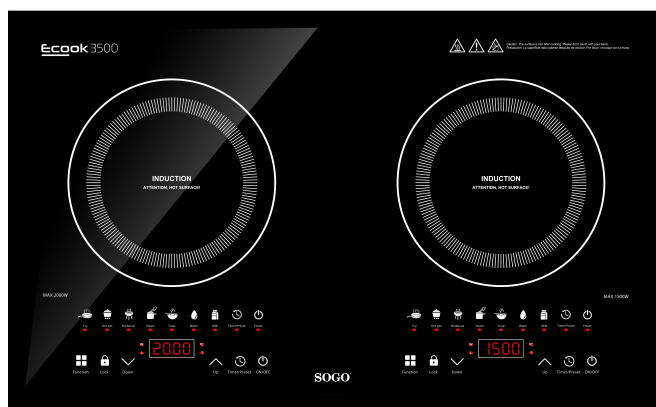


# SOGO®

Human Technology

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



## COCINA DE INDUCCIÓN DIGITAL DIGITAL INDUCTION COOKER CUISINIÈRE À INDUCTION NUMÉRIQUE FOGÃO DE INDUÇÃO DIGITAL DIGITALER INDUKTIONSHERD CUCINA A INDUZIONE DIGITALE



**Precaución:** lea y conserve estas importantes instrucciones  
Este manual se puede descargar desde nuestra página web, [www.sogo.es](http://www.sogo.es) en las siguientes idiomas.  
**ESPAÑOL, CATALAN, INGLES, FRANCES, PORTUGUES, ALEMAN, ITALIANO Y MAS**

**Caution:** please read and preserve these important instructions  
This manual can be downloaded from our website, [www.sogo.es](http://www.sogo.es) in the following languages.  
**SPANISH, CATALAN, ENGLISH, FRENCH, PORTUGUESE, GERMAN, ITALIAN AND MORE**

ref. SS-10247



## IMPORTANTE:

-  Lea siempre el libro de instrucciones con atención antes de usarlo.
- Este manual se puede descargar desde nuestra página web, [www.sogo.es](http://www.sogo.es)
-  Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

## Símbolos y descripciones:

Las siguientes descripciones forman parte de este manual:



- 1- Información importante para el uso.
- 2- Aviso contra situaciones peligrosas con respecto a su vida y propiedad.
- 3- Aviso de superficies calientes

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

- Este producto está diseñado para uso doméstico en interiores, no industrial y no comercial. No utilice el artículo al aire libre ni para ningún otro propósito. El mal uso o el manejo inadecuado pueden causar problemas en el aparato y pueden causar lesiones al usuario.
- La unidad debe usarse solo para los fine

previstos. No se acepta ninguna responsabilidad por los daños derivados de un uso inadecuado o una manipulación incorrecta.

- Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de identificación coincida con el voltaje de la red antes de enchufar el aparato.
- No utilice ni almacene el aparato al aire libre.
- Siempre retire el enchufe de la toma de corriente cuando el aparato no esté en uso. No deje el aparato desatendido cuando esté encendido.
- Es necesario supervisar cuando cualquier aparato eléctrico esta siendo utilizado por o cerca de los niños.
- Antes de limpiar o guardar su electrodoméstico, desenchufe siempre el electrodoméstico de la fuente de alimentación y déjelo enfriar.
- Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No coloque ni opere este aparato cerca de fuentes de agua.
- Nunca sumerja el aparato o el enchufe en agua o cualquier otro líquido. En caso de que el aparato se caiga al agua, desconéctelo inmediatamente del suministro principal y llévelo a un agente de servicio autorizado para su reparación antes de volver a utilizarlo.
- No coloque ni utilice el aparato y su cable de alimentación sobre o cerca de superficie calientes (por ejemplo, placas de cocina) o llamas abiertas.
- No deje el cable de alimentación colgando

de bordes afilados y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas. No enrolle el cable alrededor del aparato y no lo doble.





- No utilice el aparato si se ha caído en el suelo, si son visibles signos de daños o si tiene una fuga.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. En caso de que el cable se dañe, debe ser reemplazado únicamente por el fabricante, su agente de servicio o personas similarmente cualificadas, para evitar peligros
- En caso de mal funcionamiento del electrodoméstico, o si se ha dañado de alguna manera, devuelva el electrodoméstico al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
- En caso de problemas de hardware, no intente reparar el producto usted mismo. Las reparaciones solo deben ser realizadas por técnicos cualificados.
- Nunca use accesorios que no sean recomendados por el fabricante.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del electrodoméstico puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana y uniforme
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No deje que el aparato funcione sin supervisión.
- Cuando desee quitar el enchufe del contacto de pared, hágalo por el enchufe mismo y no tirando del cable o del propio aparato.



- Asegúrese de que sus manos estén secas antes de enchufar o desenchufar.
- No utilice el aparato con las manos mojadas, sobre suelos húmedos o cuando la atmósfera es húmeda.
- El dispositivo no está completamente desconectado de la fuente de alimentación, incluso después de haberlo apagado. Para desconectarlo por completo, desconéctelo del enchufe de red.
- Mientras usa el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no pueda quedar atrapado o aplastado.
- No permita que la unidad del motor, el cable o el enchufe se mojen para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, si han recibido supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de forma segura y ellos comprenden los peligros involucrados.
- Los niños no deben realizar la limpieza ni el

mantenimiento, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, como:
  - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
  - Casas rurales y por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - Entornos tipo alojamiento y desayuno;
  - Catering y aplicaciones similares no minoristas.

## **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.
-  No coloque papel, toallas y otros elementos inflamables en la superficie calefactora, ya que puede provocar un incendio.
-  No use el aparato, si la superficie de cocción está rota, llévelo al centro de servicio autorizado para su reparación.
- Cada vez que termine, el ventilador seguirá funcionando durante un tiempo para disipar el calor. Cuando el ventilador deje de funcionar, puede desconectar el cable de alimentación.

-  La superficie del elemento calefactor esta sujeta al calor residual después de su uso. Cualquier mal uso puede causar una lesión potencial al usuario y puede dañar el aparato.
-  No toque la superficie del dispositivo. Estos pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. En su lugar, use el asa o manoplas.








## **Instrucciones a seguir a la hora de usar el aparato**

- Para evitar una sobrecarga del circuito al usar este producto, no opere otro producto de alto voltaje en el mismo circuito eléctrico.
- Se proporciona un cable de alimentación corto con este producto. No se recomienda usar un cable de extensión con este producto, pero si debe usarse uno:
  - La clasificación eléctrica marcada del cable debe ser al menos tan buena como la del producto.
  - Disponga el cable de extensión de modo que no cuelgue donde pueda tropezar o tirar de él sin querer.
  - Evita derrames en el conector







## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

- Consulte la sección de limpieza y mantenimiento para obtener detalles sobre cómo limpiar las superficies que entran en contacto con los alimentos.

# Instrucciones durante el uso de la placa de inducción

	No use este aparato en una toma de corriente de pared con una clasificación eléctrica inferior a 10 A, siempre debe ser mayor (use al menos 15 A si la cocina tiene dos quemadores y múltiples quemadores). Además, para evitar una sobrecarga en el circuito mientras usa este producto, no use otro producto de alto voltaje en el mismo circuito eléctrico.
	Mientras lo usa, asegúrese de mantenerlo sobre una superficie lisa y horizontal, y a una distancia de 10 cm de los lados de la pared.
	No use la cocina de inducción cerca de cocinas de gas y cocinas de queroseno.
	No sumerja la cocina de inducción en agua directamente para limpiarla, límpiela con un paño suave y húmedo.
	No inserte los elementos de alambre en la salida de viento y aire. No los cubra con nada, podría causar una descarga eléctrica.
	Para quemarse o escaldarse debido a la alta temperatura, no coloque ninguna hoja de hierro directamente sobre la placa de inducción.
	No coloque latas selladas con alimentos sobre la superficie de inducción para que se calienten. Para evitar explosiones, abra la lata, retire los alimentos y caliéntelos con la ayuda de una olla adecuada.
	No use la placa de inducción sobre una superficie de hierro ni sobre ninguna superficie con un tapete metálico debajo.



	No coloque ollas o sartenes vacías sobre la superficie de la placa de inducción, ya que puede afectar el rendimiento del producto.
	Mantenga siempre limpia la superficie de cocción y no deje que se acumule la grasa.
	No toque la superficie de cocción con las manos mientras esté en uso, ya que se calienta y puede causar quemaduras. Deje que se enfríe un rato antes de limpiarla o moverla.
	Si el cable de alimentación está dañado, no lo cambie usted mismo. Llévelo al centro de servicio autorizado o a un técnico calificado para cambiarlo.
	No permita que los niños usen la placa de inducción.
	En caso de tener marcapasos, consulte con su médico antes de usar el aparato.

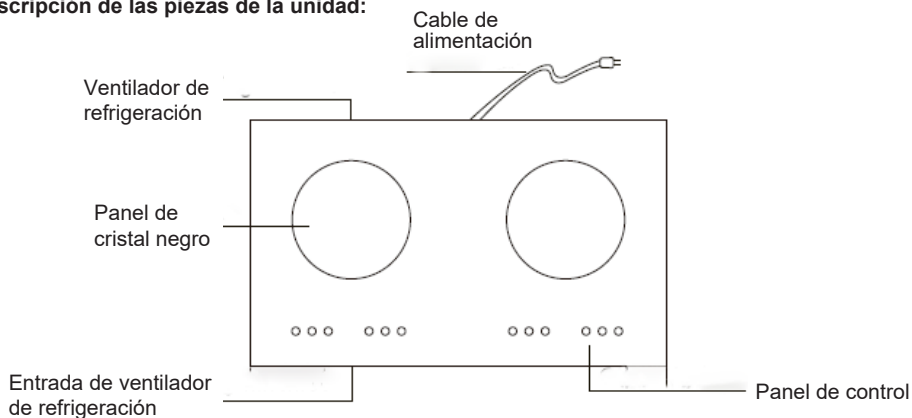
**Características del producto:** este producto se calienta por la bobina interior y a través del panel para calentar la sartén.

- Respetuoso con el medioambiente: no tóxico, no contaminante, sin radiación electromagnética.
- Calentamiento rápido: basado en el principio de inducción electromagnética, el fondo de la olla se calienta directamente, lo que se debe a una alta eficiencia térmica y alta velocidad
- Este producto usa una placa de cristal de alta dureza y resistente a altas temperaturas, que no solo es fácil de limpiar, sino también duradera.
- Control de microordenador, el control de la temperatura del fuego a voluntad.
- Uso seguro, tiene muchas funciones de protección, como sobrevoltaje, bajo voltaje, sobretensión y retraso del ventilador.

#### Parámetros técnicos

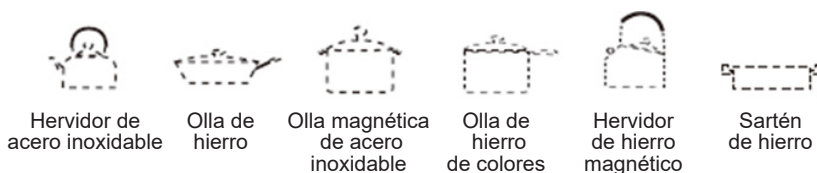
<b>Modelo:</b>	SS-10247
<b>Tensión nominal:</b>	220 - 240 V~
<b>Frecuencia nominal:</b>	50-60Hz
<b>Potencia nominal:</b>	2000 W+1500W

## Descripción de las piezas de la unidad:



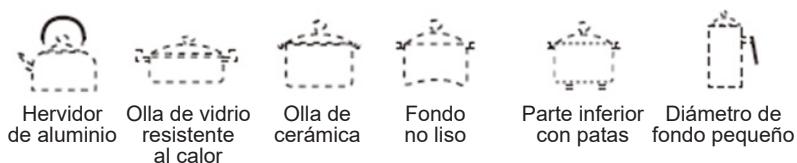
## Utensilios de cocina compatibles:

Utensilios de cocina de hierro (acero inoxidable, hierro inoxidable, hierro fundido), la parte inferior de los utensilios de cocina es plana, el diámetro del fondo es superior a 12 cm e inferior a 20 cm.



## Utensilios de cocina no compatibles:

Ollas de aluminio, cobre, vidrio, cerámica como materiales, ollas con un diámetro inferior de 10 cm o superior a 20 cm.



**Nota:** puede usar las ollas hechas con diferentes tipos de metal (excepto acero inoxidable, hierro inoxidable, hierro fundido) o tamaño, con la ayuda de una placa de fundición o acero inoxidable, que necesita usarse como base. Este tipo de placas puede comprarlas en cualquier tienda de electrónica o de menaje para el hogar cercana.

**Cómo usar la placa de hierro fundido:** enchufe el aparato y coloque la placa de acero inoxidable fundido en la parte superior de la superficie de la placa de inducción. Encienda la placa de inducción y la placa de hierro fundido se irá calentando, encima de esta placa puede colocar cualquier tipo de olla o utensilios hechos con cualquier tipo de material y empezar a cocinar.

**Funciones de cocción manual:** esta placa de inducción dispone de 3 funciones de cocción manual, que son Fry, Hot pot y Barbecue (freír, estofado y barbacoa) respectivamente. Como su nombre indica, los valores de funcionamiento (potencia, tiempo y temperatura) de estas funciones de cocción pueden cambiarse según las necesidades y los requisitos.

**Nota:** como indica el propio nombre de manual, el tiempo, la temperatura y la potencia pueden cambiarse según las necesidades. Esto puede cambiarse solo en la función de cocción manual (freír, estofado y barbacoa). La función de cocción retardada está deshabilitada en estas funciones.

**Función de cocción automática:** esta placa de inducción dispone de 4 funciones de cocción automática, que son Steam, Soup, Water y Milk (cocer al vapor, sopa, agua y leche). En estas funciones de cocción no pueden modificarse los valores de funcionamiento (tiempo, temperatura y potencia). **Nota:** como el propio nombre de automático sugiere, las funciones de tiempo, temperatura y potencia no pueden cambiarse en estas funciones de cocción: cocer al vapor, sopa, agua y leche. La única función que puede usarse es la función de cocción con inicio retardado, que puede configurarse con la ayuda del botón de temporizador/preajustes

**Instrucciones de funcionamiento del panel de trabajo:**



**Función descriptiva**

**Preparación:** coloque una olla adecuada en la unidad de calentamiento de la máquina y enchufe el cable de alimentación de la máquina en una toma de corriente adecuada. El sonido "bi" de la máquina indica que está encendida. En este momento, presione la tecla ON/OFF para comenzar. La pantalla mostrará "on" (encendido) después del arranque y podrá presionar la tecla de función correspondiente para ingresar al trabajo.





**Función de desbordamiento de agua:**

Cuando el agua desborda al panel de cristal, después de 8 segundos de cubrir más de 2 botones en el área de control del panel, la pantalla digital muestra "cccc" y la máquina deja de funcionar sin parpadear.

**Amplios requisitos de voltaje:**

La máquina puede trabajar normalmente cuando el voltaje bajo es de 85V. Cuando el voltaje es superior a 250V, la potencia se reduce. Cuando el voltaje es superior a 280V, la máquina deja de funcionar y entra en modo defectuoso.

Iconos	Tecla	Descripción de la función de la tecla
	<b>ON/OFF</b> <i>(Encendido/ Apagado)</i>	Con la ayuda de este botón, puede encender y apagar la unidad en cualquier momento. También puede usar el mismo botón para poner la unidad en modo de espera. Al presionar este botón, la pantalla digital mostrará el mensaje "ON" ( <i>Encendido</i> ) y en este momento deberá seleccionar la función de cocción preestablecida para hacer funcionar el aparato. En caso de que en 1 minuto no seleccione ninguna función de cocción, la unidad entrará automáticamente en el modo de espera.  <b>Nota:</b> es necesario seleccionar cualquier función de cocción dentro del primer minuto después de encender el aparato, para evitar que la unidad entre en modo de espera.
	<b>Function selection key</b> <i>(Tecla de selección de función)</i>	Como se ha sugerido anteriormente, existen 3 funciones manuales que son (freír, estofado y barbacoa) y 4 funciones automáticas que son (cocer al vapor, sopa, agua y leche). Puede usar esta tecla de función para seleccionar cualquiera de estas funciones de cocción preestablecidas mencionadas anteriormente. Para seleccionar cualquier función de cocción preestablecida, presione el botón de función y la luz indicadora de la función estofado comenzará a parpadear como función de cocción predeterminada y la pantalla digital mostrará el tiempo y la temperatura predeterminados, que pueden cambiarse con la ayuda de los botones de Timer/Preset ( <i>Temporizador/Preajustes</i> ) y UP/Down ( <i>Arriba/Abajo</i> ). Para cambiar con cualquier otra función de cocción, mantenga presionado el botón de función hasta que la luz indicadora de las funciones deseadas comience a parpadear.

	<b>Timer/Preset</b> <i>(Temporizador/Preajustes)</i>	<p><b>Temporizador de apagado:</b> con la ayuda de este botón, puede cambiar el tiempo de cocción de las funciones de freír, estofado y barbacoa. Para cambiar el tiempo de cocción de cualquier función mencionada anteriormente, seleccione la función, la placa de inducción comenzará a funcionar y la pantalla digital mostrará la potencia/temperatura. Para cambiar el tiempo, presione el botón de temporizador/preajustes y la pantalla digital mostrará 0:00. Con la ayuda de los botones de arriba y abajo puede cambiar el tiempo en el rango de 1 minuto a 4 horas.</p> <p><b>Temporizador de inicio:</b> esta función consiste en iniciar la cocción con retardo. Esta función solo funciona con funciones de cocción automáticas como cocer al vapor, sopa, agua y leche. Para programar el tiempo para la función de cocción retardada, elija cualquier función de las mencionadas anteriormente y presione el botón de temporizador. La pantalla digital mostrará 0:00 y, con la ayuda de los botones de arriba y abajo, puede fijar el tiempo de inicio de cocción retardada según lo necesite con un rango de 1 minuto a 24 horas. Una vez que se ha seleccionado el tiempo de cocción retardado, en pocos segundos el tiempo se bloqueará y la pantalla digital comenzará la cuenta atrás. La unidad comenzará a cocinar automáticamente cuando el tiempo llegue a 0:00.</p>
	<b>Up (Arriba)</b>	<p>Usado para ajustar la potencia, temperatura y tiempo. Con la ayuda de este botón, puede cambiar la potencia y el tiempo en consecuencia. Para cambiar la potencia: para las funciones de cocción manual, la potencia puede cambiarse de 300 a 2000 W y 300 a 1500W con 8 rangos de potencia diferentes. <b>Nota:</b> solo puede cambiarse en la función de estofado.</p> <p>Para cambiar la temperatura: la temperatura puede cambiarse de 100 a 240°C, con 8 rangos de temperatura diferentes.</p> <p><b>Nota:</b> puede cambiarse en las funciones freír y barbacoa.</p> <p>Para cambiar la potencia/temperatura, seleccione cualquier función de cocción y la pantalla digital mostrará la potencia/temperatura predeterminada según las funciones. Presione el botón de arriba y siga presionándolo hasta que la pantalla digital muestre la potencia deseada. <b>Nota:</b> la potencia no puede cambiarse en las funciones de cocción automática. Para cambiar el tiempo: el tiempo puede cambiarse con la ayuda de este botón como se menciona en la función de Temporizador/Preajustes.</p>
	<b>Down (Abajo)</b>	<p>Usado para ajustar la potencia, temperatura y tiempo. Con la ayuda de este botón, puede cambiar la potencia y el tiempo en consecuencia. Para cambiar la potencia: para las funciones de cocción manual, la potencia puede cambiarse de 300 a 2000 W y 300 a 1500W con 8 rangos de potencia diferentes. <b>Nota:</b> solo puede cambiarse en la función de estofado.</p> <p>Para cambiar la temperatura: la temperatura puede cambiarse de 100 a 240°C, con 8 rangos de temperatura diferentes.</p> <p><b>Nota:</b> puede cambiarse en las funciones freír y barbacoa.</p> <p>Para cambiar la potencia/temperatura, seleccione cualquier función de cocción y la pantalla digital mostrará la potencia/temperatura predeterminada según las funciones. Presione el botón de abajo y siga presionándolo hasta que la pantalla digital muestre la potencia deseada. <b>Nota:</b> la potencia no puede cambiarse en las funciones de cocción automática. Para cambiar el tiempo: el tiempo puede cambiarse con la ayuda de este botón como se menciona en la función de Temporizador/Preajustes.</p>
	<b>Lock</b> <i>(Bloqueo)</i>	<p>Este aparato tiene una función especial de "Bloqueo", que le ayuda a bloquear cualquier función de cocción para evitar que los niños puedan cambiar los ajustes.</p> <p>Cómo usar la función de bloqueo: en el estado de funcionamiento, presione durante 2 segundos para bloquear o desbloquear la función. Una vez bloqueada, la pantalla mostrará LOC (Bloqueada). En el estado de bloqueo para niños, todos los demás botones no son válidos, excepto "Lock" (Bloquear) y "ON/OFF" (Encendido/Apagado).</p>

### Temporizador de apagado:

Cuando la máquina esté funcionando, presione la tecla de temporizador/preajustes para acceder al estado de configuración de tiempo del temporizador de apagado. La pantalla parpadeará el tiempo del temporizador de apagado "0:00". En este momento, puede presionar el botón de arriba o abajo para configurar la hora, 5 segundos después, la hora estará configurada. La máquina confirma automáticamente el tiempo, el tiempo entrará en el estado de cuenta atrás y se apagará automáticamente cuando se acabe el tiempo. Esto funciona con las funciones de freír, estofado y barbacoa.

### Temporizador de inicio:

El significado real de esta función es iniciar la cocción con el tiempo retardado o según nuestro deseo. En el estado de apagado o estado de funcionamiento, presione la tecla de temporizador/ preajustes para acceder al estado de configuración de encendido, la pantalla parpadeará para mostrar que el tiempo de reserva predeterminado es "0:00" (solo funciona con las funciones automáticas). En este momento, puede presionar el botón de arriba o abajo para configurar la hora, 5 segundos después, la hora estará configurada. La máquina se encenderá automáticamente cuando se acabe el tiempo. Esto funciona con las funciones de cocer al vapor, sopa, agua y leche.

## 2. Descripción de la función

Función	Proceso de funcionamiento
<b>Freír (función manual)</b>	Pulse el botón de función en el estado de espera (la pantalla digital muestra "ON") o de trabajo para entrar en la función de freír, la pantalla muestra la temperatura como 200°C. Esta función tiene 8 niveles de temperatura ajustable, respectivamente 100-120-140-160-180-200-220-240°C (Para ambos lados de las placas), puede pulsar Arriba o Abajo para seleccionar el rango de temperatura apropiado. Puede pulsar la tecla del temporizador para ajustar el tiempo de apagado. El rango de ajuste es "0:01 - 4:00".
<b>Estofado (función manual)</b>	Pulse la tecla de función en estado de espera (la pantalla digital muestra "ON") o de trabajo para entrar en la función de olla caliente, la pantalla muestra el nivel de potencia 2000W. Esta función tiene 8 niveles de potencia ajustable, 300-600-1000-1200-1400-1600 -1800-2000W (para el lado izquierdo de la Placa o con potencia de 2000W) y 300-600-800-1000-1200-1300-1400-1500W (Para el lado derecho o con potencia de 1500W), puede pulsar Arriba o Abajo para seleccionar el nivel de potencia adecuado. Puede pulsar la tecla del temporizador para ajustar el tiempo de apagado. El rango de ajuste es "0:01 - 4:00".
<b>Barbacoa (función manual)</b>	Pulse el botón de función en el estado de espera (la pantalla digital muestra "ON") o de trabajo para entrar en la función Barbacoa, la pantalla muestra la temperatura como 240°C. Esta función tiene 8 niveles de temperatura ajustable, respectivamente 100-120-140-160-180-200-220-240°C (para ambos lados de las placas), puede pulsar Arriba o Abajo para seleccionar el rango de temperatura apropiado. Puede pulsar la tecla del temporizador para ajustar el tiempo de apagado. El intervalo de ajuste es "0:01 - 4:00".
<b>Cocer al vapor (función automática)</b>	Pulse la tecla de función en el estado de espera (la pantalla digital muestra "ON") o de trabajo para entrar en la función de vapor, la pantalla muestra el nivel de potencia 1800W. Esta función es una función automática, la máquina completará automáticamente el proceso de cocción, primero trabajará a 1800W durante 20 minutos, luego cambiará automáticamente a medio 400W durante 70 minutos. Una vez finalizado el programa, se apagará automáticamente. El tiempo de funcionamiento por defecto es de 90 minutos. El nivel de potencia y el temporizador de apagado no se pueden ajustar. Pulse el botón de temporizador/ preselección para ajustar la hora de encendido, el intervalo de ajuste es "0:01-24:00". <b>Nota:</b> La potencia por defecto de la placa de cocción derecha es de 1400W, el resto de los detalles son los mismos que la placa de cocción izquierda.
<b>Sopa (función automática)</b>	Pulse la tecla de sopa en el estado de espera (la pantalla digital muestra "ON") o de trabajo para entrar en 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, comienza en 1600W durante 20 minutos, luego cambia automáticamente a 800W durante 100 minutos. Una vez finalizado el programa, se apagará automáticamente. El tiempo de trabajo por defecto es de 120 minutos (no se puede cambiar). El nivel de potencia no se puede ajustar durante el trabajo. Pulse el botón de temporizador/preselección para ajustar la hora de encendido, el rango de ajuste es "0:01-24:00". <b>Nota:</b> La potencia por defecto de la placa de cocción derecha es de 1300W, el resto de los detalles son los mismos que la placa de cocción izquierda.

<b>Agua (función automática)</b>	La potencia predeterminada es de 2000W para hervir agua, y el temporizador predeterminado es de 45 minutos para el apagado automático, que no se puede cambiar. Pulse el botón de temporizador/preselección para ajustar la hora de encendido, el intervalo de ajuste es "0:01-24:00". <b>Nota:</b> para la placa de cocción derecha la potencia por defecto es de 1500W, con un tiempo por defecto de 45min.
<b>Leche (función automática)</b>	La potencia predeterminada es de 80°C para hervir leche y el temporizador predeterminado es de 20 minutos para el apagado automático que no puede cambiarse. Presione el botón de temporizador/preajustes para establecer la hora de encendido, el rango de configuración es de 0:01 a 24:00
<b>Consejos de alta temperatura</b>	Después de funcionar, cuando la temperatura de la superficie sea superior a 60°C, la luz indicadora de alta temperatura se encenderá para recordarle al usuario que la superficie tiene una temperatura alta, no la toque. Cuando la temperatura de la superficie sea inferior a 60°C, la luz indicadora de temperatura alta se apagará.

**Nota:** El ventilador comienza a funcionar cuando la temperatura de la unidad supera los 60 grados, y una vez que la temperatura es inferior a 60 grados, el ventilador deja de funcionar.

<b>Niveles</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
<b>Potencia (W)</b>	300	600	1000 /800	1200/1000	1400/1200	1600/1300	1800/1400	2000/1500
<b>Temperatura (°C)</b>	100	120	140	160	180	200	220	240

<b>Funciones</b>	<b>Tiempo de funcionamiento predeterminado</b>	<b>Rango del temporizador de apagado</b>	<b>(2000W) Potencia/Temperatura predeterminada</b>	<b>(2000W)Potencia/Temperatura predeterminada</b>	<b>Encienda el rango del temporizador de encendido</b>
Freír	120 minutos	0:01 – 4:00 h	200 °C	200°C	N/A
Estofado	120 minutos	0:01 – 4:00 h	2000 W	1500W	N/A
Barbacoa	120 minutos	0:01 – 4:00 h	240 °C	240°C	N/A
Cocer al vapor	90 minutos	N/A	1600 W – 400 W	1400 W-400 W	0:01 – 24:00
Sopa	120 minutos	N/A	1600 W – 800 W	1300W – 800W	0:01 – 24:00
Agua	45 minutos	N/A	2000 W	1500 W	0:01 – 24:00
Leche	20 minutos	N/A	80°C	80°C	0:01 – 24:00

### Limpeza 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 tiempo y deje que el aparato se enfríe.
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 el agua entrará y dañará el aparato.
5. Asegúrese siempre de que la placa superior y la sartén/olla estén limpias antes de cocinar, ya que la suciedad de la sartén/olla se pegará a la placa y esta se decolorará.
6. Puede limpiar la ventilación de aire con una aspiradora para aspirar la suciedad o puede usar algodón si la suciedad está con aceite.
7. También se puede usar un cepillo de dientes con un poco de jabón para limpiar la superficie, siempre y cuando lo use suavemente en el aparato.
8. No use productos abrasivos ni detergentes fuertes, ya que pueden provocar una reacción química.
9. Después de quitar la suciedad, use un paño seco y suave para secar el aparato.

### Funciones de seguridad de la cocina de inducción

Este aparato está equipado con algunas funciones de protección de la unidad como se detalla a continuación:



1. Protección de baja potencia y alta potencia:  
Cuando la potencia es inferior a 88V o superior a más de 280V, la máquina nunca se calentará.
2. Función de auto-inspección para objetos pequeños:  
La cocina de inducción nunca se calentará, si el utensilio de cocina de tamaño inferior es inferior a "8cm".
3. No hay olla o el material no es adecuado proteger: En caso de que el material de la olla no sea adecuado o el tamaño del fondo de la olla sea pequeño (menos de 8cm), la placa de inducción no calentará y en su lugar emitirá una única señal sonora como recordatorio de colocar la olla adecuada.
4. Cuando la temperatura de la superficie de la placa sea demasiado alta, la máquina dejará de funcionar y emitirá señales sonoras largas o continuas como recordatorio de que la placa está sobrecalentada y seguirá haciéndolo hasta que la temperatura de la superficie se enfríe.

## Resolución de problemas

Fallo	Motivo	Método de mantenimiento
No se enciende	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El cable de alimentación está flojo</li> <li>2. Compruebe si el enchufe y el cable conductor están en buenas condiciones.</li> <li>3. Compruebe si está encendido.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Compruébelo y arréglolo.</li> <li>2. Envíelo a la estación de mantenimiento.</li> </ol>
No puede iniciarse después de la alimentación	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Agua en la placa.</li> </ol>	Séquela antes de usar
Una parada repentina al usarlo	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La temperatura ambiente es muy alta.</li> <li>2. La succión y la salida están bloqueadas.</li> <li>3. Se configuró el temporizado .</li> <li>4. Uso continuo de más de 2 horas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mueva a la temperatura más baja para usarlo.</li> <li>2. Descargue el mamparo.</li> <li>3. Normal.</li> <li>4. Deje que se enfríe durante un tiempo antes de volver a usarlo.</li> </ol>
Arranca después de alimentarlo pero sin calor	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Daños en la placa de circuito.</li> <li>2. Temperatura de la placa demasiado alta.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Normal</li> <li>2. Envíelo a la estación de mantenimiento.</li> </ol>

Fenómeno	Comprobaciones
1. Enciende la alimentación pero no emite sonido Bi y al presionar el botón de encendido/apagado, no hay luz.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprueba si el enchufe está en buen estado de funcionamiento.</li> <li>2. Verifica si el fusible está en buen estado o no.</li> <li>3. Comprueba si hubo un corte de electricidad.</li> </ol>
2. La cocina de inducción emite un sonido Bi.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verifica si el tipo de olla que estás usando es apropiado o no.</li> <li>2. Asegúrate de que la olla esté colocada en el centro de la placa o no.</li> <li>3. Comprueba si el diámetro de la olla es mayor de 12 cm o no.</li> </ol>
3. Advertencia con E1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprueba si la tensión es demasiado baja.</li> <li>2. Verifica si el enchufe está suelto.</li> <li>3. Comprueba si el diámetro del cable es demasiado pequeño.</li> </ol>
4. Advertencia con E2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprueba si la tensión es demasiado alta.</li> </ol>
5. De repente, se detiene la calefacción durante la cocción, advertencia con E5.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verifica si la temperatura ambiente es muy alta o no.</li> <li>2. Comprueba si hay algún bloqueo en la entrada o salida de aire.</li> <li>3. Asegúrate de que el ventilador esté funcionando o no.</li> <li>4. Comprueba si la temperatura de mantenimiento ya ha alcanzado la temperatura establecida o no.</li> <li>5. Compruebe si el ventilador sigue funcionando; podría ser un ajuste de la unidad en sí. Inténtelo de nuevo después de 10 minutos.</li> <li>6. Comprueba si el termostato está roto.</li> </ol>
6. Advertencia con E4	<ol style="list-style-type: none"> <li>7. Comprueba si el radiador está roto.</li> </ol>
7. Advertencia con E6	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprueba si la parte inferior de la olla está inflada o si el centro de la base está inflado.</li> <li>2. Verifica si la luz está encendida o no.</li> </ol>
8. (En situación de mantener caliente) la temperatura está fuera de control.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprueba si no hay ninguna olla.</li> <li>2. Verifica si los utensilios de cocina no son aptos para cocinar.</li> </ol>
9. Advertencia con E0	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprueba si la olla no tiene agua.</li> </ol>
10. Advertencia con E3	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprueba si hay un error en la línea.</li> </ol>
11. Advertencia con E7	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprueba si hay un error en la línea.</li> </ol>

## IMPORTANT:

-  Always read the instruction book carefully before using.
- This manual can be downloaded from our web page [www.sogo.es](http://www.sogo.es)
-  Keep these instructions for future reference.

## Symbols and Description:



- 1- Important information and useful hints on use
- 2- Warning against dangerous situations in terms of life and property
- 3- Warning against hot surfaces

## SAFETY INSTRUCTIONS FOR THE USER

- This product is intended for indoor, non-industrial, non-commercial and only for household use. Do not use the item outdoors or for any other purpose. Misuse or improper handling may cause problems in the appliance and cause injury to the user.
- The unit must be used only for the intended purposes. No liability is accepted for damages arising from improper use or wrong handling.
- Ensure that the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage before



- plugging in the appliance.
- Do not use or store the appliance outdoors.
  - Always remove the plug from the power socket when the appliance is not in use. Do not leave the appliance unattended when switched on.
  - Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children.
  - Before cleaning or storing your appliance, always unplug the appliance from the power supply and let it cool down.
  - The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
  - Do not place or operate this appliance near water sources.
  - Never immerse the appliance or the plug-in water or any other liquid. In the event of the appliance falling in water, disconnect immediately from the mains supply and take it to an authorized service agent for repair before reusing.
  - Do not place or operate the appliance and its power cord on or near hot surfaces (e.g., stove plates) or open flames
  - Do not leave the power cord hanging from sharp edges and keep away from hot objects and flames. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
  - Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
  - Do not use the appliance if the cable or plug is damaged. In case of the cord be







damaged, it must be replaced only by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid Hazard

- In case of appliance malfunction, or if it has been damaged in any manner, return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- In case of hardware problems, do not attempt to repair the product yourself. Repairs should only be carried out by qualified technicians
- Never use accessories that are not recommended by the manufacturer.
- The use of accessories not recommended or sold by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Always place the appliance on to the flat an even surface.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- When you want to remove the plug from the wall contact, please do this at the plug itself and not by pulling on the cable or the appliance itself.
- Make sure your hands are dry before plug or unplugging.
- Do not use the appliance with wet hands, on moist floor or when the ambience is humid
- The device is not completely disconnected from the power source, even after it has been turned off. To disconnect it completely, disconnect it from the mains plug.

- While using the appliance, make sure that the power cord must not be caught or crushed.
- Do not let the motor unit, cord or plug get wet to protect against risk of electric shock.
- the appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as
  - Staff kitchen areas in shops, offices
  - other working environments;

- Farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments;
- Catering and similar non-retail applications.

## 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.
-  Please don't put paper, towels and other flammable items on the heating surface, as it can cause fire
-  Please do not use the appliance, if the cooking surface is broken, take it to the authorized service centre for repair.
- Every time you finish, the fan keeps working for a while to dissipate the heat. When the fan stops working, you can unplug the power cord.
-  Be careful, while handling electrical appliances, as the surface of the heating element is subject to residual heat after use. Any misuse may cause potential injury to the user and may damage the appliance.
-  Do not touch the outer surface of the appliance as it can get very hot during operation. Instead, use the handle or mitts.









## Things to remember while using the electrical appliances







- To avoid a circuit overload when using this product, do not operate another high-wattage product on the same electrical circuit.
- A short power supply cord is provided with this product. An extension cord is not recommended for use with this product, but if one must be used:
  - The marked electrical rating of the cord must be at least as great as that of the product.
  - Arrange the extension cord so that it does not hang where it can be tripped over or pulled unintentionally.
  - Avoid spillage on the connector

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Kindly refer to the cleaning and maintenance section for details on how to clean surfaces which comes in the contact of food.

# Instructions while using Induction hob

	Do not use this appliance with wall outlet of electrical rating less than 10A, it should always be more (pls use at least 15A if the cooker has two burners and multiple burners). Also, to avoid a circuit overload while using this product, do not operate another high-wattage product on the same electrical circuit.
	While using make sure to keep it on smooth and horizontal surface and on the distance of 10 cm from wall sides.
	Do not use the induction cooker nearby gas cooker and kerosine cooker.
	Do no immerse the induction cooker in water directly to clean, wipe it with the soft and damp cloth.
	Please do not insert the wire items to the wind and air outlet, do not cover it with anything, it can cause electric shock.
	In order to getting burn or scald from the high temperature, do not place any iron sheet directly on the induction hob.
	Do not place the sealed cans with food on the induction surface to warm. To avoid explosion, open the can, remove the food and warm it with the help of any suitable pot.
	Do not use the induction hob on the top of iron surface, or any surface with metal mat underneath.

	Do not place the empty pots or pans on the induction hob surface, it can affect the product working performance
	Always keep clean the cooking surface and do not let the grease getting accumulate.
	Do not touch the cooking surface with the hands while in use as it gets warm and can cause scald. Let it cool for a while before cleaning or moving.
	If the power cord is damaged, do not change it yourself and take it to the authorized service centre or qualified technician to change it.
	Do not let the children to use the induction hob.
	In case having pacemaker, contact with your doctor before using appliance.

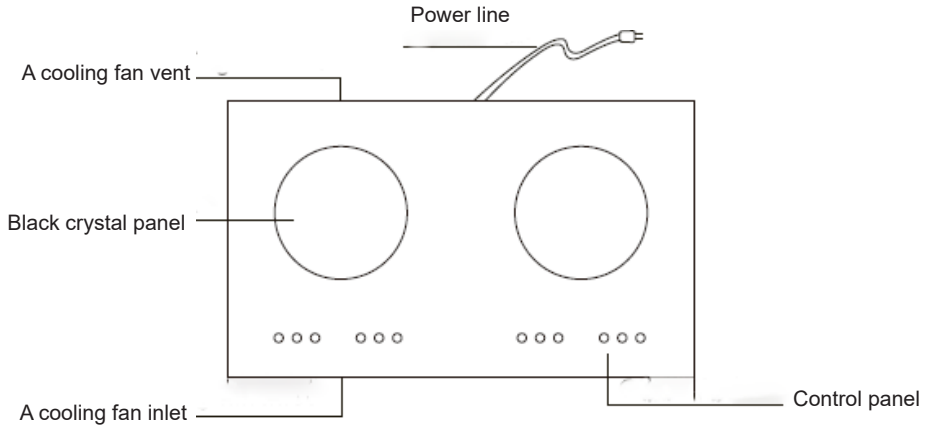
Product features: this product is heated by the inner coil and through the panel to heat the frying pan.

- Environmental friendly: non-toxic, non- pollution, no electromagnetic radiation.
- Heat fast: Based on the principle of electromagnetic induction, the bottom of the pot gets warm directly, which is due to a high thermal efficiency and fast speed.
- This product uses the high hardness and high temperature resistant crystal plate, which is not only easy to clean, but durable also.
- Microcomputer control, the fire temperature control at will.
- Safe use, it has many protection functions, like over-voltage, under voltage, over temperature and fan delay working.

#### Technical parameters

<b>Model</b>	SS-10247
<b>Rated voltage</b>	220-240V~
<b>Rated frequency</b>	50-60Hz
<b>Rated power</b>	2000W + 1500W

## Unit Parts Description:

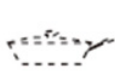


### Applicable cookware:

Iron cookware (stainless steel, stainless iron, cast iron), the bottom of the cookware is flat, the diameter of the bottom is greater than 12cm and less than 20cm



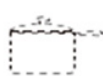
Stainless Steel kettle



Iron pot



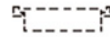
Magnetic stainless steel pot



Color iron pot



Magnetic iron kettle



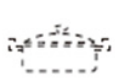
Iron pan

### Cookware not applicable:

Pots made of aluminum, copper, glass, ceramic as materials, pots with a bottom diameter of 10cm or greater than 20cm



Aluminum kettle



Heat-resistant glass pot



Ceramic pot



Bottom not smooth



Bottom with feet



Small diameter of bottom

**Note:** you can use the pots made with different kind of metal (except stainless steel, stainless iron, cast iron) or size, with the help of cast or stainless-steel plate, which need to use as the base. This kind of plate you can buy in any nearby electronic or home cookware store.

**How to use the Cast iron Plate:** Plug in the appliance and place the cast or stainless-steel plate on the top of induction hob surface. Switch on the induction hob and the cast iron plate will get warm, on the top of this plate you can place any kind of pot or utensils made with any kind of material and start cooking.

**Manual cooking functions:** This Induction Hob has 3 Manual cooking function, which are Fry, Hot Pot and Barbecue respectively. As the name suggests, the functioning values (Power, Time and Temperature) of these cooking functions can be changed as per need and requirement.

**Note:** As the manual name itself indicates, the time, temperature and power can be changed accordingly as per need. This can be changed only in the manual cooking function (Fry, Hot pot and Barbecue). Delayed cooking function is disabled in these functions.

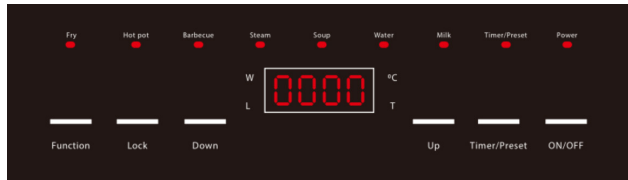
**Automatic Cooking Function:** This Inductions hob has 4 Automatic cooking functions, which are Steam, Soup, Water and Milk. In these cooking functions the functioning values (Time, Temperature



and power) cannot be changed.

**Note:** As the automatic name itself suggests time, Temperature and Power functions cannot be changed in these cooking functions (Steam, Soup, Water and Milk). The only function can be used is delayed start cooking function, which can be set with the help of Timer/Preset button.

**Working Panel Operation Instructions:**



**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 ON/OFF key to start. The display shows "on" after booting, and you can press the corresponding function key to enter the work.




**Water-overflow function:**

When water overflows to the glass panel, after 8 seconds of covering more than 2 buttons in the panel control area, the digital screen displays "cccc" and the machine stops working without flashing.

**Wide voltage requirements:**

The machine can work normally when the low voltage is 85V. When the voltage is higher than 250V, the power gets reduced. When the voltage is higher than 280V, the machine stops working and enter into faulty mode.

Icons	Key	Key function description:
	<b>ON/OFF</b>	<p>With the help of this button, you can switch on and switch off the unit any time, also the same button can be used to bring the unit in standby mode. By pressing this button digital display shows the "ON" and at this time need to select the preset cooking function to run the appliance. In case if within 1 minute we do not select any cooking function, the unit automatically enters into the standby mode.</p> <p><b>Note:</b> It is necessary to select any cooking function within first minute after switching on the appliance, to avoid unit enters into standby mode.</p>
	<b>Function selection key</b>	<p>As it has been suggested previously that there are 3 manual functions, which are (Fry, Hot pot; and Barbecue) and 4 automatic functions which are (Steam, Soup, Water and Milk). You can use this function key to select any one of these preset cooking functions mentioned above.</p> <p>To select any preset cooking function, press the function button and Hotpot function indicator light starts blinking as default cooking function and digital display shows the default time and temperature, which can be changed with the help of Timer/Preset and UP/Down buttons. To change with any other cooking function keep pressing function button until desired functions indicator light starts blinking.</p>
	<b>Timer/Preset</b>	<p><b>Shut down timer:</b> With the help of this button, you can change the cooking time of Fry, Hot pot and BBQ cooking function. To change the cooking time of any function mentioned above, select the function, induction hob starts working and digital display shows the Power/Temperature, to change to the time press the timer/preset button and digital display starts showing the 0:00. With the help of Up and down buttons can change the time in the range of 1 minute to 4Hrs.</p> <p><b>Start timer:</b> This function consists starting of the cooking with delayed time. This function only works with automatic cooking functions like Steam, Soup, Water and Milk. To preset the time for delayed cooking function, choose any function from above mentioned functions, and press the timer button. Digital display shows the 0:00 and with the help of up and down buttons can fix the delayed start cooking time as per requirement in the range of 1 minute to 24hrs. Once delayed cooking time has been selected, within few seconds time gets locked and digital display starts counting reverse. Unit will start cooking automatically when time reaches to 0:00.</p>

	<b>Up</b>	<p>Use for power, temperature and time adjustment: With the help of this button power and time can be changed accordingly.</p> <p>To change the Power: For the Manual cooking functions power can be changed from 300 to 2000W and 300 to 1500W with 8 different power ranges.</p> <p><b>Note:</b> can be changed only in Hot pot cooking function.</p> <p>To change the temperature: The temperature can be changed from 100 to 240°C, with 8 different temperature ranges.</p> <p><b>Note:</b> can be changed in Fry and Barbecue functions.</p> <p>To change the Power/Temperature, select any cooking function and digital display shows the default power/temperature depending on functions, press the up button and keep pressing until the digital display shows the desired power.</p> <p><b>Note:</b> Power can't be change in automatic cooking functions.</p> <p>To change the time: time can be changed with the help of this button as mentioned in Timer/Preset function.</p>
	<b>Down</b>	<p>Use for power, temperature and time adjustment: With the help of this button power and time can be changed accordingly.</p> <p>To change the Power: For the Manual cooking functions power can be changed from 300 to 2000W and 300 to 1500W with 8 different power ranges.</p> <p><b>Note:</b> can be changed only in Hot pot cooking function.</p> <p>To change the temperature: The temperature can be changed from 100 to 240°C, with 8 different temperature ranges.</p> <p><b>Note:</b> can be changed in fry and barbecue functions.</p> <p>To change the power/temperature, select any cooking function and digital display shows the default power/temperature depending on functions, press the down button and keep pressing until the digital display shows the desired power.</p> <p><b>Note:</b> Power can't be change in automatic cooking functions.</p> <p>To change the time: time can be changed with the help of this button as mentioned in Timer/Preset function.</p>
	<b>Lock</b>	<p>This appliance has a special function of "Lock", which helps you to lock any cooking function to avoid that your children can change the cooking settings.</p> <p>How to use lock function: In the working state, press for 3s to lock or unlock the function. Once locked, the display will show LOC. In the child lock state, all other buttons are invalid except "Lock" and "ON/OFF".</p>

### Shutdown Timer:

When the machine is working, press the timer/preset key to enter the time setting state of the timer shutdown. The display flashes the timer shutdown time "0:00". At this time, you can press the Up or Down button to set the time, 5 seconds later 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. This applies for functions: Fry, Hotpot and Barbecue.

### Start Timer:

The real meaning of this function is to start the cooking with the delayed time or as per our requirement. In the shutdown state or working state, press the timer/preset key to enter the power-on setting state, the display flashes to show the default reservation time is "0:00" (only works with automatic functions). At this time, you can press the Up or Down button to set the time, 5 seconds later the time is set. The machine will turn on automatically when the time is up. This applies for functions: Steam, Soup, Water and Milk.

## 2. Function Description

Function	Working process
<b>Fry (manual function)</b>	Press the function button in the standby state (digital display show "ON") or work to enter the fry function, the display shows the temperature as 200°C. This function has 8 levels of adjustable temperature, respectively 100-120-140-160-180-200-220-240°C (For both side of hobs), you can press Up or Down to select the appropriate temperature range. You can press the timer key to set the shutdown time. The setting range is "0:01 - 4:00".
<b>Hot pot (manual function)</b>	Press the Press the function key in standby state (digital display show "ON") or work to enter the hot pot function, the display shows the power level 2000W. This function has 8 levels of adjustable power, 300-600-1000-1200-1400-1600-1800-2000W (for left side of Hob or 2000W power) and 300-600-800-1000-1200-1300-1400-1500W (For Right side or with 1500W power), you can press Up or Down to select the appropriate power level. You can press the timer key to set the shutdown time. The setting range is "0:01 - 4:00".
<b>Barbecue (manual function)</b>	Press the function button in the standby state (digital display show "ON") or work to enter the Barbecue function, the display shows the temperature as 240°C. This function has 8 levels of adjustable temperature, respectively 100-120-140-160-180-200-220-240°C (for both side of hobs), you can press Up or Down to select the appropriate temperature range. You can press the timer key to set the shutdown time. The setting range is "0:01 - 4:00".
<b>Steam (automatic function)</b>	Press the function key in the standby state (digital display show "ON") or work to enter the steam 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 20 minutes, then automatically switch to medium 400W for 70 minutes. After the program is completed, it will automatically shut down. The default working time is 90 minutes. The power level & shutdown timer cannot be adjusted. Press the timer/preset button to set the Switch-on time, the setting range is "0:01-24:00". <b>Note:</b> for Right side hob default power is 1400W, with rest of the details same as Left hand side hob.
<b>Soup (automatic function)</b>	Press the soup key in the standby state (digital display show "ON") 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, it starts on 1600W for 20 minutes, then automatically switch to 800W for 100 minutes. After the program is completed, it will automatically shut down. The default working time is 120 minutes (it cannot be changed). The power level cannot be adjusted during work. Press the timer/preset button to set the Switch-on time, the setting range is "0:01-24:00". <b>Note:</b> For Right hand side hob default power is 1300W, with rest of the details same as Left hand side hob.
<b>Water (automatic function)</b>	The default power is 2000W for water boiling, and the default timer is 45 minutes for automatic shutdown which cannot be changed. Press the timer/preset button to set the Switch-on time, the setting range is "0:01-24:00". <b>Note:</b> for Right hand side hob the default power is 1500W, with default time 45minutes.
<b>Milk (automatic function)</b>	The default power is 80°C for milk boiling, and the default timer is 20 minutes for automatic shutdown which cannot be changed. Press the timer/preset button to set the Switch-on time, the setting range is "0:01-24:00".
<b>High temperature tips</b>	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.

**Note:** The fan start working when the unit temperature exceeds 60 degrees, and once the temperature lower than 60 degrees, the fan stop working.

Levels	1	2	3	4	5	6	7	8
Power(W)	300	600	1000/800	1200/1000	1400/1200	1600/1300	1800/1400	2000/1500
Temp (°C)	100	120	140	160	180	200	220	240

Functions	Default Working Time	Shutdown Timer Range	(2000W) Default power / temp.	(1500W) Default power / temp.	Switch on Timer Range
Fry	120 minutes	0:01 – 4:00 hrs.	200 °C	200°C	N/A
Hot pot	120 minutes	0:01 – 4:00 hrs.	2000 W	1500W	N/A
Barbecue	120 minutes	0:01 – 4:00 hrs.	240 °C	240°C	N/A
Steam	90 minutes	N/A	1600 W – 400 W	1400 W-400 W	0:01 – 24:00
Soup	120 minutes	N/A	1600 W – 800 W	1300W – 800W	0:01 – 24:00
Water	45 minutes	N/A	2000 W	1500 W	0:01 – 24:00
Milk	20 minutes	N/A	80°C	80°C	0:01 – 24:00

### 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 discoloured.
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 surface 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.

### Induction cooker safety functions

**This appliance is equipped with some unit protection function as detailed below:**

- 1.Low power and high-power protection:  
When power is lower than 88V or higher than over 280V, the machine will never heat up.
- 2.Auto-inspection function for small object:  
The induction cooker will never heat up, if the kitchen utensil bottom size is less than “8cm”.
- 3.No pot or the material is not suitable protect:  
In case the pot material is not suitable or the pot's bottom size is small (less than 8cm), the induction cooker will not heat up and instead emits single beep signal as reminder of place the proper pot.

### Troubleshooting

Fault	Reason analysis	Maintenance method
No power on	1. Power cord is loose 2.Check socket and lead wire if they are in good condition 3. Whether Power is on	1. Check it & fix i 2. Send to the maintenance station
Cannot boot up after power	1.Water on the plate	Dry before using
A sudden stop when using	1. The ambient temperature is very high. 2. Suction and outlet is blocked. 3. Timer was set. 4. Continuous use of more than 2 hours	1. Move to the lower temperature to use. 2. Discharge the bulkhead 3. Normal 4. Let it cool for some time before reusing
Boot up after power but no heat	1. Damage of circuit board 2. Temperature of plate too high	1. Normal 2. Send to the maintenance station.

### Código de fallo

PHENOMENON	Check
1. Gel through power supply but no Bi sound and press the on/off key, but no light	Check whether plug is good working circumstance.
	Check whether fuse is in good circumstance or not.
	Check whether the electricity was cut off.
2. Induction cooker send out bisound	Check the pot using is proper or not.
	Check whether the pot is placed in the center of the plate or not.
	Check whether the diameter of the pot is bigger than 12cm or not
3. . Warning with E1	. Check if the voltage too low.
	Check whether the socket is loose.
	Check is the line diameter is too small.
4. Warning with E2	Check if the voltage too high.
5. Suddenly stop heating during cooking, warning with E5	Check whether the environment temperature is very high or not.
	Check whether there is blockage in Air inlet / outlet
	Check whether the keep warm temperature is already reached the temperature set ar not
	Check If the fan still working, it maybe the adjustment of the unit itself, try it again after 10 minutes
6 Warning with E4	Check the Thermostat is broken
7. Warning with E	Check the radiator is broken
8. (En situación de mantener caliente) la temperatura está fuera de control.	Whether the bottom of the pot is inflate or the middle of the bottom is inflate.
	Whether the light is on
9. Warning with E0	1. Check no pot
	Check-Unusable cooking cookware.
10. Warning with E3	Check-The pot has no water in.
11. Warning with E7	Check-Line error.

## IMPORTANT:

- **i** Lisez toujours attentivement le mode d'emploi avant utilisation.
- Ce mode d'emploi peut être téléchargé à partir de notre page Web à l'adresse suivante: [www.sogo.es](http://www.sogo.es)
- **i** Conservez ces instructions pour pouvoir les consulter ultérieurement.

## Les Symboles et les Explications:

Les symboles ci-dessous se trouvent dans le mode d'emploi.



- 1- Informations utiles et conseils importants sur l'utilisation
- 2- Mise en garde contre les situations dangereuses du point de vue de vie et des biens
- 3- Mise en garde contre les surfaces chaudes

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ DESTINÉES AUX UTILISATEURS

- Ce produit est destiné à un usage intérieur, non industriel, non commercial et uniquement à usage domestique. N'utilisez pas le produit à l'extérieur ou à d'autres fins. Une mauvaise utilisation ou une mauvaise manipulation peut causer des défaillances à l'appareil et blesser l'utilisateur.

- L'appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues. Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages résultant d'une mauvaise utilisation ou d'une mauvaise manipulation.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension secteur avant de brancher l'appareil.
- N'utilisez pas et ne stockez pas l'appareil à l'extérieur.
- Retirez toujours la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Avant de nettoyer ou de ranger votre appareil, débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir.
- Les appareils ne sont pas destinés à être commandés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne placez pas ou n'utilisez pas cet appareil à proximité de sources d'eau.
- N'immergez jamais l'appareil ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide. En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur et apportez-le à un agent de service agréé pour réparation avant de le réutiliser.
- Ne placez pas et ne faites pas fonctionner l'appareil et son cordon d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes (par exemple, des plaques de cuisson) ou de flammes

- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur des angles ou des arêtes vives et tenez-le à l'écart des objets chauds et des flammes. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est couché sur le sol, si ce sont des visibles signes de dommages ou une fuite.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé uniquement par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- En cas de dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit, renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- En cas de problèmes matériels, n'essayez pas de réparer le produit vous-même. Les réparations ne doivent être effectuées qu par des techniciens qualifiés
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et régulière.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans





surveillance.

- Lorsque vous souhaitez retirer la fiche de la prise murale, veuillez le faire au niveau de la fiche elle-même et non en tirant sur le câble ou sur l'appareil lui-même.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de le brancher ou de le débrancher.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées, sur un sol humide ou lorsque l'air de la pièce est humide.
- L'appareil n'est pas complètement déconnecté de la source d'alimentation, même après avoir été éteint. Pour le débrancher complètement, débranchez-le de la prise secteur.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit ni coincé ni écrasé.
- Ne laissez pas le bloc moteur, le cordon ou la prise être mouillé pour éviter tout risque d'électrocution.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, à moins que celles-ci soient attentivement surveillées et instruites.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans la surveillance d'un adulte.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les





capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes pourvu que ce soit sous la surveillance attentive d'une personne responsable et après avoir reçu des instructions sur la manière d'utiliser cet appareil en toute sécurité et sur les dangers que cela comporte.

- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que:
  - Les cuisines de personnels, les ateliers, les bureaux et autres environnements de travail;
  - Les maisons de ferme et par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
  - Les environnements de type maisons d'hôtes;
  - La restauration et autres applications similaires non liées à la grande distribution.

## **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 pla-

que chauffante car ils peuvent devenir chauds

-  Veuillez ne pas mettre de papier, de serviettes et d'autres objets inflammables sur la surface chauffante, car cela peut provoquer un incendie
-  Veuillez ne pas utiliser l'appareil si la surface de cuisson est cassée, apportez-la alors au centre de service agréé pour réparation.
- Chaque fois que vous avez terminé, le ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps pour dissiper la chaleur. Lorsque le ventilateur cesse de fonctionner, vous pouvez débrancher le cordon d'alimentation.
-  Soyez prudent, lors de la manipulation d'appareils électriques, car la surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après chaque utilisation. Toute mauvaise utilisation peut blesser l'utilisateur et endommager l'appareil.
-  Ne touchez pas la surface extérieure de l'appareil, car elle peut devenir très chaude pendant le fonctionnement. Utilisez plutôt la poignée ou les mitaines.

### **Éléments à retenir lors de l'utilisation des appareils électriques**

- Pour éviter une surcharge du circuit lors de l'utilisation de ce produit, ne faites pas fonctionner un autre produit une puissance élevée sur le même circuit électrique.
- Un cordon d'alimentation court est fourni avec ce produit. Il n'est pas recommandé




d'utiliser une rallonge avec ce produit, mais si une rallonge doit être utilisée :



- La puissance électrique indiquée sur le cordon doit être au moins égale à celle du produit.
- Disposez la rallonge de manière à ce qu'elle ne pende pas là où elle pourrait faire trébucher ou être tirée par inadvertance.
- Évitez tout déversement sur le connecteur de l'appareil.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Veuillez vous référer à la section nettoyage et entretien pour plus de détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.

## Instructions lors de l'utilisation de la plaque à induction

	N'utilisez pas cet appareil avec une prise murale de puissance électrique inférieure à 10 A, elle doit toujours être supérieure à cette valeur (veuillez utiliser au moins 15 A si la cuisinière a deux brûleurs ou plusieurs brûleurs). De plus, pour éviter une surcharge du circuit lors de l'utilisation de ce produit, ne faites pas fonctionner un autre produit de haute puissance sur le même circuit électrique.
	Lors de l'utilisation, assurez-vous de le garder sur une surface lisse et horizontale et à une distance de 10 cm par rapport aux côtés du mur.
	N'utilisez pas la cuisinière à induction à proximité d'une cuisinière à gaz et d'une cuisinière à kérosène.

	<p>Ne plongez pas la cuisinière à induction dans l'eau directement pour la nettoyer, essuyez-la avec un chiffon doux et humide.</p>
	<p>Veuillez ne pas insérer les fils dans les sorties et entrées d'air. Ne le recouvrez surtout pas, car cela peut provoquer un risque d'électrocution.</p>
	<p>Afin de ne pas vous brûler ou de vous ébouillanter à cause de la température élevée, ne placez aucun matériau en fer directement sur la plaque à induction.</p>
	<p>Ne placez pas des boîtes de conserve scellées contenant des aliments sur la surface à induction pour les réchauffer. Pour éviter tout risque d'explosion, ouvrez la boîte, retirez les aliments et réchauffez-les à l'aide d'un récipient approprié.</p>
	<p>N'utilisez pas la plaque à induction posée sur une surface en fer ou sur toute surface ayant un tapis métallique en dessous.</p>
	<p>Ne placez pas les casseroles/marmites ou poêles vides sur la surface de la plaque à induction, car cela peut affecter les performances de fonctionnement du produit.</p>
	<p>Gardez toujours la surface de cuisson propre et ne laissez pas la graisse s'accumuler.</p>
	<p>Ne touchez pas la surface de cuisson avec les mains pendant l'utilisation, car elle est très brûlante et peut provoquer des brûlures. Laissez-la refroidir un moment avant de la nettoyer ou de la déplacer.</p>
	<p>Si le cordon d'alimentation est endommagé, ne le changez pas vous-même et apportez-le au centre de service agréé ou à un technicien qualifié pour le change.</p>

	<p>Ne laissez pas les enfants utiliser la plaque à induction.</p>
	<p>Si vous avez un stimulateur cardiaque, contactez votre médecin avant d'utiliser l'appareil.</p>

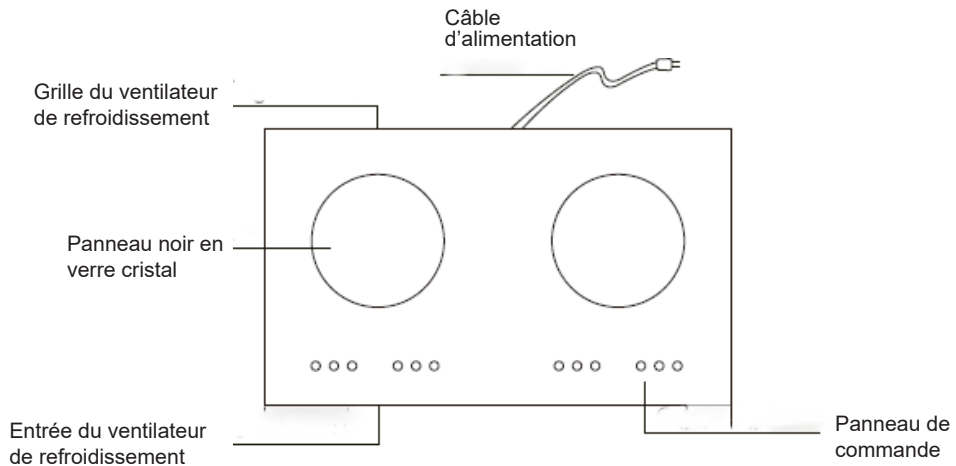
**Caractéristiques du produit:** ce produit est chauffé par le serpentin situé à l'intérieur, et à travers l'épaisseur du fond de la casserole/marmite pour la chauffer.

- **Respectueux de l'environnement:** non toxique, non polluant, pas de rayonnement électromagnétique.
- **Chaleur rapide:** basé sur le principe de l'induction électromagnétique, le fond de la casserole se réchauffe directement, ce qui est dû à une efficacité thermique élevée et à une vitesse rapide.
- Ce produit utilise une plaque en verre cristal de haute dureté et résistante aux hautes températures, qui est non seulement facile à nettoyer, mais également durable.
- Contrôle par micro-ordinateur, le contrôle de la température de cuisson se fait à volonté.
- Utilisation sûre, elle a de nombreuses fonctions de protection, comme la surtension, la sous-tension, la surchauffe et la ventilation retardée.

#### Paramètres techniques

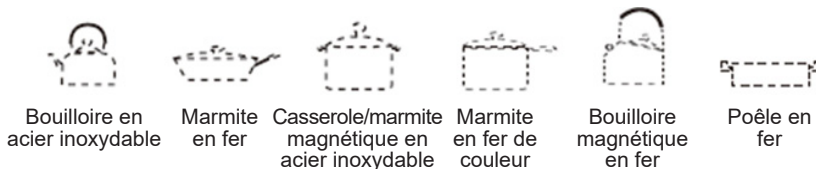
<b>Modèle</b>	SS-10247
<b>Tension nominale</b>	220-240V~
<b>Fréquence nominale</b>	50-60Hz
<b>Puissance nominale</b>	2000W-1500W

#### Description des pièces de l'unité:



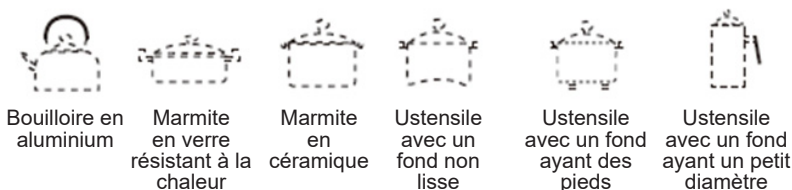
### Ustensiles de cuisine autorisés:

Ustensiles de cuisine en fer (inox, fer inox, fonte), le fond doit être plat, le diamètre du fond soit être supérieur à 12cm et inférieur à 20cm



### Ustensiles de cuisine non autorisée:

Marmites en aluminium, cuivre, verre et céramique, les marmites doivent avoir un fond d'un diamètre de 10 cm ou supérieur à 20 cm



**Remarque:** Vous pouvez utiliser les marmites fabriquées avec différents types de métal (sauf l'acier inoxydable, le fer inoxydable, la fonte) ou différentes tailles, à l'aide d'une plaque en fonte ou en acier inoxydable, qui doit être utilisé comme base. Vous pouvez acheter ce type de plaque dans n'importe quel magasin d'électronique ou d'ustensiles de cuisine à proximité.

**Comment utiliser la plaque en fonte:** Branchez l'appareil et placez la plaque en fonte ou en acier inoxydable sur le dessus de la surface de la plaque à induction. Allumez la plaque à induction et la plaque en fonte se réchauffera. Sur le dessus de cette plaque, vous pouvez placer n'importe quel type de marmites ou d'ustensiles fabriqués avec n'importe quel type de matériau et commencer à cuisiner.

**Fonctions de cuisson manuelles:** cette plaque à induction dispose de 3 fonctions de cuisson manuelles, qui sont respectivement « Friture », « Hot Pot » et « Barbecue ». Comme son nom l'indique, les valeurs de fonctionnement (« Puissance », « Durée » et « Température ») de ces fonctions de cuisson peuvent être modifiées selon les besoins et les exigences

**Remarque:** Comme le mode de cuisson est manuel, l'heure, la température et la puissance peuvent être modifiées en conséquence selon les besoins. Cela ne peut être modifié que dans la fonction de cuisson manuelle (« Friture », « Hot pot » et « Barbecue »). La fonction de cuisson différée est désactivée dans ces fonctions.

**Fonction de cuisson automatique:** cette table de cuisson à induction dispose de 4 fonctions de cuisson automatiques, qui sont « À la vapeur », « Soupe », « Eau » et « Lait ». Dans ces fonctions de cuisson, les valeurs de fonctionnement (« Temps », « Température » et « Puissance ») ne peuvent pas être modifiées

**Remarque:** comme la cuisson est automatique, les fonctions de temps, de température et de puissance ne peuvent pas être modifiées dans ces fonctions de cuisson (« À la vapeur », « Soupe », « Eau » et « Lait »). La seule fonction pouvant être utilisée est la fonction de démarrage différé de la cuisson, qui peut être réglée à l'aide du bouton Minuterie/Préréglage.

### Instructions d'utilisation du panneau de commande:






**Mise en route:** placez une casserole/marmite appropriée sur l'unité de chauffage de la machine et branchez le cordon d'alimentation de la machine dans une prise de courant appropriée. La notification sonore « Bip » de la machine indique qu'elle est sous tension. À ce moment, appuyez sur la touche ON/OFF pour démarrer. L'écran affichera « ON » après le démarrage, et vous pouvez appuyer sur la touche de fonction correspondante pour entrer dans le mode de cuisson désiré.

**Fonction de débordement d'eau :**




Lorsque l'eau déborde sur le panneau en verre, après 8 secondes de couverture de plus de 2 boutons dans la zone de contrôle du panneau, l'écran numérique affiche "cccc" et la machine s'arrête de fonctionner sans clignoter.

**Exigences en matière de tension large :**

La machine peut fonctionner normalement lorsque la basse tension est de 85V. Lorsque la tension est supérieure à 250V, la puissance est réduite. Lorsque la tension est supérieure à 280V, la machine s'arrête de fonctionner et passe en mode défectueux.

icônes	Touches	Description des fonctions
	<b>ON/OFF</b> (Allumé / Éteint)	Avec l'aide de ce bouton, vous pouvez allumer et éteindre l'appareil à tout moment. Le même bouton peut également être utilisé pour mettre l'appareil en mode veille. En appuyant sur ce bouton, l'affichage numérique indique « ON » et à ce moment, il faut sélectionner la fonction de cuisson préréglée pour faire fonctionner l'appareil. Si dans un délai d'une minute aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée, l'appareil passera automatiquement en mode veille. <b>Remarque:</b> il est nécessaire de sélectionner une fonction de cuisson dans la minute qui suit la mise en marche de l'appareil, afin d'éviter que l'appareil ne passe en mode veille.
	<b>Function selection key</b> (Touche sélecteur de fonction)	Comme il a été suggéré précédemment, il existe 3 fonctions manuelles, qui sont (« Friture », « Hot pot » et « Barbecue ») et 4 fonctions automatiques, qui sont (« À la vapeur », « Soupe », « Eau » et « Lait »). Vous pouvez utiliser cette touche de fonction pour sélectionner l'une des fonctions de cuisson prédéfinies mentionnées ci-dessus. Pour sélectionner une fonction de cuisson prédéfinie, appuyez sur le bouton sélecteur de fonction et le voyant de la fonction « Hot pot » commencera à clignoter en tant que fonction de cuisson par défaut. L'affichage numérique indique l'heure et la température par défaut qui peuvent être modifiées à l'aide des boutons Minuterie/Prérégla et Haut/Bas. Pour passer à une autre fonction de cuisson, maintenez la touche sélecteur de fonction enfoncée jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée commence à clignoter.
	<b>Timer/Pre-set</b> (Minuterie/Préréglage)	<b>Minuterie d'arrêt:</b> à l'aide de ce bouton, vous pouvez modifier le temps de cuisson des fonctions « Friture », « Hot pot » et « Barbecue ». Pour modifier le temps de cuisson de n'importe quelle fonction mentionnée ci-dessus, sélectionnez la fonction désirée. La plaque à induction commencera à fonctionner et l'affichage numérique indiquera la puissance/température, puis le réglage de l'heure. Appuyez sur le bouton minuterie/préréglage et l'affichage numérique commencera à afficher « 0:00 ». Avec l'aide des boutons haut et bas, vous pouvez modifier le temps de cuisson dans une plage de 1 minute à 4 heures. <b>Minuterie de démarrage:</b> cette fonction consiste à démarrer la cuisson avec un temps différé. Cette fonction ne fonctionne qu'avec les fonctions de cuisson automatiques comme « À la vapeur », « Soupe », « Eau » et « Lait ». Pour prérégler l'heure de la fonction de cuisson différée, choisissez n'importe quelle fonction parmi les fonctions mentionnées ci-dessus et appuyez sur le bouton de la minuterie. L'affichage numérique indique « 0:00 » et à l'aide des boutons haut et bas fixez le temps de cuisson différé selon les besoins dans une plage de 1 minute à 24 heures. Une fois le temps de cuisson différé sélectionné, le temps se verra affiché en quelques secondes et l'affichage numérique commencera à compter rebours. L'appareil commencera la cuisson automatiquement lorsque le temps atteint « 0:00 ».



	<b>Up (Haut)</b>	<p>Utilisation pour le réglage de la puissance, de la température et de l'heure: à l'aide de ce bouton, la puissance et l'heure peuvent être modifiées en conséquence</p> <p><b>Pour modifier la puissance:</b> pour les fonctions de cuisson manuelle, la puissance peut être modifiée de 300 à 2000 W et 300 à 1500W avec 8 plages de puissance différentes.</p> <p><b>Remarque:</b> ne peut être modifié que dans la fonction de cuisson « Hot pot ».</p> <p><b>Pour modifier la température</b> la température peut être modifiée de 100 à 240°C, avec 8 plages de température différente .</p> <p><b>Remarque:</b> peut être modifié dans les fonctions « Friture » et Barbecue ».</p> <p>Pour modifier la puissance/température, sélectionnez n'importe quelle fonction de cuisson et l'affichage numérique indiquera la puissance/température par défaut selon les fonctions. Appuyez sur le bouton haut et maintenez enfoncé jusqu'à ce que l'affichage numérique affiche la puissance souhaitée.</p> <p><b>Remarque:</b> la puissance ne peut pas être modifiée dans les fonctions de cuisson automatiques.</p> <p>Pour modifier l'heure : l'heure peut être modifiée à l'aide de ce bouton, comme indiqué dans la description de la fonction Minuterie/Préréglage.</p>
	<b>Down (Bas)</b>	<p>Utilisation pour le réglage de la puissance, de la température et de l'heure: à l'aide de ce bouton, la puissance et l'heure peuvent être modifiées en conséquence.</p> <p><b>Pour modifier la puissance:</b> pour les fonctions de cuisson manuelle, la puissance peut être modifiée de 300 à 2000 W et 300 à 1500W avec 8 plages de puissance différentes.</p> <p><b>Remarque:</b> ne peut être modifié que dans la fonction de cuisson « Hot pot ».</p> <p><b>Pour modifier la température:</b> la température peut être modifiée de 100 à 240°C, avec 8 plages de température différentes</p> <p><b>Remarque:</b> peut être modifié dans les fonctions « Friture » et « Barbecue ».</p> <p>Pour modifier la puissance/température, sélectionnez n'importe quelle fonction de cuisson et l'affichage numérique indiquera la puissance/température par défaut selon les fonctions. Appuyez sur le bouton bas et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'affichage numérique indique la puissance souhaitée.</p> <p><b>Remarque:</b> la puissance ne peut pas être modifiée dans les fonctions de cuisson automatiques.</p> <p>Pour modifier l'heure : l'heure peut être modifiée à l'aide de ce bouton, comme indiqué dans la description de la fonction Minuterie/Préréglage.</p>
	<b>Lock (Verrouillage)</b>	<p>Cet appareil dispose d'une fonction spéciale de « Verrouillage », qui vous aide à verrouiller n'importe quelle fonction de cuisson pour éviter que vos enfants puissent modifier les réglages de cuisson</p> <p>Comment utiliser la fonction de verrouillage? : pendant le fonctionnement, appuyez sur ce bouton pendant 3 secondes pour verrouiller ou déverrouiller la fonction. Une fois verrouillé, l'écran affichera « LOC »</p> <p>Quand l'appareil est en mode de verrouillage enfant, tous les autres boutons seront non valides sauf les boutons « Verrouillage » et « ON/OFF ».</p>

#### Minuterie d'arrêt:

Lorsque l'appareil fonctionne, appuyez sur la touche minuterie/préréglage pour entrer dans le réglage de l'heure de la minuterie d'arrêt. L'heure de la minuterie d'arrêt « 0:00 » clignotera. À ce moment, vous pouvez appuyer sur le bouton Haut ou Bas pour régler l'heure. Le réglage de l'heure est très rapide et sera terminé après quelques secondes. L'appareil confirmera automatiquement l'heure, le compte à rebours commencera. L'appareil s'éteindra automatiquement lorsque l'heure sera écoulée. Ceci s'applique aux fonctions : « Friture », « Hot pot » et « Barbecue ».

### Minuterie de démarrage de la cuisson:

Le véritable sens de cette fonction est de démarrer la cuisson avec un temps différé ou selon vos exigences. Lorsque l'appareil est à l'arrêt ou en fonctionnement, appuyez sur la touche minuterie/préréglage pour entrer dans le réglage de la minuterie de démarrage. L'affichage clignotera pour indiquer que l'heure de démarrage par défaut est « 0:00 » (fonctionne uniquement avec les fonctions automatiques). À ce moment, vous pouvez appuyer sur le bouton Haut ou Bas pour régler l'heure. Le réglage de l'heure est très rapide et sera terminé après quelques secondes. L'appareil s'allumera automatiquement lorsque le temps sera écoulé. Ceci s'applique aux fonctions : « À la vapeur », « Soupe », « Eau » et « Lait ».

## 2. Description des fonctions

Fonctions	Processus de fonctionnement
<b>Friture (fonction manuelle)</b>	Appuyez sur le bouton de fonction en mode veille (l'écran numérique affiche "ON") ou en mode travail pour accéder à la fonction de friture, l'écran affiche une température de 200°C. Cette fonction comporte 8 niveaux de réglage de la température, respectivement 100-120-140-160-180-200-220-240°C (pour les deux côtés de la table de cuisson), vous pouvez appuyer sur Haut ou Bas pour sélectionner la plage de température appropriée. Vous pouvez appuyer sur la touche de minuterie pour régler l'heure d'arrêt. La plage de réglage est de "0:01 - 4:00".
<b>Hot pot (fonction manuelle)</b>	Appuyez sur la touche de fonction en mode veille (l'écran numérique affiche "ON") ou en mode travail pour accéder à la fonction "hot pot", l'écran affiche le niveau de puissance 2000W. Cette fonction comporte 8 niveaux de puissance réglable, 300-600-1000-1200-1400-1600-1800-2000 W (pour le côté gauche de la table de cuisson ou une puissance de 2000W) et 300-600-800-1000-1200-1300-1400-1500W (pour le côté droit ou une puissance de 1500W), vous pouvez appuyer sur Up ou Down pour sélectionner le niveau de puissance approprié. Vous pouvez appuyer sur la touche de minuterie pour régler l'heure d'arrêt. La plage de réglage "0:01 - 4:00".
<b>Barbecue (fonction manuelle)</b>	Appuyez sur le bouton de fonction en mode veille (l'écran numérique affiche "ON") ou en mode travail pour accéder à la fonction Barbecue, l'écran affiche une température de 240°C. Cette fonction comporte 8 niveaux de température réglable, respectivement 100-120-140-160-180-200-220-240°C (pour les deux côtés de la table de cuisson), vous pouvez appuyer sur Haut ou Bas pour sélectionner la plage de température appropriée. Vous pouvez appuyer sur la touche de minuterie pour régler l'heure d'arrêt. La plage de réglage est de "0:01 - 4:00".
<b>À la Vapeur (fonction automatique)</b>	»Appuyez sur la touche de fonction en mode veille (l'écran numérique affiche "ON") ou en mode travail pour accéder à la fonction vapeur, l'écran affiche le niveau de puissance 1800W. Cette fonction est une fonction automatique, l'appareil terminera automatiquement le processus de cuisson, il fonctionnera d'abord à 1800W pendant 20 minutes, puis passera automatiquement à la puissance moyenne de 400W pendant 70 minutes. Une fois le programme terminé, l'appareil s'éteint automatiquement. La durée de fonctionnement par défaut est de 90 minutes. Le niveau de puissance et la minuterie d'arrêt ne peuvent pas être réglés. Appuyez sur le bouton de minuterie/présélection pour régler l'heure de mise en marche, la plage de réglage est de "0:01-24:00". <b>Remarque</b> : pour la plaque de cuisson droite, la puissance par défaut est de 1400 W, le reste des détails étant identiques à ceux de la plaque de cuisson gauche.
<b>Soupe (fonction automatique)</b>	Appuyez sur la touche soupe en mode veille (l'écran numérique affiche "ON") ou en mode travail pour accéder à la fonction soupe, l'écran affiche le niveau de puissance 1600W. Cette fonction est une fonction automatique, l'appareil terminera automatiquement le processus de cuisson, il commence à 1600W pendant 20 minutes, puis passe automatiquement à 800W pendant 100 minutes. Une fois le programme terminé, l'appareil s'éteint automatiquement. La durée de fonctionnement par défaut est de 120 minutes (elle ne peut pas être modifiée). Le niveau de puissance ne peut pas être ajusté pendant le travail. Appuyez sur le bouton de minuterie/présélection pour régler l'heure de mise en marche, la plage de réglage est la suivante "0:01-24:00". <b>Remarque</b> : pour la plaque de cuisson droite, la puissance par défaut est de 1300 W, le reste des détails étant identiques à ceux de la plaque de cuisson gauche.
<b>Eau (fonction automatique)</b>	La puissance par défaut est de 2000 W pour l'ébullition de l'eau, et la minuterie par défaut est de 45 minutes pour l'arrêt automatique, ce qui ne peut pas être modifié. Appuyez sur le bouton de minuterie/présélection pour régler l'heure de mise en marche, la plage de réglage est "0:01-24:00". <b>Remarque</b> : pour la plaque de cuisson du côté droit, la puissance par défaut est de 1 500 W, avec une durée par défaut de 45 minutes.

<b>Lait (fonction automatique)</b>	La puissance par défaut est de 80°C pour l'ébullition du lait, et la minuterie par défaut est de 20 minutes pour l'arrêt automatique, ce qui ne peut pas être modifié. Appuyez sur le bouton de minuterie/présélection pour régler l'heure de mise en marche, la plage de réglage est de "0:01-24:00".
<b>Conseils concernant le fonctionnement à haute température</b>	Après le fonctionnement, lorsque la température de la surface est supérieure à 60°C, le voyant de haute température s'allume pour rappeler à l'utilisateur que la surface est à haute température et qu'il ne faut pas la toucher. Lorsque la température de la surface est inférieure à 60°C, le voyant de température élevée s'éteint.

**Note :** Le ventilateur se met en marche lorsque la température de l'unité dépasse 60 degrés, et s'arrête lorsque la température est inférieure à 60 degrés.

Niveaux	1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Puissance (W)</b>	300	600	1000/800	1200/1000	1400/1200	1600/1300	1800/1400	2000/1500
<b>Température (°C)</b>	100	120	140	160	180	200	220	240

Fonctions	Temps de fonctionnement par défaut	Plage de minuterie d'arrêt	(2000W) Puissance/température par défaut.	(1500W) Puissance/température par défaut.	Plage de minuterie de démarrage
Friture	120 minutes	0:01 – 4:00 hrs.	200 °C	200°C	N/A
Hot pot	120 minutes	0:01 – 4:00 hrs.	2000 W	1500W	N/A
Barbecue	120 minutes	0:01 – 4:00 hrs.	240 °C	240°C	N/A
À la vapeur	90 minutes	N/A	1600 W – 400 W	1400 W-400 W	0:01 – 24:00
Soupe	120 minutes	N/A	1600 W – 800 W	1300W – 800W	0:01 – 24:00
Eau	45 minutes	N/A	2000 W	1500 W	0:01 – 24:00
Lait	20 minutes	N/A	80°C	80°C	0:01 – 24:00

### Nettoyage et entretien

1. Éteignez l'appareil en appuyant sur « ON/OFF » et attendez que le voyant s'éteigne. Une fois éteint, débranchez correctement le cordon d'alimentation.
2. Attendez un moment et laissez refroidir l'appareil
3. Vous pouvez utiliser un détergent doux ou du liquide vaisselle avec un chiffon doux pour enlever la saleté.
4. Ne le nettoyez pas à l'eau courante et ne le plongez pas dans l'eau, car l'eau pénétrerait à l'intérieur et endommagerait l'appareil.
5. Assurez-vous toujours que la plaque supérieure et la casserole/marmite sont propres avant la cuisson, car la saleté de la casserole/marmite collera à la plaque et elle se décolorera.
6. Vous pouvez nettoyer la grille d'aération avec un aspirateur pour aspirer la saleté ou vous pouvez utiliser du coton si la saleté est huileuse.
7. Une brosse à dents avec un peu de savon peut également être utilisée pour nettoyer la surface tant que vous l'utilisez avec douceur sur l'appareil.
8. N'utilisez pas de solutions abrasifs ou de détergents puissants, car ils pourraient provoquer une réaction chimique.
9. Une fois la saleté éliminée, utilisez un chiffon doux et sec pour essuyer l'appareil

### Fonctions de sécurité de la cuisinière à induction

Cet appareil est équipé de certaines fonctions de protection, comme indiqué ci-dessous :



1. protection contre la faible puissance et la forte puissance : Lorsque la puissance est inférieure à 88V ou supérieure à 280V, l'appareil ne chauffera jamais.
2. fonction d'inspection automatique des petits objets : La plaque à induction ne chauffera jamais si la taille du fond de l'ustensile de cuisine est inférieure à 8 cm.
3. pas de casserole ou le matériau n'est pas adapté à la protection : Si le matériau de la casserole n'est pas approprié ou si le fond de la casserole est petit (moins de 8 cm), la plaque à induction ne chauffera pas et émettra un seul signal sonore pour rappeler de placer la casserole appropriée.
4. Lorsque la température de la surface de la plaque est trop élevée, l'appareil s'arrête de fonctionner et émet des signaux sonores longs ou continus pour signaler que la plaque est surchauffée et continue à fonctionner jusqu'à ce que la température de la surface refroidisse.

## Dépannage

Problèmes rencontrés	Causes possibles	Solutions
Aucune tension n'est fournie à l'appareil	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le cordon d'alimentation est desserré</li> <li>2. Vérifiez la prise et le fil conducte s'ils sont en bon état</li> <li>3. Vérifiez que l'alimentation es allumée</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifiez-le et corrigez-l</li> <li>2. Envoyez-le à un centre agréé</li> </ol>
Impossible de démarrer après la mise sous tension	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Présence d'eau sur la plaque</li> </ol>	Laissez sécher avant toute utilisation
Arrêt soudain lors de l'utilisation	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La température ambiante est très élevée.</li> <li>2. L'aspiration et la sortie d'air sont bloquées.</li> <li>3. La minuterie a été réglée.</li> <li>4. Utilisation continue de plus de 2 heures</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Passez à la température de fonctionnement la plus basse.</li> <li>2. Enlevez tous les blocages.</li> <li>3. Normale</li> <li>4. Laissez-le refroidir pendant un certain temps avant de le réutiliser</li> </ol>
Démarrage normal, mais l'appareil ne chauffe pa	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le circuit imprimé est endommagé</li> <li>2. La température de la plaque trop élevée</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Normale</li> <li>2. Envoyez-le à un centre agréé</li> </ol>

Phénomène	Vérifications
1. L'alimentation est allumée mais aucun son Bi n'est émis et en appuyant sur la touche marche/arrêt, il n'y a pas de lumière.	1. Vérifiez si la prise électrique est en bon état de fonctionnement.
	2. Vérifiez si le fusible est en bon état ou non.
	3. Vérifiez s'il y a eu une coupure de courant.
2. La table à induction émet un son Bi.	1. Vérifiez si la casserole que vous utilisez est adaptée ou non.
	2. Assurez-vous que la casserole est positionnée au centre de la plaque ou non.
	3. Vérifiez si le diamètre de la casserole est supérieur à 12 cm ou non.
3 Avertissement avec E1	1. Vérifiez si la tension est trop basse.
	2. Vérifiez si la prise est desserrée.
	3. Vérifiez si le diamètre du câble est trop petit.
4 Avertissement avec E2	1. Vérifiez si la tension est trop élevée.
5. Arrêt soudain du chauffage pendant la cuisson, avertissement avec E5.	1. Vérifiez si la température ambiante est très élevée ou non.
	2. Vérifiez s'il y a un blocage à l'entrée ou à la sortie d'air.
	3. Vérifiez si le ventilateur fonctionne ou non.
	4. Vérifiez si la température de maintien au chaud a atteint la température réglée ou non.
6 Avertissement avec E4	5. Vérifiez si le ventilateur continue de fonctionner ; il pourrait s'agir d'un réglage de l'unité elle-même. Réessayez après
	1. Vérifiez si le thermostat est défectueux.
7. Avertissement avec E6	1. Vérifiez si le radiateur est défectueux.
8. (En mode maintien au chaud) la température est hors de contrôle.	1. Vérifiez si le fond de la casserole est déformé ou si le centre du fond est déformé.
	2. Vérifiez si la lumière est allumée ou non.
9. Avertissement avec E0	1. Vérifiez s'il n'y a pas de casserole.
	2. Vérifiez si les ustensiles de cuisson ne conviennent pas.
10. Avertissement avec E3	1. Vérifiez s'il n'y a pas d'eau dans la casserole.
11. Avertissement avec E7	1. Vérifiez s'il y a une erreur de ligne.

## IMPORTANTE:

-  Leia sempre cuidadosamente o manual de instruções antes de utilizar o aparelho.
- Este manual pode ser descarregado da nossa página web [www.sogo.es](http://www.sogo.es)
-  Guarde estas instruções para referência futura.

## Símbolos e suas explicações:

O manual contém esses símbolos



- 1- Informações importantes e indicação para o uso benéfico
- 2- Aviso de situação de perigo a pessoas e o produto.
- 3- Aviso superfície quente.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PARA O UTILIZADOR

- Este produto destina-se a ser utilizado em espaços interiores, não industrial, não comercial e apenas para uso doméstico. Não utilize o aparelho no exterior ou para qualquer outro fim. A utilização indevida ou o manuseamento incorreto podem causar problemas no aparelho e causar lesões ao utilizador.
- A unidade deve ser utilizada apenas para os fins previstos. Não é aceite qualquer

responsabilidade por danos resultantes de utilização indevida ou manuseamento incorreto.

- Certifique-se de que a tensão indicada na chapa de identificação corresponde à tensão da rede antes de ligar o aparelho.
- Não utilize ou armazene o aparelho ao ar livre.
- Remova sempre a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado.
- É necessária uma supervisão rigorosa quando qualquer aparelho está a ser utilizado por ou perto de crianças.
- Antes de limpar ou armazenar o seu aparelho, desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação e deixe-o arrefecer.
- Os aparelhos não se destinam a ser operados por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Não coloque ou opere este aparelho perto de fontes de água.
- Nunca submerja ou ligue o aparelho debaixo de água ou qualquer outro líquido. Em caso de queda do aparelho na água, desligue imediatamente da tomada e leve-o a um agente de serviço autorizado para reparação antes de o reutilizar.
- Não coloque ou utilize o aparelho e o seu cabo de alimentação em ou perto de superfícies quentes (por exemplo, placas de fogão) ou chamas abertas.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado sob arestas afiadas e mantenha-o afastado de

objetos quentes e chamas abertas. Não enrole o cabo à volta do aparelho e não o dobre.






- Não utilize o aparelho se ele no chão, se eles são visíveis sinais de danos ou um vazamento.
- Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados. Caso o cabo esteja danificado, este deve ser substituído apenas pelo fabricante, por um agente de serviço ou por pessoas com qualificações semelhantes a fim de evitar o perigo
- Em caso de mau funcionamento do aparelho, ou se este tiver sido danificado de qualquer forma, devolva o aparelho à assistência técnica autorizada mais próxima para ser examinado, reparado ou ajustado.
- Em caso de problemas de hardware, não tente reparar o produto você mesmo. As reparações só devem ser efetuadas por técnicos qualificados
- Nunca utilize acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.
- A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante do aparelho pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos em pessoas.
- Coloque sempre o aparelho sobre uma superfície plana e uniforme.
- Não utilize o aparelho para qualquer outro fim que não o descrito neste manual
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Quando desejar remover a ficha da tomada elétrica, faça-o na própria ficha e não puxe pelo cabo ou pelo aparelho em si.
- Certifique-se de que as suas mãos estão secas

- antes de ligar ou desligar a ficha da tomada
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas, em piso húmido ou quando o ambiente estiver húmido.
  - O dispositivo não está completamente desligado da fonte de energia, mesmo depois de ter sido desligado. Para o desligar completamente, desligue-o da tomada elétrica.
  - Durante a utilização do aparelho, certifique-se de que o cabo elétrico não fica preso ou esmagado.
  - Não deixe que a unidade motora, cabo ou ficha se molhem para não correr o risco de apanhar um choque elétrico.
  - O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que lhes tenha sido dada supervisão ou instrução.
  - As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
  - A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
  - As crianças não devem brincar com o aparelho.
  - Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreender os perigos envolvidos.




- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
  - Áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - Casas agrícolas e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
  - Ambientes do tipo pensão;
  - Catering e aplicações similares não retalhistas.

## 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.
-  Não coloque papel, toalhas e outros artigos inflamáveis na superfície de aquecimento, pois pode causar fogo.
-  Não utilize o aparelho, se zona de aquecimento estiver partida, leve-o ao centro de serviço autorizado para reparação.
- Cada vez que termina, o ventilador continua a trabalhar durante algum tempo para dissipar o calor. Quando o ventilador deixa de funcionar, pode desligar o cabo de alimentação.
-  Tenha cuidado, ao manusear aparelhos

elétricos, pois a superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a sua utilização. Qualquer utilização indevida pode causar danos potenciais ao utilizador e pode danificar o aparelho

-  Não toque na superfície exterior do aparelho, pois pode ficar muito quente durante o funcionamento. Em vez disso, utilize as pegas ou luvas.



## **Coisas a lembrar durante a utilização dos aparelhos elétricos**







- Para evitar uma sobrecarga do circuito ao utilizar este produto, não utilize outro produto de alta potência no mesmo circuito elétrico.
- Um cabo de alimentação curto é fornecido com este produto. Um cabo de extensão não é recomendado para utilização com este produto, caso seja necessário:
  - A classificação elétrica marcada do cabo deve ser pelo menos tão grande como a do produto.
  - Disponha a extensão de modo a que não fique pendurada onde possa ser tropeçada ou puxada involuntariamente.
  - Evite derramamento no conector.

## **LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

- Por favor, consulte a seção de limpeza e manutenção para obter detalhes sobre como limpar superfícies que entram em contato com alimentos.

# Instruções ao usar a placa de indução

	Não utilize este aparelho com tomada de parede de classificação elétrica inferior a 10 A, deve ser sempre mais (as placas utilizam pelo menos 15 A se a placa tiver duas ou mais zonas). Além disso, para evitar uma sobrecarga do circuito durante a utilização deste produto, não utilizar outro produto de alta voltagem no mesmo circuito elétrico.
	Ao utilizar, certifique-se de o manter em superfície lisa e horizontal e a 10 cm da parede.
	Não utilize a placa de indução próximo do fogão a gás e do fogão a querosene.
	Não submerja a placa de indução diretamente na água para limpar, limpe-o com o pano macio e húmido.
	Não insira fios de arame no ventilado, não o cubra com nada, pois pode causar choque elétrico.
	Para não se queimar devido a alta temperatura, não coloque nenhuma folha de alumínio diretamente sobre a placa de indução.
	Não aqueça latas seladas com alimentos na superfície de indução. Para evitar a explosão, abra a lata, retire os alimentos e aqueça-os com a ajuda de uma panela adequada.
	Não utilize a placa de indução em cima de uma superfície de ferro, ou qualquer superfície metálica.

	Não coloque as panelas ou frigideiras vazias na superfície da placa de indução, isso pode afetar o desempenho de funcionamento do produto.
	Mantenha sempre limpa a superfície e não deixe que a gordura se acumule.
	Não toque na zona de aquecimento com as mãos enquanto estiver a ser utilizada, uma vez que esta fica quente e pode causar queimaduras. Deixe arrefecer durante algum tempo antes de limpar ou mover.
	Se o cabo de alimentação estiver danificado, não o troque você mesmo e leve-o ao centro de serviço autorizado ou a um técnico qualificado para o troca .
	Não deixe as crianças utilizarem a placa de indução.
	Caso tenha um pacemaker, contacte o seu médico antes de utilizar o aparelho.

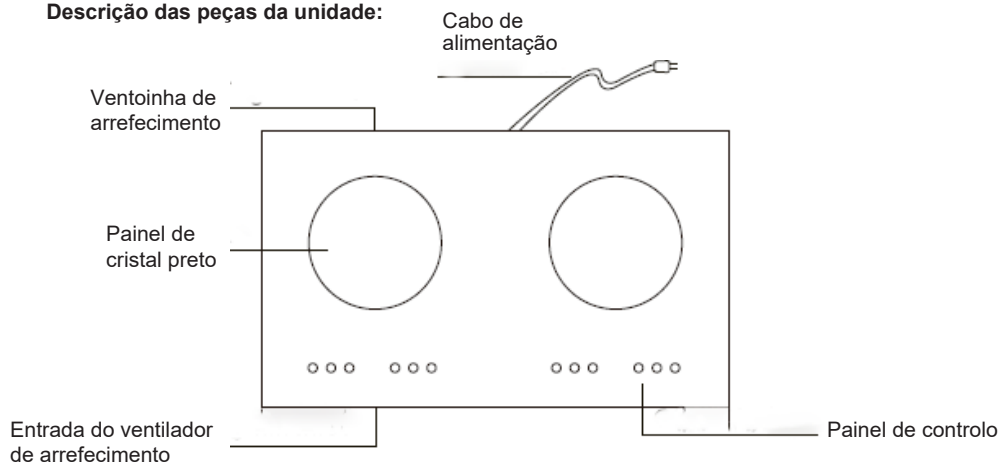
**Característica do produto:** este produto aquecido pela resistência interior e através do painel para aquecer a frigideira.

- Amigo do ambiente: não tóxico, não poluente, sem radiação eletromagnética.
- Aquecimento rápido: Com base no princípio da indução eletromagnética, o fundo das panelas é aquecido diretamente, o que se deve a uma elevada eficiência térmica e velocidade rápida
- Este produto utiliza a placa de cristal resistente a altas temperaturas e dureza, que não só é fácil de limpar, como também durável.
- Controlo por microcomputador: controle a temperatura como desejar.
- Utilização segura: tem muitas funções de proteção, como sobretensão, subtensão, sobreaquecimento e funcionamento de atraso do ventilador.

#### Parâmetros técnicos

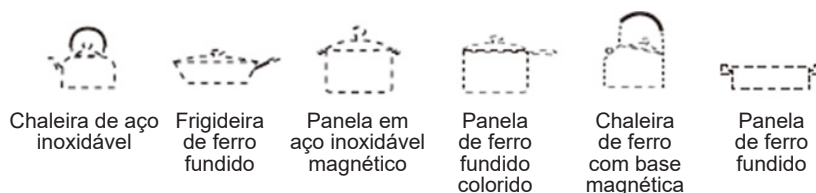
<b>Modelo</b>	SS-10247
<b>Tensão nominal</b>	220 - 240 V~
<b>Frequência nominal</b>	50-60Hz
<b>Potência nominal</b>	2000W+1500W

## Descrição das peças da unidade:



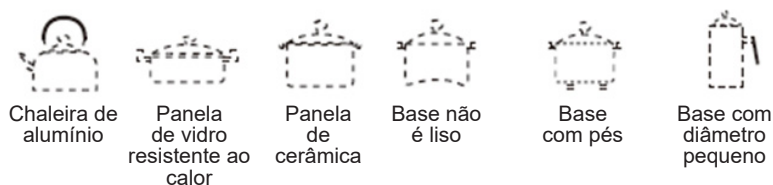
## Utensílios de cozinha compatíveis:

Panelas de ferro (aço inoxidável, ferro inoxidável, ferro fundido), o fundo das panelas é plano, o diâmetro do fundo é superior a 12 cm e inferior a 20 cm



## Utensílios de cozinha não compatíveis:

Panelas de alumínio, cobre, vidro e cerâmica, panelas com um diâmetro inferior de 10 cm ou superior a 20 cm



**Nota:** pode utilizar panelas de diferentes tipos de metal (exceto aço inoxidável, ferro inoxidável, ferro fundido) ou tamanho, se utilizar uma chapa de ferro fundido ou aço inoxidável a fazer de base. Este tipo de placa pode ser comprado em qualquer loja eletrónica ou de artigos de cozinha doméstica.

**Como utilizar a placa de ferro fundido:** Ligue o aparelho e coloque a placa de ferro fundido ou de aço inoxidável no topo da superfície da placa de indução. Ligue a placa de indução e a placa de ferro fundido aquece, no topo desta placa pode colocar qualquer tipo de panela ou utensílios feitos com qualquer tipo de material e começar a cozinhar.

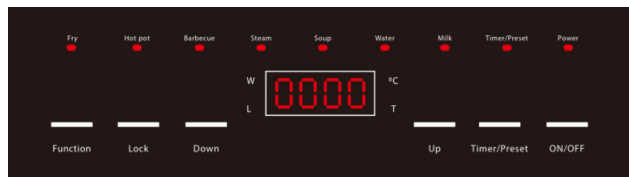
**Funções de cozedura manual:** Esta placa de indução tem 3 funções de cozedura manual, que são Fry, Hot Pot e Barbecue, respetivamente. Como o nome sugere, os valores de funcionamento (Potência, Tempo e Temperatura) destas funções de cozedura podem ser alterados de acordo com a necessidade e exigência.

**Nota:** como o próprio nome do manual indica, o tempo, a temperatura e a potência podem ser alterados de acordo com a necessidade. Isto só pode ser alterado na função de cozedura manual (Fry, Hot Pot e Barbecue). A função de cozedura retardada é desativada nestas funções.

**Função de cozedura automática:** esta placa de indução tem 4 funções de cozedura automática, que são Steam, Soup, Water e Milk. Nestas funções de cozedura os valores de funcionamento (Tempo, Temperatura e Potência) não podem ser alterados.

**Nota:** Como o próprio nome automático indica, o tempo, a temperatura e a potência não podem ser alteradas nestas funções de cozedura (Steam, Soup, Water e Milk). A única função que pode ser utilizada é o início da função de cozedura retardada, que pode ser definida com a ajuda do botão Timer/Preset.

#### Instruções de funcionamento do Painel de controlo:



#### Descrição das funções

**Preparação:** Coloque uma panela adequada na zona de aquecimento da máquina e ligue o cabo de alimentação da máquina a uma tomada elétrica adequada. A máquina irá emitir um sinal sonoro indicando que a máquina está ligada. Neste momento, prima no botão ON/OFF para iniciar. O ecrã irá mostrar "on" (ligado) após o arranque, de seguida prima o botão de função correspondente para cozedura.





#### Função de transbordo de água:

Quando a água transborda para o painel de vidro, após 8 segundos de cobertura de mais de 2 botões na área de controlo do painel, o ecrã digital apresenta "cccc" e a máquina deixa de funcionar sem piscar.

#### Requisitos de tensão alargados:

A máquina pode funcionar normalmente quando a baixa tensão é de 85V. Quando a tensão é superior a 250V, a potência é reduzida. Quando a tensão é superior a 280V, a máquina deixa de funcionar e entra em modo de avaria.

Ícones	Botão	Descrição dos botões de função:
	<b>ON/OFF</b> (Ligar/ Desligar)	Com a ajuda deste botão, pode ligar e desligar a unidade em qualquer altura, também pode ser usado para colocar a unidade em modo de espera. Ao premir este botão, o ecrã digital mostra o "ON" e, neste momento, é necessário selecionar a função de cozedura predefinida para executar o aparelho. Se dentro de minuto não selecionar nenhuma função de cozedura, a unidade entra automaticamente em modo de espera.  <b>Nota:</b> é necessário selecionar qualquer função de cozedura no primeiro minuto após ligar o aparelho, para evitar que a unidade entre em modo de espera.
	<b>Function</b> (Função)	Como já foi sugerido anteriormente, existem 3 funções manuais, que são (Fry, Hot Pot e Barbecue) e 4 funções automáticas que são (Steam, Soup, Water e Milk). Pode utilizar este botão de função para selecionar qualquer uma destas funções de cozedura predefinidas acima mencionadas. Para selecionar qualquer função de cozedura predefinida, prima o botão de função e a luz indicadora da função Hot Pot começa a piscar como função de cozedura predefinida e o ecrã digital mostra o tempo e a temperatura predefinidos, que podem ser alterados com a ajuda dos botões Timer/Preset e Up/Down. Para alterar com qualquer outra função de cozedura, continuar a premir o botão de função até que a luz indicadora da função desejada comece a piscar.

	<b>Timer/Preset</b> <i>(Temporizador/Predefinição)</i>	<p><b>Temporizador de desligamento:</b> com a ajuda deste botão, pode alterar o tempo de cozedura da função Fry, Hot Pot e Barbecue. Para alterar o tempo de cozedura de qualquer função acima mencionada, selecione a função, a placa de indução começa a funcionar e o ecrã digital mostra a potência/temperatura. Para alterar o tempo, prima o botão Timer/Preset e o ecrã digital irá mostrar 0:00. Com a ajuda dos botões Up e Down pode alterar o tempo no intervalo de 1 minuto a 4 horas.</p> <p><b>Temporizador de início:</b> esta função permite o início da cozedura com tempo retardado. Esta função só funciona com as funções de cozedura automática como Steam, Soup, Water e Milk. Para predefinir o tempo para a função de cozedura retardada, es olha qualquer função das funções acima mencionadas, e prima o botão Timer. O ecrã digital irá mostrar 0:00 e com a ajuda dos botões Up e Down pode fixar o tempo de início de cozedura retardado, de aco do com os requisitos, no intervalo de 1 minuto a 24 horas. Uma vez selecionado o tempo de cozedura retardado, dentro de poucos segundos o tempo fica bloqueado e o ecrã digital começa a contagem decresc nte. A unidade irá começar a cozinhar automaticamente quando o tempo chegar a 0:00.</p>
	<b>Up</b> <i>(Para cima)</i>	<p>Utilização para regulação de potência, temperatura e tempo: com a ajuda deste botão, a potência e o tempo podem ser alterados conforme a sua necessidade.</p> <p><b>Para mudar a potência:</b> para as funções de cozedura manual, a potência pode ser alterada de 300 para 2000 W e 300 a 1500W em 8 gamas de potência diferentes.</p> <p><b>Nota:</b> só pode ser alterado na função de cozedura para Hot Pot. Para alterar a temperatura: a temperatura pode ser alterada de 100 a 240°C, em 8 gamas de temperatura diferentes.</p> <p><b>Nota:</b> pode ser alterado nas funções Fry e Barbecue. Para alterar a potência/temperatura, selecione qualquer função de cozedura e o ecrã digital mostra a potência/temperatura predefinida dependendo das funções. Prima e segure o botão Up até o ecrã digital mostrar a potência desejada.</p> <p><b>Nota:</b> a potência não pode ser alterada nas funções de cozedura automática. Para alterar o tempo: o tempo pode ser alterado com a ajuda deste botão, como mencionado na função Timer/ Preset.</p>
	<b>Down</b> <i>(Para baixo)</i>	<p>Utilização para regulação de potência, temperatura e tempo: com a ajuda deste botão, a potência e o tempo podem ser alterados conforme a sua necessidade.</p> <p>Para mudar a potência: para as funções de cozedura manual, a potência pode ser alterada de 300 para 2000 W e 300 para 1500W em 8 gamas de potência diferentes. <b>Nota:</b> só pode ser alterado na função de cozedura para Hot Pot. Para alterar a temperatura: a temperatura pode ser alterada de 100 a 240°C, em 8 gamas de temperatura diferentes.</p> <p><b>Nota:</b> pode ser alterado nas funções Fry e Barbecue. Para alterar a potência/temperatura, selecione qualquer função de cozedura e o ecrã digital mostra a potência/temperatura predefinida dependendo das funções. Prima e segure o botão Down até o ecrã digital mostrar a potência desejada.</p> <p><b>Nota:</b> a potência não pode ser alterada nas funções de cozedura automática. Para alterar o tempo: o tempo pode ser alterado com a ajuda deste botão, como mencionado na função Timer/ Preset.</p>
	<b>Lock</b> <i>(Bloqueio)</i>	<p>Este aparelho tem uma função especial de "Bloqueio", o que o ajuda a bloquear qualquer função de cozedura para evitar que crianças possam alterar as definições de cozedura. Como utilizar a função de bloqueio: no estado de funcionamento, prima durante 3 segundos para bloquear ou desbloquear a função. Uma vez bloqueada, o ecrã irá mostrar LOC. No estado de bloqueio, todos os outros botões ficam inválidos exceto "Lock" e "ON/ OFF".</p>

### Temporizador de desligamento:

Quando a máquina estiver a funcionar, prima no botão Timer/Preset para entrar no estado de definição do tempo do temporizador de desligamento. O ecrã pisca o tempo "0:00". Neste momento, pode premir nos botões Up e Down para definir o tempo, 5 segundos mais tarde é definido. A máquina irá confirmar automaticamente o tempo, entra no estado de contagem decrescente, e desliga-se automaticamente quando o tempo é atingido. Isto aplica-se às funções: Fry, Hot pot e Barbecue.

### Temporizador de início:

Esta função permite iniciar a cozedura com o tempo retardado ou de acordo com a sua exigência. No estado de desligamento ou de funcionamento, prima o botão Timer/Preset para entrar no estado de definição de início. O ecrã pisca para mostrar o tempo predefinido de "0:00" (funciona apenas com funções automáticas). Neste momento, pode premir os botões Up e Down para definir o tempo, 5 segundos mais tarde é definido. A máquina ligar-se-á automaticamente quando o tempo é atingido. Isto aplica-se às funções: Steam, Soup, Water e Milk.

## 2. Descrição das funções

Função	Processo de funcionamento
<b>Fry (fritar) – manual</b>	Prima o botão de função no estado de espera (o visor digital mostra "ON") ou de trabalho para entrar na função de fritura, o visor mostra a temperatura de 200°C. Esta função tem 8 níveis de temperatura ajustável, respetivamente 100-120-140-160-180-200-220-240°C (para ambos os lados da placa), pode premir Cima ou Baixo para selecionar o intervalo de temperatura adequado. Pode premir a tecla do temporizador para definir o tempo de paragem. O intervalo de definição é "0:01 -4:00"
<b>Hot pot - manual</b>	Prima a tecla de função no estado de espera (o visor digital mostra "ON") ou no trabalho para entrar na função de panela quente, o visor mostra o nível de potência 2000W. Esta função tem 8 níveis de potência ajustável, 300-600-1000-1200-1400-1600-1800-2000W (para o lado esquerdo da placa com potência de 2000W) 300-600-800-1000-1200-1300-1400-1500W (para o lado direito com potência de 1500W), pode premir Cima ou Baixo para selecionar o nível de potência adequado. Pode premir a tecla do temporizador para definir o tempo de encerramento. O intervalo de definição é "0:01 - 4:00".
<b>Barbecue (churrasco) - manual</b>	Prima o botão de função no estado de espera (o visor digital mostra "ON") ou de trabalho para entrar na função Churrasco, o visor mostra a temperatura como 240°C. Esta função tem 8 níveis de temperatura ajustável, respetivamente 100-120- 140-160-180-200-220-240°C (para ambos os lados da placa), pode premir Cima ou Baixo para selecionar o intervalo de temperatura adequado. Pode premir a tecla do temporizador para definir o tempo de paragem. O intervalo de definição é "0:01 - 4:00".
<b>Steam (vapor) – automático</b>	Premir a tecla de função no estado de espera (o visor digital mostra "ON") ou trabalhar para entrar na função de vapor, o visor mostra o nível de potência 1800W. Esta função é automática, a máquina completa automaticamente o processo de cozedura, primeiro trabalha a 1800W durante 20 minutos, depois passa automaticamente para 400W médios durante 70 minutos. Após a conclusão do programa, a máquina desliga-se automaticamente. O tempo de funcionamento predefinido é de 90 minutos. O nível de potência e o temporizador de encerramento não podem ser ajustados. Prima o botão do temporizador/predefinição para definir a hora de ligação, o intervalo de definição é "0:01-24:00". <b>Nota:</b> para a placa do lado direito, a potência predefinida é de 1400 W, sendo os restantes pormenores iguais aos da placa do lado esquerdo.
<b>Soup (sopa) - automático</b>	Premir a tecla sopa no estado de espera (o visor digital mostra "ON") ou trabalhar para entrar na função sopa, o visor mostra o nível de potência 1600W. Esta função é automática, a máquina completa automaticamente o processo de cozedura, começa com 1600W durante 20 minutos, depois passa automaticamente para 800W durante 100 minutos. Após a conclusão do programa, a máquina desliga-se automaticamente. O tempo de trabalho predefinido é de 120 minutos (não pode ser alterado). O nível de potência não pode ser ajustado durante o trabalho. Prima o botão do temporizador/preset para definir a hora de ligação, o intervalo de definição é "0:01-24:00". <b>Nota:</b> Para a placa de fogão do lado direito, a potência predefinida é de 1300 W, sendo os restantes pormenores iguais aos da placa de fogão do lado esquerdo.



<b>Water (água) - automático</b>	A potência predefinida é de 2000 W para a água a ferver e o temporizador predefinido é de 45 minutos para o encerramento automático, que não pode ser alterado. Prima o botão do temporizador/predefinição para definir a hora de ligação, o intervalo de definição é "0:01-24:00". <b>Nota:</b> para a placa do lado direito, a potência predefinida é de 1500 W, com um tempo predefinido de 45 minutos.
<b>Milk (leite) - automático</b>	A potência predefinida é de 80°C para a fervura do leite e o tempo predefinido é de 20 minutos para o encerramento automático, que não pode ser alterado. Prima o botão do temporizador/predefinição para definir a hora de ligação, o intervalo de definição é "0:01-24:00".
<b>Dicas para temperaturas altas</b>	Após o funcionamento, quando a temperatura da superfície for superior a 60°C, a luz indicadora de alta temperatura acende-se para lembrar o utilizador de que a superfície está a alta temperatura, por favor não lhe toque. Quando a temperatura da superfície for inferior a 60°C, a luz indicadora de alta temperatura apaga-se.

**Nota:** A ventoinha começa a funcionar quando a temperatura da unidade excede os 60 graus e, quando a temperatura desce para menos de 60 graus, a ventoinha pára de funcionar.

<b>Níveis</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
<b>Potência (W)</b>	300	600	1000/800	1200/1000	1400/1200	1600/1300	1800/1400	2000/1500
<b>Temperatura (°C)</b>	100	120	140	160	180	200	220	240

<b>Funções</b>	<b>Tempo padrão</b>	<b>Intervalo de temporizador de desligamento</b>	<b>(2000W) Potência padrão</b>	<b>(1500W) Potência padrão</b>	<b>Intervalo de temporizador de início</b>
Fritura	120 minutos	0:01 – 4:00 hrs.	200 °C	200°C	N/A
Hot Pot	120 minutos	0:01 – 4:00 hrs.	2000 W	1500W	N/A
Churrasco	120 minutos	0:01 – 4:00 hrs.	240 °C	240°C	N/A
Vapor	90 minutos	N/A	1600 W – 400 W	1400 W-400 W	0:01 – 24:00
Sopa	120 minutos	N/A	1600 W – 800 W	1300W – 800W	0:01 – 24:00
Água	45 minutos	N/A	2000 W	1500 W	0:01 – 24:00
Leite	20 minutos	N/A	80°C	80°C	0:01 – 24:00

### Limpeza e manutenção

- Desligue o aparelho ao premir o botão "On/ Off" e aguarde até que a luz se apague. Uma vez desligado, desligue o cabo de alimentação corretamente.
- Aguarde algum tempo e deixe o aparelho arrefecer.
- Pode usar um pano macio com detergente suave ou líquido da loiça para remover a sujidade.
- Não o limpe com água corrente ou mergulhe-o em água, uma vez que a água entra e danifica o aparelho.
- Certifique-se sempre de que a placa e a panela/frigideira estão limpas antes de cozinhar, uma vez que a sujidade da panela/frigideira irá aderir à placa e esta irá descolorir.
- Pode limpar o ventilador com um aspirador para aspirar a sujidade ou pode usar algodão se tiver óleo.
- Escova de dentes com pouco sabão também pode ser usada para limpar a superfície desde que se use suavemente no aparelho.
- Não utilize detergentes fortes ou abrasivos, uma vez que podem provocar reações químicas.
- Após a remoção da sujidade, utilize um pano seco e macio para secar o aparelho.

### Funções de segurança do fogão de indução

Este aparelho está equipado com algumas funções de proteção da unidade, como se indica a seguir:

- proteção de baixa potência e alta potência:  
Quando a potência é inferior a 88V ou superior a 280V, a máquina nunca aquecerá.
- função de inspeção automática para objectos pequenos:  
O fogão de indução nunca aquecerá se o tamanho do fundo do utensílio de cozinha for inferior a "8cm".
- não há panela ou o material não é adequado para proteger:  
Caso o material da panela não seja adequado ou o tamanho do fundo da panela seja pequeno (menos de 8 cm), a panela de indução não aquece e emite um único sinal sonoro como lembrete de colocar a panela adequada.
- Quando a temperatura da superfície da placa é demasiado elevada, a máquina deixa de funcionar e emite sinais sonoros longos ou contínuos como aviso de que a placa está demasiado aquecida e continua a fazê-lo até a temperatura da superfície arrefecer.

## Resolução de problemas

Falha	Análise	Método de manutenção
Não liga	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. O cabo de alimentação está solto</li> <li>2. Verifique se a ficha e o cabo estão em bom estado</li> <li>3. Se está ligado</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verifique-o e fixe</li> <li>2. Envie para a estação de manutenção</li> </ol>
Não arranca após ligar o aparelho	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Água na placa</li> </ol>	Seque antes de usar
Uma paragem súbita ao usar	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A temperatura ambiente é muito alta.</li> <li>2. A entrada e a saída do ventilador estão bloqueadas.</li> <li>3. O temporizador foi fixado</li> <li>4. Uso contínuo de mais de 2 horas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vá para um local com a temperatura mais baixa para utilizar.</li> <li>2. Limpar ventilador</li> <li>3. Normal</li> <li>4. Deixe arrefecer durante algum tempo antes de utilizar novamente</li> </ol>
Arranca depois de ligar mas não aquece	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placa de circuito danificada</li> <li>2. Temperatura da placa demasiado alta</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Normal</li> <li>2. Envie para a estação de manutenção</li> </ol>

## Código de avaria

Fenómeno	Verificações
1. Energia ligada, mas nenhum som "Bi" é emitido e ao pressionar o botão ligar/desligar, não há luz.	1. Verifique se a tomada está em boas condições de funcionamento.
	2. Verifique se o fusível está em boas condições ou não.
	3. Verifique se houve queda de energia.
2. Fogão de indução emite som "Bi".	1. Verifique se a panela que está usando é apropriada ou não.
	2. Certifique-se de que a panela está posicionada no centro da placa ou não.
	3. Verifique se o diâmetro da panela é maior que 12 cm ou não.
3 Aviso com E1	1. Verifique se a tensão está muito baixa.
	2. Verifique se a tomada está frouxa.
	3. Verifique se o diâmetro do cabo é muito pequeno.
4 Aviso com E2	Verifique se a tensão está muito alta.
5. Parada repentina do aquecimento durante o cozimento, aviso com E5.	1. Verifique se a temperatura ambiente está muito alta ou não.
	2. Verifique se há alguma obstrução na entrada ou saída de ar.
	3. Verifique se o ventilador está funcionando ou não.
	4. Verifique se a temperatura de manter quente já atingiu a temperatura definida ou não.
6. Aviso com E4	5. Verifique se o ventilador ainda está funcionando; pode ser uma configuração da unidade em si. Tente novamente após 10 minutos.
7. Aviso com E6	1. Verifique se o termostato está com defeito.
8. (Em situação de manter aquecido) a temperatura está fora de controle.	1. Verifique se o radiador está com defeito.
	1. Verifique se o fundo da panela está inflado ou se o centro do fundo está inflado.
9. Aviso com E0	2. Verifique se a luz está acesa ou não.
	1. Verifique se não há nenhuma panela.
10. Aviso com E3	2. Verifique se os utensílios de cozinha não são adequados para cozinhar.
11. Aviso com E7	1. Verifique se a panela não tem água.
	1. Verifique se há erro na linha

## WICHTIG:

- **i** Lesen Sie die Bedienungsanleitung immer sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Dieses Handbuch kann von unserer Webseite [www.sogo.es](http://www.sogo.es) heruntergeladen werden.
- **i** Bewahren Sie diese Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.

## Symbole und Beschreibung:



- 1- Wichtige Informationen und nützliche Hinweise auf verwenden
- 2- Warnung vor gefährlichen Situationen in Lebensbedingungen und Eigentum
- 3- Warnung vor heißen Oberfläche

## SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Dieses Produkt ist für den Innengebrauch im Haushalt bestimmt – nicht zu industriellen oder kommerziellen Zwecken. Verwenden Sie den Artikel nicht im Freien. Missbrauch oder unsachgemäße Handhabung können Probleme im Gerät verursachen und den Benutzer verletzen.
- Nicht zweckentfremden. Es wird keine Haftung für Schäden übernommen, die durch unsachgemäße Verwendung oder falsche Handhabung entstehen.

- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Verwenden oder lagern Sie das Gerät nicht im Freien.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet und in Betrieb ist.
- Ziehen Sie vor dem Reinigen oder Lagern des Geräts immer den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen.
- Die Geräte darf nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
- Stellen und betreiben Sie es das Gerät nicht in der Nähe von Wasserquellen.
- Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wenn das Gerät ins Wasser fällt, trennen Sie es sofort von der Stromversorgung und bringen es zur Reparatur zu einem autorisierten Kundendienst, bevor Sie es wiederverwenden.
- Stellen Sie das Gerät und das Netzkabel nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder offen Flammen auf.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht an scharfen Kanten hängen und halten Sie es von heißen Gegenständen und Flammen fern. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und biegen Sie es nicht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das

Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Im Falle einer Beschädigung des Kabels darf es nur vom Hersteller, seinen Servicemitarbeitern oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Im Falle einer Fehlfunktion des Geräts, oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde, senden Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung an die nächstgelegene autorisierte Serviceeinrichtung zurück.
- Versuchen Sie bei Hardwareproblemen nicht, das Produkt selbst zu reparieren. Reparaturen sollten nur von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.
- Wenn Sie den Stecker aus dem Wandkontakt ziehen möchten, tun Sie dies bitte am Stecker selbst und nicht durch Ziehen am Kabel oder am Gerät.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker ein- oder ausstecken.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
- Die Verwendung von Zubehör, das vom Gerätehersteller nicht empfohlen oder verkauft wird, kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen von Personen führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene Fläche.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen, auf feuchtem Boden oder bei in feuchter Atmosphäre.
- Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig von der Stromquelle

getrennt. Um es vollständig zu trennen, ziehen Sie es vom Netzstecker.


- Stellen Sie während der Verwendung des Geräts sicher, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder gequetscht werden kann.
- Lassen Sie die Motoreinheit, das Kabel oder den Stecker nicht nass werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie wurden beaufsichtigt oder unterwiesen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- 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 bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts angewiesen und beaufsichtigt werden und die Gefahren kennen.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

- Das Gerät ist für den Einsatz im Haushalt geeignet sowie in ähnlicher Umgebung wie z.B.:
  - Küchenbereiche in Geschäften, Büros etc.;
  - Bauernhäuser, Hotels, Motels und andere Wohnumgebungen;
  - Bed & Breakfast-Umgebungen;
  - Catering und Umgebungen außerhalb des Einzelhandels.

## 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.
-  Legen Sie weder Papier noch Handtücher noch andere brennbare Gegenstände auf die Heizoberfläche; es besteht Brandgefahr.
-  Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigter Kochoberfläche; lassen Sie es in solch einem Fall von einem autorisierten Kundendienst reparieren.
- Nach dem Ausschalten läuft das Gebläse weiter, um die Wärme abzuleiten. Wenn das Gebläse nicht mehr läuft, können Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
-  Seien Sie beim Umgang mit Elektrogeräten vorsichtig, da die Oberfläche des Heizelements nach Gebrauch einer

Restwärme unterliegt. Jeglicher Missbrauch kann zu Verletzungen des Benutzers führen und das Gerät beschädigen.

-  Berühren Sie nicht die Oberfläche des Gerätes, da diese während des Betriebs sehr heiß werden kann. Verwenden Sie stattdessen den Griff oder die Handschuhe

### **Anweisungen, die bei der Verwendung des Geräts zu befolgen sind**

- Um eine Überlastung des Stromkreises bei Verwendung dieses Produkts zu vermeiden, betreiben Sie kein anderes Produkt mit hoher Leistung im selben Stromkreis.
- Dieses Produkt enthält ein kurzes Netzkabel. Ein Verlängerungskabel wird für die Verwendung mit diesem Produkt nicht empfohlen, aber wenn eines verwendet werden muss:
  - Die gekennzeichnete elektrische Leistung des Kabels muss mindestens so hoch sein wie die des Produkts.
  - Positionieren Sie das Verlängerungskabel so, dass es nicht unbeabsichtigt herausgezogen werden kann.







## **REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG**

Einzelheiten zur Reinigung von Oberflächen die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, finden Sie im Abschnitt Reinigung und Pflege



# Anweisungen während der Verwendung des Induktionskochfelds

	<p>Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose mit einer elektrischen Leistung von mindestens 10A oder mehr an (bei Geräten mit zwei oder mehreren Kochfeldern 15A). Schließen Sie außerdem keine anderen Hochleistungsgeräte an den gleichen Stromkreis an, um eine Überlastung des Kreislaufs zu vermeiden.</p>
	<p>Während des Gebrauchs muss das Gerät auf einem ebenen, horizontalen Untergrund stehen. Zwischen dem Gerät und einer Wand ist ein Mindestabstand von 10 cm erforderlich.</p>
	<p>Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gaskochern oder Benzinkochern.</p>
	<p>Tauchen Sie das Gerät für die Reinigung nicht in Wasser, sondern wischen Sie es mit einem weichen, feuchten Lappen ab.</p>
	<p>Stecken Sie keine Drähte in das Gebläse oder die Luftaustritte und decken Sie die Öffnungen nicht ab; es besteht Stromschlaggefahr.</p>
	<p>Um Verbrennungen aufgrund hoher Temperaturen zu vermeiden, dürfen Eisenplatten nicht direkt auf das Gerät gelegt werden.</p>
	<p>Erwärmen Sie auf dem Kochfeld keine verschlossenen Dosen; es besteht Explosionsgefahr. Öffnen Sie die Dose und erwärmen Sie die Speisen in einem geeigneten Topf.</p>
	<p>Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Oberfläche aus Eisen oder mit darunterliegender Metallmatte.</p>

	Stellen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen auf das Gerät; anderenfalls könnte die Funktion des Geräts beeinträchtigt werden.
	Halten Sie die Kochoberfläche immer sauber, damit sich keine Fettrückstände ansammeln können.
	Berühren Sie die Kochoberfläche während des Betriebs nicht mit Ihren Händen; diese sind heiß und können Verbrennungen verursachen. Lassen Sie die Oberfläche abkühlen bevor Sie diese reinigen oder das Gerät umstellen.
	Ein beschädigtes Netzkabel darf nicht von Ihnen selbst sondern nur von einem autorisierten Kundendienst oder einem Wartungstechniker ersetzt werden.
	Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen.
	Menschen mit Herzschrittmacher müssen sich hinsichtlich der Verwendung des Geräts von ihrem Arzt beraten lassen.

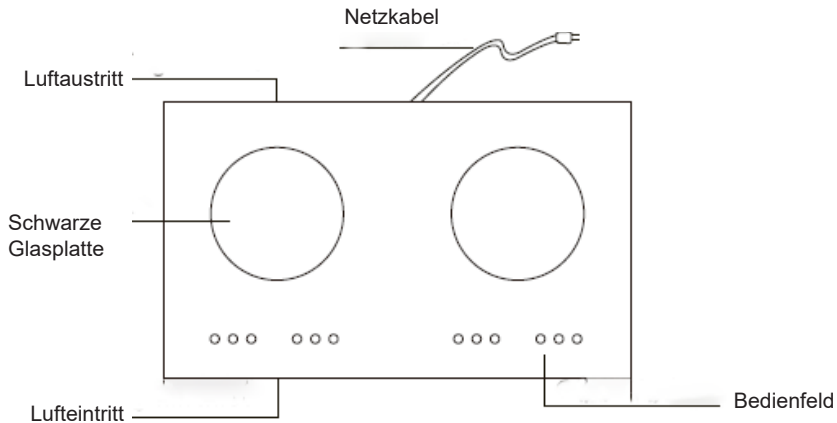
**Produktmerkmale:** Dieses Gerät erzeugt über eine innere Spule Wärme. Über die Oberfläche wird der Topf erhitzt.

- **Umweltfreundlich:** ungiftig, umweltverträglich, keine elektromagnetische Strahlung.
- **Schnelle Erwärmung:** Basierend auf dem Prinzip der elektromagnetischen Induktion wird der Boden des Topfes direkt und schnell mit hoher thermischer Effizienz erhitzt
- Dieses Produkt besteht aus einer extrem harten, temperaturbeständigen Kristallplatte, die nicht nur einfach zu reinigen sondern auch sehr widerstandsfähig ist.
- Microcomputer für die Steuerung der Temperatur.
- Sicherheit dank unterschiedlicher Schutzvorrichtungen, wie z.B. Überspannungs-, Unterspannungs- und Übertemperaturschutz sowie verzögerter Betrieb des Gebläses.

#### Technische Daten

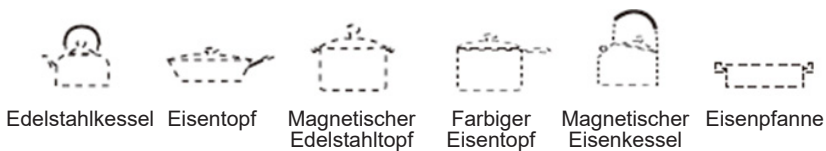
<b>Modell:</b>	SS-10247
<b>Nennspannung</b>	220 - 240 V~
<b>Nennfrequenz</b>	50-60Hz
<b>Nennleistung</b>	2000W+1500W

## Teileübersicht:



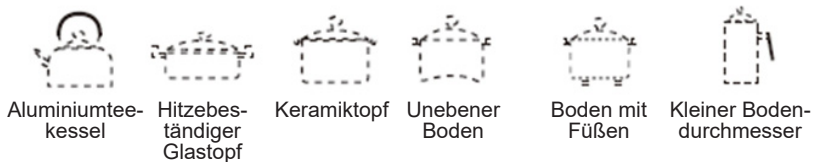
### Geeignetes Geschirr:

Eisengeschirr (Edelstahl, rostfreies Eisen, Gusseisen) mit ebenem Boden, dessen Durchmesser größer als 12cm und kleiner als 20 cm ist.



### Nicht geeignetes Geschirr:

Töpfe aus Aluminium, Kupfer, Glas oder Keramik sowie mit einem Durchmesser von 10 cm oder mehr als 20 cm.



**Hinweis:** Mithilfe einer Platte aus Gusseisen oder rostfreiem Eisen können Sie Töpfe unterschiedlicher Metalle (außer Edelstahl, Gusseisen und rostfreiem Eisen) oder Größe verwenden. Solch eine Platte erhalten Sie in Elektronik- oder Haushaltswarengeschäften.

**Gusseisenplatte:** Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an und legen Sie die Platte aus Gusseisen bzw. rostfreiem Eisen auf die Induktionsfläche und schalten Sie den Induktionsherd ein. Die Platte wird dann warm. Stellen Sie auf diese Platte jede Art von Topf, egal aus welchem Material, und starten Sie den Kochvorgang.

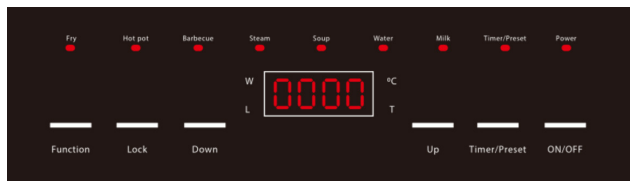
**Manuelle Kochprogramme:** Dieser Induktionsherd verfügt über 3 manuelle Kochprogramme: Braten, Hot Pot und Grillen. Die Einstellungswerte (Leistung, Zeit und Temperatur) können für diese Funktionen je nach Bedarf und Anforderung verändert werden.

**Hinweis:** Wie bereits erwähnt, können die Leistungs-, Zeit- und Temperaturwerte manuell eingestellt werden. Dies ist jedoch nur für die manuellen Programme (Braten, Hot Pot und Grillen) möglich. Der programmierte Start-Timer ist hier nicht verfügbar.

**Automatische Kochprogramme:** Das Gerät unterstützt 4 automatische Kochprogramme: Dämpfen, Suppe, Wasser und Milch. Bei diesen Programmen sind die Einstellungswerte (Zeit, Temperatur und Leistung) nicht veränderbar.

**Hinweis:** Wie bereits erwähnt, können die Zeit-, Temperatur- und Leistungswerte für die automatischen Programme (Dämpfen, Suppe, Wasser und Milch) nicht manuell eingestellt werden. Es ist jedoch möglich, mit der Taste Timer/Speichern den Start des Kochvorgangs zu programmieren.

**Bedienfeld:**






**Erläuterung der Funktionen Vorbereitung:** Stellen Sie einen geeigneten Topf auf das Gerät und schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an. Es ertönt ein „Signalton“, der darauf hinweist, dass das Gerät mit dem Strom verbunden ist. Drücken Sie nun die EIN/AUS-Taste, um das Gerät einzuschalten; im Display erscheint die Anzeige „On“. Starten Sie nun mit der entsprechenden Funktionstaste den Kochvorgang.

**Funktion bei Wasserüberlauf:** Wenn Wasser auf die Glasplatte überläuft, zeigt der digitale Bildschirm nach 8 Sekunden, wenn mehr als 2 Tasten im Bedienfeld abgedeckt sind, "cccc" an und die Maschine hört auf zu arbeiten, ohne zu blinken.

**Breite Spannungsanforderungen:** Die Maschine kann normal arbeiten, wenn die Niederspannung 85 V beträgt. Bei einer Spannung von mehr als 250 V wird die Leistung reduziert. Bei einer Spannung von mehr als 280 V stellt das Gerät den Betrieb ein und geht in den Fehlermodus über.

Icons	Taste	Beschreibung
	<b>ON/OFF</b> (EIN/AUS)	Mit dieser Taste schalten Sie das Gerät ein oder aus bzw. in den Standby-Modus. Wenn Sie diese Taste drücken und im Display die Anzeige „ON“ erscheint, wählen Sie eine Kochfunktion aus, um den Kochvorgang zu starten. Falls Sie innerhalb von 1 Minute keine Funktion ausgewählt haben, aktiviert das Gerät automatisch Standby. <b>Hinweis:</b> Sie müssen innerhalb der ersten Minute nach dem Einschalten des Geräts eine Funktion auswählen, da das Gerät anderenfalls in den Standby-Modus übergeht.
	<b>Function selection key</b> (Funktionstaste)	Wie bereits erwähnt, verfügt das Gerät über 3 manuelle (Braten, Hot Pot und Grillen) sowie über 4 automatische Programme (Dämpfen, Suppe, Wasser und Milch). Mit dieser Taste wählen Sie eines dieser Programme aus. Drücken Sie diese Taste einmal, wird werksseitig die Hot-Pot-Funktion ausgewählt; die entsprechende Anzeige blinkt und im Display werden die Standardzeit und Standardtemperatur angezeigt. Diese Werte können Sie mit den Tasten Timer/Speichern und Aufwärts/Abwärts ändern. Drücken Sie die Funktionstaste wiederholt, um ein anderes Programm auszuwählen; die jeweilige Anzeige blinkt.
	<b>Timer/Preset</b> (Timer/Speichern)	<b>Aus-Timer:</b> Mit dieser Taste können Sie unter anderem die Zeitwerte für die Programme Braten, Hot Pot und Grillen einstellen. Wählen Sie dafür zunächst ein Programm; der Kochvorgang wird gestartet und im Display werden Leistung/Temperatur angezeigt. Drücken Sie die Taste Timer/Speichern und im Display erscheint die Anzeige 0:00. Stellen Sie nun mit den Tasten Aufwärts/Abwärts die Zeit mit einem Wert zwischen 1 Minute und 4 Stunden ein. <b>Start-Timer:</b> Mit dieser Funktion können Sie die Zeit bis zum Starten des Kochvorgangs programmieren. Diese Funktion ist nur für die automatischen Programme Dämpfen, Suppe, Wasser und Milch verfügbar. Wählen Sie für die Einstellung zunächst eine der automatischen Kochprogramme aus und drücken Sie dann die Timer-Taste; im Display erscheint die Anzeige 0:00. Stellen Sie nun mit den Tasten Aufwärts/Abwärts die Zeit bis zum Start mit einem Wert zwischen 1 Minute und 24 Stunden ein. Einige Sekunden nach der Einstellung des Timers startet im Display der Countdown. Wenn der Countdown den Wert 0:00 erreicht, wird der Kochvorgang automatisch gestartet.

	<b>Up (Aufwärts)</b>	<p>Für die Einstellung von Leistung, Temperatur und Zeit: Mit dieser Taste ändern Sie die Werte entsprechend.</p> <p><b>Leistung einstellen:</b> Sie können die Leistung mit einem Wert zwischen 300 und 2000W und 300 und 1500W einstellen; es stehen 8 Einstellungen zur Verfügung. <b>Hinweis:</b> Nur verfügbar für das Programm Hot Pot.</p> <p><b>Temperatur einstellen:</b> Sie können die Temperatur mit einem Wert zwischen 100 und 240°C einstellen; es stehen 8 Einstellungen zur Verfügung. <b>Hinweis:</b> Nur verfügbar für die Programme Braten und Grillen.</p> <p>Für die Einstellung von Leistung/Temperatur wählen Sie zunächst ein Kochprogramm aus; im Display wird dann je nach Programm die Standardeinstellung für Leistung/Temperatur angezeigt. Drücken Sie die Aufwärts-Taste so lange, bis die gewünschte Einstellung angezeigt wird. <b>Hinweis:</b> Die Einstellung der Leistung ist nicht für die automatischen Programme verfügbar.</p> <p><b>Zeit ändern:</b> Mit dieser Taste können Sie die Zeiteinstellungen gemäß den Erläuterungen für die Timer/Speichern-Funktion ändern.</p>
	<b>Down (Abwärts)</b>	<p>Für die Einstellung von Leistung, Temperatur und Zeit: Mit dieser Taste ändern Sie die Werte entsprechend.</p> <p><b>Leistung einstellen:</b> Sie können die Leistung mit einem Wert zwischen 300 und 2000W, 300 und 2000W einstellen; es stehen 8 Einstellungen zur Verfügung. <b>Hinweis:</b> Nur verfügbar für das Programm Hot Pot.</p> <p><b>Temperatur einstellen:</b> Sie können die Temperatur mit einem Wert zwischen 100 und 240°C einstellen; es stehen 8 Einstellungen zur Verfügung. <b>Hinweis:</b> Nur verfügbar für die Programme Braten und Grillen.</p> <p>Für die Einstellung von Leistung/Temperatur wählen Sie zunächst ein Kochprogramm aus; im Display wird dann je nach Programm die Standardeinstellung für Leistung/Temperatur angezeigt. Drücken Sie die Abwärts-Taste so lange, bis die gewünschte Einstellung angezeigt wird. <b>Hinweis:</b> Die Einstellung der Leistung ist nicht für die automatischen Programme verfügbar.</p> <p><b>Zeit ändern:</b> Mit dieser Taste können Sie die Zeiteinstellungen gemäß den Erläuterungen für die Timer/Speichern-Funktion ändern.</p>
	<b>Lock (Sperren)</b>	<p>Über die spezielle „Sperren“-Funktion können Sie Einstellungen sperren, um zu verhindern, dass die Einstellungen versehentlich durch Kinder verändert werden.</p> <p>Vorgehensweise: Drücken Sie während des Betriebs 3 Sekunden lang diese Taste, um ein Programm zu sperren bzw. zu entsperren. Nach der Sperrung erscheint im Display die Anzeige „LOC“. Bei aktivierter Kindersperre sind alle Tasten funktionslos, außer der Tasten „Sperren“ und „EIN/AUS“.</p>

#### Aus-Timer:

Drücken Sie während des Betriebs die Taste Timer/Speichern, um die Einstellungen für den Aus-Timer aufzurufen. Im Display blinkt die Anzeige „0:00“. Stellen Sie nun mit den Tasten Aufwärts und Abwärts den Timer ein; nach 5 Sekunden speichert das Gerät die Zeit und nach Ablauf des Countdowns schaltet sich das Gerät automatisch aus. Diese Funktion ist verfügbar für die Funktionen: Braten, Hot Pot und Grillen.

#### Start-Timer:

Mit dieser Funktion können Sie den Start des Kochprogramms verzögern bzw. programmieren. Drücken Sie, wenn das Gerät aus- oder eingeschaltet ist, die Taste Timer/Speichern, um die Zeiteinstellungen aufzurufen; im Display blinkt die Standardeinstellung „0:00“ (nur verfügbar für automatische Kochprogramme). Stellen Sie nun mit den Tasten Aufwärts und Abwärts den Timer ein; nach 5 Sekunden speichert das Gerät die Zeit und nach Ablauf des Timers schaltet sich das Gerät automatisch ein. Diese Funktion ist verfügbar für die Programme: Dämpfen, Suppe, Wasser und Milch.

## 2. Erläuterung der Kochprogramme

Programm	Erläuterung
<b>Braten (manuelles Programm)</b>	Drücken Sie die Funktionstaste im Standby-Zustand (Digitalanzeige "ON") oder während der Arbeit, um die Frittierfunktion aufzurufen; auf dem Display wird die Temperatur von 200°C angezeigt. Diese Funktion hat 8 einstellbare Temperaturstufen, nämlich 100-120-140-160-180-200-220-240°C (für beide Seiten des Kochfeldes), Sie können die Auf- oder Ab-Taste drücken, um den entsprechenden Temperaturbereich auszuwählen. Sie können die Timer-Taste drücken, um die Abschaltzeit einzustellen. Der Einstellbereich ist "0:01 - 4:00".
<b>Hot Pot (manuelles Programm)</b>	Drücken Sie die Funktionstaste im Standby-Zustand (digitale Anzeige "ON") oder während der Arbeit, um die Hot-Pot-Funktion aufzurufen; das Display zeigt die Leistungsstufe 2000 W an. Diese Funktion hat 8 einstellbare Leistungsstufen 300-600-1000-1200-1400-1600- 1800-2000W (für die linke Seite des Kochfeldes oder 2000W Leistung) und 300-600-800 -1000-1200-1300-1400-1500W (für die rechte Seite oder mit 1500W Leistung). Sie können nach oben oder unten drücken, um die entsprechende Leistungsstufe zu wählen. Sie können die Timer-Taste drücken, um die Abschaltzeit einzustellen. Der Einstellbereich ist "0:01 - 4:00".
<b>Grillen (manuelles Programm)</b>	Drücken Sie die Funktionstaste im Standby-Zustand (auf der Digitalanzeige erscheint "ON") oder im Betrieb, um die Grillfunktion aufzurufen; auf dem Display wird eine Temperatur von 240°C angezeigt. Diese Funktion verfügt über 8 einstellbare Temperaturstufen, jeweils 100-120-140-160-180-200-220-240°C (für beide Seiten der Kochfelder), Sie können die Auf- oder Ab-Taste drücken, um den passenden Temperaturbereich auszuwählen. Sie können die Timer-Taste drücken, um die Abschaltzeit einzustellen. Der Einstellbereich ist "0:01 - 4:00".
<b>Dämpfen (automatisches Programm)</b>	Drücken Sie die Funktionstaste im Standby-Zustand (Digitalanzeige "ON") oder während der Arbeit, um die Dampffunktion zu aktivieren; das Display zeigt die Leistungsstufe 1800 W an. Bei dieser Funktion handelt es sich um eine Automatikfunktion, das Gerät führt den Garvorgang automatisch durch, zunächst 20 Minuten lang auf 1800W, dann schaltet es automatisch für 70 Minuten auf mittlere 400W um. Nach Beendigung des Programms schaltet sich das Gerät automatisch ab. Die Standardbetriebszeit beträgt 90 Minuten. Die Leistungsstufe und der Abschalttimer können nicht eingestellt werden. Drücken Sie die Timer/Preset-Taste, um die Einschaltzeit einzustellen; der Einstellbereich ist "0:01-24:00". <b>Hinweis:</b> Für das rechte Kochfeld ist die Standardleistung 1400 W, die übrigen Angaben entsprechen denen des linken Kochfeldes.
<b>Suppe (automatisches Programm)</b>	Drücken Sie die Suppentaste im Standby-Modus (auf der Digitalanzeige erscheint "ON") oder arbeiten Sie, um die Suppenfunktion zu aktivieren. Diese Funktion ist eine automatische Funktion, das Gerät führt den Kochvorgang automatisch durch, es beginnt mit 1600W für 20 Minuten und schaltet dann automatisch auf 800W für 100 Minuten. Nach Beendigung des Programms schaltet sich das Gerät automatisch ab. Die Standardbetriebszeit beträgt 120 Minuten (sie kann nicht geändert werden). Die Leistungsstufe kann während der Arbeit nicht eingestellt werden. Drücken Sie die Timer/Preset-Taste, um die Einschaltzeit einzustellen, der Einstellbereich ist "0:01-24:00". <b>Hinweis:</b> Für das Kochfeld auf der rechten Seite ist die Standardleistung 1300 W, die übrigen Angaben entsprechen denen des Kochfeldes auf der linken Seite.
<b>Wasser (automatisches Programm)</b>	Die Standardleistung für das Kochen von Wasser beträgt 2000 W, und der Standardtimer für die automatische Abschaltung beträgt 45 Minuten und kann nicht geändert werden. Drücken Sie die Timer/Preset-Taste, um die Einschaltzeit einzustellen; der Einstellbereich ist "0:01-24:00". <b>Hinweis:</b> Für das Kochfeld auf der rechten Seite beträgt die Standardleistung 1500 W und die Standardzeit 45 Minuten.
<b>Milch (automatisches Programm)</b>	Die Standardleistung ist 80°C für das Kochen von Milch, und die Standardzeit ist 20 Minuten für die automatische Abschaltung, die nicht geändert werden kann. Drücken Sie die Timer/Preset-Taste, um die Einschaltzeit einzustellen, der Einstellbereich ist "0:01-24:00".
<b>Tipps für hohe Temperaturen</b>	Nach der Arbeit, wenn die Temperatur der Oberfläche höher als 60°C ist, leuchtet die Hochtemperaturanzeige auf, um den Benutzer daran zu erinnern, dass die Oberfläche eine hohe Temperatur hat, bitte berühren Sie sie nicht. Wenn die Temperatur der Oberfläche niedriger als 60°C ist, erlischt die Hochtemperaturanzeige.

**Anmerkung:** Der Lüfter beginnt zu arbeiten, wenn die Gerätetemperatur 60 Grad übersteigt, und sobald die Temperatur unter 60 Grad sinkt, hört der Lüfter auf zu arbeiten.

Einstellungen	1	2	3	4	5	6	7	8
Leistung (W)	300	600	1000 /800	1200/1000	1400/1200	1600/1300	1800/1400	2000/1500
Temperatur (°C)	100	120	140	160	180	200	220	240

Programme	Standardzeit	Aus-Timer	(2000W) Standardleistung/ -temperatur	(1500W) Standardleistu ng/ -temperatur	Start-Timer
Braten	120 Minuten	0:01 – 4:00 hrs.	200 °C	200°C	N/A
Hot Pot	120 Minuten	0:01 – 4:00 hrs.	2000 W	1500W	N/A
Grillen	120 Minuten	0:01 – 4:00 hrs.	240 °C	240°C	N/A
Dämpfen	90 Minuten	N/A	1600 W – 400 W	1400 W-400 W	0:01 – 24:00
Suppe	120 Minuten	N/A	1600 W – 800 W	1300W – 800W	0:01 – 24:00
Wasser	45 Minuten	N/A	2000 W	1500 W	0:01 – 24:00
Milch	20 Minuten	N/A	80°C	80°C	0:01 – 24:00

## Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät mit der Taste „Ein/Aus“ aus und warten Sie, bis alle Anzeigen erloschen sind. Ziehen Sie nach dem Erlöschen der Anzeigen den Stecker ordnungsgemäß aus der Steckdose.
- Warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
- Verwenden Sie einen milden Reiniger oder Spülmittel sowie einen weichen Lappen, um das Gerät zu reinigen.
- Das Gerät darf nicht unter laufendes Wasser gehalten oder in Wasser getaucht werden; durch eindringendes Wasser wird das Gerät beschädigt.
- Vergewissern Sie sich vor dem Kochen, dass sowohl die Oberfläche des Herds als auch die Topf/ die Pfanne sauber sind. Schmutzrückstände an Topf oder Pfanne könnten anderenfalls die Oberfläche verfärben
- Sie können die Belüftungsöffnungen mit einem Staubsauger reinigen. Fettige Rückstände könne Sie mit einem Wattestäbchen entfernen.
- Sie können die Oberfläche des Geräts mit einer Zahnbürste und etwas Spülmittel reinigen, sofern Sie dabei vorsichtig vorgehen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder starke Reinigungsmittel, da diese chemische Reaktionen verursachen können.
- Wischen Sie das Gerät nach der Reinigung mit einem trockenen, weichen Lappen ab.

## Sicherheitsfunktionen des Induktionsherdes

Dieses Gerät ist mit einigen Schutzfunktionen ausgestattet, die im Folgenden beschrieben werden:

- Schutz vor niedriger und hoher Leistung:  
Wenn die Spannung niedriger als 88V oder höher als 280V ist, wird das Gerät nicht aufheizen.
- auto-Inspektionsfunktion für kleine Objekte:  
Der Induktionsherd heizt nicht auf, wenn der Boden des Küchenutensils kleiner als 8 cm ist.
- kein Topf oder das Material ist nicht geeignet zu schützen:
- Falls das Material des Topfes nicht geeignet ist oder der Topfboden zu klein ist (weniger als 8 cm), heizt der Induktionsherd nicht auf und gibt stattdessen ein einzelnes Signalton aus, um daran zu erinnern, den richtigen Topf einzusetzen.
- Wenn die Temperatur der Oberfläche der Platte zu hoch ist, wird die Maschine aufhören zu arbeiten und gibt lange oder anhaltende Piepton-Signale als Erinnerung daran, dass die Platte überhitzt ist und halten Sie tun, bis Oberflächentemperatur abkühlen.

## Störbehebung

Problem	Ursache	Behebung
Keine Stromversorgung	1. Netzkabel locker 2. Steckdose und Netzkabel nicht in gutem Zustand 3. Kein Strom	1. Prüfen und beheben 2. Zum Kundendienst bringen
Gerät schaltet sich nicht ein	1. Wasser auf der Oberfläche	Vor dem Gebrauch trocknen
Plötzliche Beendigung des Betriebs	1. Umgebungstemperatur zu hoch. 2. Lufteintritte und -austritte blockiert. 3. Timer eingestellt. 4. Kontinuierlicher Betrieb für mehr als 2 Stunden	1. Für den Gebrauch in einen Raum mit niedrigerer Temperatur bringen. 2. Blockierung beseitigen 3. Das ist normal 4. Gerät bis zum nächsten Gebrauch abkühlen lassen
Gerät schaltet sich ein, aber heizt nicht	1. Platine beschädigt 2. Temperatur der Oberfläche zu hoch	1. Das ist normal 2. Zum Kundendienst bringen.

Phänomen	Überprüfungen
1. Stromversorgung eingeschaltet, aber kein "Bi"-Ton und beim Drücken der Ein-/Aus-Taste keine Lichtanzeige.	1. Überprüfen Sie, ob die Steckdose in gutem Zustand ist. 2. Überprüfen Sie, ob die Sicherung in gutem Zustand ist oder nicht. 3. Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall aufgetreten ist.
2. Induktionsherd gibt einen "Bi"-Ton aus.	1. Überprüfen Sie, ob der verwendete Topf geeignet ist oder nicht. 2. Stellen Sie sicher, dass der Topf in der Mitte der Platte steht oder nicht. 3. Überprüfen Sie, ob der Durchmesser des Topfes größer als 12 cm ist oder nicht.
3. Warnung mit E1	1. Überprüfen Sie, ob die Spannung zu niedrig ist. 2. Überprüfen Sie, ob die Steckdose locker ist. 3. Überprüfen Sie, ob der Kabeldurchmesser zu klein ist.
4. Warnung mit E2	1. Überprüfen Sie, ob die Spannung zu hoch ist.
5. Plötzlicher Heizungsstopp beim Kochen, Warnung mit E5.	1. Überprüfen Sie, ob die Raumtemperatur sehr hoch ist oder nicht. 2. Überprüfen Sie, ob es eine Blockade am Lufteinlass oder -auslass gibt. 3. Überprüfen Sie, ob der Ventilator funktioniert oder nicht. 4. Überprüfen Sie, ob die Warmhalte-Temperatur bereits die eingestellte Temperatur erreicht hat oder nicht. 5. Überprüfen Sie, ob der Ventilator noch funktioniert; es könnte eine Einstellung des Geräts selbst sein. Versuchen Sie es erneut nach 10 Minuten.
6. Warnung mit E4	1. Überprüfen Sie, ob das Thermostat defekt ist.
7. Warnung mit E6	1. Überprüfen Sie, ob der Radiator defekt ist.
8. (Im Warmhaltebetrieb) Die Temperatur ist außer Kontrolle.	1. Überprüfen Sie, ob der Boden des Topfes aufgebläht ist oder das Zentrum des Bodens aufgebläht ist. 2. Überprüfen Sie, ob die Anzeigelampe eingeschaltet ist
9. Warnung mit E0	1. Überprüfen Sie, ob kein Topf vorhanden ist. 2. Überprüfen Sie, ob das Kochgeschirr ungeeignet ist.
10. Warnung mit E3	1. Überprüfen Sie, ob kein Wasser im Topf ist.
11. Warnung mit E7	1. Überprüfen Sie, ob ein Leitungsfehler vorliegt.



## IMPORTANTE:

- **i** Leggi sempre attentamente il manuale delle istruzioni prima dell'uso.
- Questo manuale può essere scaricato dal nostro sito [www.sogo.es](http://www.sogo.es)
- **i** Conserva queste istruzioni per riferimento futuro.

## Simboli e descrizioni.

Nel manuale sono utilizzati questi simboli:



- 1- Informazioni importanti e suggerimenti di utilizzo.
- 2- Avvertenza di situazioni pericolose per la vita.
- 3- Avvertenza di superfici calde

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA PER L'UTENTE

- Questo prodotto è destinato all'uso al coperto, non industriale, non commerciale ed esclusivamente domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o per altri scopi. L'uso o gestione impropri possono causare problemi all'apparecchio e lesioni all'utente.
- L'apparecchio deve essere utilizzato solo per gli scopi previsti. Si declina ogni responsabilità per danni derivanti da un uso o gestione errati.
- Prima di collegare l'apparecchio verifica ch

la tensione indicata sulla targhetta dei dati sia compatibile con la tensione di rete disponibile.

- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto.
- Stacca sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso.
- È necessaria una stretta supervisione quando l'apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini.
- Prima di pulire o riporre l'apparecchio, staccane sempre la spina e lascialo raffreddare.
- Questo apparecchio non è adatto ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- Non posizionare o utilizzare questo apparecchio vicino all'acqua.
- Non immergere mai l'apparecchio o la spina in acqua o altri liquidi. In caso di caduta dell'apparecchio in acqua, scollegalo immediatamente dalla rete elettrica e, prima di riutilizzarlo, consegnalo ad un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
- Non posizionare o utilizzare l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione su o vicino a superfici calde (ad es. piastre di cottura) fiamme libere.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda da spigoli acuti e tienilo lontano da oggetti caldi e fiamme. Non piegare il cavo non avvolgerlo all'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto sul pavimento, se ci sono segni visibili di danni o

- se presenta una perdita.
- Non usare l'apparecchio se il cavo o la spina hanno subito danni, nel qual caso dovranno essere sostituiti solo dal produttore, da un suo agente di servizio autorizzato o da persone parimenti qualificate per evitare rischi
  - In caso di malfunzionamento dell'apparecchio, o se è stato danneggiato in qualsiasi modo, segnalalo al più vicino centro di assistenza autorizzato per eventuali esami, riparazioni o regolazioni.
  - In caso di problemi con l'hardware, non tentare di riparare il prodotto da solo. Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici qualificati
  - Non utilizzare mai accessori non consigliati dal produttore.
  - L'uso di accessori non consigliati o venduti dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni personali.
  - Posiziona sempre l'apparecchio su una superficie piana e regolare
  - Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
  - Non lasciare che l'apparecchio funzioni incustodito.
  - Per staccare la spina dalla presa elettrica, afferra la spina stessa e non tirare il cavo l'apparecchio.
  - Prima di attaccare o staccare la spina, accertati di avere le mani asciutte.
  - Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate, su pavimenti umidi o in ambienti umidi.
  - Anche dopo essere stato spento,






l'apparecchio non è completamente scollegato dalla rete elettrica. Per scollegarlo completamente devi staccare la spina dalla presa di corrente.

- Durante l'utilizzo dell'apparecchio, accertati che il cavo di alimentazione non venga intrappolato o schiacciato.
- Non lasciare che l'unità motore, il cavo o la spina si bagnino, per evitare il rischio di scosse elettriche.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o privi dell'esperienza e perizia necessarie, a meno che non vengano sorvegliate o addestrate.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione affidata all'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età pari o superiore agli 8 anni, e da individui con ridotte capacità fisiche sensoriali o mentali, o prive dell'esperienza e perizia necessarie, purché supervisionati e istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui rischi e pericoli connessi a tale uso.
- I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Pulizia e manutenzione affidate all'utente non possono essere effettuate da bambini a meno che non siano maggiori di 8 anni e


sorvegliati.

- Tieni apparecchio e cavo fuori dalla portata dei bambini minori di 8 anni.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili, come:
  - Cucine per il personale in negozi, uffici e alt ambienti di lavoro;
  - Agriturismi e uso da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - "Bed and Breakfast" e simili esercizi;
  - Ristorazione e simili esercizi non al dettaglio.

## AVVERTIMENTO:

-  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.
-  Non appoggiare carta, asciugamani e altri oggetti infiammabili sulla superficie del forllo, per prevenire il rischio di incendi.
-  Non utilizzare l'apparecchio se la superficie di cottura è rotta, ma rivolgiti ad un centro di assistenza autorizzato per le riparazioni.
- Dopo che l'apparecchio viene spento, la ventola continuerà ad operare per breve tempo per dissipare il calore. Attendi che la ventola si arresti prima di staccare la spina dell'apparecchio.
-  Fai attenzione durante l'uso di apparecchi

elettrici, poiché la superficie dell'elemento riscaldante conserva calore residuo dopo l'uso. Qualsiasi uso improprio espone al rischio di lesioni all'utente e danni al prodotto.

-  Non toccare le superfici esterne dell'apparecchio in quanto possono surriscaldarsi durante il funzionamento. Usa invece il manico o i guanti.



## **Avvertenze per l'utilizzo degli elettrodomestici**







- Per evitare sovraccarichi elettrici, non usare altri prodotti ad alta potenza sullo stesso circuito elettrico al quale è collegato questo apparecchio.
- Questo apparecchio include un cavo di alimentazione corto. Si sconsiglia l'uso di una prolunga, ma se è necessario utilizzarne una:
  - La potenza elettrica nominale del cavo deve essere almeno pari a quella del prodotto.
  - Stendi la prolunga in modo che non passi dove può costituire un rischio di inciampo o essere accidentalmente tirata.
  - Evita di versare liquidi sul connettore.

## **PULIZIA E MANUTENZIONE**

Si prega di fare riferimento alla sezione pulizia e manutenzione per i dettagli su come pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti.

# Istruzioni durante l'utilizzo del piano cottura a induzione

	Non collegare questo apparecchio a prese elettriche con intensità di corrente inferiore a 10A, ma sempre maggiore, almeno sopra i 15A se il fornello ha due o più bruciatori. Inoltre, per evitare sovraccarichi elettrici durante l'utilizzo di questo prodotto, non collegare altri prodotti ad alta potenza sullo stesso circuito elettrico.
	Durante l'uso, accertati che l'apparecchio poggi su una superficie liscia e piana, ad almeno 10cm dalle pareti
	Non utilizzare il fornello ad induzione nelle vicinanze di fornelli a gas o a cherosene.
	Non pulire questo fornello immergendolo direttamente in acqua, ma usa un panno morbido e umido.
	Non inserire i cavi e i terminali nelle prese e nelle uscite d'aria, non coprirli con nulla o potrebbero causare scosse elettriche.
	Per evitare ustioni o bruciacature, non posizionare alcun oggetto metallico direttamente sul piano di cottura.
	Non porre lattine sigillate contenenti cibo sul fornello ad induzione. Per evitare esplosioni, apri la lattina, rimuovi il cibo e riscaldalo usando una qualsiasi pentola adatta allo scopo.
	Non usare il fornello appoggiandolo su superfici in metallo o su qualsiasi superficie con strato metallico sottostante.

	Non appoggiare pentole o padelle vuote sul piano di cottura, o comprometteresti le prestazioni del prodotto.
	Mantieni il piano di cottura sempre pulito, e non permettere che il grasso vi si accumuli.
	Per evitare ustioni, non toccare il piano di cottura con le mani mentre è in uso e si riscalda, ma lascialo raffreddare a sufficienza prima di pulirlo o spostarlo.
	Nel caso di danni al cavo di alimentazione, non ripararlo da solo ma consegnalo ad un centro di assistenza autorizzato o ad un tecnico qualificato per la sostituzione.
	Non permettere che i bambini usino il fornello.
	I portatori di pacemaker dovranno contattare il loro medico prima di utilizzare questo apparecchio.

**Caratteristiche del prodotto:** Il fornello è riscaldato da una corrente elettrica che attraversa delle bobine, generando un campo magnetico che scalda la pentola posizionata sopra il fornello e il suo contenuto.

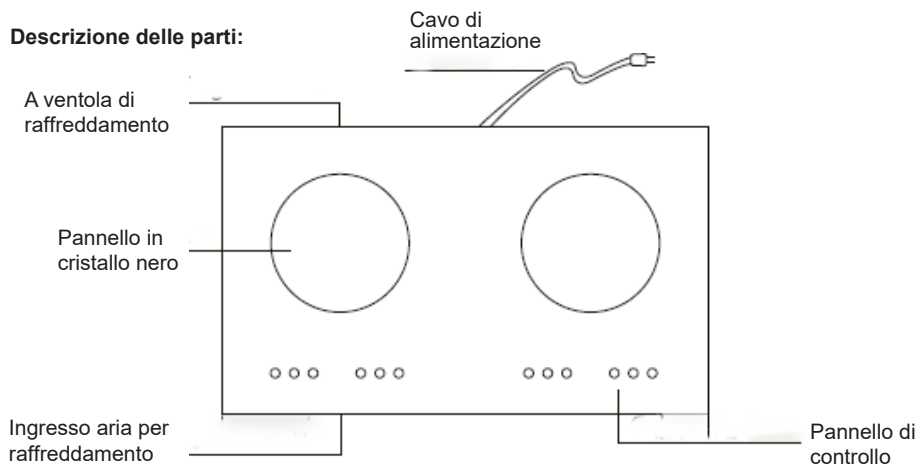
- Ecologico: non tossico, non inquinante, privo di radiazioni elettromagnetiche.
- Riscaldamento veloce: in base al principio dell'induzione elettromagnetica, il fondo della pentola si scalda direttamente, grazie all'elevata efficienza termica e alla rapida operativa.
- Questo prodotto utilizza un piano in cristallo termoresistente e di elevata durezza, resistente e facile da pulire.
- Controllo del microcomputer, controllo della temperatura di incendio a piacimento.
- Uso sicuro grazie ai molti dispositivi di protezione, come quelli contro la sovratensione, la sottotensione, il surriscaldamento e il ritardo di azionamento della ventola.

#### Parametri tecnici

<b>Modello:</b>	SS-10247
<b>Voltaggio nominale</b>	220 - 240 V~
<b>Frequenza nominale</b>	50-60Hz
<b>Potenza nominale</b>	2000 W+1500W

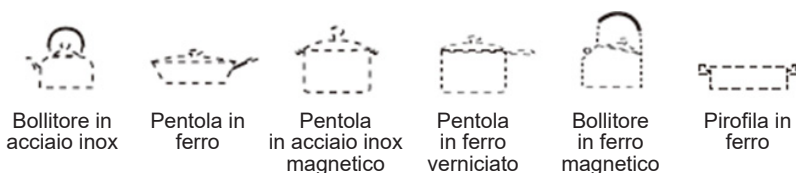


## Descrizione delle parti:



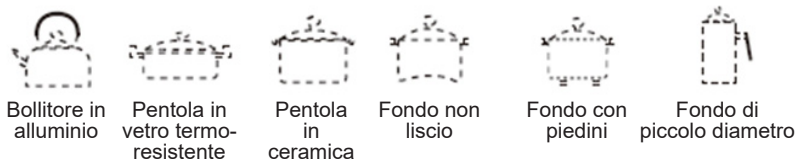
## Pentole compatibili:

Pentole in metallo (acciaio inossidabile, ferro inossidabile, ghisa), con fondo piatto del diametro compreso tra 12~20cm.



## Pentole non compatibili:

Pentole in alluminio, rame, vetro, ceramica, o con fondo del diametro inferiore ai 10cm o superiore ai 20cm.



**Nota:** È possibile utilizzare pentole in diversi tipi di metallo (tranne l'acciaio inossidabile, il ferro inossidabile, la ghisa) e dimensioni, con l'ausilio di una piastra in ghisa o acciaio inossidabile, che deve usata come base. Questo tipo di piastra è acquistabile in qualsiasi negozio di pentole, di elettronica o di casalinghi.

**Come usare la piastra ausiliaria:** Collega l'apparecchio e posizionare la piastra in ghisa o acciaio inossidabile sul piano di cottura. Accendi il piano cottura per riscaldare la piastra ausiliaria, quindi posiziona qualsiasi tipo di pentola o utensile in qualsiasi tipo di materiale sulla piastra stessa e inizia a cucinare.

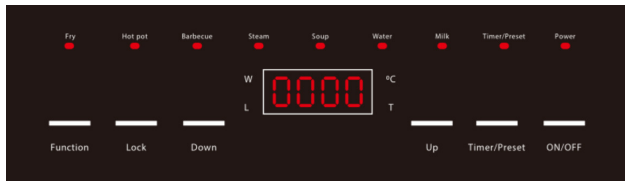
**Funzione di cottura manuale:** Questo piano cottura a induzione ha tre funzioni di cottura manuale, rispettivamente Fritto, Hot Pot e Barbecue. Come suggerisce il nome, i valori di funzionamento (potenza, tempo e temperatura) di queste funzioni di cottura possono essere modificati secondo necessità e requisiti.

**Nota:** Come il termine "manuale" suggerisce, il tempo, la temperatura e la potenza sono regolabili secondo necessità in ciascuna delle funzioni di cottura manuale (Fritto, Hot Pot e Barbecue). La cottura ritardata è disabilitata in queste funzioni.

**Funzione di cottura automatica:** Questo piano cottura ad induzione dispone di quattro funzioni di cottura automatica, rispettivamente Vapore, Zuppa, Acqua e Latte, i cui valori operativi (tempo, temperatura e potenza) sono fissi e non possono essere modificati

**Nota:** essendo la cottura "automatico", i valori di tempo, temperatura e potenza non possono essere modificate usando queste funzioni (Vapore, Zuppa, Acqua e Latte). L'unica funzione utilizzabile è quella di cottura ritardata, che può essere impostata con il tasto timer/preset.

**Funzionamento del Pannello di Controllo:**






**Descrizione delle funzioni: Preparazione:** Appoggia una pentola sul piano di cottura e collega l'apparecchio ad una presa elettrica compatibile. Un tono di conferma indica che l'apparecchio è attivo. A questo punto, premi il tasto ON/OFF per iniziare. Quando il quadrante mostra "ON" dopo l'avvio sarà possibile premere il tasto funzione corrispondente per iniziare la cottura.

**Funzione di traccimazione dell'acqua:** Quando l'acqua trabocca sul pannello di vetro, dopo 8 secondi di copertura di più di 2 pulsanti nell'area di controllo del pannello, lo schermo digitale visualizza "cccc" e la macchina smette di funzionare senza lampeggiare.

**Ampi requisiti di tensione:** La macchina può funzionare normalmente quando la bassa tensione è di 85V. Quando la tensione è superiore a 250 V, la potenza si riduce. Quando la tensione è superiore a 280 V, la macchina smette di funzionare ed entra in modalità guasto.

Icona	Tasto	Descrizione
	<b>ON/OFF</b> (Acceso/ Spento)	Premi questo tasto per accendere e spegnere l'apparecchio in qualsiasi momento. Lo stesso tasto può essere usato per mettere l'apparecchio in standby. Premendo questo pulsante il quadrante mostrerà "ON", dopo di che sarà possibile selezionare la funzione di cottura desiderata. Se non viene selezionata alcuna funzione entro un minuto, l'apparecchio tornerà automaticamente in standby. <b>Nota:</b> è necessario selezionare una qualsiasi funzione di cottura entro un minuto dall'accensione dell'apparecchio, per evitare che torni in modalità standby.
	<b>Function selection key</b> (Selezione Funzione)	Come già menzionato, sono disponibili tre funzioni manuali, Fritto, Hot Pot e Barbecue, e quattro funzioni automatiche, Vapore, Zuppa, Acqua e Latte. Usa questo tasto per selezionare una qualsiasi di queste funzioni di cottura. Per selezionare una funzione di cottura preimpostata, premi il tasto funzione e la spia della funzione Hot Pot inizierà a lampeggiare come funzione di cottura predefinita. Il quadrante mostrerà il tempo e la temperatura predefiniti, che possono essere modificati usando i tasti Timer/Preset e Su/Giù. Per passare a una qualsiasi altra funzione di cottura, tieni premuto il tasto funzione fin quando la spia della funzione desiderata inizia a lampeggiare.
	<b>Timer/Preset</b> (Timer / Preimpostazioni)	<b>Timer di spegnimento:</b> Premi questo tasto per modificare il tempo di cottura delle funzioni Fritto, Hot Pot e Barbecue. Per modificare il tempo di cottura di una qualsiasi delle suddette funzioni, seleziona la funzione, il piano di cottura inizierà a funzionare e sul quadrante apparirà potenza/temperatura. Per modificare il tempo di cottura premi il tasto timer/preset e il quadrante mostrerà 0:00. Con l'aiuto dei tasti Su e Giù puoi modificare il tempo impostandolo da 1 minuto a 4 ore. <b>Start timer:</b> Questa funzione serve a ritardare l'avvio della cottura, ed è disponibile solo con le funzioni di cottura automatiche come Vapore, Zuppa, Acqua e Latte. Per pre-impostare il tempo per la funzione di cottura ritardata, scegli una qualsiasi delle funzioni sopra menzionate e premi il tasto del timer. Il quadrante mostrerà 0:00. Premi i tasti Su e Giù per impostare il tempo di cottura ritardato come desiderato da 1 minuto a 24 ore. Una volta impostato il tempo di cottura ritardato, entro pochi secondi il tempo si blocca e sul quadrante apparirà il conto alla rovescia. La cottura inizierà quando il tempo raggiunge lo 0:00.

	<b>Up (Su)</b>	<p>Usa questo tasto per la regolazione della potenza, della temperatura e del tempo: premi questo tasto per modificare di conseguenza la potenza e l'ora.</p> <p><b>Per modificare la potenza:</b> per le funzioni di cottura manuale è possibile modificare la potenza da 300W a 2000W e 300 a 1500W con otto diverse gamme di potenza.</p> <p><b>Nota:</b> le modifiche sono disponibili solo nella funzione di cottura Hot Pot. Per modificare la temperatura: la temperatura può essere modificata tra 100~240°C, con otto diverse gamme di temperatura.</p> <p><b>Nota:</b> può essere modificato nelle funzioni Fritto e Barbecue</p> <p>Per modificare la potenza/temperatura, seleziona una qualsiasi funzione di cottura e il quadrante mostrerà la potenza/temperatura predefinita seconda delle funzioni, continua a premere il tasto Su finché il quadrante non mostra la potenza desiderata.</p> <p><b>Nota:</b> la potenza non può essere modificata nelle funzioni di cottura automatiche.</p> <p><b>Per modificare l'ora:</b> l'ora può essere modificata premendo questo tasto come indicato nella funzione Timer/Preset.</p>
	<b>Down (Giù)</b>	<p>Premi per regolare potenza, temperatura e tempo: premi questo tasto per modificare di conseguenza la potenza e l'ora</p> <p><b>Per modificare la potenza:</b> Per le funzioni di cottura Manuale è possibile modificare la potenza da 300 a 2000 W e 300 a 1500W con 8 diverse gamme di potenza. <b>Nota:</b> può essere modificato solo nella funzione di cottura Hot Pot</p> <p>Per modificare la potenza: per le funzioni di cottura manuale è possibile modificare la potenza da 100 -240°C con otto diverse gamme di potenza.</p> <p><b>Nota:</b> può essere modificato nelle funzioni Fritto e Barbecue</p> <p>Per modificare la potenza/temperatura, seleziona una qualsiasi funzione di cottura e il quadrante mostrerà la potenza/temperatura predefinita seconda delle funzioni, continua a premere il tasto Su finché il quadrante non mostra la potenza desiderata.</p> <p><b>Nota:</b> la potenza non può essere modificata nelle funzioni di cottura automatiche.</p> <p><b>Per modificare l'ora:</b> l'ora può essere modificata premendo questo tasto come indicato nella funzione Timer/Preset.</p>
	<b>Lock (Blocco)</b>	<p>Questo apparecchio ha una funzione speciale di "Blocco" della funzione di cottura, per evitare che i bambini possano modificare le impostazioni di cottura.</p> <p>Come usare la funzione di blocco: con l'apparecchio attivo, tieni premuto per tre secondi per attivare/disattivare la funzione. Se bloccato, il quadrante mostrerà LOC. Nello stato di blocco, tutti i tasti saranno inattivi, tranne "Blocco" e "ON/OFF".</p>

### Timer di spegnimento:

Con l'apparecchio in funzione, premi il tasto timer/preset per accedere alle impostazioni del timer di spegnimento. Sul quadrante lampeggerà "0:00". Imposta ora l'orario con i tasti Su e Giù, e attendi cinque secondi affinché le impostazioni vengano registrate. L'apparecchio confermerà automaticamente il tempo del timer, iniziando il conto alla rovescia per poi spegnersi automaticamente allo scadere del tempo. Questa funzione è disponibile per le funzioni: Fritto, Hot Pot e Barbecue.

### Start Timer:

Questa funzione serve a programmare l'inizio della cottura secondo necessità. Con l'apparecchio spento o attivo, premi il tasto timer/preset per accedere alle impostazioni del timer di accensione, e sul quadrante lampeggerà il tempo di predefinito di "0:00" (disponibile solo con le funzioni automatiche). A questo punto, premi i tasti Su o Giù per impostare l'orario, e attendi cinque secondi affinché le impostazioni vengano registrate. L'apparecchio si attiverà allo scadere del timer. Questa funzione è disponibile per le funzioni: Vapore, Zuppa, Acqua e Latte.

## 2. Descrizione delle funzioni

Funzione	Procedura
<b>Fritto (funzione manuale)</b>	Premere il pulsante di funzione nello stato di standby (il display digitale visualizza "ON") o di lavoro per accedere alla funzione di frittura; il display visualizza la temperatura di 200°C. Questa funzione prevede 8 livelli di temperatura regolabile, rispettivamente 100-120-140-160-180-200-220-240°C (per entrambi i lati dei piani di cottura), è possibile premere Su o Giù per selezionare l'intervallo di temperatura appropriato. È possibile premere il tasto del timer per impostare il tempo di spegnimento. L'intervallo di impostazione è "0:01 - 4:00".
<b>Hot Pot (funzione manuale)</b>	Premere il tasto funzione in stato di standby (il display digitale visualizza "ON") o di lavoro per accedere alla funzione pentola calda, il display visualizza il livello di potenza 2000W. Questa funzione ha 8 livelli di potenza regolabile, 300-600-1000-1200-1400-1600-1800- 2000W (per il lato sinistro del piano cottura, la potenza di 2000W) e 300-600-800-1000-1200-1300-1400-1500W (per il lato destro, la potenza di 1500W); è possibile premere Su o Giù per selezionare il livello di potenza appropriato. È possibile premere il tasto del timer per impostare il tempo di spegnimento. L'intervallo è "0:01 - 4:00".
<b>Barbecue (funzione manuale)</b>	Premere il tasto funzione nello stato di standby (il display digitale visualizza "ON") o di lavoro per accedere alla funzione Barbecue; il display visualizza la temperatura di 240°C. Questa funzione prevede 8 livelli di temperatura regolabile, rispettivamente 100-120-140-160-180-200-220-240°C (per entrambi i lati dei piani di cottura); è possibile premere Su o Giù per selezionare l'intervallo di temp. appropriato. È possibile premere il tasto Timer per impostare il tempo di spegnimento da "0:01 - 4:00".
<b>Vapore (funzione automatica)</b>	Premere il tasto funzione nello stato di standby (il display digitale visualizza "ON") o al lavoro per accedere alla funzione vapore, il display visualizza il livello di potenza 1800W. Questa funzione è automatica, l'apparecchio completerà automaticamente il processo di cottura: prima lavorerà a 1800W per 20 minuti, poi passerà automaticamente a 400W medi per 70 minuti. Al termine del programma, la macchina si spegne automaticamente. Il tempo di lavoro predefinito è di 90 minuti. Il livello di potenza e il timer di spegnimento non possono essere regolati. Premere il pulsante del timer/preset per impostare l'ora di accensione; l'intervallo di impostazione è "0:01-24:00". <b>Nota:</b> per il piano di cottura destro la potenza predefinita è 1400 W, mentre il resto dei dettagli è uguale a quello del piano di cottura sinistro.
<b>Zuppa (funzione automatica)</b>	Premere il tasto zuppa nello stato di standby (il display digitale visualizza "ON") o al lavoro per accedere alla funzione zuppa, il display visualizza il livello di potenza 1600W. Questa funzione è automatica, la macchina completerà automaticamente il processo di cottura, inizia a 1600W per 20 minuti, poi passa automaticamente a 800W per 100 minuti. Al termine del programma, la macchina si spegne automaticamente. Il tempo di lavoro predefinito è di 120 minuti (non può essere modificato). Il livello di potenza non può essere regolato durante il lavoro. Premere il pulsante Timer/Preset per impostare l'ora di accensione. "0:01-24:00". <b>Nota:</b> per il piano di cottura destro la potenza predefinita è 1300W, mentre il resto dei dettagli è uguale a quello del piano di cottura sinistro.
<b>Acqua (funzione automatica)</b>	La potenza predefinita è di 2000W per l'ebollizione dell'acqua e il timer predefinito è di 45 minuti per lo spegnimento automatico, che non può essere modificato. Premere il pulsante Timer/Preset per impostare l'ora di accensione; l'intervallo di impostazione è "0:01-24:00". <b>Nota:</b> per il piano cottura destro la potenza predefinita è di 1500 W, con un tempo predefinito di 45 minuti.
<b>Latte (funzione automatica)</b>	La potenza predefinita è di 80°C per la bollitura del latte e il timer predefinito è di 20 minuti per lo spegnimento automatico, che non può essere modificato. Premere il pulsante Timer/Preset per impostare l'ora di accensione; l'intervallo di impostazione è "0:01-24:00".

<b>Suggerimenti per le alte temperature</b>	Dopo il lavoro, quando la temperatura della superficie è superiore a 60 °C, la spia di alta temperatura si accende per ricordare all'utente che la superficie è ad alta temperatura e che non deve essere toccata. Quando la temperatura della superficie è inferiore a 60°C, la spia di alta temperatura si spegne.
---	--

**Nota:** La ventola inizia a funzionare quando la temperatura dell'unità supera i 60 gradi; una volta che la temperatura è inferiore a 60 gradi, la ventola smette di funzionare.

<b>Livelli</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
<b>Potenza(W)</b>	300	600	1000/800	1200/1000	1400/1200	1600/1300	1800/1400	2000/1500
<b>Temperatura (°C)</b>	100	120	140	160	180	200	220	240

<b>Funzione</b>	<b>Tempo predefinit</b>	<b>Timer di spegnimento</b>	<b>(2000W) Potenza/ temperatura predefinit</b>	<b>(1500W) Potenza/ temperatura predefinit</b>	<b>Timer di accensione</b>
Fritto	120 min.	0:01 – 4:00 hrs.	200 °C	200°C	N/A
Hot Pot	120 min.	0:01 – 4:00 hrs.	2000 W	1500W	N/A
Barbecue	120 min.	0:01 – 4:00 hrs.	240 °C	240°C	N/A
Vapore	90 min.	N/A	1600 W – 400 W	1400 W-400 W	0:01 – 24:00
Zuppa	120 min.	N/A	1600 W – 800 W	1300W – 800W	0:01 – 24:00
Acqua	45 min.	N/A	2000 W	1500 W	0:01 – 24:00
Latte	20 min.	N/A	80°C	80°C	0:01 – 24:00

## Pulizia e Manutenzione

- Spegni l'apparecchio premendo "ON/OFF" e attendi che la spia di funzionamento si spenga. Una volta che l'apparecchio è spento, stacca la spina dell'apparecchio.
- Attendi qualche istante e lascia raffreddare l'apparecchi
- È possibile rimuovere lo sporco utilizzando un panno morbido con del detersivo delicato o per piatti.
- Non pulire l'apparecchio con acqua corrente o immergerlo nell'acqua, per evitare danni al suo interno.
- Accertati sempre che la piastra superiore e la padella o pentola siano pulite prima della cottura, poiché la presenza di sporco sul fondo si attaccherebbe al piano cottura scolorendolo.
- Puoi aspirare lo sporco dalla presa d'aria con un aspirapolvere oppure puoi usare del cotone se lo sporco è grasso.
- Puoi anche pulire la superficie con uno spazzolino da denti con poco sapone, purché utilizzat delicatamente.
- Non utilizzare abrasivi o detersivi aggressivi in quanto potrebbero provocare reazioni chimiche indesiderate.
- Dopo aver rimosso lo sporco, utilizza un panno morbido e asciutto per asciugare l'apparecchio.

## Funzioni di sicurezza del fornello a induzione

Questo apparecchio è dotato di alcune funzioni di protezione dell'unità, descritte di seguito:

- Protezione da bassa e alta potenza:  
Quando la potenza è inferiore a 88V o superiore a 280V, la macchina non si riscalda.
- Funzione di ispezione automatica per piccoli oggetti:  
Il fornello a induzione non si riscalderà mai se il fondo dell'utensile da cucina è inferiore a "8 cm".
- Nessuna pentola o il materiale non è adatto a proteggere:  
Nel caso in cui il materiale della pentola non sia adatto o le dimensioni del fondo della pentola siano ridotte (meno di 8 cm), il fornello a induzione non si riscalderà ed emetterà un singolo segnale acustico per ricordare di posizionare la pentola corretta.
- Quando la temperatura della superficie della piastra è troppo alta, la macchina smette di funzionare ed emette segnali acustici lunghi o continui per ricordare che la piastra è troppo calda e continua a farlo finché la temperatura della superficie non si raffredda.

## Soluzione dei problemi

Problema	Possibile Causa	Possibile Soluzione
L'apparecchio non si accende.	1. Cavo di alimentazione allentato. 2. Danni a presa e cavo di alimentazione. 3. Tasto di alimentazione non su "ON".	1. Verifica e ripara 2. Consegna ad un centro di assistenza.
Impossibile avviare la cottura.	1. Acqua sul piano cottura.	Asciuga bene prima dell'uso.
L'apparecchio cessa di funzionare all'improvviso.	1. Temperatura ambiente troppo alta. 2. Prese ed uscite d'aria bloccate. 3. Timer impostato. 4. Uso continuo di oltre due ore.	1. Seleziona una temperatura inferiore. 2. Pulisci le prese d'aria. 3. Prassi normale. 4. Lascia raffreddare prima di riutilizzare.
La cottura si avvia ma il piano cottura non si riscalda.	1. Danno ai circuiti. 2. Temperatura eccessiva del piano.	1. Prassi normale 2. Consegna ad un centro di assistenza.

Fenomeno	Verifiche
1. Alimentazione accesa, ma nessun suono "Bi" e quando si preme il pulsante di accensione/spengimento, nessuna luce.	1. Verificare se la presa di corrente è in buone condizioni. 2. Controllare se il fusibile è in buone condizioni o no. 3. Verificare se c'è stata una interruzione di corrente.
2. La piastra a induzione emette un suono "Bi".	1. Verificare se la pentola utilizzata è adatta o no. 2. Accertarsi che la pentola sia posizionata al centro della piastra o no. 3. Controllare se il diametro della pentola è maggiore di 12 cm o no.
3 Avviso con E1	1. Verificare se la tensione è troppo bassa. 2. Controllare se la presa è allentata. 3. Controllare se il diametro del cavo è troppo piccolo.
4 Avviso con E2	1. Verificare se la tensione è troppo alta.
5. Sospensione improvvisa del riscaldamento durante la cottura, avviso con E5.	1. Verificare se la temperatura ambiente è molto alta o no. 2. Controllare se ci sono ostacoli all'ingresso o all'uscita dell'aria. 3. Controllare se il ventilatore sta funzionando o no. 4. Verificare se la temperatura di mantenimento caldo ha già raggiunto quella impostata o no. 5. Verificare se il ventilatore sta ancora funzionando; potrebbe essere un problema di impostazione dell'unità stessa. Riprovare dopo 10 minuti.
6 Avviso con E4	1. Verificare se il termostato è guasto.
7. Avviso con E6	1. Verificare se il radiatore è guasto.
8. (In modalità mantenimento caldo) la temperatura è fuori controllo.	1. Verificare se il fondo della pentola è gonfio o se il centro del fondo è gonfio. 2. Verificare se la spia è accesa o no.
9 Avviso con E0	1. Verificare se non c'è nessuna pentola. 2. Verificare se le pentole e padelle non sono adatte per cucinare.
10. Avviso con E3	1. Verificare se nella pentola non c'è acqua.
11. Avviso con E7	1. Verificare se c'è un errore nella linea.

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este dispositivo cumple con la directiva de baja tensión 2014/35/CE.

La directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE.

La directiva 2015/863 UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos.

La directiva 2009/125/CE en los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.



## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Cet appareil est conforme a la directive Basse Tension 2014/35/CE.

La directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/UE.

La directive 2015/863/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements.

La directive 2009/125/CE électriques et électroniques sur les exigences en matière d'éco conception applicables aux produits liés à l'énergie.



## DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with EU Low Voltage Directive 2014/35/EC.

Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU.

Directive 2015/863/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical.

Directive 2009/125/EC on the eco-design requirements applicable to energy-related products.



## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este dispositivo está em conformidade com a Diretiva de Baixa Tensão 2014/35/CE.

A directiva de Compatibilidade Electromagnética 2014/30/UE.

A directiva 2015/863/UE relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos.

A directiva 2009/125/CE sobre os requisitos de concepção ecológica aplicáveis aos produto relacionados com a energia.



## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva UE sulla bassa tensione 2014/35/CE.

Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE.

Direttiva 2015/863/UE sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose in ambito elettrico.

Direttiva 2009/125/CE sui requisiti di progettazione ecocompatibile applicabili ai prodotti connessi all'energia.



## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht der EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG.

Richtlinie 2014/30/EU zur elektromagnetischen Verträglichkeit.

Richtlinie 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe i Elektrogeräten.

Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.





Este símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no se puede desechar como basura normal o residuos domésticos. Todos los equipos eléctricos, electrónicos y unidades con baterías deben reciclarse de manera adecuada y de acuerdo con las leyes municipales locales. Puede reciclarlos llevándolos a un centro de eliminación autorizado por el gobierno o a contenedores especializados que puede encontrar en cualquier gran supermercado cercano, tiendas de productos electrónicos o electrodomésticos o centros comerciales que tengan este tipo de instalaciones disponibles.

**Diseñado por: SOGO** basada en las normas de calidad europeas

**Importado por:** Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Valencia, España

**Producto fabricado en CHINA Servicio postventa:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161



This symbol on the product or on the packaging indicates that this product can't be disposed as normal rubbish or household waste. All the electrical, electronic equipment's and battery-operated units must recycle in proper manner and according to the local municipal laws. You can recycle them by taking them to government authorized disposal centres or specialized bins which you can find in any nearby big super markets, electronics or electro domestics products stores or malls who have these types of facilities available.

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

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

**Product manufactured in CHINA After-sales service:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161



Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne peut pas être jeté comme un déchet normal ou un déchet ménager. Tous les équipements électriques, électroniques et les appareils à piles doivent être recyclés de manière appropriée et conformément aux lois municipales locales. Vous pouvez les recycler en les apportant à un centre d'élimination agréé par le gouvernement ou dans des poubelles spécialisées que vous pouvez trouver dans tous les grands supermarchés à proximité, les magasins de produits électroniques ou électroménagers ou les centres commerciaux qui disposent de ces types d'installations.

**Élaboré par: SOGO** basé sur les normes de qualité européennes

**Importé par:** Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valence, Espagne

**Produit fabriqué en CHINA Service après-vente:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161



Este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser descartado como lixo normal ou lixo doméstico. Todos os equipamentos elétricos, eletrônicos e unidades a bateria devem ser reciclados de maneira adequada e de acordo com as leis municipais locais. Você pode reciclá-los levando-os a um centro de descarte autorizado pelo governo ou a lixeiras especializadas que você pode encontrar em grandes supermercados próximos, lojas de produtos eletrônicos ou eletrodomésticos ou shoppings que tenham esse tipo de instalações disponíveis.

**Desenhado por: SOGO** baseado em padrões de qualidade europeus

**Importado por:** Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valência, Espanha

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



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

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

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

**Produkt hergestellt in CHINA Kundendienst:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161



Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico o ri uso domestico. Tutte le apparecchiature elettriche, elettroniche e le unità alimentate a batteria devono essere riciclate in modo adeguato e secondo le leggi locali comunali. Puoi riciclarli portandoli in un centro di smaltimento autorizzato dal governo o in contenitori specializzati che puoi trovare nei grandi supermercati, nei negozi di prodotti elettronici o elettrodomestici o nei centri commerciali che dispongono di questo tipo di strutture nelle vicinanze.

**Progettato da: SOGO** basato su standard di qualità europei

**Importato da:** Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spagna

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









# SOGO®

Human Technology

ref. SS-10247

