

SOGO®

Human Technology

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



FREIDORA DE ACEITE ACERO INOX 3L
STAINLESS STEEL DEEP FRYER 3L
FRITEUSE ACIER INOX 3L
FRITADEIRA AÇO INOXIDÁVEL 3 LITROS
EDELSTÄHL FRITTEUSE 3 L
FRIGGITRICE IN ACCIAIO INOX 3 L

Precaución: lea y conserve estas importantes instrucciones
Este manual se puede descargar desde nuestra página web, www.sogo.es en
las siguiente idiomas.

**ESPAÑOL, CATALAN, INGLES, FRANCES, PORTUGUES, ALEMAN,
ITALIANO Y MAS**

Caution: please read and preserve these important instructions
This manual can be downloaded from our website, www.sogo.es in the following
languages.

**SPANISH, CATALAN, ENGLISH, FRENCH, PORTUGUESE, GERMAN,
ITALIAN AND MORE**

ref. SS-10425



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

¡IMPORTANTE!

- Por favor, antes de usar la freidora lea las instrucciones de uso que se refiere a los diagramas de control.
- Compruebe que la toma de corriente es la indicada.
- Antes de utilizar la freidora por primera vez, limpie a fondo las partes individuales.
- Nunca sumerja el control de calentamiento en el agua y no deje estas partes bajo el grifo.
- Asegúrese de que todas las partes estén completamente secas antes de verter el aceite.
- Se recomienda el uso de aceite de freír. Asegúrese de que la grasa no salpique ni recaliente la resistencia.
- Nunca encienda la freidora si no se llena de aceite o grasa líquida.
- La freidora debe estar llena de aceite entre las dos marcas de máximo y mínimo.
- Antes de encender la freidora siempre asegúrese de que esté llena de aceite.
- En caso de sobrecalentamiento, un corte térmico de seguridad apagará la freidora (véase la sección “Seguridad”).
- Estas instrucciones muestran las cantidades máximas para freír y no se debe superar (véase el cuadro).
- Sale vapor caliente durante el proceso de fritura. Mantener una distancia de seguridad del vapor.

- Cuando la freidora esté en uso, debe mantenerse fuera del alcance de los niños. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o superficie de trabajo.
- Después de su uso, coloque el termostato en la configuración más baja (gire el termostato totalmente en sentido contrario a las agujas del reloj). No mueva la freidora hasta que la grasa y su contenido se haya enfriado.
- Cualquier avería sólo debe ser sustituido por un centro autorizado de servicio al cliente.
- La garantía será anulada en el caso de las reparaciones no autorizadas.
- Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

SEGURIDAD

Seguridad térmica cortar

En caso de sobrecalentamiento, el corte térmico apagará la freidora. Esto puede suceder si la freidora no está suficientemente llena de aceite. En el caso de grasa sólida, la resistencia no es capaz de irradiar el calor producido con la suficiente rapidez.

Si la seguridad fuera de corte térmico, la freidora se detendrá, en ese caso proceda de la siguiente manera:

- Permita que el aceite o la grasa se enfríe.
- Con cuidado presione (reset), en la parte trasera del control de termostato con un pequeño destornillador. La freidora estará lista para usar de nuevo.

Interruptor de seguridad

El interruptor de seguridad en el elemento de control asegura que el elemento de calentamiento solo se pueda cambiar cuando el elemento de control se bloquea con un clic.

Zona fría

Durante el proceso de fritura, las partículas de comida se acumulan en el fondo del tazón. Como el elemento calefactor se coloca debajo del bol y calienta el aceite / grasa en el área superior de la freidora, el aceite / grasa entre la base y el elemento calefactor permanece relativamente frío (zona fría).

Esto evita que las partículas de comida en esta zona ardiendo y ofrece la ventaja de poder usar el aceite o la grasa más de una vez.

Freír con grasa sólida

Recomendamos el uso de aceite para freír o grasa para freír en esta freidora.

Grasa sólida para freír también puede ser utilizada. Para evitar salpicaduras de grasa y que la freidora esté demasiado caliente, se deben tomar las siguientes precauciones:

- Cuando use grasa fresca, permita que los bloques de grasa se derritan lentamente a fuego moderado en una sartén normal.

Con cuidado vierta la grasa derretida en la freidora. Enchufe el enchufe y encienda la freidora (vea la sección “freír”)

- Después, use, guarde la freidora con la grasa resolidificada a temperatura ambiente.

Si la grasa está demasiado fría.

¡Puede verse cuando se recalienta!

Para evitar que esto ocurra, golpee la grasa sólida con un tenedor varias veces, tenga cuidado de no dañar el elemento calefactor.

- Este aparato está diseñado únicamente para el uso doméstico. Sólo se debe usar tal como se indica en este manual de instrucciones. Una mala utilización y una manipulación inadecuada puede causar problemas en el aparato y perjudicar al usuario.
- Antes de conectar el aparato asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el de la toma de corriente.
- No almacene ni utilice el aparato en el exterior.
- Desenchufe el aparato antes de abrir el chasis. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté encendido.
- Antes de limpiar la unidad, desenchúfelo de la toma de corriente y deje que la unidad se enfríe.
- No utilice este aparato en el baño o cerca de fuentes de agua.
- No introduzca el aparato ni el enchufe en agua u otros líquidos. En caso de que el aparato se cayese al agua, desenchúfelo inmediatamente de la corriente y lléveselo a un servicio técnico autorizado para que lo examine antes de volver a utilizarlo.
- No coloque ni opere el aparato y su cable de alimentación encima o cerca de superficies calientes (por ejemplo, placas de cocina) ni de llamas de fuego.

- No deje el cable colgando de bordes afilados y manténgalo alejado de los objetos calientes y las llamas. No enrosque el cable alrededor de la unidad. No doble el cable.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados.
En caso que el cable esté dañado, debe ser reemplazado únicamente por el fabricante, su servicio técnico o por personal técnico cualificado, con tal de evitar peligros.
- Si el aparato no funciona correctamente, o si se ha dañado de cualquier manera, devuelva el aparato al centro autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- En caso de problemas de hardware, no intente reparar el producto usted mismo. Todas las reparaciones deben ser efectuadas por personal técnico cualificado.
- Antes de conectar el aparato asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el de la toma de corriente.
- Para desenchufar de la toma de corriente, por favor tire del enchufe en si y no del cable ni del aparato.
- Asegúrese de que sus manos estén secas antes de enchufar o desenchufar el aparato.
- Este aparato no está destinado para ser usado por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento,

salvo si han tenido supervisión o instrucciones adecuadas al uso del aparato por una persona responsable.

- Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
- No use accesorios no recomendados por el fabricante.
- No toque la parte superior e inferior del cuerpo del dispositivo. Estos se pueden calentar mucho durante el funcionamiento. Use el asa para abrir y cerrar el dispositivo.
- No cubra nunca el aparato.
- El aparato no está diseñado para ser operado con un temporizador externo ni sistemas de control remoto.
- No se debe tostar el pan por demasiado tiempo, ya que se puede quemar y causar un incendio. No coloque el aparato debajo de cortinas, muebles de pared o materiales combustibles.
- La superficie de la cocina puede calentarse durante el funcionamiento.
- Coloque la unidad sobre una superficie plana y estable.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y las personas con una incapacidad o falta de experiencia y conocimientos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de una manera segura físicas, sensoriales o mentales y comprender los riesgos involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Limpieza y mantenimiento de usuarios no serán hechos por niños sin supervisión.

ANTES DE FREÍR

- Antes de utilizar la freidora por primera vez, todas las partes se han de limpiar y secar a fondo (Véase la sección "Limpieza"). Coloque la freidora en superficies horizontales y estables.
- Si la freidora se encuentra por debajo de la campana extractora de la cocina, es necesario asegurarse de apagarlo.
- Tire del cable de alimentación totalmente fuera del cable de almacenamiento.
- Retire la tapa.
- Retire la cesta
- Se ha de doblar la manilla y adjúntelo cuidadosamente a la cesta. Llenar la freidora vacía y seca de aceite, entre la marca en el tazón (3,0 litros de aceite o grasa 2,5 kg) con aceite.
- Líquidos o sólidos de grasa derretida.
- Nunca mezcle diferentes tipos de grasa o aceite!
- Conecte el enchufe a la red.
El cable de alimentación no debe entrar en contacto con las partes calientes de la freidora.

FREÍR

- Ponga el enchufe en la toma de corriente, la luz piloto ON / OFF se iluminará.
- Gire la perilla de control de temperatura a la posición deseada.
- El aceite se calienta a la temperatura necesaria en 10 o 15 minutos.
- Retire la cesta de la freidora y rellene el producto para freír.
- No exceder el máximo de llenado de cantidades que se especifican en las instrucciones (véase el cuadro).
- Con cuidado, sustituya la cesta de la freidora y coloque la tapa.
- Durante el proceso de freír, en ocasiones retire la cesta del aceite y agite cuidadosamente el contenido.

DESPUÉS DE FREÍR

- Después de freír, quite la tapa de la cesta, cuélguelo en la parte superior para que el aceite gotee.
- Levante con cuidado la cesta y si es necesario, escurrir el exceso de aceite o grasa. Coloque el producto frito en un plato o sobre papel de cocina absorbente.
- Cuando haya terminado de freír interruptor de la freidora al girar la perilla de control de temperatura totalmente hacia la izquierda. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Si la freidora no se utiliza regularmente. Se recomienda almacenar el aceite o líquido de enfriamiento después de la grasa en un recipiente preferiblemente en el frigorífico o en algún otro lugar fresco. Filtrar el aceite o la grasa a través de un cedazo fino en el recipiente para eliminar las partículas de alimentos de la grasa o del aceite. Para vaciar la freidora retirar la tapa, y cesta. Retire el tazón de la grasa de la freidora, y retirar el aceite o la grasa (véase la sección "Limpieza").

LIMPIEZA

- Desconecte el enchufe de la red.
- Espere hasta que el aceite o la grasa se fría antes de la limpieza. La grasa no debe dejarse a que se solidifique totalmente.
- Retire la tapa, y cesta / elemento calefactor. Coloque la freidora en un lugar seco y seguro.
- El elemento de calefacción nunca debe sumergirse en agua o limpiar con agua corriente! Estas piezas deben limpiarse con un paño húmedo, si es necesario.
- Retire la cesta y saque el aceite o grasa.
- Limpie la tapa, taza, la cesta y el cuerpo con jabón líquido de lavado en agua caliente.
- Enjuague con agua limpia y seque completamente. No use ningún material de limpieza abrasivo.
- Monte la freidora mediante la inserción de la sobrecubierta exterior, control de termostato y finalmente la cesta.
- Instale la manilla plegable en la cesta.
- Coloque el cable de alimentación e inserte el enchufe de nuevo en el cable de almacenamiento.
- Evite freír grandes cantidades de una sola vez, caliente el aceite por lo menos 15 minutos antes de añadir el producto.
- Ajuste el termostato a la temperatura especificada en las instrucciones o en el envase del producto.
- Es preferible permitir que el producto ultracongelado se descongele a temperatura ambiente.
- Retire el hielo y la mayor cantidad de agua posible antes de colocar el producto en la freidora. Coloque el producto congelado lentamente y con cuidado ya que tienen la tendencia a hacer que el aceite burbujee y pueda salpicarle.

CONSEJOS - Chips hechas en casa Cómo hacer deliciosas, crujientes chips

- Después de pelar las patatas, cortadas como se desea (tiras o rodajas).
- Colocar las patatas en agua de aprox. una hora antes de su uso una parte del azúcar, una de las principales sustancias responsables de la formación de acrilamida.
- Permitir que las patatas se sequen completamente.
- Siempre la fritura de chips será dos veces.
- En primer lugar durante 4-6 minutos a 160 ° C y luego 2-4 minutos a un máximo de 175 ° C
- Cuando la fritura por segunda vez, levante la cesta de la freidora un par de veces y el juego para soltarlas e incluso tengan color dorado.
- Las chips pre-cocidas y sólo deben freírse una vez. Por favor, siga las instrucciones en el paquete de los productos congelados
- Los productos congelados (-16 a -18 ° C), no freír con la suficiente rapidez, puede absorber mucho aceite o grasa.
- Esto puede evitarse de la siguiente manera:
- No freír grandes cantidades en un tiempo (véase el cuadro)
- Caliente 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
- Preferiblemente permitir que el producto ultracongelado se descongele a temperatura ambiente. Quite la mayor cantidad de hielo y el agua como sea posible antes de colocar el producto en la freidora.
- Coloque producto lentamente y con cuidado en la freidora como productos congelados que tienen la tendencia a hacer que el aceite caliente o grasa salte abruptamente.

Cómo eliminar los indeseados gustos

Algunos productos alimenticios, especialmente pescado. Descargan líquidos al estar fritos. El sabor del aceite o grasa puede ser neutralizado de la siguiente manera:

- Caliente el aceite o grasa a 160°C y añada dos rebanadas delgadas de pan o perejil a la freidora. Espere hasta que el aceite detenga el burbujeo y elimine el pan o el perejil con una cuchara de ranuras.

Alimentación saludable

Los nutricionistas recomiendan el uso de los aceites vegetales y las grasas que contienen ácidos grasos insaturados (por ejemplo, ácido linoleico).

Estos aceites y grasas sin embargo, pierden sus propiedades positivas con mayor rapidez que otros tipos y, por tanto se cambia con más frecuencia. La siguiente información es de orientación:

- Cambie el aceite o grasa con regularidad. Si la freidora se utiliza principalmente y el aceite se tamiza después de cada uso. Se puede utilizar de 10 a 12 veces.
- No utilice el aceite por más de seis meses. Observe las instrucciones en el envase.
- No mezcle aceite nuevo con aceite usado.
- Cambie el aceite en caso de que ésta comience a hacer espuma cuando se calienta, se desarrolla un extraño sabor y olor o se vuelva oscuro y / o tenga una consistencia como de jarabe.

ELIMINACIÓN DEL ACEITE

- El aceite usado puede volverse a introducir en su envase original para después desecharlo a los servicios de medio ambiente de su ciudad.
- Botellas o periódico debe ser colocado en la papelería o eliminados de acuerdo a las normas nacionales aplicables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo: **SS-10425**

Voltaje / Frecuencia: **230V ~ 50-60Hz**

Consumo: **2000W**

Temperatura	Tipo de producto	Cantidad máx. por ciclo		Tiempo de fritura (minutos)	
		Fresco	Congelado	Fresco o descongelado	Congelado
160°C	Patatas 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
	Buñuelos	--	4	--	3-4
	Verduras fritas (champiñones, coliflor)	10-12	--	2-3	--
180°C	Patatas caseras (Segundo ciclo de fritura) máx. 175°C	700g	--	3-4	--
	Patatas congeladas máx. 175°C	--	550g	--	5-6
180°C	Rollitos de primavera	3	2	6-7	10-12
	Nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Mini snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Albóndigas (pequeñas)	8-10	--	3-4	4-5
	Palitos de pescado	8-10	8	3-4	4-5
	Mejillones	15-20	15	3-4	4-5
	Calamares	10-12	10	3-4	4-5
	Pescado rebozado	10-12	10	3-4	4-5
	Gambas	10-12	10	3-4	4-5
	Aros de manzana	5	--	3-4	--
190°C	Patatas fritas	700g	550g	3-4	5-6
	Berenjena frita	600g	--	3-4	--
	Croquetas de patata	5	4	4-5	6-7
	Croquetas carne/pescado	5	4	4-5	6-7
	Donuts	4-5	--	5-6	--
	Pan	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--

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

IMPORTANT!

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

always ensure that it is filled with sufficient fat or oil.

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

SAFETY

Safety thermal cut-out

In the event of overheating, the thermal cut-out will switch off the deep fat fryer.

This can happen if the deep fat fryer is not filled with sufficient oil or solid frying fat is melted in the deep fat fryer.

In the case of solid fat is melted in the deep fat fryer. In the case of solid fat, the heating element is unable to radiate the produced heat quickly enough.

If the safety thermal cut-out switches off the deep fat fryer, proceed as follows:

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

Safety switch

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

Cold zone

During the frying process, food particles collect on the bottom of the bowl.

As the heating element is arranged below the bowl and heats the oil/fat in the upper area of the deep fat fryer, the oil/fat between the base and the heating element remains relatively cold (cold zone). This prevents the food particles in this zone burning and offers the advantage of being able to use the oil or fat more than once.

Frying with solid fat

We recommend the use of frying oil or liquid frying fat in this deep fat fryer.

Solid frying fat can also be used. In order to prevent fat spatter and the deep fat fryer becoming too hot, the following precautions should be taken:

- When using fresh fat, allow the blocks of fat to melt slowly on a moderate heat in a normal frying pan. Carefully pour the melted fat into the deep fat fryer. Plug in the mains plug and switch on the deep fat fryer (see section “frying”)
- After, use, store the deep fat fryer with the resolidified fat a room temperature. If the fat is too cold. It can’spatter when reheated! To prevent this happening, poke the solid fat with a fork several times, take care not to damage the heating element.
- This appliance is for domestic use only. Use as described in this instruction booklet. Misuse or improper handling may cause problems in the appliance and cause injury to the user.
- Ensure that the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- Always remove the plug from the power socket when the appliance is not in use. Do not leave the appliance unattended when switched on.
- Before cleaning or storing your appliance, always unplug the appliance from the power supply and let it cool down.
- Do not use this device in the bathroom or near water sources.
- Never immerse the appliance or the plug in water or any other liquid. In the event of the appliance falling in water, disconnect immediately from the mains supply and take it to an authorised service agent for repair before reusing.

- Do not place or operate the appliance and its power cord on or near hot surfaces (e.g. stove plates) or open flames.
- Do not leave the power cord hanging from sharp edges and keep away from hot objects and flames. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged. Should the cord be damaged, it must be replaced only by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Should the appliance malfunction, or if it has been damaged in any manner, return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- In case of hardware problems, do not attempt to repair the product yourself. Repairs should only be carried out by qualified technicians.
- Ensure that the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- When you want to remove the plug from the wall contact, please do this at the plug itself and not by pulling on the cable or the appliance itself.
- Make sure your hands are dry before plug or unplugging.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never use accessories that are not recommended by the manufacturer.
- Do not touch the top and bottom housing of the device. These can become very hot during operation. Use the handle instead.
- Do not cover the appliance with anything.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system
- Do not toast bread for too long as it may burn and cause a fire. Do not position the device beneath a curtain, wall cabinets or combustible materials.
- The kitchen surface can get hot while operating the device.
- Place the device on a stable and level surface.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

BEFORE FRYING

- Before using the deep fat fryer for the first time, the individual parts must be cleaned and dried thoroughly (See section "Cleaning")
- Place the deep fat fryer on a horizontal. Level and stable surface.
- If the deep fat fryer is placed below an extractor hood on the cooker, it must be ensured that the cooker is switched off.
- Pull the power cord fully out of the cable storage.
- Remove the lid.
- Remove the basket.
- Fold out the handle and attach it carefully to the basket.
- Fill the dry and empty deep fat fryer to the upper mark in the bowl (33,0 litres oil or 2.5 kg solid fat) with oil. Liquid or melted solid fat (see sections "solid frying fat" and "Tips").
- Never mix different types of fat or oil!
- Plug in the mains plug.
- The power cord must not come into contact with hot parts of the deep fat fryer.

FRYING

- Put the plug into the wall socket, the ON/OFF pilot light will illuminate.
- Turn the temperature control knob to the required setting.
- The oil fat is heated to the required temperature within 10 to 15 minutes.
- When using oil or liquid fat, the basket can remain in the deep fat fryer whilst heating. The basket can also be left in the deep fat fryer if the fat around the basket solidified.
- Remove the basket from the deep fat fryer and fill the product to be fried.
- Do not exceed the maximum filling quantities specified in these instructions (see Table).
- Carefully replace the basket in the deep fat fryer and place the lid on the bowl.
- During the frying process, occasionally remove the basket from the oil of fat and carefully shake the contents.

AFTER FRYING

- After frying, remove the lid and place the basket at the top to allow the oil to drip off.
- Carefully lift the basket out of the bowl. If necessary, shake off the excess oil or fat over the deep fat fryer.
- Place the fried product in a bowl or sieve (line with absorbent kitchen paper).
- When you have finished frying switch off the deep fryer by rotating the temperature control knob fully to the left. Disconnect the plug from the wall socket.
- If the deep fat fryer is not used regularly. It is recommended to store the oil or liquid fat after cooling in a container preferably in the fridge or some other cool place. Filter the oil or fat through a fine sieve into the container to remove food particles from the oil or fat. To empty the deep fat fryer, remove the lid, basket and control/heating element. Remove the bowl the deep fat fryer and pour out the oil or fat (see section "Cleaning").

- If the deep fat fryer contains solid fat, allow the fat to solidify in the deep fat fryer and store the fat in the deep fat fryer (see section "Solid frying fat")

CLEANING

- Disconnect the mains plug.
- Wait until the oil or fat is cold before cleaning. Solid fat should not be allowed to solidify completely.
- Remove the lid, basket and control/heating element.
- Store the control/heating element in a safe, dry place.
- The control/heating element should never be immersed in water or cleaned under running water! These parts must be cleaned with a moist cloth if necessary.
- Remove the basket and drain the oil or fat.
- Clean the lid, bowl, basket and body with washing up liquid in hot water. Rinse with clear water and dry thoroughly. Do not use any caustic or abrasive cleaning agents/ materials such as cream cleaner steelwool.
- Reassemble the deep fat fryer by inserting the bowl, control/heating element and finally the basket.
- Attach the handle by folding it into the basket.
- Coil the power cord and insert it together with the plug back into the cable storage.
- Lift the deep fat fryer with the aid of the side carrying handles.
- Store the deep fat fryer with the lid closed, this will keep the inside of the deep fat fryer clean and dust-free.

TIPS Home-made chips

How to make delicious, crisp chips:

- Potatoes intended for deep-frying should be nourishing and not show signs of spotting.
- Floury or firm potatoes should be used for deep-frying
- After peeling the potatoes, cut them as desired (strips or slices).
- Lay the potatoes in water for approx. one hour before use. Part of the sugar, one of the primary substances responsible for the formation of acrylamide, is then released.
- Allow the potatoes to dry thoroughly.
- Always deep-fry home-made chips twice.
- First for 4-6 minutes at 160°C and then 2-4 minutes at a maximum of 175 °C
- When deep-frying for the second time. Lift the basket out of the deep-fryer a few times and shake to loosen the chips. This way they will all have a fine even, golden colour.
- Deep-frozen chips are pre-cooked and therefore only need to be deep-fried once. Please follow the instructions on the packet.
- Deep-frozen products
- Deep-frozen products (-16 to -18°C) cool the oil or fat considerably and therefore do not fry quickly enough and can absorb too much oil or fat.

- This can be prevented as follows:
- Do not fry large quantities at one time (see table)
- Heat the oil at least 15 minutes before adding the product.
- Set the thermostat to the temperature specified in these instructions or on the product pack
- Preferably allow the deep-frozen product to defrost at room temperature. Remove as much ice and water as possible before placing the product in the deep fat fryer.
- Place product slowly and carefully in the deep fat fryer as deep-frozen products have the tendency to cause the hot oil or fat to abruptly bubble fiercely.

HOW TO REMOVE UNDESIRED TASTES

- Some foodstuff, particularly fish release liquids whilst being fried. These liquids collect in the frying oil or fat and affect the smell and taste of other products subsequently fried in the same oil or fat. The taste of the oil or fat can be neutralized as follows:
- Heat the oil or fat to 160°C and add two thin slices of bread or some parsley to the deep fat fryer. Wait until the oil or fat stops bubbling and remove the bread or parsley with a slotted spoon. The taste of the oil fat is now neutral again.

HEALTHY EATING

Nutritionists recommend the use of vegetable oils and fats containing unsaturated fatty acids (e.g. linoleic acid). These oils and fats however, lose their positive properties more quickly than other types and therefore to

- be changed more frequently. The following information is for guidance:
- Change the oil or fat regularly. If the deep fat fryer is used mainly for chips and the oil or fat is sieved after each use. It can be used 10 to 12 times.
- Do not use the oil or fat for longer than six months. Observe the instructions on the pack.
- Oil or fat can generally not be used for long if it is used to fry mainly protein containing food products such as meat or fish.
- Do not mix fresh oil with used oil.
- Change the oil or fat if it begins to foam when heated, develops a strange taste of smell or becomes dark and/or has a syrup like consistency.

DISPOSAL

Used oil or liquid fat can be best disposed of by pouring it back into the original plastic bottle and sealing well. Solid fat should be allowed to solidify in the deep fat fryer and then removed e.g. with a spoon or spatula) and wrapped in newspaper. Bottles or newspaper should be placed in the dustbin or disposed of according to applicable national regulations.

TECHNICAL SPECIFICATION

Model: **SS-10425**

Voltage / Frequency: **230V ~ 50-60Hz**

Power Consumption: **2000W**

Temperature	Type of product	Max. quantity per cycle		Frying time (in minutes)		
		Fresh	Deep-frozen	Fresh or defrosted	Deep-frozen	
160°C	Home-made chips (first frying cycle)	700g	--	4-5	--	
	Fresh fish	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	--	
	Home-made chips (Second frying cycle) max. 175°C	700g	--	3-4	--	
180°C	Deep-frozen chips max. 175°C	--	550g	--	5-6	
	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	
	Meat balls (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	
	Shrimps	10-12	10	3-4	4-5	
	Apple rings	5	--	3-4	--	
	190°C	Potato chips	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	--	
Wiener Schnitzel		2	--	3-4	--	

Ce manuel d'instruction peut également être téléchargé depuis notre site www.sogo.es

IMPORTANT!

- Avant d'user la Friteuse, lire s'il vous plait les instructions d'usages sur les diagrammes de controles.
- Verifiez que la prise de courant est la correcte.
- Avant d'user la Friteuse pour la premiere fois, nettoyez a fond les parties individuelles.
- Ne jamais immerger les thermostat de controle dans l'eau et ne laissez pas ces parties sous le robinet.
- Assurez-vous que toutes les parties sont completement seches avant de verser l'huile
- Il est recommande l'usage d'une huile alimentaire pour frire. Assurez-vous que la graissen'eclabousse pas et rechauffe la resistance.
- Ne jamais faire fonctionner la Friteuse si elle n'est pas remplie d'huile ou de graisse liquide.
- La friteuse doit etre remplie d'huile entre les 2 niveaux maximum et minimum.
- Avant de mettre en marche la Friteuse, assurezvous toujours qu'elle soit pleine d'huile.
- En cas de surchauffe, le systeme de securite thermique- out eteindra la Friteuse (Voir section Securite)
- Ces instructions montrent les quantites maximales pour frire et elles ne doivent jamais etre depassees (Voir le cadre des instructions).

- Durant la cuisson la vapeur se libere. Maintenez une distance de securite, loin de la vapeur.
- Lorsque la Friteuse est en fonctionnement, vous devez eloigner les enfants. Ne permettez pas que le cable d'alimentation depasse ou pende sur le bord de la table ou une superficie de travail.
- Apres usage, placez le thermostat a son niveau le plus bas (Dans le sens contraire des aiguilles d'une montre) Debranchez la prise du reseau electrique et laissez refroidir l'huile.
- Quelconque avarie doit etre traitee par un centre autorise de service client.
- La garantie ne sera pas valable en cas de reparation non autorisee par un service specialise.

SECURITE: Securite thermique " COUPURE-OUT"

En cas de surchauffe la " Coupure Out" eteint la friteuse. Cela peut arriver si la Friteuse n'est pas suffisamment remplie d'huile.

Dans le cas d'utilisation de graisse solide, la resistance n'est pas capable d'irradier la chaleur avec la rapidite suffisante.

Si la securite est de Coupure thermique, la Friteuse ne fonctionnera pas, dans ce cas procedez de la maniere suivante:

- Laissez refroidir l'huile ou la graisse.
 - Avec prudence pressionnez sur (RESET), dans la partie arriere du controle du thermostat, avec un petit tournevis.
- La friteuse sera prete a fonctionner de nouveau.

Interrupteur de sécurité

L'interrupteur de sécurité dans l'élément de commande garantit que l'élément chauffant ne peut être commuté que lorsque l'élément de commande se verrouille avec un déclic.

Zone froide

Pendant le processus de friture, les particules de nourriture s'accumulent au fond du bol. Comme l'élément chauffant est disposé sous le bol et chauffe l'huile / graisse dans la zone supérieure de la friteuse, l'huile / graisse entre la base et l'élément chauffant reste relativement froide (zone froide). Cela empêche les particules de nourriture dans cette zone brûlant et offre l'avantage de pouvoir utiliser l'huile ou la graisse plus d'une fois.

Frir avec de la graisse solide

Nous recommandons l'utilisation d'huile de friture ou de graisse de friture liquide dans cette friteuse. La graisse à frir solide peut également être utilisée. Afin d'éviter que les éclaboussures de graisse et la friteuse ne deviennent trop chaudes, les précautions suivantes doivent être prises:

- Lorsque vous utilisez de la graisse fraîche, faites fondre lentement les blocs de graisse à feu moyen dans une poêle à frir normale. Versez délicatement la graisse fondue dans la friteuse. Branchez la fiche secteur et allumez la friteuse (voir la section "friture")

- Après, utiliser, ranger la friteuse avec la graisse resolidifiée à température ambiante.
Si la graisse est trop froide. Il peut le pattrer lorsqu'il est réchauffé!
Pour éviter que cela ne se produise, piquez plusieurs fois la graisse solide avec une fourche, en prenant soin de ne pas endommager l'élément chauffant. • Cet appareil est destiné seulement pour l'utilisation domestique. Utiliser uniquement comme indiqué dans ce manuel.
Une mauvaise utilisation et une manipulation incorrecte peuvent endommager l'appareil et mettre en péril l'utilisateur.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique corresponde à la tension du réseau.
- Ne pas utiliser ni stocker l'appareil à l'extérieur.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- L'appareil doit obligatoirement être débranché et refroidi avant de le nettoyer et de le ranger.
- Ne pas utiliser cet appareil dans la salle de bain ou près de sources d'eau.
- Ne jamais immerger le gril en totalité ou partiellement dans l'eau ou dans tout autre liquide.
Si l'appareil tombe accidentellement dans l'eau, débranchez-le immédiatement et portez-le au service après-vente agréé pour qu'il soit vérifié avant d'être réutilisé.

- Ne pas poser ou utiliser l'appareil ainsi que le cordon d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes (ex : plaques électriques) ou près d'une flamme nue.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le coin d'une table ou plan de travail avec des bords tranchants, ou être en contact avec des surfaces chaudes ou des flammes.
Ne vissez pas le cordon autour de l'unité.
Ne pliez pas le cordon.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé. En cas que le câble soit endommagé, il doit être remplacé le fabricant, son service après-vente ou par personnel technique qualifié, pour éviter tout risque.
- Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé, rendre l'appareil au centre autorisé plus proche pour sa révision, réparation ou ajustement.
- En cas de problème matériel, n'essayez pas de réparer le produit vous-même. Les réparations doivent être effectuées uniquement par des techniciens qualifiés.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique corresponde à la tension du réseau.
- Pour débrancher, tirez sur la fiche, non pas le cordon ou l'appareil.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de brancher ou de débrancher.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience

ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- Ne pas toucher le haut et le bas du corps de l'appareil. Ceux-ci peuvent devenir très chauds pendant le fonctionnement.
Utilisez la poignée pour ouvrir et fermer l'appareil.
- Ne couvrez jamais l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être opéré avec un temporisateur externe ni des systèmes de contrôle à distance
- Ne pas griller le pain pendant trop longtemps car il peut brûler et provoquer un incendie.
Ne pas positionner l'appareil sous des rideaux, armoires murales ou des matériaux combustibles.
- La surface de la cuisine peut devenir chaud pendant le fonctionnement du dispositif.
- Placez l'unité sur une surface plate et stable.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience et de connaissances si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Nettoyage et entretien utilisateur ne sont pas fabriqués par des enfants sans surveillance.

AVANT DE FRIRE

- Avant d'utiliser pour la première fois la Friteuse, toutes les parties doivent se nettoyer et se sécher à fond (Voir la section "nettoyage"). Placez la Friteuse sur des surfaces stables et horizontales.
- Si la friteuse se trouve en dessous d'un extracteur de cuisine, il est nécessaire de l'éteindre.
- Retirez totalement le câble d'alimentation de son logement.
- Retirez le couvercle.
- Retirez le panier égouttoir.
- Vous devez déplier la poignée du panier égouttoir et l'ajuster délicatement au panier.
Remplir la friteuse vide et sèche, entre la marque: 3 LITRES POUR L'HUILE ET 2,5 Kgs pour LA GRAISSE.
- Liquides ou solides de graisses écoulés.
- NE JAMAIS MELANGER DIFFERENTS TYPES DE GRAISSES OU HUILES!!
- Connectez la prise au réseau. Le câble d'alimentation ne doit jamais rentrer en contact avec les parties chaudes de la Friteuse.

FRIRE

- Mettez la fiche dans la prise murale, le ON /OFF voyant s'allumera.
- Tournez le bouton de commande de température à la position désirée.
- L'huile se chauffe à la température nécessaire entre 10 et 15 minutes.
- Introduisez le panier seulement lorsque le pilote soit éteint durant un certain temps.
- Retirez le panier de la Friteuse et remplissez le avec l'aliment à frire.
- Ne pas dépasser les quantités qui sont spécifiées dans les instructions (Voir cadre des Instructions).
- Avec prudence, placez le panier et le couvercle de la Friteuse.
- Durant la période de cuisson, retirez occasionnellement le panier de l'huile et agitez prudemment le contenu.

APRES LA CUISSON

- Après la cuisson, enlevez le couvercle du panier. Placez-le sur la partie supérieure pour que l'huile s'égoutte.
- Levez prudemment le panier et si cela est nécessaire, égouttez l'excès d'huile ou de graisse. Placez la friture sur un plat ou sur un papier de cuisine absorbant.
- Lorsque vous avez terminé interrupteur de friture au large de la friteuse en tournant le bouton de commande de température entièrement vers la gauche. Débranchez la fiche de la prise murale.
- Si la friteuse n'est pas utilisée régulièrement, il est recommandé de garder l'huile ou liquide de refroidissement après la graisse, dans un récipient placé de préférence dans le réfrigérateur ou dans un endroit frais. Filtrez l'huile ou la graisse au travers d'un filtre fin et dans un récipient pour permettre d'éliminer les particules d'aliments de la graisse ou de l'huile. Pour vider la Friteuse, retirez le couvercle et le panier égouttoir. Retirez les restes de graisses et d'huiles (Voir Chapitre "NETTOYAGE").

NETTOYAGE

- Déconnectez la prise du réseau électrique.
- Attendez jusqu'à ce que l'huile ou la graisse soit presque refroidie. Ne pas laisser que la graisse se solidifie totalement.
- Retirez le couvercle et le panier égouttoir et l'élément chauffant. Placez la Friteuse dans un endroit sûr et sec.
- L'élément de chauffage ne doit jamais être immergé dans de l'eau ou l'eau courante. Ces pièces doivent se nettoyer avec un chiffon humide, si cela est nécessaire.
- Retirez le panier égouttoir et enlevez l'huile ou la graisse.
- Nettoyez le couvercle, la tasse, le panier égouttoir et le corps de la friteuse avec un savon liquide en utilisant de l'eau chaude.
- Rincez avec une eau propre et séchez complètement. Ne pas utiliser un produit abrasif.
- Montez la friteuse au moyen de l'insertion de la sur-couverture extérieure, contrôlez du thermostat et finalement le panier égouttoir.
- Installez la poignée pliante dans le panier égouttoir.
- Placez le câble d'alimentation et placez de nouveau la prise dans le logement prévu à cet effet.
- Évitez de frire de grandes quantités, d'une seule fois. Chauffez l'huile au moins 15 minutes avant de mettre les aliments.
- Ajustez le thermostat à la température spécifiée dans les instructions ou dans le package des aliments.
- Il est préférable de décongeler les aliments à température ambiante.
- Retirez la glace et la plus grande quantité d'eau possible des aliments avant de les frire. Placez les aliments congelés doucement et avec prudence, car ils ont tendance à provoquer l'ébullition de l'huile avec des projections d'huile.

CONSEILS. Chips faits à la maison. Comment faire de délicieuses et croustillantes Chips:

- Après avoir pelé les pommes de terre, coupez en rondelles ou en tranches:
- Placez les patates dans l'eau environ une heure avant la cuisson avec une partie de, une des principales substances responsables de la formation d'acrylamide.
- Laissez complètement sécher les patates.
- La cuisson se fera toujours en deux fois..
- Dans un premier temps durant 4 à 6 minutes à 160° et ensuite de 2 à 4 minutes à 175° maximum.
- lorsque vous allez frire pour la seconde fois jusqu'à obtenir une couleur de frites dorées.
- Les chips pré-cuisinées doivent seulement se frire une seule fois. Suivez les instructions si vous préférez positionner dans le package des produits congelés.
- Les produits congelés 8 de mois 16° à moins 180° doivent être frits lentement car ils absorberaient beaucoup plus d'huile ou de graisse

- Cela peut s'éviter de la manière suivante:
- Ne pas frire de grandes quantités en même temps (Voir la cadre explicatif)
- Chauffer l'huile au moins 15 minutes avant de plonger les aliments.
- Ajustez le thermostat à la température spécifiée dans ces instructions ou dans le package des aliments.
- De préférence permettre que les aliments ultra congelés se décongelent à température ambiante. Enlevez la plus grande partie de glace ou d'eau avant de placer les aliments dans l'huile de la Friteuse.
- Placez les aliments très lentement et avec prudence dans la Friteuse car les produits ultra congelés ont tendance à projeter l'huile chaude ou la graisse.

COMMENT ELIMINER LES ODEURS DESAGREABLES

Certains produits alimentaires, spécialement les poissons, déchargent des liquides lorsqu'ils sont frits. La saveur de l'huile ou de la graisse peut être neutralisée de la suivante manière:

- Chauffez l'huile ou la graisse à 160° et ajoutez deux martines de pain ou du persil dans la friteuse. Attendez que l'huile ne soit plus en ébullition et éliminez le pain ou le persil avec une cuillère à rainures.

ALIMENTATION SAINE

Les nutritionnistes recommandent l'usage d'huiles végétales et les graisses qui contiennent des

acides gras insaturés (par exemple des acides linoléiques) . Ces huiles ou graisses , malgré cela perdent leurs propriétés positives avec une plus grande rapidité que d'autres types et doivent se changer avec beaucoup plus de fréquence. L'information suivante est donnée à titre d'orientation:

- Changez l'huile et la graisse régulièrement. Si la friteuse s'utilise principalement et l'huile se filtre après chaque usage. Elle peut être utilisée de 10 à 12 fois.
- Ne pas utiliser l'huile plus de 6 MOIS. Observez les instructions dans le package.
- NE PAS MELANGER l'huile usée avec de l'huile nouvelle.
- Changez l'huile si cette dernière fait de l'écume lorsqu'elle chauffe. L'huile dégage une saveur et odeur étranges ou obtient une consistance comme un sirop.

ELIMINATION DE L'HUILE

- L'huile usée peut de nouveau être introduite dans son package original pour ensuite la placer dans les containers spéciaux pour protéger l'environnement. Voir dans votre lieu de résidence, l'emplacement des containers.
- Les bouteilles et papiers doivent être placés dans les endroits appropriés et éliminés en accord avec les normes nationales en vigueur applicables.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle: **SS-10425**

Tension / Fréquence: **230V ~ 50-60Hz**

Puissance: **2000W**

Température	Type de produit	Quantités max. par cycles		Temps de cuisson (en minutes)	
		Frais	Congelés	Frais ou décongelés	Congelés
160°C	Patates maison (premier cycle de friture)	700g	--	4-5	--
	1 Poissons frais	500g	--	5-7	--
170°C	Ailes de poulets	4-6	4-5	12-15	15-20
	Croquettes de fromages	5	4	4-5	6-7
	Verdures frites (champignons, choux fleurs)	10-12	--	2-3	3-4
	Patates maisons (Second cycle de cuisson max. 175°C)	700g	--	3-4	--
	Patates congelées max. 175°C	--	550g	--	5-6
180°C	Rouleaux printemps.	3	2	6-7	10-12
	Nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Mini snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Croquettes petites)	8-10	--	3-4	4-5
	Batonnets de poissons	8-10	8	3-4	4-5
	Moules Meijl	15-20	15	3-4	4-5
	Calamars	10-12	10	3-4	4-5
	Poissons en chapelures	10-12	10	3-4	4-5
	Gambas	10-12	10	3-4	4-5
	Riz de pommes	5	--	3-4	--
190°C	Patates frites	700g	550g	3-4	5-6
	Aubergine frite	600g	--	3-4	--
	Croquettes de patates	5	4	4-5	6-7
	Croquette de viandes ou poissons	5	4	4-5	6-7
	Donuts	4-5	--	5-6	--
	Pain	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--

Este manual de instruções também pode ser baixado do nosso website www.sogo.es

IMPORTANTE!

- Por favor, leia as instruções de utilização e consulte os diagramas do elemento de controlo / aquecimento antes de usar a fritadeira.
- Verifique se a tensão indicada na placa de tipo da fritadeira corresponde à tensão da rede.
- Somente conecte a fritadeira a uma tomada de parede com contato de aterramento.
- Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, limpe bem as partes individuais (consulte a secção “limpeza”)
- Nunca mergulhe o elemento de controlo / aquecimento em água e não limpe estas peças em água corrente.
- Certifique-se de que todas as partes estão completamente secas antes de encher a fritadeira com óleo ou gordura líquida.
- Recomenda-se usar óleo de fritura ou gordura líquida para fritar. Gordura de fritura sólida também pode ser usada. Neste caso, deve-se ter cuidado especial para garantir que a gordura não salpique e que a resistência aqueça demais (consulte a secção “Gorduras sólidas de fritura” e “Dicas”)
- Nunca ligue a fritadeira se não estiver cheia de óleo ou gordura líquida.
- Use apenas óleo ou gordura que não tenha espuma e seja adequado para fritar. Esta informação é apresentada na embalagem ou o rótulo.

- A fritadeira deve ser preenchida com óleo ou gordura entre as duas marcas no interior da tigela. Antes de ligar a fritadeira, certifique-se sempre de que está cheia de gordura ou óleo suficiente.
- Um corte térmico de segurança desliga a fritadeira em caso de sobreaquecimento (consulte a secção “Segurança”).
- Estas instruções mostram as quantidades máximas para fritar e não devem ser excedidas (consulte a Tabela).
- O vapor quente é liberado durante a fritura. Mantenha uma distância segura do vapor.
- Quando a fritadeira estiver em uso, ela deve ser mantida fora do alcance das crianças. Não permita que o cabo fique pendurado na borda de uma mesa ou superfície de trabalho em que a fritadeira esteja.
- Após o uso, ajuste o termostato para a configuração mais baixa (gire o termostato totalmente no sentido anti-horário). Desligue a ficha de alimentação e deixe o óleo ou gordura arrefecer. Não mova a fritadeira até que ela e seu conteúdo tenham esfriado.
- As peças danificadas só devem ser substituídas por um centro de atendimento ao cliente autorizado.
- A garantia será invalidada no caso de reparos não autorizados.
- Por favor, guarde estas instruções para referência futura.

SEGURANÇA corte térmico

Em caso de sobreaquecimento, o corte térmico desliga a fritadeira. Isto pode acontecer se a fritadeira não for enchida com óleo suficiente ou quando a gordura sólida for derretida na fritadeira.

No caso da gordura sólida é derretida na fritadeira, o elemento de aquecimento é incapaz de irradiar suficientemente rápido o calor produzido. Se o corte térmico de segurança desligar a fritadeira, proceda da seguinte forma:

- Deixe o óleo ou gordura esfriar.
- Empurre com cuidado o botão de reset na parte traseira do elemento de controle com uma pequena chave de fenda. A fritadeira está agora pronta para ser usada novamente.

Interruptor de segurança

O interruptor de segurança no elemento de controle garante que o elemento de aquecimento só possa ser trocado quando o elemento de controle trava com um clique.

Zona fria

Durante o processo de fritura, as partículas de alimentos são coletadas no fundo da tigela. Como o elemento de aquecimento está disposto por baixo da tigela e aquece o óleo/gordura na área superior da fritadeira, o óleo/gordura entre a base e o elemento de aquecimento permanece relativamente frio (zona fria).

Isso evita que as partículas de comida nessa zona queimem e ofereça a vantagem de poder usar o óleo ou a gordura mais de uma vez.

Fritar com gordura sólida

Recomendamos o uso de óleo de fritura ou gordura líquida nesta fritadeira. Gordura de fritura sólida também pode ser usada. Para evitar que respingos de gordura e a fritadeira se tornem muito quentes, as seguintes precauções devem ser tomadas:

- Ao usar gordura fresca, permita que os blocos de gordura derreta lentamente em fogo moderado em uma frigideira normal. Com cuidado, despeje a gordura derretida na fritadeira. Ligue a ficha de alimentação e ligue a fritadeira (consulte a secção “fritar”)
- Após o uso, armazene a fritadeira com a gordura resolidificada à temperatura ambiente. Se a gordura estiver muito fria, pode salpicar quando é reaquecida! Para evitar que isso aconteça, pique a gordura sólida com um garfo várias vezes, tome cuidado para não danificar o elemento de aquecimento.
- Este aparelho é apenas para uso doméstico. Use conforme descrito neste manual de instruções. Má utilização ou manipulação inadequada pode causar problemas no aparelho e causar ferimentos ao usuário.
- Certifique-se de que a voltagem indicada na placa de identificação coincida com a voltagem da rede elétrica antes de conectar o aparelho.
- Não use nem guarde o aparelho ao ar livre.
- Retire sempre a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado.

Não deixe o aparelho sem vigilância quando estiver ligado.

- Antes de limpar ou guardar o aparelho, desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação e deixe-o arrefecer.
- Não use este dispositivo no banheiro ou perto de fontes de água.
- Nunca mergulhe o aparelho ou a ficha na água ou em qualquer outro líquido.
No caso de o aparelho cair na água, desligue-o imediatamente da fonte de alimentação e leve-o a um agente de assistência autorizado para reparação antes da sua reutilização.
- Não coloque ou opere o aparelho e 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 bordas afiadas e mantenha-o longe de objetos quentes e chamas.
Não enrole o cabo à volta do aparelho e não o dobre.
- Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados. Caso o cabo seja danificado, ele deve ser substituído apenas pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar um risco.
- Se o aparelho apresentar um mau funcionamento ou se tiver sido danificado de alguma forma, leve o aparelho à assistência técnica autorizada mais próxima para inspeção, reparo ou ajuste.
- Em caso de problemas de hardware, não tente reparar o produto por conta própria.

As reparações só devem ser realizadas por técnicos qualificados.

- Certifique-se de que a voltagem indicada na placa de identificação coincide com a voltagem da rede elétrica antes de conectar o aparelho.
- Quando você quiser remover o plugue do contato de parede, faça isso no próprio plugue e não puxando o cabo ou o próprio dispositivo.
- Certifique-se de que suas mãos estejam secas antes de conectar ou desconectar.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- Nunca use acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.
- Não toque no compartimento superior e inferior do dispositivo. Estes podem ficar muito quentes durante a operação. Use o identificador em vez disso.
- Não cubra o aparelho com nada.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema remoto de controle remoto.
- Não torrar pão por muito tempo, pois pode queimar e causar um incêndio. Não posicione o dispositivo sob uma cortina, armários de parede ou materiais combustíveis.
- A superfície da cozinha pode ficar quente durante a operação do dispositivo.

- Coloque o dispositivo em uma superfície estável e nivelada.
- Com idade igual ou superior a 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

ANTES DE FRITAR

- Antes de usar a fritadeira pela primeira vez, as partes individuais devem ser limpas e secas (consulte a secção “Limpeza”).
- Coloque a fritadeira numa superfície horizontal, nivelada e estável.
- Se a fritadeira estiver colocada por baixo de um exaustor no fogão, deve assegurar-se que o fogão está desligado.
- Puxe o cabo de alimentação totalmente para fora do armazenamento do cabo.
- Remova a tampa.
- Remova o cesto.
- Desdobre a pega e fixe-a cuidadosamente ao cesto.
- Encha a fritadeira seca e vazia até à marca superior na taça (33,0 litros de óleo ou 2,5 kg de gordura vendida) com óleo. Para gorduras sólidas líquidas ou derretidas, consulte as secções “gordura sólida para fritar” e “Dicas”.
- Nunca misture diferentes tipos de gordura ou óleo!
- Ligue a ficha de alimentação.
- O cabo de alimentação não deve entrar em contato com partes quentes da fritadeira.

FRITURA

- Coloque o plugue na tomada, a luz piloto ON / OFF acenderá.
- Gire o botão de controle de temperatura para a configuração desejada.
- A gordura do óleo é aquecida até a temperatura necessária dentro de 10 a 15 minutos.
- Quando utilizar óleo ou gordura líquida, o cesto pode permanecer na fritadeira enquanto estiver a aquecer. A cesta também pode ser deixada na fritadeira se a gordura ao redor da cesta estiver solidificada.
- Retire o cesto da fritadeira e encha o produto a fritar.
- Não exceda as quantidades máximas de enchimento especificadas nestas instruções (consulte a Tabela).
- Substitua cuidadosamente o cesto na fritadeira e coloque a tampa na taça.
- Durante o processo de fritura, remova ocasionalmente o cesto do óleo e agite cuidadosamente o conteúdo.

APÓS FRITAR

- Após a fritura, retire a tampa e coloque a cesta no topo para permitir que o óleo goteje.
- Levante cuidadosamente a cesta da tigela. Se necessário, retire o excesso de óleo ou gordura na fritadeira.
- Coloque o produto frito em uma tigela ou peneira (linha com papel de cozinha absorvente).
- Quando terminar de fritar, desligue a fritadeira rodando completamente o botão de controle da temperatura para a esquerda. Desconecte o plugue da tomada da parede.
- Se a fritadeira não for usada regularmente, recomenda-se armazenar o óleo ou a gordura líquida após o resfriamento em um recipiente, de preferência na geladeira ou em algum outro local fresco. Filtrar o óleo ou gordura através de uma peneira fina no recipiente para remover as partículas de alimentos do óleo ou gordura. Para esvaziar a fritadeira, retire a tampa, o cesto e o

elemento de controlo / aquecimento.

- Retire a taça da fritadeira e derrame o óleo ou gordura (consulte a secção “Limpeza”).
- Se a fritadeira contém gordura sólida, permita que a gordura se solidifique na fritadeira e armazene a gordura na fritadeira (ver secção “Gordura sólida”)

LIMPEZA

- Desligue a ficha de alimentação.
- Espere até que o óleo ou a gordura estejam frios antes de limpar. A gordura sólida não deve ser permitida solidificar completamente.
- Remova a tampa, o cesto e o elemento de controlo / aquecimento.
- Guarde o elemento de controlo / aquecimento em um local seguro e seco.
- O elemento de controlo / aquecimento nunca deve ser imerso em água ou limpo em água corrente! Estas peças devem ser limpas com um pano úmido, se necessário.
- Retire o cesto e drene o óleo ou gordura.
- Limpe a tampa, a tigela, a cesta e o corpo com detergente em água quente. Lavar com água limpa e secar bem. Não use agentes / materiais de limpeza cáusticos ou abrasivos, como lã de aço para limpeza em creme.
- Volte a montar a fritadeira, inserindo o recipiente, o elemento de controlo / aquecimento e, finalmente, o cesto.
- Preencha a alça, dobrando-a na cesta.
- Enrole o cabo de alimentação e insira-o junto com o plugue de volta no armazenamento do cabo.
- Levante a fritadeira com a ajuda do suporte lateral sem mãos.
- Guarde a fritadeira com a tampa fechada, o que manterá a parte interna da fritadeira limpa e livre de poeira.

TIPS Chips caseiros

Como fazer chips deliciosos e crocantes:

- Batatas destinadas à fritura devem ser nutritivas e não mostrar sinais de manchas.
- Batatas com farinha ou firmes devem ser usadas para fritar
- Depois de descascar as batatas, corte-as como desejar (tiras ou fatias).
- Coloque as batatas em água durante aprox. uma hora antes de usar. Parte do açúcar, uma das principais substâncias responsáveis pela formação da acrilamida, é então liberada.
- Deixe as batatas secarem completamente.
- Sempre fritar batatas fritas caseiras duas vezes.
- Primeiro por 4-6 minutos a 160°C e depois 2-4 minutos a um máximo de 175 °C
- Quando fritar pela segunda vez. Levante o cesto da fritadeira algumas vezes e estique para soltar os cavacos. Dessa forma, todos terão uma cor dourada e fina.
- Os chips ultracongelados são pré-cozidos e, portanto, só precisam ser fritos uma vez.

Por favor, siga as instruções no pacote.

- Produtos ultracongelados (-16 a -18°C) resfriam o óleo ou a gordura consideravelmente e, portanto, não fritam com rapidez suficiente e podem absorver muito óleo ou gordura.
- Isso pode ser evitado da seguinte maneira:

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Modelo: **SS-10425**

Tensão / Frequência: **230V ~ 50 - 60Hz**

Consumo de energia: **2000W**

- Não frite grandes quantidades de uma vez (veja a tabela)
- Aqueça o óleo pelo menos 15 minutos antes de adicionar o produto.
- Ajuste o termostato para a temperatura especificada nestas instruções ou no pacote de produtos
- De preferência, permita que o produto ultracongelado descongele à temperatura ambiente. Retire o máximo de gelo e água possível antes de colocar o produto na fritadeira.
- Coloque o produto devagar e com cuidado na fritadeira, pois os produtos congelados tendem a fazer com que o óleo quente ou gordura borbulhe abruptamente.

COMO REMOVER GOSTOS INDESEJÁVEIS

- Alguns gêneros alimentícios, particularmente peixes, libertam líquidos enquanto são fritos. Esses líquidos se acumulam no óleo ou na gordura da fritura e afetam o cheiro e o sabor de outros produtos posteriormente fritos no mesmo óleo ou gordura. O sabor do óleo ou gordura pode ser neutralizado da seguinte forma:
- Aqueça o óleo ou a gordura a 160°C e adicione duas fatias finas de pão ou salsa à fritadeira. Espere até que o óleo ou a gordura pare de borbulhar e remova o pão ou a salsa com uma escumadeira. O sabor da gordura do óleo está agora novamente neutro.

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Os nutricionistas recomendam o uso de óleos vegetais e gorduras contendo ácidos graxos insaturados (por exemplo, ácido linoleico). Estes óleos e gorduras, no entanto, perdem suas propriedades positivas mais rapidamente do que outros tipos e, portanto, têm que ser alterados com mais frequência. As informações a seguir são para orientação:

- Troque o óleo ou gordura regularmente. Se a fritadeira for usada principalmente para lascas e o óleo ou gordura for peneirado após cada uso. Pode ser usado 10 a 12 vezes.
- Não use o óleo por mais de seis meses. Observe as instruções na embalagem.
- O óleo ou a gordura geralmente não podem ser usados por muito tempo se forem usados para fritar principalmente alimentos contendo proteínas, como carne de peixe.
- Não misture óleo fresco com óleo usado.
- Troque o óleo ou a gordura se começar a formar espuma quando aquecida, se desenvolver um gosto estranho de cheiro ou se ficar escuro e / ou tiver uma consistência de xarope.

DISPOSIÇÃO

O óleo usado ou a gordura líquida podem ser melhor descartados retornando-se à garrafa plástica original e vedando-a bem. A gordura sólida deve ser deixada solidificar na fritadeira e depois removida (por exemplo, com uma colher ou espátula) e envolvida em jornal. Garrafas ou jornais devem ser colocados na lata de lixo ou colocados de acordo com os regulamentos nacionais aplicáveis.

Temperatura	Tipo de produto	Max quantidade fresco	Max quantidade congelada	Tempo defritura (fresco ou descongelado)	Ultracogelados
160°C	Chips caseiros (primeiro ciclo de fritura) Peixe fresco	700g 500g	-- --	4-5 5-7	-- --
170°C	Asas de frango Croquetes de queijo Bolinhos de batata Vegetais fritos (cogumelos, couve-flor) Chips caseiros (Segundo ciclo de fritura) max. 175°C Chips congelados max. 175°C	4-6 5 -- 10-12 700g --	4-5 4 4 -- -- 550g	12-15 4-5 -- 2-3 3-4 --	15-20 6-7 3-4 -- -- 5-6
180°C	Rolinho primavera Nuggets de frango Mini lanches Bolasde carne (pequenas) Dedos de peixe Mexilhões Anéis de Lula Revestidos Peixe em massa Camarão Anéis de maçã	3 10-12 10-12 8-10 8-10 15-20 10-12 10-12 10-12 5	2 10 10 -- 8 15 10 10 10 --	6-7 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4	10-12 4-5 4-5 4-5 4-5 4-5 4-5 4-5 --
190°C	Batata frita Fatias de beringela Croquetes de Batata Croquetes de carne / peixe Donuts Camembert Assado (à milanesa) Cordon bleu Wiener Schnitzel	700g 600g 5 5 4-5 2-4 2 2	550g -- 4 4 -- -- -- --	3-4 3-4 4-5 4-5 5-6 2-3 4-5 3-4	5-6 -- 6-7 6-7 -- -- -- --

Diese Bedienungsanleitung kann auch von unserer Webseite www.sogo.es heruntergeladen werden.

WICHTIG!

- Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung und beziehen Sie sich auf die Diagramme des Kontroll- / Heizelements, bevor Sie die Fritteuse benutzen.
- Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild der Fritteuse angegebene Spannung der Netzspannung entspricht.
- Schließen Sie die Fritteuse nur an eine Steckdose mit Schutzkontakt an.
- Vor dem ersten Gebrauch der Fritteuse die einzelnen Teile gründlich reinigen (sehen Sie Abschnitt "Reinigung").
- Tauchen Sie das Kontroll- / Heizelement niemals in Wasser und reinigen Sie diese Teile nicht unter fließendem Wasser.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie die Fritteuse mit Öl oder Flüssigfett füllen.
- Es wird empfohlen, Frittieröl oder flüssiges Frittierfett zu verwenden. Festes Frittierfett kann ebenfalls verwendet werden. In diesem Fall ist besonders darauf zu achten, dass das Fett nicht spritzt und das Heizelement überhitzt (sehen Sie Abschnitt "Fettröstliches Fett" und "Tipps").
- Schalten Sie die Fritteuse niemals ein, wenn sie nicht mit Öl oder Flüssigfett gefüllt ist.
- Verwenden Sie nur Öl oder Fett, das nicht schäumt und zum Braten geeignet ist.

Diese Information ist auf der Verpackung oder dem Etikett angegeben.

- Die Friteuse muss zwischen den beiden Markierungen auf der Innenseite der Schüssel mit Öl oder Fett gefüllt sein, bevor Sie die Friteuse einschalten, achten Sie immer darauf, dass sie mit ausreichend Fett oder Öl gefüllt ist.
- Eine Sicherheitstemperaturbegrenzung schaltet die Friteuse bei Überhitzung ab (sehen Sie Abschnitt "Sicherheit")
- Diese Anleitung zeigt die maximalen Frittiermengen und darf nicht überschritten werden (sehen Sie die Tabelle).
- Während des Bratens wird heißer Dampf freigesetzt. Halten Sie einen sicheren Abstand vom Dampf.
- Wenn die Friteuse in Betrieb ist, muss sie außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche hängen, auf der die Friteuse steht.
- Nach Gebrauch den Thermostat auf die niedrigste Einstellung stellen (den Thermostat ganz gegen den Uhrzeigersinn drehen). Trennen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Öl oder Fett abkühlen. Bewegen Sie die Friteuse nicht, bis sie und ihr Inhalt abgekühlt sind.
- Beschädigte Teile dürfen nur von einem autorisierten Kundendienstcenter ausgetauscht werden.
- Bei nicht autorisierten Reparaturen erlischt die Garantie.
- Bitte bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

SICHERHEIT

Sicherheitstemperaturbegrenzer

Bei Überhitzung schaltet die thermische Abschaltung die Fritteuse aus. Dies kann passieren, wenn die Fritteuse nicht mit genügend Öl gefüllt ist oder wenn festes Frittierfett in der Fritteuse geschmolzen ist. Bei Festfett kann das Heizelement die erzeugte Wärme nicht schnell genug abstrahlen. Wenn die Sicherheitstemperaturbegrenzung die Fritteuse abschaltet, gehen Sie wie folgt vor:

- Lassen Sie das Öl oder Fett abkühlen.
- Drücken Sie den Reset-Schalter an der Rückseite des Bedienelements vorsichtig mit einem kleinen Schraubendreher hinein.

Die Fritteuse ist nun wieder einsatzbereit.

Schutzschalter

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

Kalte Zone

Während des Frittierens sammeln sich Nahrungspartikel am Boden der Schüssel an. Da das Heizelement unterhalb der Schüssel angeordnet ist und das Öl / Fett im oberen Bereich der Fritteuse erwärmt, bleibt das Öl / Fett zwischen der Basis und dem Heizelement relativ kalt (Kaltzone).

Dies verhindert, dass die Lebensmittelpartikel in dieser Zone verbrennen und bietet den Vorteil, das Öl oder Fett mehr als einmal verwenden zu können.

Braten mit festem Fett

Wir empfehlen die Verwendung von Frittieröl oder flüssigem Frittierfett in dieser Fritteuse. Festes Frittierfett kann ebenfalls verwendet werden. Um zu verhindern, dass Fettspritzer und die Fritteuse zu heiß werden, sollten folgende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden:

- Wenn Sie frisches Fett verwenden, lassen Sie die Fettblöcke langsam bei mäßiger Hitze in einer normalen Pfanne schmelzen. Gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in die Fritteuse. Netzstecker einstecken und die Fritteuse einschalten (sehen Sie Abschnitt "Braten")
- Lagern Sie die Fritteuse nach Gebrauch mit dem wiedererstarteten Fett bei Raumtemperatur. Wenn das Fett zu kalt ist, kann es prasseln, wenn es wieder erwärmt wird! Um dies zu vermeiden, stecken Sie das feste Fett mehrmals mit einer Gabel hinein, achten Sie darauf, das Heizelement nicht zu beschädigen.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Missbrauch oder unsachgemäße Handhabung können zu Problemen im Gerät führen und den Benutzer verletzen.
- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Verwenden oder lagern Sie das Gerät nicht im Freien.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.

- Bevor Sie das Gerät reinigen oder aufbewahren, trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung und lassen Sie es abkühlen.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Badezimmer oder in der Nähe von Wasserquellen.
- Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sollte das Gerät ins Wasser fallen, trennen Sie es sofort vom Stromnetz und bringen Sie es zur Wiederverwendung vor der Reparatur zu einem autorisierten Kundendienst.
- Stellen oder betreiben Sie das Gerät und das Netzkabel nicht in der Nähe von heißen Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder offenen Flammen.
- 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 herum und biegen Sie es nicht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Sollte das Kabel beschädigt sein, darf es nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Sollte das Gerät ausfallen oder in irgendeiner Weise beschädigt worden sein, bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zur nächstgelegenen autorisierten Kundendienststelle.

- Versuchen Sie nicht, das Produkt bei Hardwareproblemen selbst zu reparieren. Reparaturen sollten nur von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Wenn Sie den Stecker vom Wandkontakt entfernen möchten, tun Sie dies bitte am Stecker selbst und nicht am Kabel oder am Gerät selbst.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Gerät ein- oder ausstecken.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen, außer wenn sie Aufsicht oder Unterrichts in der Benutzung des Gerätes gegeben worden sind von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie niemals Zubehörteile, die nicht vom Hersteller empfohlen werden.
- Berühren Sie nicht das obere und untere Gehäuse des Geräts. Diese können während des Betriebs sehr heiß werden. Verwenden Sie den Griff statt.
- Decken Sie das Gerät nicht mit etwas ab.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben zu werden.
- Toasten Sie Brot nicht zu lange, da es verbrennen und ein Feuer verursachen kann.

Stellen Sie das Gerät nicht unter einem Vorhang, Wandschränken oder brennbaren Materialien auf.

- Die Küchenoberfläche kann während des Betriebs heiß werden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Oberfläche.
- Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie in einer sicheren Art und Weise in Bezug auf gegeben worden sind und, die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

VOR DEM FRITTIEREN

- Bevor Sie die Fritteuse zum ersten Mal in Betrieb nehmen, müssen die Einzelteile gereinigt und getrocknet werden (siehe Abschnitt „Reinigung“)
- Legen Sie die Fritteuse auf eine waagerechte, ebene und stabile Oberfläche.
- Wenn die Fritteuse unter einer Dunstabzugshaube auf dem Herd steht, muss darauf geachtet werden, dass der Herd ausgeschaltet ist.
- Ziehen Sie das Netzkabel vollständig aus dem Kabelspeicher.
- Deckel entfernen.
- Korb entfernen.
- Falten Sie den Griff aus und befestigen Sie ihn sorgfältig am Korb.
- Füllen Sie die trockene und leere Fritteuse auf die obere Markierung in der Schüssel (3,0 Liter Öl oder 2,5 kg feste Fett) mit Öl. Flüssige oder geschmolzenes Festfett (Abschnitte „solid Frittierfett“ und „Tipps“ sehen).
- Mischen Sie niemals verschiedene Arten von Fett oder Öl!
- Netzstecker einstecken.
- Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen der Fritteuse in Berührung kommen.

FRITTIEREN

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, die ON / OFF-Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Einstellung.
- Das Öl/Fett wird innerhalb von 10 bis 15 Minuten auf die erforderliche Temperatur erwärmt.
- Bei der Verwendung von Öl oder flüssigem Fett kann der Korb bei der Erhitzung in der Fritteuse bleiben. Der Korb kann auch in der Fritteuse gelassen werden, wenn das Fett um den Korb erstarrt ist.
- Den Korb aus der Fritteuse nehmen und das zu frittierende Produkt füllen.
- Die in dieser Anleitung angegebenen maximalen Füllmengen dürfen nicht überschritten werden (Tabelle sehen).
- Setzen Sie den Korb vorsichtig in die Fritteuse und legen Sie den Deckel auf die Schüssel.
- Während des Frittierens, gelegentlich den Korb aus dem Öl von Fett entfernen und den Inhalt vorsichtig schütteln.

NACH DEM FRITTIEREN

- Nach dem Frittieren den Deckel entfernen und den Korb an der Oberseite stellen, damit das Öl abtropfen lässt.
- Heben Sie den Korb vorsichtig aus der Schüssel. Wenn nötig, schütteln Sie das überschüssige Öl oder Fett über die Fritteuse ab.
- Das frittierte Produkt in eine Schüssel oder ein Sieb geben (mit saugfähigem Küchenpapier versehen).
- Wenn Sie 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 verwendet wird, es empfiehlt sich, das Öl oder flüssiges Fett nach dem Abkühlen in einem Behälter vorzugsweise im Kühlschrank oder an einem anderen kühlen Ort zu lagern.

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, entfernen Sie den Deckel, den Korb und das Kontroll- / Heizelement. Entfernen Sie die Schüssel die Fritteuse und gießen Sie das Öl oder Fett aus (Abschnitt „Reinigung“ sehen).

- Wenn die Fritteuse festes Fett enthält, lassen Sie das Fett in der Fritteuse verfestigen und lagern Sie das Fett in der Fritteuse (Abschnitt „festes Frittierfett“ sehen).

REINIGUNG

- Netzstecker ziehen.
- Warten Sie vor dem Reinigen, bis das Öl oder Fett, kalt ist. Festes Fett sollte sich nicht vollständig verfestigen lassen.
- Deckel, Korb und Steuer-/Heizelement entfernen.
- Kontrollieren Sie das Steuer-/Heizelement an einem sicheren und trockenen Ort.
- Das Kontroll-/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 entfernen und das Öl oder Fett abtropfen lassen.
- Reinigen Sie den Deckel, die Schüssel, den Korb und den Körper mit Spülmittel in heißem Wasser. Mit klarem Wasser abspülen und gründlich trocknen. Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel/ Materialien wie Cremereiniger Stahlwolle.
- Die Fritteuse wieder zusammenbauen, indem man die Schüssel, das Kontroll-/Heizelement und schließlich den Korb einsetzt.
- Befestigen Sie den Griff, indem Sie ihn in den Korb falten.
- Das Netzkabel spulen und es mit dem Stecker wieder in den Kabelspeicher einstecken.
- Heben Sie die Fritteuse mit Hilfe der seitlichen Tragegriffe an.
- Die Fritteuse mit geschlossenem Deckel aufbewahren, das hält das Innere der Fritteuse sauber und staubfrei.

TIPPS Hausgemachte Chips

Wie man köstliche, knackige Chips macht:

- Kartoffeln, die zum Frittieren bestimmt sind, sollten nährn und keine Anzeichen von Spotting zeigen.
- Mehl oder feste Kartoffeln sollten zum Frittieren verwendet werden
- Nach dem Abziehen der Kartoffeln schneiden Sie sie wie gewünscht (Streifen oder Scheiben).
- Legen Sie die Kartoffeln in Wasser für ca. Eine Stunde vor Gebrauch. Ein Teil des Zuckers, einer der für die Bildung von Acrylamid verantwortlichen Primärschubstanzen, wird dann freigesetzt.
- Die Kartoffeln gründlich trocknen lassen.
- Immer frittieren Sie hausgemachte Chips zweimal.
- Zuerst für 4-6 Minuten bei 160°C und dann 2-4 Minuten bei maximal 175 °C
- Beim Frittieren zum zweiten Mal. Heben Sie den Korb aus der Fritteuse ein paar Mal und Pfahl, um die Chips zu lösen. Auf diese Weise werden sie alle eine feine, goldene Farbe haben.

- Tiefgefrorene Chips sind vorbereitet und müssen daher nur einmal gebraten werden. Bitte folgen Sie den Anweisungen auf dem Paket.
- Tiefgefrorene Produkte
- Tiefgefrorene Produkte (-16 bis -18°C) kühlen das Öl oder Fett erheblich ab und bringen daher nicht schnell genug und können zu viel Öl oder Fett aufnehmen.
- Dies kann wie folgt verhindert werden:
- Frittieren Sie keine großen Mengen auf einmal (siehe Tabelle).
- Das Öl mindestens 15 Minuten erhitzen, bevor das Produkt zugegeben wird.
- Stellen Sie den Thermostaten auf die in dieser Anleitung oder auf dem Produktpaket angegebene Temperatur ein
- Vorzugsweise das tiefgefrorene Produkt bei Raumtemperatur abtauen lassen. So viel Eis und Wasser wie möglich entfernen, bevor man das Produkt in die Fritteuse bringt.
- Legen Sie das Produkt langsam und sorgfältig in die Fritteuse, da tiefgefrorene Produkte die Tendenz haben, das heiße Öl oder Fett zu veranlassen, plötzlich heftig zu blasen.

WIE UNERWÜNSCHTEN GESCHMACK ZU ENTFERNEN

- Einige Lebensmittel, besonders Fisch, geben Flüssigkeiten frei, während sie gebraten werden. Diese Flüssigkeiten sammeln sich im Frittieröl oder Fett und beeinflussen den Geruch und den Geschmack anderer Produkte, die anschließend im selben Öl oder Fett gebraten werden. Der Geschmack des Öls oder Fettes kann wie folgt neutralisiert werden:
- Erhitzen Sie das Öl oder Fett auf 160 ° C und fügen Sie zwei dünne Scheiben Brot oder etwas Petersilie in die Friteuse. Warten Sie, bis das Öl oder Fett aufhört zu sprudeln und entfernen Sie das Brot oder die Petersilie mit einem Schlitzlöffel. Der Geschmack des Ölfetts ist nun wieder neutral.

GESUNDES ESSEN

Ernährungswissenschaftler empfehlen die Verwendung von pflanzlichen Ölen und Fetten, die ungesättigte Fettsäuren (z. B. Linolsäure) enthalten. Diese Öle und Fette verlieren jedoch ihre positiven Eigenschaften schneller als andere Typen und werden daher häufiger verändert. Die folgenden Informationen dienen zur Orientierung:

- Öl oder Fett regelmäßig wechseln. Wenn die Fritteuse vor allem für Chips verwendet wird und das Öl oder Fett nach jedem Gebrauch gesiebt wird. Es kann 10 bis 12 mal benutzt werden.
- Verwenden Sie das Öl nicht länger als sechs Monate. Beachten Sie die Anweisungen auf der Packung.
- Öl oder Fett kann in der Regel nicht für lange verwendet werden, wenn es verwendet wird, um hauptsächlich Protein enthaltende Lebensmittel wie Fleisch oder Fisch zu braten.
- Mischen Sie kein frisches Öl mit Altöl.
- Ändern Sie das Öl oder Fett, wenn es beginnt zu schäumen, wenn erhitzt, entwickelt einen seltsamen Geschmack von Geruch oder wird dunkel und / oder einen Konsistenz wie Sirup hat.

ENTSORGUNG

Gebrauchtes Öl oder flüssiges Fett kann am besten entsorgt werden, indem man es wieder in die ursprüngliche Plastikflasche gießt und sich gut abdichtet. Festes Fett sollte in der Fritteuse verfestigen und (z.B. mit einem Löffel oder Spatel) in Zeitung verpackt. Flaschen oder Zeitungen sollten in die Mülleimer gelegt oder entsprechend geltenden nationalen Vorschriften entsorgt werden.

TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Modell: **SS-10425**

Spannung/Frequenz: 230V ~ 50-60Hz

Energieverbrauch: **2000W**

Temperatur	Produkttyp	Max. Menge frisch	Max Menge tiefgefroren	Bratzeit (frisch oder aufgetaut)	Tiefgefroren
160°C	Hausgemachte Chips (erster Frittierzyklus)	700g	--	4-5	--
	Frischer Fisch	500g	--	5-7	--
170°C	Hühnerflügel	4-6	4-5	12-15	15-20
	Käsekroketten	5	4	4-5	6-7
	Kleine Kartoffelkühlein	--	4	--	3-4
	Gebratenes Gemüse (Pilze, 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
	Fleischbällchen (klein)	8-10	--	3-4	4-5
	Fischstäbchen	8-10	8	3-4	4-5
	Muscheln	15-20	15	3-4	4-5
	Beschichtete Tintenfischringe	10-12	10	3-4	4-5
	Fisch im Teig	10-12	10	3-4	4-5
	Garnelen	10-12	10	3-4	4-5
Apfel klingelt	5	--	3-4	--	
190°C	Kartoffelchips	700g	550g	3-4	5-6
	Auberginenscheiben	600g	--	3-4	--
	Kartoffelkroketten	5	4	4-5	6-7
	Fleisch / Fischkroketten	5	4	4-5	6-7
	Donuts	4-5	--	5-6	--
	Gebackener Camembert (paniert)	2-4	--	2-3	--
	Cordon Bleu	2	--	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--

Questo manuale di istruzioni può anche essere scaricato dalla nostra pagina web www.sogo.es

IMPORTANTE!

- Leggere le istruzioni per l'uso e fare riferimento agli schemi del controllo / elemento riscaldante prima di utilizzare la friggitrice.
- Verificare che la tensione indicata sulla targhetta del modello della friggitrice corrisponda alla tensione di rete.
- Collegare la friggitrice solo a una presa a muro con contatto di terra.
- Prima di utilizzare la friggitrice per la prima volta, pulire accuratamente le singole parti (vedere la sezione "Pulizia")
- Non immergere mai il controllo / elemento riscaldante in acqua e non pulire queste parti sotto l'acqua corrente.
- Assicurarci che tutte le parti siano completamente asciutte prima di riempire la friggitrice con olio o grasso liquido.
- Si consiglia di utilizzare olio per frittura o grasso per frittura liquido. È anche possibile utilizzare grasso per frittura solido. In questo caso, è necessario prestare particolare attenzione affinché il grasso non schizzi e l'elemento riscaldante si surriscaldi (vedere la sezione "Grasso solido" e "Punte").
- Non accendere mai la friggitrice se non è piena di olio o grasso liquido.
- Utilizzare solo olio o grasso non schiumoso ed adatto alla frittura. Questa informazione è indicata sulla confezione o sull'etichetta.
- La friggitrice deve essere riempita con olio o grasso tra i due segni all'interno della ciotola,

prima di accendere la friggitrice, assicurarsi sempre che sia piena di grasso o olio.

- In caso di surriscaldamento, un interruttore termico di sicurezza spegne la friggitrice (vedere la sezione “Sicurezza”).
- Queste istruzioni mostrano le quantità massime per la frittura e non devono essere superate (vedere la tabella).
- Vapore caldo viene rilasciato durante la frittura. Mantenere una 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 sul bordo di un tavolo o sul piano di lavoro su cui è posizionata la friggitrice.
- Dopo l'uso, impostare il termostato sull'impostazione più bassa (ruotare 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 si è raffreddata.
- Le parti danneggiate devono essere sostituite esclusivamente da un centro di assistenza clienti autorizzato.
- La garanzia sarà invalidata in caso di riparazioni non autorizzate.
- Conservare queste istruzioni per riferimento futuro.

SICUREZZA

Protezione termica di sicurezza

In caso di surriscaldamento, la protezione termica spegne la friggitrice.

Questo può accadere se la friggitrice non è piena di olio o se il grasso solido viene fuso nella friggitrice. Nel caso del grasso solido, l'elemento riscaldante non è in grado di irradiare abbastanza rapidamente il calore prodotto. Se il termostato di sicurezza spegne la friggitrice, procedere come segue:

- Lasciare raffreddare l'olio o il grasso.
- Spingere con cautela l'interruttore di ripristino 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 quando l'elemento di comando si blocca con un clic.

Zona fredda

Durante il processo di frittura, particelle di cibo si raccolgono sul fondo della ciotola. Poiché l'elemento riscaldante è disposto sotto la tazza e riscalda l'olio / grasso nell'area superiore della friggitrice, l'olio / grasso tra la base e l'elemento riscaldante rimane relativamente freddo (zona fredda).

Questo impedisce alle particelle di cibo in questa zona di bruciarsi e offre il vantaggio di poter usare l'olio o il grasso più di una volta.

Friggere con grasso solido

Raccomandiamo l'uso di olio per friggere o grasso per friggere in questa friggitrice.

È anche possibile utilizzare grasso per frittura solido. Per evitare che gli spruzzi di grasso e la friggitrice diventino troppo caldi, devono essere prese le seguenti precauzioni;

- Quando si utilizza grasso fresco, lasciare che i blocchi di grasso si fondano lentamente a fuoco moderato in una padella normale. Versare con cautela il grasso fuso nella friggitrice. Inserire la spina di alimentazione e accendere la friggitrice (vedere la sezione “frittura”)
- Dopo l’uso, conservare la friggitrice con il grasso resolidificato a temperatura ambiente. Se il grasso è troppo freddo, può scalpitare quando viene riscaldato! Per evitare che ciò accada, colpire più volte il grasso solido con una forchetta, fare attenzione a non danneggiare l’elemento riscaldante.
- Questo apparecchio è solo per uso domestico. Utilizzare come descritto in questo libretto di istruzioni. L’uso improprio o il trattamento improprio possono causare problemi nell’apparecchio e causare lesioni all’utente.
- Assicurarci che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda alla tensione di rete prima di collegare l’apparecchio.
- Non utilizzare o conservare l’apparecchio all’aperto.
- Rimuovere sempre la spina dalla presa di corrente quando l’apparecchio non è in uso. Non lasciare l’apparecchio incustodito quando è acceso.
- Prima di pulire o conservare l’apparecchio, scollegare sempre l’apparecchio dall’alimentazione e lasciarlo raffreddare.
- Non utilizzare questo dispositivo in bagno o vicino a fonti d’acqua.

- Non immergere mai l'apparecchio o la spina in acqua o altri liquidi. Nel caso in cui l'apparecchio cada in acqua, scollegarlo immediatamente dall'alimentazione di rete e portarlo da un centro di assistenza autorizzato per la riparazione prima di riutilizzarlo.
- Non posizionare né utilizzare l'apparecchio e il cavo di alimentazione sopra o vicino a superfici calde (ad esempio piastre del fornello) o fiamme libere.
- Non lasciare il cavo di alimentazione appeso a spigoli vivi e tenerlo lontano da oggetti caldi e fiamme. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non piegarlo.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati. Se il cavo viene danneggiato, deve essere sostituito solo dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
- In caso di malfunzionamento dell'apparecchio o se è stato danneggiato in qualsiasi modo, restituire l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per l'esame, la riparazione o la regolazione.
- In caso di problemi di hardware, non tentare di riparare il prodotto da soli. Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici qualificati.
- Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda alla tensione di rete prima di collegare l'apparecchio.
- Quando si desidera rimuovere la spina dal contatto a muro, si prega di farlo alla spina stessa e non tirando il cavo o l'apparecchio stesso.

- Assicurarsi che le mani siano asciutte prima di collegare o scollegare l'apparecchio.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone con attitudini mentale, sensoriale oppure fisiche ridotte o che mancano esperienza e conoscenza, salvo che hanno ricevuto prescrizioni oppure supervisione con riferimento all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della sua sicurezza.
- I bambini dovrebbero essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare mai accessori non consigliati dal produttore.
- Non toccare l'alloggiamento superiore e inferiore del dispositivo. Questi possono diventare molto caldi durante l'operazione. Utilizzare la maniglia invece.
- Non coprire l'apparecchio con niente.
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Non tostare il pane troppo a lungo in quanto potrebbe bruciare e provocare un incendio. Non posizionare il dispositivo sotto una tenda, un pensile o materiali combustibili.
- La superficie della cucina può surriscaldarsi durante il funzionamento del dispositivo.
- Posizionare il dispositivo su una superficie stabile e piana.
- Questo apparecchio può essere usato per bambini di 8 anni e più e per persone con attitudini mentale, sensoriale oppure fisiche ridotte o che mancano esperienza e conoscenza,

sempre che hanno rebuto prescizioni
oppure supervisione con riferenza al uso
dell'apparecchio de forma sicura e dei pericoli
possibili.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

PRIMA DI FRIGGERE

- Prima di usare la friggitrice per la prima volta, le singole parti devono essere puliti e asciugati accuratamente (vedere la sezione "Pulizia")
- Posizionare la friggitrice su una superficie orizzontale, livellata e stabile.
- Se la friggitrice è posizionato sotto una cappa aspirante sul fornello, si deve garantire che il fornello sia spento.
- Estrarre il cavo di alimentazione completamente fuori lo stoccaggio del cavo.
- Rimuovere il coperchio.
- Rimuovere il cestello.
- Estrarre la maniglia e fissarlo con attenzione verso il cestello.
- Riempire la friggitrice a secco e vuoto al contrassegno superiore nella ciotola (olio di 33,0 litri o 2,5 kg di grasso solido) con olio. Grasso liquido o solido fuso (vedi sezioni "Grasso di frittura solida" e "Consigli").
- Non mescolare mai diversi tipi di grassi o olio!
- Inserire la spina di rete.
- Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con parti calde della friggitrice.

FRIGGERE

- Mettete la spina nella presa a muro, la spia ON / OFF si illumina.
- Ruotare la manopola di regolazione della temperatura sull'impostazione desiderata.
- Il grasso dell'olio viene riscaldato alla temperatura desiderata entro 10 o 15 minuti.
- Quando si utilizza olio o grasso liquido, il cestello può rimanere nella friggitrice durante il riscaldamento. Il cestello può anche essere lasciato nel friggitrice se il grasso intorno al cestello è solidificato.
- Rimuovere il cestello dalla friggitrice e riempire il prodotto per essere fritto.
- Non superare le quantità massime di riempimento specificate nelle presenti istruzioni (vedi tabella).
- sostituzione con cautela il cestello nella friggitrice e mettere il coperchio sulla vasca.
- Durante il processo di frittura, rimuovere occasionalmente il cestello dall'olio di grasso e scuotere con cautela il contenuto.

DOPO DI FRIGGERE

- Dopo la frittura, togliere il coperchio e posizionare il cestello nella parte superiore per consentire all'olio di sgocciolare.
- Sollevare con cautela il cestello fuori dalla ciotola. Se necessario, scuotete l'olio o il grasso in eccesso sopra la friggitrice.
- Posizionare il prodotto fritto in una ciotola o in un setaccio (in linea con carta da cucina assorbente).
- Una volta terminata la frittura, spegnere la friggitrice ruotando completamente la manopola di regolazione della temperatura verso sinistra. Scollegare la spina dalla presa di corrente .
- Se la friggitrice non viene utilizzata regolarmente, si consiglia di immagazzinare 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 alimentari dall'olio o dal grasso.

Per svuotare la friggitrice, rimuovere il coperchio, il cestello e l'elemento di comando / riscaldamento. Rimuovere la vaschetta della friggitrice e versare l'olio o il grasso (vedere la sezione "Pulizia").

- Se la friggitrice contiene grasso solido, permettere al grasso per solidificare nella friggitrice e conservare il grasso nella friggitrice (vedere la sezione "Grasso di frittura solida").

PULIZIA

- Scollegare la spina di rete.
- Attendere che l'olio o il grasso sia freddo prima della pulizia. Il grasso solido non deve essere completamente solidificato.
- 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 essere mai immerso in acqua o pulito sotto acqua corrente! Queste parti devono essere pulite con un panno umido, se necessario.
- Rimuovere il cestello e scaricare l'olio o il grasso.
- Pulire il coperchio, la ciotola, il cestello e il corpo con un detersivo in acqua calda. Sciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente. Non utilizzare detergenti caustici o abrasivi quali materiali di pulizia della lana di acciaio.
- Riasssemblare la friggitrice inserendo la ciotola, l'elemento di controllo / riscaldamento e infine il cestello.
- Fissare l'impugnatura piegandola nel cestello.
- Avvolgere il cavo di alimentazione e inserirlo insieme alla spina nel ripiano del cavo.
- Sollevare la friggitrice con l'aiuto delle maniglie di trasporto laterali.
- Conservare la friggitrice con il coperchio chiuso, mantenendo l'interno della friggitrice pulita e priva di polvere .

SUGGERIMENTI Patatine fatta in casa Come fare deliziosi patatine fresche:

- Patate destinate friggere dovrebbero essere nutriente e non mostrare segni di macchia.
- Patate Floury o ferma devono essere utilizzati per friggere
- Dopo pelare le patate, tagliarle a piacere (strisce o fette).
- Mettere le patate in acqua per ca. un'ora prima dell'uso. Parte dello zucchero, una delle sostanze principali responsabili della formazione di acrilamide, viene poi rilasciato.
- Lasciare asciugare bene le patate.
- Sempre friggere patatine fritte fatte in casa due volte.
- Primo per 4-6 minuti a 160°C e poi 2-4 minuti ad un massimo di 175 °C
- Quando friggere per la seconda volta. Sollevare il cestello della friggitrice più volte e gettare la patatina per allentare le patatine. In questo modo avranno tutti un bel colore dorato.
- Le patatine fritte congelate sono pre-cotte e quindi devono essere solo fritte una volta. Si prega di seguire le istruzioni sulla confezione.
- Prodotti congelati

- Prodotti congelati (da -16 a -18°C) raffreddano notevolmente l'olio o il grasso e quindi non friggere abbastanza rapidamente e possono assorbire troppo olio o grasso.
- Ciò può essere impedito 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
- Preferibilmente lasciare sgrassare il prodotto congelato a temperatura ambiente. Rimuovere la maggior quantità di ghiaccio e acqua possibile prima di mettere il prodotto nella friggitrice.
- Posizionare il prodotto lentamente e con attenzione nella friggitrice come prodotti congelati hanno la tendenza a causare l'olio caldo o grasso bruscamente bolla ferocemente.

SPECIFICHE TECNICHE

Modello: **SS-10425**

Voltaggio/Frequenza: **230V ~ 50-60Hz**

Consumo di energia: **2000W**

COME RIMUOVERE SAPORI INDESIDERATI

- Alcuni prodotti alimentari, in particolare i pesci, rilasciano liquidi pur essendo fritti. Questi liquidi raccolgono nell'olio di frittura o nel grasso e influenzano l'odore e il sapore di altri prodotti successivamente fritti nello stesso olio o grasso. Il gusto dell'olio o del grasso può essere neutralizzato come segue:
- Scaldare l'olio o il grasso a 160 °C e aggiungere due sottili fette di pane o un prezzemolo al friggitrice. Attendere che l'olio o il grasso si fermi a bollire e rimuovere il pane o il prezzemolo con un cucchiaino scanalato. Il gusto del grasso dell'olio è ora nuovamente neutro.

MANGIARE SANO

I nutrizionisti consigliano l'uso di oli vegetali e grassi contenenti acidi grassi insaturi (ad esempio acido linoleico). Questi oli e grassi tuttavia perdono le loro proprietà positive più rapidamente di altri tipi e pertanto devono essere cambiate più frequentemente.

Le seguenti informazioni sono per la guida:

- Cambiare regolarmente l'olio o il grasso. Se la friggitrice è utilizzata principalmente per le patatine e l'olio o il grasso viene sezionato dopo ogni uso. Può essere utilizzato da 10 a 12 volte.
- Non utilizzare l'olio o per più di sei mesi. Osservare le istruzioni sulla confezione.
- L'olio o il grasso generalmente non possono essere usati per lungo tempo se vengono usati per friggere principalmente proteine contenenti prodotti alimentari come carne o pesce.
- Non mescolare olio fresco con olio usato.
- Cambiare l'olio o il grasso se si inizia a schiumare quando si riscalda, sviluppa uno strano sapore di odore o diventa scuro e/o ha una forma di consistenza come sciroppo.

SMALTIMENTO

L'olio utilizzato o il grasso liquido può essere smaltito meglio versandolo nella bottiglia di plastica originale e sigillando bene. Il grasso solido dovrebbe essere lasciato solidificare nel friggitrice e quindi rimosso (ad esempio, con un cucchiaino o una spatola) e avvolto in giornale. Le bottiglie o il giornale devono essere collocati nella pattumiera o smaltiti secondo le normative nazionali vigenti.

Temperatura	T ipo di prodotto M	ax Qtà fresco	Max Qtà ultra congelato	Tempo di cottura (fresco o scongelato)	Ultra congelato
160°C	Chips fatti in casa (primo ciclo di frittura)	700g	--	4-5	--
	Pesce fresco	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
	Frittelle di patate piccole	--	4	--	3-4
	Verdure fritte (Funghi, cavolfiore)	10-12	--	2-3	--
	Chips fatti in casa (secondo ciclo di frittura) max. 175 °C	700g	--	3-4	--
180°C	Chips ultra congelati max. 175°C	--	550g	--	5-6
	Involtini primavera	3	2	6-7	10-12
180°C	Crocchette di pollo	10-12	10	3-4	4-5
	Mini snack	10-12	10	3-4	4-5
	Sfere 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 calamari rivestiti	10-12	10	3-4	4-5
	Pesce in pastella	10-12	10	3-4	4-5
	Gamberetti	10-12	10	3-4	4-5
	Anelli di mela	5	--	3-4	--
	190°C	Patatine	700g	550g	3-4
Fette di melanzane		600g	--	3-4	--
Crocchette di patate		5	4	4-5	6-7
Crocchette di carne / pesce		5	4	4-5	6-7
Donuts		4-5	--	5-6	--
Camembert al forno (impanato)		2-4	--	2-3	--
Cordon bleu		2	--	4-5	--
Cotoletta alla milanese		2	--	3-4	--

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.



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Cet appareil est conforme a 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 produto 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.



KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG

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





SOGO[®]

Human Technology

ref. SS-10425

