

SOGO®

Human Technology

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



COCINA DE INDUCCIÓN
INDUCTION COOKER
CUISINIÈRE À INDUCTION
FOGÃO DE INDUÇÃO
INDUKTIONSHERD HANDBUCH
FORNELLO A INDUZIONE

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

ref. SS-10240



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

Declaración: Debido a la constante actualización del producto, la siguiente función no es necesariamente para cada producto, depende del modelo

Primero. Característica de producto: este producto se calienta por la bobina interna; a través del panel para calentar la sartén.

- Protección del medio ambiente: no tóxico, sin contaminación, sin radiación electromagnética
- Calor rápido: según el principio de la inducción electromagnética, el fondo se calienta directamente, debido a su alta eficiencia térmica y alta velocidad.
- Utilice la placa de cristal de alta dureza y resistencia a la temperatura, fácil de limpiar y también uso duradero.
- Control de microordenador, control de temperatura del fuego a voluntad
- Uso seguro, tiene muchas funciones de protección, como sobretensión, baja tensión, sobretemperatura y funcionamiento del retardo del ventilador.

Segundo. Aviso

1. La placa está caliente después de usarla, no la toque con la mano.
2. No ponga la máquina en agua para limpiar.
3. Si el cable de alimentación está dañado, sustitúyalo en la tienda especializada y utilice el cable especial.
4. Mantenga a los niños alejados del uso.

5. Debe haber alguien que vigile durante el uso.
6. No coloque papel, toallas y otros artículos inflamables en la superficie de calentamiento del horno, puede provocar un incendio.
7. Utilice un enchufe especial de más de 10A. (utilice al menos 15A con dos quemadores y múltiples quemadores)
8. No permita que los niños o la capacidad inconsciente que las personas usen
9. No inserte los elementos de cable en la salida de aire y viento, podría causar una descarga eléctrica
10. No caliente aparatos sellados para evitar explosiones.
11. No lo use si la placa está rota hasta que esté reparada.
12. Cada vez que termine, el ventilador sigue funcionando para disipar el calor, solo cuando el ventilador deja de funcionar, puede desconectar el cable de alimentación.
13. Por favor, no use la olla porque el fondo puede distorsionarse, en caso de que la placa se caliente de forma irregular, se puede romper.
14. Solo para uso doméstico y de interior.
15. Cuando el aparato no esté en uso y antes de limpiarlo, primero desenchúfelo del tomacorriente.
16. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la unidad, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
17. El aparato solo está diseñado para el propósito descrito en el manual del usuario.
18. No utilice el aparato ni ninguna parte del mismo fuera del uso previsto para evitar riesgos.
19. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8

años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato.

20. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar riesgos.
21. Si el símbolo IEC 60417-5041 (2002-10) está marcado en el aparato, se explicará su significado. Las instrucciones deberán indicar que los aparatos no están destinados a ser operados por medio de un temporizador externo o por separado
22. Sistema de control remoto. **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la placa de cocción, ya que pueden calentarse.
23. Este electrodoméstico está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares, como:
 - áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas de campo;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - ambientes tipo cama y desayuno

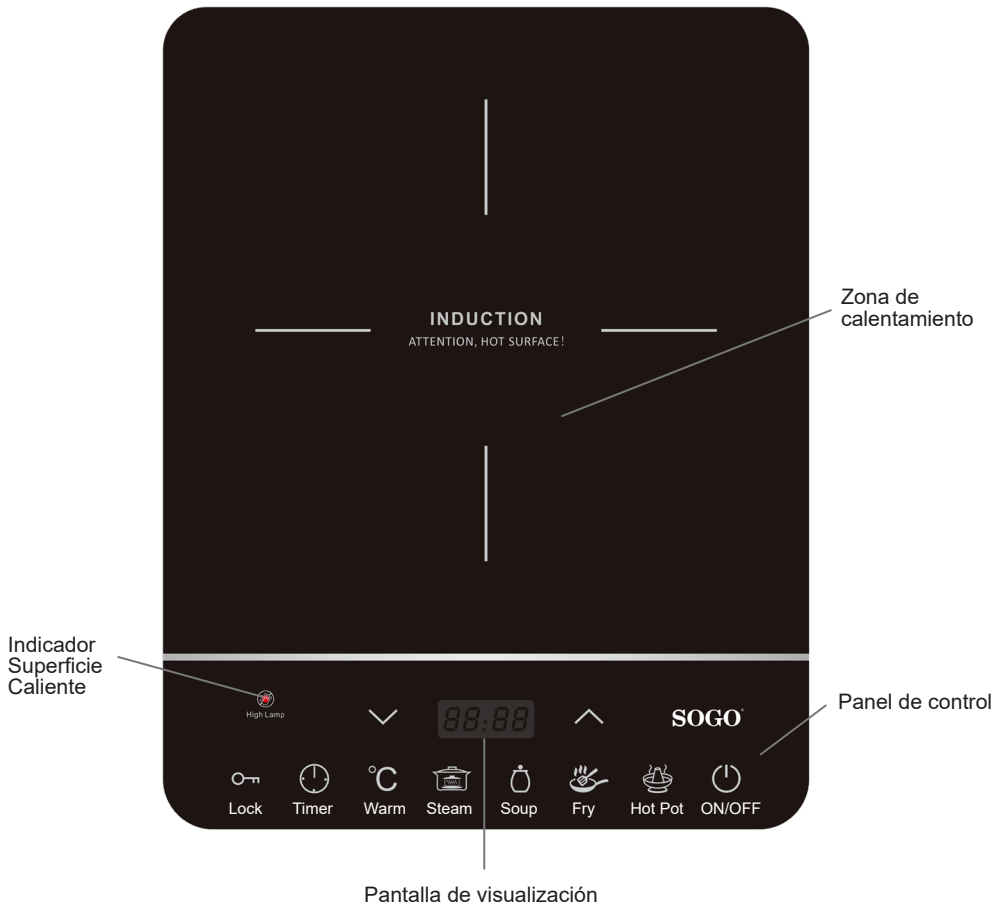


Precaución: la superficie está caliente después de cocinar. Por favor, no toque con la mano.

Parámetros técnicos

Modelo:	SS-10240
Tensión nominal	220-240V~
Frecuencia nominal	50/60Hz
Potencia nominal	2000W

Instrucciones del panel operador:



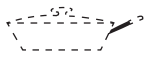
Utensilios de cocina aplicables

Material: hierro o acero inoxidable.

Forma: diámetro inferior de unos 10-12 cm - cacerola o tamaño de fondo 12-20 cm - Olla cuadrada



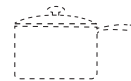
Hervidor de
acero inoxidable



Olla
de hierro



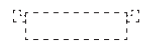
Olla magnética
de acero
inoxidable



Olla de hierro
de color



Hervidor
de hierro
magnético



Sarten
de hierro

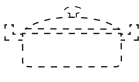
Utensilios de cocina no aplicables

Material: metal sin hierro, cerámica, vidrio y fondo de cobre o olla de aluminio.

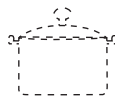
Forma: fondo irregular, diámetro inferior a 12 cm



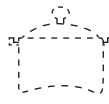
Hervidor
de aluminio



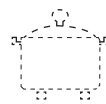
Olla de vidrio
resistente
al calor



Vasija de
cerámica



Fondo
no liso



Parte inferior
con pies





Pequeño
diámetro
de fondo






Función descriptiva

Preparación: coloque una olla adecuada en la unidad de calentamiento de la máquina y enchufe el cable de alimentación de la máquina a una toma de corriente adecuada. El sonido "Bi" de la máquina indica que está encendido. En este momento, presione la tecla para comenzar. La pantalla muestra "encendido" después del arranque, y puede presionar la tecla de función correspondiente para comenzar el trabajo.

1.

Clave	Descripción de la función clave:
Conmutador	Entra en el estado de espera o deja de funcionar.
Teclas de selección de funciones (olla caliente, freír, sopa, vapor, caliente)	Presione la tecla de función correspondiente durante el trabajo para ingresar el trabajo de función correspondiente.
Temporizador 	Se usa para configurar el temporizador de apagado y encender el temporizador.
+ -	Se utiliza para el ajuste de potencia, temperatura y tiempo.
Bloqueo para niños 	En el estado de funcionamiento, presione durante 3 segundos para bloquear o desbloquear. Una vez bloqueado, la pantalla mostrará LOC. En el estado de bloqueo infantil, todos los demás botones no son válidos excepto "bloquear" y activar / desactivar.

2. Descripción de la función

Función	Proceso de trabajo
Olla caliente (función manual) 	Presione la tecla de olla caliente en el estado de espera o ingrese a la función de olla caliente, la pantalla muestra el nivel de potencia 1600W. Esta función tiene 10 niveles de potencia de fuego ajustable, respectivamente 120-300-500-800-1000-1200-1400-1600-1800-2000W, puede presionar + o - para seleccionar el nivel de potencia apropiado. Puede presionar la tecla del temporizador para establecer el tiempo de trabajo durante el trabajo. El rango de ajuste es "0:01 - 3:00".
Freír (función manual) 	Presione el botón de freír en el estado de espera o ingrese a la función de freír, la pantalla muestra la temperatura como 200°C. Esta función tiene 10 niveles de temperatura ajustable, respectivamente 60-80-100-120-140-160-180-200-220-240°C, puede presionar + o - para seleccionar el rango de temperatura apropiado. Puede presionar la tecla del temporizador para establecer el tiempo de trabajo durante el trabajo. El rango de ajuste es "0:01 - 3:00".
Vapor (función automática) 	Presione la tecla de cocción en el estado de espera o ingrese a la función de cocción, la pantalla muestra el nivel de potencia 1800W. Esta función es una función automática, la máquina completará automáticamente el proceso de cocción, primero funcionará a 1800 W durante 10 minutos, luego cambiará automáticamente a 1000 W medio durante 50 minutos. Una vez completado el programa, se cerrará automáticamente. El tiempo de trabajo predeterminado es de 60 minutos. El nivel de potencia no se puede ajustar. En el estado de cocción, presione el botón del temporizador / reserva para configurar el tiempo de apagado del temporizador, el rango de configuración es "0: 40-1: 30".
Sopa (función automática) 	Presione la tecla de sopa en el estado de espera o ingrese a la función de sopa, la pantalla muestra el nivel de potencia 1600W. Esta función es una función automática, la máquina completará automáticamente el proceso de cocción, primero funciona a 1600 W durante 10 minutos, luego cambia automáticamente a 1000 W durante 10 minutos y finalmente funciona a 300 W durante 55 minutos. Una vez completado el programa, se cerrará automáticamente. El tiempo de trabajo predeterminado es de 75 minutos. El nivel de potencia no se puede ajustar durante el trabajo. En el estado de sopa, presione la tecla del temporizador / reserva para configurar el temporizador de apagado de tiempo, el rango de configuración es "0: 40-1: 30".
Calentar (función automática) 	Presione la tecla "C" para ingresar a la función mantener caliente en el modo de espera o de trabajo. La pantalla muestra la temperatura 60°C. Esta función es una función automática. La temperatura de la superficie se mantiene a aproximadamente 60°C durante el trabajo. El tiempo de trabajo predeterminado es de 120 minutos. La escala de temperatura no se puede ajustar durante el trabajo. Presione la tecla del temporizador / reserva para configurar el temporizador de apagado de tiempo, el rango de configuración es "0:01 - 3:00".
Consejos de alta temperatura	Después de trabajar, cuando la temperatura de la superficie es superior a 60°C, la luz indicadora de alta temperatura se encenderá para recordarle al usuario que la superficie está a alta temperatura. Por favor, no lo toque. Cuando la temperatura de la superficie es inferior a 6°C, la luz indicadora de alta temperatura se apaga.

Niveles	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Potencia (W)	120	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Temp (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Funciones	Tiempo de trabajo predeterminado	Rango de temporizador	Potencia / temperatura por defecto	Rango de temporizador
Olla caliente	120 minutos	0:01 – 3:00 hrs	1600 W	/
Freír	120 minutos	0:01 – 3:00 hrs	200°C	/
Sopa	75 minutos	0:40 – 1:30 hrs	1600 W	0:01 – 24:00
Vapor	60 minutos	0:40 – 1:30 hrs	1800 W	0:01 – 24:00
Calentar	120 minutos	0:01 – 3:00 hrs	60°C	0:01 – 24:00

3. Temporizador de apagado:

Cuando la máquina esté funcionando, presione la tecla del temporizador para ingresar el estado de ajuste de hora del apagado del temporizador. La pantalla muestra el tiempo de apagado del temporizador “*: **”. En este momento, puede presionar el botón + o - para configurar la hora. 5 segundos después de que se establezca la hora, la máquina confirmará automáticamente la hora. El tiempo ingresa al estado de cuenta regresiva y se apaga automáticamente cuando se acaba el tiempo. Consulte cada descripción de potencia para conocer el rango de ajuste de tiempo.

4. Iniciar temporizador:

En el estado de apagado, presione la tecla del temporizador para ingresar al estado de configuración de encendido, la pantalla parpadea para mostrar que el tiempo de reserva predeterminado es “0:00” (solo las funciones automáticas pueden hacer reservas). En este momento, puede presionar + o - para configurar la hora. Después de configurar el tiempo, presione la tecla de función automática correspondiente para seleccionar la función para mantener la alimentación. Después de 5 segundos, la máquina confirmará automáticamente la hora y la función, y la hora ingresará al estado de cuenta regresiva. Se encenderá automáticamente cuando se acabe el tiempo.

Solución de problemas

Avería	Por qué	Método de mantenimiento
No enciende	<ol style="list-style-type: none"> 1. El código de alimentación está suelto 2. Compruebe si el enchufe y el cable están en buenas condiciones 3. Encender si está encendido 	Después de revisar
No se puede iniciar después de encender	<ol style="list-style-type: none"> 1. Si la placa tiene agua 	Secar antes de usar
De repente se detiene al usar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Si la temperatura ambiente es muy alta. 2. Si la succión y la salida están bloqueadas. 3. Si se ha establecido el tiempo. 4. Si usa más de 2 horas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mueva a la temperatura más baja para usar. 2. Descargar el mamparo 3. Normal 4. Normal
Arranca después de encender pero no se calienta	<ol style="list-style-type: none"> 1. si está en el estado de la reserva 2. Daño de la placa de circuito 3. Temperatura de la placa demasiado alta. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normal 2. Envíe a la estación de mantenimiento.

Código de fallo

Código	Significado
E0	Sin olla o los utensilios de cocina no cumple con los requisitos
E1	Protección de bajo voltaje
E2	Protección al sobrevoltaje
E3	Sensor de superficie abierto (sin utensilio en la superficie) y protección contra cortocircuitos
E5	Protección contra sobrecalentamiento
E6	Protección contra sobrecalentamiento del tubo de alimentación
E7	Protección de falla del sensor de superficie

Limpieza y mantenimiento:

1. Apague el aparato presionando "on / off" y espere hasta que la luz se apague. Una vez apagado, desconecte el cable de alimentación correctamente
2. Espere un poco y deje que el aparato se enfríe.c
3. Puede usar detergente suave o líquido para lavar platos con un paño suave para eliminar la suciedad.
4. No lo limpie con agua corriente ni lo sumerja en agua, ya que entrará agua y dañará el aparato.
5. Siempre asegúrese de que la placa superior y la sartén / olla estén limpias antes de cocinar, ya que la suciedad de la sartén / olla se adherirá al plato y la placa se decolorará
6. Puede limpiar el respiradero con un aspirador para aspirar la suciedad o puede usar algodón si la suciedad está con aceite
7. El cepillo de dientes con poco jabón también se puede usar para limpiar la superficie siempre que lo use suavemente en el aparato
8. No utilice abrasivos ni detergentes fuertes, ya que puede provocar una reacción química.
9. Después de eliminar la suciedad, use un paño suave y seco para secar el aparato

Aviso de seguridad



No utilice solo la toma de corriente de 10A. No use enchufes generales. No utilice otros aparatos al mismo tiempo.



Cuando lo use, coloque la cocina de inducción en un lugar uniforme y mantenga la distancia de la pared a más de 10 cm.



No use la cocina de inducción cerca de una cocina de gas o de queroseno



No limpie la cocina de inducción directamente con agua para evitar riesgos.



No inserte el cable, etc. No atasque la entrada y la salida. Prevenir cualquier riesgo



No ponga hierro en el plato. Proteger de altas temperaturas que causan riesgos



Calentar la comida sellada después de abrir la tapa



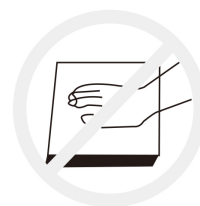
No utilice la cocina de inducción en un lugar de hierro, incluido cualquier lugar con una alfombra metálica de más de 10 cm



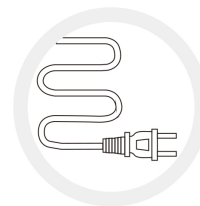
No coloque una olla vacía en la cocina de inducción para evitar afectar el rendimiento del producto, incluso cualquier riesgo



Limpe la cocina de inducción a menudo. Evite cualquier entrada en el ventilador que pueda afectar el trabajo normal



Cuando lo use, no toque la placa con las manos. Evitar escaldar



Si el cable de alimentación está dañado, se debe utilizar una línea profesional para reemplazar



No permita que los niños usen la cocina de inducción solos. Evitar escaldar.



Confirme el uso del marcapasos cardíaco con médicos profesionales, si no tiene influencia puede usar la cocción por inducción.

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

Statement: Because the product update constantly, the following function is not necessarily for every product, it's depend on the detail model.

First. Product feature: this product heating by the inside coil, and through the panel to heat the pan.

- Environmental protection: non-toxic, no pollution, no electromagnetic radiation
- Heat fast: Based on the principle of electromagnetic induction, the bottom is heated directly, which due to a high thermal efficiency and fast speed.
- Use the high hardness and high temperature resistant crystal plate, can easy to clean, also durable to use.
- Microcomputer control, the fire temperature control at will
- Safe use, it has many function protect, like over-voltage, under voltage, over temperature and fan delay working.

Second. Notice

1. The plate is hot after using, please do not touch with your hand.
2. Please do not put the machine in water to clean
3. If the power cord be damaged, please replace it in the special store and please use the special cord.

4. Please keep away from the children to use
5. It must be have someone take care of this during using.
6. Please don't put paper, towels and other flammable items in the furnace heating surface, in case of causing a fire.
7. Please use special socket that more that 10A.(pls use at least 15A if two burners and multiple burners)
8. Please don't let children or unconscious ability people to use
9. Please do not insert the wire items to the wind and air outlet, in case of causing electric shock
10. Please do not heat sealed apparatus, in order to avoid explosion.
11. Please do not use if the plate broken until fix it.
12. Every time you finish, the fan keeps working to dissipate the heat , only when the fan stop working, can unplug the power cord
13. Please do not use the pot that the bottom distort,in case of the plate heating unevenness lead to broken
14. Household and Indoor use only.
15. When the appliance is not in use and before cleaning, unplug the appliance from the outlet firstly.
16. To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquid.
17. The appliance is only intended for the purpose described in user manual.
18. Do not use appliance or any part of the appliance out of the intended use to avoid risk.
19. 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 of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

20. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons order to avoid a hazard.
21. If symbol IEC 60417-5041(2002-10) is marked on appliances, its meaning shall be explained. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate
22. Remote-control system. **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot.
23. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments

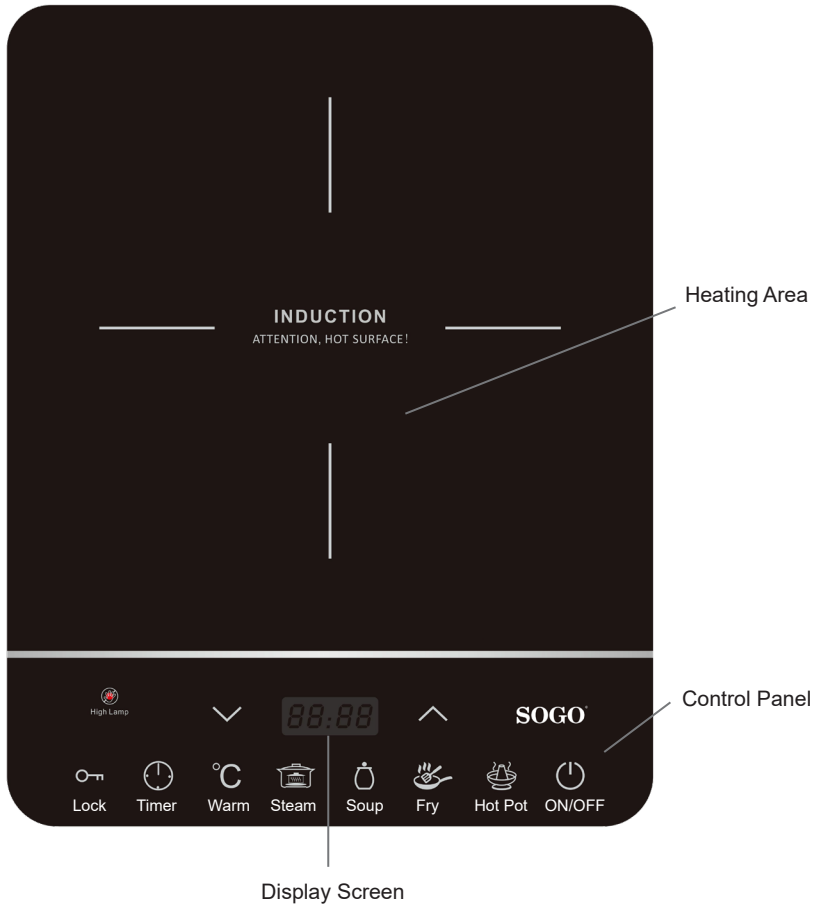


Caution: The surface is Hot after cooking.
Please don't touch with your hand.

Technical parameters

Model:	SS-10240
Rated voltage	220-240V~
Rated frequency	50/60Hz
Rated power	2000W

Operator Panel Instructio:

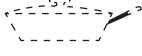


Applicable cookware:

Material: Iron or stainless steel. Shape: Bottom diameter about 12-20cm saucepan or bottom size is 12-20cm square pot.



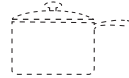
Stainless Steel kettle



Iron pot



Magnetic stainless steel pot



Color iron pot



Magnetic Iron kettle



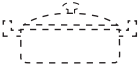
Iron pan

Cookware not applicable:

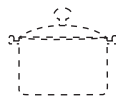
Material: Non-iron metal, ceramic, glass and the bottom is made of cooper or aluminum pot
Shape: Bottom uneven, diameter less than 12cm.



Aluminum kettle



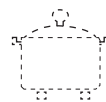
Heat-resistant Glass pot



Ceramic pot



Bottom not smooth



Bottom with feet





Small diameter of bottom






Function description

Preparation: Place a suitable pot on the heating unit of the machine, and plug the power cord of the machine into a suitable power socket. The "Bi" sound of the machine indicates that it is powered on. At this time, press the key to start. The display shows "on" after booting, and you can press the corresponding function key to enter the work.

1.

Key	Key function description:
Switch	Enter the standby state or stop working.
Function selection keys (hot pot, fry, soup, steam, warm)	Press the corresponding function key during work to enter the corresponding function work.
Timer 	Used to set the shutdown timer and switch on timer.
+ -	Used for power, temperature and time adjustment
Child-lock 	In the working state, press for 3s to lock or unlock. Once locked, the display will show LOC. In the child lock state, all other buttons are invalid except "lock" and on/off.

2. Function Description

Function	Working process
Hot pot (manual function) 	Press the hot pot key in standby state or work to enter the hot pot function, the display shows the power level 1600W. This function has 10 levels of adjustable firepower, respectively 120-300-500-800-1000-1200-1400-1600-1800-2000W, you can press + or - to select the appropriate power level. You can press the timer key to set the working time during work. The setting range is "0:01 - 3:00".
Fry (manual function) 	Press the Fry button in the standby state or work to enter the fry function, the display shows the temperature as 200°C. This function has 10 levels of adjustable temperature, respectively 60-80-100-120-140-160-180-200-220-240°C, you can press + or - to select the appropriate temperature range. You can press the timer key to set the working time during work. The setting range is "0:01 - 3:00".
Steaming (automatic function) 	Press the cooking key in the standby state or work to enter the cooking function, the display shows the power level 1800W. This function is an automatic function, the machine will automatically complete the cooking process, first it will work on 1800W for 10 minutes, then automatically switch to medium 1000W for 50 minutes. After the program is completed, it will automatically shut down. The default working time is 60 minutes. The power level cannot be adjusted.
Soup (automatic function) 	Press the soup key in the standby state or work to enter the soup function, the display shows the power level 1600W. This function is an automatic function, the machine will automatically complete the cooking process, first work on 1600W for 10 minutes, then automatically switch to 1000W for 10 minutes, and finally work on 300W for 55 minutes. After the program is completed, it will automatically shut down. The default working time is 75 minutes. The power level cannot be adjusted during work. In the soup state, press the timer/reservation key to set the timer shutdown time, the setting range is "0:40-1:30".
Warm (automatic function) 	Press the "C" key to enter the keep warm function in the standby or work mode, the display shows the temperature 60°C. This function is an automatic function. The temperature of the surface is maintained at about 60°C during work. The default working time is 120 minutes. The temperature scale cannot be adjusted during work. Press the timer/reservation key to set the timer shutdown time, the setting range is "0:01 - 3:00".
High temperature tips	After working, when the temperature of the surface is higher than 60°C, the high temperature indicator light will be on to remind the user that the surface is high temperature, please do not touch it. When the temperature of the surface is lower than 60°C, the high temperature indicator light goes out.

Levels	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Power(W)	120	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Temp (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Functions	Default Working Time	Timer Range	Default power / temp.	Timer Range
Hot pot	120 minutes	0:01 – 3:00 hrs	1600 W	/
Fry	120 minutes	0:01 – 3:00 hrs	200°C	/
Soup	75 minutes	0:40 – 1:30 hrs	1600 W	0:01 – 24:00
Steam	60 minutes	0:40 – 1:30 hrs	1800 W	0:01 – 24:00
Warm	120 minutes	0:01 – 3:00 hrs	60°C	0:01 – 24:00

3. Shutdown Timer:

When the machine is working, press the timer key to enter the time setting state of the timer shutdown. The display flashes the timer shutdown time “*:**”. At this time, you can press the + or - button to set the time, 5 seconds after the time is set, The machine will automatically confirm the time, the time enters the countdown state, and automatically shuts down when the time is up. Please refer to each power description for the time setting range.

4. Start Timer:

In the shutdown state, press the timer key to enter the power-on setting state, the display flashes to show the default reservation time is “0:00” (only automatic functions may make reservations). At this time, you can press + or - to set the time. After the time is set, press the corresponding automatic function key to select the function to reserve the power on. After 5 seconds, the machine will automatically confirm the time and function, and the time enters the countdown state. It will turn on automatically when the time is up.

Troubleshooting

Fault	Reason analysis	Maintenance method
No power on	1. Power code is loose 2. Check socket and lead whether are in good condition 3. Power whether is on	After checking out
Cannot boot up after power	1. Whether the plate with the water	Dry before using
A sudden stop when using	1. Whether the ambient temperature is vary high. 2. Whether suction and outlet is blocked. 3. Whether to set the timing. 4. Whether using more than 2 hours	1. Move to the lower temperature to use. 2. Discharge the bulkhead 3. Normal 4. Normal
Boot up after power but no heat	1. Whether in the booking status 2. The damage of circuit board 3. Temperature of plate too high	1. Normal 2. Sent to the maintenance station.

Fault Code

Code	Meaning
E0	No pot or cookware does not meet the requirements
E1	Low-voltage protection
E2	Over-voltage protection
E3	Surface sensor open (no utensil on surface) and short circuit protection
E5	Overheating protection
E6	Power tube overheating protection
E7	Surface sensor failure protection

Cleaning and maintenance

1. Turn off the appliance by pressing "On/Off" and wait until the light turns off.
Once off, unplug the power cord properly.
2. Wait for some time and let the appliance cool down
3. You can use mild detergent or dishwashing liquid with a soft cloth to remove dirt.
4. Do not clean it with running water or immerse it in water as water will get inside and damage the appliance.
5. Always make sure that the top plate and the pan/pot is clean before cooking as the dirt from the pan/pot will stick to the plate and plate will get discolored.
6. You may clean the air vent by vacuum cleaner to suck up the dirt or you can use cotton if the dirt is with oil.
7. Toothbrush with little soap can also be used to clean the solace as long as you use it gently on the appliance.
8. Do not use abrasives or strong detergents as it may get chemical reaction.
9. After dirt has been removed, use a dry, soft cloth to wipe dry the appliance.

Safety notice



Please do not use the electrical Outlet of 10A alone, do not use General sockets, do not use other appliances at the same time



When using, please make induction cooker in smooth place and keep the distance from the wall over 10cm



Do not use induction cooker near gas cooker and kerosene cooker



Do not clean induction Cooker with water directly. Prevent any risks.



Do not insert wire etc. Do not jam inlet and outlet. Prevent any risks.



Do not pull iron on the plate. Protect high temperature Cause any risks.



Seal food, please heating after open lid



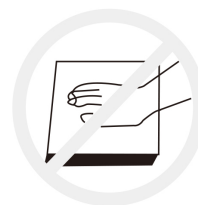
Do not use induction cooker on iron place, include any places where with over 10cm metal mat



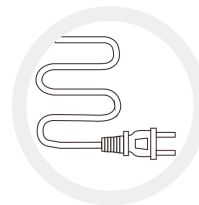
Do not put the empty pot on induction cooker, prevent affect the product's performance, even any risks.



Often clean induction Cooker, avoid the ingress Fan, affect the normal work.



When using, please do not touch the plate with your Hand, avoid scald



If the power line is damage, must use professional line to replace



Do not let children use Induction cooker alone, Avoid scald



Confirm the use of the cardiac pacemaker with professional doctors, if you have no influence you can use induction cooker

Ce manuel d'instructions peut également être téléchargé à partir de notre page Web www.sogo.es

Déclaration: En raison de la mise à jour constante du produit, la fonction suivante n'est pas nécessairement pour chaque produit, elle dépend du modèle.

Première. Caractéristique du produit: ce produit chauffe par la bobine intérieure; à travers le panneau pour chauffer la casserole.

- Protection de l'environnement: non toxique, pas de pollution, pas de rayonnement électromagnétique
- Chaleur rapide: Basé sur le principe de l'induction électromagnétique, le fond est chauffé directement, en raison d'une efficacité thermique élevée et d'une vitesse rapide.
- Utilisez la plaque en cristal de haute dureté et résistant à la température, facile à nettoyer, également une utilisation durable.
- Contrôle par micro-ordinateur, contrôle de la température du feu à volonté
- Utilisation sûre, il a de nombreuses fonctions de protection, comme la surtension, la sous-tension, la surchauffe et le retard du ventilateur.

Seconde. Remarquer

1. La plaque est chaude après utilisation, veuillez ne pas toucher avec votre main.
2. Veuillez ne pas mettre la machine dans l'eau pour la nettoyer
3. Si le cordon d'alimentation est endommagé, remplacez-le dans le magasin spécialisé et utilisez le cordon spécial.
4. Veuillez éloigner les enfants de l'utilisation
5. Il doit y avoir quelqu'un qui s'en occupe

- pendant l'utilisation.
6. Veuillez ne pas mettre de papier, de serviettes et d'autres articles inflammables dans la surface de chauffage de la fournaise, cela pourrait provoquer un incendie.
 7. Veuillez utiliser une prise spéciale de plus de 10A. (veuillez utiliser au moins 15A avec deux brûleurs et plusieurs brûleurs) □
 8. Ne laissez pas les enfants ou les personnes inconscientes utiliser
 9. Veuillez ne pas insérer les éléments de fil dans la sortie du vent et de l'air, cela pourrait provoquer un choc électrique
 10. Veuillez ne pas chauffer un appareil scellé afin d'éviter une explosion.
 11. Veuillez ne pas utiliser si la plaque est cassée jusqu'à ce qu'elle soit fixée.
 12. Chaque fois que vous avez terminé, le ventilateur continue de fonctionner pour dissiper la chaleur, uniquement lorsque le ventilateur cesse de fonctionner, peut débrancher le cordon d'alimentation.
 13. Veuillez ne pas utiliser le pot car le fond peut se déformer, en cas d'irrégularités de chauffage de la plaque, cela conduit à une rupture
 14. Usage domestique et intérieur uniquement.
 15. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage, débranchez d'abord l'appareil de la prise de courant.
 16. Pour vous protéger contre le risque de choc électrique, n'immergez pas l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
 17. L'appareil est uniquement destiné à l'usage décrit dans le manuel d'utilisation.
 18. N'utilisez pas l'appareil ou une partie de l'appareil

- hors de l'usage prévu pour éviter tout risque.
19. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprendre les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
 20. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
 21. Si le symbole CEI 60417-5041 (2002-10) est marqué sur l'appareil, sa signification doit être expliquée. Les instructions doivent indiquer que les appareils ne sont pas destinés à fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou
 22. Système de télécommande. **AVERTISSEMENT:** si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque chauffante car ils peuvent devenir chauds.
 23. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que:
 - les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - maisons de ferme;
 - par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;

- environnements de type chambres d'hôtes

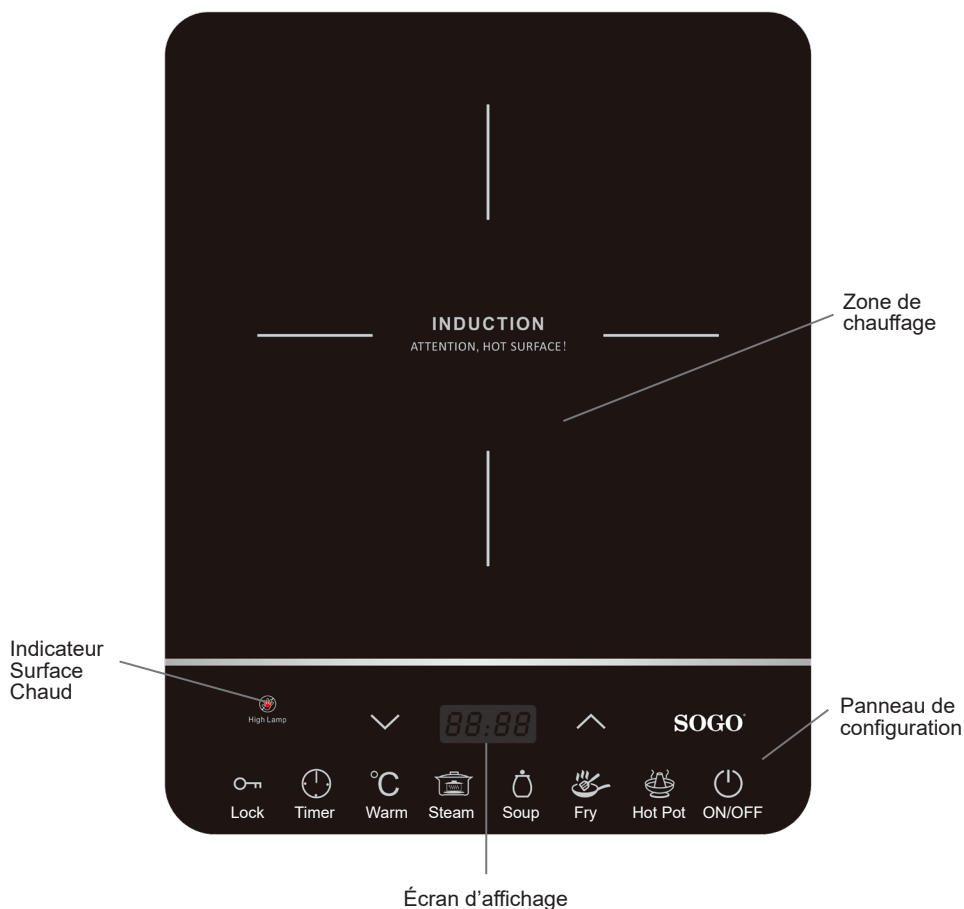


Attention: la surface est chaude après la cuisson. Veuillez ne pas toucher avec votre main.

Paramètres techniques

Modèle:	SS-10240
Tension nominale	220-240V~
Fréquence nominale	50/60Hz
Puissance nominale	2000W

Instruction du panneau de commande:



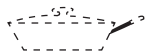
Ustensiles de cuisine applicables:

Matériau: fer ou acier inoxydable

Forme: diamètre inférieur environ 10-12 cm - casserole ou taille inférieure 12-20 cm - pot carré



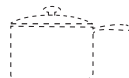
Bouilloire en
acier inoxydable



Pot en fer



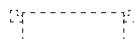
Pot magnétique
en acier
inoxydable



Pot de fer
de couleur



Bouilloire
magnétique
en fer



Poêle
en fer

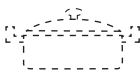
Ustensiles de cuisine non applicables:

Matière: Métal non ferreux, céramique, verre et fond en cuivre ou pot en aluminium.

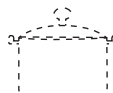
Forme: fond irrégulier, diamètre inférieur à 12 cm



Bouilloire en
aluminium



Pot en verre
résistant à la
chaleur



Pot en
céramique



Le fond
n'est pas lisse



Bas avec
pieds





Petit diamètre
de fond






Description de la fonction

Préparation: Placez une casserole appropriée sur l'unité de chauffage de la machine et branchez le cordon d'alimentation de la machine dans une prise de courant appropriée. Le son "Bi" de la machine indique qu'elle est sous tension. À ce moment, appuyez sur la touche pour commencer. L'écran affiche "on" après le démarrage, et vous pouvez appuyer sur la touche de fonction correspondante pour démarrer le travail.

1.

Clé	Description des fonctions clés:
Commutateur	Entre en état de veille ou cesse de fonctionner.
Touches de sélection des fonctions (hot pot, fry, soupe, vapeur, chaud)	Appuyez sur la touche de fonction correspondante pendant le travail pour accéder au travail de fonction correspondant.
Minuteur 	Permet de régler la minuterie d'arrêt et d'activer la minuterie.
+ -	Utilisé pour le réglage de la puissance, de la température et du temps
Sécurité enfants 	En état de fonctionnement, appuyez pendant 3 secondes pour verrouiller ou déverrouiller. Une fois verrouillé, l'écran affichera LOC. Dans l'état de verrouillage enfant, tous les autres boutons ne sont pas valides, sauf «verrouillage» et marche / arrêt.

2. Fonctions clés:

Fonction	Processus de travail
Hot pot (fonction manuelle) 	Appuyez sur la touche hot pot en mode veille ou entrez dans la fonction hot pot, l'écran affiche le niveau de puissance 1600W. Cette fonction a 10 niveaux de puissance de feu réglable, respectivement 120-300-500-800-1000-1200-1400-1600-1800-2000W, vous pouvez appuyer sur + ou - pour sélectionner le niveau de puissance approprié. Vous pouvez appuyer sur la touche minuterie pour régler le temps de travail pendant le travail. La plage de réglage est "0:01 - 3:00".
Frire (fonction manuelle) 	Appuyez sur le bouton de friture en mode veille ou accédez à la fonction de friture, l'écran affiche la température à 200 ° C. Cette fonction dispose de 10 niveaux de température réglable, respectivement 60-80-100-120-140-160-180-200-220-240°C, vous pouvez appuyer sur + ou - pour sélectionner la plage de température appropriée. Vous pouvez appuyer sur la touche minuterie pour régler le temps de travail pendant le travail. La plage de réglage est "0:01 - 3:00".
Vapeur (fonction automatique) 	Appuyez sur la touche de cuisson en mode veille ou accédez à la fonction de cuisson, l'écran affiche le niveau de puissance 1800W. Cette fonction est une fonction automatique, la machine terminera automatiquement le processus de cuisson, d'abord elle fonctionnera à 1800W pendant 10 minutes, puis passera automatiquement à 1000W moyenne pendant 50 minutes. Une fois le programme terminé, il s'arrêtera automatiquement. Le temps de travail par défaut est de 60 minutes. Le niveau de puissance ne peut pas être ajusté. En état de cuisson, appuyez sur le bouton minuterie / réservation pour régler l'heure d'arrêt de la minuterie, la plage de réglage est "0: 40-1: 30".
Soupe (fonction automatique) 	Appuyez sur la touche soupe en mode veille ou accédez à la fonction soupe, l'écran affiche le niveau de puissance 1600W. Cette fonction est une fonction automatique, la machine terminera automatiquement le processus de cuisson, d'abord elle fonctionne sur 1600W pendant 10 minutes, puis passe automatiquement à 1000W pendant 10 minutes, et enfin fonctionne sur 300W pendant 55 minutes. Une fois le programme terminé, il s'arrêtera automatiquement. Le temps de travail par défaut est de 75 minutes. Le niveau de puissance ne peut pas être ajusté pendant le travail. En mode soupe, appuyez sur la touche minuterie / réservation pour régler la minuterie d'arrêt de l'heure, la plage de réglage est "0: 40-1: 30".
Chaud (fonction automatique) 	Appuyez sur la touche «C» pour accéder à la fonction de maintien au chaud en mode veille ou de travail. L'écran affiche la température 60°C. Cette fonction est une fonction automatique. La température de la surface est maintenue à environ 60 ° pendant le travail. Le temps de travail par défaut est de 120 minutes. L'échelle de température ne peut pas être ajustée pendant le travail. Appuyez sur la touche minuterie / réservation pour régler la minuterie d'arrêt de l'heure, la plage de réglage est "0:01 - 3:00".
Conseils haute température	Après le travail, lorsque la température de la surface est supérieure à 60°C, le voyant indicateur de haute température sera allumé pour rappeler à l'utilisateur que la surface est à haute température. Veuillez ne pas y toucher. Lorsque la température de la surface est inférieure à 60°C, le voyant lumineux haute température s'éteint.

Niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Puissance (W)	120	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Temp (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Fonctions	Temps de travail par défaut	Plage de minuterie	Puissance / temp par défaut.	Plage de minuterie
Hot pot	120 minutes	0:01 – 3:00 hrs	1600 W	/
Frire	120 minutes	0:01 – 3:00 hrs	200°C	/
Soupe	75 minutes	0:40 – 1:30 hrs	1600 W	0:01 – 24:00
Vapeur	60 minutes	0:40 – 1:30 hrs	1800 W	0:01 – 24:00
Chaleureux	120 minutes	0:01 – 3:00 hrs	60°C	0:01 – 24:00

3. Minuterie d'arrêt:

Lorsque la machine fonctionne, appuyez sur la touche minuterie pour entrer dans l'état de réglage de l'heure de l'arrêt de la minuterie. L'affichage fait clignoter le temps d'arrêt de la minuterie ****.*.***. À ce moment, vous pouvez appuyer sur le bouton + ou - pour régler l'heure. 5 secondes après le réglage de l'heure, la machine confirme automatiquement l'heure. Le temps entre dans l'état de compte à rebours et s'arrête automatiquement lorsque le temps est écoulé. Veuillez vous référer à chaque description d'alimentation pour la plage de réglage de l'heure.

4. Démarrer la minuterie:

Dans l'état d'arrêt, appuyez sur la touche de minuterie pour entrer dans l'état de mise sous tension, l'affichage clignote pour indiquer que l'heure de réservation par défaut est "0:00" (seules les fonctions automatiques peuvent faire des réservations). À ce moment, vous pouvez appuyer sur + ou - pour régler l'heure. Une fois l'heure réglée, appuyez sur la touche de fonction automatique correspondante pour sélectionner la fonction à maintenir sous tension. Après 5 secondes, la machine confirmera automatiquement l'heure et la fonction, et l'heure entre dans l'état de compte à rebours. Il s'allumera automatiquement lorsque le temps sera écoulé.

Dépannage

Faute	Raison	Maintenance method
Pas de mise sous tension	<ol style="list-style-type: none"> 1. El código de alimentación está suelto 2. Compruebe si el enchufe y el cable están en buenas condiciones 3. Encender si está encendido 	Après avoir vérifié
Impossible de démarrer après la mise sous tension	<ol style="list-style-type: none"> 1. si la plaque contient de l'eau 	Sécher avant d'utiliser
Un arrêt soudain lors de l'utilisation	<ol style="list-style-type: none"> 1. Si la température ambiante varie fortement. 2. Si l'aspiration et la sortie sont bloquées. 3. Définir ou non le timing. 4. Que vous utilisiez plus de 2 heures 	<ol style="list-style-type: none"> 1. passez à la température inférieure à utiliser. 2. Déchargez la cloison 3. Normal 4. Normal
Démarré après la mise sous tension mais ne chauffe pas	<ol style="list-style-type: none"> 1. si c'est sur le statut de la réservation 2. Endommagement de la carte de circuit imprimé 3. Température de la plaque trop élevée 	<ol style="list-style-type: none"> 1. normal 2. Envoyez à la station de maintenance.

Code d'erreur

Code	Signification
E0	Pas de casserole ou la batterie de cuisine ne répond pas aux exigences
E1	Protection basse tension
E2	Protection de survoltage
E3	Capteur de surface ouvert (pas d'ustensile en surface) et protection contre les courts-circuits
E5	Protection contre la surchauffe
E6	Protection contre la surchauffe du tube de puissance
E7	Protection contre les défaillances du capteur de surface

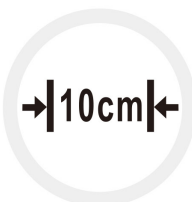
Nettoyage et entretien:

1. Éteignez l'appareil en appuyant sur "marche / arrêt" et attendez que le voyant s'éteigne. Une fois éteint, débranchez correctement le cordon d'alimentation
2. Attendez un certain temps et laissez l'appareil refroidir.
3. Vous pouvez utiliser un détergent doux ou du liquide vaisselle avec un vêtement doux pour éliminer la saleté
4. Ne le nettoyez pas à l'eau courante et ne le plongez pas dans l'eau car de l'eau pourrait pénétrer à l'intérieur et endommager l'appareil
5. Assurez-vous toujours que la plaque supérieure et la casserole / casserole sont propres avant la cuisson, car la saleté provenant de la casserole / casserole collera à la plaque et la plaque se décolorera
6. Vous pouvez nettoyer l'événement par un aspirateur pour aspirer la saleté ou vous pouvez utiliser du coton si la saleté est avec de l'huile
7. Une brosse à dents avec peu de savon peut également être utilisée pour nettoyer la surface tant que vous l'utilisez doucement sur l'appareil
8. N'utilisez pas d'abrasifs ou de détergents puissants car cela pourrait provoquer une réaction chimique
9. Une fois la saleté retirée, utilisez un chiffon sec et doux pour essuyer l'appareil.

Avis de sécurité



Veillez ne pas utiliser la prise électrique de 10A seule. N'utilisez pas de prises générales. N'utilisez pas d'autres appareils en même temps



Lors de l'utilisation, veuillez placer la cuisinière à induction dans un endroit uniforme et garder une distance du mur de plus de 10 cm



Ne pas utiliser de cuisinière à induction à proximité d'une cuisinière à gaz ou d'une cuisinière au kérosène



Ne nettoyez pas la cuisinière à induction directement avec de l'eau pour éviter tout risque



N'insérez pas de fil, etc. Ne bloquez pas l'entrée et la sortie. Empêcher tout risque



Ne mettez pas de fer sur la plaque. Protéger des températures élevées entraînant des risques



Aliments scellés. Veuillez chauffer après avoir ouvert le couvercle



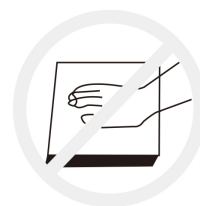
N'utilisez pas la cuisinière à induction sur un endroit en fer, y compris tout endroit contenant plus de 10 cm de métal



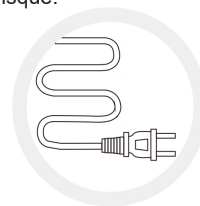
Ne placez pas de casserole vide sur la cuisinière à induction pour éviter d'affecter les performances du produit, même en cas de risque.



Nettoyez souvent la cuisinière à induction. Évitez toute entrée dans le ventilateur qui pourrait affecter le travail normal



Lors de l'utilisation, veuillez ne pas toucher la plaque avec vos mains. Évitez de vous ébouillanter



Si le cordon d'alimentation est endommagé, une ligne professionnelle doit être utilisée pour remplacer



Ne laissez pas les enfants utiliser la cuisinière à induction seule. Évitez de vous ébouillanter



Confirmez l'utilisation du stimulateur cardiaque avec des médecins professionnels. Si vous n'avez aucune influence, vous pouvez utiliser la cuisson à induction.

Este manual de instruções também pode ser baixado da nossa página web **www.sogo.es**

Instrução: Devido à constante atualização do produto, a função a seguir não é necessariamente para todos os produtos, depende do modelo.

Primeiro. Característica do produto: este produto é aquecido pela bobina interna; através do painel para aquecer a panela.

- Proteção ambiental: não-tóxico, sem poluição, sem radiação eletromagnética
- Calor rápido: Com base no princípio da indução eletromagnética, o fundo é aquecido diretamente, devido a uma alta eficiência térmica e velocidade rápida.
- Use a placa de cristal resistente à alta dureza e temperatura, fácil de limpar e também durável.
- Controle do microcomputador, controle de temperatura do fogo à vontade
- Uso seguro, possui muitas funções de proteção, como sobretensão, subtensão, temperatura excessiva e atraso do ventilador em funcionamento.

Segundo. Aviso prévio

1. A placa está quente após o uso, por favor, não toque com a mão.
2. Por favor, não coloque a máquina na água para limpar
3. Se o cabo de alimentação estiver danificado, substitua-o na loja especial e use o cabo especial.
4. Por favor, mantenha as crianças afastadas do

USO

5. Deve haver alguém cuidando disso durante o uso.
6. Não coloque papel, toalhas e outros itens inflamáveis na superfície de aquecimento do forno, pois isso pode causar incêndio.
7. Por favor, use um soquete especial de mais de 10A. (use pelo menos 15A com dois queimadores e vários queimadores)
8. Não permita que crianças ou habilidades inconscientes as pessoas usem
9. Por favor, não insira os itens de arame na saída de vento e ar, pode causar choque elétrico
10. Por favor, não aqueça aparelhos selados, a fim de evitar explosão.
11. Por favor, não use se o prato estiver quebrado até que seja fixado.
12. Toda vez que você termina, o ventilador continua trabalhando para dissipar o calor; somente quando o ventilador pára de funcionar, é possível desconectar o cabo de alimentação.
13. Por favor, não use a panela porque o fundo pode distorcer; no caso de irregularidades no aquecimento da placa, ela pode quebrar
14. Somente para uso doméstico e interno.
15. Quando o aparelho não estiver em uso e antes da limpeza, primeiro desconecte-o da tomada.
16. Para proteger contra o risco de choque elétrico, não mergulhe a unidade, o cabo ou o plugue em água ou qualquer outro líquido.
17. O aparelho destina-se apenas aos fins descritos no manual do usuário.
18. Não use o aparelho ou qualquer parte dele fora

- do uso pretendido para evitar riscos.
19. Este aparelho pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se tiverem sido supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho de maneira segura e entender os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.
 20. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas qualificadas da mesma forma para evitar riscos.
 21. Se o símbolo IEC 60417-5041 (2002-10) estiver marcado no aparelho, seu significado será explicado. As instruções devem indicar que os aparelhos não devem ser operados por meio de um temporizador externo ou
 22. Sistema de controle remoto. AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico. Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na placa de aquecimento, pois podem esquentar.
 23. Este aparelho deve ser usado em aplicações domésticas e similares, como:
 - áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - casas de fazenda;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - ambientes do tipo bed and breakfast

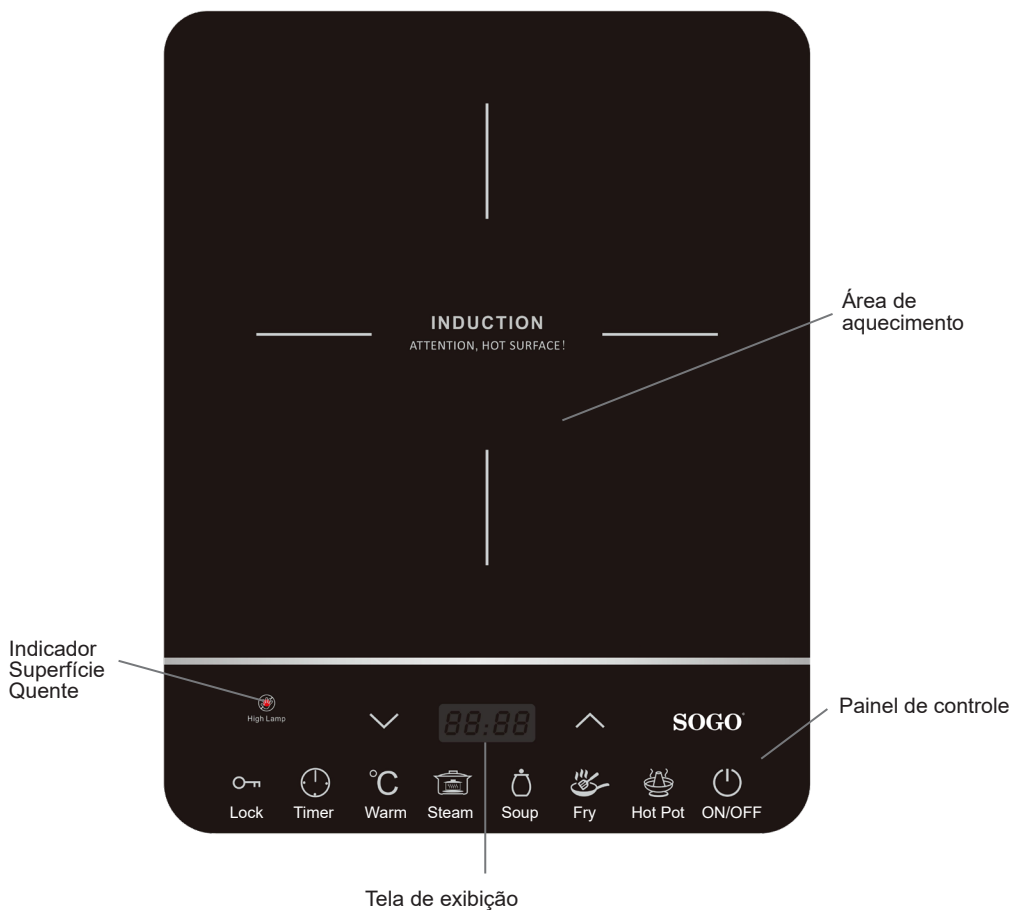


Cuidado: A superfície fica quente após o cozimento. Por favor, não toque com a mão.

Parâmetros técnicos

Modelo:	SS-10240
Tensão nominal	220-240V~
Frequência nominal	50/60Hz
Potência nominal	2000W

Instruções do painel do operador:



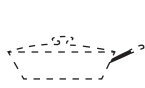
Panelas aplicáveis:

Material: Ferro ou aço inoxidável

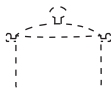
Forma: diâmetro inferior de cerca de 10-12 cm - panela ou tamanho inferior 12-20 cm - vaso quadrado



Chaleira em inox



Panela de ferro



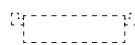
Panela magnética de aço inoxidável



Panela de ferro de cor



Chaleira magnética de ferro



Panela de ferro

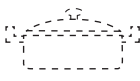
Panelas não aplicáveis:

Material: Metal não de ferro, cerâmica, vidro e fundo, feitos de cobre ou panela de alumínio.

Forma: fundo irregular, diâmetro inferior a 12 cm



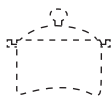
Chaleira em alumínio



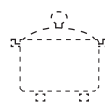
Pote de vidro resistente ao calor



Pote de cerâmica



Parte inferior não lisa



Fundo com pés





Pequeno diâmetro do fundo






Descrição da função

Preparação: Coloque uma panela adequada na unidade de aquecimento da máquina e conecte o cabo de alimentação da máquina a uma tomada adequada. O som "Bi" da máquina indica que está ligado. Neste momento, pressione a tecla para iniciar. O visor mostra "on" após a inicialização, e você pode pressionar a tecla de função correspondente para iniciar o trabalho.

1.

Chave	Descrição da função chave:
Interruptor	Entra no estado de espera ou para de funcionar.
Teclas de seleção de função (panela quente, fritada, sopa, vapor, quente)	Pressione a tecla de função correspondente durante o trabalho para inserir o trabalho da função correspondente.
Cronômetro 	Utilizado para definir o temporizador de desligamento e ligar o temporizador.
+ -	Usado para ajuste de energia, temperatura e tempo
Bloqueio para crianças 	No estado de funcionamento, pressione por 3s para bloquear ou desbloquear. Uma vez bloqueado, o visor exibirá LOC. No estado de bloqueio infantil, todos os outros botões são inválidos, exceto "bloqueio" e ativado / desativado

2. Descrição da função

Função	Processo de trabalho
Painela quente (função manual) 	Pressione a tecla Painela quente no estado de espera ou entre na função hot pot; o visor mostra o nível de potência 1600W. Esta função possui 10 níveis de poder de fogo ajustável, respectivamente 120-300-500-800-1000-1200-1400-1600-1800-2000W, você pode pressionar + ou - para selecionar o nível de energia apropriado. Você pode pressionar a tecla do temporizador para definir o tempo de trabalho durante o trabalho. O intervalo de configuração é "0:01 - 3:00".
Fritar (função manual) 	Pressione o botão de fritar no modo de espera ou entre na função de fritar, o visor mostra a temperatura em 200°C. Esta função possui 10 níveis de temperatura ajustável, respectivamente 60-80-100-120-140-160-180-200-220-240°C, você pode pressionar + ou - para selecionar a faixa de temperatura apropriada. Você pode pressionar a tecla do temporizador para definir o tempo de trabalho durante o trabalho. O intervalo de configuração é "0:01 - 3:00".
Vapor (função automática) 	Pressione a tecla de cozedura no modo de espera ou insira a função de cozedura; o visor mostra o nível de potência 1800W. Esta função é automática, a máquina concluirá automaticamente o processo de cozimento, primeiro trabalhará em 1800W por 10 minutos e depois passará automaticamente para 1000W médios por 50 minutos. Após a conclusão do programa, ele será desligado automaticamente. O tempo de trabalho padrão é 60 minutos. O nível de potência não pode ser ajustado. No estado de cozimento, pressione o botão timer / reserva para definir o tempo de desligamento do timer, o intervalo de configuração é "0: 40-1: 30".
Sopa (função automática) 	Pressione a tecla de sopa no estado de espera ou entre na função de sopa; o visor mostra o nível de potência 1600W. Esta função é automática, a máquina concluirá automaticamente o processo de cozimento, primeiro trabalha em 1600W por 10 minutos, depois muda automaticamente para 1000W por 10 minutos e finalmente trabalha em 300W por 55 minutos. Após a conclusão do programa, ele será desligado automaticamente. O tempo de trabalho padrão é 75 minutos. O nível de potência não pode ser ajustado durante o trabalho. No estado de sopa, pressione a tecla timer / reserva para definir o timer de desligamento, o intervalo de configuração é "0: 40-1: 30".
Quente (função automática) 	Pressione a tecla "C" para entrar na função manter quente no modo de espera ou de trabalho. O visor mostra a temperatura 60°C. Esta função é automática. A temperatura da superfície é mantida em cerca de 60°C durante o trabalho. O tempo de trabalho padrão é 120 minutos. A escala de temperatura não pode ser ajustada durante o trabalho. Pressione a tecla timer / reserva para definir o tempo de desligamento, o intervalo de configuração é "0:01 - 3:00".
Dicas de alta temperatura	Após o trabalho, quando a temperatura da superfície for superior a 60°C, a luz indicadora de alta temperatura acenderá para lembrar ao usuário que a superfície está em alta temperatura. Por favor, não toque. Quando a temperatura da superfície é inferior a 60°C, a luz indicadora de alta temperatura apaga.

Níveis	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Potência (W)	120	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Temp (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Funções	Tempo de trabalho padrão	Intervalo do temporizador	Potência / temperatura padrão.	Intervalo do temporizador
Panela quente	120 minutos	0:01 – 3:00 hrs	1600 W	/
Fritar	120 minutos	0:01 – 3:00 hrs	200°C	/
Sopa	75 minutos	0:40 – 1:30 hrs	1600 W	0:01 – 24:00
Vapor	60 minutos	0:40 – 1:30 hrs	1800 W	0:01 – 24:00
Quente	120 minutos	0:01 – 3:00 hrs	60°C	0:01 – 24:00

3. Temporizador de desligamento:

Quando a máquina estiver funcionando, pressione a tecla do timer para entrar no estado de configuração da hora do desligamento do timer. O visor pisca o tempo de desligamento do temporizador “*: **”. Neste momento, você pode pressionar o botão + ou - para definir a hora. 5 segundos após o horário definido, a máquina confirmará automaticamente o horário. O tempo entra no estado de contagem regressiva e desliga automaticamente quando o tempo termina. Por favor, consulte cada descrição de potência para o intervalo de ajuste da hora.

4. Iniciar o temporizador:

No estado de desligamento, pressione a tecla do temporizador para entrar no estado de configuração de inicialização, o display pisca para mostrar que o tempo de reserva padrão é “0:00” (somente funções automáticas podem fazer reservas). Neste momento, você pode pressionar + ou - para definir a hora. Após o tempo definido, pressione a tecla de função automática correspondente para selecionar a função a ser mantida. Após 5 segundos, a máquina confirmará automaticamente a hora e a função, e a hora entrará no estado de contagem regressiva. Ele liga automaticamente quando o tempo acabar.

Solução de problemas

Falha	Razão	Método de manutenção
Sem energia	<ol style="list-style-type: none"> 1. O código de energia está solto 2. Verifique se o soquete e o chumbo estão em boas condições 3. Ligue se está ligado 	Após o check-out
Não é possível inicializar após ligar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se a placa tiver água 	Seque antes de usar
De repente pára ao usar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se a temperatura ambiente é variada. 2. Se a sucção e a saída estão bloqueadas. 3. Se deve definir o tempo. 4. Se estiver usando mais de 2 horas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mova para a temperatura mais baixa de usar. 2. Descarregue a antepara 3. Normal 4. Normal
Inicialize após ligar, mas não esquenta	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se está no status da reserva 2. Danos na placa de circuito 3. Temperatura da placa muito alta 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normal 2. Envie para a estação de manutenção.

Código de falha

Código	Significado
E0	Nenhuma panela ou a panela não atende aos requisitos
E1	Proteção de baixa voltagem
E2	Proteção contra sobretensão
E3	Sensor de superfície aberto (sem utensílio na superfície) e proteção contra curto-circuito
E5	Proteção contra superaquecimento
E6	Proteção contra superaquecimento do tubo de alimentação
E7	Proteção de falha do sensor de superfície

Limpeza e manutenção:

1. Desligue o aparelho pressionando "ligar / desligar" e aguarde até a luz se apagar. Uma vez desligado, desconecte o cabo de alimentação corretamente
2. Aguarde um pouco e deixe o aparelho esfriar.
3. Você pode usar detergente neutro ou detergente líquido com uma roupa macia para remover a sujeira
4. Não limpe com água corrente nem mergulhe na água, pois a água entrará e danificará o aparelho
5. Certifique-se sempre de que a placa superior e a panela / panela estejam limpas antes de cozinhar, pois a sujeira da panela / panela grudará na placa e a placa ficará descolorida.
6. Você pode limpar a ventilação com um aspirador de pó para sugar a sujeira ou usar algodão se a sujeira estiver com óleo
7. A escova de dentes com pouco sabão também pode ser usada para limpar a superfície, desde que você a utilize com cuidado no aparelho
8. Não use produtos abrasivos ou detergentes fortes, pois isso pode causar uma reação química
9. Depois de remover a sujeira, use um pano seco e macio para limpar o aparelho.

Aviso de segurança



Por favor, não use a tomada elétrica de 10A sozinha. Não use soquetes gerais. Não use outros aparelhos ao mesmo tempo



Ao usar, coloque o fogão de indução em um local uniforme e mantenha a distância da parede acima de 10 cm



Não use o fogão de indução perto de um fogão a gás ou a querosene



Não limpe o fogão de indução diretamente com água para evitar riscos



Não insira fios, etc. Não conecte a entrada e a saída. Evitar riscos



Não coloque ferro na chapa. Proteger de altas temperaturas causando riscos



Alimentos selados.
Aqueça depois de abrir a
tampa



Não use o fogão de indução
em locais de ferro, incluindo
locais com tapete de metal
com mais de 10 cm



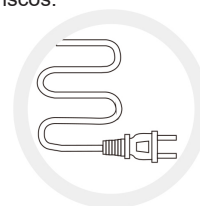
Não coloque uma panela vazia
na panela de indução para evitar
que o desempenho do produto
seja afetado, mesmo que haja
riscos.



Limpe o fogão de indução
frequentemente. Evite
qualquer entrada no
ventilador que possa afetar o
trabalho normal



Ao usar, não toque no
prato com as mãos. Evite
queimaduras



Se o cabo de alimentação
estiver danificado, uma linha
profissional deve ser usada
para substituir



Não permita que crianças
usem o fogão de
indução sozinho. Evite
queimaduras



Confirme o uso do marcapasso
cardíaco com médicos
profissionais; se você não
tiver influência, poderá usar o
cozimento por indução.

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

Aussage: Aufgrund der ständigen Produktaktualisierung gilt die folgende Funktion nicht unbedingt für jedes Produkt, sondern hängt vom Modell ab.

Zuerst. Produktmerkmal: Dieses Produkt erwärmt sich durch die innere Spule. durch die Platte, um die Pfanne zu erhitzen.

- Umweltschutz: ungiftig, keine Verschmutzung, keine elektromagnetische Strahlung
- Schnelle Wärme: Basierend auf dem Prinzip der elektromagnetischen Induktion wird der Boden aufgrund eines hohen thermischen Wirkungsgrads und einer hohen Geschwindigkeit direkt erwärmt.
- Verwenden Sie die hochhärte- und temperaturbeständige Kristallplatte, die leicht zu reinigen und auch dauerhaft zu verwenden ist.
- Mikrocomputersteuerung, Feuertemperaturregelung nach Belieben
- Sichere Verwendung, viele Funktionen schützen wie Überspannung, Unterspannung, Übertemperatur und Lüfterverzögerung.

Zweite. Beachten

1. Die Platte ist nach dem Gebrauch heiß, bitte nicht mit der Hand berühren.
2. Bitte stellen Sie die Maschine zum Reinigen nicht in Wasser
3. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, ersetzen Sie es bitte im Fachgeschäft und verwenden Sie das Spezialkabel.
4. Bitte halten Sie Kinder vom Gebrauch fern
5. Während des Gebrauchs muss sich jemand darum kümmern.
6. Bitte legen Sie kein Papier, keine Handtücher

oder andere brennbare Gegenstände in die Heizfläche des Ofens, da dies zu einem Brand führen kann.

7. Bitte verwenden Sie eine spezielle Steckdose mit mehr als 10A. (Bitte verwenden Sie mindestens 15A mit zwei Brennern und mehreren Brennern.)
8. Bitte lassen Sie Kinder oder unbewusste Menschen nicht benutzen
9. Bitte führen Sie die Kabel nicht in den Wind- und Luftauslass ein, da dies zu einem elektrischen Schlag führen kann
10. Bitte heizen Sie das Gerät nicht abgedichtet, um eine Explosion zu vermeiden.
11. Bitte nicht verwenden, wenn die Platte gebrochen ist, bis sie repariert ist.
12. Jedes Mal, wenn Sie fertig sind, arbeitet der Lüfter weiter, um die Wärme abzuleiten. Nur wenn der Lüfter nicht mehr funktioniert, kann das Netzkabel abgezogen werden.
13. Bitte benutzen Sie den Topf nicht, da sich der Boden verziehen kann. Wenn die Platte ungleichmäßig erwärmt wird, führt dies zu einem Bruch
14. Nur für den Haus- und Innenbereich.
15. Wenn das Gerät nicht verwendet wird und vor der Reinigung, ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose.
16. Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
17. Das Gerät ist nur für den in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck vorgesehen.
18. Verwenden Sie das Gerät oder einen Teil des Geräts nicht außerhalb des vorgesehenen

- Verwendungszwecks, um Risiken zu vermeiden.
19. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anweisung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 20. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden. Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicemitarbeiter oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
 21. Wenn das Symbol IEC 60417-5041 (2002-10) auf dem Gerät markiert ist, muss seine Bedeutung erläutert werden. In den Anweisungen muss angegeben sein, dass Geräte nicht mit einem externen Timer oder separat betrieben werden dürfen
 22. Fernbedienungssystem. **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden. Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochplatte gestellt werden, da sie heiß werden können.
 23. Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, z.
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhäuser;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wo-

Umgebungen; - Bed & Breakfast-Umgebungen

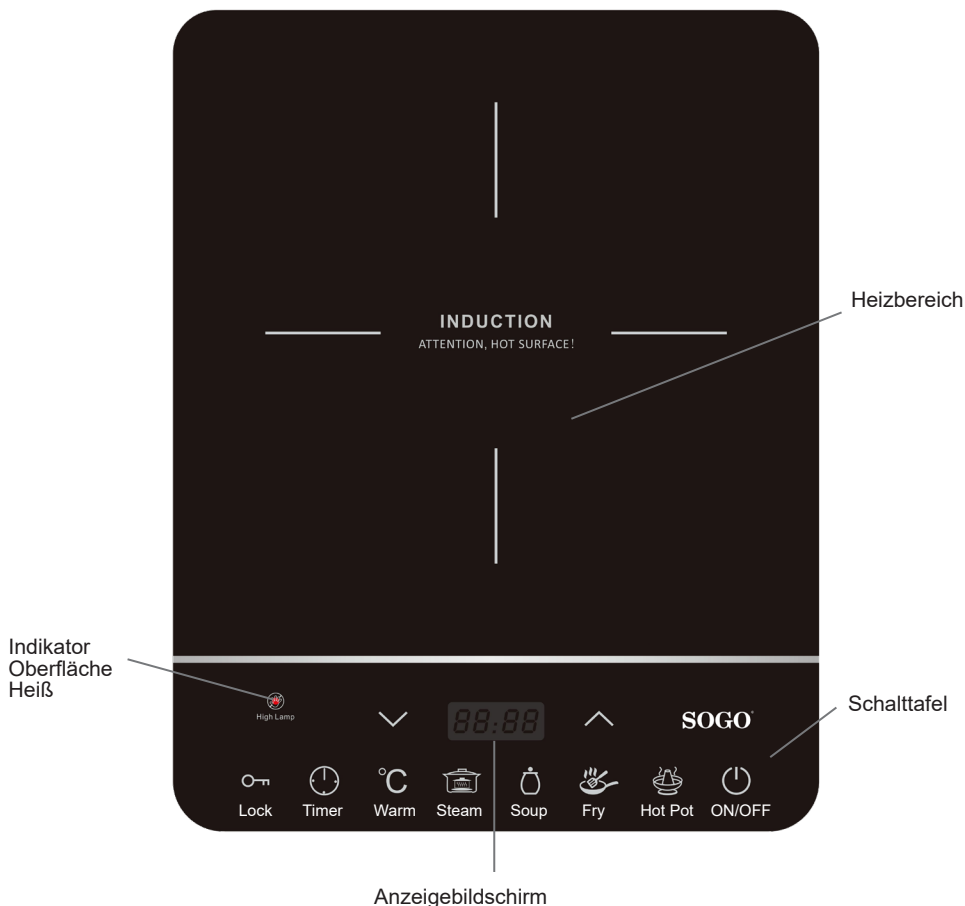


Achtung: Die Oberfläche ist nach dem Kochen heiß. Bitte nicht mit der Hand berühren.

Technische Parameter

Modell:	SS-10240
Nennspannung	220-240V~
Nennfrequenz	50/60Hz
Nennleistung	2000W

Operator Panel Anweisung:



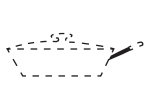
Anwendbares Kochgeschirr:

Material: Eisen oder Edelstahl

Form: Bodendurchmesser ca. 10-12 cm - Saugnapf oder Bodengröße 12-20 cm – quadratischer Topf



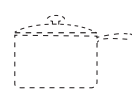
Edelstahlkessel



Eisentopf



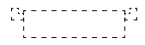
Magnetischer
Edelstahltopf



Farbe Eisenpotf



Magnetischer
Eisenkessel



Eisenpfanne

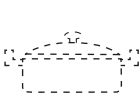
Kochgeschirr nicht anwendbar:

Material: Nicht-Eisen-Metall, Keramik, Glas und Boden aus Kupfer oder Aluminiumtopf.

Form: Boden uneben, Durchmesser weniger als 12 cm



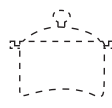
Aluminiumkessel



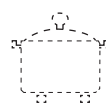
Hitzebeständiger
Glastopf



Keramiktopf



Boden
nicht glatt



Unten
mit Füßen





Kleiner
Durchmesser
des Bodens






Bedienungsanleitung

Vorbereitung: Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Heizeinheit der Maschine und stecken Sie das Netzkabel der Maschine in eine geeignete Steckdose. Das "Bi"-Ton des Geräts zeigt an, dass es eingeschaltet ist. Drücken Sie zu diesem Zeitpunkt die Taste, um zu starten. Das Display zeigt nach dem Booten "Ein" an und Sie können die entsprechende Funktionstaste drücken, um die Arbeit zu starten.

1.

Taste	Beschreibung der Tastefunktion:
Schalter	Aktiviert den Standby-Status oder funktioniert nicht mehr.
Funktionsauswahlkosten (heißer Topf, Braten, Suppe, Dampf, warm)	Drücken Sie während der Arbeit die entsprechende Funktionstaste, um die entsprechende Funktionsarbeit einzugeben.
Timer 	Dient zum Einstellen des Abschalt-Timers und zum Einschalten des Timers.
+□-	Wird zur Einstellung von Leistung, Temperatur und Zeit verwendet
Kindersicherung 	Drücken Sie im Arbeitszustand 3 Sekunden lang, um zu sperren oder zu entsperren. Nach dem Sperren zeigt das Display LOC an. Im Kindersperrezustand sind alle anderen Schaltflächen außer "Sperren" und "Ein / Aus" ungültig.

2. Tastefunktion:

Funktion	Arbeitsprozess
Hot Pot (manuelle Funktion) 	Drücken Sie die Hot Pot-Taste im Standby-Zustand oder rufen Sie die Hot Pot-Funktion auf. Das Display zeigt die Leistungsstufe 1600W an. Diese Funktion verfügt über 10 Stufen einstellbarer Feuerkraft (120-300-500-800-1000-1200-1400-1600-1800-2000W). Sie können + oder - drücken, um die entsprechende Leistungsstufe auszuwählen. Sie können die Timer-Taste drücken, um die Arbeitszeit während der Arbeit einzustellen. Der Einstellbereich ist "0:01 - 3:00".
Braten (manuelle Funktion) 	Drücken Sie die Bratentaste im Standby-Zustand oder rufen Sie die Frittierfunktion auf. Das Display zeigt die Temperatur als 200 ° C an. Diese Funktion verfügt über 10 einstellbare Temperaturstufen (60-80-100-120-140-160-180-200-220-240°C). Sie können + oder - drücken, um den entsprechenden Temperaturbereich auszuwählen. Sie können die Timer-Taste drücken, um die Arbeitszeit während der Arbeit einzustellen. Der Einstellbereich ist "0:01 - 3:00".
Dämpfen (automatische Funktion) 	Drücken Sie die Kochtaste im Standby-Zustand oder rufen Sie die Kochfunktion auf. Das Display zeigt die Leistungsstufe 1800W an. Diese Funktion ist eine automatische Funktion. Die Maschine beendet den Garvorgang automatisch. Zuerst arbeitet sie 10 Minuten lang mit 1800 W und schaltet dann 50 Minuten lang automatisch auf mittlere 1000 W um. Nach Abschluss des Programms wird es automatisch heruntergefahren. Die Standardarbeitszeit beträgt 60 Minuten. Die Leistungsstufe kann nicht eingestellt werden. Drücken Sie im Garzustand die Timer- / Reservierungstaste, um die Timer-Abschaltzeit einzustellen. Der Einstellbereich ist "0: 40-1: 30".
Suppe (automatische Funktion) 	Drücken Sie die Suppentaste im Standby-Zustand oder rufen Sie die Suppenfunktion auf. Das Display zeigt die Leistungsstufe 1600W an. Diese Funktion ist eine automatische Funktion. Die Maschine schließt den Garvorgang automatisch ab. Zuerst wird 10 Minuten lang mit 1600 W gearbeitet, dann 10 Minuten lang automatisch mit 1000 W und schließlich 55 Minuten lang mit 300 W. Nach Abschluss des Programms wird es automatisch heruntergefahren. Die Standardarbeitszeit beträgt 75 Minuten. Die Leistungsstufe kann während der Arbeit nicht eingestellt werden. Drücken Sie im Suppenzustand die Timer- / Reservierungstaste, um den Timer für das Herunterfahren der Zeit einzustellen. Der Einstellbereich ist "0: 40-1: 30".
Warm (automatische Funktion) 	Drücken Sie die Taste „C“, um die Warmhaltefunktion im Standby- oder Arbeitsmodus aufzurufen. Das Display zeigt die Temperatur 60°C an. Diese Funktion ist eine automatische Funktion. Die Temperatur der Oberfläche wird während der Arbeit auf etwa 60 ° C gehalten. Die Standardarbeitszeit beträgt 120 Minuten. Die Temperaturskala kann während der Arbeit nicht eingestellt werden. Drücken Sie die Timer- / Reservierungstaste, um den Timer für das Herunterfahren der Zeit einzustellen. Der Einstellbereich ist "0:01 - 3:00".
Hochtemperaturspitzen	Wenn die Oberflächentemperatur nach dem Arbeiten höher als 60 ° C ist, leuchtet die Hochtemperatur-Anzeigelampe, um den Benutzer daran zu erinnern, dass sich die Oberfläche auf einer hohen Temperatur befindet. Bitte berühren Sie es nicht. Wenn die Oberflächentemperatur unter 60 ° C liegt, erlischt die Kontrollleuchte für hohe Temperaturen.

Niveaus	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Leistung (W)	120	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Temp (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Funktionen	Standardarbeitszeit	Timer-Bereich	Standardleistung / Temp.	Timer-Bereich
Heißer Topf	120 Minuten	0:01 – 3:00 Std	1600 W	/
Braten	120 Minuten	0:01 – 3:00 Std	200°C	/
Suppe	75 Minuten	0:40 – 1:30 Std	1600 W	0:01 – 24:00
Dampf	60 Minuten	0:40 – 1:30 Std	1800 W	0:01 – 24:00
Warm	120 Minuten	0:01 – 3:00 Std	60°C	0:01 – 24:00

3. Timer zum Herunterfahren:

Wenn die Maschine arbeitet, drücken Sie die Timer-Taste, um den Zeiteinstellstatus der Timer-Abschaltung aufzurufen. Auf dem Display blinkt die Timer-Abschaltzeit **: ***". Zu diesem Zeitpunkt können Sie die Taste + oder - drücken, um die Uhrzeit einzustellen. 5 Sekunden nach dem Einstellen der Uhrzeit bestätigt das Gerät die Uhrzeit automatisch. Die Zeit wechselt in den Countdown-Status und wird automatisch heruntergefahren, wenn die Zeit abgelaufen ist. Den Zeiteinstellungsbereich entnehmen Sie bitte jeder Leistungsbeschreibung.

4. Timer starten:

Drücken Sie im ausgeschalteten Zustand die Timer-Taste, um in den Einschaltzustand zu gelangen. Das Display blinkt und zeigt an, dass die Standardreservierungszeit "0:00" ist (nur automatische Funktionen können Reservierungen vornehmen). Zu diesem Zeitpunkt können Sie + oder - drücken, um die Uhrzeit einzustellen. Drücken Sie nach dem Einstellen der Zeit die entsprechende automatische Funktionstaste, um die Funktion auszuwählen, die eingeschaltet bleiben soll. Nach 5 Sekunden bestätigt das Gerät automatisch die Zeit und Funktion und die Zeit geht in den Countdown-Zustand über. Es wird automatisch eingeschaltet, wenn die Zeit abgelaufen ist.

Fehlerbehebung

Fehler	Grund	Wartungsmethode
Keine Macht auf	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Stromversorgungscode ist lose 2. Überprüfen Sie, ob Steckdose und Kabel in gutem Zustand sind 3. Schalten Sie ein, ob eingeschaltet ist 	Nach dem Auschecken
Nach dem Einschalten kann nicht gestartet werden	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ob die Platte Wasser hat 	Vor Gebrauch trocknen
Plötzlich stoppt bei der Verwendung	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ob die Umgebungstemperatur hoch ist. 2. Ob die Ansaugung und der Auslass blockiert sind. 3. Ob das Timing eingestellt werden soll. 4. Ob länger als 2 Stunden verwenden 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bewegen Sie sich zur Verwendung auf die niedrigere Temperatur. 2. Entladen Sie das Schott 3. Normal 4. Normal
Booten Sie nach dem Einschalten aber nicht erwärmen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ob es sich um den Buchungsstatus handelt 2. Beschädigung der Leiterplatte 3. Temperatur der Platte zu hoch 	2. Senden Sie an die Wartungsstation.

Fehlercode

Code	Bedeutung
E0	Kein Topf oder Kochgeschirr entspricht nicht den Anforderungen
E1	Niederspannungsschutz
E2	Überspannungsschutz
E3	Oberflächensensor offen (kein Utensil auf der Oberfläche) und Kurzschlusschutz
E5	Überhitzungsschutz
E6	Überhitzungsschutz der Stromröhre
E7	Schutz vor Oberflächensensorausfällen

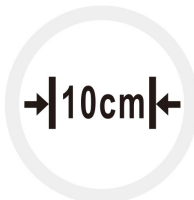
Reinigung und Instandhaltung:

1. Schalten Sie das Gerät durch Drücken von "Ein / Aus" aus und warten Sie, bis das Licht erlischt. Ziehen Sie nach dem Ausschalten das Netzkabel richtig ab
2. Warten Sie einige Zeit und lassen Sie das Gerät abkühlen.
3. Sie können ein mildes Reinigungsmittel oder Geschirrspülmittel mit einer weichen Kleidung verwenden, um Schmutz zu entfernen
4. Reinigen Sie es nicht mit fließendem Wasser und tauchen Sie es nicht in Wasser, da sonst Wasser eindringen und das Gerät beschädigen kann
5. Stellen Sie vor dem Kochen immer sicher, dass die obere Platte und die Pfanne / der Topf sauber sind, da der Schmutz aus der Pfanne / dem Topf an der Platte haften bleibt und sich die Platte verfärbt
6. Sie können die Entlüftungöffnung mit einem Staubsauger reinigen, um den Schmutz aufzusaugen, oder Sie können Baumwolle verwenden, wenn der Schmutz mit Öl bedeckt ist
7. Zahnbürste mit wenig Seife kann auch zum Reinigen der Oberfläche verwendet werden, solange Sie sie vorsichtig auf dem Gerät verwenden
8. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder starken Reinigungsmittel, da dies zu einer chemischen Reaktion führen kann
9. Wischen Sie das Gerät nach dem Entfernen des Schmutzes mit einem trockenen, weichen Tuch trocken

Sicherheitshinweis



Bitte benutzen Sie die Steckdose von 10A nicht alleine. Verwenden Sie keine allgemeinen Steckdosen. Verwenden Sie keine anderen Geräte gleichzeitig



Stellen Sie den Induktionsherd bei Verwendung an einen gleichmäßigen Ort und halten Sie einen Abstand von mehr als 10 cm zur Wand



Verwenden Sie keinen Induktionsherd in der Nähe eines Gaskochers oder eines Petroleumkochers



Reinigen Sie den Induktionsherd nicht direkt mit Wasser, um Risiken zu vermeiden



Führen Sie keinen Draht usw. ein. Verkleben Sie den Einlass und den Auslass nicht. Vermeiden Sie Risiken



Legen Sie kein Bügeleisen auf den Teller. Vor hohen Temperaturen schützen, die Risiken verursachen



Versiegeltes Essen. Bitte nach dem Öffnen des Deckels erhitzen



Verwenden Sie den Induktionsherd nicht an einem Bügeleisen, auch nicht an einem Ort mit einer Metallmatte von mehr als 10 cm



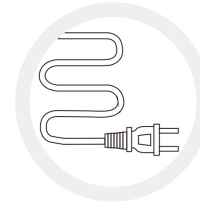
Stellen Sie keinen leeren Topf auf den Induktionsherd, um eine Beeinträchtigung der Produktleistung auch bei Risiken zu vermeiden



Reinigen Sie den Induktionsherd häufig. Vermeiden Sie das Eindringen in den Lüfter, das die normale Arbeit beeinträchtigen könnte



Berühren Sie die Platte bei der Verwendung nicht mit den Händen. Verbrühungen vermeiden



Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss eine professionelle Leitung zum Ersetzen verwendet werden



Lassen Sie Kinder den Induktionsherd nicht alleine benutzen. Verbrühungen vermeiden



Bestätigen Sie die Verwendung des Herzschrittmachers mit professionellen Ärzten. Wenn Sie keinen Einfluss haben, können Sie Induktionskochen verwenden.

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

Dichiarazione: a causa del costante aggiornamento del prodotto, la seguente funzione non è necessariamente per ogni prodotto, dipende dal modello.

Primo. Caratteristica del prodotto: product questo prodotto si riscalda dalla bobina interna; attraverso il pannello per riscaldare la padella.

- Protezione ambientale: non tossico, nessun inquinamento, nessuna radiazione elettromagnetica
- Riscaldamento rapido: basato sul principio dell'induzione elettromagnetica, il fondo viene riscaldato direttamente, grazie all'elevata efficienza termica e alla velocità elevata.
- Utilizzare la lastra di cristallo ad alta durezza e resistenza alla temperatura, facile da pulire e anche durevole.
- Controllo del microcomputer, controllo della temperatura del fuoco a volontà
- Uso sicuro, ha molte funzioni di protezione, come sovratensione, sottotensione, sovratemperatura e funzionamento ritardato della ventola.

Secondo. Avviso

1. La piastra è calda dopo l'uso, si prega di non toccare con la mano.
2. Non pulire la macchina con acqua
3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo nel negozio speciale e utilizzare il cavo speciale
4. Tenere lontano i bambini dall'uso

5. Ci deve essere qualcuno che se ne prende cura durante l'uso.
6. Non mettere carta, asciugamani e altri oggetti infiammabili nella superficie di riscaldamento del forno, potrebbe causare un incendio.
7. Utilizzare una presa speciale superiore a 10A. (utilizzare almeno 15A con due bruciatori e bruciatori multipli)
8. Per favore, non permettere ai bambini o alle persone incoscienti di usare le persone
9. Non inserire gli articoli di filo nell'uscita del vento e dell'aria, potrebbe causare scosse elettriche
10. Non riscaldare apparecchio sigillato, per evitare esplosioni.
11. Non utilizzare se la piastra è rotta fino a quando non viene fissata.
12. Ogni volta che finisci, la ventola continua a funzionare per dissipare il calore, solo quando la ventola smette di funzionare, puoi scollegare il cavo di alimentazione.
13. Si prega di non utilizzare la pentola perché il fondo può distorcere, in caso di irregolarità nel riscaldamento della piastra, si può provocare la rottura
14. Solo per uso domestico e interno.
15. Quando l'apparecchio non è in uso e prima di pulirlo, scollegare innanzitutto l'apparecchio dalla presa.
16. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere l'unità, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
17. L'apparecchio è destinato esclusivamente allo scopo descritto nel manuale dell'utente.
18. Non utilizzare l'apparecchiatura o parti di essa al di fuori dell'uso previsto per evitare rischi.

19. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati sottoposti a supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e capire i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
20. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone analogamente qualificate per evitare pericoli.
21. Se il simbolo IEC 60417-5041 (2002-10) è contrassegnato sull'apparecchio, il suo significato deve essere spiegato. Le istruzioni devono indicare che gli apparecchi non sono progettati per essere utilizzati mediante un timer esterno o separati
22. Sistema di controllo remoto. **ATTENZIONE:** se la superficie è screpolata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche. Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posizionati sulla piastra poiché possono surriscaldarsi.
23. Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:
 - aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - case coloniche;
 - dai clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;

- ambienti di tipo bed and breakfast

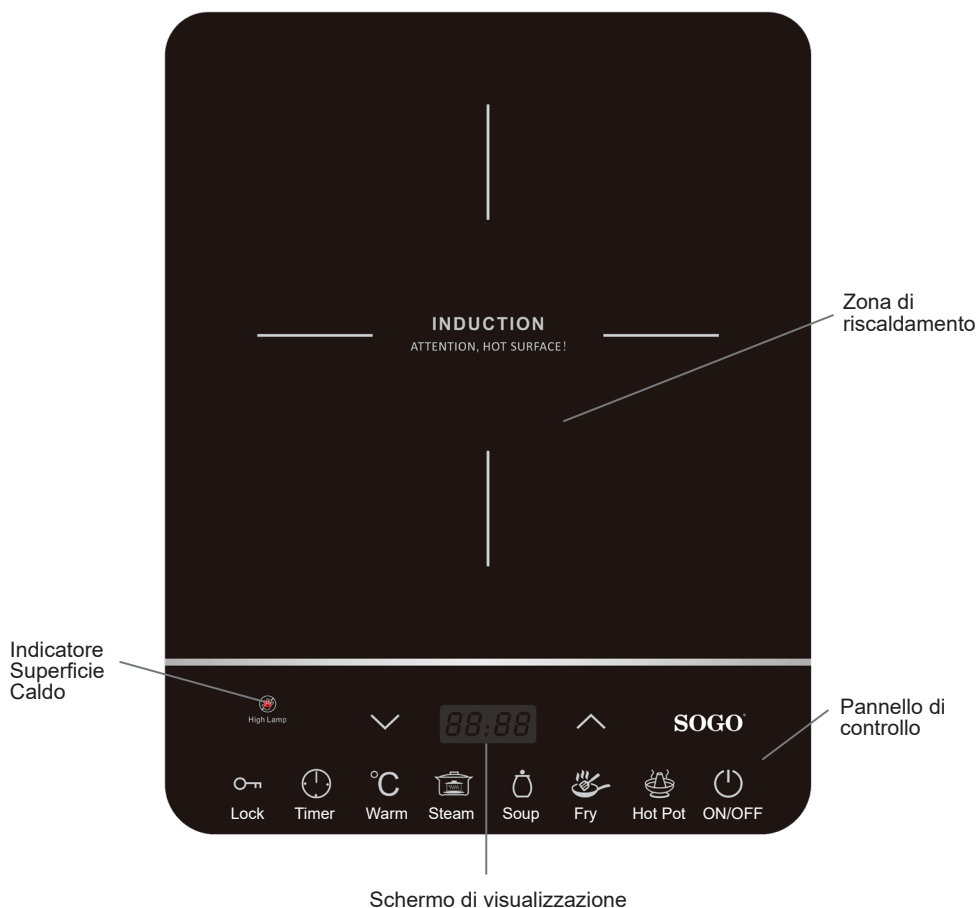


Attenzione: la superficie è calda dopo la cottura. Per favore non toccare con la mano.

Parametri tecnici

Modello:	SS-10240
Tensione nominale	220-240V~
Frequenza nominale	50/60Hz
Potenza nominale	2000W

Istruzioni del pannello



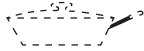
Pentole applicabili:

Materiale: ferro o acciaio inossidabile

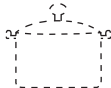
Forma: diametro inferiore circa 10-12 cm - pentola o dimensioni inferiori 12-20 cm - vaso quadrato



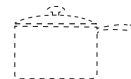
Bollitore in acciaio inossidabile



Pentola di ferro



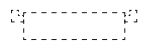
Pentola magnetica in acciaio inossidabile



Pentola di ferro colorato



Bollitore magnetico in ferro



Padella di ferro

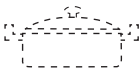
Pentole non applicabili:

Materiale: metallo non ferro, ceramica, vetro e fondo in vaso o vaso in alluminio.

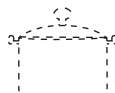
Forma: fondo irregolare, diametro inferiore a 12 cm



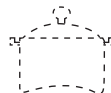
Bollitore in alluminio



Vaso di vetro resistente al calore



Vaso di ceramica



Fondo non liscio



Fondo con i piedi





Piccolo diametro del fondo






Descrizione della funzione

Preparazione: posizionare una pentola adatta sull'unità di riscaldamento della macchina e collegare il cavo di alimentazione della macchina a una presa di corrente idonea. Il suono "Bi" della macchina indica che è accesa. A questo punto, premere il tasto per iniziare. Il display mostra "on" dopo l'avvio ed è possibile premere il tasto funzione corrispondente per iniziare il lavoro.

1.

Chiave	Descrizione della funzione chiave:
Interruttore	Entra nello stato di standby o smette di funzionare
Tasti di selezione delle funzioni (pentola calda, padella, zuppa, vapore, caldo)	Premere il tasto funzione corrispondente durante il lavoro per accedere al lavoro funzione corrispondente.
Timer 	Utilizzato per impostare il timer di spegnimento e accendere il timer.
+ -	Utilizzato per la regolazione di potenza, temperatura e tempo
Blocco bambini 	Nello stato di funzionamento, premere per 3 secondi per bloccare o sbloccare. Una volta bloccato, il display mostrerà LOC. Nello stato di blocco bambini, tutti gli altri pulsanti non sono validi tranne "blocco" e acceso / spento.

2. Funzione chiave:

Funzione	Processo lavorativo
Pentola calda (funzione manuale) 	Premere il tasto hot pot nello stato di standby o accedere alla funzione hot pot, il display mostra il livello di potenza 1600W. Questa funzione ha 10 livelli di potenza di fuoco regolabile, rispettivamente 120-300-500-800-1000-1200-1400-1600-1800-2000W, è possibile premere + o - per selezionare il livello di potenza appropriato. È possibile premere il tasto timer per impostare l'orario di lavoro durante il lavoro. L'intervallo di impostazione è "0:01 - 3:00".
Friggere (funzione manuale) 	Premere il pulsante Fry nello stato di standby o accedere alla funzione Fry, il display mostra la temperatura come 200°C. Questa funzione ha 10 livelli di temperatura regolabile, rispettivamente 60-80-100-120-140-160-180-200-220-240°C, è possibile premere + o - per selezionare l'intervallo di temperatura appropriato. È possibile premere il tasto timer per impostare l'orario di lavoro durante il lavoro. L'intervallo di impostazione è "0:01 - 3:00".
Cottura a vapore (funzione automatica) 	Premere il tasto di cottura in stato di attesa o accedere alla funzione di cottura, il display mostra il livello di potenza 1800W. Questa funzione è automatica, la macchina completerà automaticamente il processo di cottura, prima funzionerà a 1800W per 10 minuti, quindi passerà automaticamente a 1000W medi per 50 minuti. Una volta completato, il programma si spegnerà automaticamente. L'orario di lavoro predefinito è di 60 minuti. Il livello di potenza non può essere regolato. In stato di cottura, premere il pulsante timer / prenotazione per impostare il tempo di spegnimento del timer, l'intervallo di impostazione è "0: 40-1: 30".
Zuppa (funzione automatica) 	Premere il tasto Zuppa in stato di attesa o accedere alla funzione Zuppa, il display mostra il livello di potenza 1600W. Questa funzione è una funzione automatica, la macchina completerà automaticamente il processo di cottura, prima lavora a 1600 W per 10 minuti, quindi passa automaticamente a 1000 W per 10 minuti e infine funziona a 300 W per 55 minuti. Una volta completato, il programma si spegnerà automaticamente. L'orario di lavoro predefinito è di 75 minuti. Il livello di potenza non può essere regolato durante il lavoro. In stato di minestra, premere il tasto timer / prenotazione per impostare il timer di spegnimento, l'intervallo di impostazione è "0: 40-1: 30".
Caldo (funzione automatica) 	Premere il tasto "C" per accedere alla funzione di mantenimento in caldo in modalità standby o di lavoro. Il display mostra la temperatura di 60 ° C. Questa funzione è una funzione automatica. La temperatura della superficie viene mantenuta a circa 60°C durante il lavoro. L'orario di lavoro predefinito è di 120 minuti. La scala della temperatura non può essere regolata durante il lavoro. Premere il tasto timer / prenotazione per impostare il timer di spegnimento, l'intervallo di impostazione è "0:01 - 3:00".
Suggestivi per alte temperature	Dopo il lavoro, quando la temperatura della superficie è superiore a 60°C, la spia dell'indicatore di temperatura elevata si accende per ricordare all'utente che la superficie è ad alta temperatura. Per favore, non toccarlo. Quando la temperatura della superficie è inferiore a 60°C, la spia dell'indicatore di temperatura elevata si spegne.

Livelli	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Potenza	120	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Temp (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Funzioni	Orario di lavoro predefinito	Intervallo del timer	Potenza / temp predefiniti	Intervallo del timer
Pentola calda	120 minuti	0:01 – 3:00 ore	1600 W	/
Friggere	120 minuti	0:01 – 3:00 ore	200°C	/
Zuppa	75 minuti	0:40 – 1:30 ore	1600 W	0:01 – 24:00
Vapore	60 minuti	0:40 – 1:30 ore	1800 W	0:01 – 24:00
Caldo	120 minuti	0:01 – 3:00 ore	60°C	0:01 – 24:00

3. Timer di spegnimento:

Quando la macchina funziona, premere il tasto timer per accedere allo stato di impostazione dell'ora di spegnimento del timer. Il display lampeggia il tempo di spegnimento del timer “*: **”. A questo punto, è possibile premere il pulsante + o - per impostare l'ora. 5 secondi dopo aver impostato l'ora, la macchina confermerà automaticamente l'ora. Il tempo entra nello stato del conto alla rovescia e si spegne automaticamente quando il tempo è scaduto. Fare riferimento a ciascuna descrizione dell'alimentazione per l'intervallo di impostazione dell'ora.

4. Avvia timer:

Nello stato di spegnimento, premere il tasto timer per accedere allo stato di impostazione dell'accensione, il display lampeggia per mostrare che il tempo di prenotazione predefinito è “0:00” (solo le funzioni automatiche possono effettuare prenotazioni). A questo punto, è possibile premere + o - per impostare l'ora. Dopo aver impostato l'orario, premere il tasto funzione automatica corrispondente per selezionare la funzione da mantenere accesa. Dopo 5 secondi, la macchina confermerà automaticamente l'ora e la funzione e l'ora entrerà nello stato del conto alla rovescia. Si accenderà automaticamente allo scadere del tempo.

Risoluzione dei problemi

Guasto	Motivo	Metodo di manutenzione
Nessuna accensione	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il codice di alimentazione è allentato 2. Verificare che la presa e il cavo siano in buone condizioni 3. Accendi se è acceso 	Dopo aver verificato
Impossibile avviare dopo l'accensione	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se la piastra ha acqua 	Asciugare prima dell'uso
Si interrompe improvvisamente durante l'utilizzo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se la temperatura ambiente è molto alta. 2. Se l'aspirazione e l'uscita sono bloccate. 3. Se impostare i tempi. 4. Sia che utilizzi più di 2 ore 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spostare alla temperatura più bassa da usare. 2. Scaricare la paratia 3. Normale 4. Normale
Avvio dopo l'accensione ma non si riscalda	<ol style="list-style-type: none"> 1. se si trova nello stato della prenotazione 2. Danneggiamento del circuito 3. Temperatura della piastra troppo alta 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normal 2. Inviare alla stazione di manutenzione.

Codice errore

Codice	Significato
E0	Nessuna pentola o pentole non soddisfa i requisiti
E1	Protezione a bassa tensione
E2	Protezione da sovratensione
E3	Sensore di superficie aperto (nessun utensile in superficie) e protezione da corto circuito
E5	Protezione da surriscaldamento
E6	Protezione da surriscaldamento del tubo di alimentazione
E7	Protezione da guasti del sensore di superficie

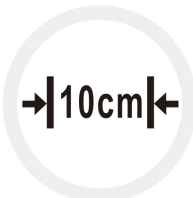
Pulizia e manutenzione:

1. Spegnerne l'apparecchio premendo "on / off" e attendere fino allo spegnimento della luce. Una volta spento, scollegare correttamente il cavo di alimentazione
2. Attendere qualche istante e lasciare raffreddare l'apparecchio.
3. È possibile utilizzare detersivo delicato o detersivo per piatti con un panno morbido per rimuovere lo sporco
4. Non pulirlo con acqua corrente né immergerlo in acqua poiché l'acqua entrerà e danneggerà l'apparecchio
5. Accertarsi sempre che la piastra superiore e la padella / pentola siano pulite prima della cottura poiché lo sporco dalla padella / pentola si attaccherà alla piastra e la piastra si scolorirà
6. È possibile pulire la presa d'aria con un aspirapolvere per aspirare lo sporco oppure è possibile utilizzare cotone se lo sporco è con olio
7. Lo spazzolino da denti con poco sapone può anche essere usato per pulire la superficie purché lo si usi delicatamente sull'apparecchio
8. Non utilizzare abrasivi o detersivi aggressivi poiché potrebbero provocare una reazione chimica
9. Dopo aver rimosso lo sporco, utilizzare un panno morbido e asciutto per asciugare l'apparecchio

Avviso di sicurezza



Non utilizzare solo la presa elettrica da 10A. Non utilizzare prese di corrente. Non utilizzare altri apparecchi contemporaneamente



Durante l'utilizzo, posizionare la cucina a induzione in un luogo uniforme e mantenere la distanza dalla parete di oltre 10 cm



Non utilizzare il fornello a induzione vicino a un fornello a gas o un fornello a cherosene



Non pulire la pentola a induzione direttamente con acqua per evitare rischi



Non inserire fili, ecc. Non inceppare l'ingresso e l'uscita. Prevenire eventuali rischi



Non mettere ferro sulla piastra. Proteggere dalle alte temperature causando rischi



Cibo sigillato. Si prega di riscaldare dopo aver aperto il coperchio



Non utilizzare la cucina a induzione in un luogo di ferro, incluso qualsiasi luogo con tappetino metallico di oltre 10 cm



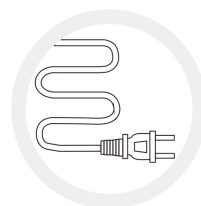
Non mettere una pentola vuota sul fornello a induzione per evitare affetti sulle prestazioni del prodotto, anche in caso di rischi



Pulire spesso la cucina a induzione. Evitare l'ingresso nella ventola che potrebbe influire sul normale lavoro



Durante l'utilizzo, non toccare la piastra con le mani. Evita le scottature



Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario utilizzare una linea professionale per la sostituzione



Non lasciare che i bambini utilizzino il fornello a induzione da solo. Evita le scottature



Confermare l'uso del pacemaker cardiaco con medici professionisti, se non si ha influenza è possibile utilizzare la cottura a induzione.

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 y electrónicos y la Directiva 2009/125 CE en los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

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



DECLARATION OF CONFORMITY

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



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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



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



Importado por:

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

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



Importado por:

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

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



Imported by:

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

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



Importato da:

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

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



Importé par:

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

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



Importiert durch:

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

SOGO[®]

Human Technology

ref. SS-10240

