

SOGO

Human Technology



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



Multicazuela Eléctrica con Tapa Cristal
Electric Multi-Use Pan with Glass Lid
Casserole électrique avec couvercle en verre
Caçarola elétrica com tampa de cristal
Multifunktion Elektrische Pizza/Braten/Paella Pfanne
Padella elettrica Pizza/Frittura/Paella Multifunzioni

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

ref. SS-10105



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Cuando use aparatos eléctricos, debe tomar todas las medidas de seguridad necesarias. Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de usar la unidad.
- Compruebe que el voltaje de su hogar se corresponde con el voltaje de la unidad.
- No deje la unidad encendida sin supervisión. Mantenga la unidad fuera del alcance los niños o de personas que no sepan usar la unidad. Este aparato no está destinado para ser usado por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones adecuadas al uso del aparato por una persona responsable. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
- Antes de usar la unidad, compruebe que el cable, el enchufe o el aparato no estén dañados. No use la unidad si el cable, el enchufe o el aparato están dañados.
- Evite tropezarse con el cable; no deje que el cable cuelgue.
- Solo para uso doméstico, como se indica en estas instrucciones.
- No sumerja la unidad en agua o en otros líquidos por cualquier razón. No apto para lavavajillas.
- No toque el cable o el enchufe con manos mojadas.
- El producto se debe usar únicamente sobre superficies resistentes al calor. No use la unidad cerca de superficies calientes.

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

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

- Es necesario limpiar la unidad después de cada uso.

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

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

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

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

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

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

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

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

supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de una manera segura físicas, sensoriales o mentales y comprender los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. Limpieza y mantenimiento de usuarios no serán hechos por niños de menos de 8 años y sin supervisión.

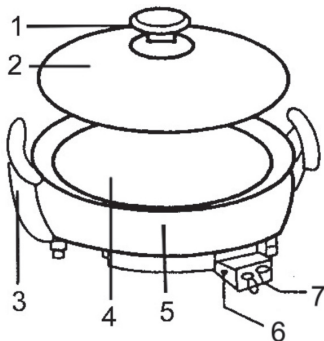
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños de menos de 8 años.
- No utilice este aparato con un programador, contador u otro dispositivo que puede poner el aparato en marcha automáticamente porque es peligroso.

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

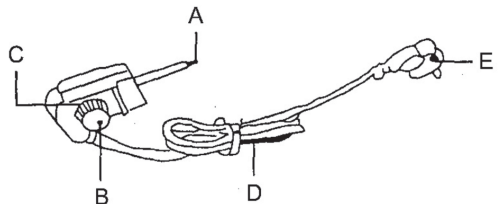


Cuando se usa el símbolo significa "precaución: superficies calientes"

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



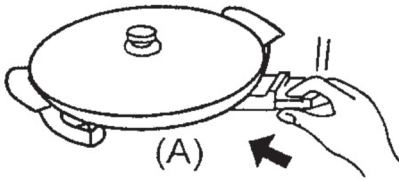
1. Mango de la tapa
2. Tapa de cristal
3. Mango de la multicazuela (resistente al calor)
4. Base de la multicazuela
5. Exterior de la multicazuela
6. Enchufe
7. Contacto del enchufe



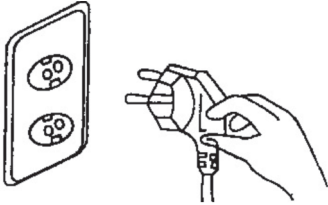
- A. Sensor de temperatura
- B. Botón giratorio, Regulador de temperatura
- C. Piloto luminoso
- D. Cable
- E. Enchufe

INSTRUCCIONES DE USO

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



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



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



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

Si el piloto luminoso se enciende y se apaga, no significa que la unidad funciona de forma incorrecta. Esto indica que el regulador está funcionando correctamente. Cuando escuche un ruido durante la cocción, no significa que la unidad funciona de forma incorrecta. Esto significa que la superficie de la unidad se está calentando. No toque el exterior de la multicazuela para evitar quemaduras; no coloque material inflamable en el interior de la unidad.

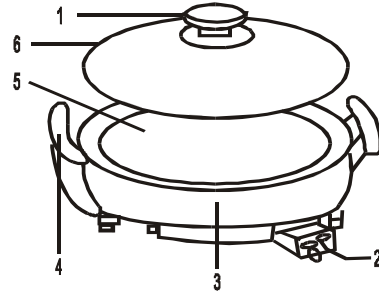
- Después de su uso, coloque el regulador en posición "0".
- Primero desenchufar de la toma de corriente. Extraiga el regulador de temperatura del enchufe de conexión de la unidad. Atención: la

pieza de conexión del regulador de temperatura (punzón) está muy caliente después de su uso. Deje enfriar la unidad completamente antes de extraer el regulador de temperatura.

Información sobre las placas protectoras del calor del Sartén Multicazuela Eléctrico

Descripción de partes del producto:

1. Mango de la tapa
2. Conector para el cable de alimentación
3. Exterior de la multicazuela
4. Mangos de la multicazuela (incluyen las placas protectoras del calor)
5. Placa base interior de cocción
6. Tapa de vidrio



Preparar el aparato para su uso:

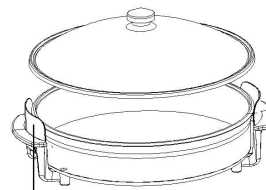
¡IMPORTANTE ! (ANTES DEL PRIMER USO)

Por favor, montar el protector de calor que está en el envase en un principio antes de utilizar la unidad para la primera vez .

El protector de calor está hecho de material plástico de polipropileno (PP) y se proporciona a ser instalados junto a los mangos para proteger la mano y dedos del usuario de alto calor en los lados y bordes de la cacerola, cuando usted pone el aparato en la placa de cocción o cuando usted saca este de la encimera de cocina después de la cocción.

Mantenga el protector de calor continuo instalado en su multicazuela eléctrica en todo momento.

En caso de que no encuentre esta parte en la caja del producto o si está roto o dañado y no se puede utilizar más póngase en contacto con el distribuidor donde lo compró o comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano.



escudo térmico

TABLA: TIEMPO DE COCCIÓN Y TEMPERATURA

ALIMENTO	TIEMPO COCCIÓN (APROX.)	SELECTOR	TEMPERATURA (APROX.)
CROISSANT	1 min. cada lado	1,2	80°C
HUEVOS FRITOS	2 min.	1,2,3	150°C
CREPES	1-2 min. cada lado	1,2,3,4	160°C
TORTILLA	2 min. cada lado	1,2,3,4	160°C
QUESO FRESCO	1 min. cada lado	1,2,3	150°C
TOSTADAS	1 min. cada lado	1,2,3	150°C
SANDWICHES	2 min. cada lado	1,2,3,4	170°C
BERENJENA, TOMATE, PIMIENTO, CEBOLLA	2 min. cada lado	1,2,3	150°C
PATATAS, CALABAZA	3 min. cada lado	1,2,3	150°C
SALCHICHAS	2-3 min. cada lado	1,2,3	150°C
COSTILLAS DE TERNERA	2-3 min. cada lado	1,2,3,4	180°C
FILETES DE TERNERA	3 min. cada lado	1,2,3,4	180°C
CHULETAS DE CERDO	3 min. cada lado	1,2,3,4	170°C
ALIMENTO	TIEMPO COCCIÓN (APROX.)	SELECTOR	TEMPERATURA (APROX.)
CHULETAS DE CORDERO	3 min. cada lado	1,2,3,4	170°C
CONEJO (EN PIEZAS)	3-4 min. cada lado	1,2,3,4	160°C
BROCHETAS DE CARNE	2-3 min. cada lado	1,2,3	150°C
PECHUGA DE POLLO	4-5 min. cada lado	1,2,3	150°C
BROCHETAS DE PESCADO	2 min. cada lado	1,2,3	160°C
ATÚN, SALMÓN, CABALLA	2-3 min. cada lado	1,2,3,4	160°C
MARISCO	2-3 min. cada lado	1,2,3,4	180°C
CALAMAR, SEPIA	2-3 min. cada lado	1,2,3,4	160°C
PIZZA	7-10 min.	1,2,3,4	240°C
ARROZ FRITO	15-20 min.	1,2,3,4	160°C - 240°C
PAELLA	35-45 min.	1,2,3,4	160°C - 240°C

LIMPIEZA DE LA UNIDAD

- Asegúrese de que la unidad está desconectada y deje enfriar antes de limpiar.
- Asegúrese de que el regulador de la temperatura está desconectado de la unidad antes de limpiar la unidad.
- Limpie el interior de la unidad con un paño suave húmedo. En caso de que sea necesario, use un detergente suave.
- No use utensilios punzantes o estropajos metálicos, puesto que puede dañar la superficie de la unidad.
- No use productos abrasivos, porque podría

dañar la superficie de la unidad.

- No sumerja la unidad en agua u otros líquidos.
- Limpie la tapa de cristal con una esponja suave y un detergente suave.
- Para limpiar el regulador de temperatura, use un paño suave y seco.

Limpieza y conservación de sartenes con cobertura anti-adherente después del uso general:

Este producto tiene una capa anti-adherente de alta calidad. Se debe tener especial cuidado en conservar el revestimiento anti-

adherente mientras se cocina, mientras se saca la comida para servir y mientras se limpia.

Sólo así su aparato con recubrimiento anti-adherente podrá estar en servicio durante mucho tiempo.

Siga estricta y cuidadosamente las instrucciones de limpieza de la sección anterior. Además, siga los siguientes procedimientos:

1. Retire cualquier alimento suelto. Cuando se haya enfriado y sea seguro tocarla, use una toalla de papel, una espátula de madera o de plástico para quitar cualquier alimento suelto de la sartén. Asegúrese de usar una agarradera para sostener el asa del recipiente si la sartén está todavía un poco caliente.

· Asegúrese de usar un utensilio que no sea de metal sobre su superficie anti-adherente. Se recomiendan espátulas de madera o de silicona. Los utensilios de metal pueden rayar y quitar la capa anti-adherente en sus ollas y sartenes.

· Si está guardando el resto de los alimentos en la sartén, utilice su utensilio no metálico para barrer la comida en un recipiente que pueda almacenar más tarde.

· Cuando utilice los utensilios de plástico o de madera siempre debe ser suave durante el movimiento o raspado de los alimentos en la sartén.

· Evite guardar los alimentos en la sartén durante un largo tiempo después de cocinar para evitar que la comida se endurezca en su interior y dificulte su limpieza.

· **NO** 'almacene' los alimentos en la sartén durante largos periodos de tiempo. La limpieza adecuada de la sartén anti-adherente después de cada uso es crucial para una longevidad máxima. La falta de limpieza adecuada de la sartén después de cada uso da lugar a la formación de residuos de aceite y alimentos y a la pérdida del efecto anti-adherente y **NO** quedará cubierto por la garantía.

2. Limpieza de la sartén. Use un limpiador suave de nylon, una esponja o una toalla de papel rociada con unas gotas de jabón para limpiar la superficie antiadherente. Asegúrese de limpiar todas las áreas en el interior de la sartén, pero también limpie el fondo exterior y el mango. Limpie todos los residuos de jabón de la sartén.

· No utilice almohadillas de limpieza abrasivas sobre la sartén con cubierta anti-

adherente. El material abrasivo puede dañar y quitar el revestimiento anti-adherente de la sartén.

· En ningún momento del proceso anterior, **NO** sumerja la sartén eléctrica directamente en agua o la lleve bajo el agua corriente en el fregadero.

MODELOS	VOLTAJE FRECUENCIA	POTENCIA	PROFUNDIDAD	DIÁMETRO
SS-10105	220-240V~ 50/60Hz	1500W	9 CM	42 CM

Si el cable de suministro está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente o servicio por personas cualificadas con el fin de evitar peligro.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Please read these instructions carefully before using the appliance.
- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- Never leave the appliance unsupervised when in use. Keep out of reach of children or incapable persons.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- From time to time check the appliance, cord and plug for damages. Never use the appliance if the appliance, cord or plug show any signs of damage.
- Avoid danger of tripping; do not allow the cord to hang down.
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- Never touch the cord or plug with wet hands.
- Only use the unit on a heat-resistant surface. Never use the appliance near hot surfaces.
- Should the cord be damaged, it must be replaced only by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.. Should you detect any errors

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

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

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

children aged less than 8 years.

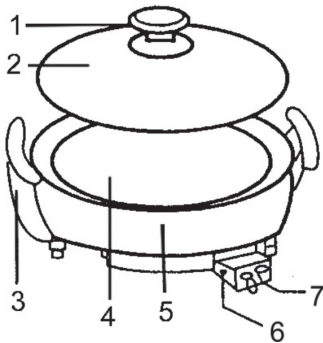
- Do not use this appliance with a programmer, counter or another device which can automatically turn it on because if the appliance is covered or incorrectly positioned there is a danger of fire.

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

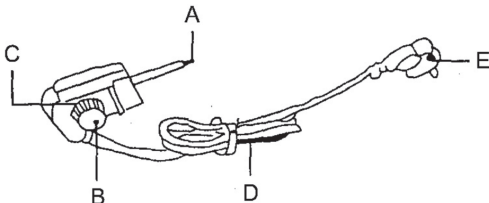


When this symbol is used, it means "Caution: Hot surfaces"

UNIT DESCRIPTION



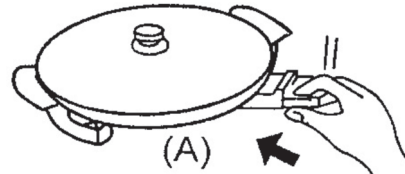
- 1. Handle of lid
- 2. Glass lid
- 3. Hot Plate Handle (with heat shield)
- 4. Hot Plate
- 5. Pan exterior
- 6. Socket
- 7. Power socket



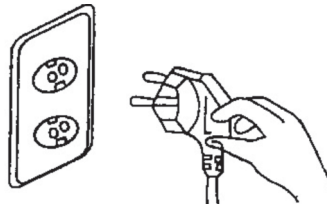
- A. Temperature sensor
- B. Temperature regulator knob
- C. Pilot light
- D. Power cord
- E. Plug

OPERATING INSTRUCTIONS

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



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



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



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

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

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

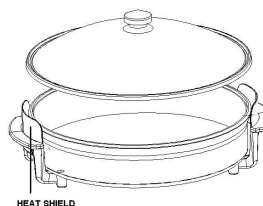
Do not touch the exterior of the unit; do not put any easily inflammable material on the pan.

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

the user from high heat on the sides and edges of the pan, while placing it on the cooking hob or while taking it away after cooking.

Keep the heat shield continuously fitted to your heating pan at all times.

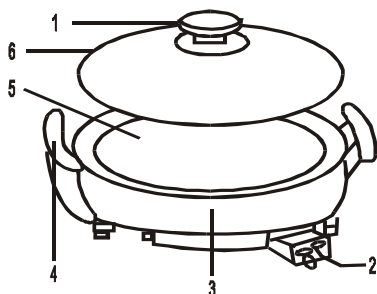
In case you do not find this part in your product box or if it is broken or damaged and cannot be used any more please contact the retailer from whom you bought or contact the nearest authorized service centre.



Information related to the Heat Shield provided with the Heating Pan:

Unit overview:

1. Glass cover handle
2. Power connection base
3. Basic unit
4. Handles (including heat shield)
5. Cooking surface
6. Glass cover



Preparing the unit:

IMPORTANT (BEFORE FIRST USE)

Please assemble the HEAT SHIELD which is in the packaging at first before using the unit for the first time.

The heat shield is made of Polypropylene (PP) plastic material and is provided to be fitted next to the handles to protect the hand and fingers of

TABLE OF COOKING TIME AND TEMPERATURE

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

CLEANING

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

· Never immerse the appliance in water or any other liquid.

· Clean the cover with a soft sponge and some mild detergent.

· To clean the temperature regulation unit, use a soft dry cloth.

Cleaning and conserving non-stick coated pans after general use:

This product has got a high quality non-stick coating. Special care must be taken to conserve the non-stick coating while

cooking, while taking out food for serving and while cleaning it.

Only then your appliance with non-stick coating can be in service for a long time.

Pls follow the cleaning instructions in the previous section strictly and carefully. In addition, pls follow the below mentioned procedures:

- 1. Remove any loose food.** When has cooled down and is safe to touch, use a paper towel, wooden, or plastic spatula to remove off any loose food from the pan. Be sure to use a pot holder to hold the pan handle if the pan is still a bit warm.
 - Be sure to use a non-metal utensil on your non-stick coated surface. Wooden or silicone spatulas are recommended. Metal utensils can scratch and remove the non-stick coated layer on your pots and pans.
 - If you are saving the rest of the food in the pan, use your non-metal utensil to sweep the food into a container that you can store later.
 - When using the plastic or wooden utensils always be soft during moving or scraping the food in the pan.
 - Avoid keeping food in the pan after cooking for a long time to avoid food getting hard

inside it and making it difficult to clean it up.

Do **NOT** 'store' food in the pan for longer periods of time. Proper cleaning of the non-stick pan after each use is crucial for maximum longevity. Lack of proper cleaning of the pan after each use ultimately resulting in oil and food residue build-up and loss of non-stick effect will **NOT** be covered under the warranty.

- 2. Cleaning the pan.** Use a soft nylon scrubber, sponge, or paper towel sprinkled with a few drops of dishwashing soap to wipe the non-stick coated surface clean. Be sure to wipe all areas on the inside of the pan, but also wipe down the outside bottom of the pan and the pan handle. Wipe off all soapy residue from the pan.
 - Do not use abrasive cleaning pads on non-stick coated pan. The abrasive material can damage and remove the non-stick coating of the pan.
 - At any point in the above process, **DO NOT** dip the Electric Pan directly in water or bring it under running water in the water sink.

MODELS	VOLTAGE FREQUENCY	POWER	DEPTH	DIAMETER
SS-10105	220-240V~ 50/60Hz	1500W	9 CM	42 CM

If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

- Avant de nettoyer l'unité, débranchez l'unité de la prise de courant. Assurez-vous que l'appareil est complètement sec avant de le réutiliser.
- Toutes les réparations doivent être effectuées par personnel technique qualifié.
- N'utilisez pas l'unité à l'extérieur. Placez toujours l'unité dans un lieu sec.
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant. Ceci pourrait supposer un risque pour l'utilisateur et endommager l'unité.
- Ne débranchez pas l'unité avec le câble. Assurez-vous que le câble ne sera pas accroché. Ne vissez pas le câble autour de l'unité. Ne pliez pas le câble.
- Quand vous utilisez l'unité, ne surchargez pas la prise de courant avec des autres appareils.
- Utilisez le régulateur pour le control de la température fourni avec l'unité. N'utilisez pas des autres régulateurs.
- Prenez toutes les mesures de sécurité nécessaires pour éviter que le régulateur puisse tomber.
- Avant de relier le régulateur, assurez-vous que le régulateur est en position "0".
- Placez l'unité sur une surface plate et stable pour éviter que l'unité tombe et éviter d'endommager l'unité et les utilisateurs ou les

personnes de votre autour.

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

- Utilisez seulement l'unité pour des aliments.

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

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

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

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

Ne touchez pas les parties chaudes de l'unité.

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

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

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

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

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

spatule de bois ou en plastique résistante à la chaleur.

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

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

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

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

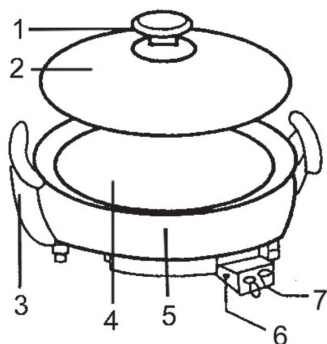
ATTENTION : NE PLACEZ PAS LE RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE SUR OU DANS LA CASSEROLE.

Si le cable électrique est endommagé, il doit être substitué par le fabricant, son agent ou services par personnes qualifiées dans le but d'éviter tous dangers

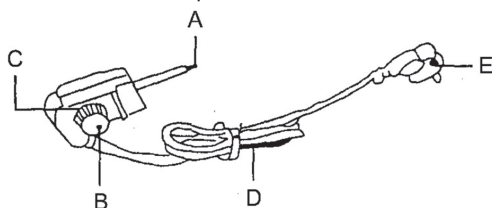


Lorsque le symbole est utilisé, il signifie "Attention: Les surfaces chaudes"

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



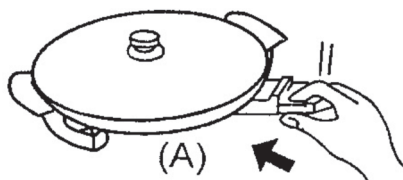
1. Manche du couvercle
2. Couvercle en verre
3. Manche de la casserole (résistant à la chaleur)
4. Base de la casserole
5. Extérieur de la casserole
6. Prise
7. Contact de la prise



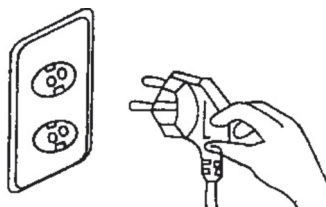
- A. Capteur de température
- B. Bouton giratoire du régulateur de température
- C. Pilote lumineux
- D. Câble
- E. Fiche

MODE D'EMPLOI

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



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



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



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

Si le pilote lumineux est allumé et éteint, il ne signifie pas que l'unité fonctionne de manière incorrecte. Ceci indique que le régulateur fonctionne correctement.

Quand vous écoutez un bruit pendant la cuisson, il ne signifie pas que l'unité fonctionne de manière incorrecte. Ceci signifie que la surface de l'unité est réchauffée.

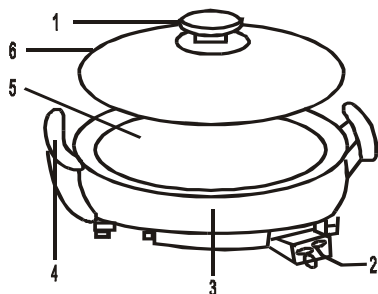
Ne touchez pas l'extérieur de la casserole pour éviter des brûlures; ne placez pas du matériel inflammable dans l'unité.

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

Informations sur l'utilisation le bouclier thermique fourni avec le casserole électrique

Description des pièces:

1. Poignée du couvercle de verre
2. Connecteur du cordon d'alimentation
3. Extérieur de la casserole
4. Poignées (y compris le bouclier thermique)
5. Surface de cuisson
6. Couvercle en verre



Préparation de l'appareil pour une utilisation:

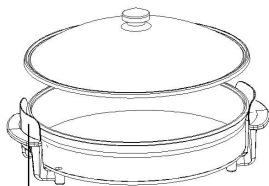
IMPORTANT! (AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION)

S'il vous plaît assembler le bouclier thermique qui est en l'emballage au premier abord avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Le bouclier thermique est réalisé en matière plastique polypropylène (PP) et est prévu pour être monté à côté de la poignée afin de protéger la main et des doigts de l'utilisateur à partir de la chaleur élevée sur les côtés et les bords du moule tout en le plaçant sur la table de cuisson ou en le prenant l'écart après la cuisson.

Gardez le bouclier thermique équipé en permanence à votre poêle de chauffage en tout temps.

Dans le cas où vous ne trouvez pas cette partie dans votre boîte de produit ou si elle est cassé ou endommagé et ne peut plus être utilisé s'il vous plaît contactez le revendeur auprès duquel vous avez acheté ou contactez le centre de service agréé le plus proche.



Bouclier thermique

TABLE: TEMPS DE CUISSON ET TEMPÉRATURE

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

NETTOYAGE DE L'UNITÉ

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

- Ne submergez pas l'unité en eau ou d'autres liquides.
- Nettoyez la couverture de cristal avec une éponge lisse et un détergent doux.
- Pour nettoyer le régulateur de température, utilisez un chiffon doux et sec.

Le nettoyage et la conservation de revêtement antiadhésif casseroles après utilisation générale :

Ce produit a une haute qualité de l'enduit anti-adhésif. Des précautions particulières doivent être prises pour conserver le

revêtement antiadhésif en cuisinant, tout en prenant de la nourriture à des fins de service et pendant le nettoyage.

Alors seulement, votre appareil avec revêtement anti-adhésif peut être en service pendant une longue période.

Veillez suivre les instructions de nettoyage dans la section précédente, strictement et avec précaution. De plus, pls suivez les procédures mentionnées ci-dessous :

1. Retirer toutes les particules d'aliments.

quand a refroidi et est sans danger au toucher, utilisez une serviette en papier, en bois, ou en plastique d'une spatule pour enlever toutes les particules de nourriture de la poêle. Veillez à utiliser un support de pot de tenir la poignée de si la casserole est encore un peu chaud.

- Veillez à utiliser un ustensile non métallique sur votre surface avec revêtement antiadhésif. Spatules en silicone ou en bois sont recommandés. Ustensiles métalliques peuvent rayer et retirer la couche de revêtement anti-adhésif sur vos pots et casseroles.

- Si vous enregistrez le reste de la nourriture dans la casserole, utilisez votre ustensile non métalliques pour balayer la nourriture dans un récipient que vous pouvez stocker plus tard.

- Lors de l'utilisation des ustensiles en bois ou en plastique toujours soft pendant le déplacement ou l'éraflure la nourriture dans la casserole.

- Éviter de garder les aliments dans la poêle après cuisson pour un long temps d'éviter les aliments difficiles à l'intérieur et de le rendre difficile à nettoyer.

Ne pas "mémoriser" la nourriture dans la casserole pendant de longues périodes de temps. Le nettoyage approprié de la poêle antiadhésive après chaque utilisation est crucial pour une longévité maximale. Manque d'un bon nettoyage de la casserole après chaque utilisation finalement dans l'huile et de l'alimentation de l'accumulation de résidus et la perte de l'effet anti-adhésif ne sont pas couverts par la garantie.

2. Le nettoyage du moule.

Utilisez un épurateur de nylon, d'une éponge ou d'un essuie-tout parsemé de quelques gouttes de savon à vaisselle pour nettoyer la surface à revêtement anti-adhésif propre. Assurez-vous de nettoyer toutes les zones à l'intérieur de la casserole, mais aussi essuyer l'extérieur de bas de la casserole et la casserole poignée. Essuyer tout résidu savonneux de la poêle.

- N'utilisez pas de produits abrasifs pads de pan avec revêtement antiadhésif. Le matériau abrasif peut endommager et enlever le revêtement antiadhésif de la poêle.

- En tout point du processus ci-dessus, ne pas tremper le moule électrique directement dans l'eau ou le mettre à l'eau courante dans l'eau couler.

MODÈLES	TENSION / FREQUENCE	PUISSANCE	PROFONDEUR	DIAMÈTRE
SS-10105	220-240V~ 50/60Hz	1500W	9 CM	42 CM

PRECAUÇÕES DE SEGURIDADE

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

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

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

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

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

- É necessário limpar a unidade depois que cada uso.

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

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

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

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

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

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

plástico resistente ao calor.

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

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

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

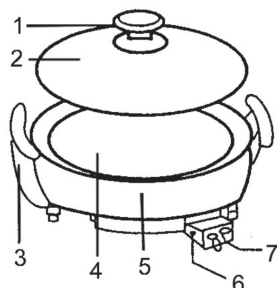
- Não usar este dispositivo com um dispositivo programador, contador ou outro que pode colocar a unidade automaticamente porque se o aparelho é coberto ou mal posicionados há um perigo de incêndio.

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

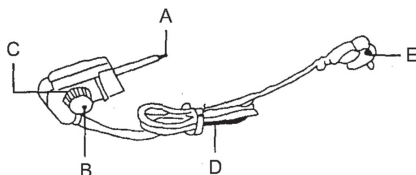


Quando símbolo é usado, significa “Cuidado: As superfícies quentes”

DESCRIÇÃO DO APARELHO



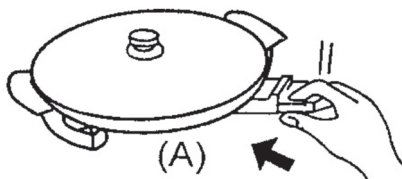
1. Cabo da tampa
2. Tampa de cristal
3. Cabo da caçarola (resistente ao calor)
4. Base da caçarola
5. Exterior da caçarola
6. Plugue
7. Contacto do plugue



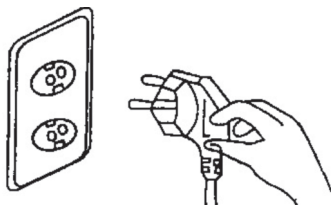
- A. Sensor de temperatura
- B. Botão giratório, Regulador de temperatura
- C. Piloto luminoso
- D. Cabo
- E. Plugue

INSTRUÇÕES DE USO

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



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



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



- Espere durante 5-10 minutos até que a unidade se tenha aquecido. Quando tenha transcorrido este tempo, pode iniciar a cocção.

- Em caso que seja necessário, use a tampa da unidade. É recomendável usar a tampa quando esteja cozinhando pizza, carnes, etc.

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

Quando escute um ruído durante a cocção, não significa que a unidade funciona de forma incorreta. Isto significa que a superfície da unidade se está aquecendo.

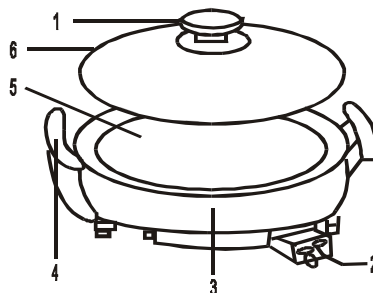
Não toque o exterior da caçarola para evitar queimaduras; não coloque material inflamável no interior da unidade.

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

Informações sobre los escudos de calor suministrados para o Caçarola Elétrica:

Caçarola elétrica Descrição das peças do produto:

1. Pega da tampa
2. Conector
3. Fora do caçarola
4. Mangas caçarola (incluindo as escudo de calor)
5. Placa dentro da área de cozimento
6. Tampa de vidro



Preparando o aparelho para uso:

IMPORTANTE! (Antes da primeira utilização):

Por favor, instale o protetor calor é no contentor

Inicialmente antes de usar o unidade para a primeira vez.

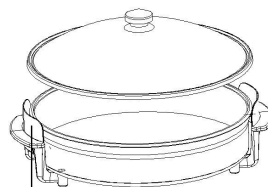
O escudo de calor é feito de material plástico de polipropileno (PP) e é fornecido para ser

equipados com alças para proteger a mão e os dedos do usuário calor elevado nas laterais e bordas da panela enquanto estava na placa ou enquanto é afastado após o cozimento.

Mantenha escudo de calor contínuo instalado em se aquecimento pan todo.

Se você não consegue encontrar esta parte na embalagem do produto ou se ele está quebrado ou danificado e pode parar de usar o contato com o revendedor onde adquiriu ou entre em

contato com o centro de serviço autorizado mais próximo.



Escudo térmico

TÁBUA: TEMPO DE COCÇÃO E TEMPERATURA

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

LIMPEZA DA UNIDADE

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

Limpeza e conservação antiaderentes frigideiras após utilização geral:

Este produto tem uma alta qualidade revestimento antiaderente. Um cuidado especial deve ser tomado para conservar o revestimento antiaderente ao cozinhar, tendo fora alimentos para servir e durante a limpeza.

Só então o seu aparelho com revestimento antiaderente pode estar em serviço por um longo tempo.

Pls siga as instruções de limpeza na seção anterior estritamente e cuidadosamente. Além disso, pls siga os procedimentos mencionados abaixo:

1. Remova qualquer alimento solto. Quando tiver arrefecido e é seguro ao toque, use uma toalha de papel e de madeira ou espátula plástica para remover qualquer solto comida da pan. Certifique-se de usar uma panela titular para segurar o puxador da bandeja se a bandeja está ainda um pouco quente.

- Certifique-se de usar um utensílio de metal sobre a sua superfície com revestimento antiaderente. Espátulas de madeira ou silicone são recomendados. Utensílios de metal podem arranhar e remova a camada revestida antiaderente no seu potes e panelas.
- Se você estiver salvando o resto da comida no tacho, use seu utensílio não metálicos para varrer o alimento em um recipiente que você pode armazenar mais tarde.
- Quando utilizar o utensílios de plástico ou madeira sempre ser macio durante o movimento ou raspagem a comida no pan.
- Evitar manter os alimentos no recipiente após o cozimento durante um longo período de tempo para evitar alimentos difíceis dentro dela e tornando difícil para limpá-lo.

Não “guardar” alimentos no pan para períodos mais longos de tempo. Limpeza adequada da panela antiaderente após cada uso é crucial para o máximo de longevidade. Falta de limpeza adequada da bandeja após cada uso resultando finalmente no óleo alimentar e o acúmulo de resíduos e perda de efeito antiaderente não será coberto pela garantia.

2. Limpeza do pan. Utilize um esfregão de nylon macia, esponja ou toalha de papel polvilhado com algumas gotas de sabão de louça para limpar a superfície com revestimento antiaderente limpo. Certifique-se de limpar todas as áreas no interior do cárter, mas também limpar a parte inferior da bandeja para fora e a pega de. Limpe todos os resíduos de sabão da pan.

- Não utilize produtos de limpeza abrasivos pastilhas antiaderentes pan. O material abrasivo pode danificar e remova o revestimento antiaderente da panela.
- Em qualquer ponto do processo acima, **NÃO** mergulhe a bandeja de eléctrico directamente na água ou trazê-la debaixo de água corrente no dissipador de água.

MODELOS	TENSÃO / FREQUÊNCIA	POTÊNCIA	PROFUNDIDADE	DIÂMETRO
SS-10105	220-240V~ 50/60Hz	1500W	9 CM	42 CM

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoal qualificado para evitar um perigo.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Handbuch kann auch von unserer Website heruntergeladen werden www.sogo.es
- Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.
 - Überprüfen Sie, ob Ihre Netzspannung mit der auf dem Gerät angegebenen ist, entspricht.
 - Lassen Sie nie das Gerät unbeaufsichtigt beim Gebrauch. Halten Sie aus Reichweite von Kindern oder unfähige Personen.
 - Dieses Gerät ist nicht für Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen, außer wenn sie Aufsicht oder Unterrichts in der Benutzung des Gerätes gegeben worden sind von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.
 - Das Gerät, Kabel und Stecker Gelegentlich für Schäden überprüfen. Benutzen Sie nie das Gerät wenn das Gerät, Kabel oder Stecker irgendwelche Anzeichen von Schäden hat.
 - Vermeiden Sie Stolpergefahr; das Kabel nicht nach unten hängen zulassen.
 - Verwenden Sie das Gerät nur für den Hausgebrauch und in der Art und Weise dieser Anleitung.
 - Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit auf irgenkeinem Grund. Stellen Sie es nie in die Spülmaschine rein.
 - Berühren Sie niemals das Kabel oder den Stecker mit nassen Händen.
 - Verwenden Sie nur das Gerät auf einer hitzebeständigen Oberfläche. Benutzen Sie nie

- das Gerät in der Nähe von heißen Oberflächen.
- Sollte das Kabel beschädigt werden, es darf nur vom Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person, ersetzt werden, um Gefahr zu vermeiden. Wenn Sie Fehler in Bezug auf die Einheit Betrieb oder der Temperaturregler detektieren, bitte das Gerät an die Elektriker senden.
 - Vor der Reinigung, das Gerät von der Stromversorgung immer trennen. Stellen Sie sicher daß das Gerät vollständig trocken ist, bevor es wieder verwendet ist.
 - Alle Reparaturen sollten nur von qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht außerhalb und legen Sie es immer in einer trockenen Umgebung.
 - Verwenden Sie niemals Zubehör, die vom Hersteller nicht empfohlen sind. Sie könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen und das Risiko, das Gerät zu beschädigen.
 - Bewegen Sie das Gerät nicht durch am Kabel ziehen. Stellen Sie sicher, kann das Kabel nicht in irgendeiner Weise gefangen werden kann. Wickeln Sie das Kabel um das Gerät nicht und verbiegen Sie es nicht.
 - Überladen Sie den Sockel mit diesem Gerät verwendet, nicht mit anderen elektrischen Geräten.
 - Verwenden Sie immer die Temperaturregeleinheit versorgt. Verwenden Sie niemals eine andere.
 - Bitte nehmen Sie alle Sicherheitsmaßnahmen den Regler von fallen zu vermeiden.
 - Bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung einstecken, stellen Sie Sicher, daß der Regler in

Position "0" ist.

- Stellen Sie das Gerät auf einem Tisch oder eine flache Oberfläche.

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist bevor Reinigung und Lagerung.

- Nur konsumierbare Essen kochen. Niemals die folgenden Materialien auf der heiße Platte stellen: Papier, Karton oder Plastik.

- Es ist absolut notwendig, das Gerät jederzeit sauber zu halten da es in Kontakt mit Nahrungsmittel ist.

- Stellen Sie sicher, das Kabel nie mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt. Berühren Sie niemals die heißen Teile des Gerätes Berühren Sie niemals die heißen Teile des Gerätes um nicht verbrannt werden.

- Während der Verwendung kann die Heizplatte eine sehr hohe Temperatur erreichen. Diese heißen Teile des Gerätes nie berühren.

Verwenden Sie immer Handschuhe wenn Sie das Gerät zu Handhaben und an den Griffen nehmen.

- Achten Sie darauf, die heißen Teile des Gerätes nie in Kontakt mit brennbaren Materialien kommen, wie Gardinen, Tuch, usw., wenn es in Gebrauch ist, als ein Feuer auftreten kann. Stellen Sie auch sicher, das Gerät nicht zu decken und stellen Sie nichts auf.

- Es wird empfohlen, eine hitzebeständige Beschichtung zwischen Ihrem Tisch und das Gerät zu legen um eventuelle Verbrennungen zu vermeiden.

- Seien Sie äußerst vorsichtig als Öl und Fettzubereitungen könnten Feuer fangen, wenn sie überhitzten.

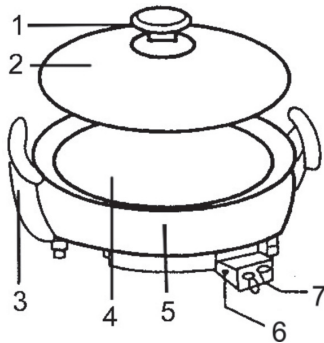
- Achten Sie darauf, nicht die spezielle Beschichtung der Kochplatte zu kratzen, als kleine Stücke dieser Beschichtung könnte in die Nahrung bekommen und der Oberfläche schaden. Verwenden Sie einen klassischen Holzspatel oder einen Plastik wärmebeständigen.
- Dieses Gerät kann nicht zum Grillen oder Braten verwendet werden.
- Dieses Gerät kann bei Kinder ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie Aufsicht oder Anweisungen in der Benutzung des Gerätes in einer sicheren Weise gegeben worden sind und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer soll nicht von Kindern unter 8 Jahren ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahre.
- Verwenden Sie dieses Gerät mit einem Programmierer, Zähler oder ein anderes Gerät die es automatisch, einschalten können, nicht. Wenn das Gerät abgedeckt oder falsch positioniert ist besteht die Gefahr von Feuer.

ACHTUNG: DEN TEMPERATURREGLER AUF ODER IN DER ELECTRISCHE PFANNE NICHT STELLEN

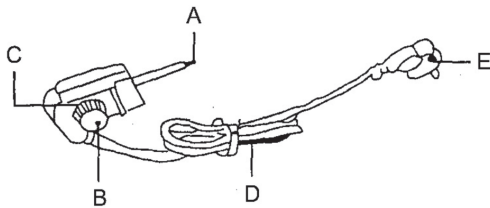


Wenn dieses verwendet wird, bedeutet dies "Achtung: Heiße Flächen"

GERÄT BESCHREIBUNG



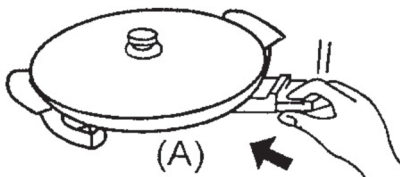
1. Abdeckung Griff
2. Glasabdeckung
3. Heiße Platte Griff (mit Hitzeschild)
4. Heiße Platte
5. Außen Pfanne
6. Steckdose
7. Netzdose



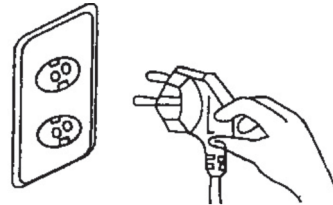
- A. Temperatursensor
- B. Temperaturregler Knopf
- C. Pilotlicht
- D. Netzkabel
- E. Stecker

BEDIENUNGSANLEITUNG

- Vor der ersten Mal Verwendung des Geräts, die Teile gründlich reinigen (Abschnitt Reinigung sehen).
- Setzen Sie den Thermostatregler in Aus-Position und legen Sie die Temperaturregeleinheit in die Buchse des Gerätes.



- Stecken Sie das Gerät in der Steckdose. Achten Sie darauf, die Spannung in Ihrem Haus an die Spannung des Gerätes entspricht.
- Es ist üblich, wenn etwas Rauch oder Geruch aus dem Gerät ausgeht bei der ersten Mal Verwendung.



- Drehen Sie den Thermostat auf die gewünschte Position je nachdem, was Sie kochen möchten (folgende Tabelle sehen). Das Pilotlicht leuchtet auf, es zeigt, daß das Gerät heizt. (das Pilotlicht geht an und aus, entsprechend dem Betrieb des Thermostaten)

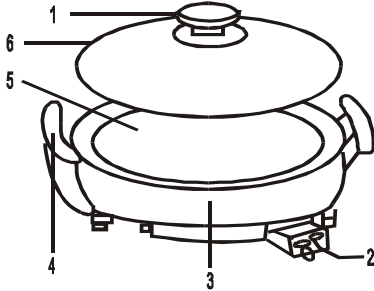


- Warten Sie etwa 5 bis 10 Minuten, bis das Gerät Vorwärmet. Danach können Sie mit dem Kochen beginnen.
- Bei Bedarf verwenden Sie den Deckel des Gerätes. Es ist ratsam, es zu benutzen, wenn Sie Pizza backen, Beefsteak, Hamburger usw.
- Wenn der Pilot Licht an und aus geht, ist es keine Fehlfunktion. Es zeigt an, dass der Thermostat richtig funktioniert.
- Wenn Sie einige Geräusche Während des Kochens hören, es bedeutet nicht ein Fehlfunktion, es liegt einfach daran die heiße Platte erwärmt.
- Berühren Sie die Außenseite des Geräts nicht; setzen Sie keine leicht entflammaren Material auf der Pfanne.
- Nach dem Gebrauch, stellen Sie den Thermostat in 0-Position.
- Entfernen Sie zuerst den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie dann die Temperaturregeleinheit aus der Steckdose des Gerätes. Vorsicht: lassen Sie die heiße Platte vollständig abkühlen, bevor die Temperatur Regeleinheit zu entfernen, da die Temperatur Leiter des Temperaturreglers sehr heiß ist nach dem Gebrauch.

Information über das Hitzeschild mit der Wärmepfanne vorgesehen:

Geräteübersicht:

1. Glasabdeckung Griff
2. Netzanschluss Fuß
3. Grundeinheit
4. Griffe (einschließlich Hitzeschild)
5. Kochfläche
6. Glasabdeckung



Gerät vorbereiten:

WICHTIG (VOR DER ERSTEN VERWENDUNG)

Bitte montieren Sie das HITZENSCHILD, die in der Verpackung ist, aus erster, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.

Das Hitzeschild ist aus Polypropylen (PP) Plastikmaterial gemacht and und ist vorgesehen zu, neben den Handgriffen montiert werden um die Hand und die Finger des Benutzers, von hoher Hitze an den Seiten und Kanten der Pfanne, zu schützen, beim auf den Küchenherd Aufsetzen oder nach dem Kochen entfernen.

Halten Sie das Hitzeschild in Ihrem Wärmepfanne zu allen Zeiten immer installiert.

Falls Sie diesen Teil in der Produktverpackung nicht finden oder wenn sie gebrochen oder beschädigt sind, und kann nicht mehr verwendet werden, bitte kontaktieren Sie den Händler, bei dem Sie es gekauft haben oder kontaktieren Sie das nächste Kundendienstzentrum .

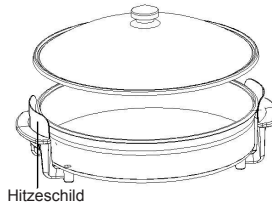


TABELLE DER KOCH ZEIT UND TEMPERATUR

LEBENSMITTEL	KOCHZEIT (ca.)	WÄHLER	TEMPERATUR (ca.)
UMDREHUNG CROISSANT	1 Min. jede Seite	1,2	80°C
SPIEGELEIER	2 Min.	1,2,3	150°C
PFANNKUCHEN	1-2 Min. jede Seite	1,2,3,4	160°C
OMELETTE	2 Min. jede Seite	1,2,3,4	160°C
HÜTTENKÄSE	1 Min. jede Seite	1,2,3	150°C
TOASTS	1 Min. jede Seite	1,2,3	150°C
SANDWICHE	2 Min. jede Seite	1,2,3,4	170°C
AUBERGINEN, TOMATEN, PAPRIKA, ZWIEBELN	2 Min. jede Seite	1,2,3	150°C
KARTOFFELN, KÜRBISES	3 Min. jede Seite	1,2,3	150°C
WÜRSTE	2-3 Min. jede Seite	1,2,3	150°C
RINDERRIPPEN	2-3 Min. jede Seite	1,2,3,4	180°C
KALBSFILET	3 Min. jede Seite	1,2,3,4	180°C
SCHWEINEFLEISCH			

LAMMKOTELETTES	3 Min. jede Seite	1,2,3,4	170°C
SCHWEINEKOTELETTS	3 Min. jede Seite	1,2,3,4	170°C
HASE (IN STÜCKE)	3-4 Min. jede Seite	1,2,3,4	160°C
FLEISCHAUFSTECKSPINDEL	2-3 Min. jede Seite	1,2,3	150°C
HÜHNERBRUST	4-5 Min. jede Seite	1,2,3	150°C
FISCH-SPIEßE	2 Min. jede Seite	1,2,3	160°C
THUNFISCH, LACHS, MAKRELEN	2-3 Min. jede Seite	1,2,3,4	160°C
SCHALTIERE	2-3 Min. jede Seite	1,2,3,4	180°C
TINTENFISCHE, SQUID	2-3 Min. jede Seite	1,2,3,4	160°C
PIZZA	7-10 Min.	1,2,3,4,5	240°C
GEBRATEN REIS	15-20 Min.	1,2,3,4,5	160°C - 240°C
PAELLA	35-45 Min.	1,2,3,4,5	160°C - 240°C

REINIGUNG

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Netz getrennt ist und lassen Sie es abkühlen, bevor reinigen.
- Achten Sie darauf, die Temperatur Regeleinheit vom Gerät, vor der Reinigung, getrennt ist.
- Reinigen Sie die Platte mit einem weichen, feuchten Tuch. Wenn erforderlich, einem milden Reinigungsmittel verwenden.
- Verwenden Sie keine scharfe Gegenstände oder Scheuerschwämme auf der Heizplatte da dies die Oberfläche beschädigen kann.
- Verwenden Sie niemals abrasiven Produkten, da diese die Oberfläche beschädigen könnten.
- Tauchen Sie nie das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie die Abdeckung mit einem weichen Schwamm und etwas milden Reinigungsmittel.
- Um die Temperaturregeleinheit reinigen, verwenden Sie ein weiches, trockenes Tuch.

Reinigung und Konservierung antihafbeschichtete Pfannen nach insgesamt Gebrauch:

Dieses Produkt hat eine hochwertige Antihafbeschichtung. Besondere Vorsicht ist geboten, um die Antihafbeschichtung während des Kochens, während sie Nahrungsmittel zum Servieren herausnehmen und während des Reinigens, zu konservieren. Erst dann kann Ihr Gerät mit Antihafbeschichtung für eine lange Zeit in Betrieb sein.

Bitte folgen Sie den Reinigungshinweisen im vorigen Abschnitt genau und sorgfältig. Darüber hinaus befolgen Sie bitte die unten genannten Verfahren:

- 1. Entfernen Sie jede lose Nahrung.** Wenn es abgekühlt ist und es sicher zu berühren ist, verwenden Sie ein Papiertuch, Holz oder Kunststoff Spatel zum alle losen Speisen aus der Pfanne zu entfernen. Seien Sie sicher, einen Topfhalter zu verwenden, um den Wannengriff zu halten, wenn die Wanne noch ein wenig warm ist.
 - Achten Sie darauf, ein Nichtmetall-Utensilien auf Ihrer antihafbeschichteten Oberfläche zu verwenden. Hölzerne oder Silikonspatel werden empfohlen. Die Metall-Utensilien können Kratzer und die Anti-Haft-Schicht auf Ihre Töpfe und Pfannen entfernen.
 - Wenn Sie den Rest der Nahrung in der Pfanne speichern, verwenden Sie Ihr nichtmetallisches Utensil, um das Essen in einen Behälter zu fegen, den Sie später speichern können.
 - Bei der Verwendung der Kunststoff-oder Holz- Utensilien immer weich während des Verschiebens oder durch Kratzen das Essen in der Pfanne, sein.
 - Vermeiden Sie das Essen in der Pfanne nach dem Kochen für eine lange Zeit lassen zu vermeiden, dass Lebensmittel hart in ihm wird und es schwierig macht, sie zu bereinigen.

Lebensmittel in der Pfanne für lange Zeit **NICHT** "lagern". Die richtige Reinigung der Antihafpfanne nach jedem Gebrauch ist entscheidend für eine lange Lebensdauer. Das Fehlen einer ordnungsgemäßen Reinigung der Pfanne nach jedem Gebrauch führt zu Öl- und Rückständen von Nahrungsmittelresten und Verlust des Antihaf-Effekts und wird **NICHT** unter die Garantie fallen.

- 2.Reinigung der Pfanne.** Verwenden Sie einen weichen Nylonwäscher, Schwamm oder Papiertuch, das mit ein paar Tropfen Spülseife besprüht wird, um die Antihafbeschichtung zu reinigen. Achten Sie darauf, alle Bereiche auf der Innenseite der

Pfanne wischen, sondern auch die Außenseite der Pfanne und der Pfanne Griff, wischen. Alle Seifenreste aus der Pfanne abwischen.

- Verwenden Sie keine Scheuermittel auf der Antihafbeschichtung. Das abrasive Material kann die Antihafbeschichtung der Pfanne beschädigen und entfernen.

- An jedem Punkt in dem obigen Verfahren, tauchen Sie die Elektro-Pfanne **NICHT** direkt in Wasser oder unter fließendem Wasser im Wasserkörper bringen.

MODELLE	SPANNUNG / FREQUENZ	LEISTUNG	TIEFE	DURCHMESSER
SS-10105	220-240V~ 50/60Hz	1500W	9 CM	42 CM

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

Questo manuale può anche essere scaricato dal nostro sito web www.sogo.es

- Si prega di leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
- Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in uso. Mantenere fuori della portata dei bambini o di persone incapaci.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone con attitudini mentali, sensoriali oppure fisiche ridotte o che mancano esperienza e conoscenza, salvo che hanno ricevuto prescrizioni oppure supervisione con riferimento al uso dell'apparecchio da una persona responsabile della sua sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Di tanto in tanto controllare l'apparecchio, il cavo e la spina per danni. Non utilizzare l'apparecchio se l'apparecchio, il cavo o la spina presentano alcun segno di danni.
- Evitare il pericolo di inciampare; non permettere che il cavo appendere.
- Utilizzare l'apparecchio solo per usi domestici e nel modo indicato in queste istruzioni..
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi per qualunque motivo. Non mettere mai in lavapiatti.
- Non toccare mai il cavo o la spina con le mani umide.
- Utilizzare l'unità solo su una superficie resistente al calore. Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di superfici calde.

- Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito solo dal costruttore, un centro di assistenza o ad un tecnico qualificato al fine di evitare rischi. In caso di rilevare eventuali errori per quanto riguarda il funzionamento dell'unità o il regolatore di temperatura, si prega di restituire l'apparecchio a l'elettricista.

- Prima di pulizia, staccare sempre gli apparecchi dalla rete di alimentazione. Assicurarsi che l'apparecchio è completamente asciutto prima di utilizzare nuovamente.

- Tutte le riparazioni devono essere effettuate da un elettricista qualificato competente.

- Non utilizzare l'apparecchio al di fuori e collocare sempre in un ambiente secco.

- Non utilizzare accessori non raccomandati dal produttore. Essi potrebbero costituire un pericolo per l'utente e il rischio de danneggiare l'apparecchio.

- Non spostare l'apparecchio tirando il cavo. Assicurarsi che il cavo non possa impigliarsi in alcun modo. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non piegarlo.

- Non sovraccaricare la presa usata con questa unità con altri apparecchi elettrici.

- Utilizzare sempre l'unità di regolazione della temperatura fornita. Non usare mai un'altra.

- Si prega di prendere tutte le misure di sicurezza per evitare il regolatore di cadere.

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica,

Assicurarsi che il regolatore è in posizione "0".

- Posizionare l'apparecchio su un tavolo o una superficie piana.

- Assicurarsi che l'apparecchio si è raffreddato

prima della pulizia e riparlo.

- cuocere solo alimenti consumabile. Non mettere mai i seguenti materiali sulla piastra calda: carta, cartone o plastica.

- E 'assolutamente necessario mantenere questo apparecchio pulito in ogni momento come viene a contatto con gli alimenti.

- Assicurarsi che il cavo non entra mai in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Non toccare mai le parti calde dell'apparecchio al fine di non scottarsi.

- Durante l'uso, la piastra calda può raggiungere temperature molto elevate. Non toccare mai queste parti calde dell'apparecchio. Utilizzare sempre guanti quando si maneggia l'apparecchio e prendere per i manici.

- Assicurarsi che le parti calde dell'apparecchio non entrano mai in contatto con materiali infiammabili, quali tende, tessuto, ecc, quando è in uso, come potrebbe verificarsi un incendio. Inoltre, assicurarsi di non coprire l'apparecchio e non collocare nulla sopra.

- Si consiglia di collocare un rivestimento resistente del calore tra la tavola e l'apparecchio al fine di evitare eventuali bruciature.

- Essere estremamente cauti come preparazioni di olio e grasso potrebbero incendiarsi se surriscaldati.

- Fare attenzione a non graffiare il rivestimento speciale della piastra di cottura, come si potrebbe ottenere piccoli pezzi di questo rivestimento nel cibo e danneggiare la superficie. Utilizzare una spatola di legno classica o di plastica resistente al calore.

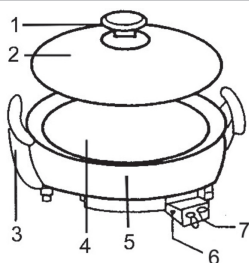
- Questo apparecchio non può essere utilizzato per grigliare o tostatura.
- Questo apparecchio pot essere usato per bambini de 8 anni e piú sempre che hanno rebuto supervisione oppure prescrizione con riferimento a l'uso del apparecchio de forma sicura e capiscono i pericoli possibili. Bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio. Pulizia e mantenimento non dovrebbero essere fatte per bambini si non sonno piú grandi che 8 anni e con supervisione.
- Questo apparecchio non dovrera essere usato per bambini. Guardare l'apparecchio ed il cavo lontano de bambini di meno di 8 anni
- Non fare servire con questo apparecchio un programmatore, contatore o qualsiasi altro apparecchio che posa posarlo in marcia automaticamente, perche, si l'apparecchio é coperto o collocato incorrettamente, c'e pericolo di fuoco.

ATTENZIONE: NON METTERE IL REGOLATORE DELLA TEMPERATURA SU O IN LA PADELLA ELETTRICA.



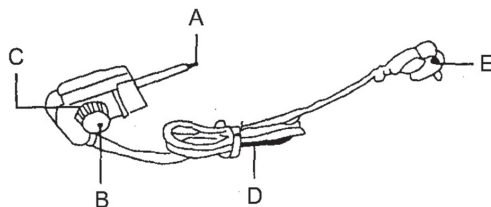
Quando si utilizza questo simbolo, significa "ATTENZIONE: Superfici calde"

DESCRIZIONE UNITÀ



1. Manico di coperchio
2. Coperchio in vetro
3. Maniglia piastra calda (con scudo termico)
4. Piastra calda
5. Padella exterior
6. Presa di corrente
7. Presa di alimentazione

5. Padella exterior
6. Presa di corrente
7. Presa di alimentazione

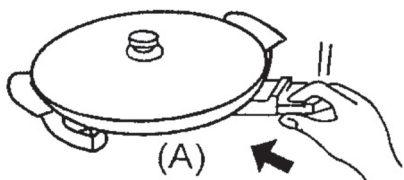


- A. Sensore di temperatura
- B. Manopola di regolazione della temperatura
- C. Luce pilota
- D. Cavo di alimentazione
- E. Spina

ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire a fondo le parti (vedere la sezione di pulizia).

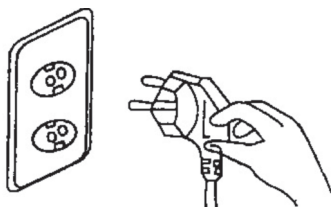
· Mettere il controllo del termostato in posizione off e inserire l'unità di regolazione della temperatura nella presa dell'apparecchio.



· Collegare l'unità alla presa di alimentazione.

Assicurare che la tensione nella vostra casa corrisponda alla tensione all'unità.

· E "normale, che un po" di fumo o di odore emana dal l'apparecchio quando si utilizza per la prima volta



· Girare il termostato nella posizione desiderata a seconda di ciò che si vuole cucinare (vedi tabella sotto). La luce pilota si accenderà, indicando che l'apparecchio sta riscaldando. (la luce si accende e si spegne, secondo il funzionamento del termostato)



· Attendere 5 a 10 minuti per l'apparecchio di preriscaldare. Dopo di che, si può iniziare la cottura.

· Se necessario, utilizzare il coperchio dell'apparecchio. Si consiglia di usarlo se cuocete pizza, bistecca, hamburger ecc.

Se la luce pilota si accende e si spegne, non è un malfunzionamento. Essa indica che il termostato funziona correttamente.

Se si sente un po' di rumore durante la cottura, esso non indica un malfunzionamento, è semplicemente perché il piatto caldo sta riscaldando.

Non toccare l'esterno dell'unità; non mettere ogni materiale facilmente infiammabile sulla padella.

· Dopo l'uso, collocare il termostato in posizione 0.

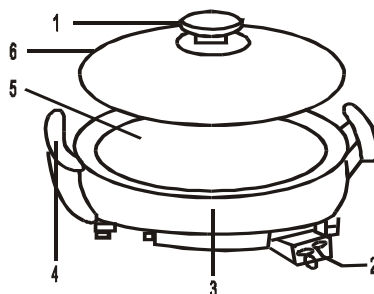
· In primo luogo staccare la spina dalla presa di corrente. Poi togliere l'unità di regolazione della temperatura dalla presa dell'apparecchio. Attenzione:

lasciare la piastra calda raffreddare completamente prima di rimuovere l'unità di regolazione della temperatura perché il capo di temperatura del regolatore di temperatura è molto calda dopo l'uso.

Informazioni riguardanti lo scudo termico dotato con la padella di riscaldamento :

Panoramica dei unità:

1. Manico di coperchio in vetro
2. Base di collegamento di potenza
3. Unità base
4. Maniglie (compresi scudo termico)
5. Superficie di cottura
6. Copertura di vetro



Preparare l'unità:

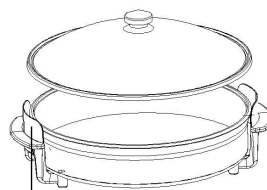
IMPORTANTE (PRIMA DEL PRIMO USO)

Si prega di assemblare il SCUDO TERMICO che è nell'imballaggio inizialmente, prima di utilizzare l'unità per la prima volta.

Lo scudo termico è realizzato in materiale plastico di polipropilene (PP) ed è previsto per essere montato accanto alle maniglie per proteggere la mano e dita dell'utilizzatore dall'alto calore sui lati e bordi della padella, mentre lo si inserisce sul piano di cottura o lo rimuover dopo la cottura.

Mantenere lo scudo termico installato nella vostra padella di riscaldamento in ogni momento.

Nel caso in cui non si trova questa parte nella scatola del prodotto o se è rotto o danneggiato e non può più essere utilizzato si prega di contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato o contattare il centro di assistenza autorizzato più vicino.



Scudo termico

TABELLA DI COTTURA E TEMPERATURA

ALIMENTI	TEMPO DI COTTURA (circa)	SELETTORE	TEMPERATURA (circa)
ROTAZIONE, CROISSANT	1 min. ogni lato	1,2	80°C
UOVA FRITTE	2 Min.	1,2,3	150°C
FRITTELLE	1-2 Min. ogni lato	1,2,3,4	160°C
FRITTATA	2 Min. ogni lato	1,2,3,4	160°C
RICOTTA	1 Min. ogni lato	1,2,3	150°C
PANE TOSTATO	1 Min. ogni lato	1,2,3	150°C
PANINI	2 Min. ogni lato	1,2,3,4	170°C
MELANZANE, POMODORI, PEPERONI, CIPOLLE	2 Min. ogni lato	1,2,3	150°C
PATATE, ZUCCA	3 Min. ogni lato	1,2,3	150°C
SALSICCE	2-3 Min. ogni lato	1,2,3	150°C
COSTOLETTE DI VITELLO	2-3 Min. ogni lato	1,2,3,4	180°C
FILETTO DI VITELLO	3 Min. ogni lato	1,2,3,4	180°C
MAIALE			
BRACIOLE D'AGNELLO	3 Min. ogni lato	1,2,3,4	170°C
BRACIOLE DI MAIALE	3 Min. ogni lato	1,2,3,4	170°C
BRACIOLE DI MAIALE	3-4 Min. ogni lato	1,2,3,4	160°C
SPIEDO DELLA CARNE	2-3 Min. ogni lato	1,2,3	150°C
PETTI DI POLLO	4-5 Min. ogni lato	1,2,3	150°C
SPIEDINI DI PESCE	2 Min. ogni lato	1,2,3	160°C
TONNO, SALMONE, SGOMBRO	2-3 Min. ogni lato	1,2,3,4	160°C
FRUTTI DI MARE	2-3 Min. ogni lato	1,2,3,4	180°C
SEPIE, CALAMARI	2-3 Min. ogni lato	1,2,3,4	160°C
PIZZA	7-10 Min.	1,2,3,4,5	240°C
RISO FRITTO	15-20 Min.	1,2,3,4,5	160°C - 240°C
PAELLA	35-45 Min.	1,2,3,4,5	160°C - 240°C

PULIZIA

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Netz getrennt
- Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato e lasciarlo raffreddare prima di iniziare a pulirlo.
- Assicurarsi sempre che l'unità di regolazione della temperatura è scollegata dell'apparecchio prima di pulire.
- Pulire la piastra con un panno umido morbido. Se necessario, usare un po' di detergente delicato.
- Non utilizzare utensili taglienti o spugnette abrasive sulla piastra riscaldante, questo potrebbe danneggiare la superficie.

- Non usare prodotti abrasivi da questi potrebbero danneggiare la superficie.
- Mai immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Pulire il coperchio con una spugna morbida e un po' di detergente delicato.
- Per pulire l'unità di regolazione della temperatura, usare un panno morbido e asciutto.

PULIZIA E CONSERVAZIONE di padelle di rivestimento antiaderente dopo l'uso generale:

Questo prodotto ha un rivestimento antiaderente

di alta qualità. Particolare cura deve essere presa per conservare il rivestimento antiaderente durante la cottura, mentre si prende il cibo per il servizio e durante la pulizia.

Solo allora l'apparecchio con rivestimento antiaderente può essere in servizio per lungo tempo.

Si prega di seguire le istruzioni di pulizia nella sezione precedente rigorosamente e con attenzione. Inoltre, si prega di seguire le procedure di seguito indicati:

1. Rimuovere qualsiasi cibo sciolto. Quando si è raffreddato ed è sicuro di toccare, usare un tovagliolo di carta, di legno, o spatola in plastica per rimuovere l'eventuale cibo sciolto dalla padella. Assicurarsi di utilizzare una presina per tenere la manigliadalla padella se la pentola è ancora un po 'calda.

- Assicurarsi di utilizzare un utensile non metallico sulla superficie antiaderente. Sono raccomandati spatole di legno o silicone. Gli utensili in metallo possono graffiare e rimuovere il strato antiaderente rivestito su pentole e padelle.

- Se si sta salvando il resto del cibo nella padella, utilizzare il vostro utensile non metallico per spazzare il cibo in un contenitore che è possibile memorizzare in seguito.

- Quando si utilizza gli utensilia di plastica

o di legno sia sempre molle durante lo spostamento o raschiando il cibo nella padella.

- Evitare mantenere il cibo nella padella per lungo tempo dopo la cottura per evitare che il cibo diventa duro dentro e rendendo difficile per ripulirlo .

NON 'depositare' cibo nella padella per lunghi periodi di tempo. La corretta pulizia della padella antiaderente dopo ogni utilizzo è fondamentale per la massima longevità. La mancanza di una corretta pulizia dalla padella dopo ogni utilizzo risultati in accumulo di olio e residui di cibo e la perdita di effetto antiaderente e NON saranno coperti dalla garanzia.

2. Pulizia della padella. Utilizzare un pulitore di nylon morbido, una spugna o un panno di carta cosparso con qualche goccia di sapone per pulire la superficie antiaderente. Assicurarsi di pulire tutte le aree all'interno della pentola, ma anche pulire il fondo esterno e la impugnatura. Pulire tutti i residui di sapone dalla padella.

- Non usare pagliette abrasive sulla padella di rivestito antiaderente. Il materiale abrasivo può danneggiare e rimuovere il rivestimento antiaderente di la padella.

- In nessun momento del processo precedente, **NON** immergere la padella elettrica direttamente in acqua o prendere sotto l'acqua corrente nel lavandino.

MODELLI	TENSIONE / FREQUENZA	ENERGIA	PROFONDITÀ	DIAMETRO
SS-10105	220-240V~ 50/60Hz	1500W	9 CM	42 CM

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o da personale qualificato al fine di evitare rischi.

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 2011/65/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.



DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with Low Voltage Directive 2014/35/EC, Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU, Directive 2011/65/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.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme à la Directive Basse Tension 2014/35/CE, la directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/UE, la directive 2011/65/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.



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 2011/65/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 produtos relacionados com a energia.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva sulla Bassa Tensione 2014/35/EC, Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/EU, Direttiva 2011/65/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.



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht die 2014/35/EG Niederspannungs Richtlinie, die 2014/30/EU Elektromagnetische Verträglichkeit Richtlinie, die 2011/65/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:

Sansan 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:

Sansan 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:

Sansan 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:

Sansan 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: 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:

Sansan 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:

Sansan 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: sogosat.com /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

SOGO®

Human Technology



ref. SS-10105

