

# SOGO

Human Technology



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



SS-10010



SS-10060



SS-10070

Multicazuela Eléctrica con Tapa Cristal  
Electric Multi-Use Pan with Glass Lid  
Casserole électrique avec couvercle en verre  
Caçarola elétrica com tampa de cristal

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

ref. SS-10010  
ref. SS-10060  
ref. SS-10070



## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Cuando use aparatos eléctricos, debe tomar todas las medidas de seguridad necesarias. Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de usar la unidad.
- Compruebe que el voltaje de su hogar se corresponde con el voltaje de la unidad.
- No deje la unidad encendida sin supervisión. Mantenga la unidad fuera del alcance los niños o de personas que no sepan usar la unidad. 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.
- Antes de usar la unidad, compruebe que el cable, el enchufe o el aparato no estén dañados. No use la unidad si el cable, el enchufe o el aparato están dañados.
- Evite tropezarse con el cable; no deje que el cable cuelgue.
- Solo para uso doméstico, como se indica en estas instrucciones.
- No sumerja la unidad en agua o en otros líquidos por cualquier razón. No apto para lavavajillas.
- No toque el cable o el enchufe con manos mojadas.
- El producto se debe usar únicamente sobre superficies resistentes al calor. No use la unidad cerca de superficies calientes.

- En caso que el cable esté dañado, debe ser reemplazado únicamente por personal técnico cualificado. Cuando detecte cualquier error en el funcionamiento de la unidad o del regulador, debe devolver la unidad al servicio técnico.
- Antes de limpiar la unidad, desenchufe de la toma de corriente. Asegúrese de que el aparato esté completamente seco antes de volver a usarlo.
- Todas las reparaciones deben ser efectuadas por personal técnico cualificado.
- No use la unidad en el exterior. Siempre coloque la unidad en un lugar seco.
- No use accesorios no recomendados por el fabricante. Esto podría suponer un riesgo para el usuario y dañar la unidad.
- o desenchufe la unidad con el cable. Asegúrese de que el cable no quedará enganchado. No enrosque el cable alrededor de la unidad. No doble el cable.
- Cuando use esta unidad, no sobrecargue la toma de corriente con otros aparatos.
- Utilice únicamente el regulador de temperatura suministrado con la unidad. No use ningún otro regulador.
- Tome todas las medidas de seguridad necesarias para evitar que el regulador se caiga.
- Antes de enchufar el regulador asegúrese de que está en posición “0”.
- Coloque la unidad sobre una superficie plana estable para evitar que la unidad caiga y evitar dañar la unidad y los usuarios o personas en su alrededor.
- Asegúrese de que la unidad se ha enfriado antes de limpiar o guardar.
- Solo use la unidad para alimentos. No use la

unidad para otros materiales: papel, cartón, plástico, etc.

- Es necesario limpiar la unidad después de cada uso.

- Asegúrese de que el cable nunca entra en contacto con las partes calientes de la unidad. No toque las partes calientes de la unidad puesto que se podría quemar.

- Durante el uso de la unidad, la placa caliente puede alcanzar temperaturas muy altas. No toque las partes calientes de la unidad. Siempre use guantes cuando manipule la unidad y use los mangos de la unidad.

- Asegúrese de que las partes calientes de la unidad no entran en contacto con materiales inflamables, como cortinas, manteles, etc., cuando la unidad esté encendida, puesto que puede provocar un incendio. Asegúrese de no cubrir la unidad y no colocar ningún objeto sobre la unidad.

- Se recomienda colocar una superficie resistente al calor entre la mesa y la unidad (para no quemarse).

- Tome todas las precauciones de seguridad necesarias puesto que el aceite o las grasas de las preparaciones pueden incendiarse en caso de sobrecalentarse.

- No ralle la cobertura de la zona de cocción, puesto que algunas partículas de cobertura pueden mezclarse con la comida y puede dañar la superficie. Use una espátula de madera o de plástico resistente al calor.

- Este aparato no debe ser usado para asar o gratinar.

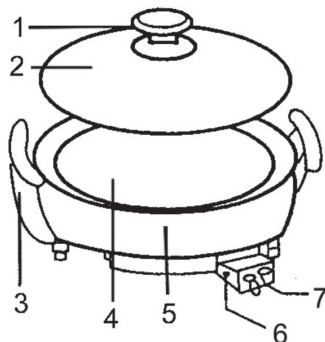
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más que hayan recibido

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 de menos de 8 años y sin supervisión.

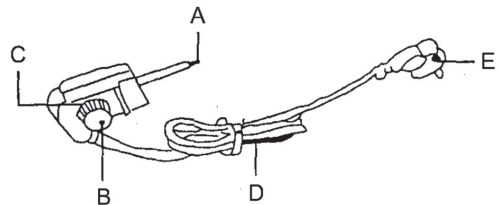
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños de menos de 8 años.
- No utilice este aparato con un programador, contador u otro dispositivo que puede poner el aparato en marcha automáticamente porque es peligroso.

**ATENCIÓN: NO COLOQUE EL REGULADOR DE TEMPERATURA SOBRE O EN EL INTERIOR DE LA MULTICAZUELA.**

#### DESCRIPCIÓN DEL APARATO



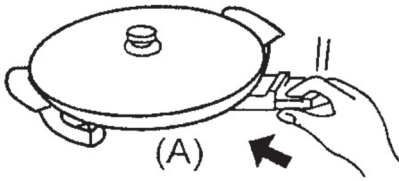
1. Mango de la tapa
2. Tapa de cristal
3. Mango de la multicazuela (resistente al calor)
4. Base de la multicazuela
5. Exterior de la multicazuela
6. Enchufe
7. Contacto del enchufe



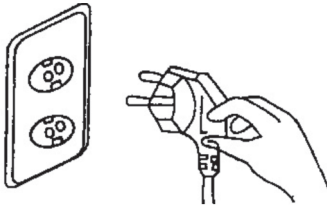
- A. Sensor de temperatura
- B. Botón giratorio, Regulador de temperatura
- C. Piloto luminoso
- D. Cable
- E. Enchufe

#### INSTRUCCIONES DE USO

- Antes de usar la unidad por primera vez, limpie todas las partes de la unidad (vea la sección de limpieza de este manual).
- Coloque el regulador de la unidad en posición 0 e inserte el regulador en el enchufe de conexión de la unidad.



- Enchufe la unidad a la toma de corriente. Asegúrese de que el voltaje de su hogar corresponde al voltaje indicado en la unidad.
- Es posible que, en la primera vez, la unidad desprenda humo u olores.



- Coloque el termostato en la posición deseada, dependiendo de los alimentos que desee cocinar (vea la tabla siguiente para más información). El piloto luminoso se iluminará indicando que la unidad se está calentando (el piloto luminoso se encenderá o apagará dependiendo del funcionamiento del regulador)



- Espere unos 5-10 minutos hasta que la unidad se haya calentado. Cuando haya transcurrido este tiempo, puede iniciar la cocción.
- En caso de que sea necesario, use la tapa de la unidad. Es recomendable usar la tapa cuando esté cocinando pizza, carnes, etc.

**Si el piloto luminoso se enciende y se apaga, no significa que la unidad funciona de forma incorrecta. Esto indica que el regulador está funcionando correctamente.**

**Cuando escuche un ruido durante la cocción, no significa que la unidad funciona de forma incorrecta. Esto significa que la superficie de la unidad se está calentando. No toque el exterior de la multicazuela para evitar quemaduras; no coloque material inflamable en el interior de la unidad.**

- Después de su uso, coloque el regulador en posición "0".
- Primero desenchufe de la toma de corriente. Extraiga el regulador de temperatura del enchufe de conexión de la unidad. Atención: la pieza de conexión del regulador de temperatura (punzón) está muy caliente después de su uso. Deje enfriar la unidad completamente antes de extraer el regulador de temperatura.

**TABLA: TIEMPO DE COCCIÓN Y TEMPERATURA**

ALIMENTO	TIEMPO COCCIÓN (APROX.)	SELECTOR	TEMPERATURA (APROX.)
CROISSANT	1 min. cada lado	1,2	80°C
HUEVOS FRITOS	2 min.	1,2,3	150°C
CREPES	1-2 min. cada lado	1,2,3,4	160°C
TORTILLA	2 min. cada lado	1,2,3,4	160°C
QUESO FRESCO	1 min. cada lado	1,2,3	150°C
TOSTADAS	1 min. cada lado	1,2,3	150°C
SANDWICHES	2 min. cada lado	1,2,3,4	170°C
BERENJENA, TOMATE, PIMIENTO, CEBOLLA	2 min. cada lado	1,2,3	150°C
PATATAS, CALABAZA	3 min. cada lado	1,2,3	150°C
SALCHICHAS	2-3 min. cada lado	1,2,3	150°C
COSTILLAS DE TERNERA	2-3 min. cada lado	1,2,3,4	180°C
FILETES DE TERNERA	3 min. cada lado	1,2,3,4	180°C
CHULETAS DE CERDO	3 min. cada lado	1,2,3,4	170°C

ALIMENTO	TIEMPO COCCIÓN (APROX.)	SELECTOR	TEMPERATURA (APROX.)
CHULETAS DE CORDERO	3 min. cada lado	1,2,3,4	170°C
CONEJO (EN PIEZAS)	3-4 min. cada lado	1,2,3,4	160°C
BROCHETAS DE CARNE	2-3 min. cada lado	1,2,3	150°C
PECHUGA DE POLLO	4-5 min. cada lado	1,2,3	150°C
BROCHETAS DE PESCADO	2 min. cada lado	1,2,3	160°C
ATÚN, SALMÓN, CABALLA	2-3 min. cada lado	1,2,3,4	160°C
MARISCO	2-3 min. cada lado	1,2,3,4	180°C
CALAMAR, SEPIA	2-3 min. cada lado	1,2,3,4	160°C
PIZZA	7-10 min.	1,2,3,4	240°C
ARROZ FRITO	15-20 min.	1,2,3,4	160°C - 240°C
PAELLA	35-45 min.	1,2,3,4	160°C - 240°C

### LIMPIEZA DE LA UNIDAD

- Asegúrese de que la unidad está desconectada y deje enfriar antes de limpiar.
- Asegúrese de que el regulador de la temperatura está desconectado de la unidad antes de limpiar la unidad.
- Limpie el interior de la unidad con un paño suave húmedo. En caso de que sea necesario, use un detergente suave.
- No use utensilios punzantes o estropajos metálicos, puesto que puede dañar la superficie de la unidad.
- No use productos abrasivos, porque podría dañar la superficie de la unidad.
- No sumerja la unidad en agua u otros líquidos.
- Limpie la tapa de cristal con una esponja suave y un detergente suave.
- Para limpiar el regulador de temperatura, use un paño suave y seco.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

**Voltage / Frecuencia:**  
AC 220-240V ~ 50/60Hz  
**Potencia:** 1500W

## IMPORTANT SAFEGUARDS

- Please read these instructions carefully before using the appliance.
- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- Never leave the appliance unsupervised when in use. Keep out of reach of children or incapable persons.
- 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.
- From time to time check the appliance, cord and plug for damages. Never use the appliance if the appliance, cord or plug show any signs of damage.
- Avoid danger of tripping; do not allow the cord to hang down.
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- Never touch the cord or plug with wet hands.
- Only use the unit on a heat-resistant surface. Never use the appliance near hot surfaces.
- 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 you detect any errors



regarding the unit operation or the temperature regulator, please return the appliance to the electrician.

- Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply. Ensure the appliance is fully dry before using again.
- All repairs should be made by a competent qualified electrician.
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Never use accessories that are not recommended by the manufacturer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Do not overcharge the socket used with this unit with other electric appliances.
- Always use the temperature regulation unit supplied. Never use another one.
- Please take all safety measures to avoid the regulator from falling.
- Before plugging the unit to the power supply, ensure the regulator is in “0” position.
- Stand the appliance on a table or flat surface.
- Make sure the appliance has cooled down before cleaning and storing it.
- Only cook consumable food. Never place the following materials on the hot plate: paper, cardboard or plastic...
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into contact with food.

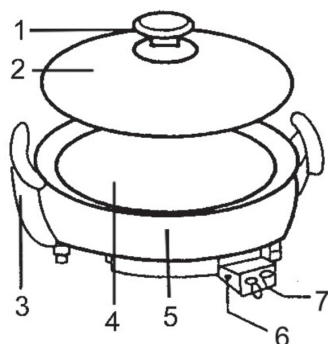
- Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance. Never touch the hot parts of the appliance in order not to get burnt.
- During use, the hot plate can reach very high a temperature. Never touch these hot parts of the appliance. Always use gauntlets when handling the appliance and take it by the handles.
- Make sure the hot parts of the appliance never come into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc., when it is in use, as a fire might occur. Also, make sure not to cover the appliance and do not put anything on top of it.
- It is advised to place a heat resistant coating between your table and the appliance in order to avoid any burns.
- Be extremely cautious as oil and fat preparations might catch fire if overheated.
- Be careful not to scratch the special coating of the cooking plate, as you might get little pieces of this coating into the food and damage the surface. Use a classical wooden spatula or a heat resistant plastic one.
- This appliance cannot be used for grilling or roasting.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above 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 unless they are older than 8 years and supervised.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of

children aged less than 8 years.

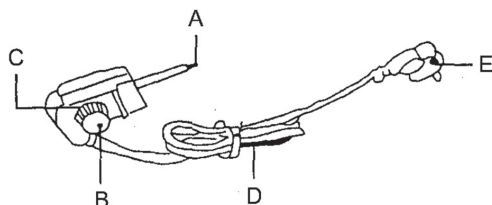
- Do not use this appliance with a programmer, counter or another device which can automatically turn it on because if the appliance is covered or incorrectly positioned there is a danger of fire.

## ATTENTION: DO NOT PLACE THE TEMPERATURE REGULATOR ON OR IN THE ELECTRIC PAN.

### UNIT DESCRIPTION



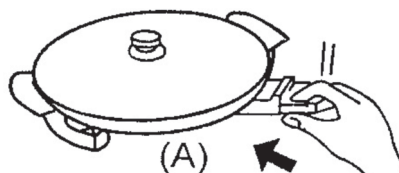
1. Handle of lid
2. Glass lid
3. Hot Plate Handle (with heat shield)
4. Hot Plate
5. Pan exterior
6. Socket
7. Power socket



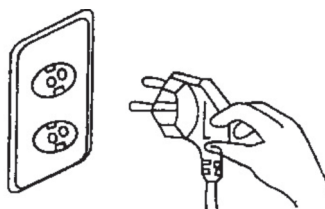
- A. Temperature sensor
- B. Temperature regulator knob
- C. Pilot light
- D. Power cord
- E. Plug

### OPERATING INSTRUCTIONS

- Before using the appliance for the first time, clean the parts thoroughly (see cleaning section).
- Put the thermostat control in off position and insert the temperature regulation unit in the socket of the appliance.



- Plug the unit into the power supply socket. Please ensure the voltage in your home corresponds to the unit voltage.
- It is normal if some smoke or smell emanates from the appliance when using it for the first time.



- Turn the thermostat to the desired position according to what you want to bake (see table below). The pilot light will come on, indicating that the appliance is heating. (its pilot light will go on and off, according to the operation of the thermostat)



- Wait for about 5 to 10 minutes for the appliance to preheat. After that, you can start cooking.
- If necessary, use the lid of the appliance. It is advisable to use it if you bake pizza, beefsteak, hamburgers etc.

**If the pilot light goes on and off, it is not a malfunction. It indicates that the thermostat is working properly.**

**If you hear some noise during cooking, it does not indicate malfunction, it simply comes from the fact that the hot plate is heating.**

**Do not touch the exterior of the unit; do not put any easily inflammable material on the pan.**

- After use, put the thermostat in 0 position.
- First remove the plug from the power outlet. Then remove the temperature regulation unit from the socket of the appliance. Caution: because the temperature leader of the temperature regulator is very hot after use, let the hot plate cool down completely before removing the temperature regulation unit.

**TABLE OF COOKING TIME AND TEMPERATURE**

FOOD	COOKING TIME (Approx.)	SELECTOR	TEMPERATURE (Approx.)
TURNOVER, CROISSANT	1 min. each side	1,2	80°C
FRIED EGGS	2 min.	1,2,3	150°C
PANCAKES	1-2 min. each side	1,2,3,4	160°C
OMELETTE	2 min. each side	1,2,3,4	160°C
COTTAGE CHEESE	1 min. each side	1,2,3	150°C
TOASTS	1 min. each side	1,2,3	150°C
SANDWICHES	2 min. each side	1,2,3,4	170°C
EGGPLANTS, TOMATOES, PEPPERS, ONIONS	2 min. each side	1,2,3	150°C
POTATOES, PUMPKIN	3 min. each side	1,2,3	150°C
SAUSAGES	2-3 min. each side	1,2,3	150°C
PRIME RIBS OF VEAL	2-3 min. each side	1,2,3,4	180°C
VEAL FILET	3 min. each side	1,2,3,4	180°C
PORK CHOPS	3 min. each side	1,2,3,4	170°C
LAMB CHOPS	3 min. each side	1,2,3,4	170°C
RABBIT (IN PIECES)	3-4 min. each side	1,2,3,4	160°C
MEAT SKEWER	2-3 min. each side	1,2,3	150°C
CHICKEN BREASTS	4-5 min. each side	1,2,3	150°C
FISH SKEWERS	2 min. each side	1,2,3	160°C
TUNA, SALMON, MACKEREL	2-3 min. each side	1,2,3,4	160°C
SHELLFISH	2-3 min. each side	1,2,3,4	180°C
CUTTLEFISH, SQUID	2-3 min. each side	1,2,3,4	160°C
PIZZA	7-10 min.	1,2,3,4	240°C
FRIED RICE	15-20 min.	1,2,3,4	160°C - 240°C
PAELLA	35-45 min.	1,2,3,4	160°C - 240°C

## CLEANING

- Make sure the appliance is unplugged and allow it to cool down before starting to clean it.
- Always make sure the temperature regulation unit is disconnected from the appliance before cleaning.
- Clean the plate with a soft damp cloth. If necessary, use some mild detergent.
- Do not use sharp utensils or scouring pads on the hotplate as this might damage the surface.
- Never use abrasive products as these might damage the surface.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid.
- Clean the cover with a soft sponge and some mild detergent.
- To clean the temperature regulation unit, use a soft dry cloth.

## TECHNICAL SPECIFICATION

**Voltage / Frequency:**  
AC 220-240V ~ 50/60Hz  
**Power:** 1500W

## PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

- Quand vous utilisez des appareils électriques, prenez toutes les mesures de sécurité nécessaires. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'unité.
- Vérifiez que le voltage de votre maison correspond avec le voltage de l'unité.
- Ne laissez pas l'unité allumée sans supervision. Maintenez l'unité hors de la portée de personnes qui ne savent pas utiliser l'unité. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou pas d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont eu une surveillance adéquate ou des instructions pour utiliser l'appareil par une personne responsable. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne sont pas jouer avec l'appareil.
- Avant d'utiliser l'unité, vérifiez que le câble n'est pas endommagé. N'utilisez pas l'unité en cas que le câble montre quelques signes de dommages.
- Évitez de se trébucher avec le câble; ne laissez pas que le câble accroche
- Seulement pour utilisation domestique, comme on est indiqué dans ce mode d'emploi.
- Ne submergez pas l'unité en eau ou dans d'autres liquides pour toute raison. Non apte pour lave-vaisselle.
- N'utilisez pas l'unité près de surfaces chaudes.
- Le produit doit uniquement être utilisé sur les surfaces résistantes à la chaleur. N'utilisez pas l'unité près de surfaces chaudes.
- En cas que le câble soit endommagé, il doit

être remplacé par personnel technique qualifié. Personnel technique qualifié : service après-vente, le fabricant ou l'importateur, ou tout technicien qualifié pour effectuer ce type de réparations pour éviter tout risque. Quand vous détectez des erreurs dans le fonctionnement de l'unité ou du régulateur, contactez le service technique.

- Avant de nettoyer l'unité, débranchez l'unité de la prise de courant. Assurez-vous que l'appareil est complètement sec avant de le réutiliser.

- Toutes les réparations doivent être effectuées par personnel technique qualifié.

- N'utilisez pas l'unité à l'extérieur. Placez toujours l'unité dans un lieu sec.

- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant. Ceci pourrait supposer un risque pour l'utilisateur et endommager l'unité.

- Ne débranchez pas l'unité avec le câble.

Assurez-vous que le câble ne sera pas accroché. Ne vissez pas le câble autour de l'unité. Ne pliez pas le câble.

- Quand vous utilisez l'unité, ne surchargez pas la prise de courant avec des autres appareils.

- Utilisez le régulateur pour le control de la température fourni avec l'unité. N'utilisez pas des autres régulateurs.

- Prenez toutes les mesures de sécurité nécessaires pour éviter que le régulateur puisse tomber.

- Avant de relier le régulateur, assurez-vous que le régulateur est en position "0".

- Placez l'unité sur une surface plate et stable pour éviter que l'unité tombe et éviter d'endommager l'unité et les utilisateurs ou les

personnes de votre autour.

- Assurez-vous que l'unité aura refroidi avant de la nettoyer ou garder.

- Utilisez seulement l'unité pour des aliments.

N'utilisez pas l'unité pour d'autres matériels : papier, carton, matériel plastique, etc.

- Il est nécessaire de nettoyer l'unité après chaque utilisation.

- Assurez-vous que le câble n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'unité. Ne touchez pas les parties chaudes de l'unité puisque vous pourriez être brûlé.

- Pendant l'utilisation de l'unité, la plaque chaude peut atteindre des températures très hautes.

Ne touchez pas les parties chaudes de l'unité.

Utilisez toujours des gants quand vous manipulerez l'unité et utilisez les manches de l'unité.

- Assurez-vous que les parties chaudes de l'unité n'entrent pas en contact avec des matériaux inflammables, comme rideaux, nappes, etc., quand l'unité sera allumée, puisqu'elle peut provoquer un incendie. Assurez-vous que vous ne couvrez pas l'unité et vous ne placez aucun objet sur l'unité.

- On recommande de placer une surface résistante à la chaleur entre la table et l'unité (pour ne pas vous brûler).

- Prenez toutes les précautions de sécurité nécessaires puisque l'huile ou les matières grasses des préparations peuvent être incendiés en étant surchauffé.

- Ne râpez pas la couverture de la zone de cuisson, puisque quelques particules de couverture peuvent se mélanger avec le repas et peut endommager la surface. Utilisez une



spatule de bois ou en plastique résistante à la chaleur.

· Cet appareil ne doit pas être utilisé pour griller ou rôtir.

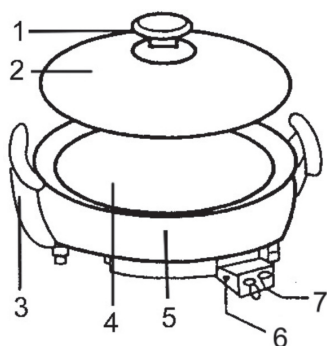
· Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience et de connaissances si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers impliqué. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Nettoyage et entretien de l'utilisateur ne sont pas fabriqués par des enfants, sauf se ils sont âgés de plus de 8 ans et supervisé.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

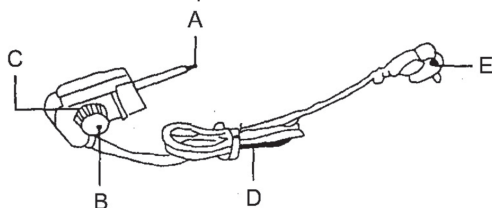
- Ne pas utiliser cet appareil avec un programmeur, comptoir ou un autre dispositif qui peut automatiquement mettre en marche parce que si l'appareil est couvert ou mal positionné il ya un danger d'incendie.

**ATTENTION : NE PLACEZ PAS LE RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE SUR OU DANS LA CASSEROLE.**

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL



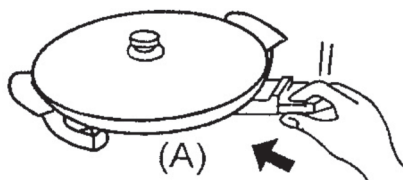
1. Manche du couvercle
2. Couvercle en verre
3. Manche de la casserole (résistant à la chaleur)
4. Base de la casserole
5. Extérieur de la casserole
6. Prise
7. Contact de la prise



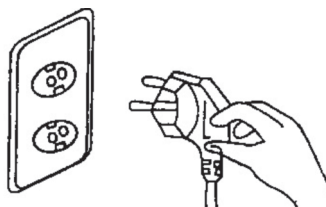
- A. Capteur de température
- B. Bouton giratoire du régulateur de température
- C. Pilote lumineux
- D. Câble
- E. Fiche

## MODE D'EMPLOI

- Avant d'utiliser l'unité pour la première fois, nettoyez toutes les parties de l'unité (voyez la section de nettoyage de ce mode d'emploi).
- Placez le régulateur de l'unité en position 0 et insérez le régulateur dans la fiche de connexion de l'unité.



- Branchez l'unité à la prise de courant. Assurez-vous que le voltage de votre maison correspond avec le voltage indiqué dans l'unité.
- Il est possible que, dans la première fois, l'unité dégage de la fumée ou des parfums.



- Placez le régulateur dans la position souhaitée, payant attention aux aliments que vous souhaitez cuisiner (voyez le tableau suivant pour plus d'information). Le pilote lumineux sera illuminé en indiquant que l'unité est réchauffée (le pilote lumineux sera allumé ou éteindra suivant le fonctionnement du régulateur).



- Attendez pendant 5-10 minutes jusqu'à ce que l'unité ait été réchauffée. Quand aura passé ce temps, vous pouvez entamer la cuisson.
- En cas qu'il soit nécessaire, utilisez le couvercle de l'unité. Il est recommandable d'utiliser le couvercle quand vous cuisinez pizza, viandes, etc.

**Si le pilote lumineux est allumé et éteint, il ne signifie pas que l'unité fonctionne de manière incorrecte. Ceci indique que le régulateur fonctionne correctement.**  
**Quand vous écoutez un bruit pendant la cuisson, il ne signifie pas que l'unité fonctionne de manière incorrecte. Ceci signifie que la surface de l'unité est réchauffée.**  
**Ne touchez pas l'extérieur de la casserole pour éviter des brûlures; ne placez pas du matériel inflammable dans l'unité.**

- Après l'usage, placez le régulateur en position "0".
- Débranchez de la prise de courant. Extrayez le régulateur de température de la connexion de l'unité. Attention: la pièce de connexion du régulateur de température (poinçon) est très chaude après l'utilisation. Laissez refroidir l'unité complètement avant d'extraire le régulateur de température.

**TABLE: TEMPS DE CUISSON ET TEMPÉRATURE**

ALIMENT	TEMPS CUISSON (Aprox.)	SÉLECTOR	TEMPÉRATURE (Aprox.)
CROISSANT	1 min. chaque côté	1,2	80°C
ŒUFS SUR LE PLAT	2 min.	1,2,3	150°C
CRÊPES	1-2 min. chaque côté	1,2,3,4	160°C
OMELETTE	2 min. chaque côté	1,2,3,4	160°C
FROMAGE FRAIS	1 min. chaque côté	1,2,3	150°C
TOASTS	1 min. chaque côté	1,2,3	150°C
SANDWICHES	2 min. chaque côté	1,2,3,4	170°C
AUBERGINE, TOMATE, POIVRON, OIGNON	2 min. chaque côté	1,2,3	150°C
POMMES DE TERRE, CALEBASSE	3 min. chaque côté	1,2,3	150°C
SAUCISSES	2-3 min. chaque côté	1,2,3	150°C
CÔTELETTES DE VEAU	2-3 min. chaque côté	1,2,3,4	180°C
FILET DE VEAU	3 min. chaque côté	1,2,3,4	180°C
CÔTELETTES DE PORC	3 min. chaque côté	1,2,3,4	170°C
CÔTELETTES D'AGNEAU	3 min. chaque côté	1,2,3,4	170°C
LAPIN	3-4 min. chaque côté	1,2,3,4	160°C
BROCHETTES DE VIANDE	2-3 min. chaque côté	1,2,3	150°C
BLANC DE POULET	4-5 min. chaque côté	1,2,3	150°C
BROCHETTES DE POISSON	2 min. chaque côté	1,2,3	160°C
THON, SAUMON, MAQUEREAU	2-3 min. chaque côté	1,2,3,4	160°C
COQUILLAGE	2-3 min. chaque côté	1,2,3,4	180°C
CALAMAR, SEICHE	2-3 min. chaque côté	1,2,3,4	160°C
PIZZA	7-10 min.	1,2,3,4	240°C
RIZ FRIT	15-20 min.	1,2,3,4	160°C - 240°C
PAELLA	35-45 min.	1,2,3,4	160°C - 240°C

**NETTOYAGE DE L'UNITÉ**

- Assurez-vous que l'unité est débranchée et laissez refroidir avant de nettoyer.
- Assurez-vous que le régulateur de la température est débranché de l'unité avant de nettoyer l'unité.
- Nettoyez l'intérieur de l'unité avec un chiffon lisse humide. En cas qu'il soit nécessaire, utilisez un détergent doux.
- N'utilisez pas d'ustensiles pointus ou d'éponges métalliques, puisqu'il peut endommager la surface de l'unité.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, parce que

vous pourrez endommager la surface de l'unité.  
· Ne submergez pas l'unité en eau ou d'autres liquides.

- Nettoyez la couverture de cristal avec une éponge lisse et un détergent doux.
- Pour nettoyer le régulateur de température, utilisez un chiffon doux et sec.

**SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES**

**Tension / Fréquence:**  
AC 220-240V ~ 50/60Hz  
**Puissance:** 1500W

## PRECAUÇÕES DE SEGURIDADE

- Quando use aparatos elétricos, deve tomar todas as medidas de seguridade necessárias. Leia minuciosamente este manual de instruções antes de usar a unidade.
- Comprove que a voltagem de seu lar corresponde com a voltagem da unidade.
- Não deixe a unidade acesa sem supervisão. Mantenha a unidade fora do alcance das crianças ou de pessoas que não saibam usar a unidade. Este dispositivo não se destina a ser utilizado por pessoas com características físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidos ou nenhuma experiência ou conhecimento, a menos que eles tiveram uma adequada supervisão ou instruções para utilizar o aparelho por uma pessoa responsável. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que eles não estão brincando com o dispositivo.
- Antes de usar a unidade, comprove que o cabo não está danificado. Não use a unidade em caso que o cabo mostre alguns signos de danos.
- Evite tropeçar-se com o cabo; não deixe que o cabo pendure.
- Só para uso doméstico, como estas instruções indicam.
- Não submirja a unidade em água ou em outros líquidos por qualquer razão. Não apto para máquinas de lavar pratos.
- Não toque o cabo ou o plugue com mãos molhadas.
- O produto se deve usar unicamente sobre superfícies resistentes ao calor. No use a unidade cerca de superfícies quentes.

- Em caso que o cabo esteja danificado, deve ser substituído por pessoal técnico qualificado. Pessoal técnico qualificado: o serviço depois da venda do fabricante ou importador, ou qualquer técnico qualificado para realizar este tipo de reparações para evitar qualquer risco. Quando detecte qualquer erro no funcionamento da unidade ou do regulador, deve devolver a unidade ao serviço técnico.
- Antes de limpar a unidade, desligue da tomada de corrente elétrica. Deixe o aparelho secar completamente antes de usar novamente.
- Todas as reparações devem ser efetuadas por pessoal técnico qualificado.
- Não use a unidade no exterior. Sempre coloque a unidade em um lugar seco.
- Não use acessórios não recomendados pelo fabricante. Isto poderia supor um risco para o usuário e danar a unidade.
- Não desligue a unidade com o cabo. Assegure que o cabo não estará enganchado. Não enrosque o cabo ao redor da unidade. Não duplo o cabo.
- Quando use esta unidade, não sobrecarregue a tomada de corrente elétrica com outros aparatos.
- Use o regulador para o controle da temperatura fornecido com a unidade. Não use outro regulador.
- Tome todas as medidas de seguridade necessárias para que o regulador não possa cair.
- Antes de ligar o regulador se assegure que está em posição "0".
- Coloque a unidade sobre uma superfície plana e estável para evitar que a unidade caia e evitar

danar a unidade e os usuários ou pessoas em seu ao redor.

- Assegure que a unidade se esfriou antes de limpar ou guardar.

- Só use a unidade para alimentos. Não use a unidade para outros materiais: papel, papelão, plástico, etc.

- É necessário limpar a unidade depois que cada uso.

- Assegure que o cabo nunca entra em contato com as partes quentes da unidade. Não toque as partes quentes da unidade já que se poderia queimar.

- Durante o uso da unidade, a placa quente pode alcançar temperaturas muito altas. Não toque as partes quentes da unidade. Sempre use luvas quando manipule a unidade e use as mangas da unidade.

- Assegure que as partes quentes da unidade não entram em contato com materiais inflamáveis, como cortinas, toalhas, etc., quando a unidade esteja acesa, já que pode provocar um incêndio. Se assegure de não cobrir a unidade e não colocar nenhum objeto sobre a unidade.

- Se recomenda colocar uma superfície resistente ao calor entre a mesa e a unidade (para não queimar-se).

- Tome todas as precauções de seguridade necessárias já que o azeite ou as gorduras das preparações podem incendiar-se em caso de superaquecimento.

- Não rale a cobertura da zona de cocção, já que algumas partículas de cobertura podem misturar-se com a comida e pode danar a superfície. Use uma espátula de madeira ou de

plástico resistente ao calor.

- Este aparelho não deve ser usado para assar ou grelhar.

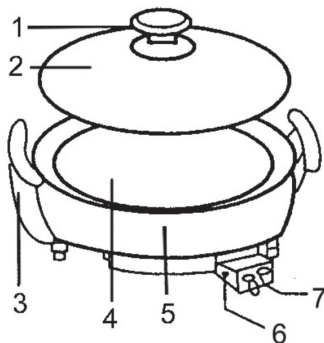
- Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos ou mais se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreender os perigos envolvido. As crianças não devem brincar com o aparelho. Limpeza e manutenção do usuário não deve ser feito por crianças, a menos que eles são mais velhos do que 8 anos e supervisionados.

- Este aparelho não deve ser utilizado pelas crianças. Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

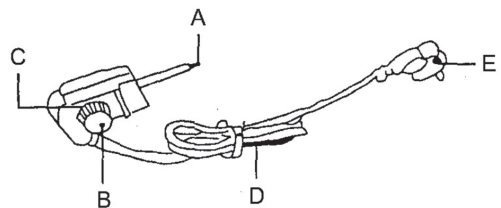
- Não usar este dispositivo com um dispositivo programador, contador ou outro que pode colocar a unidade automaticamente porque se o aparelho é coberto ou mal posicionados há um perigo de incêndio.

## **ATENÇÃO: NÃO COLOQUE O REGULADOR DE TEMPERATURA SOBRE OU NO INTERIOR DA CAÇAROLA.**

### DESCRIÇÃO DO APARELHO



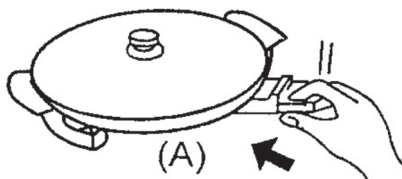
1. Cabo da tampa
2. Tampa de cristal
3. Cabo da caçarola (resistente ao calor)
4. Base da caçarola
5. Exterior da caçarola
6. Plugue
7. Contacto do plugue



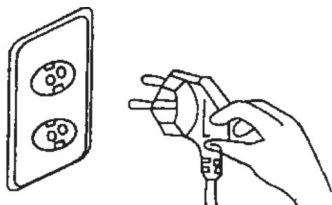
- A. Sensor de temperatura
- B. Botão giratório, Regulador de temperatura
- C. Piloto luminoso
- D. Cabo
- E. Plugue

## INSTRUÇÕES DE USO

- Antes de usar a unidade pela primeira vez, limpe todas as partes da unidade (veja a seção de limpeza deste manual).
- Coloque o regulador da unidade em posição 0 e insere o regulador na tomada de conexão da unidade.



- Ligue a unidade à tomada de corrente elétrica. Assegure que a voltagem de seu lar corresponde à voltagem indicado na unidade.
- É possível que, na primeira vez, a unidade desprenda fumaça ou cheiros.



- Coloque o termostato na posição desejada, dependendo dos alimentos que deseje cozinhar (veja a tábua seguinte para mais informação). O piloto luminoso se iluminará indicando que a unidade se está aquecendo (o piloto luminoso se acenderá ou apagará dependendo do funcionamento do regulador).



- Espere durante 5-10 minutos até que a unidade se tenha aquecido. Quando tenha transcorrido este tempo, pode iniciar a cocção.
- Em caso que seja necessário, use a tampa da unidade. É recomendável usar a tampa quando esteja cozinhando pizza, carnes, etc.

**Se o piloto luminoso se acende e se apaga, não significa que a unidade funciona de forma incorreta. Isto indica que o regulador está funcionando corretamente.**

**Quando escute um ruído durante a cocção, não significa que a unidade funciona de forma incorreta. Isto significa que a superfície da unidade se está aquecendo. Não toque o exterior da caçarola para evitar queimaduras; não coloque material inflamável no interior da unidade.**

- Depois de seu uso, coloque o termostato em posição "0".
- Desligue a unidade da tomada de corrente elétrica. Extraia o regulador de temperatura da tomada de conexão da unidade. Atenção: a peça de conexão do regulador de temperatura (punção) está muito quente depois do uso. Deixe esfriar a unidade completamente antes de extrair o regulador de temperatura.



## TÁBUA: TEMPO DE COCÇÃO E TEMPERATURA

ALIMENTO	TEMPO COCÇÃO (Aprox.)	SELECTOR	TEMPERATURE (Aprox.)
CROISSANT	1 min. por lado	1,2	80°C
OVOS FRITOS	2 min.	1,2,3	150°C
CREPES	1-2 min. por lado	1,2,3,4	160°C
OMELETE	2 min. por lado	1,2,3,4	160°C
QUEIJO FRESCO	1 min. por lado	1,2,3	150°C
TORRADAS	1 min. por lado	1,2,3	150°C
SANDUÍCHES	2 min. por lado	1,2,3,4	170°C
BERINJELA, TOMATE, PIMENTÃO, CEBOLA	2 min. por lado	1,2,3	150°C
BATATAS, ABÓBORA	3 min. por lado	1,2,3	150°C
LINGÜIÇAS	2-3 min. por lado	1,2,3	150°C
COSTELAS DE NOVILLO	2-3 min. por lado	1,2,3,4	180°C
BIFE DE NOVILLO	3 min. por lado	1,2,3,4	180°C
COSTELETA DE PORCO	3 min. por lado	1,2,3,4	170°C
COSTELETA DE CORDEIRO	3 min. por lado	1,2,3,4	170°C
COELHO	3-4 min. por lado	1,2,3,4	160°C
BROCHETES DE CARNE	2-3 min. por lado	1,2,3	150°C
PEITO DE FRANGO	4-5 min. por lado	1,2,3	150°C
BROCHETES DE PEIXE	2 min. por lado	1,2,3	160°C
ATUM, SALMÃO, CAVALA	2-3 min. por lado	1,2,3,4	160°C
MARISCO	2-3 min. por lado	1,2,3,4	180°C
LULA, SÉPIA	2-3 min. por lado	1,2,3,4	160°C
PIZZA	7-10 min.	1,2,3,4	240°C
ARROZ FRITO	15-20 min.	1,2,3,4	160°C - 240°C
PAELLA	35-45 min.	1,2,3,4	160°C - 240°C

### LIMPEZA DA UNIDADE

- Assegure que a unidade está desligada e deixe esfriar antes de limpar.
- Assegure que o regulador da temperatura está desligado da unidade antes de limpar a unidade.
- Limpe o interior da unidade com um pano suave úmido. Em caso que seja necessário, use um detergente suave.
- Não use utensílios pungentes ou esfregões metálicos, já que pode danar a superfície da unidade.
- Não use produtos abrasivos, porque poderia

danar a superfície da unidade.

- Não submerja a unidade em água ou outros líquidos.
- Limpe a tampa de cristal com uma esponja suave e um detergente suave.
- Para limpar o regulador de temperatura, use um pano suave e seco.

### ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

**Tensão / Frequência:**  
AC 220-240V ~ 50/60Hz  
**Potência:** 1500W

## “The Disposal of Electrical and Electronic Equipment Waste Products on the part of Final users in The European Union”

This symbol on the product or on the container indicates that this product cannot be eliminated with the general waste. The user is responsible for eliminating this kind of waste by throwing them away at a “recycling point” specifically for electrical and electronic waste. Selective collection and electrical equipment recycling contribute to preserve natural resources and warrant waste recycling to protect environment and health. In order to receive further information about electrical and electronic waste collecting and recycling, contact your Local Council, the service of household waste or the establishment where the product was acquired.”

## “Eliminación de Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos por Parte de Usuarios Particulares en la Union Europea”

Este símbolo en el producto o en su envase indica que no debe eliminarse junto con los desperdicios generales de la casa. Es responsabilidad del usuario eliminar los residuos de este tipo depositándolos en un “punto limpio” para el reciclado de residuos eléctricos y electrónicos. La recogida y el reciclado selectivos de los residuos de aparatos eléctricos en el momento de su eliminación contribuirán a conservar los recursos naturales y a garantizar el reciclado de estos residuos de forma que se proteja el medio ambiente y la salud. Para obtener más información sobre los puntos de recogida de residuos eléctricos y electrónicos para reciclado, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con el establecimiento en el que adquirió el producto.



## “Elimination des Résidus de Appareillage Électrique et Électronique du Côté des Utilisateurs Particuliers dans L’union Européene”

Ce symbole sur le produit ou sur l’emballage indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets généraux. L’utilisateur est responsable d’éliminer les résidus de ce type, en les déposant dans un « point de collecte » afin que les résidus électriques et électroniques soient recyclés. Le ramassage et le recyclage sélectif des résidus des appareils électriques, dans le moment de son élimination, sont d’utilité pour conserver les ressources naturelles et pour garantir le recyclage de ces résidus de façon que l’environnement et la santé soient protégés. Afin d’avoir plus information sur le ramassage de résidus électriques et électroniques pour le recyclage, contactez votre mairie, le service d’élimination de détritrus ménagers ou l’établissement où vous avez acheté le produit. »

## “Eliminação de Resíduos de Equipamento Eléctrico e Electrónico da Parte de Usuários Particulares no União Europeia”

“ Este símbolo no produto ou no recipiente indica que no deve eliminar-se com os resíduos gerais. É responsabilidade do usuário eliminar os resíduos de este tipo depositando os resíduos no “ponto de reciclagem” para reciclar os resíduos eléctricos e electrónicos. A colheita e o reciclagem selectivo de resíduos de equipamento eléctrico conserva o meio ambiente e garante o reciclagem de estes resíduos para proteger o meio ambiente e a saúde. Para obter mais informação de os pontos para a colheita de resíduos eléctricos e electrónicos e para o reciclagem, pode contactar a sua prefeitura, o serviço de eliminação de resíduos ou o estabelecimento da compra.”



# SOGO®

Human Technology



ref. SS-10010  
ref. SS-10060  
ref. SS-10070

