

# SOGO

Human Technology



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



Cocina de Inducción Digital de Alta Potencia  
High Power Digital Induction Cooker  
Plaque D'induction Numérique Haute Puissance  
Placa de Indução Digital de Alta Potência  
Fornello a induzione  
Induktionsherd

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

ref. SS-10385



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

## **ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato. Conserve estas instrucciones para futura referencia.
  - No utilice el aparato con las manos mojadas, sobre suelo húmedo o cuando haya humedad ambiental.
  - No utilice el aparato con alargadores eléctricos ni cables de extensión. No conecte la unidad en la misma toma de corriente que otros aparatos.
  - No coloque ni opere el aparato y su cable de alimentación encima o cerca de superficies calientes (por ejemplo, placas de cocina) ni de llamas de fuego.
  - No deje la unidad encendida sin supervisión.
  - Mantenga la unidad fuera del alcance los niños o de personas que no sepan usar la unidad.
- Este aparato no está destinado para ser usado por personas o niños cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones adecuadas al uso del aparato por una persona responsable. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
- Antes de usar la unidad, compruebe que el cable, el enchufe o el aparato no estén dañados. No use la unidad si el cable, el enchufe o el aparato están dañados.
  - Todas las reparaciones deben ser efectuadas por personal técnico cualificado. Personal técnico cualificado: Servicio técnico del fabricante

o importador, o una persona cualificada, reconocida y habilitada a fin de evitar cualquier peligro.

- Solo para uso doméstico, como se indica en estas instrucciones.
- Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte lo suficientemente estable para evitar su caída. No opere el aparato encima de una mesa metálica.
- No utilice el aparato con una batería de cocina vacía. Nunca sobrecaliente la batería de cocina.
- No coloque papel entre el aparato y la batería de cocina.
- No transporte nunca la unidad agarrándola del cable. Cuando retire el enchufe de la toma de corriente, nunca tire del cable de alimentación en sí.
- No desplace la placa de inducción cuando esté cocinando o con recipientes calientes sobre la unidad.
- No sumerja la unidad en agua o en otros líquidos por cualquier razón. No apto para lavavajillas.
- El aparato no está diseñado para ser operado con un temporizador externo ni sistemas de control remoto.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de una manera segura físicas, sensoriales o mentales y comprender los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. Limpieza y mantenimiento de usuarios no serán hechos por niños de menos de 8 años y sin supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del

alcance de los niños de menos de 8 años.

- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. En caso que el cable esté dañado, debe ser reemplazado únicamente por el fabricante, su servicio técnico o por personal técnico cualificado, con tal de evitar peligros.

**Cuando se usa el símbolo, significa “precaución: superficies calientes”**



Estos aparatos están destinados a ser utilizados en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- áreas de cocina en talleres, oficinas y otros ambientes de trabajo;
- Casas de campo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- ambientes tipo cama y desayuno.

**Para obtener resultados óptimos, es aconsejable:**

- Utilizar ollas y sartenes con un ancho inferior igual al de la zona de cocción.
- Utilice únicamente ollas y sartenes de fondo plano.
- Cuando sea posible, mantenga las tapas de la olla encendidas durante la cocción.
- Colocar la olla en el centro de la zona de cocción marcada en la encimera.

## **INSTALACIÓN DEL APARATO**

- Coloque la unidad sobre una superficie plana y estable.
- No coloque la unidad sobre una superficie inflamable (por ejemplo, un mantel, una alfombra, etc.).
- No bloquee las ranuras de ventilación de la unidad. Esto puede sobrecalentar la unidad. Mantenga una distancia mínima de 5 a 10 cm de la pared o de otros objetos.
- No coloque la placa caliente de inducción cerca de unidades u objetos que reaccionen de forma sensible a campos magnéticos (por ejemplo, radios, televisores, grabadoras, etc.).
- No coloque la unidad cerca del fuego, radiadores, calefactores u otras fuentes de calor.
- Asegúrese de que el cable no está dañado ni aplastado bajo la unidad.
- Asegúrese de que la conexión del cable no entra en contacto con superficies calientes o bordes puntiagudos.

## **ANTES DE LA PUESTA EN MARCHA**

- Antes de conectar la unidad, compruebe que el voltaje indicado en la placa corresponde al voltaje de su hogar. Una conexión incorrecta puede provocar serios daños a la unidad y lesiones al usuario.
- La superficie de la placa de cocina es de cerámica resistente al calor. Si esta superficie está dañada, desconecte inmediatamente la unidad de la corriente y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- Recomendamos no colocar ningún utensilio

de cocina metálico, recipientes de cocina, tapas de sartenes, cuchillos u otros objetos metálicos sobre la placa. Es posible que se sobrecalienten cuando la unidad está encendida.

- No coloque objetos magnéticos - como tarjetas de crédito, casetes etc. - sobre la superficie de cristal cuando la unidad está en funcionamiento.

- Para evitar el sobrecalentamiento, no coloque papel de aluminio o platos metálicos sobre la unidad.

- No inserte ningún objeto como cables o herramientas en las ranuras de ventilación.

Atención: esto puede causar descargas eléctricas.

- No toque la superficie caliente de la zona de cerámica. Atención: la placa de inducción no se calienta durante el período de cocción; ¡es la temperatura de la batería de cocina lo que calienta la placa!

- No caliente latas cerradas en la unidad. Una lata calentada puede explotar; por ese motivo, siempre saque la tapa de antemano.

- Las pruebas científicas demuestran que las placas de inducción no suponen ningún riesgo.

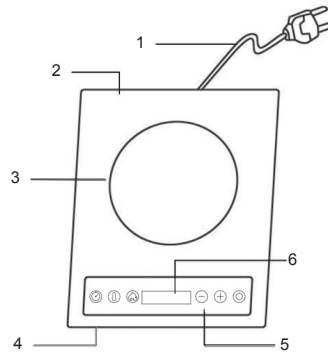
De todas formas, personas con marcapasos deben mantener una distancia mínima de 60 cm con la unidad, cuando ésta está en funcionamiento.

**Detalles del producto relacionados con el ErP - Cumplimiento del ahorro energético y energético - Según el Reglamento de la Comisión Europea 66/2014, que aplica la Directiva 2009/125 / CE del Parlamento Europeo y del Consejo en relación con los requisitos de diseño ecológico para hornos domésticos, placas de cocción y campanas de cocina 1.2 & 2.2.1 del Anexo 1:**

Grupo de productos	Cocina de inducción
Tipo de construcción	Uso doméstico
Tipo de control	Electrónico
Tipo de dispositivos de control y señalización	—
Número de quemadores de gas	0
Número de zonas de cocción	1
Material básico de la superficie	Cristal
Color principal del producto	Negro
Grado de conexión eléctrica (W)	2000
Corriente (A)	28.1
Voltaje (V)	230
Frecuencia (Hz)	50/60
Longitud del cable de alimentación eléctrica (cm)	150
Para zonas de cocción circulares o área: diámetro de superficie útil por zona de cocción eléctrica calentada, redondeada a 5 mm	20.0 cm
Consumo de energía por zona de cocción o área calculada por kg	184.2 Wh/kg
Consumo de energía para la placa de cocción calculado por kg	184.2 Wh/kg
Se calcula como sigue:	$E_{\text{hob}} = \frac{1000\text{g}}{n_{\text{cw}}} \times \sum_{\text{cw}=1}^{n_{\text{cw}}} (E_{\text{cw}} / m_{\text{cw}})$
Ecw( Φ200mm)(Wh)	377.6
Mcw(Φ200mm)(g)	2050
Ncw	1
Ehob	184.2

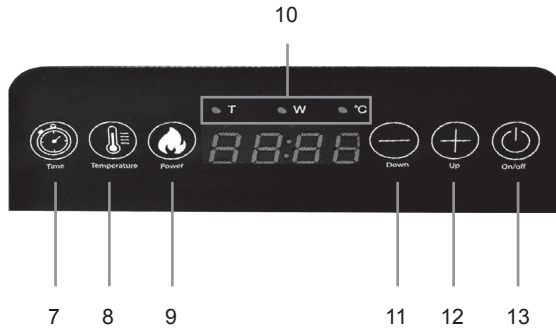
## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

1. Cable y enchufe
2. Escape de aire caliente
3. Placa de cerámica
4. Entrada de aire frío
5. Panel de control
6. Pantalla LED



## PANEL DE CONTROL

7. Botón Temporizador
8. Botón Temperatura: para establecer la temperatura entre 80°C a 270°C
9. Botón Potencia: para establecer la potencia entre 200W a 2000W
10. Luces Led: Corresponde a los dígitos de la pantalla. T=Temporizador, W=Vatios y C=Centigrados
11. Botón Reducción: reduce la temperatura / la potencia / el temporizador
12. Botón Aumento: aumenta la temperatura / la potencia / el temporizador
13. Botón de Encendido/Apagado



## INSTRUCCIONES DE USO

### Puesta en Marcha

- A. Modo de espera: Después de enchufar la clavija, el aparato se pone en modo de espera. La luz piloto de Encendido comienza a parpadear.
- B. Coloque una cazuela adecuada sobre la

zona de cocción.

- C. Pulse el botón de Encendido/Apagado (13) para iniciar el proceso de cocción. La luz piloto de Encendido permanecerá iluminada.
- D. Elija la modalidad de cocción entre temperatura o potencia.

### Modalidad de Cocción



- i. Cocción con regulación de potencia, "POWER"  
Los alimentos se calientan continuamente al nivel seleccionado.

(Nota: Tras elegir la modalidad de cocción, puede ajustarse el nivel de potencia en cualquier momento con los botones de Reducción (11) y Aumento (12).

- ii. Cocción con regulación de temperatura, "TEMP"  
Los alimentos se calientan a la temperatura seleccionada, y se mantienen a esta temperatura mediante regulación automática.

(Nota: Tras elegir la modalidad de cocción,

#### Temperatura baja

80°C	100°C	120°C	160°C
200W	400W	800W	1000W

#### Baja potencia

#### Temporizador

Se puede asignar un temporizador a todas las modalidades de cocción. Tras elegir la modalidad y el nivel de potencia/temperatura:

- Pulse el botón Temporizador (7).
- Seleccione un tiempo límite para desconexión de entre 1 y 180 minutos con los botones de Reducción (11) y Aumento (12).  
Una vez seleccionada dejarlo durante 6 segundos y se establecerá el temporizador.
- La luz piloto del Temporizador se ilumina para indicar que ahora se está contando para atrás.
- Después de transcurrir el tiempo seleccionado, la placa de cocción se desconecta automáticamente.

#### Nota:

- Suena una señal acústica al finalizar el tiempo de cocción.
- Borrar el temporizador: Si desea quitar el temporizador, pulse nuevamente el botón Temporizador (7), para que la luz piloto se apague.
- Desconexión automática: La placa de cocción se desconecta automáticamente después de 120 minutos si en este tiempo no se toca ningún botón. Esto sirve como medida de seguridad.

#### Apagado

- Pulse el botón de Encendido/Apagado (13).
- La placa de cocción pasa de cualquier estado de servicio al modo de espera. La luz piloto de Encendido comienza a

puede ajustarse la temperatura en cualquier momento con los botones de Reducción (11) y Aumento (12). Esta función es adecuada para freír a temperaturas por encima de los 200° C. Por favor, ¡utilice sólo grasas y aceites altamente resistentes al calor!

Pulse repetidamente los botones de Reducción (11) y Aumento (12), para seleccionar el nivel requerido de potencia o temperatura. El nivel de potencia/temperatura se indica en la Pantalla LED (6) con las luces indicadoras (10).

#### Temperatura alta

180°C	200°C	240°C	270°C
1300W	1600W	1800W	2000W

#### Alta potencia

parpadear.

- Retire el enchufe de la toma de corriente
- Antes de limpiar o guardar el aparato, deje que se enfríe.

#### Nota:

- El equipo reconoce automáticamente si hay una cazuela encima de la placa de cocción. Esto sirve como medida de seguridad.
- Después de cada uso, desconecte el aparato con el botón de Apagado – ¡no es suficiente con el reconocimiento automático!
- ¡Peligro de quemadura! Después del uso, la superficie de cocción pueden estar a temperaturas peligrosamente altas, a causa del calor irradiado durante el proceso de cocción.

#### COCINA DE INDUCCIÓN

Cuando se cocina con inducción se produce primero un calor mediante fuerza magnética al colocar una cazuela/sartén con fondo magnetizable sobre la zona de cocción. La placa de inducción sólo calienta el fondo de la batería de cocina, no la zona de cocción. La bobina de inducción se encuentra debajo de la superficie de cristal cerámico. Tan pronto se alimente la bobina con corriente eléctrica, se produce un campo magnético que genera un remolino electromagnético

en el fondo de la cazuela/sartén. Así se calienta el fondo de la cazuela/sartén. Esto ahorra energía, ya que el calor sólo se produce donde realmente se necesita.

## BATERÍA DE COCINA

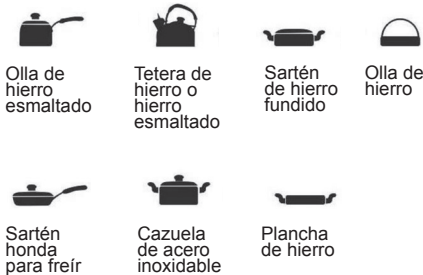
Para cocinar con placas de inducción se requieren cazuelas y fondos de cazuela de un material magnetizable. Hoy en día, las baterías de cocina se proveen con una indicación que son aptas para cocinas de inducción.

Para comprobar si estas son magnetizables, se puede realizar un pequeño experimento: Coloque la cazuela correspondiente sobre la superficie de cocción. Tras enchufar el aparato y seleccionar la modalidad de cocción, si en la pantalla led no aparecen los dígitos, esta cazuela no es apta para usar.

(Nota: Por razones de seguridad, el aparato se pasa al modo de espera después de unos segundos).

Baterías de cocina aptas para la cocina de inducción:

Sartenes y cazuelas de acero, de hierro fundido, de hierro esmaltado o de acero inoxidable, con base plana y un diámetro de 12-26 cm.



Baterías de cocina NO aptas para la cocina de inducción:  
Sartenes y cazuelas de cristal resistente al calor, de cerámica, de cobre o aluminio; y cualquier sartén o cazuela con base redondeada y/o de un diámetro inferior a 12 cm.



Olla con base redondeada



Olla de aluminio cobre



Diámetro de la base inferior a 12 cm



Olla con pies en la base



Olla de cerámica



Olla de cristal resistente al calor

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Una vez termine de cocer, desenchufe el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
- No use agentes de limpieza cáusticos. Asegúrese de que el agua no penetra en el interior de la unidad. (Si a caso hay agua en las conexiones eléctricas, espere hasta que el aparato se haya secado por completo antes de usarlo de nuevo).
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el aparato ni el enchufe de alimentación en agua u otros líquidos.
- Limpie la zona de cerámica con un paño húmedo o use una solución de jabón suave y no-abrasiva.
- Limpie la caja y el panel de control de la unidad con un paño húmedo o un detergente suave.
- No use productos de gasolina para evitar dañar las partes de plástico, la caja y el panel de control.
- No use materiales o sustancias inflamables, ácidas o alcalinas cerca de la unidad, puesto que esto puede reducir la vida útil de la unidad y provocar una deflagración cuando la unidad está encendida.
- Asegúrese de que la base de los recipientes de cocina no raye la superficie de cerámica, aunque una superficie rasgada no impide el uso de la unidad.
- Asegúrese de que la unidad está limpia antes de guardarla en un lugar seco.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causas	Soluciones
El equipo no funciona, no muestra nada en la pantalla LED.		Compruebe la conexión eléctrica.

Tras enchufar el aparato y elegir la modalidad de cocción, suena una señal acústica.

No se ha colocado ninguna cazuela o se ha colocado una cazuela no apta para la cocina de inducción. (Nota: Por razones de seguridad, el aparato se pasa al modo de espera después de unos segundos).

Coloque una cazuela adecuada para placas de inducción, en el centro de la superficie de cocción.

La placa de cocción se desconecta de repente durante el funcionamiento.

Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento. Las ranuras de ventilación están cubiertas.

Desenchufe el aparato y deje que se enfríe unos 20 minutos. Luego, vuelva a operar el aparato. Elimine cualquier obstrucción de las ranuras de ventilación.

## MENSAJES DE ERROR

Código	Causas	Soluciones
E0	Se ha empleado una batería de cocina no apta para placas de inducción. La batería no se ha colocado en el centro de la superficie de cocción. No se ha colocado ninguna batería encima de la superficie de cocción.	Compruebe que se esté usando una sartén/cazuela apta para cocinas de inducción. Asegúrese de que la batería se ha colocado en el centro de la superficie de cocción.
E1	Voltaje bajo (<85 V)	Asegúrese que la unidad está conectada al voltaje indicado en la placa de características.
E2	Exceso de voltaje (>275 V)	Asegúrese que la unidad está conectada al voltaje indicado en la placa de características.
E3	IGBT abierto o cortocircuito.	Compruebe que no haya ninguna obstrucción a las ranuras de ventilación. El sensor de temperatura de debajo de la placa de cerámica podría ser defectuoso. Por favor, envíe el aparato al Servicio de Atención Técnica.
E4	El sensor de calor del radiador no está bien conectado o cortocircuitado	Revise después de un minuto otra vez
E5	Protección contra el sobrecalentamiento	La temperatura de la superficie de cocción del aparato es demasiado alta. Elimine la causa del sobrecalentamiento. Cuando la superficie de cocción se haya enfriado, se puede volver a usar el aparato.
E6	El sensor térmico de la temperatura del radiador se sobrecalienta (más de 150°C)	Compruebe si el aire de escape no está bloqueado o si el ventilador no está atascado

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión / Frecuencia:

220-240 V ~ 50/60 Hz

Potencia: 200-2000 W

Rango de Temperatura: 80-270 ° C

Placa cerámica de alta resistencia térmica y con distribución equitativa de calor.

Apagado automático para evitar el sobrecalentamiento y las sobrecargas de tensión.

El aparato se apaga automáticamente si no se utiliza una batería de cocina apta para cocinas de inducción.

El aparato es apto para el uso en la encimera

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

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

- Read all the instructions before using the appliance. Keep these instructions for future reference.
- Do not use the appliance with wet hands, on a wet floor or in a damp environment.
- Do not use the appliance with an extension cord. Do not connect the device to the same outlet with other devices.
- Do not place or operate the appliance and its power cord on or near hot surfaces (e.g. stove plates) or open flames.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- Keep out of reach of children or incapable persons. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- From time to time check the appliance, cord and plug for damages. Never use the appliance if the appliance, cord or plug shows any signs of damage.
- All repairs should be made by a competent

qualified electrician. Competent qualified electrician: after sales department of the manufacturer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger.

- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Stand the appliance on a stable surface. Do not operate the appliance on a metal table.
- Do not heat with an empty pot/pan. Never overheat the pot/pan.
- Do not place any paper between the pot/pan and the unit.
- Never move the unit pulling it by the power cord. When removing the plug from the wall socket, never pull the power cord itself.
- Do not move the appliance during cooking or with hot cookware on top of it.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than

8 years and supervised.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged. Should the cord be damaged, it must be replaced only by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

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



This appliances is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and others working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

## **INSTALLING THE DEVICE**

- Place the device on a stable and level surface.
- Never place the device on a flammable surface (e.g. table cloth, carpet, etc.).
- Do not block the ventilation slots of the device. This may overheat the device. Keep a Min. distance of 5 to 10 cm to walls or other items.
- Do not place the induction hotplate next to

devices or objects that react sensitively to magnetic fields (e.g. radios, TVs, cassette recorders, etc.)

- Do not place induction hotplates next to open fires, heaters or other sources of heat.
- Make sure that the mains connection cable is not damaged or squashed beneath the device.
- Make sure that the mains connection cable does not come into contact with sharp edges and/or hot surfaces.

## **COMMISSIONING THE DEVICE**

- Prior to connecting the device, check whether the voltage indicated on the type plate corresponds to the voltage supply in your home. A wrong connection may lead to serious damage of the device and injury to the user.
- The hotplate's surface consists of temperature-resistant ceramics. In case of damage, even if this concern only a small tear, disconnect the device from the power supply immediately and contact the customer service.
- We recommend not placing any metal kitchen utensils, cookware or pan lids, knives or other metal objects on the hotplate. These may heat up when the device is turned on.
- Do not place any magnetic objects such as credit cards, cassettes etc. on the glass surface while the device is in operation.
- In order to avoid overheating, do not place any aluminium foil or metal plates on the



device.

- Do not insert any objects like wires or tools into the ventilation slots. Attention: this may cause electric shocks.

- Do not touch the hot surface of the ceramic field. Please note: the induction hotplate does not heat up itself during cooking; it is the temperature of the cookware that heats up the appliance's surface!

- Do not heat up any unopened tins on the induction hotplate. A heated tin could explode; therefore remove the lid beforehand under all circumstances.

- Scientific tests have proven that induction hotplates do not pose a risk. However, persons with a pacemaker should keep a minimum distance of 60 cm to the device while it is in operation.

Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids not be placed on the hotplate since they can get hot.

## **ENERGY SAVING TIPS**

For optimum results, it is advisable to:

- Use pots and pans with bottom width equal to that of the cooking zone.

- Only use flat-bottomed pots and pans.

- When possible, keep pot lids on during cooking.

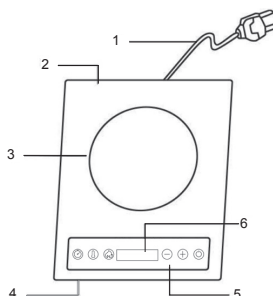
- Place the pot in the middle of the cooking zone marked on the hob.

**Product details related to ErP - Compliance with energy and energy saving - According to the European Commission Regulation 66/2014 implementing Directive 2009/125 / EC of the European Parliament and of the Council on ecodesign requirements for Domestic ovens, hobs, range hoods 1.2 & 2.2.1 of Annex 1:**

Product group	Induction cooker
Construction type	Home use
Type of control	Electronic
Type of control setting and signaling devices	—
Number of gas burners	0
Number of cooking zones	1
Basic surface material	Glass
Main color of product	Black
Electrical connection rating(W)	2000
Current(A)	28.1
Voltage(V)	230
Frequency(Hz)	50/60
Length of Electrical Supply Cord(cm)	150
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	20.0 CM
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	184.2 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	184.2 Wh/kg
Calculated as followed:	$E_{hob} = \frac{1000g}{n_{cw}} \times \sum_{cw=1}^{n_{cw}} (E_{cw} / m_{cw})$
Ecw( Φ200mm)(Wh)	377.6
Mcw(Φ200mm)(g)	2050
Ncw	1
Ehob	184.2

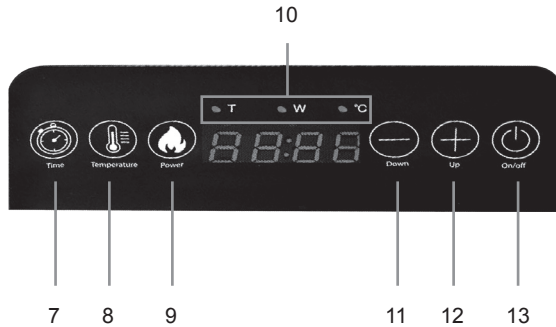
**DESCRIPTION OF PARTS**

1. Power cord and plug
2. Hot air exhaust
3. Ceramic plate
4. Cool air inlet
5. Control panel
6. LED display: Shows the power, temperature or timer during the cooking.



## CONTROL PANEL

7. Timer button
8. Temperature Button: To set the temperature between 80°C to 270°C
9. Power Button: To set the power between 200W to 2000W
10. LED light: Corresponds to the digits on the screen. T= Timer, W=Watts and C=Celsius
11. Reduction button: reduces the temperature / power / timer
12. Increase button: increases the temperature / power / timer
13. On/Off button



## OPERATING INSTRUCTIONS

### Initial Operation

- A. Standby mode: After you have connected the device's plug to the mains supply, the hub is in standby mode. The ON/OFF indicator light flashes.
- B. Put a suitable pot on the cooking zone.
- C. Push the ON/OFF button (13) to start the cooking process. The ON/OFF indicator light stays on all the time.
- D. Set the desired cooking function between power and temperature

### Cooking Function

- i. Performance-controlled cooking "POWER"  
The food to be cooked will be heated up continuously at the selected power setting. (Note: After the cooking surface has been

switched on, the power setting can be changed at any time with the Reduction (11) and Increase (12) buttons).

- ii. Performance-controlled cooking "TEMP"  
The food to be cooked will be heated up to the selected temperature and kept warm at this temperature by automatic regulation. (Note: After the cooking surface has been switched on, the temperature can be changed at any time with the Reduction (11) and Increase (12) buttons). This function is suitable for frying at temperatures above 200 °C. Please use only highly heat-resistant fat!

Press the Reduction (11) and Increase (12) buttons repeatedly in order to select a power or temperature level. The power/temperature level is indicated on the LED display (6) with indicator lights

low temperature					high temperature		
80°C	100°C	120°C	160°C	180°C	200°C	240°C	270°C
200W	400W	800W	1000W	1300W	1600W	1800W	2000W
low performance					high performance		

## Timer

All cooking functions may be assigned a time limit. After selecting the function and power/temperature level:

- A. Press the TIMER (7) button.
- B. Set a switch-off time between 1 and 180 minutes with the Reduction (11) and Increase (12) buttons.  
Once the time is selected, leave it for 6 seconds and timer will get set automatically
- C. The Timer's indicator light turns on to indicate that it is now counting down.
- D. After the set time has been counted down, the hob is automatically switched off.

Note:

- The end of the cooking time is indicated by means of a buzzer.
- Delete timer: If you would like to delete the timer, press the TIMER (7) button again, so that the indicator light goes off.
- Automatic shut-off: the hot plate turns off automatically after 120 minutes, if there was no input during this time. This serves as a safety measure.

## Switching Off

- A. Push the ON/OFF switch (13).
- B. The hob changes back to the standby mode from whatever operating mode. The ON/OFF indicator light flashes.
- C. Pull the plug from the wall socket.
- D. Let the device cool down, before you clean it or put it away.

Note:

- The device has a pot recognition function.
- After use, the hob must be switched off using the provided controls – do not rely only on its automatic pot recognition function!
- Burn Hazard! Because of the heat radiated during cooking, the cooking surface may retain dangerously high temperatures after cooking.

## INDUCTION COOKING

When cooking with induction technology, heat is only generated by means of magnetic power, if a pot or pan with a magnetisable base is placed on a switched-on cooking zone. The induction cooker heats only the base of the cooking utensils used, not the cooking zone itself. The induction coil is located under the ceramic glass surface. If the coil is supplied with electrical power a magnetic field develops generating whirls in the

pot's base. This results in the heating of the base material. The induction process saves energy as heat is solely produced where it is needed.

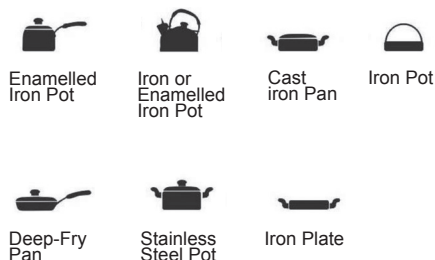
## COOKWARE

Induction cookers require adequate cookware, i.e., pot bases made of magnetisable material. Nowadays, cooking utensils appropriate for induction cooking usually bear a note saying "Suitable for induction cooker" or similar.

To find out whether a pot or pan is suitable (i.e. magnetisable), try the following: Put the respective pot on the hob. If on the screen no digit is displayed, the pot is not suitable.  
(Note: For safety reasons, the device automatically switches to the standby mode after a few seconds).

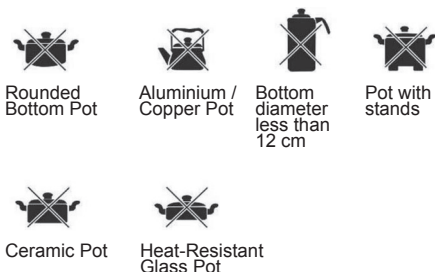
Usable pots and pans:

Steel, cast-iron, enamelled iron or stainless steel, flat-bottom pots/pans with bottom diameters of 12-26 cm.



Non-usable pots and pans:

Heat-resistant glass, ceramic container, copper or aluminium pots/pans; and any pots/pans with rounded bottoms and/or bottom diameters of less than 12 cm.



## CLEANING AND MAINTENANCE

- Once finished, unplug and allow the appliance to cool before cleaning.
- Do not use any caustic cleaning agents and make sure that no water penetrates the device. (However, should there be water on the electric connection, wait until the appliance is completely dry before using it anew).
- To protect yourself from electric shock, never immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.
- Wipe off the ceramic field with a damp cloth or use a mild, non-abrasive soap solution.
- Wipe off the casing and the operating panel with a soft cloth or a mild detergent.

- Do not use any petrol products: avoid damaging the plastic parts and the casing/operating panel.
- Do not use any flammable, acidic or alkaline materials or substances near the device, as this may reduce the service life of the device and lead to deflagration when the device is turned on.
- Make sure that the bottom of the cookware does not scrape across the surface of the ceramic field.
- Make sure that the device was properly cleaned before storing it in a dry place.

## TROUBLESHOOTING

Common issues:

Problem	Causes	Solutions
Device does not function, no indication on the display.		Check the mains connection
There is a sound after I have selected a cooking function and switched the device on.	You put no or an unsuitable pot on the hob. (Note: For safety reasons, the device automatically switches to the standby mode after a few seconds).	Put a pot on the hob that is suitable for induction hobs.
The hob suddenly switches off during operation.	The overheating protection (automatic shut-off) has been activated. The ventilation slots are obstructed.	Pull the plug and let the device cool down for about 20 min. Then start operating the device again. Free the ventilation slots from any obstructions.

## ERROR MESSAGES

Message	Causes	Solutions
E0	Unsuitable cookware employed. Cookware not placed at the centre. No cookware placed on the appliance.	Check whether a suitable pot/pan is being used. Make sure that the pot/pan is placed at the centre of the appliance.
E1	Low voltage (<85 V)	Make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.

E2	Excess voltage (>275 V)	Make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.
E3	IGBT open or short-circuit.	Check whether the ventilation is being obstructed. The temperature sensor underneath the glass ceramic plate may be defective. Please send back to Customer Service.
E4	The heat sensor of the radiator is not connected well or short-circuited	Check after one minute again
E5	Overheating protection.	The appliance's surface temperature is too high. Eliminate the cause of overheating. Once the cook-top has cooled, the appliance can be put into operation again.
E6	The heat sensor of the radiator temperature is overheated (more than 150°C)	Check if the airexhaust is not blocked or if the fan is not stucked

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage / Frequency:  
220-240 V ~ 50/60 Hz  
Power: 200-2000 W  
Temperature range: 80-270°C

High quality ceramic plate with high heat resistance and uniform cooking.  
Overheat and Overvoltage protection via auto shut-off for added safety and convenience.  
Automatically shuts-off if suitable cookware is not used.  
Suitable for use as a countertop unit.

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

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions pour pouvoir les consulter à l'avenir.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées, sur un sol mouillé ou dans une atmosphère humide.
- N'utilisez pas l'appareil avec des raccords. Ne branchez pas l'unité dans la même prise de courant que d'autres appareils. Branchez l'unité à la prise de courant adéquate.
- Ne pas poser ou utiliser l'appareil ainsi que le cordon d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes (ex : plaques électriques) ou près d'un réchaud à gaz.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est sous tension ou en fonctionnement.
- Maintenez l'unité hors de la portée des enfants ou de personnes qui ne savent pas utiliser l'unité. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou pas d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont eu une surveillance adéquate ou

des instructions pour utiliser l'appareil par une personne responsable. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne sont pas jouer avec l'appareil.

- Avant d'utiliser l'unité, vérifiez que le câble n'est pas endommagé. N'utilisez pas l'unité en cas que le câble montre quelques signes de dommages.
- Toutes les réparations doivent être effectuées par personnel technique qualifié. Personnel technique qualifié: Service après vente du fabricant ou de l'importateur, ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger.
- Seulement pour utilisation domestique, comme on est indiqué dans ce mode d'emploi.
- Placez l'unité sur une surface plate et stable pour éviter que l'unité tombe et éviter d'endommager l'unité et les utilisateurs ou les personnes de votre autour. N'opérez pas l'appareil sur une table métallique.
- N'utilisez pas l'appareil avec une batterie de cuisine vide. Ne surchauffez jamais la batterie de cuisine.
- Ne placez pas du papier entre l'appareil et la batterie de cuisine.
- Ne transportez jamais l'appareil en le soulevant par le câble. Ne jamais retirer la fiche de la prise de courant en tirant sur le cordon d'alimentation.



- Ne déplacez pas l'appareil quand vous utilisez l'unité ou s'il y a des récipients chauds sur l'unité.
- Ne submergez pas l'unité en eau ou dans d'autres liquides pour toute raison. Non apte pour lave-vaisselle.
- L'appareil n'est pas conçu pour être opéré avec un temporisateur externe ni des systèmes de contrôle à distance
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience et de connaissances si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Nettoyage et entretien de l'utilisateur ne sont pas fabriqués par des enfants, sauf si ils sont âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé. En cas que le câble soit endommagé, il doit être remplacé le fabricant, son service après-vente ou par personnel technique qualifié, pour éviter tout risque.

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



Ces appareils sont destinés à être utilisés dans des applications domestiques et similaires telles que:

- salles de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail; Maisons à usage agricole;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
- lits et petits déjeuners.

### **Pour des résultats optimaux, il est conseillé de:**

- Utilisez des pots et des casseroles avec une largeur de fond égale à celle de la zone de cuisson.
- Utiliser uniquement des casseroles à fond plat.
- Lorsque possible, gardez les couvercles de la cuvette enfoncés pendant la cuisson.
- Placez le pot au milieu de la zone de cuisson marquée sur la table de cuisson.

### **INSTALLATION DE L'APPAREIL**

- Placez l'unité sur une surface plate et stable.
- Ne placez pas l'unité sur une surface inflammable (par exemple, une nappe, un tapis, etc.).
- Ne bloquez pas les cannelures de ventilation de l'unité. Ceci peut surchauffer l'unité. Maintenez une distance minimale de 5 à 10 cm de la paroi ou d'autres objets.
- Ne placez pas la plaque chaude d'induction

près d'unités ou d'objets qui sont sensibles à des champs magnétiques (par exemple, radios, téléviseurs, enregistreurs, etc.).

- Ne placez pas l'unité près du feu, radiateurs, chauffages ou autres sources de chaleur.

- Assurez-vous que la connexion du câble n'est pas endommagée ou sous l'unité.

- Assurez-vous que la connexion du câble n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes ou sauvages pointus.

## **AVANT LA MISE EN MARCHÉ**

- Avant de brancher l'unité, assurez-vous que le voltage indiqué sur la plaque correspond au voltage de votre maison. Une mauvaise connexion peut provoquer des dommages sérieux à l'unité et des lésions à des personnes.

- La surface de la plaque est en céramique résistant à la chaleur. En cas de lésion, débranchez l'unité de la prise de courant immédiatement et consultez le service d'attention au client.

- Nous recommandons de ne placer aucun ustensile de cuisine métallique, récipients de cuisine, couvertures de poêles, couteaux ou autres objets métalliques sur la plaque. Il est possible qu'ils soient surchauffés quand l'unité sera allumée.

- Ne placez pas d'objets magnétisés comme cartes de crédit, cassettes etc. sur la surface de verre quand l'unité sera en

fonctionnement.

- Pour éviter le surchauffe, ne placez pas du papier d'aluminium ou plaques métalliques sur l'unité.

- N'insérez aucun objet comme des câbles ou outils dans les cannelures de ventilation.

Attention: ceci peut causer des décharges électriques.

- Ne touchez pas la surface chaude de la zone de céramique. Attention: la plaque d'induction n'est pas réchauffée pendant le période de cuisson; c'est la température des récipients de cuisine qui réchauffent la plaque!

- Ne réchauffez pas des boîtes de conserve fermées dans l'unité. Une boîte de conserve réchauffée peut exploser; pour ce motif, toujours extrayez la couverture.

- Les essais scientifiques démontrent que les plaques d'induction ne signifient aucun risque. De toute manière, des personnes avec des régulateurs cardiaques doivent maintenir une distance minimale de 60 cm avec l'unité, quand celle-ci sera en fonctionnement.

## **Déclaration de conformité CE**

-Cet appareil a été conçu, fabriqué et commercialisé en conformité avec les exigences de sécurité de la Directive "Basse tension" 2014/35/UE et des exigences de protection "CEM" La directive 2014/30/CE.

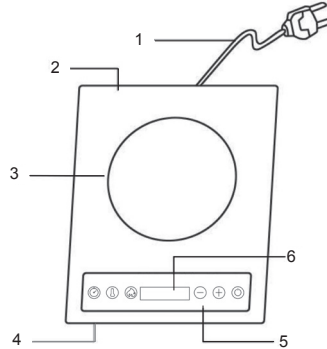
-Cet appareil répond aux exigences d'éco-conception du règlement européen N.66/2014 sous MARQUAGE CE La directive 2009/125/CE.

**Détails sur le produit Relatif à la ErP - Conformité aux normes énergétiques et d'économie d'énergie - Conformément au Règlement 66/2014 de la Commission européenne mettant en œuvre la Directive 2009/125 / CE du Parlement européen et du Conseil concernant les exigences d'écoconception applicables aux fours, Plaques de cuisson, hottes de cuisine 1.2 & 2.2.1 de l'annexe 1:**

Groupe de produit	Cuisinière à induction
Type de construction	L'utilisation d'accueil
Type de contrôle	Électronique
Type de contrôle et réglage des appareils de signalisation	—
Nombre de brûleurs à gaz	0
Nombre de zones de cuisson	1
Matériau de surface de base	Verre
Couleur principale du produit	Noir
Branchement électrique 0(W)	2000
Courant(A)	28.1
Tension(V)	230
Fréquence(Hz)	50/60
Longueur du cordon d'alimentation électrique (cm)	150
Pour les zones de cuisson ou d'une zone circulaire : diamètre de surface utile par chauffage électrique zone cuisson, arrondi au plus proche 5mm	20.0 cm
La consommation d'énergie par zone de cuisson ou aire calculée par kg	184.2 Wh/kg
La consommation d'énergie pour la cuisson calculé par kg	184.2 Wh/kg
Calculé comme suit:	$E_{\text{bob}} = \frac{1000g}{n_{\text{cw}}} \times \sum_{\text{cw}=1}^{n_{\text{cw}}} (E_{\text{cw}} / m_{\text{cw}})$
Ecw( Φ200mm)(Wh)	377.6
Mcw(Φ200mm)(g)	2050
Ncw	1
Ehob	184.2

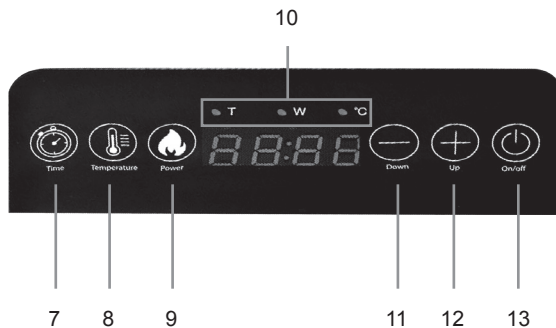
## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Câble et prise
2. Échappement d'air chaud
3. Plaque de céramique
4. Entrée d'air froid
5. Panneau de contrôle
6. Affichage LED: Affiche la puissance, la température ou la minuterie pendant la cuisson.



## PANNEAU DE CONTRÔLE

7. Bouton Temporisateur
8. Temperature Button: To set the temperature between 80°C to 270°C
9. Power Button: To set the power between 200W to 2000W
10. LED light: Corresponds to the digits on the screen. T= Timer, W=Watts and C=Celsius
11. Bouton Réduction: réduit la température/ la puissance/ le temporisateur
12. Bouton Augmentation: réduit la température / la puissance / le temporisateur
13. Bouton d'Allumage/Éteint



## MODE D'EMPLOI

### Mise en Marché

- A. État de veille: Après avoir branché la fiche, la plaque de cuisson se met en état de veille. Le voyant lumineux d'Allumage clignote.
- B. Posez un fait-tout adapté sur la zone de cuisson.
- C. Actionnez le bouton d'Allumage/Éteint (12), pour lancer la cuisson. Le voyant lumineux d'Allumage est allumé en continu.
- D. Réglez la fonction de cuisson désirée à Entre température et puissance

### Les Fonctions de Cuisson

- i. Cuisson en fonction de la puissance désirée, "POWER"  
La cuisson des aliments continue en permanence au niveau réglé.  
(Note: Après la mise en marche, vous pouvez modifier le niveau à tout moment avec les boutons de Réduction (11) et Augmentation (12)).

- ii. Cuisson en fonction de la température désirée, "TEMP"  
Les aliments à cuire sont chauffés à la température réglée qui est maintenue grâce au réglage automatique.  
(Note: Après la mise en marche, vous pouvez modifier la température à tout moment avec les boutons de Réduction (11) et Augmentation (12)).  
Cette fonction est adaptée pour la friture à des températures supérieures à 200 ° C. Prière de n'utiliser que des huiles supportant des températures très élevées!

Appuyez à plusieurs reprises sur les boutons de Réduction (11) et Augmentation (12) pour sélectionner le niveau de puissance ou de température. Le niveau de puissance/température est indiquée sur l'écran LED (6) et Avec voyants lumineux

température basse

80°C	100°C	120°C	160°C
200W	400W	800W	1000W

puissance faible

température élevée

180°C	200°C	240°C	270°C
1300W	1600W	1800W	2000W

puissance élevée

### Temporisateu

Toutes les fonctions de cuisson peuvent être limitées par temporisateur. Après avoir sélectionné la fonction et le niveau de puissance/température:

- A. Appuyez sur le bouton Temporisateur (7).
- B. Réglez un temps d'arrêt entre 1 et 130 minutes avec les boutons de Réduction (11) et Augmentation (12).
- i. Une fois l'heure sélectionnée, laissez-la pendant 6 secondes et la minuterie sera réglée automatiquement.
- C. Le voyant du Temporisateur s'allume pour indiquer qu'il est maintenant le compte à rebours.

- D. Après écoulement de la durée préréglée, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.

Note:

- Une fois la durée de la cuisson passée, un signal sonore retentit.
- Supprimer temporisateur: Lorsque vous souhaitez supprimer le temporisateur, appuyez sur le bouton Temporisateur (7), et le voyant soit éteinte.
- Arrêt automatique: La plaque de cuisson s'arrête automatiquement après 120 minutes, si en ce temps on ne touche

aucun bouton Cette configuration est une mesure de sécurité.

### Éteint

- A. Appuyez sur le bouton d'Allumage/Éteint (12).
- B. La plaque de cuisson passe de tout état de service au mode d'attente. Le voyant lumineux d'Allumage clignote.
- C. Débranchez de la prise de courant
- D. Avant de nettoyer ou garder l'appareil, laissez qu'il soit refroidi.

### Remarque:

- L'appareil dispose d'une détection de la présence d'une batterie de cuisine.
- Après l'utilisation, il convient d'arrêter la plaque de cuisson par ses dispositifs de réglage et de commande – n'est pas suffisant avec la détection automatique!
- Risque de brûlures! Après l'utilisation, la surface de cuisson peut être à des températures dangereusement hautes, par la chaleur irradiée pendant le processus de cuisson.

## CUISSON À INDUCTION

La chaleur induite par des forces magnétiques pendant la cuisson à induction n'est générée qu'au moment qu'une batterie de cuisine ayant un fond pouvant être magnétisé est posé sur la plaque de cuisson mise en marche. Seul le fond de l'ustensile de cuisson est alors chauffé, non pas la zone de cuisson elle-même. La bobine d'induction se trouve en dessous de la plaque vitrocéramique. Lorsque celle-ci est alimentée en électricité, elle génère un champ magnétique créant des tourbillons dans le fond de la batterie de cuisine. On réchauffe ainsi le fonds de la batterie. Ceci économise de l'énergie, étant donné que la chaleur est générée exclusivement à l'endroit où elle est nécessaire.

### BATTERIE DE CUISINE

Les plaques de cuisson à induction nécessitent ustensiles adéquats, c'est à dire batteries de cuisine avec bases en matériau magnétisable. Aujourd'hui, les ustensiles de cuisine sont munis d'une information sur leur aptitude à l'emploi sur des plaques d'induction.

Pour savoir si un ustensile de cuisson est approprié (c'est à dire magnétisable), essayez la procédure suivante:

Placez la batterie en question sur la plaque. Après avoir branché l'appareil et choisi la modalité de cuisson, if on the screen no digit is displayed, ceci signifie que cette batterie n'est pas apte pour utiliser avec la place d'induction. (Note: Pour des raisons de sécurité, l'appareil se met en état de veille après quelques secondes).

Batteries de cuisine aptes pour la cuisine à induction

Poêles et casseroles d'acier, de fer fondu, de fer émaillé ou d'acier inoxydable, avec base plate et un diamètre de 12-26 cm.



Batteries de cuisine NON aptes pour la cuisine à induction

Poêles et casseroles de cristal résistant à la chaleur, de céramique, de cuivre ou d'aluminium; et toute poêle ou casserole avec base arrondie et/ou d'un diamètre inférieur à 12 cm.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Une fois terminé de cuire, débranchez et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas des produits caustiques. Assurez-vous que l'eau ne pénètre pas



- dans l'unité. (Mais si de l'eau coulait au niveau des connexions électrique, laissez sécher avant un nouvel usage).
- Pour éviter des décharges électriques, ne submergez pas l'appareil, la prise et le câble en eau ou d'autres liquides.
  - Nettoyez la zone de céramique avec un chiffon humide ou utilisez une solution de savon douce et non abrasif.
  - Nettoyez la caisse et le panneau de contrôle de l'unité avec un chiffon humide ou un détergent doux.
  - N'utilisez pas de produits d'essence pour éviter d'endommager les parties

- de matière en plastique, la caisse et le panneau de contrôle.
- N'utilisez pas de matériaux ou de substances inflammables, acides ou alcalines près de l'unité, puisque ceci peut réduire la vie de service de l'unité et provoquer une déflagration quand l'unité sera allumée.
  - Assurez-vous que la base des récipients de cuisine ne double pas la surface de céramique, bien qu'une surface déchirée n'empêche pas l'utilisation de l'unité.
  - Assurez-vous que l'unité est propre avant de la garder dans un lieu sec.

## RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Problèmes courants:

Problème	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas, n'affiche rien.		Vérifiez son branchement au secteur.
Un signal sonore retentit après la sélection de la fonction de cuisson et la mise en marche de l'appareil.	Il n'a été posé aucun poêle casserole sur la plaque ou bien une batterie de cuisine inadapté. (Note: Pour des raisons de sécurité, l'appareil se met en état de veille après quelques secondes).	Posez-y une batterie de cuisine adapté aux plaques à induction.
Subitement, la plaque de cuisson s'éteint pendant la cuisson.	La protection anti-surchauffe a été activée. Les fentes d'aération sont obstruées.	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 20 minutes. Ensuite, remettez-le en marché. Dégagez les fentes d'aération de tout obstruction.

## MESSAGES D'ERREUR

Code	Causes	Solutions
E0	On a employé une batterie de cuisine non apte pour plaques d'induction. La batterie n'a pas été placée au centre de la surface de cuisson. On n'a placé aucune batterie sur la surface de cuisson.	Vérifiez qu'on utilise une poêle casserole apte pour cuisines d'induction. Assurez-vous de placer la batterie au centre de la surface de cuisson.
E1	Sous-tension (<85 V)	Assurez-vous que l'unité est branchée au voltage indiqué sur la plaque de l'unité.

E2	Surtension (>275 V)	Assurez-vous que l'unité est branchée au voltage indiqué sur la plaque de l'unité.
E3	IGBT ouvert ou court-circuit.	Vérifiez si la ventilation est obstruée. Le capteur de température en dessous de la plaque en céramique peut-être défectueux. S'il vous plaît, envoyez l'appareil au Service d'Attention Technique.
E4	Le capteur de chaleur du radiateur n'est pas bien branché ou court-circuité	Vérifier après une minute de nouveau
E5	Protection contre la surchauffe.	La température de la surface de cuisson de l'appareil est trop élevée.. Éliminez la cause du surchauffe Quand la surface de cuisson aura été refroidie, l'unité peut être utilisée autre fois.
E6	Le capteur thermique de la température du radiateur est surchauffé (plus de 150 ° C)	Vérifier si le système d'échappement n'est pas bloqué ou si le ventilateur n'est pas coincé

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension / Fréquence:  
220-240 V ~ 50/60 Hz  
Puissance: 200-2000 W  
Plage de températures: 80-270 ° C

Plaque en céramique de haute résistance thermique et avec distribution uniforme de chaleur.

Arrête automatique afin d'éviter le surchauffe et la surtension.

L'appareil est automatiquement éteint si on n'utilise pas une batterie de cuisine apte pour cuisines d'induction.

L'appareil est apte pour l'utilisation sur la table.

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

## **ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA**

- Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho. Guarde estas instruções para consultas futuras.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas, sobre chão húmido ou em condições de humidade ambiental.
- Não utilize o aparelho com alargadores elétricos nem cabos de extensão. Não conecte a unidade na mesma tomada de corrente elétrica que outros aparatos.
- Não expor ou utilizar o aparelho assim como o cabo de alimentação sobre ou próximo de superfícies quentes (ex. placas eléctricas) ou perto de fogão a gás.
- Não deixe a unidade acesa sem supervisão.
- Mantenha a unidade fora do alcance das crianças ou de pessoas que não saibam usar a unidade. Este dispositivo não se destina a ser utilizado por crianças ou pessoas com características físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidos ou nenhuma experiência ou conhecimento, a menos que eles tiveram uma adequada supervisão ou instruções para utilizar o aparelho por uma pessoa responsável. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que eles não estão brincando com o dispositivo.
- Antes de usar a unidade, comprove que o cabo não está danificado. Não use a unidade em caso que o cabo mostre alguns signos de danos.
- Todas as reparações devem ser efetuadas por pessoal técnico qualificado. Pessoal técnico

qualificado: Serviço técnico do fabricante ou importador, ou uma pessoa qualificada, reconhecida e habilitada a fim de evitar qualquer perigo.

- Utilize o aparelho unicamente para os fins domésticos e de acordo com as instruções de utilização.

- Coloque a unidade sobre uma superfície plana e estável. Nunca tentar por em funcionamento o aparelho se:

- Não utilize o aparelho com uma panela/frigideira vazia. Nunca superaqueça a panela/frigideira.

- Não coloque papel entre o aparelho e a panela/frigideira.

- Nunca transporte a unidade pegando nela pelo cabo. Nunca retirar a ficha da tomada puxando o cabo de alimentação.

- Não desloque o aparelho quando esteja cozinhando ou com recipientes quentes sobre a unidade.

- Não submerja a unidade em água ou em outros líquidos por qualquer razão. Não apto para máquinas de lavar pratos.

- O aparelho não está desenhado para ser operado com um temporizador externo nem sistemas de controle remoto.

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

- Mantenha o aparelho e seu cabo fora do

alcance de crianças com menos de 8 anos.  
- Não use o aparelho se o cabo ou a ficha estiver danificado. Em caso que o cabo esteja danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu serviço de assistência autorizado ou pessoal técnico qualificado, a fim de evitar riscos.

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



Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como: Áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;

- casas de fazenda;
- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- bed e café-da-manhã tipo ambientes.

**Para obter resultados ótimos, é aconselhável:**

- Utilize panelas e frigideiras com largura inferior igual à da zona de cozedura.
- Utilize apenas panelas e panelas de fundo plano.
- Sempre que possível, mantenha as tampas dos recipientes durante o cozimento.
- Coloque a panela no meio da zona de cozedura marcada na placa.

## **INSTALAÇÃO DO APARELHO**

- Coloque a unidade sobre uma superfície plana e estável.
- Não coloque a unidade sobre uma superfície inflamável (por exemplo, uma toalha, um tapete, etc.).
- Não bloqueie as ranhuras de ventilação da unidade. Isto pode superaquecer a unidade. Mantenha uma distância mínima de 5 a 10 cm da parede ou de outros objetos.
- Não coloque a placa quente de indução perto de unidades ou objetos que reajam de forma sensível a campos magnéticos (por exemplo, rádios, televisores, gravadoras, etc.).
- Não coloque a unidade cerca do fogo, radiadores, calefatores ou outras fontes de calor.
- Assegure-se que a conexão do cabo não está danada ou mordida baixo a unidade.
- Assegure-se que a conexão do cabo não entra em contato com superfícies quentes ou bordas pontiagudas.

## **ANTES DA POSTA EN MARCHA**

- Antes de conectar a unidade, comprove se a voltagem indicado na placa corresponde à voltagem de seu lar. Uma má conexão pode provocar sérios danos à unidade e lesões a pessoas.
- A superfície da placa de cozinha é de cerâmica resistente ao calor. Em caso de lesão,

desligue a unidade da tomada de corrente elétrica imediatamente e entre em contato o serviço de atendimento ao cliente.

- Recomendamos não colocar nenhum utensílio de cozinha metálico, recipientes de cozinha, tampas de frigideiras, facas ou outros objetos metálicos sobre a placa. É possível que se superaqueçam quando a unidade está acesa.

- Não coloque objetos magnetizados como cartões de crédito, cassetes etc. sobre a superfície de vidro quando a unidade está em funcionamento.

- Para evitar o sobreaquecimento, não coloque papel de alumínio ou pratos metálicos sobre a unidade.

- Não insira nenhum objeto como cabo ou ferramentas nas ranhuras de ventilação.

Atenção: isto pode causar descargas elétricas.

- Não toque a superfície quente da zona de cerâmica. Atenção: a placa de indução não se aquece durante o período de cocção; é a temperatura dos recipientes de cozinha que aquecem a placa!

- Não quente latas fechadas na unidade. Uma lata esquentada pode explodir; por esse motivo, sempre retire a tampa de antemão.

- As provas científicas demonstram que as placas de indução não supõem nenhum risco. De todas as formas, pessoas com marcapassos devem manter uma distância mínima de 60 cm com a unidade, quando esta está em funcionamento.

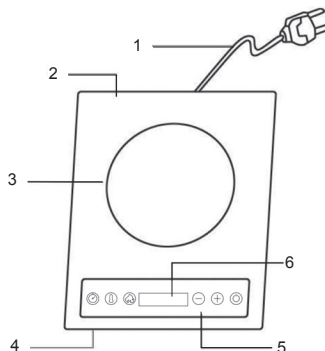
**Detalhes do Produto relacionados com o ErP - Conformidade com Energia e Poupança de Energia - De acordo com o Regulamento da Comissão Europeia 66/2014, que implementa a Directiva 2009/125 / CE do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito aos requisitos de concepção ecológica para fornos domésticos, fogões de cozinha, exaustores de cozinha 1.2 & 2.2.1 do Anexo 1:**

Grupo de produtos	Fogão de indução
Tipo de construção	Uso doméstico
Tipo de controle	Eletrónico
Tipo de dispositivos de regulação e de sinalização	—
Número de queimadores a gás	0
Número de zonas de cozedura	1
Material de superfície básico	Vidro
Cor principal do produto	Preto
Classificação da conexão elétrica (W)	2000
Corrente (A)	28.1
Tensão (V)	230
Frequência (Hz)	50/60
Comprimento do cabo de alimentação elétrica (cm)	150
Para zonas de cozedura circular ou área: diâmetro da área de superfície útil por zona de cozedura eléctrica aquecida, arredondado para a mais próxima 5 mm	20.0 cm
Consumo de energia por zona de cozedura ou área calculada por kg	184.2 Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg	184.2 Wh/kg
Calculado como se segue:	$E_{hob} = \frac{1000g}{n_{cw}} \times \sum_{cw=1}^{n_{cw}} (E_{cw} / m_{cw})$
Ecw( Φ200mm)(Wh)	377.6
Mcw(Φ200mm)(g)	2050
Ncw	1
Ehob	184.2



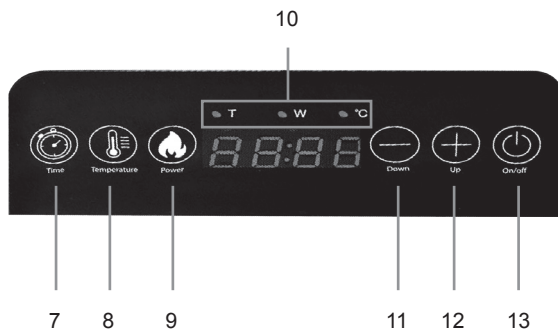
## DESCRIÇÃO DO APARELHO

1. Cabo e ficha
2. Exaustão de ar quente
3. Placa de cerâmica
4. Entrada de ar frio
5. Painel de controle
6. Visor LED: Mostra a potência, temperatura ou temporizador durante a cozedura.



## PAINEL DE CONTROLE

7. Botão Temporizador
8. Botão Temperatura: Para ajustar a temperatura entre 80°C a 270°C
9. Botão Liga / Desliga: Para ajustar a potência entre 200W a 2000W
10. Luz LED: Corresponde aos dígitos na tela. T = Temporizador, W = Watts e C = Celsius
11. Botão Redução: reduz a temperatura / a potência / o temporizador
12. Botão Aumento: reduz a temperatura / a potência / o temporizador
13. Botão de Aceso/Apagado



## INSTRUÇÕES DE USO

### Posta en Marcha

- A. Modo de espera: Depois de ligar o plugue, o aparelho está em modo de espera. A luz indicadora de Aceso começa a piscar.
- B. Coloque uma panela/caçarola adequada sobre a zona de cocção.
- C. Pulse o botão de Aceso/Apagado (12) para iniciar o processo de cocção. A luz indicadora de Aceso permanece acesa.
- D. Eleja o modo de cocção Entre temperatura e potência

### Modo de Cocção

- i. Cocção com regulação de potência, "POWER"  
Os alimentos se esquentam continuamente ao nível selecionado.  
(Nota: Após selecionar a modalidade de cocção, o nível de potência pode ser alterado em qualquer momento com os botões de Redução (11) e Aumento (12).
- ii. Cocção com regulação de temperatura, "TEMP"  
Os alimentos se esquentam à temperatura selecionada, e se mantêm a esta temperatura mediante regulação automática.

temperatura baixa

80°C	100°C	120°C	160°C	180°C	200°C	240°C	270°C
200W	400W	800W	1000W	1300W	1600W	1800W	2000W

baixa potência

temperatura alta

alta potência

### Temporizador

Se pode atribuir um temporizador a todas as modalidades de cocção. Após selecionar a modalidade e o nível de potência/temperatura:

- A. Pulse o botão Temporizador (7).
- B. Selecione um tempo limite para desconexão entre 1 e 180 minutos com os botões de Redução (11) e Aumento (12) Uma vez selecionada a hora, deixe-a por 6 segundos eo temporizador será ajustado automaticamente.
- C. A luz indicadora do Temporizador acende para indicar que agora se está em contagem regressiva.
- D. Após o tempo selecionado, a placa de cocção é desligado automaticamente.

Nota:

- Soa um sinal acústico ao finalizar o tempo de cocção.
- Remover o temporizador: Se deseja remover o temporizador, pressione novamente o botão Temporizador (7), para que a luz indicadora se apague.
- Desconexão automática: A placa de cocção se desconecta automaticamente após 120 minutos, se neste tempo não se toca nenhum botão. Isto serve como medida de segurança.

### Desligamento

- A. Pressione o botão de Aceso/Apagado (12).
- B. A placa de cocção volta de qualquer

(Nota: Após selecionar a modalidade de cocção, o nível de temperatura pode ser alterado em qualquer momento com os botões de Redução (11) e Aumento (12). Esta função é apropriada para fritar a temperaturas superiores a 200° C. Por favor, use apenas as gordurosas e os azeites altamente resistentes ao calor!

Pulse repetidamente os botões de Redução (11) e Aumento (12), para selecionar o nível requerido de potência ou temperatura. O nível de potência/ temperatura se indica na Tela LED (6) e o Com luzes indicadoras

estado de serviço ao modo de espera. A luz indicadora de Aceso começa a piscar.  
C. Retire o plugue da tomada de corrente  
D. Antes de limpar ou guardar o aparelho, deixe que se esfrie.

Nota:

- O aparelho reconhece automaticamente se há uma panela em cima da placa de cocção.
- Depois de cada uso, desconecte o aparelho com o botão de Apagado – não é suficiente com o reconhecimento automático!
- Perigo de queimadura! Depois do uso, a superfície de cocção pode manter temperaturas perigosamente altas, por causa do calor irradiado durante o processo de cocção.

### COZINHA DE INDUÇÃO

Ao cozinhar com indução o calor é gerado através de forças magnéticas; esta função somente é iniciada depois que uma panela ou frigideira com fundo capaz de

ser magnetizado é disposta sobre a zona de cozimento. Este processo aquece tão somente o fundo da panela/frigideira, e não a zona de cozimento como um todo. Abaixo da vitro-cerâmica há uma bobina de indução. Quando esta bobina é alimentada com corrente eléctrica, é gerado um campo magnético, que produz um remoinho no fundo da panela. Isto gera o aquecimento do fundo. Deste modo é economizada energia, visto que o calor somente é gerado no local onde ele é necessitado.

## UTENSÍLIOS DE COZINHA

Para as placas de indução tem de ser utilizadas panelas etc. cujo fundo seja fabricado em uma material capaz de ser magnetizado. Este tipo de panela hoje em dia é produzido com a indicação de que o produto é adequado para fogões por indução.

Basicamente podem ser utilizadas todas as panelas de ferro; para saber estas podem ser magnetizadas, faça um pequeno teste:

Coloque a panela no fogão. Depois de ligar o aparelho e selecionar o modo de cocção. Se na tela nenhum dígito for exibido, isto significa que esta panela não é adequada para usar com a placa de indução.

(Nota: Por questões de segurança, o aparelho desliga de modo automático após alguns segundos no modo de espera).

Utensílios de cozinha adequados para a cozinha de indução:

Panelas e frigideiras de aço, de ferro fundido, de ferro esmaltado ou de aço inoxidável, com base plana e um diâmetro de 12-26 cm.



Panela de ferro esmaltado



Chaleira de ferro ou ferro esmaltado



Frigideira de ferro fundido



Panela de ferro



Frigideira funda para fritar



Çaçarola de aço inoxidável



Travessa de ferro

Utensílios de cozinha NO adequados para a cozinha de indução:

Panelas e frigideiras de vidro resistente

ao calor, de cerâmica, de cobre ou de alumínio; e qualquer panela ou frigideira com base arredondada e/ou de um diâmetro inferior a 12 cm.



Panela com base arredondada



Panela de alumínio/ cobre



Diâmetro da base inferior a 12 cm



Panela com pés na base



Panela de cerâmica



Panela de vidro resistente ao calor

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Uma vez termine de cozer, desligue o aparelho e deixe que esfriar antes de limpar.
- Não use agentes de limpeza cáusticos. Assegure-se que a água não penetra no interior da unidade. (Se talvez há água nas conexões elétricas, espere até que o aparelho se tenha secado por completo antes de usá-lo novamente.)
- Para prevenir o risco de descarga elétrica, não submergir o cabo, a tomada, nem aparelho em água ou outro líquido.
- Limpe a zona de cerâmica com um pano úmido ou use uma solução de sabão suave e não-abrasiva.
- Limpe a caixa e o painel de controle da unidade com um pano úmido ou um detergente suave.
- Não use produtos de gasolina para evitar danar as partes de plástico, a caixa e o painel de controle.
- Não use materiais ou substâncias inflamáveis, ácidos ou alcalinas perto da unidade, já que isto pode reduzir a vida de serviço da unidade e provocar uma deflagração quando a unidade está acesa.
- Assegure-se que a base dos recipientes de cozinha não raie a superfície de cerâmica, mesmo que uma superfície rasgada não impede o uso da unidade.
- Assegure-se que a unidade está limpa antes de guardá-la em um lugar seco.

## RESOLUÇÃO DOS PROBLEMAS

Problemas comuns:

Problema	Causas	Soluções
Aparelho sem função e sem indicação.		Verifique a conexão de rede.
Soa um sinal, depois que a função de cozimento foi seleccionada e o aparelho ligado.	Não foi colocada uma panela no fogão, ou a panela é inadequada. (Nota: Por questões de segurança, o aparelho desliga de modo automático após alguns segundos no modo de espera).	Coloque na placa uma panela apropriada para a cocção por indução.
A chapa de cozimento desliga inesperadamente durante o funcionamento.	O dispositivo de protecção contra temperatura excessiva disparou. As aberturas de ventilação estão obstruídas.	Tire a ficha da tomada e deixe que arrefeça por aprox. 20 minutos. Em seguida retome o funcionamento. Livre as aberturas de ventilação de corpos estranhos.

## MENSAGEM DE ERRO

Código	Causas	Soluções
E0	Se empregou utensílios de cozinha inadequados para placas de indução. O utensílio não se colocou no centro da superfície de cocção. Não se colocou nenhum utensílio em cima da superfície de cocção.	Comprove que se esteja usando uma panela/frigideira adequada para placas de indução. Assegure-se de que o utensílio é colocado no centro da superfície de cocção.
E1	Subtensão (<85 V)	Verifique se o aparelho está ligado à voltagem indicado na placa da unidade.
E2	Sobretensão (>275 V)	Verifique se o aparelho está ligado à voltagem indicado na placa da unidade.
E3	IGBT aberto ou curto-circuito.	Verifique se a ventilação está sendo obstruído. O sensor de temperatura abaixo da placa de cerâmica poderia ser defeituoso. Por favor, envie o aparelho ao serviço técnico.
E4	O sensor de calor do radiador não está bem ligado ou curto-circuitado	Verifique depois de um minuto novamente
E5	Protecção de superaquecimento.	A temperatura da superfície de cocção do aparelho é muito alta. Elimine a causa do superaquecimento. Uma vez a superfície de cocção se tenha esfriado, o aparelho pode ser usado novamente.

E6

O sensor térmico da temperatura do radiador está sobreaquecido (mais de 150°C

Verifique se o exaustor não está bloqueado ou se o ventilador não está preso

---

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão / Freqüência:

220-240 V ~ 50/60 Hz

Potência: 200-2000 W

Faixa de temperatura: 80-270°C

Placa cerâmica de alta resistência térmica e com distribuição uniforme do calor.

Parada automática para evitar o superaquecimento e a sobretensão.

O aparelho desliga automaticamente se

não se utiliza um utensílio de cozinha adequado para cozinhas de indução.

O aparelho é adequado para o uso na bancada

## **ATTENZIONE**

Questo manuale di istruzioni può anche essere scaricato dalla nostra pagina web

[www.sogo.es](http://www.sogo.es)

- Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Conservare queste istruzioni per riferimento futuro.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate, su un pavimento bagnato o in un ambiente umido.
- Non utilizzare l'apparecchio con una prolunga. Non collegare il dispositivo alla stessa presa con altri dispositivi.
- Non posizionare o utilizzare l'apparecchio e il cavo di alimentazione sopra o vicino a superfici calde (ad esempio piastre de fornello) o fiamme libere.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in uso.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini o di persone incapaci. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con attitudini mentale, sensoriale oppure fisiche ridotte o che mancano esperienza e conoscenza, salvo che hanno ricevuto prescizioni oppure supervisione con riferimento al uso dell'apparecchio da una persona responsabile della sua sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Di tanto in tanto controllare l'apparecchio, il cavo e la spina per danni. Non utilizzare

l'apparecchio se l'apparecchio, il cavo o la spina mostra segni di danni.

- Tutte le riparazioni devono essere effettuate da un elettricista qualificato competente. Elettricista competente qualificato: dipartimento post-vendita del fabbricante o importatore o qualsiasi persona qualificata, approvata e in grado di svolgere questo tipo di riparazioni in modo da evitare ogni pericolo.
- Utilizzare l'apparecchio solo per uso domestico e nel modo indicato in queste istruzioni.
- Lasciare l'apparecchio su una superficie stabile. Non far funzionare l'apparecchio su un tavolo di metallo.
- Non riscaldare con una pentola / padella vuota. Non surriscaldare la pentola / padella.
- Non posizionare eventuale carta tra la pentola / padella e l'unità.
- Non spostare l'apparecchio tirandolo dal cavo di alimentazione. Quando si toglie la spina dalla presa di corrente, non tirare mai il cavo di alimentazione in sé.
- Non spostare l'apparecchio durante la cottura o con pentole calde sopra.
- Mai immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi per qualunque motivo. Non mettere mai in lavastoviglie.
- L'apparecchio non è destinato ad essere azionato per mezzo di un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Questo apparecchio può essere usato per bambini di 8 anni e più sempre che hanno

rebuto prescizioni oppure supervisione con riferimento al uso dell'apparecchio de forma sicura e dei pericoli possibili. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione utente non devono essere effettuate da parte dei bambini meno che siano di età superiore a 8 anni e sorvegliati.

- Mantenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati. Se il cavo viene danneggiato, deve essere sostituito solo dal produttore, dal suo servizio assistenza o da personale qualificato al fine di evitare rischi.

**Quando si utilizza questo simbolo, significa  
“ATTENZIONE: Superfici calde”**



Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e similari, quali:

- Aree di cucina personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- case coloniche;
- Da parte dei clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- Bed and breakfast di tipo ambienti.

**Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di:**

- Utilizzare pentole e padelle con fondo larghezza pari a quella della zona di cottura.
- Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto.



- Quando possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura.
- Mettere la pentola al centro della zona di cottura segnata sul piano di cottura.

## **INSTALLAZIONE DEL DISPOSITIVO**

- Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile.
- Non posizionare il dispositivo su una superficie infiammabile (ad esempio tovaglie, tappeti, ecc).
- Non ostruire le aperture di ventilazione del dispositivo. Ciò può surriscaldare il dispositivo. Tenere una min. distanza di 5 a 10 cm da pareti o altri oggetti.
- Non posizionare il fornello a induzione accanto a dispositivi o oggetti che reagiscono in modo sensibile ai campi magnetici (ad esempio radio, televisori, registratori a cassette, ecc.)
- Non posizionare piastre di cottura a induzione calde accanto a fuochi aperti, termosifoni o altre fonti di calore.
- Assicurarsi che il cavo di collegamento alla rete non sia danneggiato o schiacciato sotto il dispositivo.
- Assicurarsi che il cavo di collegamento alla rete non venga a contatto con spigoli vivi e / o superfici calde.

## **MESSA IN SERVIZIO DEL DISPOSITIVO**

- Prima di collegare il dispositivo, verificare che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda alla tensione di alimentazione nella vostra casa. Un collegamento errato può portare a gravi danni del

dispositivo e lesioni all'utente.

- La superficie della piastra è costituito da ceramiche termoresistenti. In caso di danni, anche se riguardano solo una piccola lacrima, scollegare il dispositivo dalla rete di alimentazione immediatamente e contattare il servizio clienti.
- Si raccomanda di non sistemare eventuali utensili da cucina in metallo, pentole o coperchi della vaschetta, coltelli o altri oggetti metallici sulla piastra. Questi possono riscaldarsi quando il dispositivo è acceso.
- Non posizionare oggetti magnetici come carte di credito, cassette, ecc sulla superficie del vetro, mentre il dispositivo è in funzione.
- Per evitare il surriscaldamento, non collocare fogli di alluminio o piastre metalliche sul dispositivo.
- Non inserire oggetti come cavi o strumenti nelle fessure di ventilazione. Attenzione: questo potrebbe provocare scosse elettriche.
- Non toccare la superficie calda del piano in ceramica. Si prega di notare: il fornello a induzione non si riscalda se stessa durante la cottura; è la temperatura della pentola che riscalda la superficie dell'apparecchio.
- Non riscaldare qualsiasi lattina chiusa sul fornello a induzione. Una lattina riscaldata potrebbe esplodere; quindi togliere il coperchio in precedenza in tutte le circostanze.
- Test scientifici hanno dimostrato che piastre a induzione non rappresentano un rischio. Tuttavia, le persone con un stimolatore cardiaco devono

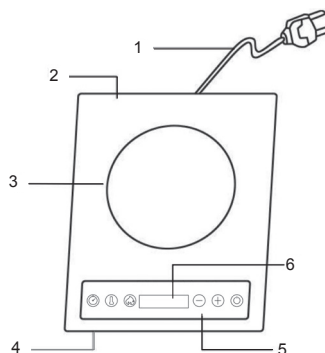
mantenere una distanza minima di 60 cm per il dispositivo mentre è in funzione.

Dettagli relativi al ErP - Potenza e Compliance risparmio energetico - Come da Regolamento UE 66/2014 che attua la direttiva 2009/125 / CE del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i requisiti di progettazione ecocompatibile per forni, piani cottura, cappe domestiche 1.2 e 2.2.1 dell'allegato 1:

gruppo di prodotti	Fornello a induzione
tipo di costruzione	Uso domestico
Tipo di controllo	Elettronico
Tipo di impostazione controllo e segnalazione	—
Numero di bruciatori a gas	0
Numero di punti cottura	1
materiale di superficie di base	Bicchiere
colore principale del prodotto	Nero
Valutazione Collegamento elettrico (W)	2000
Corrente (A)	28.1
Tensione (V)	230
Frequenza (Hz)	50/60
Lunghezza del cavo di alimentazione elettrica (cm)	150
Per le zone di cottura circolari o zona: diametro della superficie utile per elettrico zona di cottura riscaldata, arrotondato a 5mm più vicino	20.0 cm
il consumo energetico per zona di cottura o area calcolata per kg	184.2 Wh/kg
Il consumo di energia per il piano cottura calcolato per kg	184.2 Wh/kg
Calcolato come segue:	$E_{hob} = \frac{1000g}{n_{cw}} \times \sum_{cw=1}^{n_{cw}} (E_{cw} / m_{cw})$
Ecw( Φ200mm)(Wh)	377.6
Mcw(Φ200mm)(g)	2050
Ncw	1
Ehob	184.2

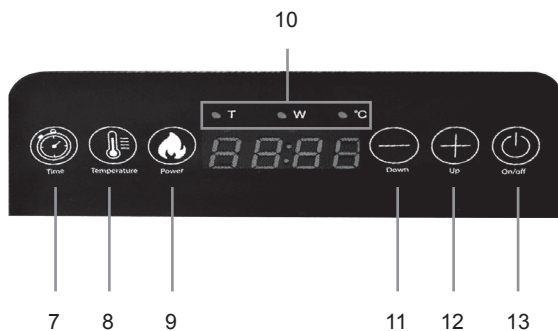
## DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Cavo di alimentazione e spina
2. Scarico dell'aria calda
3. Piatto in ceramica
4. Presa d'aria fresca
5. Pannello di controllo
6. Display a LED: mostra il potere, la temperatura o il timer durante la cottura.



## PANNELLO DI CONTROLLO

7. Pulsante Timer
8. Pulsante Temperatura: Per impostare la temperatura tra i 80° C a 270°C
9. Pulsante di alimentazione: per impostare la potenza tra i 200W a 2000W
10. la luce del LED: corrisponde alle cifre sullo schermo. T = Timer, W = Watts e C = Celsius
11. Pulsante di diminuire: diminuire la temperatura / potenza / timer
12. Pulsante di aumento: aumenta la temperatura / potenza / timer
13. Pulsante On / Off



## ISTRUZIONI PER L'USO

### Prima messa in funzione

- A. Modalità Standby: Dopo aver collegato la spina del dispositivo per l'alimentazione di rete, il mozzo è in modalità standby. Il indicatore luminoso ON / OFF lampeggia.
- B. Mettere una pentola adatta sulla zona di cottura.
- C. Premere il tasto ON / OFF (12) per avviare il processo di cottura. La spia ON / OFF rimane accesa per tutto il tempo.
- D. Impostare la funzione di cottura desiderata tra temperatura e potenza

### Funzione di cottura

- i. Prestazioni di cottura controllata "POWER"  
Il cibo da cuocere viene riscaldato continuamente sulla potenza selezionata. (Nota: Dopo che il piano di cottura è acceso, l'impostazione di potenza può essere modificata in qualsiasi momento con le tasti Riduzione (11) e Aumento (12)).

#### Bassa temperatura

80°C	100°C	120°C	160°C
200W	400W	800W	1000W

#### Bassa prestazioni

#### Alta temperatura

180°C	200°C	240°C	270°C
1300W	1600W	1800W	2000W

#### Alta prestazioni

### Contaminuti

Tutte le funzioni di cottura possono essere assegnati un limite di tempo. Dopo aver selezionato la funzione e il livello di potenza / temperatura:

- A. Premere il pulsante TIMER (7).
- B. Impostare un tempo di spegnimento tra 1 e 180 minuti con le tasti Riduzione (11) e Aumento (12). Una volta selezionato basta lasciare per 6 secondi e il timer viene impostato.
- C. La spia del timer si accende per indicare che è ora contando alla rovescia.
- D. Dopo il tempo impostato è stato contato verso il basso, il piano di cottura si spegne automaticamente.

### Nota:

- La fine del tempo di cottura è indicato mediante un segnale acustico.
- Cancella timer: se si desidera eliminare il timer, premere il tasto TIMER (7) di nuovo, in modo che la spia si spegne.
- Spegnimento automatico: la piastra si

- i. Prestazioni di cottura controllata "TEMP"  
Il cibo da cuocere viene riscaldato fino alla temperatura selezionata e mantenuto caldo a questa temperatura per regolazione automatica. (Nota: Dopo che il piano di cottura è acceso, la temperatura può essere modificata in qualsiasi momento con le tasti Riduzione (11) e Aumento (12)). Questa funzione è adatta per frittura a temperature superiori a 200 °C. Si prega di utilizzare solo il grasso altamente resistente al calore.

Premere i tasti Riduzione (11) e l'aumento (12) più volte al fine di selezionare un livello di potenza o temperatura. Il livello di potenza / temperatura è indicato sul display LED (6) e con indicatori luminosi

spegne automaticamente dopo 120 minuti, se non ci fosse alcun ingresso durante questo tempo. Questo serve come misura di sicurezza.

### Spegnimento

- A. Spingere l'interruttore ON / OFF (12).
- B. Il piano di cottura ritorna alla modalità stand-by da qualsiasi modalità di funzionamento. La spia ON / OFF lampeggia.
- C. Estrarre la spina dalla presa di corrente.
- D. Lasciare raffreddare l'apparecchio, prima di pulirla o metterlo via.

### Nota:

- Il dispositivo ha una funzione di riconoscimento di pentola. Dopo che la pentola è stata presa dal Questo serve come misura di sicurezza.
- Dopo l'uso, il fornello deve essere spento utilizzando i controlli previsti - non fare affidamento solo sulla sua funzione di

riconoscimento di pentola automatica!  
Pericolo di ustioni! A causa del calore irradiato durante la cottura, la superficie di cottura può trattenere pericolosamente alte temperature dopo la cottura.

### COTTURA AD INDUZIONE

Durante la cottura con tecnologia ad induzione, il calore viene generato solo mediante forza magnetica, se una pentola con una base magnetizzabile è posta su una zona di cottura commutata. Il fornello ad induzione riscalda solo la base degli utensili da cucina usati, non la zona di cottura stessa. La bobina di induzione si trova sotto la superficie in vetroceramica. Se la bobina viene alimentata con corrente elettrica un campo magnetico si sviluppa generando vortici nella base del piatto. Ciò provoca il riscaldamento del materiale base. Il processo di induzione consente di risparmiare energia sotto forma di calore è prodotto esclusivamente dove serve.

### MESTOLI

I fornelli ad induzione richiedono un'adeguata mestoli, cioè basi vaso in materiale magnetizzabile. Al giorno d'oggi, gli utensili di cottura appropriati per la cottura ad induzione di solito portare una nota che dice "Adatta per cottura a induzione" o simili.

Per scoprire se una pentola è adatta (cioè magnetizzabili), provare quanto segue: Mettere la rispettiva pentola sul fornello. se sullo schermo viene visualizzata nessuna cifra, dopo aver selezionato la funzione di cottura e l'accensione del dispositivo, il piatto non è adatto.  
(Nota: Per motivi di sicurezza, il dispositivo passa automaticamente alla modalità stand-by dopo alcuni secondi).

### Pentole e padelle utilizzabili:

Acciaio, ghisa, ferro smaltato o acciaio inox, pentole / padelle a fondo piatto con diametri di 12-26 cm.



Pentola smaltata di ferro



Pentola di ferro o smaltata di ferro



Vaschetta di ghisa



Pentola di ferro



Vaschetta di soffriggere profonda



Pentola di acciaio inossidabile



Piastra di ferro

Pentole e padelle non utilizzabili: vetro resistente al calore, contenitore in ceramica, pentole / padelle di rame o alluminio; e le pentole / padelle con fondo arrotondato e / o diametri inferiori di meno di 12 cm



Pentola con fondo arrotondato



Pentola di alluminio / rame



diametro inferiore a 12 cm



Pentola con basamenti



Pentola di ceramica



Pentola di vetro resistente al calore

### PULIZIA E MANUTENZIONE

- Una volta terminato, scollegare e permettere che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo.
- Non utilizzare detergenti caustici e fare in modo che l'acqua non penetra nel dispositivo. (Tuttavia, ci dovrebbe essere acqua sulla connessione elettrica, attendere che l'apparecchio sia completamente asciutto prima di utilizzarlo di nuovo).
- Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il dispositivo, i suoi cavi e la spina in acqua o altri liquidi.
- Pulire il campo ceramico con un panno umido o utilizzare una lieve, soluzione di sapone non abrasiva.
- Pulire l'involucro e il pannello di comando con un panno morbido o un detergente delicato.
- Non utilizzare prodotti petroliferi: evitare di danneggiare le parti in plastica e il pannello di rivestimento / operativo.
- Non utilizzare materiali o sostanze infiammabili, acide o alcaline in prossimità del dispositivo, in quanto ciò potrebbe ridurre la durata di vita del dispositivo e portare alla deflagrazione quando il dispositivo è acceso.
- Assicurarsi che il fondo della pentola non graffi sulla superficie del campo ceramico.
- Assicurarsi che il dispositivo è stato pulito bene prima di riporlo in un luogo asciutto.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problemi comuni:

Problema	Cause	Soluzioni
Il dispositivo non funziona, nessuna indicazione sul display.		Verificare il collegamento alla rete.
C'è un suono dopo aver selezionato una funzione di cottura e acceso il dispositivo.	Si inserisce nessuna o una pentola inadatta sul piano di cottura. (Nota: per motivi di sicurezza, il dispositivo passa automaticamente alla modalità stand-by dopo alcuni secondi).	Mettete una pentola sul piano di cottura che è adatto per piani cottura a induzione
Il piano di cottura si spegne improvvisamente durante il funzionamento.	La protezione contro il surriscaldamento (spegnimento automatico) è stato attivato.  Le fessure di ventilazione sono ostruite.	Staccare la spina e lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 20 min. Poi iniziare ad operare nuovamente il dispositivo. Liberare le aperture di ventilazione da eventuali ostruzioni.

### MESSAGGI DI ERRORE:

Messaggio	Cause	Soluzioni
E0	Mestoli inadatto impiegato. Mestoli non posizionato al centro. Nessun mestoli posizionato sull'apparecchio.	Controllare se una pentola / vaschetta adeguata viene utilizzata. Assicurarsi che la pentola / vaschetta viene posizionata al centro dell'apparecchio.
E1	Bassa tensione (<85 V).	Assicurarsi che l'apparecchio è collegato alla tensione indicata sulla targhetta.
E2	Sovratensione (>275 V).	Assicurarsi che l'apparecchio è collegato alla tensione indicata sulla targhetta.
E3	IGBT aperto o corto circuito.	Controllare se la ventilazione è ostruita. Il sensore di temperatura sotto la piastra di vetroceramica potrebbe essere difettoso. Si prega di inviare di nuovo al servizio di clienti.
E4	Il sensore termico del radiatore non è collegata bene o cortocircuito	Controllare dopo un minuto di nuovo
E5	Protezione contro il surriscaldamento.	La temperatura superficiale dell'apparecchio è troppo alta. Eliminare la causa del surriscaldamento. Una volta la parte superiore del fornello si è raffreddata, l'apparecchio può essere rimesso in funzione

E6

Il sensore termico della temperatura del radiatore è surriscaldato (oltre 150°C)

Controllare se il airexhaust non è bloccato o se la ventola non è stucked

---

### **SPECIFICHE TECNICHE**

Tensione nominale: 220-240 V – 50/60 Hz

Potenza: 200-2000 W

Intervallo di temperatura: 80-270 °C

Piatto di ceramica di alta qualità con alta resistenza al calore e una cottura uniforme.

Protezione di surriscaldamento e sovratensione tramite spegnimento automatico per una maggiore sicurezza e la convenienza.

Chiusura automatica se adatto mestoli non viene utilizzato.

Utilizzabile come unità controsoffitto



# ACHTUNG

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

- Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen, auf nassem Untergrund oder in einer feuchten Umgebung.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel. Schließen Sie das Gerät nicht an dieselbe Steckdose mit anderen Geräten an.
- Das Gerät und sein Netzkabel nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder offenen Flammen aufstellen oder bedienen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Darf nicht in die Hände von Kindern oder unfähigen Personen gelangen. Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen, außer wenn sie Aufsicht oder Unterrichts in der Benutzung des Gerätes gegeben worden sind von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Kinder sollten

beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Überprüfen Sie ab und zu das Gerät, das Netzkabel und den Stecker auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Stecker Anzeichen von Beschädigungen aufweisen.

- Alle Reparaturen sollten von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden. Kompetente Elektrofachkraft: Kundendienst des Herstellers oder Importeurs oder Personen, die für die Durchführung dieser Art von Reparaturen qualifiziert, zugelassen und kompetent sind, um alle Gefahren zu vermeiden.

- Benutzen Sie das Gerät nur für den Hausgebrauch und in der in dieser Anleitung angegebenen Weise.

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Fläche. Betreiben Sie das Gerät nicht auf einem Metalltisch.

- Nicht mit einem leeren Topf / Pfanne erhitzen. Niemals den Topf / die Pfanne überhitzen.

- Legen Sie kein Papier zwischen den Topf / die Pfanne und das Gerät.

- Bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.

- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Kochens oder mit heißem Kochgeschirr darauf.

- Tauchen Sie das Gerät aus irgendeinem Grund

niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.  
Stellen Sie es niemals in die Spülmaschine.

- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.

- Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren verwendet werden, wenn sie in einer sicheren Art und Weise in Bezug auf gegeben worden sind und, die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Wartung des Benutzers dürfen von Kindern nur vorgenommen werden, wenn sie älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.

- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgewechselt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

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



Diese Geräte sollen in Haushalts- und ähnlichen Anwendungen eingesetzt werden:

- Personal Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhöfe;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Bed and Breakfast Typ Umgebungen.

### **Für optimale Ergebnisse ist es ratsam:**

- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit einer unteren Breite, die der der Kochzone entspricht.
- Verwenden Sie nur flache Töpfe und Pfannen.
- Wenn möglich, halten Sie Topfdeckel beim Kochen.
- Setzen Sie den Topf in die Mitte der Kochzone, die auf dem Kochfeld markiert ist.

### **INSTALLIEREN DES GERÄTS**

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf eine entzündbare Oberfläche (z. B. Tischtuch, Teppich, etc.).
- Blockieren Sie nicht die Lüftungsschlitze des Gerätes. Dies kann das Gerät überhitzen. Halten Sie ein Min. Abstand von 5 bis 10 cm zu Wänden oder anderen Gegenständen.
- Stellen Sie die Induktionskochplatte nicht auf Geräte oder Gegenstände, die empfindlich

auf Magnetfelder reagieren (z. B. Radios, Fernsehgeräte, Kassettenrecorder usw.).

- Stellen Sie keine Induktionskochplatten neben geöffnetem Feuer, Heizungen oder anderen Wärmequellen auf.

- Stellen Sie sicher, dass das Netzanschlusskabel nicht beschädigt oder unter das Gerät gequetscht wird.

- Achten Sie darauf, dass das Netzanschlusskabel nicht mit scharfen Kanten und / oder heißen Oberflächen in Berührung kommt.

## **INBETRIEBNAHME DES GERÄTES**

- Prüfen Sie vor dem Anschließen des Gerätes, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung der Spannungsversorgung in Ihrem Haus entspricht. Ein falscher Anschluss kann zu schweren Schäden am Gerät und Verletzungen des Benutzers führen.

- Die Oberfläche der Kochplatte besteht aus temperaturbeständigen Keramiken. Bei Beschädigungen, auch wenn es sich nur um einen kleinen Riss handelt, trennen Sie das Gerät sofort vom Netz und wenden Sie sich an den Kundendienst.

- Wir empfehlen, keine Metall-Küchenutensilien, Kochgeschirr oder Topfdeckel, Messer oder andere Metallgegenstände auf die Kochplatte zu legen. Diese können sich beim Einschalten des Geräts erwärmen.

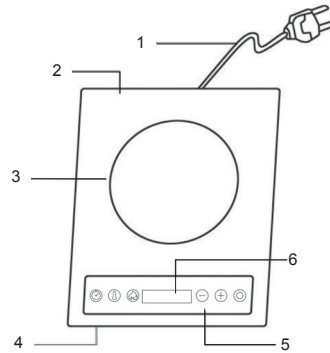
- Legen Sie keine magnetischen Gegenstände wie Kreditkarten, Kassetten usw. auf die Glasoberfläche, während das Gerät in Betrieb ist.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf das Gerät legen.
- Führen Sie keine Gegenstände wie Drähte oder Werkzeuge in die Lüftungsschlitze ein. Achtung: Dies kann elektrische Schläge verursachen.
- Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche des keramischen Feldes. Achtung: Die Induktionskochstelle erwärmt sich beim Kochen nicht; Es ist die Temperatur des Kochgeschirrs, das die Oberfläche des Gerätes aufheizt.
- Erwärmen Sie keine ungeöffneten Dosen auf der Induktionskochplatte. Eine erhitzte Dose könnte explodieren; Deshalb entfernen Sie den Deckel vorher unter allen Umständen.
- Wissenschaftliche Untersuchungen haben gezeigt, dass Induktionsherde kein Risiko darstellen. Personen mit einem Herzschrittmacher sollten jedoch während des Betriebs einen Mindestabstand von 60 cm zum Gerät einhalten.

**Produktdetails im Zusammenhang mit der ErP - Strom- und Energieeinsparung - gemäß der EU-Verordnung 66/2014 zur Umsetzung der Richtlinie 2009/125 / EG des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf Ökodesign-Anforderungen für Haushaltsöfen, Kochfelder, Dunstabzugshauben 1.2 & 2.2.1 von Anhang 1:**

Produktgruppe	Induktionsherd
Bauart	Heimgebrauch
Art der Kontrolle	Elektronisch
Art der Steuerungseinstellung und Signalgeber	—
Anzahl der Gasbrenner	0
Anzahl der Kochzonen	1
Grundflächenmaterial	Glas
Hauptfarbe des Produktes	Schwarz
Elektrische Anschlussleistung (W)	2000
Strom (A)	28.1
Spannung (V)	230
Frequenz (Hz)	50/60
Länge der elektrischen Versorgungsschnur (cm)	150
Für kreisförmige Kochzonen oder Flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro Elektroheizung, abgerundet auf die nächstgelegenen 5mm	20.0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Flächenberechnung pro kg	184.2 Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld pro kg berechnet	184.2 Wh/kg
Berechnet wie folgt:	$E_{\text{hob}} = \frac{1000\text{g}}{n_{\text{cw}}} \times \sum_{\text{cw}=1}^{n_{\text{cw}}} (E_{\text{cw}} / m_{\text{cw}})$
Ecw( Φ200mm)(Wh)	377.6
Mcw(Φ200mm)(g)	2050
Ncw	1
Ehob	184.2

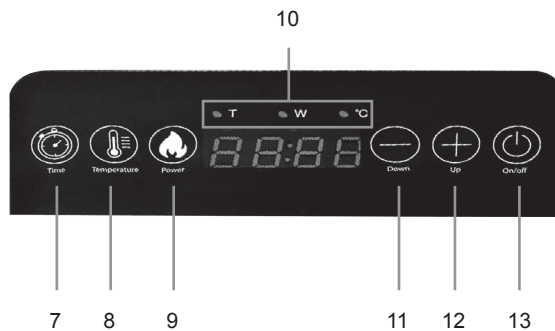
## BESCHREIBUNG DER TEILE

1. Netzkabel und Stecker
2. Heißluftaustritt
3. Keramische Platte
4. Kühle Lufteinlass
5. Schalttafel
6. LED-Anzeige: Zeigt die Energie, die Temperatur oder den Timer während des Kochens an.



## SCHALTТАFEL

7. Timer-Taste
8. Temperaturtaste: Einstellung der Temperatur zwischen 80 ° C und 270 ° C
9. Netzschalter: Einstellen der Leistung zwischen 200W und 2000W
10. LED-Licht: Entspricht den Zahlen auf dem Bildschirm. T = Zeitgeber, W = W und C = Celsius
11. Verringern-Taste: Verringern die Temperatur / Leistung / Timer
12. Erhöhen-Taste: Erhöht die Temperatur / Leistung / Timer
13. Ein / Aus-Taste





## BEDIENUNGSANLEITUNG

### Inbetriebnahme

- A. Standby-Modus: Nachdem Sie den Stecker des Gerätes an die Stromversorgung angeschlossen haben, befindet sich die Nabe im Standby-Modus. Die ON / OFF-Kontrollleuchte blinkt.
- B. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone.
- C. Drücken Sie die EIN / AUS-Taste (13), um den Garvorgang zu starten. Die ON / OFF-Anzeige leuchtet ständig.
- D. Die gewünschte Kochfunktion Zwischen Temperatur und Leistung

### Kochfunktion

- i. Leistungsgerechtes Kochen "POWER"  
Das Essen wird bei der gewählten Leistungsstufe kontinuierlich aufgeheizt. (Hinweis: Nach dem Einschalten der Kochfläche kann die Leistungseinstellung jederzeit mit den Tasten Reduktion (11) und Erhöhen (12) geändert werden).
- ii. Leistungsgerechtes Kochen "TEMP"  
Das zu kochende Nahrungsmittel wird auf die gewählte Temperatur erwärmt und bei

#### Niedrige Temperatur

80°C	100°C	120°C	160°C
200W	400W	800W	1000W

#### Niedrige Leistung

#### Hohe Temperatur

180°C	200°C	240°C	270°C
1300W	1600W	1800W	2000W

#### Hohe Leistung

dieser Temperatur durch automatische Regelung warm gehalten.

(Hinweis: Nach dem Einschalten der Kochfläche kann die Temperatur jederzeit mit den Tasten Reduktion (11) und Erhöhen (12) geändert werden). Diese Funktion eignet sich zum Braten bei Temperaturen über 200°C. Bitte nur hochhitzebeständiges Fett verwenden.

Drücken Sie die Tasten Reduktion (11) und Erhöhen (12) wiederholt, um einen Strom- oder Temperaturpegel auszuwählen. Auf der LED-Anzeige (6) und Mit Kontrollleuchten wird die Strom- / Temperaturstufe angezeigt.

### Zeitschaltuhr

Alle Kochfunktionen können zeitlich begrenzt zugeordnet werden. Nach der Auswahl der Funktion und Leistung / Temperaturniveau:

- A. Drücken Sie die Taste TIMER (7).
- B. Mit den Tasten Reduktion (11) und Erhöhen (12) eine Ausschaltzeit zwischen 1 und 180 Minuten einstellen. Nach der Auswahl belassen Sie es für 6 Sekunden und der Timer wird eingestellt.
- C. Die Timer-Kontrollleuchte leuchtet auf, um anzuzeigen, dass sie jetzt heruntergezählt wird.
- D. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

### Anmerkung:

- Das Ende der Garzeit wird mit einem Summer angezeigt.
- Timer löschen: Wenn Sie den Timer löschen möchten, drücken Sie erneut die Taste TIMER (7), so dass die

Kontrollleuchte erlischt.

- Automatische Abschaltung: Die Heizplatte schaltet sich nach 120 Minuten automatisch ab, wenn während dieser Zeit keine Eingabe erfolgt ist. Dies dient als Sicherheitsmaßnahme.

### Ausschalten

- A. Drücken Sie den EIN / AUS - Schalter (12).
- B. Das Kochfeld wechselt von welchem Betriebsmodus in den Standby-Modus zurück. Die ON / OFF-Kontrollleuchte blinkt.
- C. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- D. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder ablegen.

### Anmerkung:

- Das Gerät verfügt über eine Topferkennungsfunktion.

- Nach dem Gebrauch muss das Kochfeld mit Hilfe der mitgelieferten Bedienelemente ausgeschaltet werden - nicht nur auf die automatische Topferkennung verlassen!
- Verbrennungsgefahr! Wegen der während des Kochens abgestrahlten Wärme kann die Kochfläche nach dem Kochen gefährliche hohe Temperaturen beibehalten.

### INDUKTIONSKOCHEN

Beim Kochen mit Induktionstechnologie wird Wärme nur durch magnetische Energie erzeugt, wenn ein Topf oder eine Pfanne mit einer magnetisierbaren Basis auf eine eingeschaltete Kochzone gestellt wird. Der Induktionskocher heizt nur die Basis der verwendeten Kochutensilien, nicht die Kochzone selbst. Die Induktionsspule befindet sich unter der Glaskeramikoberfläche. Wenn die Spule mit elektrischer Energie versorgt wird, entwickelt sich ein Magnetfeld, das die Erzeugung von Wirbeln in der Basis des Topfes erzeugt. Dies führt zur Erwärmung des Basismaterials. Der Induktionsvorgang spart Energie, da Wärme nur dort produziert wird, wo sie benötigt wird.

### KOCHGESCHIRR

Induktionskocher benötigen ein entsprechendes Kochgeschirr, d.h. Topfböden aus magnetisierbarem Material. Heutzutage tragen Kochutensilien, die für Induktionskochen geeignet sind, gewöhnlich eine Anmerkung, die sagt, dass "verwendbar für Induktionskochtopf" oder ähnlich ist.

Um herauszufinden, ob ein Topf oder eine Pfanne geeignet (d.h. magnetisierbar) ist, versuchen Sie Folgendes: Stellen Sie den entsprechenden Topf auf das Kochfeld. Wenn nach Auswahl der Kochfunktion keine Zahl auf dem Bildschirm angezeigt wird, ist der Topf nicht geeignet.

(Anmerkung: Aus Sicherheitsgründen schaltet das Gerät nach wenigen Sekunden automatisch in den Standby-Modus).

### Nutzbare Töpfe und Pfannen:

Stahl, Gusseisen, emailliertes Eisen oder Edelstahl, Flachboden Töpfe / Pfannen mit Bodendurchmessern von 12-26 cm.



Emaillierter Eisentopf



Eisen oder emaillierter Eisentopf



Gusseisen Pfanne



Eisentopf



Frittieren Pfanne



Edelstahl-Topf



Eisenplatte

### Nicht verwendbare Töpfe und Pfannen:

Hitzebeständiges Glas, Keramikbehälter, Kupfer oder Aluminium Töpfe / Pfannen; Und alle Töpfe / Pfannen mit abgerundeten Böden und / oder Bodendurchmessern von weniger als 12 cm.



Abgerundeter Boden Topf



Aluminium / Kupfer-Topf



Bodendurchmesser kleiner als 12 cm



Topf mit Ständer



Keramischer Topf



Hitzebeständiger Glastopf

### REINIGUNG UND WARTUNG

- Nach Beendigung ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel und achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. (Wenn jedoch Wasser an der elektrischen Verbindung vorhanden ist, warten Sie, bis das Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es wieder verwenden).
- Verwenden Sie zum Schutz vor elektrischem Schlag das Gerät, seine Kabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Wischen Sie das Keramikfeld mit einem feuchten Tuch ab oder verwenden Sie eine milde, nicht scheuernde Seifenlösung.
- Wischen Sie das Gehäuse und das Bedienfeld mit einem weichen Tuch oder einem milden Reinigungsmittel ab.
- Verwenden Sie keine Benzinprodukte: Vermeiden Sie Beschädigungen der Kunststoffteile und des Gehäuses / Bedienfeldes.
- Verwenden Sie keine brennbaren, sauren oder alkalischen Materialien oder Substanzen in der Nähe des Geräts, da dies die Lebensdauer des Gerätes beeinträchtigen und beim Einschalten des Geräts zu einer Deflagration führen kann.
- Stellen Sie sicher, dass die Unterseite des Kochgeschirrs nicht über die Oberfläche des keramischen Feldes kratzen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß gereinigt wurde, bevor Sie es an einem trockenen Ort aufbewahren.

## FEHLERBEHEBUNG

### Häufige Probleme:

Problem	Ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht, keine Anzeige auf dem Display.		Netzanschluss überprüfen
Es gibt einen Ton, nachdem ich eine Kochfunktion ausgewählt und das Gerät eingeschaltet habe.	Sie stellen keine oder einen ungeeigneten Topf auf dem Kochfeld. (Anmerkung: Aus Sicherheitsgründen schaltet das Gerät nach wenigen Sekunden automatisch in den Standby-Modus)	Stellen Sie einen Topf auf das Kochfeld, das für Induktionskochfelder geeignet ist.
Das Kochfeld schaltet während des Betriebs plötzlich ab.	Der Überhitzungsschutz (automatische Abschaltung) wurde aktiviert.  Die Lüftungsschlitze sind verstopft.	Ziehen Sie den Stecker und lassen Sie das Gerät ca. 20 min abkühlen. Anschließend das Gerät wieder in Betrieb nehmen.  Befreien Sie die Lüftungsschlitze von Verstopfungen.

### FEHLERMELDUNGEN:

Nachricht	Ursachen	Lösungen
E0	Ungeeignete Kochgeschirr eingesetzt. Kochgeschirr nicht in der Mitte platziert. Kein Kochgeschirr auf das Gerät gestellt.	Prüfen Sie, ob ein geeigneter Topf / Pfanne verwendet wird. Stellen Sie sicher, dass der Topf / die Pfanne in der Mitte des Gerätes platziert ist.
E1	Niederspannung (<85 V).	Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die auf dem Typenschild angegebene Spannung angeschlossen ist.
E2	Überspannung (>275 V).	Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die auf dem Typenschild angegebene Spannung angeschlossen ist .
E3	IGBT offen oder kurzgeschlossen.	Überprüfen Sie, ob die Ventilation verstopft ist. Der Temperatursensor unterhalb der Glaskeramikplatte kann defekt sein. Bitte senden Sie den Kundendienst zurück.
E4	Der Wärmesensor des Heizkörpers ist nicht gut angeschlossen oder kurzgeschlossen	Nach einer Minute nochmals prüfen

E5	Überhitzungsschutz.	Die Oberflächentemperatur des Gerätes ist zu hoch. Beseitigen Sie die Ursache der Überhitzung. Nachdem das Kochfeld abgekühlt ist, kann das Gerät wieder in Betrieb genommen werden.
E6	Der Wärmesensor der Kühler­temperatur ist überhitzt (mehr als 150°C)	Überprüfen Sie, ob der Luftabzug nicht blockiert ist oder wenn der Ventilator nicht eingesteckt ist

### TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Nennspannung: 220-240 V – 50/60 Hz

Leistung: 200-2000 W

Temperaturbereich: 80-270 °C

Hochwertige Keramikplatte mit hoher Wärmeformbeständigkeit und gleichmäßigem Kochen.

Überhitzungs- und Überspannungsschutz durch automatische Abschaltung für mehr Sicherheit und Komfort.

Automatische Abschaltung, wenn kein geeignetes Kochgeschirr verwendet wird.

Geeignet sowohl als Arbeitsplatteinheit



## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este dispositivo cumple con la Directiva de baja tensión 2014/35/CE, la Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE, la Directiva 2011/65/UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y Normativa europea 66 / 2014 de conformidad con la Directiva CE 2009/125/CE en los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.



## DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with Low Voltage Directive 2014/35/EC, Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU, Directive 2011/65/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and European regulation 66/2014 under CE Directive 2009/125/EC on the eco-design requirements applicable to energy-related products.



## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme à la Directive sur la basse tension 2014/35/CE, Directive sur la compatibilité électromagnétique 2014/30/UE, Directive 2011/65/UE sur la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et la réglementation européenne 66/2014 sous Directive 2009/125/CE sur les exigences en matière d'éco-conception applicables aux produits liés à l'énergie.



## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este dispositivo está em conformidade com a Directiva de Baixa Tensão 2014/35/CE, a Directiva de Compatibilidade Electromagnética 2014/30/UE, a Directiva 2011/65/UE relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos e Regulamento Europeu 66 / 2014 ao abrigo da Directiva CE 2009/125/CE sobre os requisitos de concepção ecológica aplicáveis aos produtos relacionados com a energia.



## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva sulla Bassa Tensione 2014/35/EC, Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/EU, Direttiva 2011/65/EU sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle Apparecchi elettrici ed elettronici e normativa europea 66 / 2014 ai sensi della direttiva CE 2009/125/CE relativa ai requisiti di progettazione ecocompatibile applicabili ai prodotti connessi all'energia.



## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht die 2014/35/EG Niederspannungs Richtlinie, die 2014/30/UE Elektromagnetische Verträglichkeit Richtlinie, die 2011/65/EU Richtlinie auf die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und Europäische Verordnung 66 / 2014 nach der 2009/125/CE Richtlinie auf die die Ökodesign-Anforderungen für energieverbrauchsrelevante Produkte.



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



**Importado por:**

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

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



**Imported by:**

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

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



**Importé par:**

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

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



**Importado por:**

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

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



**Importato da:**

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

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



**Importiert durch:**

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

# SOGO®

Human Technology

ref. SS-10385

