

# SOGO®

Human Technology

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



FREIDORA PROFESIONAL DE ACERO INOXIDABLE 5 LITROS  
PROFESSIONAL STAINLESS STEEL DEEP FRYER 5 LITRES  
FRITEUSE ACIER INOXYDABLE PROFESSIONNEL 5 LITRES  
FRITADEIRA AÇO INOXIDÁVEL PROFISSIONAL 5 LITROS  
PROFESSIONELLE EDELSTAHL-FRITTEUSE 5 LITER  
FRIGGITRICE PROFESSIONALE IN ACCIAIO INOX DA 5 LITRI

**Precaución:** lea y conserve estas importantes instrucciones

Este manual se puede descargar desde nuestra página web, [www.sogo.es](http://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](http://www.sogo.es) in the following languages.

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

ref. SS-798



Este manual de instrucciones también se puede descargar desde nuestra página web [www.sogo.es](http://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.

**PRECAUCIÓN:** El sobrecalentamiento del elemento de calentamiento

- Los aceites y grasas pueden quemarse al sobrecalentarse. Por favor, ten cuidado! No se olvide de apagar el dispositivo después de su uso! Apaguesiempre el interruptor en la posición "0" y desenchufe el aparato de la red.
- El sobrecalentamiento del elemento de calentamiento. Tenga en cuenta esta información importante si usted desea utilizar la grasa en la freidora!
- La grasa tiene que ser fundido lentamente de modo que pueda encerrar el elemento de calentamiento.
- Cuando se coloca la grasa en la freidora por primera vez o se funde de nuevo, hay un peligro de sobrecalentamiento si el seleccionado temperatura es demasiado alta!

### La colocación de la grasa en la freidora por primera vez

- Licuar la grasa de antemano en un recipiente separado.
- No caliente la grasa por encima de 50 ° C con el fin de evitar lesiones cuando se transfiere desde el buque a la freidora.
- Transferir la grasa licuada al contenedor de grasa para freír.
- Una vez que se ha alcanzado el nivel de aceite es necesario, puede ajustar la temperatura deseada en el termostato.

### Recalentamiento de grasa endurecida en la freidora

Si la grasa en la freidora se ha convertido en duro, es difícil saber cuánto se ha fundido en el elemento de calefacción.

- Gire el termostato lentamente hasta que la lámpara de control indica que la calefacción está funcionando. ¡Pare! No gire más! El calentamiento actual se calienta lentamente la grasa.
- Poco tiempo después, la calefacción se apaga de nuevo.
- Apague la calefacción de nuevo al reajustar el termostato.
- Repita el proceso hasta que la grasa se derrita.

### Partes de Freidora

- 1 tapa
- 1 caja
- 1 recipiente de grasa de fritura profunda
- 1 Conjunto de control con resistencia
- 2 cestas de freír pequeños
- 1 gran cesta de freír
- 3 manijas para cesta de freír

### Desembalaje del dispositivo

1. Extraiga el aparato de su embalaje.
2. Retire todos los materiales de embalaje, tales como láminas, materiales de relleno, las ataduras de cables y cajas de cartón.
3. Compruebe que todos los accesorios están incluidos en la caja.
4. Si el contenido de la caja son incompletos o si el daño se encuentra, no utilice el aparato. Lleve la unidad a su distribuidor inmediatamente.

### NOTA:

Limpie los residuos de fabricación y el polvo de la dispositivo como se describe en "Limpieza".



### Resumen de los componentes

1. Interruptor de encendido / apagado y el reloj programador
2. Luz indicadora de encendido (rojo)
3. Luz indicadora de temperatura (verde)
4. Termostato
5. Contenedor de grasa de fritura profunda
6. Interruptor de seguridad
7. Botón de reinicio
8. Compartimento de cables
9. Cesta de freír (pequeño)
10. Cuerpo
11. Cesta de freír (grande)

### Manual de instrucciones

Consejos útiles para el uso

- Siempre retire la comida que queda en el aceite (por ejemplo, trozos de papas a la francesa). Después de que el dispositivo ha sido utilizado varias veces que se debe cambiar el aceite. Utilice el aceite de freír alta calidad o grasa para freír.
- Las grasas y aceites deben ser poderse calentar a altas temperaturas. No use margarina, aceite de oliva o mantequilla: no son aptos para freír, porque empiezan a fumar ya a bajas temperaturas. Se recomienda el uso de aceite de freír líquido.

### ADVERTENCIA: ¡Peligro!

- Es imprescindible cambiar la grasa / aceite regularmente.
- No utilice ningún alimento congelado que contenga hielo!
- Frote alimentos secos húmedos con un paño antes de freír.
- Si se utiliza alimentos que contienen demasiada humedad (por ejemplo, virutas que contienen una gran cantidad de hielo, etc), hay una fuerte tendencia a formar espuma,

que en el peor de los casos puede causar la grasa caliente / aceite de desbordamiento y el resultado en lesiones.

- Tenga en cuenta que se acciona el interruptor de seguridad (6) cuando se inserta el elemento de control en el mecanismo de guía.
- Seleccione la temperatura de fritura derecha y consulta las condiciones de la comida frita. Una regla general es que los alimentos pre-fritos requieren una temperatura más alta que los alimentos crudos.
- No transporte o mueva la freidora cuando el aceite o grasa esté caliente.
- Al freír alimentos de masa como raspar la exceso de masa y colocar cuidadosamente las piezas en el aceite.
- Asegúrese de que el mango de la grasa profunda cesta de freír se ha fijado correctamente.
- La cesta de freír con mucha grasa no debe ser más de 2/3 de su capacidad. No llene demasiado la cesta de freír.

#### **NOTA: Capacidad máxima**

Cesta grande: 1000 g

Pequeñas cestas: 500 g cada uno

Consejos para reducir la concentración de amida acrílica

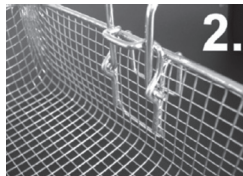
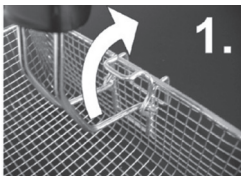
- Amida acrílica es un compuesto químico. Se trata del proceso de bronceado (freír, hornear, freír, hornear y asar a la parrilla) en los alimentos ricos en hidratos de carbono (almidón y azúcar) como, por ejemplo, la papa y productos de cereales.
- Se sospecha que daña amidas acrílicas genética maquillaje y causa cáncer. El riesgo real para los humanos no se conoce actualmente.
- Se recomienda no exceder 170 ° C durante la fritura
- Además se recomienda que se mantenga el tiempo de fritura lo más corto posible y se frien los alimentos hasta un máximo de color amarillo oro.
- Virutas más gruesas o trozos de patata son menos afectados como la amida acrílica es principalmente en el capa exterior.
- Si presenta fichas de patatas frescas, puede remojar las piezas peladas y picadas de papa para una hora de antemano. Esto elimina algunos de los azúcares (sustancia primordial de acrílico amida) de las capas exteriores.

#### **Puesta en servicio**

Antes de utilizar por primera vez

1. Monte la manija en la cesta de freír:

- Presione los extremos del alambre juntos en la extremo libre del mango.
- Inserte los soportes en los aros de alambre en el interior de la cesta.
- Bloquear el mango en su lugar en la cesta.



2. Por favor, tire del cable de conexión de el compartimiento de cables.

#### **Conexión eléctrica**

- Asegúrese de que la tensión de hierro (ver el nombre placa) y el partido de tensión de línea.
- La clavija debe insertarse únicamente en un enchufe correctamente instalado con toma de tierra.

#### **Potencia Conectada**

La potencia total de este dispositivo puede ser hasta 3.000 W. Con esta carga conectada una separada línea de suministro protegido por un circuito de 16 A los hogares  
Se recomienda interruptor.

#### **PRECAUCIÓN: Sobrecarga!**

- Si utiliza cables de extensión, estos deben tener sección transversal de un cable de al menos 1,5 mm<sup>2</sup>.
- No use regletas, ya que este dispositivo es demasiado poderoso.

#### **Interruptor de encendido / apagado**

Cuando el interruptor está en la posición "0", el dispositivo esta apagado.

Hay dos formas en las que el dispositivo puede ser utilizado:

El uso sin el temporizador

1. Mueva el interruptor de encendido (1) a la posición "ON".
2. Seleccione la temperatura deseada con el control de la temperatura (4).

#### **Usando el temporizador**

1. Seleccione el tiempo de cocción deseado con el temporizador interruptor (1) (5 a 30 minutos).
2. Seleccione la temperatura deseada con el control de la temperatura (4).

#### **NOTA:**

Una vez que se acabe el tiempo, una campana sonará. El dispositivo se apagará automáticamente.

#### **Utilizar**

1. Asegúrese de que el aparato esté desconectado y apagado (Las luces de control están apagadas.).
2. Tome la tapa de la freidora. Asegúrese de que la tapa está cerrada cada vez que el dispositivo se está calentando o freír.
3. Retire la cesta de freír y llenar el recipiente con aceite o grasa (máximo 5 l). El relleno nivel debe estar ubicado entre el mínimo y el nivel máximo.
4. Inserte el enchufe en una toma de corriente. El rojo el control se ilumina. Ajuste la temperatura deseada girando el control de la temperatura (4).
5. Encienda el aparato con el interruptor de encendido/ apagado. Cambie a la posición "ON" o seleccionar una hora.
6. Se encienda la lámpara verde se enciende. Una vez que la temperatura de ajuste se ha alcanzado, la lámpara verde se apaga. Coloque la cesta de freír que contiene los artículos a ser frito con cuidado en la grasa caliente.

7. La lámpara verde de control se enciende y apaga varias veces durante la fritura. Esto es normal y que indica que la temperatura es controlada por se mantiene el termostato y una vez el tiempo de fritura es más de (los tiempos de fritura son a se encuentran en los envases de los alimentos o en el la receta), retire la cesta de freír.
8. Deje que el goteo del aceite de la comida se fría.

#### **Terminar la operación**

1. Apague el interruptor ON / OFF a la posición "0".
2. Girar el control de la temperatura y / o el temporizador de nuevo al comienzo.
3. Desconecte el aparato de la red.
4. Deje enfriar el dispositivo.

#### **LIMPIEZA**

##### **ADVERTENCIA:**

- Tire siempre del enchufe de la red eléctrica toma antes de limpiarlo y espere hasta que la unidad ha enfriado.
- Nunca sumerja el conjunto de control en agua. Podría causar una descarga eléctrica o un incendio.

##### **PRECAUCIÓN:**

- No utilice ningún cepillo de alambre u otro abrasivo objeto.
- No utilice detergentes abrasivos o ácidos. Espere hasta que la freidora se enfríe por completo antes de de limpieza. Espera en todo caso durante 1 a 2 horas después usar antes de usar de nuevo para evitar quemaduras.

#### **Contenedor grasa de fritura profunda**

- Para cambiar el aceite, saque la profunda contenedor grasa de fritura y vierta el aceite en el lado.
- El recipiente de fritura se puede limpiar en agua caliente con un detergente suave. Es apto para lavavajillas. Tenga cuidado de que el detergente no es excesiva utilizado.

#### **Cestas para freír y la tapa**

- Las canastas, mangos, y la tapa pueden ser todos lavados en agua tibia con un detergente suave.
- Asegúrese de que todo esté completamente seco después de lavar.

#### **Vivienda y control conjunto**

Limpie estas partes con un paño ligeramente húmedo.

#### **Almacenamiento**

- Limpie el aparato como se describe y deje que se seque completamente.
- Le recomendamos que almacene el aparato en el envase original, en caso de que no desee utilizarlo para un período de tiempo más largo.
- Guarde el aparato fuera del alcance de los niños en un lugar bien ventilado y seco.

#### **Solución de problemas**

El dispositivo no está funcionando

##### **Solución de problemas:**

- Compruebe la conexión a la red.
- Compruebe la posición del interruptor de encendido/ apagado.
- Compruebe la posición del termostato.

##### **Otras causas posibles:**

El dispositivo está equipado con un interruptor de seguridad (6). Esto evita que el calentador se encienda accidentalmente.

##### **Solución de problemas:**

Compruebe que el elemento de control está correctamente en su lugar.

##### **Protección contra sobrecalentamiento**

- Si el aceite se calienta demasiado, el dispositivo de recalentamiento protección se iniciará automáticamente. El aparato ya no está listo para ser utilizado.
- Desconecte la freidora.
- Sólo después de que el dispositivo se ha dejado enfriar por completo debe de reiniciar "Restart" botón (7) en la parte posterior del elemento de control ser operado con el fin de utilizar la freidora de nuevo. Para ello, debe utilizar un plástico o objeto de madera que es el menos 4 cm de largo.

#### **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Modelo: **SS-798**

Fuente de alimentación: **230 V~, 50-60 Hz**

Consumo de energía: **3000 W**

Grado de protección: **I**

Peso neto: aprox. **3.2 kg**

El derecho a realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo de productos queda reservado.





This instruction manual can also be downloaded from our web page [www.sogo.es](http://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.

### CAUTION: Overheating of the heating element

- Oils and fats may burn when overheated. Please be careful! Do not forget to switch the device off after use! Always turn the switch to the "0" position and unplug the device from the mains.
- Overheating of the heating element: Please note this important information if you would like to use fat in the deep fat fryer!
- The fat has to be melted slowly so that it can enclose the heating element.
- When fat is placed in the deep fat fryer for the first time or melted again, there is a danger of overheating if the selected temperature is too high!  
Placing fat in the deep fat fryer for the first time
- Liquefy the fat beforehand in a separate vessel.
- Do not heat the fat above 50°C in order to prevent injury when transferring it from the vessel to the deep fat fryer.
- Transfer the liquefied fat to the frying fat container.
- Once the required oil level has been reached you can set the desired temperature on the thermostat.
- If the fat in the deep fat fryer has become hard, it is difficult to know how much it has already melted down at the heating element.
- Turn the thermostat slowly up until the control lamp shows that the heating is working. Stop! Do not turn any further! The heating will now slowly heat up the fat.
- A short time later the heating switches off again.
- Turn the heating on again by readjusting the thermostat.
- Repeat the process until the fat has melted.

### Scope of delivery

- 1 lid
- 1 casing
- 1 deep frying fat receptacle
- 1 control assembly with heating element
- 2 small frying baskets
- 1 large frying basket
- 3 frying basket handles

### Unpack Device

1. Take the device out of its packaging.
2. Remove all packaging materials, such as foils, filling materials, cable ties and cartons.
3. Check that all accessories are included in the box.
4. If the contents of the box are incomplete or if damage is found, do not operate the appliance. Return it to the dealer immediately.

### NOTE:

Clean manufacturing residues and dust from the device as described under "Cleaning".



### Overview of the Components

- 1 On/off switch and timer switch
- 2 Power indicator light (red)
- 3 Temperature indicator light (green)
- 4 Thermostat
- 5 Deep frying grease container
- 6 Safety switch
- 7 Restart button
- 8 Cable compartment
- 9 Frying basket (small)
- 10 Housing
- 11 Frying basket (large)

### Operating instructions

#### Useful hints for use

- Always remove the food remaining in the oil (e.g. pieces of French fries). After the device has been used several times you should change the oil. Use high quality frying oil or frying grease.

- Fats and oils must be heatable to high temperatures.

Do not use margarine, olive oil or butter: they are not fit for frying, because they start to smoke already at low temperatures.

We recommend the use of liquid frying oil.

### WARNING: Danger!

- It is essential to change the fat / oil regularly.
- Do not use any frozen food containing ice!
- Rub dry humid foods with a cloth before frying.
- If food containing too much moisture (e.g. chips containing a lot of ice etc.) is used, there is a strong tendency to form foam, which in the worst case may cause the hot fat / oil to overflow and result in injuries.
- Please note that the safety switch (6) is operated when the control element is inserted into the guide mechanism.

- Choose the right frying temperature and check the conditions of the food to be fried. A rule of thumb is that pre-fried foods require a higher temperature than raw foods.
- Do not carry or move the deep fryer if the oil or grease is still hot.
- When frying dough-like foods scrape off the excess dough and put the pieces carefully into the oil.
- Please ensure that the handle of the deep fat frying basket has been correctly attached.
- The deep fat frying basket must not be more than 2/3 full. Do not overfill the frying basket.

**NOTE:** Maximum capacity  
Large basket: 1000 g  
Small baskets: 500 g each

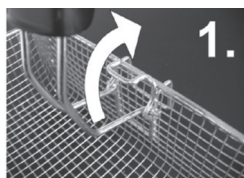
#### Tips for reducing acrylic amide concentration

- Acrylic amide is a chemical compound. It comes from the bronzing process (deep-frying, baking, frying, roasting and grilling) in foodstuffs high in carbohydrates (starch and sugar) like, for example, potato and cereal products.
- It is suspected that acrylic amide damages genetic make-up and causes cancer. The actual risk to humans is not currently known.
- We recommend that you do not exceed 170 °C when deep-frying.
- Furthermore we recommend that you keep the frying time as short as possible and fry food to a maximum gold yellow colour.
- Thicker chips or pieces of potato are less affected as the acrylic amide is mainly in the outer layer.
- If you make chips from fresh potatoes, you can soak the peeled and chopped pieces of potato for an hour beforehand. This removes some of the sugars (primary substance for acrylic amide) from the outer layers.

#### Putting into use

Before using for the first time

1. Mount the handle onto the frying basket:
- Press the ends of the wire together at the free end of the handle.
  - Insert the brackets into wire hoops inside the basket.
  - Lock the handle into place on the basket.



2. Please pull the connecting cable out of the cable compartment.

#### Electrical connection

- Make sure that the iron voltage (see name plate) and the line voltage match.
- The mains plug should only be inserted into a correctly installed socket with earthing contact.

#### Connected Wattage

The total power consumption of this device can be up to 3000 W. With this connected load a separate supply line protected by a 16 A household circuit breaker is recommended.

#### CAUTION: Overload!

- If you use extension leads, these should have a cable cross-section of at least 1.5 mm<sup>2</sup>.
- Do not use any multiple sockets, as this device is too powerful.

#### On/off switch

When the switch is in the position "0", the device is off.  
There are two ways in which the device can be used:

#### Using without the timer switch

1. Move the on/off switch (1) to the "ON" position.
2. Select your desired temperature with the temperature control (4).

#### Using with the timer switch

1. Select the desired cooking time with the timer switch (1) (5 to 30 minutes).
2. Select your desired temperature with the temperature control (4).

#### NOTE:

Once the time is up, a bell will sound.  
The device will switch off automatically.

#### Use

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off (The control lamps are off.)
2. Take the lid off the deep fryer. Ensure the lid is closed every time the device is heating up or frying.
3. Remove the frying basket and fill the container with oil or grease (maximum 5 l). The filling level must be located between the minimum and the maximum level.
4. Insert the plug into a power socket. The red control lamp lights up. Set the desired temperature by turning the temperature control (4).
5. Switch the device on with the on/off switch. Switch it to the "ON" position or select a time.
6. The green control lamp lights up.  
Once the set temperature has been reached the green control lamp goes off. Place the frying basket containing the items to be fried carefully into the hot fat.
7. The green control lamp switches on and off several times during frying. This is normal and it indicates that the temperature is controlled by the thermostat and is being maintained. Once the frying time is over (the frying times are to be found on the packaging of the food or in the recipe),



please take out the frying basket.  
8. Let the oil drip from the food being fried.

#### Ending operation

1. Switch the on/off switch to the "0" position.
2. Turn the temperature control and/or the timer back to the start.
3. Unplug the device from the mains.
4. Leave the device to cool.

#### CLEANING WARNING:

- Always pull out the plug from the mains socket before cleaning and wait until the unit has cooled down.
- Never immerse the control assembly into water. It could cause an electric shock or fire.

#### CAUTION:

- Do not use any wire brush or other abrasive objects.
- Do not use any acidic or abrasive detergents. Wait until the deep fryer is completely cool before cleaning. Wait in any case for 1 to 2 hours after use before using again to avoid burns.

#### Deep frying fat container

- In order to change the oil, pull out the deep frying fat container and pour the oil out at the side.
- The frying receptacle can be cleaned in warm water with a mild detergent. It is dishwasher safe. Take care that excessive detergent is not used.

#### Frying baskets and lid

- The baskets, handles, and the lid can all be washed in warm water with mild detergent.
- Ensure that everything is dried thoroughly after washing.

#### Housing and control assembly

Clean these parts with a slightly moist cloth.

#### STORAGE

- Clean the appliance as described and let it dry completely.
- We recommend that you store the appliance in the original packaging, should you not want to use it for a longer period of time.
- Always store the appliance out of the reach of children in a well ventilated and dry location.

#### Troubleshooting

Device is not working

#### Troubleshooting:

- Check the mains connection.
- Check the position of the on/off switch.
- Check the position of the thermostat.

#### Other possible causes:

The device is fitted with a safety switch (6). This prevents the heater being switched on accidentally.

#### Troubleshooting:

Check that the control element is correctly in place.  
Overheating Protection

- If the oil gets too hot, the device's overheating protection will automatically kick in. The appliance is no longer ready to be used.
- Unplug the deep fryer.
- Only after the device has been left to cool down completely should the "RESTART" button (7) on the rear of the control element be operated in order to use the deep fat fryer again. For this you should use a plastic or wooden object that is the least 4 cm long.

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: **SS-798**

Power supply: **230 V~, 50-60 Hz**

Power consumption **3000 W**

Protection class: **I**

Net weight: approx. **3.2 kg**

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.





Ce manuel d'instruction peut également être téléchargé depuis notre site [www.sogo.es](http://www.sogo.es)

## **IMPORTANT!**

- Avant d'utiliser la Friteuse, lire s'il vous plait les instructions d'usages sur les diagrammes de contrôles.
- Vérifiez que la prise de courant est la correcte.
- Avant d'utiliser la Friteuse pour la première fois, nettoyez à fond les parties individuelles.
- Ne jamais immerger le thermostat de contrôle dans l'eau et ne laissez pas ces parties sous le robinet.
- Assurez-vous que toutes les parties sont complètement sèches avant de verser l'huile.
- Il est recommandé l'usage d'une huile alimentaire pour frire. Assurez-vous que la graisse éclaboussée se réchauffe la résistance.
- Ne jamais faire fonctionner la Friteuse si elle n'est pas remplie d'huile ou de graisse liquide.
- La friteuse doit être remplie d'huile entre les 2 niveaux maximum et minimum.
- Avant de mettre en marche la Friteuse, assurez-vous toujours qu'elle soit pleine d'huile.
- En cas de surchauffe, le système de sécurité thermique - s'éteindra la Friteuse ( Voir section Sécurité)
- Ces instructions montrent les quantités maximales pour frire et elles ne doivent jamais être dépassées ( 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" eteit 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.

**ATTENTION: Surface chaude!**

Risque de brûlure!

La température de la surface touchable peut devenir très élevée pendant l'utilisation.

- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous ouvrez le couvercle de la friteuse!
- Ne pas utiliser l'appareil sans huile ou de graisse. Risque d'incendie!
- Ne jamais ajouter de l'eau à l'huile! Risque de Flash incendie / explosion!
- Cet appareil n'est pas destiné à être immergé dans l'eau pendant le nettoyage.
- Différentes surfaces vont entrer en contact avec des denrées alimentaires et du pétrole. Respectez nos instructions à ce sujet dans le chapitre "Nettoyage".

**ATTENTION: La surchauffe de l'élément chauffant**

- Les huiles et les graisses peuvent brûler en cas de surchauffe. S'il vous plaît soyez prudent!  
N'oubliez pas d'éteindre l'appareil après utilisation!  
Toujours mettre l'interrupteur en position "0" et débranchez l'appareil du secteur.
- S'il vous plaît noter que cette information importante si vous souhaitez utiliser la graisse dans la friteuse!
- La matière grasse doit être fondu lentement, de sorte qu'il peut entourer l'élément chauffant.
- Quand la graisse est placée dans la friteuse pour la première fois ou fondu à nouveau, il ya un risque de surchauffe si le sélectionné température est trop élevée!  
Mise en place de graisse dans la friteuse pour la première fois,
- liquéfier la graisse au préalable dans un récipient séparé.
- Ne pas chauffer la matière grasse supérieure à 50 ° C afin d'éviter des blessures lors d'un transfert à partir de la cuve de la friteuse.
- Transfert de la graisse liquéfiée au conteneur de graisse à frire.
- Une fois que le niveau d'huile requis est atteint, vous pouvez régler la température désirée sur le thermostat.
- Réchauffer graisse durcie dans la friteuse  
Si la graisse dans la friteuse est devenu difficile, il est difficile de savoir combien il a déjà fondu à l'élément chauffant.
- Tourner lentement le thermostat jusqu'à la lampe de contrôle montre que le chauffage fonctionne. Stop! Ne mettez pas plus loin! Le chauffage sera désormais chauffer lentement la graisse.
- Un peu plus tard, le chauffage s'éteint de nouveau.
- Mettre le chauffage en marche par le réajustement du thermostat.
- Répétez le processus jusqu'à ce que la graisse a fondu.

**Pièces de friteuse**

- 1 couvercle
- 1 enveloppe
- 1 profonde prise de graisse de friture
- Ensemble 1 de commande avec élément chauffant
- 2 petits paniers à friture
- 1 grand panier à friture
- 3 poignées pour le panier à friture

**Déballez périphérique**

1. Prenez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage, tels que feuilles, matériaux de remplissage, attaches de câble et les cartons.
3. Vérifiez que tous les accessoires sont inclus dans le boîte.
4. Si le contenu de la boîte sont incomplètes ou si dommage est constaté, ne pas faire fonctionner l'appareil.  
Retour au revendeur immédiatement.

**REMARQUE:**

Nettoyer les résidus de fabrication et la poussière de le dispositif tel que décrit à la rubrique «Nettoyage».

**Présentation des composants**

1. Le commutateur / off et minuterie
2. Voyant d'alimentation (rouge)
3. Voyant de température (vert)
4. thermostat
5. Profond réservoir de graisse de friture
6. Interrupteur de sécurité
7. bouton redémarrer
8. Compartiment câbles
9. Panier à friture (petit)
10. corps
11. Panier à friture (grand)

**Mode d'emploi**

Conseils utiles pour une utilisation

- Toujours retirer les aliments restant dans l'huile (par exemple des morceaux de frites françaises). Une fois l'appareil a été utilisé plusieurs fois, vous devriez changer l'huile. Utilisez l'huile de friture de haute qualité ou de la graisse de friture.
- Les graisses et huiles doivent être chauffé à des températures élevées. Ne pas utiliser de la margarine, l'huile d'olive ou de beurre: ils ne sont pas propres à la friture, car ils commencent à fumer déjà à basses températures. Nous recommandons l'utilisation d'huile de friture liquide.

**AVERTISSEMENT: Danger!**

- Il est essentiel de changer la graisse / huile régulièrement.
- Ne pas utiliser de produits surgelés contenant de la glace!
- Frotter les aliments humides sèches avec un chiffon avant de les frire.
- Si les aliments contenant trop d'humidité (par exemple, des puces contenant beaucoup de glace, etc) est utilisé, il ya une forte tendance à former de la mousse, qui, dans le pire des cas, peut entraîner la graisse chaude / huile de déborder et causer des blessures.



- S'il vous plaît noter que l'interrupteur de sécurité (6) est exploité lorsque l'élément de commande est inséré dans le mécanisme de guidage.
- Choisir la température de friture droit et consulter les conditions de la nourriture à frire. Une règle de base est que les aliments pré-cuits nécessitent une température plus élevée que les aliments crus.
- Ne pas transporter ou de déplacer la friteuse lorsque vous faites frire des aliments pâteux raclent le l'excédent de pâte et mettez soigneusement les morceaux dans l'huile.
- S'il vous plaît s'assurer que la poignée de la graisse profonde panier à friture a été correctement attaché.
- La graisse profonde panier à friture ne doit pas être plus de 2/3. Ne surchargez pas le panier à friture.

**NOTE:** Capacité maximale  
Grand panier: 1000 g  
Petits paniers: 500 g chacun

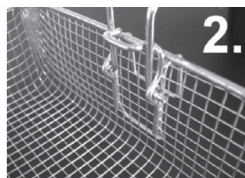
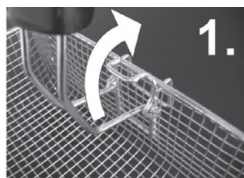
### Conseils pour réduire la concentration en amide acrylique

- Amide acrylique est un composé chimique. Il s'agit du processus de bronzage (friture, la cuisson, friture, la cuisson et griller) dans les denrées alimentaires riches en glucides (amidon et sucre) comme, par exemple, la pomme de terre et les produits céréaliers.
- On soupçonne que des dommages-intérêts d'amide acrylique génétique le maquillage et les causes du cancer. Le risque réel pour l'homme n'est pas connu actuellement.
- Nous vous recommandons de ne pas dépasser 170 °C lors de la friture.
- En outre, nous vous recommandons de conserver le temps de cuisson plus court possible et faire frire des aliments à une couleur jaune d'or au maximum.
- Copeaux plus épais ou des morceaux de pomme de terre sont moins affecté que l'amide acrylique est principalement dans le couche externe.
- Si vous effectuez des copeaux de pommes de terre fraîches, vous pouvez tremper les morceaux pelés et hachés de pommes de terre pendant une heure à l'avance. Cela supprime certains des sucres (substance primaire pour l'acrylique amide) à partir des couches extérieures.

### Mise en service

Avant d'utiliser pour la première fois

1. Montez la poignée sur le panier à friture:
- Appuyer sur les extrémités du fil en même temps à l'extrémité libre de la poignée.
  - Insérez les supports dans les arceaux métalliques l'intérieur le panier.
  - Verrouillez la poignée en place sur le panier.



2. S'il vous plaît tirer le câble de raccordement de l'compartment câbles.

### Electrical connection

- Make sure that the iron voltage (see name plate) and the line voltage match.
- The mains plug should only be inserted into a correctly installed socket with earthing contact.

### Raccordement électrique

- Assurez-vous que la tension de fer (voir le nom plaque) et le match de la tension de la ligne.
- La fiche secteur ne doit être inséré dans un correctement installé prise avec contact de mise à la terre.

### Puissance connectée

La consommation totale d'énergie de cet appareil peut être jusqu'à 3000 W. Avec cette charge connectée a séparé La ligne d'alimentation protégé par un circuit de 16 A ménage disjoncteur est recommandé.

### ATTENTION: Surcharge!

- Si vous utilisez des rallonges, ceux-ci devraient avoir la section transversale d'un câble d'au moins 1,5 mm<sup>2</sup>.
- N'utilisez pas de prises multiples, que ce appareil est trop puissant.

### Interrupteur marche / arrêt

Lorsque l'interrupteur est en position "0", le dispositif est off.

Il ya deux façons dont l'appareil peut être utilisé:

### Utilisation sans la minuterie

1. Déplacez le commutateur marche / arrêt (1) hors de la position "ON".
2. Sélectionnez la température désirée avec le contrôle de la température (4).

### Utilisation de l'interrupteur de minuterie

1. Sélectionnez le temps de cuisson désiré avec la minuterie Commutateur (1) (5 à 30 minutes).
2. Sélectionnez la température désirée avec le contrôle de la température (4).

### REMARQUE:

Une fois que le temps est écoulé, une sonnerie retentit. dispositif s'éteindra automatiquement.

### Utiliser

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché et éteint (Les lampes de contrôle sont éteints).
2. Enlever le couvercle de la friteuse. S'assurer que le couvercle est fermé chaque fois que l'appareil se réchauffe ou friture.
3. Retirez le panier à friture et remplissez le réservoir avec de l'huile ou de la graisse (maximum 5 l). le remplissage le niveau doit être situé entre le minimum et le niveau maximum.
4. Insérez la fiche dans une prise de courant. le rouge contrôler lampe s'allume. Régler la température désirée en activant la commande de température (4).
5. Allumer l'appareil avec l'interrupteur on / off.

Mettez-le en position "ON" ou sélectionnez une heure.

6. Le voyant vert de contrôle s'allume. Une fois que la température de consigne est atteinte, le voyant de contrôle s'éteint. Placez le panier à friture contenant les éléments à frire doucement dans la graisse chaude.

7. Le voyant de contrôle vert s'allume et s'éteint plusieurs fois pendant la cuisson. Ceci est normal et cela indique que la température est contrôlée par le thermostat et est maintenue. Une fois le temps de cuisson terminé (les temps de cuisson sont à se trouver sur l'emballage de l'aliment ou dans la recette), s'il vous plaît sortez le panier à friture.

8. Laissez égoutter l'huile de la nourriture à frire.

### Opération de fin

1. Mettez l'interrupteur marche / arrêt à la position "0".
2. Tournez le contrôle de la température et / ou la minuterie. Retour au début.
3. Débranchez l'appareil du secteur.
4. Laissez l'appareil refroidir.

### NETTOYAGE

#### AVERTISSEMENT:

- Toujours retirer la fiche de la prise avant le nettoyage et attendre que l'appareil a refroidi.
  - Ne jamais plonger l'ensemble de commande en eau.
- Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.

#### ATTENTION:

- N'utilisez pas de brosse métallique ou autre abrasif.
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou acides. Attendez que la friteuse est complètement refroidir avant nettoyage. Attendez, en tout cas pendant 1 à 2 heures après utiliser avant d'utiliser à nouveau pour éviter les brûlures.
- Profond réservoir de graisse de friture
- Pour changer l'huile, retirez la friture profonde contenant des graisses et versez l'huile sur le côté.
- La prise de friture peut être nettoyé à chaud avec un détergent doux. Il est lave-vaisselle sûre. Veillez à ce que détergent excessive n'est pas utilisé.
- Paniers à friture et couvercle
- Les paniers, les poignées et le couvercle peuvent tous être lavés à l'eau chaude avec un détergent doux.
- Assurez-vous que tout est bien séché après laver. Assemblage de logement et de contrôle Nettoyez ces éléments avec un chiffon légèrement humide.

#### STOCKAGE

- Nettoyez l'appareil tel que décrit et laissez sécher complètement.
- Nous vous recommandons de ranger l'appareil dans l'emballage d'origine, si vous voulez ne pas l'utiliser pendant une longue période de temps.
- Toujours ranger l'appareil hors de la portée des enfants dans un endroit bien aéré et sec.

### Dépannage

Appareil ne fonctionne pas

#### Dépannage:

- Vérifiez le raccordement au réseau.
- Vérifier la position de l'interrupteur marche / arrêt.
- Vérifier la position du thermostat.

#### Autres causes possibles:

Le dispositif est équipé d'un interrupteur de sécurité(6).

Cela empêche le chauffage en marche accidentelle.

#### Dépannage:

Vérifiez que l'élément de commande est correctement en place.

Protection contre la surchauffe-

- Si l'huile est trop chaude, le dispositif de surchauffe protection débutera automatiquement pousse l'appareil n'est plus prêt à être utilisé.
- Débranchez la friteuse.
- Seulement après que le dispositif a été laissé à refroidir complètement devraient le "Restart" le bouton (7) à l'arrière de l'élément de commande être actionné afin d'utiliser la friteuse nouvelle. Pour cela, vous devez utiliser un plastique ou objet en bois qui est la moins 4 cm de long.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle: **SS-798**

Alimentation: **230 V~, 50-60 Hz**

Consommation: **3000 W**

Classe de protection: **I**

Poids net: environ. **3.2 kg**

Le droit d'apporter des modifications techniques et design dans le cadre du développement continu de ses produits reste réservée.



Este manual de instruções também pode ser baixado do nosso website [www.sogo.es](http://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.

### **ATENÇÃO: Superaquecimento do elemento de aquecimento.**

- Óleos e gorduras podem queimar quando superaquecido. Por favor, tenha cuidado! Não se esqueça de desligar o aparelho após o uso! Sempre desligue o interruptor para a posição "0" e desligue o aparelho da tomada.
- Por favor, note que esta informação importante se você gostaria de usar a gordura na fritadeira!
- A gordura tem de ser derretido lentamente, de modo que se pode colocar o elemento de aquecimento.
- Quando a gordura é colocado na fritadeira, pela primeira vez, ou fundidos, novamente, não é um perigo de sobreaquecimento, se o seleccionado a temperatura é demasiado elevada! Colocação de gordura na fritadeira pela primeira vez
- Liquefazer a gordura previamente num vaso separado.
- Não aquecer a gordura acima de 50 ° C, a fim de evitar ferimentos quando transferi-lo a partir do navio para a fritadeira.
- Transferir a gordura liquefeita ao recipiente de gordura de fritar.
- Uma vez que o nível de óleo exigido foi atingido, você pode ajustar a temperatura desejada no termostato.
- Reaquecimento gordura endurecida na fritadeira Se a gordura na fritadeira tornou-se difícil, é difícil saber o quanto ele já derreteu no elemento de aquecimento.
- Gire o termostato lentamente até que a lâmpada de controle mostra que o aquecimento está funcionando. Pare! Não ligue mais! O aquecimento será agora lentamente aquecer a gordura.
- Pouco tempo depois, o aquecimento desliga-se novamente.
- Desligue o aquecimento novamente reajustar o termostato.
- Repita o processo até que a gordura derreta.

### **Partes da Fritadeira**

- uma tampa
- um invólucro
- Uma profunda tomada de gordura de fritura
- Um conjunto de controle com elemento de aquecimento
- 2 cestos de fritura pequenos
- Um grande cesto de fritura
- 3 alças para cesto de fritura

### **Dispositivo Descompacte**

1. Leve o aparelho da embalagem.
2. Remova todos os materiais de embalagem, tais como folhas metálicas, materiais de enchimento, laços de cabos e caixas.
3. Verificar todos os acessórios que são incluídos no caixa.
4. Se o conteúdo da caixa são incompletos ou se dano for encontrado, não utilize o aparelho. Devolvê-lo ao revendedor imediatamente.

### **NOTA:**

Limpe os resíduos de fabrico e poeira a partir da dispositivo, conforme descrito em "Limpeza"



### **Visão geral dos componentes**

- 1 Chave liga / desliga e interruptor do temporizador
- 2 Luz indicadora de energia (vermelho)
- 3 Luz indicadora de temperatura (verde)
- 4 Termostato
- 5 Recipiente de graxa Fritar
- 6 Interruptor de segurança
- 7 Botão Reiniciar
- 8 Compartimento Cable
- 9 Cesto de fritura (pequeno)
- 10 Corpo
- 11 Cesto de fritura (grande)

### **Instruções de operação**

Dicas úteis para o uso

- Retire sempre a comida restante no óleo (por exemplo, pedaços de batatas fritas). Depois que o dispositivo foi usado diversas vezes, você deve mudar o óleo. Use óleo de fritura de alta qualidade ou gordura de fritura.
- Gorduras e óleos deve ser aquecido a temperaturas elevadas. Não use margarina, azeite ou manteiga: eles não são adequados para fritura, porque eles começam a fumar já em baixas temperaturas. Recomendamos o uso do óleo de fritura líquido.

### **AVISO: Perigo!**

- É essencial para mudar o teor de gordura / óleo regularmente.
- Não use nenhum alimento congelado contendo gelo!
- Esfregue os alimentos úmidos secos com um pano antes de fritar.
- Se o alimento que contém demasiada humidade (por exemplo, as pastilhas que contém uma grande quantidade de gelo, etc) é usado, existe uma forte tendência para formar espuma, que, no pior caso, pode provocar a gordura quente / óleo

- transborde e resultar em lesões.
- Por favor, note que a chave de segurança (6) é operado quando o elemento de comando é inserido o mecanismo de guia.
- Escolha a temperatura de fritura direita e verifique as condições do alimento a ser frito. A regra geral é que os alimentos pré-fritos exigem uma temperatura mais alta do que os alimentos crus.
- Não transportar ou mover a fritadeira se o óleo ou graxa ainda está quente.
- Quando fritar alimentos massa-como raspar a excesso de massa e coloque as peças com cuidado para o óleo.
- Certifique-se de que o cabo da gordura profunda cesta de fritura foi conectado corretamente.
- O cesto de fritura não deve ser superior do que 2/3 cheio. Não sobrecarregue o cesto.

**NOTA:** A capacidade máxima  
Cesta Grande: 1000 g  
Pequenos cestos: 500 g cada

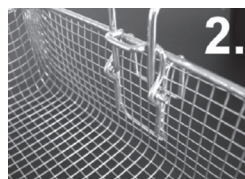
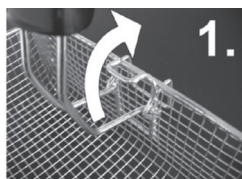
#### Dicas para reduzir a concentração de amido acrílico

- Amida acrílica é um composto químico. Ela vem do processo de bronzeamento (fritar, assar, fritar, assar e grelhar) em alimentos ricos em carboidratos (amido e açúcar), como, por exemplo, batata e cereais.
- Suspeita-se que os danos amida acrílica genética maquiagem e causa câncer. O risco real para os seres humanos não é conhecido atualmente.
- Recomendamos que você não ultrapasse 170°C quando fritar.
- Além disso, recomendamos que você mantenha o tempo de fritura tão curto quanto possível e fritar alimentos para um máximo de ouro de cor amarela.
- Fichas mais espessas ou pedaços de batata são menos afectadas como a amida acrílica é principalmente na camada exterior.
- Se você fabricar chips de batata doce, você pode mergulhe as peças descascadas e picadas de batata durante uma hora antes. Isso remove alguns dos açúcares (substância principal para acrílica amida) a partir das camadas mais externas.

#### Colocação em serviço

Antes de usar pela primeira vez

1. Monte a alça para o cesto de fritura:
- Pressione as extremidades do fio junto ao extremidade livre da alça.
  - Insira os suportes em aros de arame dentro o cesto.
  - Bloqueie o punho no lugar na cesta.



2. Por favor, puxe o cabo de conexão para fora da compartimento do cabo.

#### Conexão elétrica

- Certifique-se de que a tensão de ferro (ver o nome placa) eo jogo tensão de linha.
- A ficha só deve ser inserido em um instalado corretamente tomada com contato de aterramento.

#### Potência conectado

O consumo de energia total do presente aparelho pode ser até 3000 W. Com esta carga conectada separado linha de alimentação protegido por um circuito de 16 A casa disjuntor é recomendada.

#### ATENÇÃO: Sobrecarga!

- Se você usar cabos de extensão, estas devem ter a secção transversal de um cabo de, pelo menos, 1,5mm<sup>2</sup>.
- Não utilize tomadas múltiplas, já que esta dispositivo é muito poderoso.

#### Interruptor on / off

Quando o interruptor está na posição "0", o dispositivo é off.  
Existem duas maneiras pelas quais o dispositivo pode ser utilizado:

#### Usando sem o interruptor do temporizador

1. Mova o interruptor on / off (1) para a posição "ON".
2. Selecione a temperatura desejada com o controle da temperatura (4).

#### Usando com o interruptor do temporizador

1. Selecione o tempo de cozimento desejado com o temporizador interruptor (1) (5 a 30 minutos).
2. Selecione a temperatura desejada com o controle da temperatura (4).

#### NOTA:

Uma vez que o tempo se esgotar, uma campainha soará. O dispositivo desliga-se automaticamente.

#### Usar

1. Certifique-se de que o aparelho está desligado e desligado (As lâmpadas estão fora de controle.).
2. Tire a tampa da fritadeira. Certifique-se de que a tampa é fechada toda vez que o dispositivo está a aquecer ou fritura.
3. Retire o cesto e encher o recipiente com óleo ou graxa (máximo de 5 l). O recheio nível deve ser localizado entre o mínimo eo nível máximo.
4. Insira o plugue a uma tomada de poder. o vermelho controlar a lâmpada se acende. Regule a temperatura desejada girando o controle de temperatura (4).
5. Ligue o aparelho com o interruptor on / off. Mudalo para a posição "ON" ou seleccionar uma hora.
6. O controle verde acende-se. Uma vez que o temperatura ajustada foi atingido o verde lâmpada de controle apaga-se. Coloque o cesto contendo os itens a ser frito cuidadosamente dentro a gordura quente.
7. A lâmpada de controle verde liga e desliga várias vezes durante a fritura.

Isto é normal e indica que a temperatura é controlada por o termostato e está sendo mantida. uma vez o tempo de fritura é longo (os tempos de fritura devem ser encontrado na embalagem de alimentos ou na receita), por favor, tire o cesto.

8. Deixe escorrer o óleo do alimento que está sendo frito.

#### **Acabar com a operação**

1. Desligue o botão liga / desliga para a posição "0".
2. Ligue o controlo da temperatura e / ou o temporizador de volta ao começo.
3. Desligue o aparelho da tomada.
4. Adicione o dispositivo de arrefecer.

#### **LIMPEZA**

##### **AVISO:**

- Sempre retire a ficha da tomada tomada antes de limpar e esperar até que a unidade ter arrefecido.
- Nunca mergulhe o conjunto de controle em água. Isso poderá provocar um choque eléctrico ou incêndio.

##### **CUIDADO:**

- Não use escova de aço ou qualquer outro abrasivo objetos.
- Não use detergentes abrasivos ou ácidos. Espere até que a fritadeira é completamente legal antes de limpeza. Espere em qualquer caso, de 1 a 2 horas depois usar antes de usar novamente para evitar queimaduras.

##### **Recipiente gordura fritar**

- Para mudar o óleo, retire o fundo recipiente de fritura e despeje o óleo no lado.
- A tomada de fritura pode ser limpo em água morna água com um detergente suave. É máquina de lavar louça seguro. Tome cuidado para que o excesso de detergente não é utilizado.

##### **Cestas de fritura ea tampa**

- As cestas, puxadores, ea tampa podem ser lavado com água morna e detergente neutro.
- Certifique-se de que tudo está bem seca após lavagem.

##### **Conjunto habitacional e controle**

Limpe estas peças com um pano ligeiramente úmido.

##### **ARMAZENAMENTO**

- Limpe o aparelho como descrito e deixe secar completamente.
- Recomendamos que você guarde o aparelho em a embalagem original, você não deve querer usá-lo por um longo período de tempo.
- Guarde sempre o aparelho fora do alcance das crianças em um local bem ventilado e seco.

##### **Solução de problemas**

Dispositivo não está funcionando

##### **Solução de problemas:**

- Verifique a conexão de rede.
- Verifique a posição da chave liga / desliga.
- Verifique a posição do termostato.

##### **Outras causas possíveis:**

O dispositivo está equipado com um interruptor de segurança (6).

Isso evita que o aquecedor seja ligado acidentalmente.

##### **Solução de problemas:**

Verifique se o elemento de controle está corretamente no lugar. Se o óleo fica muito quente, o dispositivo de superaquecimento proteção levará automaticamente o cargo. O aparelho já não está pronta para ser utilizada.

- Desligue a fritadeira.
- Somente depois que o aparelho tenha sido deixado para esfriar Deve-se completamente a "Restart" botão (7) na parte traseira do elemento de controle ser operado de modo a utilizar a fritadeira novamente. Para isso, você deve usar um plástico ou objeto de madeira que é o menos 4 cm de comprimento.

##### **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

Modelo: **SS-798**

Fonte de alimentação: **230 V~, 50-60 Hz**

Consumo de energia: **3000 W**

Classe de proteção: **I**

Peso líquido: . approx. **3.2 kg**

O direito de fazer modificações técnicas e design no curso de desenvolvimento contínuo do produto permanece reservados.

Diese Bedienungsanleitung kann auch von unserer Webseite [www.sogo.es](http://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.

### **VORSICHT:** Überhitzung des Heizelements

- Öle und Fette können brennen, wenn sie überhitzt sind. Bitte seien Sie vorsichtig! Vergessen Sie nicht, das Gerät nach dem Gebrauch auszuschalten! Stellen Sie den Schalter immer auf "0" und ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose.
- Überhitzung des Heizelements: Bitte beachten Sie diese wichtige Information, wenn Sie Fett in der Friteuse verwenden möchten!
- Das Fett muss langsam geschmolzen werden, damit es das Heizelement umschließen kann.
- Wenn Fett zum ersten Mal in die Friteuse gegeben oder wieder geschmolzen wird, besteht die Gefahr einer Überhitzung, wenn die gewählte Temperatur zu hoch ist!

### **Zum ersten Mal Fett in die Friteuse geben**

- Verflüssigen Sie das Fett vorher in einem separaten Gefäß. Erhitzen Sie das Fett nicht über 50 °C, um Verletzungen zu vermeiden, wenn Sie es aus dem Behälter in die Friteuse bringen.
- Übertragen Sie das verflüssigte Fett in den Frittierfettbehälter.
- Sobald der erforderliche Ölstand erreicht ist, können Sie am Thermostat die gewünschte Temperatur einstellen.
- Wenn das Fett in der Friteuse hart geworden ist, ist es schwierig zu wissen, wie viel es bereits am Heizelement geschmolzen ist.
- Drehen Sie den Thermostat langsam hoch, bis die Kontrolllampe anzeigt, dass die Heizung funktioniert.  
Halt! Drehen Sie nicht weiter! Die Heizung wird nun langsam das Fett aufheizen.
- Kurze Zeit später schaltet die Heizung wieder aus.
- Schalten Sie die Heizung wieder ein, indem Sie den Thermostat neu einstellen.
- Wiederholen Sie den Vorgang, bis das Fett geschmolzen ist.

### **Lieferumfang**

- 1 Deckel
- 1 Gehäuse
- 1 Frittierfettbehälter
- 1 Steuergruppe mit Heizelement
- 2 kleine Frittierkörbe
- 1 großer Frittierkorb
- 3 Frittierkorbgriffe

### **Gerät auspacken**

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien wie Folien, Füllmaterial, Kabelbinder und Kartons.

3. Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile in der Verpackung enthalten sind.

4. Wenn der Inhalt der Box unvollständig ist oder wenn ein Schaden festgestellt wird, betreiben Sie das Gerät nicht. Bringen Sie es sofort zum Händler zurück.

### **HINWEIS:**

Produktionsrückstände und Staub vom Gerät reinigen, wie unter "Reinigung" beschrieben wird.



### **Beschreibung der Komponenten**

- 1 Ein / Aus-Schalter und Zeitschalter
- 2 Power-Anzeige (rot)
- 3 Temperaturanzeige (grün)
- 4 Thermostat
- 5 Frittierfettbehälter
- 6 Sicherheitsschalter
- 7 Neustart-Taste
- 8 Kabelfach
- 9 Frittierkorb (klein)
- 10 Gehäuse
- 11 Frittierkorb (groß)

### **Bedienungsanleitung**

Nützliche Hinweise zur Verwendung

- Entfernen Sie immer die im Öl verbliebenen Lebensmittel (z. B. Pommes frites). Nachdem das Gerät mehrmals benutzt wurde, sollten Sie das Öl wechseln. Verwenden Sie hochwertiges Frittieröl oder Frittierfett.
- Fette und Öle müssen auf hohe Temperaturen erhitzbar sein. Verwenden Sie keine Margarine, Olivenöl oder Butter: Sie sind nicht zum Braten geeignet, da sie bereits bei niedrigen Temperaturen zu rauchen beginnen.  
Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Frittieröl.

### **Achtung, Gefahr!**

- Es ist wichtig, das Fett / Öl regelmäßig zu wechseln.
- Verwenden Sie keine gefrorenen Lebensmittel mit Eis!
- Trocknen Sie feuchte Lebensmittel vor dem Braten mit einem Tuch.
- Wenn Lebensmittel mit zu viel Feuchtigkeit (z. B. Späne mit viel Eis usw.) verwendet werden, besteht eine starke Tendenz zur Schaumbildung, die im schlimmsten Fall dazu führen kann,

dass heißes Fett / Öl überläuft und zu Verletzungen führt.

- Beachten Sie, dass der Sicherheitsschalter (6) betätigt wird, wenn das Bedienelement in die Führung eingeführt wird.
- Wählen Sie die richtige Frittieretemperatur und prüfen Sie die Bedingungen des zu frittierenden Lebensmittels. Als Faustregel gilt, dass vorfrittierte Lebensmittel eine höhere Temperatur als rohe Nahrungsmittel benötigen.
- Tragen oder bewegen Sie die Fritteuse nicht, wenn das Öl oder Fett noch heiß ist.
- Wenn Sie teigähnliche Speisen braten, schaben Sie den überschüssigen Teig ab und legen Sie die Stücke vorsichtig in das Öl.
- Stellen Sie sicher, dass der Griff des Frittierkorbes korrekt angebracht ist.
- Der Frittierkorb darf nicht zu mehr als 2/3 gefüllt sein. Den Frittierkorb nicht überfüllen.

**HINWEIS:** Maximale Kapazität

Großer Korb: 1000 g

Kleine Körbe: je 500 g

### Tipps zur Reduzierung der Acrylamid-Konzentration

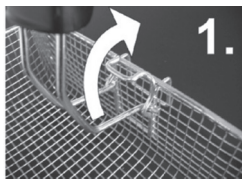
- Acrylamid ist eine chemische Verbindung. Es kommt aus dem Bräunungsprozess (Frittieren, Backen, Braten, Rosten und Grillen) in kohlenhydratreichen Lebensmitteln (Stärke und Zucker) wie z. B. Kartoffeln und Getreideprodukten.
- Es wird vermutet, dass Acrylamid das Erbgut schädigt und Krebs verursacht. Das tatsächliche Risiko für den Menschen ist derzeit nicht bekannt.
- Wir empfehlen, beim Frittieren nicht über 170 °C zu gehen.
- Außerdem empfehlen wir Ihnen, die Frittierzeit so kurz wie möglich zu halten und die Speisen maximal goldgelb zu braten.
- Dickere Chips oder Kartoffelstücke sind weniger betroffen, da sich das Acrylamid hauptsächlich in der äußeren Schicht befindet.
- Wenn Sie Pommes Frites aus frischen Kartoffeln machen, können Sie die geschälten und gehackten Kartoffelstücke für eine Stunde vorher einweichen. Dadurch werden einige der Zucker (primäre Substanz für Acrylamid) von den äußeren Schichten entfernt.

### Setzen Sie es in Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch

1. Montieren Sie den Griff auf den Frittierkorb:

- Drücken Sie die Enden des Drahtes am freien Ende des Griffs zusammen.
- Führen Sie die Halterungen in die Drahtbügel im Korb ein.
- Verriegeln Sie den Griff am Korb.



2. Bitte ziehen Sie das Verbindungskabel aus dem Kabelfach.

### Elektrische Verbindung

- Stellen Sie sicher, dass die Spannung des Geräts (sehen Sie Typenschild) und die Netzspannung übereinstimmen.
- Der Netzstecker darf nur in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit Schutzkontakt gesteckt werden.

### Verbundene Wattage

Die Gesamtleistungsaufnahme dieses Geräts kann bis zu 3000 W betragen. Bei dieser angeschlossenen Last wird eine separate Versorgungsleitung empfohlen, die durch einen 16 A-Haushaltsschalter geschützt ist.

### VORSICHT: Überlastung!

- Wenn Sie Verlängerungskabel verwenden, sollten diese einen Kabelquerschnitt von mindestens 1,5 mm<sup>2</sup> haben.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, da dieses Gerät zu leistungsstark ist.

### Ein / Aus Schalter

Wenn sich der Schalter in der Position "0" befindet, ist das Gerät ausgeschaltet.

Es gibt zwei Möglichkeiten, wie das Gerät verwendet werden kann:

### Verwendung ohne den Zeitschalter

1. Stellen Sie den Ein- / Ausschalter (1) auf "ON".
2. Wählen Sie Ihre gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler (4).

### Verwendung mit dem Zeitschalter

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzeit mit dem Zeitschalter (1) (5 bis 30 Minuten).
2. Wählen Sie Ihre gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler (4).

### HINWEIS:

Sobald die Zeit abgelaufen ist, ertönt eine Glocke. Das Gerät schaltet sich automatisch aus.

### Verwendung

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgesteckt und ausgeschaltet ist (Die Kontrolllampen sind aus.).
2. Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse. Stellen Sie sicher, dass der Deckel jedes Mal geschlossen ist, wenn das Gerät aufheizt oder brät.
3. Entnehmen Sie den Frittierkorb und füllen Sie den Behälter mit Öl oder Fett (maximal 5 l). Der Füllstand muss zwischen dem minimalen und dem maximalen Füllstand liegen.
4. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie den Temperaturregler (4) drehen.
5. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein- / Ausschalter ein. Stellen Sie es auf "ON" oder wählen Sie eine Uhrzeit.
6. Die grüne Kontrolllampe leuchtet auf. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die grüne Kontrolllampe. Stellen Sie den Frittierkorb mit den zu frittierenden Teilen vorsichtig in das heiße Fett.

7. Die grüne Kontrolllampe schaltet sich während des Frittierens mehrmals ein und aus. Dies ist normal und zeigt an, dass die Temperatur vom Thermostat gesteuert wird und beibehalten wird. Nach Ablauf der Frittierzeit (die Frittierzeiten finden Sie auf der Verpackung des Lebensmittels oder im Rezept) entnehmen Sie bitte den Frittierkorb.
8. Lassen Sie das Öl aus dem Frittiergut tropfen.

### Beendigung der Operation

1. Stellen Sie den Ein- / Ausschalter auf die Position "0".
2. Drehen Sie den Temperaturregler und / oder den Timer zurück zum Start.
3. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
4. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

### Reinigung

#### WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie die Steuerung niemals in Wasser. Dies könnte einen elektrischen Schlag oder Brand verursachen.

#### VORSICHT:

- Verwenden Sie keine Drahtbürste oder andere abrasive Gegenstände.
  - Verwenden Sie keine sauren oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Warten Sie, bis die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie reinigen. Warten Sie in jedem Fall 1 bis 2 Stunden nach Gebrauch, bevor Sie es erneut verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden.

### Frittierfettbehälter

- Um das Öl zu wechseln, den Frittierfettbehälter herausziehen und das Öl seitlich ausgießen.
- Der Frittierbehälter kann in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden. Es ist spülmaschinenfest. Achten Sie darauf, dass kein übermäßiges Reinigungsmittel verwendet wird.

### Frittierkörbe und Deckel

- Die Körbe, die Griffe und der Deckel können alle in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel gewaschen werden.
- Stellen Sie sicher, dass alles nach dem Waschen gründlich getrocknet ist.

### Gehäuse und Kontrollbaugruppe

Reinigen Sie diese Teile mit einem leicht feuchten Tuch.

### Lagerung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben und lassen Sie es vollständig trocknen.
- Wir empfehlen Ihnen, das Gerät in der Originalverpackung zu lagern, falls Sie es längere Zeit nicht benutzen möchten.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort auf.

### Fehlerbehebung

Das Gerät funktioniert nicht

#### Fehlerbehebung:

- Überprüfen Sie den Netzanschluss.
- Überprüfen Sie die Position des Ein- / Ausschalters.
- Überprüfen Sie die Position des Thermostats.

#### Andere mögliche Ursachen:

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter (6) ausgestattet.

Dies verhindert, dass das Heizgerät versehentlich eingeschaltet wird.

#### Fehlerbehebung:

Überprüfen Sie, ob das Steuerelement richtig eingesetzt ist.

#### Überhitzungsschutz

- Wenn das Öl zu heiß wird, springt der Überhitzungsschutz automatisch ein. Das Gerät ist nicht mehr betriebsbereit.
- Ziehen Sie die Fritteuse aus der Steckdose.
- Erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes sollte der "RESTART" -Knopf (7) auf der Rückseite des Bedienelements betätigt werden, um die Fritteuse wieder zu benutzen. Verwenden Sie dazu ein mindestens 4 cm langes Kunststoff- oder Holzobjekt.

### TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell: **SS-798**

Energieversorgung: **230 V~, 50-60 Hz**

Energieverbrauch: **3000 W**

Schutzklasse: **I**

Nettogewicht: ca. 3,2 kg



Questo manuale di istruzioni può anche essere scaricato dalla nostra pagina web [www.sogo.es](http://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.

**ATTENZIONE:** Surriscaldamento dell'elemento riscaldante

- Oli e grassi possono bruciare quando sono surriscaldati. Si prega di fare attenzione! Non dimenticare di spegnere il dispositivo dopo l'uso! Portare sempre l'interruttore sulla posizione "0" e scollegare il dispositivo dalla rete.
- Surriscaldamento dell'elemento riscaldante: si prega di notare queste importanti informazioni se si desidera utilizzare il grasso nella friggitrice!
- Il grasso deve essere sciolto lentamente in modo che possa racchiudere l'elemento riscaldante.
- Quando il grasso viene immesso nella friggitrice per la prima volta o nuovamente fuso, sussiste il pericolo di surriscaldamento se la temperatura selezionata è troppo alta!

### Immissione del grasso nella friggitrice per la prima volta

- Liquefare il grasso prima in un recipiente separato. Non riscaldare il grasso sopra i 50 ° C per evitare lesioni durante il trasferimento dal recipiente alla friggitrice.
- Trasferire il grasso liquefatto nel contenitore del grasso per friggere.
- Una volta raggiunto il livello dell'olio richiesto, è possibile impostare la temperatura desiderata sul termostato.
- Se il grasso nella friggitrice è diventato duro, è difficile sapere quanto si è già fuso sull'elemento riscaldante.
- Ruotare lentamente il termostato fino a quando la spia di controllo indica che il riscaldamento funziona.  
Stop! Non girare oltre! Il riscaldamento ora riscalderà lentamente il grasso.
- Poco tempo dopo il riscaldamento si spegne di nuovo.
- Riaccendere il riscaldamento riaggiustando il termostato.
- Ripetere il processo fino a quando il grasso si è sciolto.

### Consegna

- 1 coperchio
- 1 involucro
- 1 recipiente per grassi fritti
- 1 gruppo di controllo con resistenza
- 2 cestelli per friggere piccoli
- 1 cestello per friggere grande
- 3 maniglie del cestello per friggere

### Disimballare il dispositivo

- 1. Estrarre il dispositivo dalla confezione.
- 2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, come pellicole, materiali di riempimento, fascette e cartoni.

3. Controllare che tutti gli accessori siano inclusi nella confezione.

4. Se il contenuto della confezione è incompleto o se si riscontrano danni, non utilizzare l'apparecchio. Restituirlo immediatamente al rivenditore

### NOTA:

Pulire i residui di fabbricazione e la polvere dal dispositivo come descritto in "Pulizia".



### Descrizione dei componenti

- 1 Interruttore on/off e timer
- 2 Spia di alimentazione (rossa)
- 3 Indicatore luminoso di temperatura (verde)
- 4 Termostato
- 5 Contenitore per grasso per frittura
- 6 Interruttore di sicurezza
- 7 Pulsante di riavvio
- 8 Vano di cavo
- 9 Cestello per friggere (piccolo)
- 10 Alloggio
- 11 Cestello per friggere (grande)

### Istruzioni per l'uso

Suggerimenti utili per l'uso

- Rimuovere sempre il cibo rimasto nell'olio (ad esempio pezzi di patatine fritte). Dopo che il dispositivo è stato utilizzato più volte, è necessario sostituire l'olio.  
Utilizzare olio per frittura o grasso per frittura di alta qualità.
- Grassi e oli devono essere riscaldati alle alte temperature.  
Non usare margarina, olio d'oliva o burro: non sono adatti per la frittura, perché iniziano a fumare già a basse temperature.  
Raccomandiamo l'uso di olio per friggere liquido.

### ATTENZIONE: pericolo!

- È fondamentale cambiare regolarmente il grasso / l'olio.
- Non utilizzare cibi congelati contenenti ghiaccio!
- Strofinare gli alimenti umidi e asciutti con un panno prima di friggere.
- Se viene utilizzato cibo contenente troppa umidità (ad es. Trucioli contenenti molto ghiaccio, ecc.), vi è una forte tendenza alla formazione di schiuma, che nel peggiore dei casi può causare il trabocco di grasso / olio caldo e provocare lesioni.



- Notare che l'interruttore di sicurezza (6) viene azionato quando l'elemento di comando è inserito nel meccanismo di guida.
- Scegliere la giusta temperatura di frittura e controllare le condizioni del cibo da friggere. Una regola empirica è che i cibi prefritti richiedono una temperatura più elevata rispetto ai cibi crudi.
- Non trasportare o spostare la friggitrice se l'olio o il grasso sono ancora caldi.
- Quando si friggono gli alimenti simili a quelli dell'impasto, rimuovere l'impasto in eccesso e metterli accuratamente nell'olio.
- Assicurarsi che l'impugnatura del cestello per la frittura sia stata correttamente attaccata.
- Il cestino per la frittura di grasso non deve essere superiore a 2/3. Non riempire eccessivamente il cestello per friggere.

**NOTA:** capacità massima  
Cesta grande: 1000 g  
Cesti piccoli: 500 g ciascuno

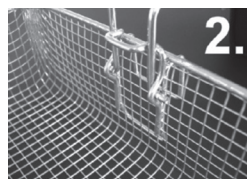
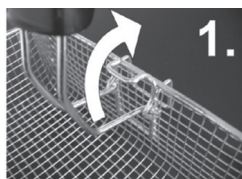
### Suggerimenti per ridurre la concentrazione di ammidè acrilica

- L'ammidè acrilica è un composto chimico. Viene dal processo di abbronzatura (frittura, cottura, torrefazione, arrostitimento e grigliatura) in alimenti ad alto contenuto di carboidrati (amido e zucchero) come, per esempio, patate e prodotti a base di cereali.
- Si sospetta che l'ammidè acrilica danneggi il trucco genetico e provochi il cancro. Il rischio reale per gli esseri umani non è attualmente noto.
- Si consiglia di non superare i 170 °C durante la frittura.
- Inoltre, raccomandiamo di mantenere il tempo di frittura il più breve possibile e di friggere il cibo con un colore giallo dorato massimo.
- Chips più spessi o pezzi di patata sono meno colpiti poiché l'ammidè acrilica si trova principalmente nello strato esterno.
- Se produci patatine con patate fresche, puoi immergere i pezzi di patate sbucciate e tagliati per un'ora prima. Questo rimuove alcuni degli zuccheri (sostanza primaria per ammidè acrilica) dagli strati esterni.

### Mettere in uso

Prima di usare per la prima volta

1. Montare la maniglia sul cestello per friggere:
- Premere le estremità del filo insieme all'estremità libera dell'impugnatura.
  - Inserire le staffe nei telai metallici all'interno del cestello.
  - Bloccare la maniglia in posizione sul cestello.



2. Si prega di estrarre il cavo di collegamento dal vano di cavo.

### Connessione elettrica

- Assicurarsi che la tensione del dispositivo (vedere la targhetta) e la tensione di rete corrispondano.
- La spina di alimentazione deve essere inserita solo in una presa correttamente installata con contatto solo di terra.

### Potenza in watt

Il consumo energetico totale di questo dispositivo può arrivare a 3000 W. Con questo carico collegato si consiglia una linea di alimentazione separata protetta da un interruttore automatico da 16 A.

### ATTENZIONE: Sovraccarico!

- Se si usano prolunghe, queste dovrebbero avere una sezione del cavo di almeno 1,5 mm<sup>2</sup>.
- Non utilizzare prese multiple, in quanto questo dispositivo è troppo potente.

### Interruttore on / off

Quando l'interruttore è in posizione "0", il dispositivo è spento. Esistono due modi in cui è possibile utilizzare il dispositivo:

#### Uso senza il timer

1. Spostare l'interruttore on / off (1) sulla posizione "ON".
2. Selezionare la temperatura desiderata con il controllo della temperatura (4).

#### Uso con l'interruttore del timer

1. Selezionare il tempo di cottura desiderato con l'interruttore del timer (1) (da 5 a 30 minuti).
2. Selezionare la temperatura desiderata con il controllo della temperatura (4).

### NOTA:

Trascorso il tempo, suonerà un campanello. Il dispositivo si spegnerà automaticamente.

### Uso

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato e spento (le spie di controllo sono spente).
2. Togliere il coperchio dalla friggitrice. Assicurarsi che il coperchio sia chiuso ogni volta che il dispositivo si sta scaldando o friggendo.
3. Rimuovere il cestello e riempire il contenitore con olio o grasso (massimo 5 l). Il livello di riempimento deve essere posizionato tra il livello minimo e massimo.
4. Inserire la spina in una presa di corrente. La spia di controllo rossa si accende. Impostare la temperatura desiderata ruotando il controllo della temperatura (4).
5. Accendi il dispositivo con l'interruttore on/off. Passare alla posizione "ON" o selezionare un orario.
6. La spia di controllo verde si accende. Raggiunta la temperatura impostata, la spia di controllo verde si spegne. Posizionare il cestello contenente gli elementi per essere fritti con cura nel grasso bollente.
7. La spia di controllo verde si accende e si spegne più volte durante la frittura.



Questo è normale e indica che la temperatura è controllata dal termostato e viene mantenuta. Una volta terminato il tempo di frittura (i tempi di frittura si trovano sulla confezione del cibo o nella ricetta), estrarre il cestello per friggere.

8. Lasciare gocciolare l'olio dal cibo fritto.

#### Operazione di fine

1. Impostare l'interruttore on / off sulla posizione "0".
2. Riavviare il controllo della temperatura e / o il timer.
3. Scollegare il dispositivo dalla rete.
4. Lasciare raffreddare il dispositivo.

#### Pulizia

##### AVVERTIMENTO:

- Estrarre sempre la spina dalla presa di corrente prima di pulire e attendere fino a quando l'unità si è raffreddata.
- Non immergere mai il gruppo di controllo nell'acqua. Potrebbe causare una scossa elettrica o un incendio.

##### ATTENZIONE:

- Non utilizzare spazzole metalliche o altri oggetti abrasivi.
- Non utilizzare detergenti acidi o abrasivi. Attendere finché la friggitrice è completamente fredda prima di pulirla. Attendere in ogni caso per 1 o 2 ore dopo l'uso prima di riutilizzarlo per evitare ustioni.

Contenitore per grassi da friggere

- Per cambiare l'olio, estrarre il contenitore per grasso da frittura e versare l'olio sul lato.
- Il recipiente per friggere può essere pulito con acqua calda e un detergente delicato. È lavabile in lavastoviglie. Fare attenzione a non usare detergenti eccessivi.

#### Cesti e coperchio di frittura

- I cesti, le maniglie e il coperchio possono essere lavati in acqua tiepida con un detergente delicato.
- Assicurarsi che tutto sia asciugato accuratamente dopo il lavaggio.

#### Alloggio e gruppo di controllo

Pulire queste parti con un panno leggermente umido.

#### Immagazzinamento

- Pulire l'apparecchio come descritto e lasciarlo asciugare completamente.
- Si consiglia di conservare l'apparecchio nella confezione originale, se non si desidera utilizzarlo per un periodo di tempo più lungo.
- Conservare sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini in un luogo ben ventilato e asciutto.

#### Risoluzione dei problemi

Il dispositivo non funziona

##### Risoluzione dei problemi:

- Controllare la connessione di rete.
- Controllare la posizione dell'interruttore on / off.
- Controllare la posizione del termostato.

#### Altre possibili cause:

Il dispositivo è dotato di un interruttore di sicurezza (6).

Ciò impedisce l'accensione accidentale del riscaldatore.

#### Risoluzione dei problemi:

Controllare che l'elemento di controllo sia posizionato correttamente.

Protezione contro il surriscaldamento

- Se l'olio diventa troppo caldo, la protezione del surriscaldamento del dispositivo si attiva automaticamente. L'apparecchio non è più pronto per l'uso.
- Scollegare la friggitrice.
- Solo dopo che il dispositivo è stato lasciato raffreddare completamente, si può utilizzare il pulsante "RESTART" (7) sul retro dell'elemento di comando per utilizzare nuovamente la friggitrice. Per questo dovresti usare un oggetto di plastica o di legno della lunghezza minima di 4 cm.

#### SPECIFICHE TECNICHE

Modello: **SS-798**

Alimentazione elettrica: **230 V~, 50-60 Hz**

Consumo di energia: **3000 W**

Classe di protezione: **I**

Peso netto: **circa 3,2 kg**

## 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:** Sanyсан Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Valencia, España

**Producto fabricado en CHINA Servicio postventa:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto: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 domestic products stores or malls who have these types of facilities available.

**Designed by:** SOGO based on European quality standards

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

**Product manufactured in CHINA After-sales service:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto: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:** Sanyсан Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valence, Espagne

**Produit fabriqué en CHINA Service après-vente:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto: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:** Sanyсан Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valência, Espanha

**Produto fabricado na CHINA Serviço pós-venda:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161



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

**Entworfen von:** SOGO basiert auf europäischen Qualitätsstandards

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

**Produkt hergestellt in CHINA Kundendienst:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto: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:** Sanyсан Appliances SL, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spagna

**Prodotto fabbricato in CHINA Servizio post-vendita:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161

# SOGO<sup>®</sup>

Human Technology

ref. SS-798

