsenk ikke huset, som indeholder elektriske komponenter og varmeelementer, i vand, og skyl det heller ikke under vandhanen.
- Brug aldrig tilbehør, som ikke er anbefalet af producenten.
- Brug af tilbehør, der ikke anbefales eller sælges af apparatets producent, kan medføre brand, elektrisk stød eller personskade.
- Når du vil tage stikket ud af vægkontakten, skal du gøre det ved selve stikket og ikke ved at trække i kablet eller selve apparatet.
- For at undgå elektrisk stød skal du sørge for, at dine hænder er tørre, før du sætter stikket i eller tager det ud.
- Brug ikke apparatet med våde hænder, på fugtige gulve eller i fugtig atmosfære, da der er risiko for elektrisk stød.
- Når du bruger apparatet, skal du sørge for, at netledningen ikke kommer i klemme eller knuses.
- Lad ikke motorenheden, ledningen eller stikket blive vådt for at beskytte mod risikoen for elektrisk stød.
- Vær forsigtig, når du håndterer elektriske apparater, da varmeelementets overflade er udsat for restvarme efter brug. Enhver forkert brug kan forårsage potentiel skade på brugeren og kan beskadige apparatet.
- Rør ikke ved apparatets ydre overflade, da den kan blive meget varm under drift. Brug i stedet håndtaget eller vanterne.
- Nedsenk aldrig apparatet eller stikket i vand eller anden væske. Hvis apparatet falder i vand, skal du straks afbryde strømforsyningen og bringe det til et autoriseret serviceværksted til reparation, før du bruger det igen.
- Brug ikke apparatet, hvis det er faldet på gulvet, hvis der er synlige tegn på skader, eller hvis det er utæt.
- Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. Hvis ledningen er beskadiget, må den kun udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- I tilfælde af funktionsfejl i apparatet, eller hvis det er blevet beskadiget på nogen måde, skal du returnere apparatet til det nærmeste autoriserede serviceværksted til undersøgelse, reparation eller justering.



Begrænsninger i brugen med børn og ældre

- Apparatet må ikke bruges af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået instruktion.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn.
- Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn bruge apparatet uden opsyn.



Instruktioner, der skal følges ved brug af apparatet

- Tilslut kun frituregryden til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Før frituregryden tages i brug første gang, skal de enkelte dele rengøres grundigt. Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse.
- Nedsænk aldrig kontrol-/varmeelementet i vand, og rengør ikke disse dele under rindende vand.
- Sørg for, at alle dele er helt tørre, før du fylder frituregryden med olie eller flydende fedt.
- Det anbefales at bruge fritureolie eller flydende friturefedt. Fast stegefedt kan også bruges. I dette tilfælde, Der skal udvises særlig forsigtighed for at sikre, at fedtet ikke sprøjter og varmeelementet overophedes. (Se afsnittet "Fast stegefedt" og "Tips")
- Tænd aldrig for frituregryden, hvis den ikke er fyldt med olie eller flydende fedt.
- Brug kun olie eller fedt, der ikke skummer, og som er egnet til stegning. Denne information er vist på emballage eller etiket.
- Frituregryden skal fyldes med olie eller fedt mellem de to mærker på indersiden af skålen, Før du tænder for frituregryden, skal du altid sikre dig, at den er fyldt med tilstrækkeligt fedt eller olie.
- En termisk sikkerhedsafbryder slukker for frituregryden i tilfælde af overophedning (se afsnit "Sikkerhed")
- Disse instruktioner viser de maksimale mængder til stegning og må ikke overskrides (se tabel).
- Der frigives varm damp under stegningen. Hold dig på sikker afstand af dampen.
- Når frituregryden er i brug, skal den opbevares utilgængeligt for

- børn.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af et bord eller en arbejdsflade, som frituregryden står på.
- Indstil termostaten til den laveste indstilling efter brug (drej termostaten helt mod uret). Tag stikket ud af stikkontakten, og lad olien eller fedtet køle af. Flyt ikke frituregryden, før den er og dens indhold er kølet ned.

SIKKERHED

Termisk sikkerhedsafbrydelse

- I tilfælde af overophedning vil den termiske afbryder slukke for frituregryden.
- Det kan ske, hvis frituregryden ikke er fyldt med tilstrækkelig olie, eller hvis fast friturefedt er smeltet i frituregryden.
- Hvis der er tale om fast fedt, smeltes det i frituregryden.
- I tilfælde af fast fedt er varmeelementet ikke i stand til at udstråle den producerede varme hurtigt nok.
- Hvis den termiske sikkerhedsafbryder slukker for frituregryden, skal du gøre følgende:
 - Lad olien eller fedtet køle af.
 - Tryk forsigtigt på (reset-kontakten) på bagsiden af kontrolelementet med en lille skrueetrækker.
 - Frituregryden er nu klar til brug igen.

Sikkerhedsafbryder

Sikkerhedsafbryderen i kontrolelementet sikrer, at varmeelementet kun kan tændes, når låser kontrolelementet med et klik.

Kold zone

Under stegeprocessen samler der sig madrester i bunden af skålen.

Da varmeelementet er anbragt under skålen og opvarmer olien/ fedtet i det øverste område af den dybe frituregryde, forbliver olien/ fedtet mellem bunden og varmeelementet relativt koldt (kold zone). Det forhindrer, at madpartiklerne i denne zone brænder på, og giver den fordel, at man kan bruge olien eller fedtet mere end én gang.

Stegning med fast fedt

- Vi anbefaler at bruge fritureolie eller flydende stegefedt i denne frituregryde.
- Fast stegefedt kan også bruges. For at undgå fedtsprøjt og at frituregryden bliver for varm, skal du tage følgende forholdsregler:
 - Når du bruger frisk fedt, skal du lade fedtblokkene smelte langsomt ved moderat varme i en normal stegepande. pande.

- Hæld forsigtigt det smeltede fedt i frituregryden. Sæt stikket i stikkontakten, og tænd for Frituregryde (se afsnittet "stegning")
- Opbevar frituregryden med det størknede fedt ved stuetemperatur efter brug. Hvis fedtet er for koldt.
 - Det kan ikke sprøjte, når det varmes op igen!
 - For at forhindre dette skal du stikke i det faste fedt med en gaffel flere gange og passe på ikke at beskadige varmeelementet.
 - Rør ikke ved enhedens øverste og nederste kabinet. Disse kan blive meget varme under betjening. Brug håndtaget i stedet.
 - Dæk ikke apparatet til med noget.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Se venligst afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for detaljer om, hvordan du rengør overflader, der kommer i kontakt med fødevarer.

4. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding	Frekvens	Kraft
230V	50-60Hz	2000W

Dette produkt er i overensstemmelse med EU-forordning 2023/826 under direktiv 2009/125/EF om krav til miljøvenligt design.
Strømforbrug i slukket tilstand: 0.33W
Strømforbrug i standbytilstand: N/A
Tid, hvorefter produktet går i slukket tilstand: N/A

5. BRUGSANVISNING

FØR STEGNING

- Før frituregryden tages i brug første gang, skal de enkelte dele rengøres og tørres grundigt (se afsnittet "Rengøring").
- Placer frituregryden på en vandret. Plan og stabil overflade.
- Hvis frituregryden placeres i en emhætte på komfuret, skal det sikres, at komfuret er slukket.
- Træk netledningen helt ud af kabelopbevaringen.
- Tag låget af.
- Fjern kurven.
- Fold håndtaget ud, og sæt det forsigtigt fast på kurven.
- Fyld den tørre og tomme frituregryde op til den øverste markering i skålen (33,0 liter olie eller 2,5 kg solgt fedt) med olie. Flydende eller smeltet fast fedt (se afsnittene "Fast stegefedt" og "Tips").
- Bland aldrig forskellige typer fedt eller olie!
- Sæt netstikket i.
- Netledningen må ikke komme i kontakt med varme dele af frituregryden.

STEGNING

- Sæt stikket i stikkontakten, ON/OFF-kontrollampen vil lyse.
- Drej temperaturknappen til den ønskede indstilling.
- Fedtstoffet opvarmes til den ønskede temperatur i løbet af 10 til 15 minutter.
- Ved brug af olie eller flydende fedt kan kurven blive i frituregryden, mens den opvarmes. Kurven kan også blive i frituregryden, hvis fedtet omkring kurven er størknet.
- Tag kurven ud af frituregryden, og fyld det produkt, der skal steges.
- Overskrid ikke de maksimale påfyldningsmængder, der er angivet i denne vejledning (se tabel).
- Sæt forsigtigt kurven tilbage i frituregryden, og læg låget på skålen.
- Tag af og til kurven op af fedtstoffet under stegningen, og ryst forsigtigt indholdet.

EFTER STEGNING

- Efter stegningen tages låget af, og kurven placeres øverst, så olien kan dryppe af.
- Løft forsigtigt kurven ud af skålen. Ryst om nødvendigt overskydende olie eller fedt af frituregryden.
- Læg det stegte produkt i en skål eller sigte (beklæd den med absorberende køkkenpapir).
- Når du er færdig med at stege, skal du slukke for frituregryden ved at dreje temperaturknappen helt til venstre. Tag stikket ud af stikkontakten.
- Hvis frituregryden ikke bruges regelmæssigt. Det anbefales at opbevare olien eller det flydende fedt efter afkøling i en beholder, helst i køleskabet eller et andet køligt sted. Filtrer olien eller fedtet gennem en fin sigte ned i beholderen for at fjerne madrester fra olien eller fedtet. For at tømme frituregryden skal du fjerne låget, kurven og kontrol-/varmeelementet. Fjern skålen fra frituregryden, og hæld olien eller fedtet ud (se afsnittet "Rengøring").

Hvis frituregryden indeholder fast fedt, skal du lade fedtet til at størkne i frituregryden og opbevar fedtet i frituregryden (se afsnittet "Fast friturefedt")

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Tag netstikket ud af stikkontakten.
- Vent, til olien eller fedtet er koldt, før du rengør det. Fast fedt bør ikke få lov til at størkne helt.
- Fjern låget, kurven og kontrol-/varmeelementet.

- Opbevar kontrol-/varmeelementet på et sikkert og tørt sted.
- Kontrol-/varmeelementet må aldrig nedsænkes i vand eller rengøres under rindende vand! Disse dele skal rengøres med en fugtig klud, hvis det er nødvendigt.
- Tag kurven ud, og lad olien eller fedtet løbe fra.
- Rengør låg, skål, kurv og krop med opvaskemiddel i varmt vand. Skyl med rent vand, og tør grundigt. Brug ikke ætsende eller slibende rengøringsmidler/-materialer som f.eks. ståluld.
- Saml frituregryden igen ved at sætte skålen, kontrol-/varmeelementet og til sidst kurven på plads.
- Sæt håndtaget på ved at folde det ind i kurven.
- Rul netledningen op, og sæt den sammen med stikket tilbage i kabelopbevaringen.
- Løft frituregryden ved hjælp af bærehåndtagene på siden.
- Opbevar frituregryden med låget lukket, så holdes indersiden af frituregryden ren og støvfri.

TIPS Hjemmelavede chips

Sådan laver du lækre, sprøde chips:

- Kartofler, der skal frituresteges, skal være nærende og ikke vise tegn på pletter.
- Til friturestegning bør man bruge melede eller faste kartofler
- Når du har skræillet kartoflerne, skal du skære dem som ønsket (strimler eller skiver).
- Læg kartoflerne i vand i ca. en time før brug. Så frigøres en del af sukkeret, som er et af de primære stoffer, der er ansvarlige for dannelsen af akrylamid.
- Lad kartoflerne tørre grundigt.
- Fritér altid hjemmelavede chips to gange.
- Først i 4-6 minutter ved 160 °C og derefter 2-4 minutter ved maksimalt 175 °C.
- Når du frituresteger for anden gang. Løft kurven ud af frituregryden et par gange, og prøv at løsne chipsene. På den måde får de alle en fin, ensartet, gylden farve.
- Dybfrosne chips er forkogte og skal derfor kun frituresteges én gang. Følg instruktionerne på pakken.
- Dybfrosne produkter
- Dybfrosne produkter (-16 til -18°C) afkøler olien eller fedtet betydeligt og steger derfor ikke hurtigt nok og kan absorbere for meget olie eller fedt.

Dette kan forhindres på følgende måde:

- Steg ikke store mængder på én gang (se tabel)
- Opvarm olien mindst 15 minutter, før du tilsætter produktet.
- Indstil termostaten til den temperatur, der er angivet i denne vejledning eller på produktpakken.
- Lad helst det dybfrosne produkt tø op ved stuetemperatur. Fjern så meget is og vand som muligt, før du lægger produktet i frituregryden.
- Læg produktet langsomt og forsigtigt i frituregryden, da dybfrosne produkter har tendensen til at få den varme olie eller fedt til pludseligt at boble voldsomt.

SÅDAN FJERNER DU UØNSKET SMAG

- Nogle fødevarer, især fisk, afgiver væsker, mens de steges. Disse væsker samles i stegeolien eller -fedtet og påvirker lugten og smagen af andre produkter, der efterfølgende steges i den samme olie eller det samme fedt. Smagen af olien eller fedtet kan neutraliseres på følgende måde:
- Varm olien eller fedtstoffet op til 160°C, og læg to tynde skiver brød eller lidt persille i frituregryden. Vent, til olien eller fedtet holder op med at boble, og tag brødet eller persillen op med en hulske. Smagen af fedtstoffet er nu neutral igen.

SUND SPISNING

Ernæringseksperter anbefaler at bruge vegetabiliske olier og fedtstoffer, der indeholder umættede fedtsyrer (f.eks. linolsyre). Disse olier og fedtstoffer mister dog deres positive egenskaber hurtigere end andre typer og skal derfor udskiftes oftere. Følgende oplysninger er vejledende:

- Skift olie eller fedt regelmæssigt. Hvis frituregryden hovedsageligt bruges til chips, og olien eller fedtet sigtes efter hver brug. Den kan bruges 10 til 12 gange.
- Brug ikke olien i mere end seks måneder. Overhold anvisningerne på pakken.
- Olie eller fedt kan generelt ikke bruges i lang tid, hvis det bruges til at stege primært proteinholdige fødevarer som f.eks. kød eller fisk.

- Bland ikke frisk olie med brugt olie.
- Skift olien eller fedtet, hvis det begynder at skumme ved opvarmning, får en mærkelig smag eller lugt eller bliver mørkt og/eller har en sirup. som konsistens.

BORTSKAFFELSE

Brugt olie eller flydende fedt bortskaffes bedst ved at hælde det tilbage i den oprindelige plastflaske og forsegle den godt. Fast fedt skal have lov til at størkne i frituregryden og derefter fjernes (f.eks. med en ske eller spatel) og pakkes ind i avispapir. Flasker eller avispapir skal placeres i skraldespanden eller bortskaffes i henhold til gældende nationale regler.

Temperatur	Type mad eller ret	Maks. antal / cyklus		Stegetid i minutter	
		Frisk	Dybt nedfrosset	Frisk eller optøet	Dybt nedfrosset
160°C	• Hjemmelavede chips (første stegecyklus)	700g	-	4-5	-
	• Frisk fisk	500g	-	5-7	-
170°C	• Kyllingevinger	4-6	4-5	12-15	15-20
	• Kroketter med ost	5	4	4-5	6-7
	• Små kartoffelfritter	-	4	-	3-4
	• Stegte grøntsager (Svampe, blomkål)	10-12	-	2-3	-
	• Hjemmelavede chips (Anden stegecyklus) max. 175°C	700g	-	3-4	-
180°C	• Dybfrosne chips max. 175°C	-	550g	-	5-6
	• Forårsruller	3	2	6-7	10-12
	• Chicken nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	• Mini snacks	10-12	10	3-4	4-5
	• Kødboller (små)	8-10	-	3-4	4-5
	• Fiskefingre	8-10	8	3-4	4-5
	• Muslinger	15-20	15	3-4	4-5
	• Overtrukne blæksprutteringe	10-12	10	3-4	4-5
	• Fisk i dej	10-12	10	3-4	4-5
	• Rejer	10-12	10	3-4	4-5
190°C	• Æble-ringe	5	-	3-4	-
	• Kartoffelchips	700g	550g	3-4	5-6
	• Skiver af aubergine	600g	-	3-4	-
	• Kartoffelkroketter	5	4	4-5	6-7
	• Kroketter af kød/fisk	5	4	4-5	6-7
	• Doughnuts	4-5	-	5-6	-
	• Bagt camembert (paneret)	2-4	-	2-3	-
	• Cordon bleu	2	-	4-5	-

1. **POMEMBNO:**

- Pred uporabo vedno natančno preberite navodila za uporabo.
- Ta priročnik lahko prenesete z naše spletne strani www.sogo.es.
- Ta navodila shranite za poznejšo uporabo.

2. **Varnostna navodila za uporabnika**

GENERAL PRECAUTIONS

Splošni previdnostni ukrepi pri uporabi električne opreme

- Naprave ne uporabljajte za druge namene, kot so opisani v tem priročniku.
- Naprave ne uporabljajte in ne shranjujte na prostem.
- Napravo vedno postavite na ravno in enakomerno površino.
- Ta izdelek je namenjen za notranjo, neindustrijsko, nekomercialno in izključno gospodinjstvo uporabo. Izdelka ne uporabljajte na prostem ali v druge namene. Zaradi napačne uporabe ali nepravilnega ravnanja lahko pride do težav v napravi in poškodb uporabnika.
- Enota se sme uporabljati samo za predvidene namene. Za škodo, ki bi nastala zaradi nepravilne uporabe ali nepravilnega ravnanja, ne odgovarjamo.
- Pred priključitvijo naprave na električno omrežje se prepričajte, da se napetost, navedena na napisni ploščici, ujema z omrežno napetostjo.
- Ko naprave ne uporabljate, vedno izvlecite vtič iz vtičnice. Vključenega aparata ne puščajte brez nadzora.
- Kadar napravo uporabljajo otroci ali v njihovi bližini, je potreben strog nadzor.
- Pred čiščenjem ali shranjevanjem naprave jo vedno izključite iz električnega omrežja in pustite, da se ohladi.
- Naprava tudi po izklopu ni popolnoma izključena iz vira napajanja. Če jo želite popolnoma odklopiti, jo izključite iz vtičnice.
- Naprave niso namenjene upravljanju z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Ta naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu in podobnih aplikacijah, kot so:
 - Kuhinje za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - Kmetije ter stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih okoljih;
 - Okolje tipa nočitev z zajtrkom;
 - gostinstvo in podobne aplikacije, ki niso namenjene prodaji na drobno.

- Izogibajte se razlitju na priključek



Omejitve uporabe za preprečevanje telesnih poškodb

- Naprave ne postavljajte in ne uporabljajte v bližini vodnih virov.
- Naprave in njenega napajalnega kabla ne postavljajte na vroče površine (npr. plošče štedilnika) ali v njihovo bližino ali v bližino odprtega ognja.
- Napajalnega kabla ne puščajte viseti na ostrih robovih in ga hranite stran od vročih predmetov in ognja. Napajalnega kabla ne ovijte okoli naprave in ga ne upogibajte.
- Ohišja, ki vsebuje električne komponente in grelne elemente, ne potapljajte v vodo niti ga ne spirajte pod pipo.
- Nikoli ne uporabljajte dodatkov, ki jih proizvajalec ne priporoča.
- Uporaba dodatne opreme, ki je ne priporoča ali prodaja proizvajalec naprave, lahko povzroči požar, električni udar ali poškodbe oseb.
- Če želite vtič izvleči iz stenskega stika, to storite na samem vtiču in ne z vlečenjem za kabel ali napravo.
- Da bi se izognili električnemu udaru, poskrbite, da bodo vaše roke suhe, preden priključite ali odklopite vtič.
- Naprave ne uporabljajte z mokrimi rokami, na vlažnih tleh ali v vlažnem okolju, saj obstaja nevarnost električnega udara.
- Med uporabo naprave pazite, da se napajalni kabel ne zatakne ali zmečka.
- Zaradi zaščite pred nevarnostjo električnega udara motorne enote, kabla ali vtiča ne smete zmočiti.
- Pri ravnanju z električnimi napravami bodite previdni, saj je površina grelnega elementa po uporabi izpostavljena preostali vročini. Vsaka napačna uporaba lahko povzroči morebitne poškodbe uporabnika in lahko poškoduje napravo.
- Ne dotikajte se zunanje površine naprave, saj se lahko med delovanjem močno segreje. Namesto tega uporabite ročaj ali rokavice.
- Naprave ali vtiča nikoli ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino. Če aparat pade v vodo, ga pred ponovno uporabo takoj izključite iz električnega omrežja in ga odnesite na popravilo k pooblaščenemu serviserju.
- Naprave ne uporabljajte, če je padla na tla, če ima vidne znake poškodb ali če pušča.
- Naprave ne uporabljajte, če je kabel ali vtič poškodovan. Če je kabel poškodovan, ga sme zamenjati le proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljene osebe, da bi se izognili nevarnosti.
- V primeru nepravilnega delovanja ali kakršne koli poškodbe aparata ga vrnite najbližjemu pooblaščenemu servisu, da ga

pregleda, popravi ali nastavi.



Omejitve uporabe pri otrocih in starejših

- Naprave ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če so bile nadzorovane ali poučene.
- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali dobili navodila o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
- Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z napravo.
- Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave.
- Napravo in kabel hranite zunaj dosega otrok.
- Otrokom ne dovolite uporabe naprave brez nadzora.



Navodila, ki jih je treba upoštevati pri uporabi naprave

- Fritezo za maščobo priključite samo na vtičnico z ozemljitvenim kontaktom.
- Pred prvo uporabo cvrtnika za maščobo temeljito očistite posamezne dele. Glejte poglavje o čiščenju in vzdrževanju.
- Krmilnega/ogrevalnega elementa nikoli ne potopite v vodo in teh delov ne čistite pod tekočo vodo.
- Pred polnjenjem cvrtnika z oljem ali tekočo maščobo se prepričajte, da so vsi deli popolnoma suhi.
- Priporočljivo je uporabiti olje za cvrtje ali tekočo maščobo za cvrtje. Uporabite lahko tudi trdo maščobo za cvrtje. V tem primeru, posebno pozornost je treba nameniti temu, da se maščoba ne razprši in da se grelni element ne pregreje. (Glej poglavje "Trdna maščoba za cvrtje" in "Nasveti")
- Nikoli ne vklaplajte friteze, če ni napolnjena z oljem ali tekočo maščobo.
- Uporabljajte le olje ali maščobo, ki se ne peni in je primerna za cvrtje. Te informacije so navedene na embalažo ali etiketo.
- Friteza za cvrtje mora biti napolnjena z oljem ali maščobo med dvema oznakama na notranji strani posode, pred vklopom cvrtnika za maščobo se vedno prepričajte, da je napolnjen z zadostno količino maščobe ali olja.
- Varnostni toplotni izklop izklopi fritezo v primeru pregrevanja (glejte poglavje "Varnost")
- V teh navodilih so navedene največje količine za cvrtje, ki jih ne

- smete prekoračiti (glejte tabelo).
- Med cvrtjem se sprošča vroča para. Držite se na varni razdalji od pare.
- Ko fritezo za cvrtje uporabljate, jo morate hraniti zunaj dosega otrok.
- Ne dovolite, da kabel visi čez rob mize ali delovne površine, na kateri stoji cvrtnik.
- Po uporabi nastavite termosta na najnižjo nastavitev (termosta obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca). Odklopite omrežni vtič in počakajte, da se olje ali maščoba ohladi. Ne premikajte friteze, dokler in se njegova vsebina ohladi.

VARNOST

Varnostni toplotni izklop

- V primeru pregrevanja bo toplotna zaščita izklopila fritezo za maščobo.
- To se lahko zgodi, če friteza za cvrtje ni napolnjena z zadostno količino olja ali če se v njej stopi trdna maščoba za cvrtje.
- V primeru trdne maščobe se ta stopi v cvrtniku.
- V primeru trdne maščobe grelni element ne more oddajati proizvedeno toploto dovolj hitro.
- Če varnostni toplotni izklop izklopi fritezo za maščobo, ravnajte, kot sledi:
 - Počakajte, da se olje ali maščoba ohladi.
 - Z majhnim izvijačem previdno pritisnite stikalo za ponastavitev na zadnji strani upravljalnega elementa.
 - Friteza je zdaj pripravljena za ponovno uporabo.

Varnostno stikalo

Varnostno stikalo v krmilnem elementu zagotavlja, da se grelni element lahko vklopi le, če upravljalni element se zaklene s klikom.

Hladno območje

Med cvrtjem se na dnu posode nabirajo delci hrane.

Ker je grelni element nameščen pod posodo in segreva olje/maščobo v zgornjem delu globoke posode, se lahko olje/maščoba olje/maščoba med dnom in grelnim elementom ostane razmeroma hladno (hladno območje).

To preprečuje, da bi se delci hrane v tem območju zažgali, in omogoča uporabo olje ali maščobo več kot enkrat.

Cvrtje s trdno maščobo

- Priporočamo, da v tem cvrtniku uporabljate olje za cvrtje ali tekočo maščobo za cvrtje.
- Uporabite lahko tudi trdo maščobo za cvrtje. Da bi preprečili brizganje maščobe in pregrevanje cvrtnika, je treba upoštevati naslednje previdnostne ukrepe:

- Če uporabljate svežo maščobo, pustite, da se bloki maščobe počasi topijo na zmerni temperaturi v običajni posodi za cvrtje. pan. Previdno prelijte stopljeno maščobo v cvrtnik. Priključite vtič v električno omrežje in vklopite cvrtnik (glejte poglavje "cvrtje")
- Po uporabi hranite fritezo za cvrtje s prečiščeno maščobo na sobni temperaturi. Če je maščoba prehladna.
- Pri segrevanju se ne more razpršiti!
- Da bi to preprečili, z vilicami večkrat pobrsajte po trdni maščobi, pri tem pa pazite, da ne poškodujete grelnega telesa.
- Ne dotikajte se zgornjega in spodnjega dela ohišja naprave. Ta se lahko med delovanjem naprave močno segrejejo. delovanje.
- Namesto tega uporabite ročaj.
- Naprave ne pokrivajte z ničemer.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Za podrobnosti o čiščenju površin, ki pridejo v stik s hrano, glejte poglavje o čiščenju in vzdrževanju.

4. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

Napetost	Frekvenca	Napajanje
230V	50-60Hz	2000W

Ta izdelek je skladen z Uredbo EU 2023/826 v skladu z Direktivo 2009/125/ES o zahtevah za okoljsko primerno zasnovano.

Poraba energije v izklopljenem načinu: 0.33W

Poraba energije v stanju pripravljenosti: N/A

Čas, po katerem izdelek preide v način izklopa: N/A

5. NAVODILA ZA UPORABO

PRED CVRTJEM

- Pred prvo uporabo cvrtnika za maščobo je treba posamezne dele temeljito očistiti in posušiti (glejte poglavje "Čiščenje").
- Fritezo za cvrtje postavite na vodoravno površino. Ravno in stabilno površino.
- Če je friteza za cvrtje maščob nameščena v kuhinjski napi na štedilniku, je treba poskrbeti, da je štedilnik izklopljen.
- Napajalni kabel popolnoma izvlecite iz prostora za shranjevanje kablov.
- Odstranite pokrov.
- Odstranite košaro.
- Razgrnite ročaj in ga previdno pritrdite na košaro.
- Suh in prazen cvrtnik napolnite z oljem do zgornje oznake v posodi (33,0 l olja ali 2,5 kg prodane maščobe). Tekočo ali stopljeno trdno maščobo (glejte poglavji "trdna maščoba za cvrtje" in "Nasveti").
- Nikoli ne mešajte različnih vrst maščobe ali olja!
- Priključite vtič v električno omrežje.
- Napajalni kabel ne sme priti v stik z vročimi deli cvrtnika.

SPEČENJE

- Vtič vstavite v stensko vtičnico, pilotna lučka ON/OFF se bo prižgala.
- Obrnite gumb za uravnavanje temperature na zeleno nastavitev.
- Oljna maščoba se v 10 do 15 minutah segreje na zahtevano temperaturo.
- Če uporabljate olje ali tekočo maščobo, lahko košara med segrevanjem ostane v cvrtniku. Košara lahko ostane v cvrtniku tudi, če se maščoba okoli košare strdi.
- Odstranite košaro iz cvrtnika in vanjo napolnite izdelek, ki ga želite ocvrti.
- Ne prekoračite največjih količin polnjenja, navedenih v teh navodilih (glejte tabelo).
- Previdno namestite košaro v cvrtnik in namestite pokrov na posodo.
- Med cvrtjem občasno vzemite košarico iz olja ali maščobe in previdno stresite vsebino.

PO SPRAŽEVANJU

- Po cvrtju odstranite pokrov in postavite košaro na vrh, da olje odteče.
- Previdno dvignite košaro iz posode. Po potrebi otesite odvečno olje ali maščobo nad cvrtnikom.
- Ocvrte izdelke položite v skledo ali cedilo (obloženo z vpojnim kuhinjskim papirjem).
- Po končanem cvrtju fritezo izklopite tako, da vrtite gumb za uravnavanje temperature povsem v levo. Vtič izključite iz stenske vtičnice.
- Če cvrtnika ne uporabljate redno. Priporočljivo je, da olje ali tekočo maščobo po ohladitvi shranite v posodo, po možnosti v hladilnik ali drug hladen prostor. Olje ali maščobo filtrirajte skozi drobno sito v posodo, da iz olja ali maščobe odstranite delce hrane. Če želite izprazniti fritezo za maščobe, odstranite pokrov, košaro in krmilni/ogrevalni element. Odstranite posodo friteze za globoko maščobo in izlijte olje ali maščobo (glejte poglavje "Čiščenje").

Če friteza za cvrtje vsebuje trdno maščobo, dovolite, da maščoba, da se strdi v cvrtniku, in shranite maščobo v cvrtniku (glejte poglavje "Trdna maščoba za cvrtje").

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Odklopite omrežni vtič.
- Pred čiščenjem počakajte, da se olje ali maščoba ohladi. Trdna maščoba se ne sme popolnoma

strditi.

- Odstranite pokrov, košaro in krmilni/ogrevalni element.
- Krmilni/ogrevalni element hranite na varnem in suhem mestu.
- Regulacijskega/grelnega elementa nikoli ne smete potopiti v vodo ali ga čistiti pod tekočo vodo! Te dele je treba po potrebi očistiti z vlažno krpo.
- Odstranite košaro in odcedite olje ali maščobo.
- Pokrov, posodo, košaro in telo očistite s tekočino za pranje perila v vroči vodi. Izperite s čisto vodo in temeljito posušite. Ne uporabljajte kakršna koli jedka ali abrazivna čistilna sredstva/materiali, kot je jeklena volna za čiščenje kreme.
- Ponovno sestavite fritezo za cvrtje tako, da vstavite posodo, krmilni/ogrevalni element in nazadnje košaro.
- Ročaj pritrdite tako, da ga zložite v košaro.
- Navijte napajalni kabel in ga skupaj z vtičem vstavite nazaj v prostor za shranjevanje kablov.
- Fritezo za maščobo dvignite s pomočjo stranskih ročic za nošenje.
- Fritezo za maščobo shranjujte z zaprtim pokrovom, saj bo tako notranjost friteze za maščobo ostala čista in brez prahu.

NASVETI Domači čips

Kako pripraviti okusen, hrustljiv čips:

- Krompir za cvrtje mora biti hranljiv in ne sme kazati znakov pegavosti.
- Za cvrtje uporabljajte mokast ali čvrst krompir.
- Ko krompir olupite, ga po želji narežite (na trakove ali rezine).
- Krompir pred uporabo približno eno uro položite v vodo. Takrat se sprostijo del sladkorja, ki je ena od glavnih snovi, odgovornih za nastanek akrilamida.
- Pustite, da se krompir temeljito posuši.
- Domači čips vedno ocvrte dvakrat.
- Najprej 4-6 minut pri 160 °C in nato 2-4 minute pri največ 175 °C.
- Pri drugem cvrtju. Nekajkrat dvignite košaro iz cvrtnika in jo podtaknite, da se drobtine sprostijo. Tako bodo vsi lepo enakomerno zlato obarvani.
- Globoko zamrznjeni čips je vnaprej pripravljen, zato ga je treba ocvreti le enkrat. Upoštevajte navodila na embalaži.
- Globoko zamrznjeni izdelki
- Globoko zamrznjeni izdelki (-16 do -18 °C) precej ohladijo olje ali maščobo, zato se ne cvrejo dovolj hitro in lahko absorbirajo preveč olja ali maščobe.

To lahko preprečite na naslednji način:

- Ne cvrite večjih količin naenkrat (glejte tabelo).
- Olje segrevajte vsaj 15 minut, preden ga dodate izdelka.
- Termostat nastavite na temperaturo, ki je navedena v teh navodilih ali na embalaži izdelka.
- Globoko zamrznjen izdelek po možnosti pustite, da se odmrzne pri sobni temperaturi. Preden izdelek položite v fritezo za globoko maščevje, odstranite čim več ledu in vode.
- Izdelek počasi in previdno postavite v cvrtnik, saj imajo globoko zamrznjeni izdelki nagnjenost k temu, da vroče olje ali maščoba nenadoma močno izbruhne.

KAKO ODSTRANITI NEŽELENE OKUSE

- Nekatera živila, zlasti ribe, med cvrtjem sproščajo tekočine. Te tekočine se zbirajo v olju ali maščobi za cvrtje ter vplivajo na vonj in okus drugih izdelkov, ki se nato cvrejo v istem olju ali maščobi. Okus olja ali maščobe se lahko nevtralizira na naslednji način:
- Olje ali maščobo segrejte na 160 °C in vanj dodajte dve tanki rezini kruha ali nekaj peteršilja. Počakajte, da olje ali maščoba ne bo več brbotala, in kruh ali peteršilj odstranite z režnato žlico. Okus oljne maščobe je zdaj spet nevtralen.

ZDRAVA PREHRANA

Strokovnjaki za prehrano priporočajo uporabo rastlinskih olj in maščob, ki vsebujejo nenasičene maščobne kisline (npr. linolno kislino). Vendar ta olja in maščobe hitreje izgubijo svoje pozitivne lastnosti kot druge vrste, zato jih je treba pogosteje menjati. Naslednje informacije so usmerjevalne narave:

- Redno menjajte olje ali maščobo. Če se friteza za cvrtje uporablja predvsem za cvrtje ali čips in se olje ali maščoba po vsaki uporabi preceди. Uporabite ga lahko 10 do 12-krat.
- Olja ne uporabljajte dlje kot šest mesecev. Upoštevajte navodila na embalaži.
- Olje ali maščoba se na splošno ne more dolgo uporabljati, če se uporablja za cvrtje živil, ki vsebujejo večinoma beljakovine, kot je meso rib.
- Ne mešajte svežega olja z izrabljenim oljem.
- Olje ali maščobo zamenjajte, če se pri segrevanju začne peniti, ima čuden okus ali vonj, postane temno in/ali ima sirup.
kot konsistenca.

ODSTRANITEV

Uporabljeno olje ali tekočo maščobo je najbolje odstraniti tako, da jo prelijete nazaj v originalno plastično steklenico in dobro zaprete. Trdno maščobo je treba pustiti, da se strdi v cvrtniku, nato pa jo odstraniti (npr. z žlico ali lopatico) in zaviti v časopis. Steklenice ali časopis je treba postaviti v koš za smeti ali odstraniti v skladu z veljavnimi nacionalnimi predpisi.

Temperatura	Vrsta hrane ali jedi	Največja količina / cikel		Čas cvrtja v minutah	
		Sveže	Globoko zamrznjeno	Sveže ali odmrznjene	Globoko zamrznjeno
160°C	• Domači čips (prvi cikel cvrtja)	700g	-	4-5	-
	• Sveže ribe	500g	-	5-7	-
170°C	• Piščančja krila	4-6	4-5	12-15	15-20
	• Kroketi s sirom	5	4	4-5	6-7
	• Majhni krompirjevi ocvrtki	-	4	-	3-4
	• Ocvrta zelenjava (gobe, cvetača)	10-12	-	2-3	-
	• Domači čips (Drugi cikel cvrtja) max. 175°C	700g	-	3-4	-
180°C	• Globoko zamrznjeni čips max. 175°C	-	550g	-	5-6
	• Spomladanski zvitki	3	2	6-7	10-12
	• Piščančji koščki	10-12	10	3-4	4-5
	• Mini prigrizki	10-12	10	3-4	4-5
	• Mesne kroglice (majhne)	8-10	-	3-4	4-5
	• Ribji prsti	8-10	8	3-4	4-5
	• Školjke	15-20	15	3-4	4-5
	• Obloženi obročki lignjev	10-12	10	3-4	4-5
	• Ribe v testu	10-12	10	3-4	4-5
	• Kozice	10-12	10	3-4	4-5
190°C	• Jabolčni obročki	5	-	3-4	-
	• Krompirjev čips	700g	550g	3-4	5-6
	• Rezine jajčevca	600g	-	3-4	-
	• Krompirjevi kroketi	5	4	4-5	6-7
	• Mesni/ribiški kroketi	5	4	4-5	6-7
	• Krofi	4-5	-	5-6	-
	• Pečen camembert (v prahu)	2-4	-	2-3	-
	• Cordon bleu	2	-	4-5	-

1.  **VAŽNO:**
- Prije uporabe uvijek pažljivo pročitate knjižicu s uputama.
 - Ovaj priručnik možete preuzeti s naše web stranice www.sogo.es
 - Sačuvajte ove upute za buduću upotrebu.

2. **Sigurnosne upute za korisnika**

GENERAL
PRECAUTIONS

Opće mjere opreza tijekom uporabe električne opreme

- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih koje su opisane u ovom priručniku.
- Nemojte koristiti niti držati uređaj na otvorenom.
- Aparat uvijek postavite na ravnu površinu.
- Ovaj proizvod je namijenjen za unutarnju, neindustrijsku, nekomercijalnu upotrebu i samo za upotrebu u kućanstvu. Nemojte koristiti predmet na otvorenom ili u bilo koju drugu svrhu. Zloupotreba ili nepravilno rukovanje može uzrokovati probleme u uređaju i uzrokovati ozljede korisnika.
- Uređaj se smije koristiti samo za predviđene svrhe. Ne preuzima se odgovornost za štete nastale nepravilnom uporabom ili pogrešnim rukovanjem.
- Provjerite odgovara li napon naveden na natpisnoj pločici naponu mreže prije uključivanja uređaja.
- Uvijek izvucite utikač iz utičnice kada se uređaj ne koristi. Ne ostavljajte uključeni uređaj bez nadzora.
- Potreban je strogi nadzor kada bilo koji uređaj koriste djeca ili su u blizini djece.
- Prije čišćenja ili spremanja uređaja, uvijek ga isključite iz struje i ostavite da se ohladi.
- Uređaj nije potpuno isključen iz izvora napajanja, čak ni nakon što je isključen. Kako biste ga potpuno odspojili, isključite ga iz mrežnog utikača.
- Uređaji nisu namijenjeni za upravljanje pomoću vanjskog mjerača vremena ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.
- Ovaj uređaj je namijenjen za korištenje u kućanstvu i slične primjene kao što su:
 - kuhinjski prostori za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
 - Seoske kuće i klijenti u hotelima, motelima i drugim stambenim sredinama;
 - Okruženje tipa noćenje s doručkom;
 - Ugostiteljstvo i slične nemaloprodajne primjene.
- Izbjegavajte prolijevanje po konektoru



Ograničenja uporabe kako bi se izbjegle ozljede

- Nemojte postavljati niti koristiti ovaj uređaj u blizini izvora vode.
- Nemojte postavljati niti koristiti uređaj i njegov kabel za napajanje na ili u blizini vrućih površina (npr. ploče štednjaka) ili otvorenog plamena.
- Ne ostavljajte kabel za napajanje da visi s oštih rubova i držite ga dalje od vrućih predmeta i plamena. Ne motajte kabel oko uređaja i ne savijajte ga.
- Kućište koje sadrži električne komponente i grijaće elemente nemojte uranjati u vodu niti ga ispirati pod mlazom vode.
- Nikada nemojte koristiti pribor koji nije preporučio proizvođač.
- Korištenje pribora koji nije preporučen ili prodan od strane proizvođača uređaja može dovesti do požara, strujnog udara ili ozljeda osoba.
- Kada želite izvaditi utikač iz zidne utičnice, učinite to na samom utikaču, a ne povlačenjem kabela ili samog uređaja.
- Kako biste izbjegli strujni udar, provjerite jesu li vam ruke suhe prije uključivanja ili isključivanja iz utičnice.
- Nemojte koristiti uređaj s mokrim rukama, na vlažnim podovima ili kada je atmosfera vlažna postoji opasnost od strujnog udara.
- Tijekom korištenja uređaja pazite da kabel za napajanje ne smije biti zahvaćen ili zgnječen.
- Ne dopustite da se jedinica motora, kabel ili utikač smoče kako biste se zaštitili od opasnosti od strujnog udara.
- Budite oprezni pri rukovanju električnim uređajima jer je površina grijaćeg elementa podložna zaostaloj toplini nakon uporabe. Svaka pogrešna uporaba može prouzročiti potencijalnu ozljedu korisnika i može oštetiti uređaj.
- Ne dodirujte vanjsku površinu uređaja jer se može jako zagrijati tijekom rada. Umjesto toga, koristite ručku ili rukavice.
- Nikada ne uranjajte uređaj ili priključak u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. U slučaju da uređaj padne u vodu, odmah ga isključite iz električne mreže i odnesite ga u ovlaštenu servis na popravak prije ponovne uporabe.
- Nemojte koristiti uređaj ako je pao na pod, ako su vidljivi znakovi oštećenja ili ako curi.
- Nemojte koristiti uređaj ako je kabel ili utikač oštećen. U slučaju da je kabel oštećen, mora ga zamijeniti samo proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
- U slučaju kvara uređaja ili ako je na bilo koji način oštećen, vratite uređaj u najbliži ovlaštenu servis na pregled, popravak ili podešavanje.



Ograničenja uporabe kod djece i starijih osoba

- Aparat ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako nisu pod nadzorom ili su ih podučili.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su ih podučili u vezi s korištenjem uređaja na siguran način i razumiju uključene opasnosti.
- Djecu treba nadzirati kako se ne bi igrala s uređajem.
- Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca osim ako su starija.
- Držite uređaj i njegov kabel izvan dohvata djece mlađe.
- Ne dopustite djeci da koriste uređaj bez nadzora.



Upute kojih se morate pridržavati prilikom korištenja uređaja

- Fritezu priključite samo na zidnu utičnicu s kontaktom za uzemljenje.
- Prije prve uporabe friteze, temeljito očistite pojedinačne dijelove Vidi odjeljak o čišćenju i održavanju.
- Nikada ne uranjajte upravljački/grijaći element u vodu i ne čistite te dijelove pod tekućom vodom.
- Prije punjenja friteze uljem ili tekućom mašću svi dijelovi moraju biti potpuno suhi.
- Preporuča se koristiti ulje za prženje ili tekuću mast za prženje. Može se koristiti i čvrsta mast za prženje. U ovom slučaju, potrebno je posebno paziti da masnoća ne prska i da se grijač ne pregrije (Pogledajte odjeljak "Čvrsta masnoća za prženje" i "Savjeti")
- Nikada nemojte uključivati fritezu ako nije napunjena uljem ili tekućom mašću.
- Koristite samo ulje ili mast koja se ne pjeni i prikladna je za prženje. Ove informacije prikazane su na ambalaži ili etiketu.
- Friteza mora biti napunjena uljem ili mašću između dvije oznake na unutarnjoj strani posude, prije nego što uključite fritezu, uvijek provjerite je li napunjena dovoljnom količinom masti ili ulja.
- Sigurnosni toplinski prekidač isključuje fritezu u slučaju pregrijavanja (vidi odjeljak "Sigurnost")
- Ove upute pokazuju maksimalne količine za prženje i ne smiju se prekoračiti (vidi tablicu).
- Tijekom prženja oslobađa se vruća para. Držite se na sigurnoj udaljenosti od pare.

- Kad se friteza koristi, mora se držati izvan dohvata djece.
- Nemojte dopustiti da kabel visi preko ruba stola ili radne površine na kojoj se nalazi friteza.
- Nakon upotrebe, postavite termostatski na najnižu postavku (okrenite termostatski do kraja suprotno od kazaljke na satu). Isključite mrežni utikač i ostavite da se ulje ili mast ohladi. Nemojte pomicati fritezu dok ne a njegov sadržaj se ohladio.

SIGURNOST

Sigurnosni toplinski prekidač

- U slučaju pregrijavanja, termički prekidač će isključiti fritezu.
- To se može dogoditi ako friteza nije napunjena dovoljnom količinom ulja ili se čvrsta mast za prženje otopi u fritezi.
- U slučaju krute masti se topi u fritezi.
- U slučaju čvrste masti, grijaći element ne može zračiti proizvedena toplina dovoljno brzo.
- Ako sigurnosni termički prekidač isključi fritezu, postupite na sljedeći način:
 - Ostavite ulje ili mast da se ohladi.
 - Malim odvijačem pažljivo gurnite (prekidač za resetiranje) na stražnjoj strani upravljačkog elementa.
 - Friteza je sada spremna za ponovno korištenje.

Sigurnosni prekidač

Sigurnosni prekidač u upravljačkom elementu osigurava da se grijaći element može uključiti samo kada upravljački element se zaključava jednim klikom.

Hladna zona

Tijekom procesa prženja, čestice hrane skupljaju se na dnu posude.

Budući da je grijaći element smješten ispod zdjele i zagrijava ulje/ mast u gornjem dijelu dubine friteze, ulje/mast između baze i grijaćeg elementa ostaje relativno hladno (hladna zona).

To sprječava gorenje čestica hrane u ovoj zoni i nudi prednost mogućnosti korištenja ulja ili masti više puta.

Prženje na čvrstoj masnoći

- Preporučamo korištenje ulja za prženje ili tekuće masti za prženje u ovoj fritezi.
- Može se koristiti i čvrsta mast za prženje. Kako biste spriječili prskanje masnoće i pregrijavanje friteze, potrebno je poduzeti sljedeće mjere opreza:
 - Kada koristite svježiju mast, ostavite da se komadići masnoće polako tope na umjerenoj vatri u normalnom prženju tava.

Otopljenu mast pažljivo ulijte u fritezu. Priključite mrežni utikač i uključite fritezu (pogledajte odjeljak “prženje”)

- Nakon upotrebe, spremite fritezu s ponovno očvrslutom mašću na sobnu temperaturu. Ako je mast prehladna.
- Ne može prskati kad se podgrije!
- Da se to ne dogodi, nekoliko puta probodite vilicom čvrstu masnoću, pazite da ne oštetite grijač.
- Ne dodirujte gornji i donji dio kućišta uređaja. Oni mogu postati vrlo vrući tijekom operacija. Umjesto toga upotrijebite ručku.
- Ne prekrivajte uređaj ničim.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Za detalje o tome kako očistiti površine koje dolaze u dodir s hranom, pogledajte odjeljak o čišćenju i održavanju.

4. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Napon	Frekvencija	Vlast
230V	50-60Hz	2000W

Ovaj je proizvod u skladu s EU uredbom 2023/826 prema Direktivi 2009/125/EC o zahtjevima ekološkog dizajna.

Potrošnja energije u isključenom stanju: 0.33W

Potrošnja energije u stanju pripravnosti: N/A

Vrijeme nakon kojeg proizvod ulazi u način rada isključeno: N/A

5. UPUTE ZA UPORABU

PRIJE PRŽENJA

- Prije prve uporabe friteze, potrebno je temeljito očistiti i osušiti pojedinačne dijelove (pogledajte odjeljak "Čišćenje").
- Postavite fritezu vodoravno. Ravna i stabilna površina.
- Ako je friteza postavljena, puhajte napu na štednjak, mora se osigurati da je štednjak isključen.
- Izvucite kabel za napajanje do kraja iz spremišta za kabel.
- Uklonite poklopac.
- Uklonite košaru.
- Otklopite ručku i pažljivo je pričvrstite za košaru.
- Suhu i praznu fritezu napunite uljem do gornje oznake u posudi (33,0 litre ulja ili 2,5 kg masnoće u prodaji). Tekuća ili rastopljena čvrsta mast (pogledajte odjeljke "čvrsta masnoća za prženje" i "Savjeti").
- Nikada ne miješajte različite vrste masti ili ulja!
- Uključite mrežni utikač.
- Kabel za napajanje ne smije doći u dodir s vrućim dijelovima friteze.

PRŽENJE

- Uključite utikač u zidnu utičnicu, ON/OFF indikator će zasvijetliti.
- Okrenite regulator temperature na željenu postavku.
- Uljna mast se zagrijava na željenu temperaturu u roku od 10 do 15 minuta.
- Kada koristite ulje ili tekuću mast, košara može ostati u fritezi dok se zagrijava. Košarica se također može ostaviti u fritezi ako se masnoća oko košarice stvrdne.
- Izvadite košaricu iz friteze i napunite proizvod koji želite pržiti.
- Nemojte prekoračiti maksimalne količine punjenja navedene u ovim uputama (vidi tablicu).
- Pažljivo vratite košaru u fritezu i stavite poklopac na posudu.
- Tijekom prženja povremeno izvadite košaricu iz ulja ili masti i pažljivo protresite sadržaj.

NAKON PRŽENJA

- Nakon prženja maknite poklopac i stavite košaricu na vrh kako bi ulje iscurilo.
- Pažljivo podignite košaru iz posude. Ako je potrebno, otesite višak ulja ili masnoće iznad friteze.
- Pržene stavite u zdjelu ili sito (obložite upijajućim kuhinjskim papirom).
- Kada završite s prženjem, isključite fritezu okretanjem regulatora temperature do kraja ulijevo. Izvucite utikač iz zidne utičnice.
- Ako se friteza ne koristi redovito. Preporučljivo je ulje ili tekuću mast nakon hlađenja čuvati u posudi po mogućnosti u hladnjaku ili na nekom drugom hladnom mjestu. Filtrirajte ulje ili mast kroz fino sito u posudu kako biste uklonili čestice hrane iz ulja ili masti. Za pražnjenje friteze uklonite poklopac, košaru i upravljački/grijači element. Uklonite zdjelu friteze i izlijte ulje ili mast (pogledajte odjeljak "Čišćenje").

Ako friteza sadrži čvrstu masnoću, dopustite mast za skrućivanje u fritezi i pohranjivanje masnoće u fritezi (pogledajte odjeljak "Čvrsta mast za prženje")

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Isključite mrežni utikač.
- Pričekajte da se ulje ili mast ohladi prije čišćenja. Ne smije se dopustiti da se čvrsta mast potpuno skrutne.

- Uklonite poklopac, košaru i upravljački/grijači element.
- Pohranite upravljački/grijači element na sigurno, suho mjesto.
- Kontrolni/grijači element se nikada ne smije uranjati u vodu niti čistiti pod tekućom vodom! Ovi dijelovi moraju se očistiti vlažnom krpom ako je potrebno.
- Izvadite košaru i ispustite ulje ili mast.
- Očistite poklopac, zdjelu, košaru i tijelo tekućinom za pranje posuđa u vrućoj vodi. Isperite čistom vodom i temeljito osušite. Nemojte koristiti sva kaustična ili abrazivna sredstva za čišćenje/materijale kao što je čelična vuna za čišćenje u kremi.
- Ponovno sastavite fritezu umetanjem posude, upravljačkog/grijačkog elementa i na kraju košare.
- Pričvrstite ručku savijanjem u košaru.
- Namotajte kabel za napajanje i umetnite ga zajedno s utikačem natrag u spremište kabela.
- Podignite fritezu uz pomoć bočne strane bez ruke.
- Držite fritezu sa zatvorenim poklopcem, tako će unutrašnjost friteze biti čista i bez prašine.

SAVJETI Domaći čips

Kako napraviti ukusan, hrskav čips:

- Krumpir namijenjen prženju u dubokom ulju trebao bi biti hranjiv i ne bi trebao pokazivati znakove mrlja.
- Za prženje u dubokom ulju treba koristiti brašnaste ili čvrste krumpire
- Nakon što ste krumpir ogulili, narežite ga po želji (trakice ili ploške).
- Stavite krumpir u vodu cca. jedan sat prije upotrebe. Dio šećera, jedne od primarnih tvari odgovornih za stvaranje akrilamida, tada se oslobađa.
- Ostavite krumpire da se dobro osuše.
- Domaći čips uvijek pržite dva puta.
- Prvo 4-6 minuta na 160°C, a zatim 2-4 minute na najviše 175 °C
- Prilikom drugog prženja u dubokom ulju. Nekoliko puta podignite košaru iz friteze i zabodite je kako biste olabavili čips. Tako će svi imati finu ujednačenu, zlatnu boju.
- Duboko smrznuti čips je prethodno kuhan i stoga ga je potrebno samo jednom pržiti. Molimo slijedite upute na paketu.
- Duboko smrznuti proizvodi
- Duboko smrznuti proizvodi (-16 do -18°C) znatno hlade ulje ili mast i stoga se ne prže dovoljno brzo i mogu upiti previše ulja ili masti.

To se može spriječiti na sljedeći način:

- Nemojte pržiti velike količine odjednom (vidi tablicu)
- Zagrijte ulje najmanje 15 minuta prije dodavanja proizvoda.
- Postavite termostad na temperaturu navedenu u ovim uputama ili na pakiranju proizvoda
- Po mogućnosti ostavite duboko smrznuti proizvod da se odleđi na sobnoj temperaturi. Uklonite što je više moguće leda i vode prije stavljanja proizvoda u fritezu.
- Stavite proizvod polako i pažljivo u fritezu kao što to rade duboko smrznuti proizvodi sklonost da vruće ulje ili mast naglo i žestoko zakucaju.

KAKO UKLONITI NEŽELJENE OKUSE

- Neke namirnice, posebice riba, ispuštaju tekućinu dok se prže. Te se tekućine nakupljaju u ulju ili masti za prženje i utječu na miris i okus drugih proizvoda koji se naknadno prže u istom ulju ili masti. Okus ulja ili masti može se neutralizirati na sljedeći način:
- Ulje ili mast zagrijte na 160°C i u fritezu dodajte dvije tanke kriške kruha ili malo peršina. Pričekajte da ulje ili mast prestanu mjehuriti i izvadite kruh ili peršin šupljikavom žlicom. Okus uljne masti sada je ponovno neutralan.

ZDRAVA PREHRANA

Nutricionisti preporučuju korištenje biljnih ulja i masti koje sadrže nezasićene masne kiseline (npr. linolnu kiselinu). Ova ulja i masti, međutim, gube svoja pozitivna svojstva brže od drugih vrsta i stoga ih je potrebno češće mijenjati. Sljedeće informacije služe kao smjernice:

- Redovito mijenjajte ulje ili mast. Ako se friteza koristi uglavnom ili čips i ulje ili mast se prosiju nakon svake upotrebe. Može se koristiti 10 do 12 puta.
- Nemojte koristiti ulje ili dulje od šest mjeseci. Pridržavajte se uputa na pakiranju.

- Ulje ili mast općenito se ne mogu dugo koristiti ako se koriste za prženje prehrambenih proizvoda koji uglavnom sadrže proteine kao što je meso ili riba.
- Ne miješajte svježe ulje s korištenim uljem.
- Promijenite ulje ili mast ako se pri zagrijavanju počnu pjeniti, imaju čudan miris ili potamne i/ili imaju sirup poput dosljednosti.

ODLAGANJE

Iskorišteno ulje ili tekuću mast najbolje je zbrinuti tako da ih ponovno ulijete u originalnu plastičnu bocu i dobro zatvorite. Čvrstu masnoću treba pustiti da se skrutne u fritezi, a zatim je izvaditi (npr. žlicom ili lopaticom) i zamotati u novinski papir. Treba staviti boce ili novine u kantu za smeće ili odložiti u skladu s važećim nacionalnim propisima.

T temperatura	Vrsta hrane ili jela	Maksimalna količina / ciklus		Vrijeme prženja u minutama	
		svježe	Duboko smrznuto	Svježi ili odmrznuti	Duboko smrznuto
160°C	• Domaći čips (prvi ciklus prženja) • svježe riba	700g	-	4-5	-
		500g	-	5-7	-
170°C	• Pileća krilca • Kroketi od sira • Mali popečki od krumpira • Prženo povrće (gljive, cvjetača) • Domaći čips (Drugi ciklus prženja) max. 175°C • Duboko smrznuti čips max. 175°C	4-6	4-5	12-15	15-20
		5	4	4-5	6-7
		-	4	-	3-4
		10-12	-	2-3	-
		700g	-	3-4	-
180°C	• Proljetne rolice • Pileći komadići • Mini grickalice • Mesne okruglice (male) • Riblji prsti • Dagnje • Obloženi kolutići lignji • Riba u tijestu • škampi • Kolutovi jabuka	3	2	6-7	10-12
		10-12	10	3-4	4-5
		10-12	10	3-4	4-5
		8-10	-	3-4	4-5
		8-10	8	3-4	4-5
		15-20	15	3-4	4-5
		10-12	10	3-4	4-5
		10-12	10	3-4	4-5
		10-12	10	3-4	4-5
		5	-	3-4	-
190°C	• Čips od krumpira • Ploške patlidžana • Kroketi od krumpira • Mesni/riblji kroketi • krafne • Pečeni camembert (pohan) • Plava traka	700g	550g	3-4	5-6
		600g	-	3-4	-
		5	4	4-5	6-7
		5	4	4-5	6-7
		4-5	-	5-6	-
		2-4	-	2-3	-
		2	-	4-5	-

1. WAŻNE:

- **Przed użyciem należy zawsze uważnie przeczytać instrukcję obsługi.**
- **Niniejszą instrukcję można pobrać z naszej strony internetowej www.sogo.es.**
- **Zachowaj te instrukcje na przyszłość.**

2. Instrukcje bezpieczeństwa dla użytkownika

GENERAL PRECAUTIONS

Ogólne środki ostrożności podczas korzystania z urządzeń elektrycznych

- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie używaj ani nie przechowuj urządzenia na zewnątrz.
- Urządzenie należy zawsze umieszczać na płaskiej i równej powierzchni.
- Ten produkt jest przeznaczony do użytku wewnętrznego, nieprzemysłowego, niekomercyjnego i wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać na zewnątrz ani w żadnym innym celu. Nieprawidłowe użytkowanie lub niewłaściwa obsługa mogą spowodować problemy z urządzeniem i obrażenia użytkownika.
- Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania lub nieprawidłowej obsługi.
- Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieciowemu.
- Gdy urządzenie nie jest używane, należy zawsze wyjmować wtyczkę z gniazda zasilania. Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu, konieczny jest ścisły nadzór.
- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenia należy zawsze odłączyć je od zasilania i pozostawić do ostygnięcia.
- Urządzenie nie jest całkowicie odłączone od źródła zasilania, nawet po jego wyłączeniu. Aby całkowicie odłączyć urządzenie, należy odłączyć je od wtyczki zasilania.
- Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - Pomieszczenia kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i

- innych miejscach pracy;
- Domy wiejskie i klienci w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
- Środowiska typu bed and breakfast;
- Catering i podobne zastosowania niedetaliczne.
- Unikaj rozlania płynu na złącze



Ograniczenia użytkowania w celu uniknięcia obrażeń ciała

- Nie umieszczaj ani nie używaj tego urządzenia w pobliżu źródeł wody.
- Nie należy umieszczać ani używać urządzenia i jego przewodu zasilającego na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) lub w ich pobliżu, ani też w pobliżu otwartego ognia.
- Nie pozostawiaj przewodu zasilającego zwisającego z ostrych krawędzi i trzymaj go z dala od gorących przedmiotów i płomieni. Nie owijaj przewodu wokół urządzenia i nie zginać go.
- Nie należy zanurzać obudowy zawierającej elementy elektryczne i grzewcze w wodzie ani płukać jej pod bieżącą wodą.
- Nigdy nie używaj akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta.
- Korzystanie z akcesoriów niezalecanych lub sprzedawanych przez producenta urządzenia może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia ciała.
- Jeśli chcesz wyjąć wtyczkę z kontaktu ściennego, zrób to przy samej wtyczce, a nie ciągnąc za kabel lub samo urządzenie.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed podłączeniem lub odłączeniem urządzenia należy upewnić się, że ręce są suche.
- Nie używaj urządzenia mokrymi rękami, na wilgotnej podłodze lub w wilgotnej atmosferze - istnieje ryzyko porażenia prądem.
- Podczas korzystania z urządzenia należy upewnić się, że przewód zasilający nie zostanie przytrzaśnięty ani zgnieciony.
- Nie wolno dopuścić do zamoczenia jednostki napędowej, przewodu lub wtyczki, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
- Podczas obchodzenia się z urządzeniami elektrycznymi należy zachować ostrożność, ponieważ powierzchnia elementu grzejnego jest narażona na ciepło resztkowe po użyciu. Każde niewłaściwe użycie może spowodować potencjalne obrażenia użytkownika i uszkodzenie urządzenia.
- Nie należy dotykać zewnętrznej powierzchni urządzenia, ponieważ może się ona bardzo nagrzewać podczas pracy. Zamiast tego należy użyć uchwyty lub rękawiczek.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia ani wtyczki w wodzie lub innym płynie. W przypadku wypadnięcia urządzenia do wody należy

natychmiast odłączyć je od zasilania i przed ponownym użyciem oddać do naprawy w autoryzowanym serwisie.

- Nie używaj urządzenia, jeśli spadło ono na podłogę, ma widoczne ślady uszkodzenia lub jest nieszczelne.
- Nie używaj urządzenia, jeśli kabel lub wtyczka są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia przewodu, musi on zostać wymieniony wyłącznie przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.
- W przypadku nieprawidłowego działania urządzenia lub jeśli zostało ono w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy zwrócić urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.



Ograniczenia dotyczące stosowania u dzieci i osób starszych

- Urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci.
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie należy pozwalać dzieciom na korzystanie z urządzenia bez nadzoru.



Instrukcje, których należy przestrzegać podczas korzystania z urządzenia

- Frytownicę należy podłączać wyłącznie do gniazdka ściennego ze stykiem uziemiającym.
- Przed pierwszym użyciem frytownicy należy dokładnie wyczyścić poszczególne części. Patrz rozdział Czyszczenie i konserwacja.
- Nigdy nie zanurzaj elementu sterującego/grzewczego w wodzie i nie czyść tych części pod bieżącą wodą.
- Przed napełnieniem frytownicy olejem lub płynnym tłuszczem należy upewnić się, że wszystkie części są całkowicie suche.

- Zaleca się stosowanie oleju do smażenia lub płynnego tłuszczu do smażenia. Można również użyć stałego tłuszczu do smażenia. W tym przypadku, należy zachować szczególną ostrożność, aby zapobiec rozpryskiwaniu się tłuszczu i przegrzaniu elementu grzejnego. (Patrz rozdział “Stały tłuszcz do smażenia” i “Wskazówki”)
- Nigdy nie włączać frytownicy, jeśli nie jest napełniona olejem lub płynnym tłuszczem.
- Należy używać wyłącznie oleju lub tłuszczu, który nie pieni się i nadaje się do smażenia. Informacje te znajdują się na opakowania lub etykiety.
- Frytkownica musi być wypełniona olejem lub tłuszczem pomiędzy dwoma oznaczeniami na wewnętrznej stronie misy. Przed włączeniem frytownicy należy zawsze upewnić się, że jest ona napełniona wystarczającą ilością tłuszczu lub oleju.
- Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa wyłącza frytownicę w przypadku przegrzania (patrz sekcja “Bezpieczeństwo”)
- Instrukcje te wskazują maksymalne ilości do smażenia i nie wolno ich przekraczać (patrz tabela).
- Podczas smażenia uwalniana jest gorąca para. Należy zachować bezpieczną odległość od pary.
- Gdy frytownica jest używana, musi być przechowywana w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zwisał ponad krawędzią stołu lub powierzchni roboczej, na której stoi frytownica.
- Po użyciu ustawić termostat na najniższe ustawienie (obrócić termostat całkowicie w lewo). Odłączyć wtyczkę zasilania i pozwól, aby olej lub tłuszcz ostygł. Nie przenosić frytownicy, dopóki nie ostygnie. a jego zawartość ostygła.

BEZPIECZEŃSTWO

Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa

- W przypadku przegrzania wyłącznik termiczny wyłączy frytownicę.
- Może się tak zdarzyć, jeśli frytownica nie jest wypełniona wystarczającą ilością oleju lub gdy w frytownicy wytopi się stały tłuszcz do smażenia.
- W przypadku tłuszczu stałego jest on topiony we frytkownicy.
- W przypadku tłuszczu stałego element grzejny nie jest w stanie promieniować
- wytworzone ciepło wystarczająco szybko.
- Jeśli termiczny wyłącznik bezpieczeństwa wyłączy frytownicę, należy wykonać następujące czynności:
 - Pozostawić olej lub tłuszcz do ostygnięcia.
 - Ostrożnie wcisnąć przełącznik (resetowania) z tyłu elementu sterującego za pomocą małego śrubokręta.
 - Frytkownica jest teraz gotowa do ponownego użycia.

Wyłącznik bezpieczeństwa

Wyłącznik bezpieczeństwa w elemencie sterującym zapewnia, że element grzejny może zostać włączony tylko wtedy, gdy element sterujący blokuje się kliknięciem.

Strefa zimna

Podczas procesu smażenia cząsteczki jedzenia zbierają się na dnie misy.

Ponieważ element grzewczy jest umieszczony poniżej misy i podgrzewa olej/tłuszcz w górnej części głębokiej misy.

frytkownicy, olej/tłuszcz pomiędzy podstawą a elementem grzewczym pozostaje stosunkowo zimny (strefa zimna).

Zapobiega to przypalaniu się cząstek żywności w tej strefie i zapewnia możliwość korzystania z oleju lub tłuszczu więcej niż jeden raz.

Smażenie na tłuszczu stałym

- Zalecamy stosowanie oleju do smażenia lub płynnego tłuszczu do smażenia w tej frytkownicy.
- Można również użyć stałego tłuszczu do smażenia. Aby zapobiec rozpryskiwaniu się tłuszczu i nadmiernemu nagrzewaniu się frytkownicy, należy podjąć następujące środki ostrożności:
 - W przypadku korzystania ze świeżego tłuszczu, należy pozwolić, aby bloki tłuszczu powoli topiły się na umiarkowanym ogniu w normalnym naczyniu do smażenia. patelnia. Ostrożnie wlej roztopiony tłuszcz do frytkownicy. Podłącz wtyczkę zasilania i włącz urządzenie. frytkownica (patrz sekcja “smażenie”)
 - Po użyciu należy przechowywać frytkownicę z zestalonym tłuszczem w temperaturze pokojowej. Jeśli tłuszcz jest zbyt zimny.
 - Nie może się rozpryskiwać po podgrzaniu!
- Aby temu zapobiec, należy kilkakrotnie nakłuć stały tłuszcz widelcem, uważając, aby nie uszkodzić elementu grzejnego.
- Nie dotykaj górnej ani dolnej części obudowy urządzenia. Mogą one stać się bardzo gorące podczas działania. Zamiast tego należy użyć uchwytu.
- Nie przykrywaj urządzenia żadnymi przedmiotami.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Szczegółowe informacje na temat czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością znajdują się w rozdziale dotyczącym czyszczenia i konserwacji.

4. SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Napięcie	Częstotliwość	Moc
230V	50-60Hz	2000W

Ten produkt jest zgodny z rozporządzeniem UE 2023/826 na mocy dyrektywy 2009/125/WE w sprawie wymogów dotyczących ekoprojektu.

Zużycie energii w trybie wyłączenia: 0.33W

Zużycie energii w trybie czuwania: N/A

Czas, po którym produkt przechodzi w tryb wyłączenia: N/A

5. INSTRUKCJA OBSŁUGI

PRZED SMAŻENIEM

- Przed pierwszym użyciem frytownicy należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć jej poszczególne części (patrz rozdział "Czyszczenie").
- Umieść frytownicę na poziomej, stabilnej powierzchni.
- Jeśli frytownica jest umieszczona nad wyciągiem kuchennym, należy upewnić się, że kuchenka jest wyłączona.
- Wyciągnij całkowicie przewód zasilający ze schowka na przewody.
- Zdejmij pokrywę.
- Wyjść kosz.
- Rozłóż uchwyt i ostrożnie przymocuj go do kosza.
- Napełnij suchą i pustą frytownicę olejem do górnej kreski w misce (33,0 litry oleju lub 2,5 kg sprzedanego tłuszczu). Płynny lub stopiony tłuszcz stały (patrz rozdziały "Tłuszcz stały do smażenia" i "Wskazówki").
- Nigdy nie mieszaj różnych rodzajów tłuszczu lub oleju!
- Podłącz wtyczkę zasilania.
- Przewód zasilający nie może stykać się z gorącymi częściami frytownicy.

SMAŻENIE

- Włóż wtyczkę do gniazdka ściennego, zaświeci się lampka kontrolna ON/OFF.
- Obróć pokrętkę regulacji temperatury do wymaganego ustawienia.
- Tłuszcz jest podgrzewany do wymaganej temperatury w ciągu 10-15 minut.
- W przypadku korzystania z oleju lub płynnego tłuszczu kosz może pozostać we frytownicy podczas podgrzewania. Kosz można również pozostawić we frytownicy, jeśli tłuszcz wokół kosza zestalił się.
- Wyjść kosz z frytownicy i napełnić go smażonym produktem.
- Nie należy przekraczać maksymalnych ilości napełniania określonych w niniejszej instrukcji (patrz tabela).
- Ostrożnie włóż kosz do frytownicy i umieść pokrywę na misie.
- Podczas procesu smażenia należy od czasu do czasu wyjmować koszyk z oleju lub tłuszczu i ostrożnie potrząsać jego zawartością.

PO USMAŻENIU

- Po usmażeniu zdejmij pokrywę i umieść koszyk na górze, aby umożliwić ściekanie oleju.
- Ostrożnie wyjmij kosz z miski. W razie potrzeby strząśnij nadmiar oleju lub tłuszczu z frytkownicy.
- Umieść usmażony produkt w misce lub na sicie (wyłóż chłonnym papierem kuchennym).
- Po zakończeniu smażenia wyłącz frytownicę, obracając pokrętkę regulacji temperatury całkowicie w lewo. Odłącz wtyczkę od gniazdka ściennego.
- Jeśli frytkownica nie jest używana regularnie. Zaleca się przechowywanie oleju lub płynnego tłuszczu po schłodzeniu w pojemniku, najlepiej w lodówce lub innym chłodnym miejscu. Przefiltruj olej lub tłuszcz przez drobne sito do pojemnika, aby usunąć z niego cząstki żywności. Aby opróżnić frytownicę, należy zdjąć pokrywę, kosz i element sterujący/grzewczy. Zdejmij misę frytownicy i wylej olej lub tłuszcz (patrz rozdział "Czyszczenie").

Jeśli frytownica zawiera tłuszcz stały, należy odczekać zestalenie się tłuszczu we frytownicy i przechowywanie tłuszczu we frytownicy (patrz sekcja "Zestawiony tłuszcz do smażenia").

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Odłączyć wtyczkę zasilania.
- Przed czyszczeniem należy poczekać, aż olej lub tłuszcz ostygnie. Nie należy dopuszczać do całkowitego zestalenia się tłuszczu stałego.
- Zdejmij pokrywę, kosz i element sterujący/grzewczy.
- Element sterujący/grzewczy należy przechowywać w bezpiecznym, suchym miejscu.
- Elementu sterującego/grzewczego nigdy nie należy zanurzać w wodzie ani czyścić pod bieżącą wodą! W razie potrzeby części te należy czyścić wilgotną szmatką.
- Wyjąć kosz i odsączyć olej lub tłuszcz.
- Wyczyść pokrywę, miskę, kosz i korpus płynem do mycia naczyń w gorącej wodzie. Spłukać czystą wodą i dokładnie wysuszyć. Nie używaj żadnych żrących lub ściernych środków/materiałów czyszczących, takich jak krem czyszczący, wełna stalowa.
- Ponownie zmontuj frytownicę, wkładając misę, element sterujący/grzewczy i kosz.
- Przymocuj uchwyt, składając go do koszyka.
- Zwinąć przewód zasilający i włożyć go wraz z wtyczką z powrotem do schowka na przewody.
- Podnieść frytownicę za pomocą bocznego uchwytu do przenoszenia.
- Frytownicę należy przechowywać z zamkniętą pokrywą, dzięki czemu jej wnętrze będzie czyste i wolne od kurzu.

WSKAZÓWKI Domowe chipsy

Jak zrobić pyszne, chrupiące chipsy:

- Ziemniaki przeznaczone do smażenia w głębokim tłuszczu powinny być odżywcze i nie wykazywać oznak plamienia.
- Do smażenia w głębokim tłuszczu należy używać mączystych lub twardych ziemniaków
- Po obraniu ziemniaków pokrój je według uznania (w paski lub plastry).
- Przed użyciem należy umieścić ziemniaki w wodzie na około godzinę. Część cukru, jednej z głównych substancji odpowiedzialnych za powstawanie akrylamidu, jest wtedy uwalniana.
- Pozwól ziemniakom dokładnie wyschnąć.
- Domowe frytki należy zawsze smażyć dwukrotnie.
- Najpierw przez 4-6 minut w temperaturze 160°C, a następnie przez 2-4 minuty w maksymalnej temperaturze 175°C.
- Podczas smażenia w głębokim tłuszczu po raz drugi. Podnieś kosz z frytownicy kilka razy, aby poluzować frytki. W ten sposób wszystkie będą miały równomierny, złocisty kolor.
- Głęboko mrożone frytki są wstępnie ugotowane i dlatego wystarczy je usmażyć tylko raz. Należy postępować zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.
- Produkty głęboko mrożone
- Produkty głęboko mrożone (-16 do -18°C) znacznie schładzają olej lub tłuszcz, przez co nie smażą się wystarczająco szybko i mogą wchłaniać zbyt dużo oleju lub tłuszczu.

Można temu zapobiec w następujący sposób:

- Nie smażyć dużych ilości na raz (patrz tabela).
- Rozgrzać olej co najmniej 15 minut przed dodaniem produktem.
- Ustaw termostat na temperaturę określoną w niniejszej instrukcji lub na opakowaniu produktu.
- Najlepiej pozostawić głęboko zamrożony produkt do rozmrożenia w temperaturze pokojowej. Usunąć jak najwięcej lodu i wody przed umieszczeniem produktu we frytownicy.
- Umieszczać produkt we frytownicy powoli i ostrożnie, ponieważ głęboko zamrożone produkty mają tendencja do powodowania gwałtownego bulgotania gorącego oleju lub tłuszczu.

JAK USUNĄĆ NIEPOŻĄDANE SMAKI

- Niektóre produkty spożywcze, w szczególności ryby, uwalniają płyny podczas smażenia. Płyny te gromadzą się w oleju lub tłuszczu do smażenia i wpływają na zapach i smak innych produktów smażonych następnie w tym samym oleju lub tłuszczu. Smak oleju lub tłuszczu można zneutralizować w następujący sposób:
- Rozgrzej olej lub tłuszcz do temperatury 160°C i dodaj do frytownicy dwie cienkie kromki chleba lub trochę pietruszki. Poczekać, aż olej lub tłuszcz przestanie bulgotać i wyjmij chleb lub pietruszkę łyżką cedzakową. Smak oleju lub tłuszczu jest teraz ponownie neutralny.

ZDROWE ODŻYWIANIE

Dietetycy zalecają stosowanie olejów i tłuszczów roślinnych zawierających nienasycone kwasy tłuszczowe (np. kwas linolowy). Te oleje i tłuszcze tracą jednak swoje pozytywne właściwości szybciej niż inne rodzaje i dlatego należy je częściej wymieniać. Poniższe informacje mają charakter orientacyjny:

- Należy regularnie wymieniać olej lub tłuszcz. Jeśli frytownica jest używana głównie do frytek, a olej lub tłuszcz jest przesiewany po każdym użyciu. Można jej użyć od 10 do 12 razy.
- Nie używaj oleju dłużej niż sześć miesięcy. Należy przestrzegać instrukcji podanych na opakowaniu.
- Olej lub tłuszcz zazwyczaj nie może być używany przez długi czas, jeśli jest używany do smażenia głównie produktów spożywczych zawierających białko, takich jak mięso lub ryby.
- Nie mieszać świeżego oleju z olejem użytym.
- Wymienić olej lub tłuszcz, jeśli po podgrzaniu zaczyna się pieniać, ma dziwny smak lub zapach, ciemnieje i/lub ma konsystencję syropu.

DYSPOZYCJA

Zużytego oleju lub płynnego tłuszczu najlepiej pozbyć się wlewając go z powrotem do oryginalnej plastikowej butelki i dobrze zamykając. Stały tłuszcz należy pozostawić do zestalenia się we frytkownicy, a następnie usunąć go np. łyżką lub szpatułką i zawinąć w gazetę. Butelki lub gazety należy umieścić wyrzucić do kosza na śmieci lub zutylizować zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

Temperatura	Rodzaj żywności lub potrawy	Maksymalna ilość / cykl		Czas smażenia w minutach	
		Świeży	Głęboko zamrożone	Świeże lub rozmrożone	Głęboko zamrożone
160°C	• Domowe chipsy (pierwszy cykl smażenia) • Świeże ryby	700g	-	4-5	-
		500g	-	5-7	-
170°C	• Skrzydełka z kurczaka	4-6	4-5	12-15	15-20
	• Krokiety serowe	5	4	4-5	6-7
	• Małe placki ziemniaczane	-	4	-	3-4
	• Smażone warzywa (Grzyby, kalafior)	10-12	-	2-3	-
	• Domowe chipsy (Drugi cykl smażenia) maks. 175°C	700g	-	3-4	-
180°C	• Głęboko mrożone chipsy max. 175°C	-	550g	-	5-6
	• Sajgonki	3	2	6-7	10-12
	• Nuggetsy z kurczaka	10-12	10	3-4	4-5
	• Mini przekąski	10-12	10	3-4	4-5
	• Kulki mięsne (małe)	8-10	-	3-4	4-5
	• Paluszki rybne	8-10	8	3-4	4-5
	• Małże	15-20	15	3-4	4-5
	• Powlekane pierścienie kalmarów	10-12	10	3-4	4-5
	• Ryba w cieście	10-12	10	3-4	4-5
	• Krewetki	10-12	10	3-4	4-5
	• Pierścienie jabłkowe	5	-	3-4	-

190°C	• Chipsy ziemniaczane	700g	550g	3-4	5-6
	• Plastry bakłażana	600g	-	3-4	-
	• Krokiety ziemniaczane	5	4	4-5	6-7
	• Krokiety mięsne/rybne	5	4	4-5	6-7
	• Pączki	4-5	-	5-6	-
	• Pieczony camembert (panierowany)	2-4	-	2-3	-
	• Cordon bleu	2	-	4-5	-

1.  **IMPORTANT:**
 - **Citiți întotdeauna cu atenție manualul de instrucțiuni înainte de utilizare.**
 - **Acest manual poate fi descărcat de pe pagina noastră web www.sogo.es**
 - **Păstrați aceste instrucțiuni pentru consultare ulterioară.**
2.  **Instrucțiuni de siguranță pentru utilizator**

**GENERAL
PRECAUTIONS**

Precauții generale în timpul utilizării echipamentelor electrice

- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în acest manual.
- Nu utilizați sau depozitați aparatul în aer liber.
- Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață plană și uniformă.
- Acest produs este destinat utilizării interioare, neindustriale, necomerciale și numai pentru uz casnic. Nu utilizați produsul în exterior sau în orice alt scop. Utilizarea incorectă sau manipularea necorespunzătoare poate cauza probleme în aparat și poate provoca vătămări utilizatorului.
- Unitatea trebuie să fie utilizată numai în scopurile prevăzute. Nu se acceptă nicio răspundere pentru daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare sau manipularea greșită.
- Înainte de a conecta aparatul, asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța de identificare corespunde tensiunii rețelei.
- Scoateți întotdeauna ștecherul din priză atunci când aparatul nu este utilizat. Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este pornit.
- Este necesară o supraveghere atentă atunci când orice aparat este utilizat de către sau în apropierea copiilor.
- Înainte de curățarea sau depozitarea aparatului, scoateți întotdeauna aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
- Dispozitivul nu este deconectat complet de la sursa de alimentare, chiar și după ce a fost oprit. Pentru a-l deconecta complet, deconectați-l de la priza de rețea.
- Aparatele nu sunt destinate funcționării prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de control de la distanță.
- Acest aparat este destinat utilizării în aplicații casnice și similare, cum ar fi:
 - Zone de bucătărie pentru personal în magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - Case agricole și de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
 - medii de tip păt și mic dejun;

- Catering și aplicații similare fără vânzare cu amănuntul.
- Evitați vărsarea pe conector



Restricții de utilizare pentru evitarea vătămarilor corporale

- Nu amplasați și nu folosiți acest aparat în apropierea surselor de apă.
- Nu așezați sau nu folosiți aparatul și cablul său de alimentare pe sau în apropierea suprafețelor fierbinți (de exemplu, plăci de aragaz) sau a flăcărilor deschise.
- Nu lăsați cablul de alimentare agățat de margini ascuțite și țineți-l departe de obiecte fierbinți și flăcări. Nu înfășurați cablul în jurul aparatului și nu îl îndoiți.
- Nu scufundați carcasa, care conține componentele electrice și elementele de încălzire, în apă și nici nu o clătiți sub robinet.
- Nu utilizați niciodată accesorii care nu sunt recomandate de producător.
- Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate sau vândute de producătorul aparatului poate duce la incendii, șocuri electrice sau vătămări corporale.
- Atunci când doriți să scoateți ștecherul din contactul de perete, vă rugăm să faceți acest lucru la ștecherul în sine și nu trăgând de cablu sau de aparatul în sine.
- Pentru a evita șocurile electrice, asigurați-vă că mâinile sunt uscate înainte de conectare sau deconectare.
- Nu utilizați dispozitivul cu mâinile ude, pe podele umede sau când atmosfera este umedă, există riscul de electrocutare.
- În timpul utilizării aparatului, asigurați-vă că cablul de alimentare nu poate fi prins sau strivit.
- Nu lăsați unitatea motorului, cablul sau ștecherul să se ude pentru a proteja împotriva riscului de șoc electric.
- Aveți grijă, în timpul manipulării aparatelor electrice, deoarece suprafața elementului de încălzire este supusă căldurii reziduale după utilizare. Orice utilizare necorespunzătoare poate cauza posibile vătămări ale utilizatorului și poate deteriora aparatul.
- Nu atingeți suprafața exterioară a aparatului, deoarece aceasta se poate încălzi foarte tare în timpul funcționării. În schimb, utilizați mânerul sau mânușile.
- Nu scufundați niciodată aparatul sau mufa în apă sau în orice alt lichid. În cazul în care aparatul cade în apă, deconectați-l imediat de la rețeaua de alimentare și duceți-l la un agent de service autorizat pentru reparații înainte de reutilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă acesta a căzut pe podea, dacă există semne vizibile de deteriorare sau dacă are o scurgere.
- Nu utilizați aparatul dacă cablul sau fișa sunt deteriorate. În

cazul în care cablul este deteriorat, acesta trebuie înlocuit numai de producător, de agentul său de service sau de persoane calificate în mod similar, pentru a evita pericolele.

- În caz de funcționare defectuoasă a aparatului sau dacă acesta a fost deteriorat în orice mod, returnați aparatul la cel mai apropiat service autorizat pentru examinare, reparare sau reglare.



Restricții de utilizare atunci când se utilizează cu copii și bătrâni

- Aparatul nu trebuie utilizat de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau instruite.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta începând de la 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au fost supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea de către utilizatori nu trebuie efectuate de copii.
- Țineți aparatul și cablul acestuia departe de copii.
- Nu permiteți copiilor să utilizeze aparatul fără supraveghere.



Instrucțiuni de urmat la utilizarea aparatului

- Conectați friteuza numai la o priză de perete cu contact de împământare.
- Înainte de a utiliza friteuza pentru prima dată, curățați bine piesele individuale. Consultați secțiunea de curățare și întreținere.
- Nu scufundați niciodată elementul de control/încălzire în apă și nu curățați aceste piese sub jet de apă.
- Asigurați-vă că toate piesele sunt complet uscate înainte de a umple friteuza cu ulei sau grăsime lichidă.
- Se recomandă utilizarea uleiului de prăjit sau a grăsimii lichide de prăjit. Se poate utiliza și grăsime solidă pentru prăjire. În acest caz, trebuie să se acorde o atenție deosebită pentru a se evita stropirea grăsimii și supraîncălzirea elementului de încălzire (A se vedea secțiunea “Grăsime solidă pentru prăjire” și “Sfaturi”).
- Nu porniți niciodată friteuza dacă aceasta nu este plină cu ulei sau grăsime lichidă.

- Utilizați numai ulei sau grăsime care nu face spumă și care este adecvată pentru prăjire. Aceste informații sunt afișate pe ambalaj sau etichetă.
- Friteuza trebuie să fie umplută cu ulei sau grăsime între cele două semne de pe interiorul vasului, înainte de a porni friteuza, asigurați-vă întotdeauna că aceasta este umplută cu suficientă grăsime sau ulei.
- Un declanșator termic de siguranță oprește friteuza în caz de supraîncălzire (consultați secțiunea "Siguranță")
- Aceste instrucțiuni indică cantitățile maxime pentru prăjire și nu trebuie depășite (a se vedea tabelul).
- În timpul prăjirii se eliberează aburi fierbinți. Păstrați o distanță de siguranță față de abur.
- Atunci când friteuza este utilizată, aceasta trebuie să fie ținută departe de îndemâna copiilor.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea unei mese sau a unei suprafețe de lucru pe care se află friteuza.
- După utilizare, setați termostatul la cea mai joasă setare (roțiți termostatul complet în sens antiorar). Deconectați ștecherul de la rețea și lăsați uleiul sau grăsimea să se răcească. Nu mișcați friteuza până când aceasta și conținutul său s-au răcit.

SIGURANȚĂ

Decuplare termică de siguranță

- În caz de supraîncălzire, întrerupătorul termic va opri friteuza.
- Acest lucru se poate întâmpla dacă friteuza nu este umplută cu suficient ulei sau dacă grăsimea solidă de prăjire este topită în friteuză.
- În cazul grăsimii solide, aceasta este topită în friteuza cu grăsime.
- În cazul grăsimii solide, elementul de încălzire este incapabil să radieze
- căldura produsă suficient de repede.
- Dacă dispozitivul termic de siguranță oprește friteuza, procedați după cum urmează:
 - Se lasă uleiul sau grăsimea să se răcească.
 - Împingeți cu atenție (comutatorul de resetare) din partea din spate a elementului de control cu o șurubelniță mică.
 - Friteuza este acum gata de utilizare din nou.

Întrerupător de siguranță

Întrerupătorul de siguranță din elementul de control asigură că elementul de încălzire poate fi pornit numai atunci când elementul de control se blochează cu un clic.

Zona rece

În timpul procesului de prăjire, particulele alimentare se adună pe

fundul vasului.

Deoarece elementul de încălzire este dispus sub vas și încălzește uleiul/grăsimea din zona superioară a vasului uleiul/grăsimea dintre bază și elementul de încălzire rămâne relativ rece (zona rece).

Acest lucru previne arderea particulelor alimentare din această zonă și oferă avantajul de a putea utiliza uleiul sau grăsimea de mai multe ori.

Prăjire cu grăsime solidă

- Recomandăm utilizarea uleiului de prăjit sau a grăsimii lichide de prăjit în această friteuză.
- Se poate folosi și grăsime solidă pentru prăjire. Pentru a preveni stropirea cu grăsime și încălzirea excesivă a friteuzei, trebuie luate următoarele măsuri de precauție:
 - Atunci când se utilizează grăsime proaspătă, se lasă blocurile de grăsime să se topească încet la foc moderat într-o tigaie normală tigaie. Turnați cu grijă grăsimea topită în friteuză. Conectați ștecherul la rețea și porniți friteuză (a se vedea secțiunea "prăjire")
 - După utilizare, depozitați friteuza cu grăsimea resolidificată la temperatura camerei. Dacă grăsimea este prea rece.
 - Nu se poate stropii când este reîncălzit!
- Pentru a preveni acest lucru, înțepați grăsimea solidă cu o furculiță de mai multe ori, având grijă să nu deteriorați elementul de încălzire.
- Nu atingeți carcasa superioară și inferioară a dispozitivului. Acestea pot deveni foarte fierbinți în timpul operație. Utilizați în schimb mânerul.
- Nu acoperiți aparatul cu nimic.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Vă rugăm să consultați secțiunea de curățare și întreținere pentru detalii privind modul de curățare a suprafețelor care vin în contact cu alimentele.

4. SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune	Frecvența	Putere
230V	50-60Hz	2000W

Acest produs este în conformitate cu Regulamentul UE 2023/826 în temeiul Directivei 2009/125/CE privind cerințele de proiectare ecologică.

Consum de energie în modul oprit: 0.33W

Consum de energie în modul standby: N/A

Timpul după care produsul intră în modul oprit: N/A

5. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ÎNAINTE DE PRĂJIRE

- Înainte de a utiliza friteuza pentru prima dată, părțile individuale trebuie curățate și uscate bine (consultați secțiunea "Curățare")
- Așezați friteuza pe o suprafață orizontală. Nivelată și stabilă.
- În cazul în care friteuza este amplasată sub o hotă extractoare de pe aragaz, trebuie să vă asigurați că aragazul este oprit.
- Scoateți cablul de alimentare complet din depozitul de cabluri.
- Scoateți capacul.
- Scoateți coșul.
- Îndoiiți mânerul și atașați-l cu grijă la coș.
- Umpleți cu ulei friteuza uscată și goală până la marcajul superior din vas (33,0 litri ulei sau 2,5 kg grăsime vândută). Lichid sau grăsime solidă topită (a se vedea secțiunile "Grăsime solidă pentru prăjire" și "Sfaturi").
- Nu amestecați niciodată diferite tipuri de grăsimi sau uleiuri!
- Conectați fișa de rețea.
- Cablul de alimentare nu trebuie să vină în contact cu părțile fierbinți ale friteuzei.

PRĂJIRE

- Introduceți ștecherul în priza de perete, lumina pilot ON/OFF se va aprinde.
- Rotiți butonul de control al temperaturii la setarea dorită.
- Grăsimea din ulei este încălzită la temperatura necesară în 10 până la 15 minute.
- Atunci când se utilizează ulei sau grăsime lichidă, coșul poate rămâne în friteuză în timpul încălzirii. De asemenea, coșul poate fi lăsat în friteuză dacă grăsimea din jurul coșului s-a solidificat.
- Scoateți coșul din friteuză și umpleți produsul care urmează să fie prăjit.
- Nu depășiți cantitățile maxime de umplere specificate în aceste instrucțiuni (a se vedea tabelul).
- Înlocuiți cu grijă coșul în friteuză și puneți capacul pe vas.
- În timpul procesului de prăjire, scoateți ocazional coșul din uleiul de grăsime și scuturați cu atenție conținutul.

DUPĂ PRĂJIRE

- După prăjire, îndepărtați capacul și puneți coșul deasupra pentru a permite uleiului să se scurgă.
- Ridicați cu grijă coșul din vas. Dacă este necesar, scuturați excesul de ulei sau grăsime de pe friteuză.
- Se pune produsul prăjit într-un castron sau într-o sită (tapetată cu hârtie absorbantă de bucătărie).
- Când ați terminat de prăjit, opriți friteuza prin rotirea butonului de control al temperaturii complet spre stânga. Deconectați ștecherul de la priza de perete.
- Dacă friteuza nu este utilizată în mod regulat. Este recomandat să depozitați uleiul sau grăsimea lichidă după răcire într-un recipient, de preferință în frigider sau într-un alt loc răcoros. Filtrați uleiul sau grăsimea printr-o sită fină în recipient pentru a elimina particulele alimentare din ulei sau grăsime. Pentru a goli friteuza cu grăsime, scoateți capacul, coșul și elementul de control/încălzire. Scoateți recipientul friteuza cu grăsime și turnați uleiul sau grăsimea (consultați secțiunea "Curățare").

Dacă friteuza conține grăsime solidă, lăsați grăsimea să se solidifice în friteuză și depozitați grăsimea în friteuză (a se vedea secțiunea "Grăsime solidă pentru prăjire")

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Deconectați ștecherul de la rețea.
- Așteptați până când uleiul sau grăsimea se răcește înainte de curățare. Grăsimea solidă nu trebuie lăsată să se solidifice complet.
- Scoateți capacul, coșul și elementul de control/încălzire.
- Depozitați elementul de control/încălzire într-un loc sigur și uscat.
- Elementul de control/încălzire nu trebuie niciodată scufundat în apă sau curățat sub jet de apă! Aceste piese trebuie curățate cu o cârpă umedă, dacă este necesar.
- Se scoate coșul și se scurge uleiul sau grăsimea.
- Curățați capacul, vasul, coșul și corpul cu detergent în apă fierbinte. Clătiți cu apă curată și uscați bine. Nu utilizați orice agenți de curățare/ materiale caustice sau abrazive, cum ar fi cremă de curățat, vată de oțel.
- Reasamblați friteuza introducând bolul, elementul de control/încălzire și, în final, coșul.
- Atașați mânerul prin plierea acestuia în coș.
- Înfășurați cablul de alimentare și introduceți-l împreună cu fișa înapoi în depozitul de cabluri.
- Ridicați friteuza cu ajutorul mânerului de transport lateral.
- Depozitați friteuza cu capacul închis, acest lucru va menține interiorul friteuzei curat și fără praf.

SFATURI Chipsuri de casă

Cum să faci chipsuri delicioase și crocante:

- Cartofii destinați prăjirii trebuie să fie hrănitori și să nu prezinte semne de pete.
- Cartofii făinoși sau tari trebuie folosiți pentru prăjire
- După ce ați curățat cartofii de coajă, tăiați-i după cum doriți (fâșii sau felii).
- Se pun cartofii în apă timp de aprox. o oră înainte de utilizare. O parte din zahăr, una dintre principalele substanțe responsabile de formarea acrilamidei, este apoi eliberată.
- Se lasă cartofii să se usuce bine.
- Întotdeauna prăjiți chipsurile de casă de două ori.
- Mai întâi timp de 4-6 minute la 160 °C și apoi 2-4 minute la maximum 175 °C
- Când se prăjește pentru a doua oară. Ridicați coșul din friteuză de câteva ori și fixați-l pentru a slăbi chipsurile. În acest fel, toate vor avea o culoare aurie fină și uniformă.
- Cartofii prăjiți congelați sunt pre-gătiți și, prin urmare, trebuie prăjiți o singură dată. Vă rugăm să urmați instrucțiunile de pe pachet.
- Produse congelate
- Produsele congelate adânc (-16-18°C) răcesc considerabil uleiul sau grăsimea și, prin urmare, nu se prăjesc suficient de repede și pot absorbi prea mult ulei sau grăsime.

Acest lucru poate fi prevenit după cum urmează:

- Nu prăjiți cantități mari deodată (a se vedea tabelul)
- Încălziți uleiul cu cel puțin 15 minute înainte de a adăuga produsului.
- Setati thermostatul la temperatura specificată în aceste instrucțiuni sau pe ambalajul produsului
- De preferință, lăsați produsul congelat să se decongeleze la temperatura camerei. Îndepărtați cât mai multă gheață și apă posibil înainte de a pune produsul în friteuză.
- Puneți produsul încet și cu atenție în friteuză, deoarece produsele congelate au tendința de a face ca uleiul sau grăsimea fierbinte să bolborosească brusc și puternic.

CUM SĂ ELIMINAȚI GUSTURILE NEDORITE

- Unele produse alimentare, în special peștele, eliberează lichide în timp ce sunt prăjite. Aceste lichide se acumulează în uleiul sau grăsimea de prăjire și afectează mirosul și gustul altor produse prăjite ulterior în același ulei sau grăsime. Gustul uleiului sau al grăsimii poate fi neutralizat după cum urmează:
- Se încălzește uleiul sau grăsimea la 160°C și se adaugă două felii subțiri de pâine sau puțin pătrunjel în friteuză. Așteptați până când uleiul sau grăsimea nu mai bolborosește și scoateți pâinea sau pătrunjelul cu o lingură cu fantă. Gustul grăsimii din ulei este acum din nou neutru.

ALIMENTAȚIE SĂNĂTOASĂ

Nutriționiștii recomandă utilizarea uleiurilor și grăsimilor vegetale care conțin acizi grași nesaturați (de exemplu, acid linoleic). Totuși, aceste uleiuri și grăsimi își pierd proprietățile pozitive mai

repede decât alte tipuri și, prin urmare, trebuie schimbate mai frecvent. Următoarele informații sunt orientative:

- Schimbați uleiul sau grăsimea în mod regulat. Dacă friteuza este utilizată în principal sau chipsuri și uleiul sau grăsimea sunt cernute după fiecare utilizare. Aceasta poate fi utilizată de 10 până la 12 ori.
- Nu utilizați uleiul sau pentru mai mult de șase luni. Respectați instrucțiunile de pe ambalaj.
- În general, uleiul sau grăsimea nu pot fi utilizate timp îndelungat dacă sunt folosite pentru a prăji produse alimentare care conțin în principal proteine, cum ar fi carnea de pește.
- Nu amestecați ulei proaspăt cu ulei uzat.
- Schimbați uleiul sau grăsimea dacă începe să facă spumă atunci când este încălzit, dezvoltă un gust sau un miros ciudat sau devine închis la culoare și/sau are un sirop ca și consistența.

ELIMINARE

Uleiul uzat sau grăsimea lichidă pot fi eliminate cel mai bine prin turnarea lor înapoi în sticla de plastic originală și sigilarea bine. Grăsimea solidă trebuie lăsată să se solidifice în friteuză și apoi îndepărtată (de exemplu, cu o lingură sau o spatulă) și învelită în ziar. Sticlele sau ziarele trebuie așezate în coșul de gunoi sau eliminat în conformitate cu reglementările naționale aplicabile.

Temperatura	Tip de mâncare sau farfurie	Cantitate maximă / ciclu		Timp de prăjire în minute	
		Proaspăt	Înghețat adânc	Proaspăt sau decongelat	Înghețat adânc
160°C	• Chipsuri făcute în casă (primul ciclu de prăjire) • Pește proaspăt	700g	-	4-5	-
		500g	-	5-7	-
170°C	• Aripă de pui • Crochete cu brânză • Frigărui mici de cartofi • Legume prăjite (Ciuperci, conopidă) • Chipsuri făcute în casă (Al doilea ciclu de prăjire) max. 175°C • Cipuri congelate max. 175°C	4-6	4-5	12-15	15-20
		5	4	4-5	6-7
		-	4	-	3-4
		10-12	-	2-3	-
		700g	-	3-4	-
180°C	• Rulouri de primăvară • Pui nuggets • Mini gustări • Chiftele de carne (mici) • Batoane de pește • Măști • Inele de calmar acoperite • Pește în aluat • Creveți • Inele de mere	3	2	6-7	10-12
		10-12	10	3-4	4-5
		10-12	10	3-4	4-5
		8-10	-	3-4	4-5
		8-10	8	3-4	4-5
		15-20	15	3-4	4-5
		10-12	10	3-4	4-5
		10-12	10	3-4	4-5
		10-12	10	3-4	4-5
		10-12	10	3-4	4-5
		5	-	3-4	-

190°C	• Cartofi prăjiți	700g	550g	3-4	5-6
	• Felii de vinete	600g	-	3-4	-
	• Crochete de cartofi	5	4	4-5	6-7
	• Crochete de carne/pește	5	4	4-5	6-7
	• Gogoși	4-5	-	5-6	-
	• Camembert la cuptor (pane)	2-4	-	2-3	-
	• Cordon bleu	2	-	4-5	-

1. **ВАЖЛИВО:**

- Завжди уважно читайте інструкцію перед використанням.
- Цей посібник можна завантажити з нашої веб-сторінки www.sogo.es
- Збережіть ці інструкції для подальшого використання.

2. Інструкції з техніки безпеки для користувача

**GENERAL
PRECAUTIONS**

Загальні застереження під час використання електрообладнання

- Не використовуйте прилад для будь-яких інших цілей, окрім описаних у цьому посібнику.
- Не використовуйте і не зберігайте прилад на відкритому повітрі.
- Завжди встановлюйте прилад на рівну плоску поверхню.
- Цей виріб призначений для внутрішнього, непромислового, некомерційного та виключно побутового використання. Не використовуйте його на відкритому повітрі або для будь-яких інших цілей. Неправильне використання або неналежне поводження може спричинити проблеми в роботі приладу та завдати шкоди користувачеві.
- Пристрій повинен використовуватися тільки за призначенням. Ми не несемо відповідальності за пошкодження, що виникли внаслідок неналежного використання або неправильного поводження.
- Перш ніж вмикати прилад у мережу, переконайтеся, що напруга, зазначена на заводській табличці, відповідає напрузі мережі.
- Завжди виймайте вилку з розетки, коли прилад не використовується. Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Необхідний ретельний нагляд, коли будь-який прилад використовується дітьми або поруч з ними.
- Перед чищенням або зберіганням приладу завжди відключайте його від мережі та дайте йому охолонути.
- Пристрій не повністю відключається від джерела живлення, навіть після того, як його вимкнено. Щоб повністю відключити його, витягніть вилку з розетки.
- Прилади не призначені для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Цей прилад призначений для використання в домашньому господарстві та подібних сферах, таких як:
 - Кухонні зони для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;

- Фермерські будинки, а також клієнти в готелях, мотелях та інших закладах житлового типу;
- Ліжко-місця типу “ліжко та сніданок”;
- Громадське харчування та подібні нероздрібні програми.
- Уникайте потрапляння рідини на роз’єм



Обмеження у використанні для уникнення травм

- Не розміщуйте та не використовуйте цей прилад поблизу джерел води.
- Не ставте і не використовуйте прилад та його шнур живлення на гарячих поверхнях (наприклад, плитах) або поблизу них, а також біля відкритого вогню.
- Не залишайте шнур живлення звисати з гострих країв і тримайте подалі від гарячих предметів і полум’я. Не намотуйте шнур навколо приладу і не згинайте його.
- Не занурюйте корпус, який містить електричні компоненти та нагрівальні елементи, у воду і не промивайте його під краном.
- Ніколи не використовуйте аксесуари, не рекомендовані виробником.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих або не проданих виробником приладу, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травмування людей.
- Якщо ви хочете від’єднати вилку від розетки, будь ласка, робіть це за саму вилку, а не тягніть за кабель або сам прилад.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, переконайтеся, що ваші руки сухі, перш ніж вмикати або вимикати вилку з розетки.
- Не використовуйте пристрій мокрими руками, на вологій підлозі або в умовах підвищеної вологості - існує ризик ураження електричним струмом.
- Під час використання приладу слідкуйте за тим, щоб шнур живлення не зачепився і не був затиснутий.
- Не допускайте намокання блоку двигуна, шнура або вилки, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.
- Будьте обережні у поводженні з електроприладами, оскільки поверхня нагрівального елемента після використання має залишкове тепло. Будь-яке неправильне використання може призвести до травмування користувача та пошкодження приладу.
- Не торкайтеся зовнішньої поверхні приладу, оскільки вона може сильно нагріватися під час роботи. Замість цього використовуйте ручку або рукавиці.
- Ніколи не занурюйте прилад або штепсельну вилку у воду або будь-яку іншу рідину. У разі падіння приладу у воду

негайно відключіть його від електромережі та віднесіть до авторизованого сервісного центру для ремонту перед повторним використанням.

- Не використовуйте прилад, якщо він впав на підлогу, має видимі ознаки пошкодження або протікає.
- Не використовуйте прилад, якщо кабель або вилка пошкоджені. У разі пошкодження шнура, щоб уникнути небезпеки, його повинен замінити тільки виробник, його сервісний агент або особи з аналогічною кваліфікацією.
- У разі несправності приладу або якщо він був пошкоджений будь-яким чином, поверніть прилад до найближчого авторизованого сервісного центру для перевірки, ремонту або налаштування.



Обмеження щодо застосування дітям та людям похилого віку

- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони не перебувають під наглядом або не пройшли відповідного інструктажу.
- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу і розуміють пов'язані з цим небезпеки.
- Діти повинні бути під наглядом, щоб не гратися з приладом.
- Очищення та обслуговування користувача не повинно здійснюватися дітьми.
- Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей місці.
- Не дозволяйте дітям користуватися приладом без нагляду.



Інструкції, яких слід дотримуватися під час використання приладу

- Підключайте фритюрницю тільки до розетки із заземленням.
- Перед першим використанням фритюрниці ретельно очистіть окремі частини. Див. розділ "Очищення та обслуговування".
- Ніколи не занурюйте елемент керування/нагрівальний елемент у воду і не мийте ці частини під проточною водою.
- Перш ніж заливати олію або рідкий жир у фритюрницю, переконайтеся, що всі деталі повністю висохли.
- Рекомендується використовувати олію або рідкий

фритюрний жир. Також можна використовувати твердий фритюр. У цьому випадку необхідно бути особливо уважним, щоб не допустити розбризкування жиру і перегріву нагрівального елемента (Див. розділ “Твердий фритюрний жир” та “Поради”)

- Ніколи не вмикайте фритюрницю, якщо вона не заповнена олією або рідким жиром.
- Використовуйте лише олію або жир, які не піняться і придатні для смаження. Ця інформація вказана на упаковку або етикетку.
- Фритюрниця повинна бути заповнена олією або жиром між двома позначками на внутрішній стороні чаші, перед тим, як увімкнути фритюрницю, завжди переконайтеся, що вона заповнена достатньою кількістю жиру або олії.
- Захисне теплове відключення вимикає фритюрницю в разі перегріву (див. розділ “Безпека”)
- У цій інструкції вказані максимальні кількості для смаження, які не можна перевищувати (див. таблицю).
- Під час смаження виділяється гаряча пара. Тримайтеся на безпечній відстані від пари.
- Коли фритюрниця працює, вона повинна зберігатися в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте, щоб шнур звисав над краєм столу або робочої поверхні, на якій стоїть фритюрниця.
- Після використання встановіть терморегулятор на найнижче значення (поверніть терморегулятор повністю проти годинникової стрілки). Від’єднайте штепсельну вилку і дайте олії або жиру охолонути. Не пересувайте фритюрницю, поки вона не охолоне. і його вміст охолон.

БЕЗПЕКА

Захисне теплове відключення

- У разі перегрівання термозахист вимкне фритюрницю.
- Це може статися, якщо у фритюрницю залито недостатньо олії або якщо у фритюрниці розтопився твердий фритюрний жир.
- У випадку з твердим жиром його розтоплюють у фритюрниці.
- У випадку твердого жиру нагрівальний елемент не може випромінювати
- вироблене тепло досить швидко.
- Якщо захисне теплове вимикання вимикає фритюрницю, виконайте такі дії:
 - Дати олії або жиру охолонути.
 - Обережно вставте (перемикач скидання) на задній панелі елемента керування за допомогою маленької викрутки.
 - Тепер фритюрниця знову готова до використання.

Запобіжний вимикач

Запобіжний вимикач в елементі управління гарантує, що нагрівальний елемент може бути включений тільки тоді, коли елемент управління фіксується клацанням.

Холодна зона

Під час смаження частинки їжі збираються на дні чаші. Оскільки нагрівальний елемент розташований під чашею і нагріває олію/жир у верхній частині глибокої чаші. У фритюрниці для жиру олія/жир між основою і нагрівальним елементом залишається відносно холодною (холодна зона). Це запобігає пригоранню частинок їжі в цій зоні і дає перевагу в тому, що можна використовувати олію або жир більше одного разу.

Смаження на твердому жирі

- Ми рекомендуємо використовувати олію або рідкий фритюрний жир у цій фритюрниці.
- Можна також використовувати твердий фритюрний жир. Щоб запобігти розбризкуванню жиру і перегріванню фритюрниці, слід дотримуватися таких запобіжних заходів:
 - При використанні свіжого жиру дайте шматочках жиру повільно розтопитися на помірному вогні у звичайній фритюрниці сковороду. Обережно вплийте розтоплений жир у фритюрницю. Підключіть штепсельну вилку до мережі та увімкніть фритюрницю (див. розділ “Смаження”)
 - Після використання зберігайте фритюрницю з витопленим жиром при кімнатній температурі. Якщо жир занадто холодний.
 - Він не розбризкується при нагріванні!
- Щоб цього не сталося, кілька разів проткніть твердий жир виделкою, намагаючись не пошкодити нагрівальний елемент.
- Не торкайтеся верхньої та нижньої частини корпусу пристрою. Вони можуть сильно нагріватися під час операцію. Замість цього використовуйте ручку.
- Не накривайте прилад нічим.

ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Зверніться до розділу “Чистка та технічне обслуговування” для отримання детальної інформації про те, як чистити поверхні, що контактують з їжею.

4. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга	Частота	Сила
230V	50-60 Гц	2000W

Цей виріб відповідає регламенту ЄС 2023/826 згідно з директивою 2009/125 ЄС про вимоги до екодизайну.

Енергоспоживання у вимкненому режимі: 0.33W

Енергоспоживання в режимі очікування: N/A

Час, через який виріб переходить у режим вимкнення: N/A

5. ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

ПЕРЕД СМАЖЕННЯМ

- Перед першим використанням фритюрниці необхідно ретельно очистити та висушити окремі частини (див. розділ "Очищення").
- Поставте фритюрницю на горизонтальну поверхню. Рівна і стійка поверхня.
- Якщо фритюрниця розміщується над витяжкою на плиті, необхідно переконаватися, що плита вимкнена.
- Повністю витягніть шнур живлення зі сховища для кабелів.
- Зніміть кришку.
- Вийміть кошик.
- Розкладіть ручку і обережно прикріпіть її до кошика.
- Наповніть суху і порожню фритюрницю олією до верхньої позначки в чаші (33,0 л олії або 2,5 кг проданого жиру). Рідкий або розтоплений твердий жир (див. розділи "Твердий жир для смаження" та "Поради").
- Ніколи не змішуйте різні види жиру або олії!
- Підключіть штепсельну вилку до мережі.
- Шнур живлення не повинен контактувати з гарячими частинами фритюрниці.

СМАЖЕННЯ

- Вставте вилку в розетку, загориться індикатор увімкнення/вимкнення.
- Поверніть ручку регулювання температури на потрібне значення.
- Олійний жир нагрівається до необхідної температури протягом 10-15 хвилин.
- При використанні олії або рідкого жиру кошик можна залишати у фритюрниці під час нагрівання. Кошик також можна залишити у фритюрниці, якщо жир навколо нього застиг.
- Вийміть кошик з фритюрниці і покладіть туди продукт, який потрібно смажити.
- Не перевищуйте максимальну кількість наповнення, зазначену в цій інструкції (див. таблицю).
- Обережно встановіть кошик у фритюрницю і накрийте чашу кришкою.
- Під час смаження час від часу виймайте кошик з олії з жиром і обережно струшуйте вміст.

ПІСЛЯ СМАЖЕННЯ

- Після смаження зніміть кришку і покладіть зверху кошик, щоб олія могла стікати.
- Обережно витягніть кошик з миски. За необхідності струсити надлишки олії або жиру над фритюрницею.
- Покладіть обсмажений продукт у миску або сито (застеливши його абсорбуючим кухонним папером).
- Після закінчення смаження вимкніть фритюрницю, повністю повернувши ручку регулювання температури вліво. Витягніть вилку з розетки.
- Якщо фритюрниця використовується нерегулярно. Рекомендується зберігати олію або рідкий жир після охолодження в контейнері, бажано в холодильнику або іншому прохолодному місці. Процідіть олію або жир через дрібне сито в контейнер, щоб видалити частинки їжі з олії або жиру. Щоб спорожнити фритюрницю, зніміть кришку, кошик і нагрівальний елемент. Зніміть чашу фритюрниці і вилийте олію або жир (див. розділ "Очищення").

Якщо фритюрниця містить твердий жир, дозвольте жиру застигнути у фритюрниці та зберігати жир у фритюрниці (див. розділ "Застиглий жир для смаження у фритюрні")

ПРИБИРАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Від'єднайте штепсельну вилку від мережі.
- Перед чищенням зачекайте, поки олія або жир охолоне. Не можна допускати повного застигання твердого жиру.
- Зніміть кришку, кошик і елемент керування/нагрівання.
- Зберігайте елемент керування/нагрівальний елемент у сухому, безпечному місці.
- Елемент керування/нагрівальний елемент не можна занурювати у воду або мити під проточною водою! За необхідності ці частини слід очищати вологою ганчіркою.
- Вийміть кошик і злийте олію або жир.
- Очистіть кришку, чашу, кошик і корпус м'яким засобом у гарячій воді. Промийте чистою водою і ретельно висушіть. Не використовуйте будь-які їдкі або абразивні чистячі засоби/матеріали, такі як крем-очишувач зі сталевих вати.
- Зберіть фритюрницю, вставивши чашу, елемент керування/нагрівання і, нарешті, кошик.
- Прикріпіть ручку, склавши її в кошик.
- Змотайте шнур живлення і вставте його разом з вилкою назад у відсік для зберігання кабелів.
- Підніміть фритюрницю за допомогою бічної ручки для перенесення без рук.
- Зберігайте фритюрницю із закритою кришкою, це збереже внутрішню частину фритюрниці чистою і без пилу.

ПОРАДИ Домашні чіпси

Як приготувати смачні, хрусткі чіпси:

- Картопля, призначена для смаження у фритюрі, повинна бути поживною і не мати ознак плямистості.
- Для смаження у фритюрі слід використовувати борошністу або тверду картоплю
- Почистивши картоплю, наріжте її за бажанням (соломкою або скибочками).
- Перед використанням покладіть картоплю у воду приблизно на годину. Частина цукру, однієї з основних речовин, відповідальних за утворення акриламідів, вивільняється.
- Дати картоплі ретельно просохнути.
- Завжди обсмажуйте домашні чіпси у фритюрі двічі.
- Спочатку 4-6 хвилин при 160 °C, а потім 2-4 хвилини при максимальній температурі 175 °C
- При смаженні у фритюрі вдруге. Кілька разів підніміть кошик з фритюрниці та проткніть його кілком, щоб розпушити чіпси. Таким чином, всі чіпси матимуть гарний рівномірний золотистий колір.
- Глибокозаморожені чіпси попередньо приготовані, тому їх потрібно смажити у фритюрі лише один раз. Будь ласка, дотримуйтесь інструкцій на упаковці.
- Продукти глибокої заморозки
- Глибокозаморожені продукти (від -16 до -18°C) значно охолоджують олію або жир, а тому не смажаться достатньо швидко і можуть вбирати занадто багато олії або жиру.

Цьому можна запобігти наступним чином:

- Не смажте велику кількість за один раз (див. таблицю)
- Розігрійте олію щонайменше за 15 хвилин до додавання продукт.
- Встановіть термостат на температуру, зазначену в цій інструкції або на упаковці продукту
- Бажано дати глибоко замороженому продукту розморозитися при кімнатній температурі. Перед тим, як покласти продукт у фритюрницю, видаліть якомога більше льоду та води.
- Повільно і обережно поміщайте продукт у фритюрницю, оскільки глибоко заморожені продукти мають тенденція до того, що гаряча олія або жир різко починають бурхливо пузиритися.

ЯК УСУНУТИ НЕБАЖАНІ ПРИСМАКИ

- Деякі харчові продукти, зокрема риба, виділяють рідину під час смаження. Ці рідини збираються в олії або жирі і впливають на запах і смак інших продуктів, які згодом смажаться в тій самій олії або жирі. Смак олії або жиру можна нейтралізувати наступним чином:
- Нагрійте олію або жир до 160°C і додайте у фритюрницю дві тонкі скибочки хліба або трохи петрушки. Зачекайте, поки олія або жир перестане пузиритися, і вийміть хліб або петрушку шумівкою. Смак олії та жиру тепер знову нейтральний.

ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ

Дієтологи рекомендують вживати рослинні олії та жири, що містять ненасичені жири

кислоти (наприклад, лінолеву). Однак ці олії та жири втрачають свої позитивні властивості швидше, ніж інші види, і тому їх потрібно частіше міняти. Наведена нижче інформація носить рекомендаційний характер:

- Регулярно міняйте олію або жир. Якщо у фритюрниці використовують переважно чіпси, олію або жир просівають після кожного використання. Її можна використовувати від 10 до 12 разів.
- Не використовуйте олію довше шести місяців. Дотримуйтеся інструкцій на упаковці.
- Олія або жир, як правило, не можуть використовуватися протягом тривалого часу, якщо вони використовуються для смаження переважно білкових продуктів, таких як м'ясо або риба.
- Не змішуйте свіжу оліву з відпрацьованою.
- Замініть олію або жир, якщо вони починають пінитися при нагріванні, мають неприємний запах, темніють та/або мають сироп.

як послідовність.

УТИЛІЗАЦІЯ

Використану олію або рідкий жир найкраще утилізувати, виливши його назад в оригінальну пластикову пляшку і добре закривши. Твердому жиру слід дати застигнути у фритюрниці, а потім видалити його (наприклад, ложкою або лопаткою) і загорнути в газету. Пляшки або газету слід розміщувати у сміттевий бак або утилізувати згідно з чинними національними нормами.

Температура	Тип їжі або страви	Максимальна кількість / цикл		Час смаження в хвилинах	
		Свіжий	Глибоко заморожений	Свіжий або розморожений	Глибоко заморожений
160°C	• Домашні чіпси (перший цикл смаження) • Свіжа риба	700g	-	4-5	-
		500g	-	5-7	-
170°C	• Курячі крильця • Сирні крокети • Маленькі картопляні оладки	4-6	4-5	12-15	15-20
		5	4	4-5	6-7
	• Смажені овочі (Гриби, цвітна капуста) • Домашні чіпси (Другий цикл смаження) макс. 175°C • Максимум глибоко заморожені чіпси. 175°C	-	4	-	3-4
		10-12	-	2-3	-
180°C	• Пружинні роли • Курячі нагетси • Міні-закуски • М'ясні фрикадельки (маленькі)	3	2	6-7	10-12
		10-12	10	3-4	4-5
	• Рибні палички • Мідії • Кільця кальмарів у глазури • Риба в клярі • Креветки. • Яблучні кільця	10-12	10	3-4	4-5
		8-10	-	3-4	4-5
180°C	• Рибні палички • Мідії • Кільця кальмарів у глазури • Риба в клярі • Креветки. • Яблучні кільця	8-10	8	3-4	4-5
		15-20	15	3-4	4-5
	• Рибні палички • Мідії • Кільця кальмарів у глазури • Риба в клярі • Креветки. • Яблучні кільця	10-12	10	3-4	4-5
		10-12	10	3-4	4-5
180°C	• Рибні палички • Мідії • Кільця кальмарів у глазури • Риба в клярі • Креветки. • Яблучні кільця	5	-	3-4	-
		5	-	3-4	-

190°C	• Картопляні чіпси	700g	550g	3-4	5-6
	• Скибочки баклажанів	600g	-	3-4	-
	• Картопляні крокети	5	4	4-5	6-7
	• М'ясні/рибні котлети	5	4	4-5	6-7
	• Пончики	4-5	-	5-6	-
	• Запечений камамбер (в паніровці)	2-4	-	2-3	-
	• Синій кордон	2	-	4-5	-

1.  **IMPORTANT:**
 - **Llegeixi sempre atentament el llibre d'instruccions abans d'utilitzar-lo.**
 - **Aquest manual pot descarregar-se de la nostra pàgina web www.sogo.es.**
 - **Conservi aquestes instruccions per a futures consultes.**
2.  **Instruccions de seguretat per a l'usuari**

**GENERAL
PRECAUTIONS**

Precaucions generals durant l'ús d'equips elèctrics

- No utilitzi l'aparell per a fins distints dels descrits en aquest manual.
- No utilitzi ni guardi l'aparell a l'aire lliure.
- Col·loqui sempre l'aparell sobre una superfície plana i uniforme.
- Aquest producte està destinat a un ús interior, no industrial, no comercial i exclusivament domèstic. No ho utilitzi a l'aire lliure ni per a cap altre fi. L'ús indegut o la manipulació incorrecta poden causar problemes en l'aparell i provocar lesions a l'usuari.
- L'aparell només ha d'utilitzar-se per als fins previstos. No s'accepta cap responsabilitat per danys derivats d'un ús inadequat o una manipulació incorrecta.
- Asseguri's que el voltatge indicat en la placa de característiques coincideix amb el voltatge de xarxa abans d'endollar l'aparell.
- Desconnecti sempre l'endoll de la presa de corrent quan no utilitzi l'aparell. No deixi l'aparell sense vigilància quan estigui encès.
- És necessària una estreta supervisió quan qualsevol aparell sigui utilitzat per nens o prop d'ells.
- Abans de netejar o guardar l'aparell, desendolli'l sempre de la xarxa elèctrica i deixi que es refredi.
- L'aparell no està completament desconnectat de la font d'alimentació, fins i tot després d'apagar-lo. Per a desconnectar-ho completament, desendolli-ho de la presa de corrent.
- Els aparells no estan dissenyats per a funcionar mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot independent.
- Aquest aparell està destinat a ser utilitzat en aplicacions domèstiques i similars com ara:
 - Zones de cuina per al personal en botigues, oficines i altres entorns de treball;
 - Cases de camp i per clients en hotels, motels i altres entorns de tipus residencial;
 - Entorns tipus bed and breakfast;

- Restauració i aplicacions no comercials similars.
- Evitar vessaments en el connector



Restriccions d'ús per a evitar danys personals

- No col·loqui ni faci funcionar aquest aparell prop de fonts d'aigua.
- No col·loqui ni faci funcionar l'aparell i el seu cable d'alimentació sobre o prop de superfícies calentes (per exemple, plaques de cuina) o flames obertes.
- No deixi el cable d'alimentació penjant de vores esmolades i mantingui'l allunyat d'objectes calents i flames. No enrotlli el cable al voltant de l'aparell ni el doblegui.
- No submergeixi en aigua la carcassa, que conté components elèctrics i els elements calefactores, ni l'esbandeixi sota l'aixeta.
- No utilitzi mai accessoris no recomanats pel fabricant.
- L'ús d'accessoris no recomanats o venuts pel fabricant de l'aparell pot provocar incendis, descàrregues elèctriques o lesions personals.
- Quan desitgi desconectar l'endoll del contacte de la paret, faci'l en el propi endoll i no tirant del cable o del propi aparell.
- Per a evitar descàrregues elèctriques, asseguri's de tenir les mans seques abans d'endollar o desendollar.
- No utilitzi l'aparell amb les mans mullades, sobre sòls humits o quan l'atmosfera estigui humida, ja que existeix risc de descàrrega elèctrica.
- Quan utilitzi l'aparell, asseguri's que el cable d'alimentació no quedi atrapat ni aixafat.
- No deixi que la unitat motora, el cable o l'endoll es mullin per a evitar el risc de descàrrega elèctrica.
- Vagi amb compte en manipular aparells elèctrics, ja que la superfície de la resistència està subjecta a calor residual després del seu ús. Qualsevol ús indegut pot causar possibles lesions a l'usuari i danyar l'aparell.
- No toqui la superfície exterior de l'aparell, ja que pot escalfar-se molt durant el funcionament. En el seu lloc, utilitzi l'ansa o les manyoples.
- No submergeixi mai l'aparell ni l'endoll en aigua ni en cap altre líquid. En cas que l'aparell caigui a l'aigua, desconnecti'l immediatament de la xarxa elèctrica i porti'l a un servei tècnic autoritzat per a la seva reparació abans de tornar a utilitzar-lo.
- No utilitzi l'aparell si s'ha caigut a terra, si presenta danys visibles o si té fugides.
- No utilitzi l'aparell si el cable o l'endoll estan danyats. En cas que el cable estigui danyat, només ha de ser substituït pel fabricant, el seu agent de servei o persones amb qualificació similar amb la finalitat d'evitar riscos.
- En cas de mal funcionament de l'aparell, o si aquest ha sofert algun

mal, retorni'l al servei tècnic autoritzat més pròxim per al seu examen, reparació o ajust.



Restriccions d'ús quan s'utilitza amb nens i ancians

- L'aparell no ha de ser utilitzat per persones (inclosos nens) amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o amb falta d'experiència i coneixements, tret que hagin rebut supervisió o instrucció.
- Aquest aparell pot ser utilitzat per nens a partir de 8 anys i per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb falta d'experiència i coneixements si han rebut supervisió o instruccions sobre l'ús de l'aparell de manera segura i comprenen els perills que comporta.
- Els nens han de ser vigilats per a evitar que juguin amb l'aparell.
- La neteja i el manteniment de l'usuari no han de ser realitzats per nens.
- Mantingui l'aparell i el seu cable fora de l'abast dels nens.
- No permeti que els nens utilitzin l'aparell sense supervisió.



Restriccions d'ús a la hora de utilitzar l'aparell

- Connecti la fregidora únicament a una presa de corrent amb contacte de connexió a terra.
- Abans d'utilitzar la fregidora per primera vegada, netegi a fons cadascuna de les peces. Vegeu la secció de neteja i manteniment.
- No submergeixi mai el comandament/element calefactor en aigua i no netegi aquestes peces sota l'aixeta.
- Asseguri's que totes les peces estiguin completament seques abans d'omplir la fregidora amb oli o greix líquid.
- Es recomana utilitzar oli o greix líquid per a fregir. També es pot utilitzar greix sòlid per a fregir. En aquest cas, cal tenir especial cuidat perquè el greix no esquitxi i la resistència se sobreescalfi (Vegeu la secció "Grassa sòlida per a fregir" i "Consells").
- No encengui mai la fregidora si no està plena d'oli o greix líquid.
- Utilitzi únicament oli o greix que no formi escuma i que sigui apte per a fregir. Aquesta informació es mostra en l'envàs o etiqueta.
- La fregidora ha d'omplir-se amb oli o greix entre les dues marques de l'interior del recipient, abans d'encendre la fregidora, asseguri's sempre que està plena de suficient grassa o oli.
- Una desconexió tèrmica de seguretat desconnecta la fregidora en cas de sobreescalfament (vegeu l'apartat "Seguretat").

- Aquestes instruccions indiquen les quantitats màximes per a fregir i no han de superar-se (vegeu la Taula).
- Durant la fritada s'allibera vapor calent. Mantingui's a una distància prudencial del vapor.
- Quan la fregidora estigui en ús, ha de mantenir-se fora de l'abast dels nens.
- No deixi que el cable pengi de la vora d'una taula o superfície de treball sobre la qual es trobi la fregidora.
- Després de l'ús, posi el termòstat en la posició més baixa (giri el termòstat completament en sentit contrari a les agulles del rellotge). Desconnecti l'endoll de la xarxa i deixi que es refredi l'oli o el greix. No mogui la fregidora fins que i el seu contingut s'han refredat.

SEGURETAT

Desconnexió tèrmica de seguretat

- En cas de sobreescalfament, la desconnexió tèrmica apagarà la fregidora.
- Això pot ocórrer si la fregidora no s'omple amb suficient oli o es fon el greix sòlid de fregir en la fregidora.
- En el cas del greix sòlid es fundi en la fregidora.
- En el cas del greix sòlid, l'element calefactor és incapaç d'irradiar la calor produïda amb la suficient rapidesa.
- Si la desconnexió tèrmica de seguretat desconnecta la fregidora, procedeixi com s'indica a continuació:
 - Deixar refredar l'oli o el greix.
 - Pressioni amb cura el (interruptor de reinici) situat en la part posterior de l'element de control amb un tornavís petit.
 - La fregidora ja està llesta per a tornar a utilitzar-se.

Interruptor de seguretat

L'interruptor de seguretat en l'element de control assegura que l'element calefactor només pot ser commutat quan l'element de comandament es bloqueja amb un clic.

Zona freda

Durant el procés de fritada, les partícules de menjar s'acumulen en el fons del recipient.

L'element calefactor està situat sota la cuba i escalfa l'oli/el greix en la zona superior de la cuba.

fregidora de greix, l'oli/grassa entre la base i l'element calefactor roman relativament fred (zona freda).

Això evita que les partícules d'aliments d'aquesta zona es cremin i ofereix l'avantatge de poder utilitzar l'oli o el greix més d'una vegada.

Fregir amb greix sòlid

- Recomanem l'ús d'oli o greix líquid per a fregir en aquesta fregidora.
- També es pot utilitzar greix sòlid per a fregir. Per a evitar esquitxades de greix i que la fregidora s'escalfi massa, han de prendre's les següents precaucions:
 - Si utilitza greix fresc, deixi que els blocs de greix es fonguin lentament a foc moderat en una paella normal. Aboqui amb cura el greix fos en la fregidora. Endoll l'aparell a la xarxa i encengui la fregidora (vegeu la secció "fregir")
 - Després del seu ús, guardi la fregidora amb el greix resolidificat a temperatura ambient. Si el greix està massa freda.
 - No pot esquitxar quan es reescalfa!
- Per a evitar que això ocorri, punxi el greix sòlid amb una forquilla diverses vegades, amb cura de no danyar la resistència.
- No toqui la carcassa superior i inferior de l'aparell. Poden escalfar-se molt durant operació. Utilitzi l'ansa en el seu lloc.
- No cobreixi l'aparell amb cap objecte.

NETEJA I MANTENIMENT

Consulti la secció de neteja i manteniment per a obtenir més informació sobre com netejar les superfícies que entren en contacte amb els aliments.

4. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Tensió	Freqüència	Potència
230V	50-60Hz	2000W

Aquest producte compleix amb el reglament de la UE 2023/826 sota la directiva 2009/125/EC sobre els requisits de disseny ecològic.

Consum d'energia en mode apagat: 0.33W

Consum d'energia en mode d'espera: N/A

Temps després del qual el producte entra en mode apagat: N/A

5. INSTRUCCIONS D'ÚS

ABANS DE FREGIR

- Abans d'utilitzar la fregidora per primera vegada, les peces individuals han de netejar-se i assecat-se a fons (vegeu l'apartat "Neteja").
- Col·loqui la fregidora sobre una superfície horitzontal, anivellada i estable.
- Si la fregidora es col·loca bufant una campana extractora de la cuina, cal assegurar-se que la cuina estigui apagada.
- Extregui completament el cable d'alimentació del compartiment per a cables.
- Quitació la tapa.
- Retiri la cistella.
- Desplegament l'ansa i fixi-la amb cura a la cistella.
- Ompli d'oli la fregidora seca i buida fins a la marca superior del recipient (33,0 litres d'oli o 2,5 kg de greix venut). Líquid o greix sòlid fos (vegin-se els apartats "Grassa sòlida per a fregir" i "Consells").
- No barregi mai diferents tipus de greix o oli.
- Endolla la clavilla de xarxa.
- El cable d'alimentació no ha d'entrar en contacte amb les parts calentes de la fregidora.

FREGIR

- Col·loqui l'endoll en la presa de corrent, el pilot ON/OFF s'il·luminarà.
- Giri el comandament de control de la temperatura fins a l'ajust desitjat.
- El greix oliós s'escalfa a la temperatura desitjada en un termini de 10 a 15 minuts.
- Si s'utilitza oli o greix líquid, la cistella pot romandre en la fregidora mentre s'escalfa. La cistella també pot deixar-se en la fregidora si el greix que l'envolta se solidifica.
- Treure la cistella de la fregidora i omplir el producte a fregir.
- No sobrepassar les quantitats màximes d'ompliment especificades en aquestes instruccions (veure Taula).
- Torni a col·locar amb cura la cistella en la fregidora i posi la tapa sobre la cubeta.
- Durant el procés de fritada, servei de tant en tant la cistella de l'oli de greix i agiti acuradament el contingut.

DESPRÉS DE FREGIR

- Després de fregir, retiri la tapa i col·loqui la cistella en la part superior perquè degoti l'oli.
- Llevant amb cura la cistella per a treure-la de la cubeta. Si és necessari, sacsegi l'excés d'oli o greix sobre la fregidora.
- Col·locar el producte fregit en un bol o un colador (folrar amb paper de cuina absorbent).
- Quan hagi acabat de fregir, apagui la fregidora girant el botó de control de temperatura completament cap a l'esquerra. Desconnecti l'endoll de la presa de corrent.
- Si la fregidora no s'utilitza amb regularitat. Es recomana guardar l'oli o el greix líquid després de refredar-lo en un recipient, preferiblement en el frigorífic o en un altre lloc fresc. Filtri l'oli o el greix a través d'un colador fi en el recipient per a eliminar les partícules d'aliments de l'oli o el greix. Per a buidar la fregidora, retiri la tapa, la cistella i l'element de control/escalfament. Retiri el recipient de la fregidora i aboqui l'oli o el greix (vegeu l'apartat "Neteja").

Si la fregidora conté greix sòlid, deixi que el greix se solidifiqui en la fregidora i emmagatzemi el greix en la fregidora (vegeu la secció "Grassa sòlida per a fregir")

NETEJA I MANTENIMENT

- Desconnecti l'endoll de la xarxa.
- Espera que l'oli o el greix estiguin freds abans de netejar-los. No s'ha de deixar que el greix sòlid se solidifiqui per complet.
- Retiri la tapa, la cistella i l'element de control/calefacció.
- Guardi el comandament/element calefactor en un lloc segur i sec.
- L'element de control/calefacció no ha de submergir-se mai en aigua ni netejar-se sota l'aixeta. En cas necessari, aquestes peces han de netejar-se amb un drap humit.
- Retiri la cistella i escorri l'oli o el greix.
- Netegi la tapa, la cubeta, la cistella i el cos amb detergent líquid en aigua calenta. Aclarir amb aigua clara i assecat bé. No utilitzar qualsevol agent/ material de neteja càustic o abrasiu, com a llana d'acer netejadora en crema.
- Torni a muntar la fregidora introduint la cubeta, l'element de control/escalfament i, finalment, la cistella.
- Fixi l'ansa plegant-la en la cistella.
- Enrotlli el cable d'alimentació i introdueixi'l juntament amb l'endoll de nou en el compartiment per a cables.
- Llevant la fregidora amb ajuda de l'ansa de transport lateral.
- Guardi la fregidora amb la tapa tancada, això mantindrà l'interior de la fregidora net i lliure de pols.

CONSELLS Patates fregides casolanes

Com fer patates fregides delicioses i cruixents:

- Les patates destinades a fregir-se han de ser nutritives i no mostrar signes de taques.
- Per a fregir han d'utilitzar-se patates farinosas o fermes
- Després de pelar les patates, talli-les com desitgi (tires o rodanxes).
- Posi les patates en aigua durant aproximadament una hora abans d'utilitzar-les. Així s'allibera part del sucre, una de les principals substàncies responsables de la formació d'acrilàmida.
- Deixar que les patates s'assequin bé.
- Freda sempre dues vegades les patates fregides casolanes.
- Primer durant 4-6 minuts a 160 °C i després 2-4 minuts a un màxim de 175 °C
- En fregir per segona vegada Servei la cistella de la fregidora diverses vegades i remogui perquè les patates es deixin anar. D'aquesta manera, totes tindran un color daurat i uniforme.
- Les patates fregides ultracongelades estan precuinades, per la qual cosa només cal fregir-les una vegada. Segueixi les instruccions de l'envàs.
- Productes ultracongelados
- Els productes ultracongelados (-16 a -18 °C) refreden considerablement l'oli o el greix, per la qual cosa no es fregeixen amb la suficient rapidesa i poden absorbir massa oli o greix.

Això pot evitar-se de la manera següent:

- No fregir grans quantitats alhora (veure taula)
- Escalfar l'oli almenys 15 minuts abans d'afegir el producte.
- Ajust el termòstat a la temperatura especificada en aquestes instruccions o en l'envàs del producte.
- És preferible deixar que el producte ultracongelado es descongeli a temperatura ambient. Retiri la major quantitat possible de gel i aigua abans d'introduir el producte en la fregidora.
- Col·loqui el producte lentament i amb cura en la fregidora, ja que els productes ultracongelados tenen la tendència a fer bombollear bruscament l'oli o el greix calents.

COM ELIMINAR ELS SABORS INDESITJATS

- Alguns aliments, sobretot el peix, desprenen líquids en fregir-se. Aquests líquids s'acumulen en l'oli o greix de fritada i afecten l'olor i sabor d'altres productes fregits posteriorment en el mateix oli o greix. El sabor de l'oli o el greix pot neutralitzar-se de la manera següent:
- Escalfar l'oli o el greix a 160 °C i afegir dues llesques fines de pa o una mica de julivert a la fregidora. Espera fins que l'oli o el greix deixi de bombollear i retiri el pa o el julivert amb una escumadora. El sabor del greix de l'oli torna a ser neutre.

ALIMENTACIÓ SANA

Els nutricionistes recomanen l'ús d'olis i greixos vegetals que continguin àcids grassos insaturats (per exemple, àcid linoleic). No obstant això, aquests olis i greixos perden les seves propietats

positives més ràpidament que altres tipus i, per tant, han de canviar-se amb més freqüència. La següent informació és orientativa:

- Canviï l'oli o el greix amb regularitat. Si la fregidora s'utilitza principalment o patates fregides i l'oli o el greix es tamisa després de cada ús. Pot utilitzar-se de 10 a 12 vegades.
- No utilitzi l'oli ni durant més de sis mesos. Respecti les instruccions de l'envàs.
- En general, l'oli o el greix no poden utilitzar-se durant molt de temps si s'empren per a fregir productes alimentosos que continguin principalment proteïnes, com la carn de peix.
- No barregi oli nou amb oli usat.
- Canviï l'oli o el greix si comença a fer escuma quan s'escalfa, desenvolupa un sabor o olor estranys o es torna fosc i/o presenta un xarop.
com la consistència.

DISPOSICIÓ

La millor manera de rebutjar l'oli usat o el greix líquid és abocar-lo de nou en l'ampolla de plàstic original i tancar-la bé. El greix sòlid ha de deixar-se solidificar en la fregidora i després retirar-se (per exemple, amb una cullera o espàtula) i embolicar-se en paper de periòdic. Les ampolles o el paper de periòdic han de col·locar-se en la galleda de les escombraries o eliminat d'acord amb la normativa nacional aplicable.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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



DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with EU 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.
Directive 2009/125/EC on the eco-design requirements applicable to energy-related products.



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este dispositivo está em conformidade com a Diretiva de Baixa Tensão 2014/35/CE.
A directiva de Compatibilidade Electromagnética 2014/30/UE.
A directiva 2015/863/UE relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos.
A 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 UE sulla bassa tensione 2014/35/CE.
Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE.
Direttiva 2015/863/UE sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose in ambito elettrico.
Direttiva 2009/125/CE sui requisiti di progettazione ecocompatibile applicabili ai prodotti connessi all'energia.



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht der EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG.
Richtlinie 2014/30/EU zur elektromagnetischen Verträglichkeit.
Richtlinie 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektrogeräten.
Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.





Este símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no se puede desechar como basura normal o residuos domésticos. Todos los equipos eléctricos, electrónicos y unidades que funcionan con baterías deben reciclarse de manera adecuada y de acuerdo con las leyes municipales locales. Puede reciclarlos llevándolos a un centro de eliminación autorizado por el gobierno o a contenedores especializados que puede encontrar en cualquier gran supermercado cercano, tiendas de productos electrónicos o electrodomésticos o centros comerciales que tengan este tipo de instalaciones disponibles.

Diseñado por: SOGO basada en las normas de calidad europeas

Importado por: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, España

Producto fabricado en CHINA. Servicio postventa: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



This symbol on the product or on the packaging indicates that this product can't be disposed as normal rubbish or household waste. All the electrical, electronic equipment's and battery-operated units must recycle in proper manner and according to the local municipal laws. You can recycle them by taking them to government authorized disposal centres or specialized bins which you can find in any nearby big super markets, electronics or electro domestics products stores or malls who have these types of facilities available.

Designed by: SOGO based on European quality standards

Imported by: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spain

Product manufactured in CHINA. After-sales service: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne peut pas être jeté comme un déchet normal ou un déchet ménager. Tous les équipements électriques, électroniques et les appareils à piles doivent être recyclés de manière appropriée et conformément aux lois municipales locales. Vous pouvez les recycler en les apportant à un centre d'élimination agréé par le gouvernement ou dans des poubelles spécialisées que vous pouvez trouver dans tous les grands supermarchés à proximité, les magasins de produits électroniques ou électroménagers ou les centres commerciaux qui disposent de ces types d'installations.

Élaboré par: SOGO basé sur les normes de qualité européennes

Importé par: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valence, Espagne

Produit fabriqué en CHINA. Service après-vente: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser descartado como lixo normal ou lixo doméstico. Todos os equipamentos elétricos, eletrônicos e unidades a bateria devem ser reciclados de maneira adequada e de acordo com as leis municipais locais. Você pode reciclá-los levando-os a um centro de descarte autorizado pelo governo ou a lixeiras especializadas que você pode encontrar em grandes supermercados próximos, lojas de produtos eletrônicos ou eletrodomésticos ou shoppings que tenham esse tipo de instalações disponíveis.

Desenhado por: SOGO baseado em padrões de qualidade europeus

Importado por: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valência, Espanha

Produto fabricado na CHINA. Serviço pós-venda: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Müll oder Hausmüll entsorgt werden darf. Alle elektrischen, elektronischen Geräte und batteriebetriebenen Geräte müssen auf ordnungsgemäße Weise und entsprechend recycelt werden nach den örtlichen Gemeindegesetzen. Sie können sie recyceln, indem Sie sie zu staatlich autorisierten Entsorgungszentren oder Spezialbehältern bringen, die Sie in nahe gelegenen großen Supermärkten, Elektronik- oder Elektrohaushaltswarengeschäften oder Einkaufszentren finden können, die diese Typen führen der verfügbaren Einrichtungen.

Entworfen von: SOGO basiert auf europäischen Qualitätsstandards

Eingeführt von: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien

Produkt hergestellt in CHINA. Kundendienst: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico o rifiuto domestico. Tutte le apparecchiature elettriche, elettroniche e le unità alimentate a batteria devono essere riciclate in modo adeguato e secondo le leggi locali comunali. Puoi riciclarli portandoli in un centro di smaltimento autorizzato dal governo o in contenitori specializzati che puoi trovare nei grandi supermercati, nei negozi di prodotti elettronici o elettrodomestici o nei centri commerciali che dispongono di questo tipo di strutture nelle vicinanze.

Progettato da: SOGO basato su standard di qualità europei

Importato da: Sanyan Appliances SL, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valenza, Spagna

Prodotto fabbricato in CHINA. Servizio post-vendita: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Tento symbol na produktu nebo na obalu znamená, že tento produkt nelze likvidovat jako běžný odpad nebo domovní odpad. Všechna elektrická, elektronická zařízení a baterie musí být recyklovány správným způsobem a v souladu s místními zákony. Můžete je recyklovat tak, že je odnesete do vládních středisek pro likvidaci odpadů nebo do specializovaných popelnic, které můžete najít v jakýchkoli blízkých velkých supermarketech, obchodech s elektronikou nebo domácími elektrospotřebiči nebo nákupních centrech, kde jsou tyto typy zařízení k dispozici.

Design: SOGO na základě evropských standardů kvality

Dovoz: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španělsko

Produkt vyrobený v ČINĚ. Poprodejní servis: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Toto zařízení vyhovuje směrnici EU o nízkém napětí 2014/35/ES.

Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EU.

Směrnice 2015/863/EU o omezení použití některých nebezpečných látek v elektrotechnice.
Směrnice 2009/125/ES o ekodesignu požadavky platné pro výrobky spojené se spotřebou energie.



OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Denne enhed overholder EU's lavspændingsdirektiv 2014/35/EF.

Direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet 2014/30/EU.

Direktiv 2015/863/EU om begrænsning af brugen af visse farlige stoffer i elektrisk.

Direktiv 2009/125/EF om miljøvenligt design krav, der gælder for energirelaterede produkter.



IZJAVA O SKLADNOSTI

Ta naprava je v skladu z direktivo EU o nizki napetosti 2014/35/ES.

Direktiva o elektromagnetni združljivosti 2014/30/EU.

Direktiva 2015/863/EU o omejevanju uporabe nekaterih nevarnih snovi v električnih.

Direktiva 2009/125/ES o okoljsko primerni zasnovi zahteve, ki veljajo za izdelke, povezane z energijo.



IZJAVA O SUKLADNOSTI

Ovaj uređaj je u skladu s EU Direktivom o niskom napo-
nu 2014/35/EZ.

Direktiva o elektromagnetskoj kompatibilnosti 2014/30/EU.

Direktiva 2015/863/EU o ograničenju uporabe određenih opasnih tvari u električnim.

Direktiva 2009/125/EZ o ekološkom dizajnu zahtjevi primjenjivi na proizvode povezane s energijom.



DEKLARACJA ZGODNOŚCI

To urządzenie jest zgodne z dyrektywą UE dotyczącą niskiego napięcia 2014/35/WE.

Dyrektywa kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE.

Dyrektywa 2015/863/UE w sprawie ograniczenia użytkowania niektórych substancji niebezpiecznych w instalacjach elektrycznych.

Dyrektywa 2009/125/WE w sprawie ekoprojektu wymagania mające zastosowanie do produktów związanych z energią.



DECLARATIE DE CONFORMITATE

Acest dispozitiv este în conformitate cu Directiva UE de joasă tensiune 2014/35/CE.

Directiva de compatibilitate electromagnetică 2014/30/UE.

Directiva 2015/863/UE privind restricționarea utilizării a anumitor substanțe periculoase în electricitate.

Directiva 2009/125/CE privind proiectarea ecologică cerințe aplicabile produselor legate de energie.



ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей пристрій відповідає вимогам Директиви щодо низької напруги 2014/35/ЕС.

Директива про електромагнітну сумісність 2014/30/ЄС.

Директива 2015/863 ЄС про обмеження використання певних небезпечних речовин в електричному обладнанні.

Директива 2009/125/ЄС щодо вимог екодизайну, що застосовуються до продуктів, пов'язаних з енергією.



DECLARACIÓ DE CONFORMITAT

Aquest dispositiu compleix amb la directiva de baixa tensió 2014/35/CE.

La directiva de Compatibilitat Electromagnètica 2014/30/UE.

La directiva 2015/863 UE sobre restriccions a la utilització de determinades substàncies perilloses en aparells elèctrics.

La directiva 2009/125/CE en els requisits de disseny ecològic aplicables als productes relacionats amb l'energia.





Dette symbol på produktet eller på emballagen angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som almindeligt affald eller husholdningsaffald. Alt elektrisk, elektronisk udstyr og batteridrevne enheder skal genbruges på korrekt måde og i overensstemmelse med de lokale kommunale love. Du kan genbruge dem ved at bringe dem til statsautoriserede bortskaffelsecentre eller specialiserede skraldespande, som du kan finde i alle nærliggende store supermarkeder, elektronik- eller elektriske husholdningsprodukter eller indkøbscentre, som har disse typer faciliteter til rådighed.

Designet af: SOGO baseret på europæiske kvalitetsstandarder

Importeret af: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien

Produkt fremstillet i KINA. Eftersalgsservice: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ta simbol na izdelku ali na embalaži pomeni, da tega izdelka ni mogoče odvreči med običajne smeti ali med gospodinjinske odpadke. Vso električno, elektronsko opremo in enote na baterije je treba reciklirati na ustrezen način in v skladu z lokalnimi občinskimi zakoni. Lahko jih reciklirate tako, da jih odnesete v pooblašene centre za odlaganje odpadkov ali specializirane zaboynike, ki jih najdete v bližnjih velikih supermarketih, trgovinah z elektriko ali gospodinjinskimi izdelki ali nakupovalnih središčih, ki imajo na voljo tovrstne objekte.

Oblikoval: SOGO na podlagi evropskih standardov kakovosti

Uvoznik: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španija

Izdelek proizveden na KITAJSKEM. Poprodajne storitve: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ovaj simbol na proizvodu ili na ambalaži označava da se ovaj proizvod ne može odlagati kao obično smeće ili kućni otpad. Sva električna, elektronička oprema i jedinice koje rade na baterije moraju se reciklirati na pravilan način in v skladu z lokalnimi občinskimi zakoni. Možete ih reciklirati tako da ih odnesete u ovlašćene centre za zbrinjavanje ili specializirane kante koje možete pronaći u bilo kojem obližnjem velikom super marketu, trgovini elektroničke ili gospodinjinskih proizvoda za kućanstvo ili trgovačkim centrima koji imaju takve objekte.

Dizajnirao: SOGO na temelju evropskih standarda kvalitete

Uvoznik: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španjolska

Proizvod proizveden u KINI. Postprodajna služba: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ten symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że tego produktu nie można wyrzucać razem ze zwykłymi śmieciami lub odpadami domowymi. Cały sprzęt elektryczny, elektroniczny i urządzenia zasilane baterijnie należy poddać recyklingowi w odpowiedni sposób i zgodnie z lokalnymi przepisami prawa. Można je poddać recyklingowi, zanosząc je do autoryzowanych przez rząd ośrodków utylizacji lub wyspecjalizowanych pojemników, które można znaleźć w pobliskich dużych supermarketach, sklepach z elektroniką lub artykułami gospodarstwa domowego lub w centrach handlowych, w których dostępne są tego typu obiekty.

Zaprojektowany przez: SOGO w oparciu o europejskie standardy jakości

Importer: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Hiszpania

Produkt wyprodukowany w Chinach. Obsługa posprzedażna: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Acest simbol de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că acest produs nu poate fi aruncat ca gunoi normale sau deșeuri menajere. Toate echipamentele electrice, electronice și unitățile care funcționează cu baterii trebuie să fie reciclate în mod corespunzător și în conformitate cu legile municipale locale. Le puteți recicla ducându-le la centre de eliminare autorizate de guvern sau la coșuri specializate, pe care le puteți găsi în orice super-piețe mari din apropiere, magazine de produse electronice sau electrocasnice sau mall-uri care au aceste tipuri de facilități disponibile.

Proiectat de: SOGO pe baza standardelor europene de calitate

Importat de: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spania

Produs fabricat în CHINA. Serviciu post-vânzare: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Цей символ на виробі або на його упаковці вказує на те, що виріб не можна утилізувати як звичайне сміття або побутові відходи. Все електричне й електронне обладнання та блоки, що працюють від батарейок, повинні бути перероблені належним чином і відповідно до місцевих муніципальних законів. Ви можете переробити їх, віддавши їх до схваленого урядом центру утилізації або до спеціалізованих контейнерів, які можна знайти в будь-якому найближчому великому супермаркеті, магазині електроніки чи побутової техніки чи торговому центрі, де є такі засоби.

Розроблено: SOGO на основі європейських стандартів якості

Імпортер: Sanyan Appliances S.L., NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Валенсія, Іспанія

Товар виготовлено в КИТАЇ. Післяпродажне обслуговування: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Aquest símbol en el producte o en l'embalatge indica que aquest producte no es pot rebutjar com a escombraries normals o residus domèstics. Tots els equips elèctrics, electrònics i unitats que funcionen amb bateries han de reciclar-se de manera adequada i d'acord amb les lleis municipals locals. Pot reciclar-los portant-los a un centre d'eliminació autoritzat pel govern o a contenidors especialitzats que pot trobar en qualsevol gran supermercat proper, botigues de productes electrònics o electrodomèstics o centres comercials que tinguin aquest tipus d'instal·lacions disponibles.

Dissenyat per: SOGO basada en les normes de qualitat europees

Importat per: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 València, Espanya

Producte fabricat a LA XINA. Servei postvenda: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



SOGO[®]

Human Technology

ref. SS-10425

