

SOGO®

Human Technology

ES Manual de instrucciones
EN Instructions for use
FR Mode d'emploi
PT Manual de instruções
DE Gebrauchsanweisung
IT Manuale d'istruzioni
CZ Návod k použití

DK Brugsanvisning
SI Navodila za uporabo
HR Upute za korištenje
PL Instrukcja użycia
RO Instrucțiuni de folosire
UA Інструкція із застосування
CA Manual d'instruccions



Descarga tu manual
Download your manual
Téléchargez votre manuel
Baixe seu manual
Laden Sie Ihr Handbuch herunter
Scarica il tuo manuale
Stáhněte si manuál
Download din manual
Prenesite svoj priručnik
Preuzmite svoj priručnik
Pobierz swoją instrukcję
Descărcați manualul dvs
Завантажте посібник
Descărrega el teu manual

COCINA DE INDUCCIÓN 2000W
INDUCTION COOKER 2000W
PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 2000W
FOGÃO DE INDUÇÃO 2000W
INDUKTIONSKOCHER 2000 W
FORNELLO AD INDUZIONE 2000W
INDUKČNÍ VARIČ 2000W
INDUKTIONSKOMFUR 2000W
INDUKCIJSKI KUHALNIK 2000W
INDUKCIJSKO KUHALO 2000W
KUCHENKA INDUKCYJNA 2000W
ARAGAZ CU INDUCȚIE 2000W
ІНДУКЦІЙНА ПЛИТА 2000 Вт
CUINA D'INDUCCIÓ 2000W

ref. SS-10246



ESPAÑOL	P. 3
ENGLISH	P. 17
FRANÇAIS	P. 30
PORTUGUESE	P. 43
DEUTSCH	P. 57
ITALIANO	P. 71
ČEŠTINA	P. 84
DANSK	P. 96
SLOVENSKI	P. 109
HRVATSKI	P. 122
POLSKI	P. 135
ROMÂNĂ	P. 149
УКРАЇНСЬКА	P. 162
CATALÀ	P. 176

Declaración de conformidad, Responsabilidad de la eliminación de productos electrónicos, Datos del importador y Servicio posventa en las últimas páginas.



Declaration of conformity, Responsibility of Electronic products disposal, Importers Details and After-sales service on the last pages.

Déclaration de conformité, Responsabilité de l'élimination des produits électroniques, Coordonnées des importateurs et Service après-vente sur les dernières pages.

Declaração de conformidade, responsabilidade pela eliminação dos produtos electrónicos, dados do importador e serviço pós-venda nas últimas páginas

Konformitätserklärung, Verantwortung für die Entsorgung elektronischer Produkte, Angaben zum Importeur und Kundendienst auf den letzten Seiten.

Dichiarazione di conformità, Responsabilità dello smaltimento dei prodotti elettronici, Informazioni sugli importatori e Assistenza post-vendita nelle ultime pagine.

1.  **IMPORTANTE:**
 - Lea siempre atentamente el libro de instrucciones antes de utilizarlo.
 - Este manual puede descargarse de nuestra página web www.sogo.es.
 - Conserve estas instrucciones para futuras consultas.
2.  **Instrucciones de seguridad para el usuario**

GENERAL PRECAUTIONS Precauciones generales durante el uso de equipos eléctricos

- No utilice el aparato para fines distintos de los descritos en este manual.
- No utilice ni guarde el aparato al aire libre.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana y uniforme.
- Este producto está destinado a un uso interior, no industrial, no comercial y exclusivamente doméstico. No lo utilice al aire libre ni para ningún otro fin. El uso indebido o la manipulación incorrecta pueden causar problemas en el aparato y provocar lesiones al usuario.
- El aparato sólo debe utilizarse para los fines previstos. No se acepta ninguna responsabilidad por daños derivados de un uso inadecuado o una manipulación incorrecta.
- Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red antes de enchufar el aparato.
- Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente cuando no utilice el aparato. No deje el aparato sin vigilancia cuando esté encendido.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
- Antes de limpiar o guardar el aparato, desenchúfelo siempre de la red eléctrica y deje que se enfríe.
- El aparato no está completamente desconectado de la fuente de alimentación, incluso después de apagarlo. Para desconectarlo completamente, desenchúfelo de la toma de corriente.
- Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como:
 - Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros

- entornos de trabajo;
- Casas de campo y por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- Entornos tipo bed and breakfast;
- Restauración y aplicaciones no comerciales similares.
- Evitar derrames en el conector



Restricciones de uso para evitar daños personales

- No coloque ni haga funcionar este aparato cerca de fuentes de agua.
- No coloque ni haga funcionar el aparato y su cable de alimentación sobre o cerca de superficies calientes (por ejemplo, placas de cocina) o llamas abiertas.
- No deje el cable de alimentación colgando de bordes afilados y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas. No enrolle el cable alrededor del aparato ni lo doble.
- No sumerja en agua la carcasa, que contiene componentes eléctricos y los elementos calefactores, ni la enjuague bajo el grifo.
- No utilice nunca accesorios no recomendados por el fabricante.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- Cuando desee desconectar el enchufe del contacto de la pared, hágalo en el propio enchufe y no tirando del cable o del propio aparato.
- Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de tener las manos secas antes de enchufar o desenchufar.
- No utilice el aparato con las manos mojadas, sobre suelos húmedos o cuando la atmósfera esté húmeda, ya que existe riesgo de descarga eléctrica.
- Cuando utilice el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni aplastado.
- No deje que la unidad motora, el cable o el enchufe se mojen para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Tenga cuidado al manipular aparatos eléctricos, ya que la superficie de la resistencia está sujeta a calor residual después de su uso. Cualquier uso indebido puede causar posibles lesiones al usuario y dañar el aparato.
- No toque la superficie exterior del aparato, ya que puede calentarse mucho durante el funcionamiento. En su lugar, utilice el asa o las manoplas.
- No sumerja nunca el aparato ni el enchufe en agua ni en

ningún otro líquido. En caso de que el aparato caiga al agua, desconéctelo inmediatamente de la red eléctrica y llévelo a un servicio técnico autorizado para su reparación antes de volver a utilizarlo.

- No utilice el aparato si se ha caído al suelo, si presenta daños visibles o si tiene fugas.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. En caso de que el cable esté dañado, sólo debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar con el fin de evitar riesgos.
- En caso de mal funcionamiento del aparato, o si éste ha sufrido algún daño, devuélvalo al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.






Restricciones de uso en niños y ancianos





- El aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No permita que los niños utilicen el aparato sin supervisión.



Instrucciones de uso del aparato

-  **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
-  **ADVERTENCIA:** Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la placa de cocción, ya que pueden calentarse.
-  **ADVERTENCIA:** No coloque papel, toallas ni otros objetos inflamables sobre la superficie de cocción, ya que puede

provocar un incendio.















-  **ADVERTENCIA:** No utilice el aparato, si la superficie de cocción está rota, llévelo al servicio técnico autorizado para su reparación.
- Cada vez que terminas, el ventilador sigue funcionando durante un rato para disipar el calor. Cuando el ventilador deja de funcionar, puedes desenchufar el cable de alimentación.
- No mueva la placa de inducción durante la cocción ni deje los utensilios de cocina encima.
- No coloque recipientes vacíos sobre el aparato.
- No utilice el aparato encima de otros aparatos eléctricos, como una placa vitrocerámica, un horno electrónico, etc.
- No utilice el aparato sobre superficies metálicas demasiado finas y fáciles de deformar.
- No bloquee las ranuras de ventilación del aparato. Podría provocar un sobrecalentamiento. Mantenga una distancia mínima de 5 a 10 cm con las paredes u otros objetos.
- No coloque la placa de inducción cerca de aparatos u objetos sensibles a los campos magnéticos (p. ej. radios, televisores, grabadoras, etc.).
- No coloque objetos magnéticos como tarjetas de crédito, casetes, etc. sobre la superficie de cristal mientras el aparato esté en funcionamiento.
-  **ADVERTENCIA:** Tenga cuidado al manipular aparatos eléctricos, ya que la superficie de la resistencia está sujeta a calor residual después de su uso. Cualquier uso indebido puede causar posibles lesiones al usuario y puede dañar el aparato.
- No toque la superficie exterior del aparato, ya que puede calentarse mucho durante el funcionamiento. En su lugar, utilice el asa o las manoplas.
-  **ADVERTENCIA:** No toque las superficies calientes.
-  **ADVERTENCIA:** Este equipo debe utilizarse con PRECAUCIÓN ya que este aparato eléctrico contiene una función de calefacción. La superficie de este aparato también es diferente de otras superficies funcionales que pueden producir altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de forma diferente por distintas personas. El aparato sólo debe tocarse en las asas y superficies de agarre previstas para ello con ayuda de protectores térmicos como guantes o ropa similar. En caso contrario, deje que se enfríe durante el tiempo suficiente antes de tocar las superficies calientes.
- Para evitar una sobrecarga del circuito al utilizar este producto, no haga funcionar otro producto de alto voltaje en el mismo circuito eléctrico.

- Con este producto se suministra un cable de alimentación corto. No se recomienda utilizar un cable alargador con este producto, pero si es necesario utilizar uno:
 - La capacidad eléctrica marcada del cable debe ser al menos igual a la del producto.
 - Coloque el cable alargador de forma que no cuelgue de un lugar en el que se pueda tropezar o del que se pueda tirar involuntariamente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

3. INSTRUCCIONES DE USO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

	<p>No utilice este aparato con una toma de corriente eléctrica de menos de 10A, siempre debe ser mayor (por favor, utilice al menos 15A si la cocina tiene dos quemadores y múltiples quemadores). Además, para evitar una sobrecarga del circuito mientras utiliza este producto, no haga funcionar otro producto de alto voltaje en el mismo circuito eléctrico.</p>
	<p>Al utilizarlo, asegúrese de mantenerlo sobre una superficie lisa y horizontal y a una distancia de 10 cm de los lados de la pared.</p>
	<p>No utilice la cocina de inducción cerca de la cocina de gas y la cocina de queroseno.</p>
	<p>No sumerja la placa de inducción en agua directamente para limpiarla. Límpiela con un paño suave y húmedo.</p>
	<p>Por favor, no inserte los artículos de alambre a la salida del viento y el aire, no lo cubra con nada, puede causar una descarga eléctrica.</p>
	<p>Para evitar quemaduras o escaldaduras por la alta temperatura, no coloque ninguna plancha directamente sobre la placa de inducción.</p>
	<p>No coloque las latas cerradas con alimentos sobre la superficie de inducción para calentarlas. Para evitar explosiones, abra la lata, vuelva a sacar los alimentos y caliéntelos con la ayuda de cualquier olla adecuada.</p>
	<p>No utilice la placa de inducción sobre una superficie de hierro, ni sobre ninguna superficie que tenga una alfombrilla metálica debajo.</p>
	<p>No coloque las ollas o sartenes vacías sobre la superficie de la placa de inducción, puede afectar al funcionamiento del producto.</p>
	<p>Mantenga siempre limpia la superficie de cocción y no deje que se acumule la grasa.</p>
	<p>No toque la superficie de cocción con las manos mientras esté en uso, ya que se calienta y puede provocar quemaduras. Déjela enfriar un rato antes de limpiarla o moverla.</p>
	<p>Si el cable de alimentación está dañado, no lo cambie usted mismo y llévelo al centro de servicio autorizado o a un técnico cualificado para que lo cambien.</p>
	<p>No permita que los niños utilicen la placa de inducción.</p>
	<p>En caso de llevar marcapasos, póngase en contacto con su médico antes de utilizar el aparato.</p>

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

- **Respetuoso con el medio ambiente:** no tóxico, no contaminante, sin radiación electromagnética.
- **Calentamiento rápido:** Basado en el principio de inducción electromagnética, el fondo de la olla se calienta directamente, lo que se debe a una alta eficiencia térmica y velocidad rápida.
- Este producto utiliza la placa de cristal de alta dureza y resistente a altas temperaturas, que no sólo es fácil de limpiar, sino también duradera.
- Control por microordenador, el control de la temperatura del fuego a voluntad.
- Uso seguro, tiene muchas funciones de protección, como sobretensión, subtensión, sobretemperatura y funcionamiento del ventilador.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión	Frecuencia	Potencia
AC 220-240V	50-60Hz	2000W

5. DESCRIPCIÓN DE PARTES

1. Superficie de vidrio
2. Cable de alimentación
3. Tapa de plástico
4. Panel de control
 - A. Boton de bloqueo para niños
 - B. Tecla Temporizador
 - C. Tecla Abajo (Bajar la potencia y la temperatura)
 - D. Tecla Arriba (Aumenta el valor de potencia y temperatura)
 - E. Tecla de modo
 - F. Tecla On/Off



Niveles de potencia y temperatura

	P1 - P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Potencia (W)	800 W de trabajo discontinuo	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Observación:

1. Para P1 - P3, el aparato funciona de forma discontinua.
2. Para P4 - P9, el aparato funciona continuamente.

Niveles de temperatura:

Mostrar	60	90	120	140	160	180	200	220	240
Temp.(°C)	60	90	120	140	160	180	200	220	240

Elegir la batería de cocina adecuada para la inducción



Induction

Utilice únicamente baterías de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en el fondo de la olla.

También puede comprobar si su batería de cocina es adecuada realizando una prueba magnética. Acerque un imán a la base de la olla. Si es atraído, la sartén es apta para inducción.



En caso Si usted no tiene un imán:

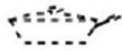
1. Pon un poco de agua en la sartén.
2. Encienda el aparato durante 3 minutos y compruebe si el agua se calienta.

Utensilios de cocina aplicables:

Batería de cocina de hierro (acero inoxidable, hierro inoxidable, hierro fundido), el fondo de la batería de cocina es plano, el diámetro del fondo oscila entre 12 cm y 22 cm.



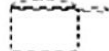
Stainless Steel kettle



Iron pot



Magnetic stainless steel pot



Color iron pot



Magnetic iron kettle



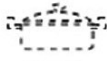
Iron pan

Utensilios de cocina no aplicables:

Macetas de aluminio, cobre, vidrio, cerámica como materiales, macetas con un diámetro inferior de 10 cm o superior a 22 cm



Aluminum kettle



Heat-resistant glass pot



Ceramic pot



Bottom not smooth



Bottom with feet



Small diameter of bottom

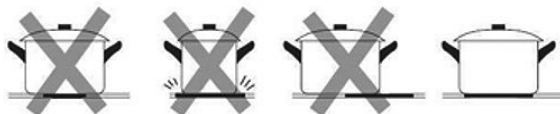
Nota: puede utilizar las ollas hechas con cualquier tipo de metal (excepto acero inoxidable, hierro inoxidable, hierro fundido) o tamaño, con la ayuda de la placa de fundición o de acero inoxidable, que necesita utilizar como base. Este tipo de placa se puede comprar en cualquier tienda de electrónica o de utensilios de cocina.

Cómo utilizar la placa de hierro fundido: Enchufe el aparato y coloque la placa de hierro fundido o de acero inoxidable sobre la superficie de la placa de inducción. Encienda la placa de inducción y la placa de hierro fundido se calentará, en la parte superior de esta placa se puede colocar cualquier tipo de olla o utensilios hechos con cualquier tipo de material y empezar a cocinar.

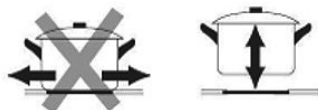
Nota: No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o base curva.



Asegúrese de que la base de la sartén es lisa y queda plana sobre la superficie de cristal. Centre siempre la olla en la zona de cocción. El diámetro no debe ser inferior a 12 cm para garantizar que el campo de energía tenga efecto. No utilice sartenes con un diámetro superior a 22 cm.



Levante siempre las sartenes de la placa de inducción, no las deslice o podría rayar el cristal.



Funciones de cocción manual: Esta placa de inducción tiene 3 funciones de cocción manual, que son "Freír", "Hot Pot" y "Barbacoa" respectivamente. Como su nombre indica, los valores de funcionamiento (potencia, tiempo y temperatura) de estas funciones de cocción se pueden cambiar según las necesidades.

Nota: Como la propia palabra manual indica, el tiempo, la temperatura y la potencia se pueden cambiar según las necesidades. Esto sólo se puede cambiar en la función de cocción manual (Fry, Hot pot y Barbacoa).

Función de Cocción Automática: Esta placa de inducción dispone de 3 funciones de cocción automáticas, que son Sopa, Agua y Leche. En estas funciones de cocción los valores de funcionamiento (Tiempo, Temperatura y potencia) no se pueden modificar.

Nota: Como el propio nombre del automático indica, en estas funciones de cocción (Sopa, Agua y Leche) no se pueden modificar los valores de Tiempo, Temperatura y Potencia.

Descripción de las funciones

Preparación: Coloque una olla adecuada sobre la superficie de Coccion, enchufe el cable de alimentación de la placa en una toma de corriente adecuada. El sonido "Bi" de la máquina indica que está encendida. En ese momento, pulse la tecla ON/OFF para arrancar. La pantalla mostrará "on" tras el arranque, y podrá pulsar la tecla de función correspondiente para entrar en el modo de trabajo.

Clave	Descripción de la función
ENCENDIDO/ APAGADO	<p>Con la ayuda de este botón, podemos encender y apagar la unidad en cualquier momento, también se puede utilizar el mismo botón para poner la unidad en modo de espera. Al pulsar este botón la pantalla LED se ilumina durante 2 segundos y muestra "ON", lo que significa que la unidad entra en el modo de encendido. esta vez es necesario seleccionar la función de cocción preestablecida para hacer funcionar el aparato. Si en 30 segundos no selecciona ninguna función de cocción, el aparato pasará automáticamente al modo de espera.</p> <p>Nota: Es necesario seleccionar cualquier función de cocción dentro de los 30 segundos después de encender el aparato, para evitar que la unidad entre en modo de espera.</p>
Modo	<p>Como se ha sugerido anteriormente hay 3 funciones manuales, que son (Freír, Olla caliente; y Barbacoa) y 3 funciones automáticas que son (Sopa, Agua y Leche). Puede utilizar esta tecla para seleccionar cualquiera de estas funciones de cocción preestablecidas mencionadas anteriormente.</p> <p>Para seleccionar cualquier función de cocción preestablecida, pulse el botón de función y la luz indicadora de la función Hotpot comenzará a parpadear como función de cocción predeterminada y la pantalla digital mostrará el tiempo y la temperatura predeterminados, que se pueden cambiar con la ayuda de los botones Timer y UP/Down. Para cambiar a cualquier otra función de cocción, mantenga pulsado el botón Mode hasta que el indicador luminoso de la función deseada empiece a parpadear.</p>
ARRIBA (+) y ABAJO (-)	<p>Sirve para ajustar la potencia, la temperatura y la hora: Con la ayuda de este botón se puede cambiar la potencia y la hora.</p> <p>Para cambiar la Potencia: Para las funciones de cocción Manual se puede cambiar la potencia de 200 a 2000W con 9 rangos de potencia diferentes.</p> <p>Nota: puede cambiarse en las funciones Hot Pot y Fry.</p> <p>Para cambiar la temperatura: La temperatura se puede cambiar de 60 a 240°C, con 9 rangos de temperatura diferentes.</p> <p>Nota: se puede cambiar en la función Barbacoa.</p> <p>Para cambiar la Temperatura: Cuando el aparato está en modo de espera, pulse dos veces la tecla "Power/Temp". El indicador de temperatura se enciende y la pantalla LED muestra "160°C", lo que significa que el aparato está trabajando con 160°C de temperatura. La temperatura puede ajustarse pulsando las teclas "-" o "+".</p> <p>Nota: La potencia no se puede cambiar en las funciones de cocción automática. Para cambiar la hora: La hora se puede cambiar con la ayuda de este botón como se menciona en la función Temporizador.</p>
Temporizador	<p>Temporizador: Con la ayuda de este botón, puede cambiar el tiempo de cocción de las funciones Freír, Olla caliente y Barbacoa.</p> <p>Para cambiar el tiempo de cocción de cualquier función mencionada anteriormente, seleccione la función, la placa de inducción comienza a trabajar y la pantalla digital muestra la potencia / temperatura, para cambiar a la hora pulse el botón del temporizador y la pantalla digital comienza a mostrar el 0:00. Con la ayuda de los botones Arriba y Abajo puede cambiar el tiempo en el rango de 1 minuto a 3Hrs.</p>

Clave	Descripción de la función
Bloqueo de niños	Este aparato tiene una función especial de "Bloqueo", que le ayuda a bloquear cualquier función de cocción para evitar que sus hijos puedan cambiar los ajustes de cocción. Cómo utilizar la función de bloqueo: En estado de funcionamiento, pulse durante 3s para bloquear o desbloquear la función. Una vez bloqueada, la pantalla mostrará LOC. En el estado de bloqueo para niños, todos los demás botones no son válidos excepto "Bloquear" y "ON/OFF".

Nota: Por razones de seguridad, el dispositivo se apagará automáticamente después de 2 horas, si la hora no está fijada.

Temporizador:

Cuando la máquina esté funcionando, pulse la tecla del temporizador para entrar en el estado de ajuste de la hora de desconexión del temporizador. En la pantalla parpadeará la hora de apagado del temporizador "0:00". En este momento, puede pulsar el botón Arriba o Abajo para ajustar la hora, 5 segundos después la hora está ajustada. La máquina confirmará automáticamente la hora, el tiempo entra en el estado de cuenta atrás, y se apaga automáticamente cuando se acaba el tiempo. Esto se aplica para las funciones Freír, Olla Caliente y Barbacoa.

Descripción de la función

Función	Proceso de trabajo
Función freír	Pulse el botón de encendido en modo de espera (la pantalla digital mostrará "ON"). A continuación, pulse el botón de modo y la unidad entrará en la función de Hot Pot; para seleccionar la función de fritura, pulse de nuevo el botón de modo y la unidad entrará en la función de fritura. La pantalla digital muestra una temperatura de 1800W. Esta función tiene 9 niveles de potencia ajustables de 200 - 2000W. Puede pulsar las teclas + o - para seleccionar el rango de potencia adecuado. Puede pulsar la tecla del temporizador para ajustar el tiempo de apagado. El rango de ajuste es "0:01 - 4:00".
Función Hot Pot	Pulse el botón de encendido en modo de espera (la pantalla digital mostrará "ON"). A continuación, pulse el botón de modo y la unidad entrará en la función de Hot Pot; para seleccionar la función de fritura, pulse de nuevo el botón de modo y la unidad entrará en la función de fritura. La pantalla LED muestra el nivel de potencia de 1200W. Esta función tiene 9 niveles de potencia ajustables de 200W a 2000W. Puede pulsar la tecla + o - para seleccionar el nivel de potencia adecuado. Puede pulsar la tecla del temporizador para ajustar el tiempo de apagado. El rango de ajuste es "0:01 - 4:00".
Función barbacoa	Pulse el botón de encendido en modo de espera (la pantalla digital mostrará "ON"). A continuación, pulse el botón de modo y la unidad entrará en la función de Hot Pot; para seleccionar la función de freír, pulse el botón de modo hasta que la unidad entre en la función de freír. La pantalla mostrará una temperatura de 160°C. Esta función tiene 9 niveles de temperatura ajustable desde 60°C hasta 240°C. Puede pulsar las teclas + o - para seleccionar el rango de temperatura adecuado. Puede pulsar la tecla del temporizador para ajustar el tiempo de apagado. El rango de ajuste es "0:01 - 4:00".
Función sopa	Pulse el botón de encendido en modo de espera (la pantalla digital mostrará "ON"). A continuación, pulse el botón de modo y la unidad entrará en la función de Hot Pot; para seleccionar la función de sopa, pulse el botón de modo hasta que la unidad entre en la función de sopa. Esta función es una función automática, la máquina completará automáticamente el proceso de cocción, comienza con 1600W durante 120 minutos. Una vez finalizado el programa, se apagará automáticamente. El tiempo de trabajo por defecto es de 120 minutos. El nivel de potencia no se puede ajustar durante el trabajo. Pulse el botón del temporizador para ajustar la hora de encendido, el rango de ajuste es "0:01-3:00".

Función	Proceso de trabajo
Función del agua	Pulse el botón de encendido en el modo de espera (la pantalla digital mostrará "ON"). A continuación, pulse el botón de modo y la unidad entrará en la función de olla caliente; para seleccionar la función de Agua, pulse el botón de modo hasta que la unidad entre en la función de sopa. La potencia por defecto es de 2000W para hervir agua, y el temporizador por defecto es de 30 minutos para el apagado automático. La potencia no se puede cambiar, pulse el botón del temporizador para ajustar la hora de encendido, el rango de ajuste es "0:01-3:00".
Función láctea	Pulse el botón de encendido en el modo de espera (la pantalla digital mostrará "ON"). A continuación, pulse el botón de modo y la unidad entrará en la función de olla caliente; para seleccionar la función de Leche, pulse el botón de modo hasta que la unidad entre en la función de sopa. La potencia por defecto es de 800W para hervir la leche, y el temporizador por defecto es de 20 minutos para el apagado automático. No se puede cambiar la potencia, Pulse el botón del temporizador para ajustar la hora de encendido, el rango de ajuste es "0:01-3:00".
Indicador de calor residual	Una vez en funcionamiento, cuando la temperatura de la superficie es alta, el indicador luminoso de alta temperatura se enciende para recordar al usuario que la superficie está caliente. En cuanto la temperatura de la superficie desciende, el indicador luminoso de alta temperatura se apaga.

Nota: En cualquier función de cocción manual, el tiempo de cocción por defecto es de 2 horas. Si no se ha ajustado ningún tiempo, la placa funcionará durante 2 horas y se apagará.

Detalles de las funciones del menú

Funciones	Potencia predeterminada / Temp.	Hora por defecto	Potencia/ Temp. Rango	Rango del temporizador
Freír	1800W	-	200-2000W	0:01 - 4:00 Hrs
Olla caliente	1200W	-	200-2000W	0:01 - 4:00 Hrs
Barbacoa	160°C	-	60°C - 240°C	0:01 - 4:00 Hrs
Sopa	1600W	120 minutos	-	0:01 - 3:00 Hrs
Agua	2000W	30 minutos	-	0:01 - 3:00 Hrs
Leche	800W	20 minutos	-	0:01 - 3:00 Hrs

Limpieza y mantenimiento

1. Apague el aparato pulsando "On/Off" y espere hasta que la luz se apague. Una vez apagado, desenchufe el cable de alimentación.
2. Espere algún tiempo y deje que el aparato se enfríe.
3. Puede utilizar detergente suave o líquido lavavajillas con un paño suave para eliminar la suciedad.
4. No utilice productos derivados del petróleo para evitar dañar las piezas de plástico, la carcasa o el panel de mandos.
5. No lo limpie con agua corriente ni lo sumerja en agua, ya que el agua penetraría en su interior y dañaría el aparato.



6. Asegúrese siempre de que la placa superior y la sartén/la olla estén limpias antes de cocinar, ya que la suciedad de la sartén/la olla se pegará a la placa y ésta se decolorará.
7. Puede limpiar la rejilla de ventilación con un aspirador para aspirar la suciedad o puede utilizar un algodón si la suciedad es con aceite.
8. También puede utilizar un cepillo de dientes con un poco de jabón para limpiar la superficie, siempre que lo utilice con suavidad sobre el aparato.
9. No utilice productos abrasivos ni detergentes fuertes, ya que podrían producirse reacciones químicas.
10. Una vez eliminada la suciedad, utilice un paño seco y suave para secar el aparato.

Solución de problemas

Problemas	Posibles causas	Soluciones
El aparato no se enciende.	No hay energía.	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe si el enchufe está bien conectado. • Compruebe si el cable de alimentación está intacto. • Compruebe el suministro eléctrico. • Compruebe la tensión si es demasiado baja. Si lo has comprobado todo y el problema persiste, llama al servicio técnico.
Las teclas de función no responden.	El panel de control está bloqueado.	Desbloquee el panel de control con la llave de bloqueo.
El dispositivo hace ruidos de clic.	Esto puede deberse a la construcción de su batería de cocina (las capas de metales diferentes vibran de forma diferente).	Esto es normal e inofensivo.
Puede oírse un ligero zumbido cuando funciona a alta potencia.	Esto puede deberse a la tecnología de inducción.	Esto es normal, pero el ruido disminuye o desaparece por completo reduciendo el nivel de potencia.
Ruido del ventilador.	Un ventilador de refrigeración integrado en el aparato evita que éste se sobrecaliente. En caso necesario, sigue funcionando incluso después de apagar la placa de cocción.	Esto es normal y necesario para un funcionamiento sin errores. No desconecte el aparato de la red eléctrica mientras el ventilador esté funcionando.
La batería de cocina no se calienta	La batería de cocina no es apta para inducción o no se detecta.	Utilice una batería de cocina apta para inducción del tamaño adecuado para la zona de cocción deseada y colóquela correctamente. Consulte el capítulo de utensilios de cocina.

Códigos de error

Código de error	Significado	Qué hacer
E0	No se encontraron utensilios de cocina adecuados	Coloque los utensilios de cocina adecuados en el centro de la zona de cocción correspondiente (véase el capítulo sobre utensilios de cocina)
E1	La tensión es demasiado baja (menos de 85 V)	Compruebe el suministro eléctrico. Si es normal, vuelva a encender la placa de cocción.
E2	La tensión es demasiado alta (superior a 285 V)	Compruebe el suministro eléctrico. Si es normal, vuelva a encender la placa de cocción.
E3	Mensaje de error del sensor de la placa de cocción / cortocircuito	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o con un electricista cualificado.
E4	Mensaje de error del sensor IGBT / cortocircuito	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o con un electricista cualificado.
E5	Sobrecalentamiento de la placa de cocción	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que las vías de ventilación no estén bloqueadas y de que la temperatura ambiente no sea demasiado elevada. • Asegúrese de que la batería de cocina no sobresalga por encima de las marcas de la zona de cocción en dirección al panel de control para evitar que se sobrecaliente. • Asegúrese de que el ventilador está en marcha.
E6	Sobrecalentamiento del IGBT	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que las vías de ventilación no estén bloqueadas y de que la temperatura ambiente no sea demasiado elevada. • Asegúrese de que la batería de cocina no sobresalga por encima de las marcas de la zona de cocción en dirección al panel de control para evitar que se sobrecaliente. • Asegúrese de que el ventilador está en marcha.
E7	Mal funcionamiento del sensor de la placa de cocción	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o con un electricista cualificado.
CE	Comunicación fallo entre la pantalla y la placa base	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o con un electricista cualificado.

1.  **IMPORTANT:**
 - Always read the instruction book carefully before using.
 - This manual can be downloaded from our web page www.sogo.es
 - Keep these instructions for future reference.
2.  **Safety instructions for the user**

GENERAL PRECAUTIONS **General precautions during the use of electrical equipment**

- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- Always place the appliance on to the flat an even surface.
- This product is intended for indoor, non-industrial, non-commercial and only for household use. Do not use the item outdoors or for any other purpose. Misuse or improper handling may cause problems in the appliance and cause injury to the user.
- The unit must be used only for the intended purposes. No liability is accepted for damages arising from improper use or wrong handling.
- Ensure that the voltage indicated on the name-plate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Always remove the plug from the power socket when the appliance is not in use. Do not leave the appliance unattended when switched on.
- Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children.
- Before cleaning or storing your appliance, always unplug the appliance from the power supply and let it cool down.
- The device is not completely disconnected from the power source, even after it has been turned off. To disconnect it completely, disconnect it from the mains plug.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments;

- Catering and similar non-retail applications.
- Avoid spillage on the connector



Restrictions on use to avoid personal injury

- Do not place or operate this appliance near water sources.
- Do not place or operate the appliance and its power cord on or near hot surfaces (e.g., stove plates) or open flames.
- Do not leave the power cord hanging from sharp edges and keep away from hot objects and flames. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Neither immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements in water, nor rinse it under the tap.
- Never use accessories that are not recommended by the manufacturer.
- The use of accessories not recommended or sold by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- When you want to remove the plug from the wall contact, please do this at the plug itself and not by pulling on the cable or the appliance itself.
- To avoid electric shock, make sure your hands are dry before plugging or unplugging.
- Do not use the device with wet hands, on damp floors or when the atmosphere is humid there is a risk of electric shock.
- While using the appliance, make sure that the power cord must not be caught or crushed.
- Do not let the motor unit, cord or plug get wet to protect against risk of electric shock.
- Be careful, while handling electrical appliances, as the surface of the heating element is subject to residual heat after use. Any misuse may cause potential injury to the user and may damage the appliance.
- Do not touch the outer surface of the appliance as it can get very hot during operation. Instead, use the handle or mitts.
- Never immerse the appliance or the plug-in water or any other liquid. In the event of the appliance falling in water, disconnect immediately from the mains supply and take it to an authorized service agent for repair before reusing.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged. In

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

- In case of appliance malfunction, or if it has been damaged in any manner, return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.










Restrictions on use when used with children and elders

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Do not allow the children to use the appliance without supervision.



Instructions to follow when using the appliance















-  **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
-  **WARNING:** Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot.
-  **WARNING:** Please don't put paper, towels and other flammable items on the heating surface, as it can cause fire.
-  **WARNING:** Please do not use the appliance, if the cooking surface is broken, take it to the authorized service centre for repair.
- Every time you finish, the fan keeps working for a while to dissipate the heat. When the fan stops working, you can unplug the power cord.

- Do not move the induction cooker during cooking or with hot cookware on top of it.
- Do not place any empty containers on the device.
- Do not operate the device on top of any other electric appliances such as ceramic hob or electronic oven etc.
- Do not operate the device on any metallic surface which is too thin and easy to become deformed.
- Do not block the ventilation slots of the device. It may cause overheating. Keep a minimum distance of 5 to 10 cm to walls or other items.
- Do not place the induction cooker next to devices or objects, which react sensitively to magnetic fields (e.g. radios, TVs, cassette recorders, etc.).
- Do not place any magnetic objects like credit cards, cassettes etc. on the glass surface while the device is in operation.
-  **WARNING:** Be careful, while handling electrical appliances, as the surface of the heating element is subject to residual heat after use. Any misuse may cause potential injury to the user and may damage the appliance.
- Do not touch the outer surface of the appliance as it can get very hot during operation. Instead, use the handle or mitts.
-  **WARNING:** Do not touch hot surfaces.
-  **WARNING:** This equipment shall be used with CAUTION as this electrical appliance contains a heating function. Surface of this appliance is also different from other functional surfaces which can produce high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons. The equipment must be touch only at intended handles and gripping surfaces with the help of heat protectors like gloves or similar type of clothing. Otherwise let it for sufficient time to cool down before touching the hot surfaces.
- To avoid a circuit overload when using this product, do not operate another high-wattage product on the same electrical circuit.
- A short power supply cord is provided with this product. An extension cord is not recommended for use with this product, but if one must be used:
 - The marked electrical rating of the cord must be at least as great as that of the product.
 - Arrange the extension cord so that it does not hang where it can be tripped over or pulled unintentionally.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

3. INSTRUCTIONS WHILE USING INDUCTION HOB

	<p>Do not use this appliance with wall outlet of electrical rating less than 10A, it should always be more (pls use at least 15A if the cooker has two burners and multiple burners). Also, to avoid a circuit overload while using this product, do not operate another high-wattage product on the same electrical circuit.</p>
	<p>While using make sure to keep it on smooth and horizontal surface and with distance of 10 cm from wall sides.</p>
	<p>Do not use the induction cooker nearby gas cooker and kerosine cooker.</p>
	<p>Do no immerse the induction cooker in water directly to clean. Wipe it with the soft and damp cloth.</p>
	<p>Please do not insert the wire items to the wind and air outlet, do not cover it with anything, it can cause electric shock.</p>
	<p>In order to getting burn or scald from the high temperature, do not place any iron sheet directly on the induction hob.</p>
	<p>Do not place the sealed cans with food on the induction surface to warm. To avoid explosion, open the can, re-move the food and warm it with the help of any suitable pot.</p>
	<p>Do not use the induction hob on the top of iron surface, or any surface with metal mat underneath.</p>
	<p>Do not place the empty pots or pans on the induction hob surface, it can affect the product working performance.</p>
	<p>Always keep clean the cooking surface and do not let the grease getting accumulate.</p>
	<p>Do not touch the cooking surface with the hands while in use as it gets warm and can cause scald. Let it cool for a while before cleaning or moving.</p>
	<p>If the power cord is damaged, do not change it yourself and take it to the authorized service centre or qualified technician to change it.</p>
	<p>Do not let the children to use the induction hob.</p>
	<p>In case having pacemaker, contact with your doctor be-fore using appliance.</p>

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

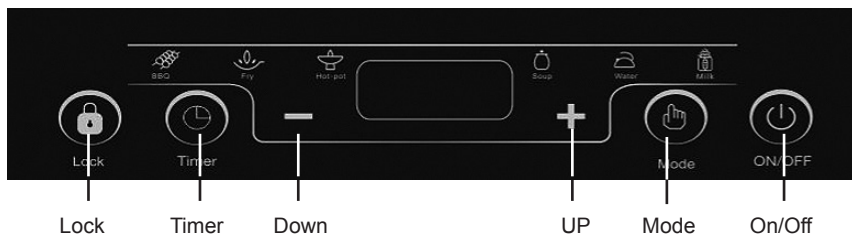
- **Environmentally friendly:** non-toxic, non-pollution, no electromagnetic radiation.
- **Heat fast:** Based on the principle of electromagnetic induction, the bottom of the pot gets warm directly, which is due to a high thermal efficiency and fast speed.
- This product uses the high hardness and high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

4. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage	Frequency	Power
AC 220-240V	50-60Hz	2000W

5. PARTS DESCRIPTION

1. Glass Surface
 2. Power Cord
 3. Plastic Cover
 4. Control panel
- A. Child lock key
 - B. Timer key
 - C. Down key (Lowering the power and temperature)
 - D. Up Key (Increasing the power and temperature value)
 - E. Mode key
 - F. On/Off key



Power and temperature levels

	P1 - P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Power (W)	800W discontinuous working	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Remark:

1. For P1 – P3, the device is working discontinuously.
2. For P4 – P9, the device is working continuously.

Température levels:

Display	60	90	120	140	160	180	200	220	240
Temp.(°C)	60	90	120	140	160	180	200	220	240

Choosing the right Cookware for induction



Induction

Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

Also, you can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.



In case If you do not have a magnet:

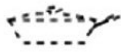
1. Put some water in the pan.
2. Turn on the device for 3 minutes and check if water gets hot.

Applicable cookware:

Iron cookware (stainless steel, stainless iron, cast iron), the bottom of the cookware is flat, the diameter of the bottom is between 12cm and 22cm.



Stainless Steel kettle



Iron pot



Magnetic stainless steel pot



Color iron pot



Magnetic iron kettle



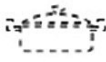
Iron pan

Cookware not applicable:

Pots made of aluminium, copper, glass, ceramic as materials, pots with a bottom diameter of 10cm or greater than 22cm



Aluminum kettle



Heat-resistant glass pot



Ceramic pot



Bottom not smooth



Bottom with feet



Small diameter of bottom

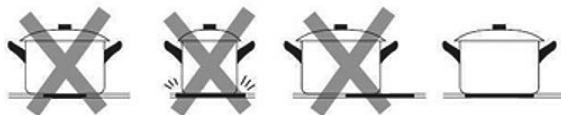
Note: you can use the pots made with any kind of metal (except stainless steel, stainless iron, cast iron) or size, with the help of cast or stainless-steel plate, which need to use as the base. This kind of plate you can buy in any nearby electronic or home cookware store.

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

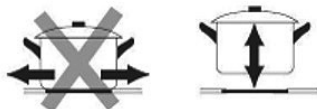
Note: Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth and sits flat against the glass surface. Always center your pan on the cooking zone. The diameter should not be less than 12 cm to ensure that the energy field has an effect. Do not use pans with a diameter exceeds 22 cm.



Always lift the pans off the induction cooker – do not slide, or it might may scratch the glass.



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

Note: As the manual word itself indicates, that the time, temperature and power can be changed accordingly as per need. This can be changed only in the manual cooking function (Fry, Hot pot and Barbecue).

Automatic Cooking Function: This Inductions hob has 3 Automatic cooking functions, which are Soup, Water and Milk. In these cooking functions the functioning values (Time, Temperature and power) cannot be changed.

Note: As the automatic name itself suggests that the time, Temperature and Power values cannot be changed in these cooking functions (Soup, Water and Milk).

Functions description

Preparation: Place a suitable pot on the heating glass surface, plug in the power cord of the hob into a suitable power socket. The “Bi” sound of the machine indicates that it is powered on. At this time, press the ON/OFF key to start. The display shows “on” after booting, and you can press the corresponding function key to enter into working mode.

Key	Function description
ON/Off	<p>With the help of this button, we can switch on and switch off the unit any time, also the same button can be used to bring the unit in standby mode. By pressing this button LED display lights up for 2 seconds and it displays “ON”, which means unit enters into the power-on mode. this time need to select the pre-set cooking function to run the appliance. In case if within 30 seconds we do not select any cooking function, the unit automatically enters into the standby mode.</p> <p>Note: It is necessary to select any cooking function within 30 seconds after switching on the appliance, to avoid unit enters into standby mode.</p>
Mode	<p>As it has been suggested previously that there are 3 manual functions, which are (Fry, Hot pot; and Barbecue) and 3 automatic functions which are (Soup, Water and Milk). You can use this key to select any one of these pre-set cooking functions mentioned above. To select any pre-set cooking function, press the function button and Hotpot function indicator light starts blinking as default cooking function and digital display shows the default time and temperature, which can be changed with the help of Timer and UP/Down buttons. To change with any other cooking function keep pressing Mode button until desired functions indicator light starts blinking.</p>
UP (+) and Down (-)	<p>Use for power, temperature and time adjustment: With the help of this button power and time can be changed accordingly.</p> <p>To change the Power: For the Manual cooking functions power can be changed from 200 to 2000W with 9 different power ranges.</p> <p>Note: can be changed in Hot pot and Fry cooking function.</p> <p>To change the temperature: The temperature can be changed from 60 to 240°C, with 9 different temperature ranges.</p> <p>Note: can be changed in Barbecue function.</p> <p>To change the Temperature: When the device is in standby mode, press the “Power/Temp” key twice. The Temperature indicator lights up and LED display shows “160°C”, which means the device is working with 160°C temp. The temperature can be adjusted by pressing “-” or “+” key.</p> <p>Note: Power can't be change in automatic cooking functions.</p> <p>To change the time: Time can be changed with the help of this button as mentioned in Timer function.</p>
Timer	<p>Timer: With the help of this button, you can change the cooking time of Fry, Hot pot and BBQ cooking function.</p> <p>To change the cooking time of any function mentioned above, select the function, induction hob starts working and digital display shows the Power/ Temperature, to change to the time press the timer button and digital display starts showing the 0:00. With the help of Up and down buttons can change the time in the range of 1 minute to 3Hrs.</p>
Lock	<p>This appliance has a special function of “Lock”, which helps you to lock any cooking function to avoid that your children can change the cooking settings.</p> <p>How to use lock function: In the working state, press for 3s to lock or unlock the function. Once locked, the display will show LOC. In the child lock state, all other buttons are invalid except “Lock” and “ON/OFF”.</p>

Note: For safety reasons, the device will automatically shutoff after 2 hours, if the timer

Timer:

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

Function Description

Function	Working process
Fry function	Press the Power function button in the standby state (digital display show "ON"). Then press mode button and unit enters into Hot-Pot function, to select fry function press mode button again and unit enters into the fry function. Digital display shows the temperature as 1800W. This function has 9 adjustable power levels from 200 – 2000W. You can press + or - keys to select the appropriate power range. You can press the timer key to set the shutdown time. The setting range is "0:01 - 4:00".
Hot Pot function	Press the Power function button in the standby state (digital display show "ON"). Then press mode button and unit enters into Hot-Pot function, to select fry function press mode button again and unit enters into the fry function. The Led display shows the power level 1200W. This function has 9 levels of adjustable power levels from 200W to 2000W. You can press + or – key to select the appropriate power level. You can press the timer key to set the shutdown time. The setting range is "0:01 - 4:00".
Barbecue function	Press the Power function button in the standby state (digital display show "ON"). Then press mode button and unit enters into Hot-Pot function, to select fry function press mode button until unit enters into the fry function. The display shows the temperature as 160°C. This function has 9 levels of adjustable temperature from 60°C to 240°C. You can press + or – keys to select the appropriate temperature range. You can press the timer key to set the shutdown time. The setting range is "0:01 - 4:00".
Soup function	Press the Power function button in the standby state (digital display show "ON"). Then press mode button and unit enters into Hot-Pot function, to select fry function press mode button until unit enters into the Soup function. Led display shows the time "2:00" This function is an automatic function, the machine will automatically complete the cooking process, it starts on 1600W for 120 minutes. After the program is completed, it will automatically shut down. The default working time is 120 minutes. The power level cannot be adjusted during work. Press the timer button to set the Switch-on time, the setting range is "0:01-3:00".
Water function	Press the Power function button in the standby state (digital display show "ON"). Then press mode button and unit enters into Hot-Pot function, to select fry function press mode button until unit enters into the Soup function. The default power is 2000W for water boiling, and the default timer is 30 minutes for automatic shutdown. Power cannot be changed, press the timer button to set the Switch-on time, the setting range is "0:01-3:00".
Milk function	Press the Power function button in the standby state (digital display show "ON"). Then press mode button and unit enters into Hot-Pot function, to select fry function press mode button until unit enters into the Soup function. The default power is 800W for milk boiling, and the default timer is 20 minutes for automatic shutdown. Power cannot be changed, Press the timer button to set the Switch-on time, the setting range is "0:01-3:00".
Residual heat indicator	After working, when the temperature of the surface is high, then high temperature indicator light turn on to remind the user, that the surface is hot. As soon as surface temperature goes down, the high temperature indicator light goes out.

Note: In any manual cooking function default cooking time is 2 Hrs. In case if no time has been set then the hob will work for 2 hours and turn off.

Menu functions details

Functions	Default power / Temp.	Default time	Power/ Temp. Range	Timer range
Fry	1800W	-	200-2000W	0:01 - 4:00 Hrs
Hot Pot	1200W	-	200-2000W	0:01 - 4:00 Hrs
Barbecue	160°C	-	60°C - 240°C	0:01 - 4:00 Hrs
Soup	1600W	120 minutes	-	0:01 - 3:00 Hrs
Water	2000W	30 minutes	-	0:01 - 3:00 Hrs
Milk	800W	20 minutes	-	0:01 - 3:00 Hrs

Cleaning and Maintenance

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

Troubleshooting

Problems	Possible causes	Solutions
The device doesn't turn on.	No power.	<ul style="list-style-type: none"> • Check the plug if connected properly. • Check the power cord if it is intact. • Check the power supply. • Check the voltage if too low. If you've checked everything and the problem still exists, call the service center.
The function keys are unresponsive.	The control panel is locked.	Unlock the control panel by lock key.
The device makes clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metal vibrates differently).	This is normal and harmless.
A slight humming noise can be heard when operating at high power.	This can be caused by induction technology.	This is normal, but the noise decreases or disappears completely by reducing the power level.
Fan noise.	A cooling fan integrated in the device prevents the unit from overheating. If necessary, it continues to run even after the hob is switched off.	This is normal and necessary for error-free operation. Do not disconnect the appliance from the power supply while the fan is running.
The cookware doesn't heat	The cookware is not suitable for induction or is not detected.	Use induction-suitable cookware in a suitable size for the desired cooking zone and position it correctly. See cookware chapter.

Error codes

Error code	Meaning	What to do
E0	No suitable cookware was identified	Place suitable cookware in the middle of the corresponding cooking zone (see cookware chapter)
E1	The voltage is too low (less than 85 V)	Check the power supply. If it is normal, turn the hob back on.
E2	The voltage is too high (higher than 285 V)	Check the power supply. If it is normal, turn the hob back on.
E3	Error message of the cooktop sensor / short circuit	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o con un electricista cualificado.
E4	Error message of the IGBT sensor / short circuit	Contact the customer service or a qualified electrician.
E5	Overheating of the hob	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure that the ventilation paths are not blocked and that the ambient temperature is not too high. • Make sure that the cookware does not protrude over the cooking zone markings in the direction of the control panel to prevent it from overheating. • Ensure that the fan is running.
E6	Overheating of IGBT	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure that the ventilation paths are not blocked and that the ambient temperature is not too high. • Make sure that the cookware does not protrude over the cooking zone markings in the direction of the control panel to prevent it from overheating. • Ensure that the fan is running.
E7	Malfunction of the cooktop sensor	Contact the customer service or a qualified electrician.
CE	Communication failure between display and mainboard	Contact the customer service or a qualified electrician.

1. IMPORTANT:

- Lisez toujours attentivement le manuel d'instructions avant de l'utiliser.
- Ce manuel peut être téléchargé à partir de notre page web www.sogo.es.
- Conservez ces instructions pour vous y référer ultérieurement.

2. Consignes de sécurité pour l'utilisateur

GENERAL
PRECAUTIONS

Précautions générales lors de l'utilisation de matériel électrique

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne pas utiliser ou stocker l'appareil à l'extérieur.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et régulière.
- Ce produit est destiné à un usage intérieur, non industriel, non commercial et uniquement domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou à d'autres fins. Une mauvaise utilisation ou une manipulation incorrecte peut entraîner des problèmes dans l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins prévues. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inappropriée ou d'une mauvaise manipulation.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du réseau.
- Débranchez toujours la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Avant de nettoyer ou de ranger votre appareil, débranchez-le toujours de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir.
- L'appareil n'est pas complètement déconnecté de la source d'alimentation, même après avoir été éteint. Pour le déconnecter complètement, débranchez-le de la prise secteur.
- Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - Les maisons de ferme et les clients dans les hôtels, les motels et d'autres environnements de type résidentiel ;
 - Environnements de type chambres d'hôtes ;
 - Restauration et autres applications similaires non destinées à la vente au détail.
- Éviter les éclaboussures sur le connecteur



Restrictions d'utilisation pour éviter les blessures

- Ne pas placer ou faire fonctionner cet appareil à proximité de sources d'eau.
- Ne placez pas et ne faites pas fonctionner l'appareil et son cordon d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes (par exemple, plaques de cuisson) ou de flammes nues.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre des bords tranchants et tenez-le éloigné des objets chauds et des flammes. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- Ne pas immerger le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau, ni le rincer sous le robinet.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- Lorsque vous souhaitez retirer la fiche du contact mural, veuillez le faire au niveau de la fiche elle-même et non en tirant sur le câble ou l'appareil lui-même.
- Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que vos mains sont sèches avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées, sur des sols humides ou lorsque l'atmosphère est humide, il y a un risque d'électrocution.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé ou écrasé.
- Ne laissez pas l'unité motrice, le cordon ou la fiche se mouiller afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez des appareils électriques, car la surface de l'élément chauffant est sujette à une chaleur résiduelle après utilisation. Toute mauvaise utilisation peut entraîner des blessures potentielles pour l'utilisateur et endommager l'appareil.
- Ne touchez pas la surface extérieure de l'appareil car elle peut devenir très chaude pendant le fonctionnement. Utilisez plutôt la poignée ou les gants.
- Ne jamais immerger l'appareil ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. En cas de chute de l'appareil dans l'eau, le débrancher immédiatement et le faire réparer par un agent de service agréé avant de le réutiliser.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé par terre, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il y a une fuite.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé.

Si le cordon est endommagé, il ne doit être remplacé que par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- En cas de dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit, retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou ajusté.

Restrictions d'utilisation en présence d'enfants et de personnes âgées















-  **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
-  **AVERTISSEMENT** : Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque de cuisson car ils peuvent devenir brûlants.
-  **AVERTISSEMENT** : Ne placez pas de papier, de serviettes ou d'autres objets inflammables sur la surface chauffante, car cela pourrait provoquer un incendie.
-  **AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas l'appareil, si la surface de cuisson est cassée, apportez-le au centre de service agréé pour réparation.
- Chaque fois que vous terminez, le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps pour dissiper la chaleur. Lorsque le ventilateur cesse de fonctionner, vous pouvez débrancher le cordon d'alimentation.
- Ne déplacez pas la plaque à induction pendant la cuisson et ne posez pas d'ustensiles de cuisine chauds dessus.
- Ne placez pas de récipients vides sur l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil au-dessus d'autres appareils électriques tels qu'une plaque de cuisson en céramique ou un four électronique, etc.
- Ne pas utiliser l'appareil sur une surface métallique trop fine et susceptible de se déformer.
- Ne bloquez pas les fentes d'aération de l'appareil. Cela pourrait entraîner une surchauffe. Gardez une distance minimale de 5 à 10 cm par rapport aux murs ou à d'autres éléments.
- Ne placez pas la plaque à induction à proximité d'appareils ou d'objets sensibles aux champs magnétiques (par exemple, radios, téléviseurs, magnétophones à cassettes, etc.)
- Ne placez pas d'objets magnétiques tels que des cartes de crédit, des cassettes, etc. sur la surface en verre lorsque l'appareil est en fonctionnement.

-  **AVERTISSEMENT** : Soyez prudent lorsque vous manipulez des appareils électriques, car la surface de l'élément chauffant est sujette à une chaleur résiduelle après utilisation. Toute mauvaise utilisation peut entraîner des blessures potentielles pour l'utilisateur et endommager l'appareil.
- Ne touchez pas la surface extérieure de l'appareil car elle peut devenir très chaude pendant le fonctionnement. Utilisez plutôt la poignée ou les gants.
-  **AVERTISSEMENT** : Ne pas toucher les surfaces chaudes.
-  **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé avec précaution car il contient une fonction de chauffage. La surface de cet appareil est également différente des autres surfaces fonctionnelles qui peuvent produire des températures élevées. Les températures sont perçues différemment selon les personnes. L'appareil ne doit être touché qu'au niveau des poignées et des surfaces de préhension prévues à cet effet, à l'aide de protections thermiques telles que des gants ou des vêtements similaires. Sinon, il faut le laisser refroidir suffisamment longtemps avant de toucher les surfaces chaudes.
- Pour éviter une surcharge du circuit lors de l'utilisation de ce produit, ne faites pas fonctionner un autre produit de forte puissance sur le même circuit électrique.
- Un cordon d'alimentation court est fourni avec ce produit. Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge avec ce produit, mais si une rallonge doit être utilisée :
 - Les caractéristiques électriques marquées du cordon doivent être au moins aussi élevées que celles du produit.
 - Disposez la rallonge de manière à ce qu'elle ne pende pas dans un endroit où l'on pourrait trébucher ou tirer dessus par inadvertance.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veillez vous reporter à la section relative au nettoyage et à l'entretien pour plus de détails sur la manière de nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION

	<p>N'utilisez pas cet appareil avec une prise murale d'une capacité inférieure à 10A, elle doit toujours être supérieure (utilisez au moins 15A si la cuisinière est équipée de deux brûleurs ou de brûleurs multiples). En outre, pour éviter une surcharge du circuit lors de l'utilisation de cet appareil, ne faites pas fonctionner un autre appareil de forte puissance sur le même circuit électrique.</p>
	<p>Lors de l'utilisation, veillez à le maintenir sur une surface lisse et horizontale et à une distance de 10 cm des murs.</p>
	<p>N'utilisez pas la plaque à induction à proximité d'une cuisinière à gaz ou à pétrole.</p>
	<p>Ne pas immerger la plaque à induction dans l'eau directement pour la nettoyer. Essayez-la avec un chiffon doux et humide.</p>
	<p>N'insérez pas les fils dans la prise d'air et de vent, ne les couvrez pas avec quoi que ce soit, cela pourrait provoquer un choc électrique.</p>
	<p>Afin d'éviter les brûlures ou les échaudures dues à la température élevée, ne placez pas de feuille de fer directement sur la plaque à induction.</p>
	<p>Ne placez pas les boîtes hermétiques contenant des aliments sur la surface de l'induction pour les réchauffer. Pour éviter toute explosion, ouvrez la boîte, déplacez les aliments et réchauffez-les à l'aide d'une casserole appropriée.</p>
	<p>N'utilisez pas la table de cuisson à induction sur une surface en fer ou sur une surface avec un tapis métallique en dessous.</p>
	<p>Ne placez pas de casseroles ou de poêles vides sur la surface de la plaque de cuisson à induction, cela pourrait affecter les performances de l'appareil.</p>
	<p>Maintenez toujours la surface de cuisson propre et ne laissez pas la graisse s'accumuler.</p>
	<p>Ne touchez pas la surface de cuisson avec les mains lorsqu'elle est en cours d'utilisation, car elle devient chaude et peut provoquer des brûlures. Laissez-la refroidir un moment avant de la nettoyer ou de la déplacer.</p>
	<p>Si le cordon d'alimentation est endommagé, ne le changez pas vous-même et apportez-le au centre de service agréé ou à un technicien qualifié pour le changer.</p>
	<p>Ne laissez pas les enfants utiliser la plaque à induction.</p>
	<p>Si vous portez un stimulateur cardiaque, contactez votre médecin avant d'utiliser l'appareil.</p>

Caractéristiques du produit : ce produit est chauffé par le serpentin intérieur et par le panneau pour chauffer la poêle à frire.

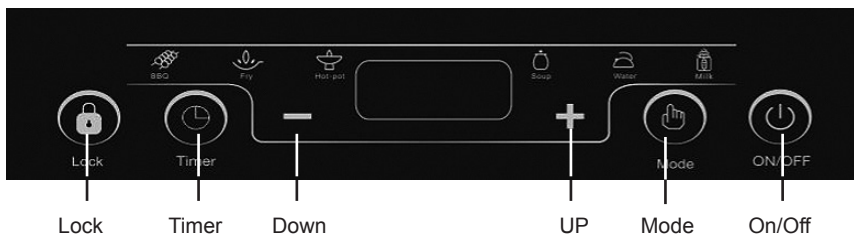
- **Respectueux de l'environnement :** non toxique, non polluant, sans rayonnement électromagnétique.
- **Chauffer rapidement :** Basé sur le principe de l'induction électromagnétique, le fond de la casserole se réchauffe directement, ce qui est dû à un rendement thermique élevé et à une vitesse rapide.
- Ce produit utilise la plaque de cristal de haute dureté et résistante aux températures élevées, qui est non seulement facile à nettoyer, mais aussi durable.
- Contrôle par micro-ordinateur, le contrôle de la température du feu à volonté.
- Utilisation sûre, il dispose de nombreuses fonctions de protection, comme la surtension, la sous-tension, la surchauffe et le fonctionnement du ventilateur.

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension	Fréquence	Puissance
AC 220-240V	50-60Hz	2000W

5. DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Surface du verre
 2. Cordon d'alimentation
 3. Couvercle en plastique
 4. Panneau de contrôle
- A. Clé de verrouillage pour enfants
- B. Touche de minuterie
 - C. Touche bas (abaissement de la puissance et de la température)
 - D. Touche Haut (Augmentation de la valeur de la puissance et de la température)
 - E. Touche Mode
 - F. Touche Marche/Arrêt



Niveaux de puissance et de température

	P1 - P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Puissance (W)	800W en fonctionnement discontinu	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Remarque :

1. Pour P1 - P3, le dispositif fonctionne de manière discontinue.
2. Pour P4 - P9, le dispositif fonctionne en continu.

Niveaux de température :

Affichage	60	90	120	140	160	180	200	220	240
Température (°C)	60	90	120	140	160	180	200	220	240

Choisir les bons ustensiles de cuisine pour l'induction



Induction

N'utilisez que des ustensiles de cuisine dont le fond est adapté à la cuisson par induction. Le symbole de l'induction figure sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.

Vous pouvez également vérifier si votre ustensile de cuisine est adapté en effectuant un test de l'aimant. Approchez un aimant de la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.



Au cas où vous n'auriez pas d'aimant :

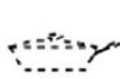
1. Mettre de l'eau dans la casserole.
2. Mettez l'appareil en marche pendant 3 minutes et vérifiez si l'eau devient chaude.

Ustensiles de cuisine compatibles :

Batterie de cuisine en fer (acier inoxydable, fer inoxydable, fonte), le fond de la batterie de cuisine est plat, le diamètre du fond est compris entre 12 et 22 cm.



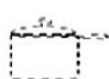
Stainless Steel kettle



Iron pot



Magnetic stainless steel pot



Color iron pot



Magnetic iron kettle



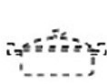
Iron pan

Les ustensiles de cuisine ne sont pas concernés :

Pots en aluminium, cuivre, verre, céramique, pots dont le diamètre du fond est de 10 cm ou supérieur à 22 cm.



Aluminum kettle



Heat-resistant glass pot



Ceramic pot



Bottom not smooth



Bottom with feet



Small diameter of bottom

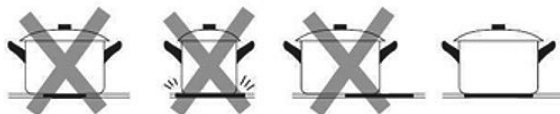
Remarque : vous pouvez utiliser les casseroles fabriquées dans n'importe quel type de métal (à l'exception de l'acier inoxydable, du fer inoxydable et de la fonte) ou de tôle, à l'aide d'une plaque en fonte ou en acier inoxydable, qui doit être utilisée comme base. Vous pouvez acheter ce type de plaque dans n'importe quel magasin d'électronique ou d'ustensiles de cuisine.

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

Remarque : n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.



Veillez à ce que la base de votre casserole soit lisse et repose à plat sur la surface en verre. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson. Le diamètre ne doit pas être inférieur à 12 cm pour que le champ d'énergie ait un effet. N'utilisez pas de casseroles d'un diamètre supérieur à 22 cm.



Soulevez toujours les casseroles de la plaque à induction - ne les faites pas glisser, car vous risqueriez de rayer le verre.



Fonctions de cuisson manuelle : Cette table de cuisson à induction dispose de trois fonctions de cuisson manuelles, à savoir Fry, Hot Pot et Barbecue respectivement. Comme leur nom l'indique, les valeurs de fonctionnement (puissance, temps et température) de ces fonctions de cuisson peuvent être modifiées en fonction des besoins et des exigences.

Remarque : comme l'indique le mot manuel, la durée, la température et la puissance peuvent être modifiées en fonction des besoins. Ces paramètres ne peuvent être modifiés que dans le cadre de la fonction de cuisson manuelle (Friture, Pot au feu et Barbecue).

Fonction de cuisson automatique : Cette table de cuisson à induction dispose de 3 fonctions de cuisson automatique : soupe, eau et lait. Dans ces fonctions de cuisson, les valeurs de fonctionnement (temps, température et puissance) ne peuvent pas être modifiées.

Remarque : Comme le nom automatique le suggère, les valeurs de temps, de température et de puissance ne peuvent pas être modifiées dans ces fonctions de cuisson (Soupe, Eau et Lait).

Description des fonctions

Préparation : Placez une casserole appropriée sur la surface chauffante en verre, branchez le cordon d'alimentation de la table de cuisson dans une prise de courant appropriée. Le son "Bi" de l'appareil indique qu'il est sous tension. Appuyez alors sur la touche ON/OFF pour démarrer. L'écran affiche "on" après le démarrage, et vous pouvez appuyer sur la touche de fonction correspondante pour passer en mode de travail.

Clé	Description de la fonction
ON/Off	<p>Ce bouton permet d'allumer et d'éteindre l'appareil à tout moment. Il permet également de mettre l'appareil en mode veille. En appuyant sur ce bouton, l'écran LED s'allume pendant 2 secondes et affiche "ON", ce qui signifie que l'appareil entre en mode de mise en marche. Si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée dans les 30 secondes, l'appareil passe automatiquement en mode veille.</p> <p>Remarque : Il est nécessaire de sélectionner une fonction de cuisson dans les 30 secondes qui suivent la mise en marche de l'appareil, afin d'éviter qu'il ne se mette en mode veille.</p>
Mode	<p>Comme indiqué précédemment, il existe 3 fonctions manuelles (Friture, Potée chaude et Barbecue) et 3 fonctions automatiques (Soupe, Eau et Lait). Vous pouvez utiliser cette touche pour sélectionner l'une des fonctions de cuisson pré-réglées mentionnées ci-dessus.</p> <p>Pour sélectionner une fonction de cuisson prédéfinie, appuyez sur le bouton de fonction et le voyant de la fonction Hotpot se met à clignoter en tant que fonction de cuisson par défaut et l'écran numérique affiche la durée et la température par défaut, qui peuvent être modifiées à l'aide des boutons Timer et UP/Down. Pour passer à une autre fonction de cuisson, appuyez sur le bouton Mode jusqu'à ce que le voyant de la fonction désirée se mette à clignoter.</p>
Vers le haut (+) et vers le bas (-)	<p>Ce bouton sert à régler la puissance, la température et l'heure : Ce bouton permet de modifier la puissance et l'heure en conséquence.</p> <p>Pour modifier la puissance : Pour les fonctions de cuisson manuelle, la puissance peut être modifiée de 200 à 2000 W avec 9 plages de puissance différentes.</p> <p>Note : peut être modifié dans les fonctions Hot pot et Fry cooking.</p> <p>Pour modifier la température : La température peut être modifiée de 60 à 240 °C, avec 9 plages de température différentes.</p> <p>Note : peut être modifié dans la fonction Barbecue.</p> <p>Pour modifier la température : Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez deux fois sur la touche "Power/Temp". L'indicateur de température s'allume et l'écran LED affiche "160°C", ce qui signifie que l'appareil fonctionne avec une température de 160°C. La température peut être réglée en appuyant sur les touches "-" ou "+".</p> <p>Remarque : La puissance ne peut pas être modifiée dans les fonctions de cuisson automatique.</p> <p>Pour changer l'heure : L'heure peut être modifiée à l'aide de ce bouton, comme indiqué dans la fonction de minuterie.</p>
Minuterie	<p>Minuterie : Cette touche permet de modifier le temps de cuisson des fonctions Friture, Marmite et BBQ.</p> <p>Pour modifier le temps de cuisson de l'une des fonctions mentionnées ci-dessus, sélectionnez la fonction, la plaque à induction se met en marche et l'écran numérique affiche la puissance/température. Pour modifier le temps, appuyez sur le bouton du minuteur et l'écran numérique commence à afficher 0:00. A l'aide des boutons haut et bas, vous pouvez modifier le temps dans une fourchette de 1 minute à 3 heures.</p>

Clé	Description de la fonction
Verrouiller	Cet appareil dispose d'une fonction spéciale de "verrouillage", qui vous permet de verrouiller n'importe quelle fonction de cuisson afin d'éviter que vos enfants ne modifient les paramètres de cuisson. Comment utiliser la fonction de verrouillage : En état de marche, appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour verrouiller ou déverrouiller la fonction. Une fois la fonction verrouillée, l'écran affiche LOC. Lorsque la fonction de verrouillage des enfants est activée, toutes les autres touches sont désactivées, à l'exception des touches "Lock" et "ON/OFF".

Note : Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 2 heures, si la minuterie n'est pas activée.

Minuterie : Lorsque la machine fonctionne, appuyez sur la touche de la minuterie pour entrer dans la phase de réglage de l'heure d'arrêt de la minuterie. L'écran affiche en clignotant l'heure d'arrêt de la minuterie "0:00". À ce moment-là, vous pouvez appuyer sur la touche Haut ou Bas pour régler l'heure, 5 secondes plus tard, l'heure est réglée. L'appareil confirme automatiquement l'heure, le compte à rebours commence et l'appareil s'éteint automatiquement lorsque l'heure est écoulée. Ceci s'applique aux fonctions : Friture, Marmite et Barbecue.

Description de la fonction

Fonction	Processus de travail
Fonction friture	Appuyez sur le bouton de fonction Power en mode veille (l'écran numérique affiche "ON"). Appuyez ensuite sur le bouton de mode et l'appareil entre en fonction Hot-Pot. Pour sélectionner la fonction fry, appuyez à nouveau sur le bouton de mode et l'appareil entre en fonction fry. L'affichage numérique indique que la température est de 1800W. Cette fonction comporte 9 niveaux de puissance réglables de 200 à 2000W. Vous pouvez appuyer sur les touches + ou - pour sélectionner la plage de puissance appropriée. Vous pouvez appuyer sur la touche de minuterie pour régler l'heure d'arrêt. La plage de réglage est de "0:01 - 4:00".
Fonction Hot Pot	Appuyez sur le bouton de fonction Power en mode veille (l'écran numérique affiche "ON"). Appuyez ensuite sur le bouton de mode et l'appareil entre en fonction Hot-Pot. Pour sélectionner la fonction fry, appuyez à nouveau sur le bouton de mode et l'appareil entre en fonction fry. L'écran à diodes électroluminescentes affiche le niveau de puissance de 1200 W. Cette fonction comporte 9 niveaux de puissance réglables de 200W à 2000W. Vous pouvez appuyer sur les touches + ou - pour sélectionner le niveau de puissance approprié. Vous pouvez appuyer sur la touche de minuterie pour régler l'heure d'arrêt. La plage de réglage est de "0:01 - 4:00".
Fonction barbecue	Appuyez sur le bouton de fonction Power en mode veille (l'écran numérique affiche "ON"). Ensuite, appuyez sur le bouton de mode et l'appareil entre en fonction Hot-Pot, pour sélectionner la fonction fry, appuyez sur le bouton de mode jusqu'à ce que l'appareil entre en fonction fry. L'écran affiche la température de 160°C. Cette fonction comporte 9 niveaux de température réglable de 60°C à 240°C. Vous pouvez appuyer sur les touches + ou - pour sélectionner la plage de température appropriée. Vous pouvez appuyer sur la touche de minuterie pour régler l'heure d'arrêt. La plage de réglage est de "0:01 - 4:00".
Fonction soupe	Appuyez sur le bouton de fonction Power en mode veille (l'écran numérique affiche "ON"). Ensuite, appuyez sur le bouton de mode et l'appareil entre dans la fonction Hot-Pot, pour sélectionner la fonction fry, appuyez sur le bouton de mode jusqu'à ce que l'appareil entre dans la fonction Soup. L'écran LED affiche l'heure "2:00" Cette fonction est une fonction automatique, l'appareil terminera automatiquement le processus de cuisson, il démarre à 1600W pendant 120 minutes. Une fois le programme terminé, l'appareil s'éteint automatiquement. La durée de fonctionnement par défaut est de 120 minutes. Le niveau de puissance ne peut pas être ajusté pendant le travail. Appuyez sur le bouton de la minuterie pour régler l'heure de mise en marche, la plage de réglage est "0:01-3:00".

Fonction	Processus de travail
Fonction de l'eau	Appuyez sur le bouton de fonction Power en mode veille (l'écran numérique affiche "ON"). Ensuite, appuyez sur le bouton de mode et l'appareil entre dans la fonction Hot-Pot, pour sélectionner la fonction fry, appuyez sur le bouton de mode jusqu'à ce que l'appareil entre dans la fonction Soup. La puissance par défaut est de 2000W pour l'ébullition de l'eau, et la minuterie par défaut est de 30 minutes pour l'arrêt automatique. La puissance ne peut pas être modifiée, appuyez sur le bouton de la minuterie pour régler l'heure de mise en marche, la plage de réglage est de "0:01-3:00".
Fonction du lait	Appuyez sur le bouton de fonction Power en mode veille (l'écran numérique affiche "ON"). Ensuite, appuyez sur le bouton de mode et l'appareil entre dans la fonction de pot au feu, pour sélectionner la fonction de friture, appuyez sur le bouton de mode jusqu'à ce que l'appareil entre dans la fonction de soupe. La puissance par défaut est de 800 W pour l'ébullition du lait, et la minuterie par défaut est de 20 minutes pour l'arrêt automatique. La puissance ne peut pas être modifiée. Appuyez sur le bouton de la minuterie pour régler l'heure de mise en marche, la plage de réglage est de "0:01-3:00".
Indicateur de chaleur résiduelle	Après le travail, lorsque la température de la surface est élevée, le témoin lumineux de température élevée s'allume pour rappeler à l'utilisateur que la surface est chaude. Dès que la température de la surface diminue, le voyant de température élevée s'éteint.

Remarque : pour toute fonction de cuisson manuelle, le temps de cuisson par défaut est de 2 heures. Si aucune durée n'a été réglée, la table de cuisson fonctionnera pendant 2 heures et s'éteindra.

Détails des fonctions du menu

Fonctions	Puissance par défaut / Temp.	Heure par défaut	Puissance/ Temp. Gamme	Plage de temporisation
Friture	1800W	-	200-2000W	0:01 - 4:00 Hrs
Hot Pot	1200W	-	200-2000W	0:01 - 4:00 Hrs
Barbecue	160°C	-	60°C - 240°C	0:01 - 4:00 Hrs
Soupe	1600W	120 minutes	-	0:01 - 3:00 Hrs
L'eau	2000W	30 minutes	-	0:01 - 3:00 Hrs
Lait	800W	20 minutes	-	0:01 - 3:00 Hrs

Nettoyage et entretien

1. Éteignez l'appareil en appuyant sur "On/Off" et attendez que le voyant s'éteigne. Une fois l'appareil éteint, débranchez le cordon d'alimentation.
2. Attendez un peu et laissez l'appareil refroidir.
3. Vous pouvez utiliser un détergent doux ou du liquide vaisselle avec un chiffon doux pour enlever la saleté.
4. N'utilisez pas de produits pétroliers pour éviter d'endommager les pièces en plastique, le boîtier ou le panneau de commande.
5. Ne le nettoyez pas à l'eau courante et ne l'immergez pas dans l'eau, car l'eau pénétrerait à l'intérieur et endommagerait l'appareil.


6. Veillez toujours à ce que la plaque supérieure et la casserole/le pot soient propres avant de cuisiner, car la saleté de la casserole/du pot adhère à la plaque et celle-ci se décolore.
7. Vous pouvez nettoyer le conduit d'aération à l'aide d'un aspirateur pour aspirer la saleté ou utiliser du coton si la saleté est constituée d'huile.
8. Une brosse à dents avec un peu de savon peut également être utilisée pour nettoyer la surface, à condition de l'utiliser délicatement sur l'appareil.
9. Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de détergents puissants, car ils peuvent provoquer une réaction chimique.
10. Une fois la saleté éliminée, utilisez un chiffon sec et doux pour essuyer l'appareil.

Dépannage

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne s'allume pas.	Pas de puissance.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que la fiche est correctement branchée. • Vérifier que le cordon d'alimentation est intact. • Vérifier l'alimentation électrique. • Vérifier la tension si elle est trop faible. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez le centre de service.
Les touches de fonction ne répondent pas.	Le panneau de contrôle est verrouillé.	Déverrouiller le panneau de contrôle à l'aide de la clé de verrouillage.
L'appareil émet des bruits de cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de votre ustensile de cuisine (des couches de métaux différents vibrent différemment).	C'est normal et inoffensif.
Un léger bourdonnement peut être entendu lors du fonctionnement à haute puissance.	Cela peut être dû à la technologie de l'induction.	C'est normal, mais le bruit diminue ou disparaît complètement en réduisant le niveau de puissance.
Bruit du ventilateur.	Un ventilateur de refroidissement intégré à l'appareil empêche la surchauffe de l'appareil. Si nécessaire, il continue à fonctionner même après l'arrêt de la table de cuisson.	C'est normal et nécessaire pour un fonctionnement sans erreur. Ne pas débrancher l'appareil de l'alimentation électrique lorsque le ventilateur fonctionne.
Les ustensiles de cuisine ne chauffent pas	L'ustensile de cuisson n'est pas adapté à l'induction ou n'est pas détecté.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à l'induction, d'une taille convenant à la zone de cuisson souhaitée, et placez-les correctement. Voir le chapitre sur les ustensiles de cuisine.

Codes d'erreur

Code d'erreur	Signification	Ce qu'il faut faire
E0	Aucun ustensile de cuisine approprié n'a été identifié	Placez les ustensiles de cuisine appropriés au milieu de la zone de cuisson correspondante (voir le chapitre sur les ustensiles de cuisine).
E1	La tension est trop faible (moins de 85 V)	Vérifiez l'alimentation électrique. Si elle est normale, remettez la table de cuisson sous tension.
E2	La tension est trop élevée (supérieure à 285 V)	Vérifiez l'alimentation électrique. Si elle est normale, remettez la table de cuisson sous tension.
E3	Message d'erreur du capteur de la table de cuisson / court-circuit	Contactez le service clientèle ou un électricien qualifié.
E4	Message d'erreur du capteur IGBT / court-circuit	Contactez le service clientèle ou un électricien qualifié.
E5	Surchauffe de la table de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Veillez à ce que les voies de ventilation ne soient pas obstruées et que la température ambiante ne soit pas trop élevée. • Veillez à ce que l'ustensile de cuisson ne dépasse pas les repères de la zone de cuisson en direction du panneau de commande afin d'éviter toute surchauffe. • Assurez-vous que le ventilateur fonctionne.
E6	Surchauffe de l'IGBT	<ul style="list-style-type: none"> • Veillez à ce que les voies de ventilation ne soient pas obstruées et que la température ambiante ne soit pas trop élevée. • Veillez à ce que l'ustensile de cuisson ne dépasse pas les repères de la zone de cuisson en direction du panneau de commande afin d'éviter toute surchauffe. • Assurez-vous que le ventilateur fonctionne.
E7	Dysfonctionnement du capteur de la table de cuisson	Contactez le service clientèle ou un électricien qualifié.
CE	Communication panne de communication entre l'écran et la carte mère	Contactez le service clientèle ou un électricien qualifié.

1.  **IMPORTANTE:**
- **Leia sempre atentamente o manual de instruções antes de o utilizar.**
 - **Este manual pode ser descarregado da nossa página web www.sogo.es**
 - **Guarde estas instruções para referência futura.**

2.  **Instruções de segurança para o utilizador**

GENERAL PRECAUTIONS **Precauções gerais durante a utilização de equipamento eléctrico**

- Não utilizar o aparelho para outros fins que não os descritos neste manual.
- Não utilizar ou guardar o aparelho no exterior.
- Colocar sempre o aparelho sobre uma superfície plana e homogénea.
- Este produto destina-se a ser utilizado em interiores, não industriais, não comerciais e apenas para uso doméstico. Não utilizar o aparelho no exterior ou para qualquer outro fim. A utilização incorrecta ou o manuseamento inadequado podem causar problemas no aparelho e provocar ferimentos no utilizador.
- O aparelho só deve ser utilizado para os fins previstos. Não se aceita qualquer responsabilidade por danos resultantes de uma utilização incorrecta ou de um manuseamento incorreto.
- Antes de ligar o aparelho à tomada, certifique-se de que a tensão indicada na placa de identificação corresponde à tensão da rede eléctrica.
- Retirar sempre a ficha da tomada de corrente quando o aparelho não estiver a ser utilizado. Não deixar o aparelho ligado sem vigilância.
- É necessária uma supervisão atenta quando qualquer aparelho é utilizado por crianças ou perto delas.
- Antes de limpar ou guardar o seu aparelho, desligue-o sempre da corrente eléctrica e deixe-o arrefecer.
- O aparelho não está completamente desligado da fonte de alimentação, mesmo depois de ter sido desligado. Para o desligar completamente, desligue-o da ficha de alimentação.
- Os aparelhos não se destinam a ser acionados por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
 - Áreas de cozinha para o pessoal em lojas, escritórios e outros

- ambientes de trabalho;
- Casas de campo e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
- Ambientes do tipo cama e pequeno-almoço;
- Restauração e aplicações similares não retalhistas.
- Evitar derrames no conetor



Restrições de utilização para evitar danos pessoais

- Não coloque ou opere este aparelho perto de fontes de água.
- Não coloque nem utilize o aparelho e o seu cabo de alimentação sobre ou perto de superfícies quentes (por exemplo, placas de fogão) ou chamas abertas.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado em arestas vivas e mantenha-o afastado de objectos quentes e chamas. Não enrole o cabo à volta do aparelho e não o dobre.
- Não mergulhe a caixa, que contém componentes eléctricos e elementos de aquecimento, em água, nem a lave debaixo da torneira.
- Nunca utilize acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.
- A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante do aparelho pode provocar incêndios, choques eléctricos ou ferimentos em pessoas.
- Quando pretender retirar a ficha do contacto de parede, faça-o na própria ficha e não puxando pelo cabo ou pelo próprio aparelho.
- Para evitar choques eléctricos, certifique-se de que as suas mãos estão secas antes de ligar ou desligar a ficha.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas, em pisos húmidos ou quando a atmosfera estiver húmida, pois existe o risco de choque eléctrico.
- Durante a utilização do aparelho, certifique-se de que o cabo de alimentação não pode ser apanhado ou esmagado.
- Não deixe que a unidade do motor, o cabo ou a ficha se molhem para proteger contra o risco de choque eléctrico.
- Tenha cuidado ao manusear aparelhos eléctricos, pois a superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização. Qualquer utilização incorrecta pode provocar ferimentos no utilizador e danificar o aparelho.
- Não tocar na superfície exterior do aparelho, pois esta pode ficar muito quente durante o funcionamento. Utilize antes a pega ou luvas.
- Nunca mergulhar o aparelho ou a ficha em água ou em qualquer outro líquido. Em caso de queda do aparelho na água, desligue-o imediatamente da rede eléctrica e leve-o a um




serviço de assistência autorizado para reparação antes de o voltar a utilizar.

- Não utilizar o aparelho se este tiver caído no chão, se houver sinais visíveis de danos ou se tiver uma fuga.
- Não utilizar o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados. Se o cabo estiver danificado, só deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas com qualificações semelhantes, para evitar riscos.
- Em caso de mau funcionamento do aparelho, ou se este tiver sido danificado de alguma forma, devolva o aparelho ao serviço de assistência autorizado mais próximo para ser examinado, reparado ou ajustado.





Restrições de utilização quando utilizado com crianças e idosos

- O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, exceto se tiverem sido supervisionadas ou instruídas.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Manter o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Não permitir que as crianças utilizem o aparelho sem supervisão.

Instruções de utilização do aparelho

-  **AVISO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
-  **AVISO:** Os objectos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas, não devem ser colocados na placa de aquecimento, pois podem aquecer.
-  **AVISO:** Não coloque papel, toalhas e outros objectos inflamáveis na superfície de aquecimento, pois pode

provocar um incêndio.















-  **ATENÇÃO:** Não utilize o aparelho, se a superfície de cozedura estiver partida, leve-o ao centro de assistência autorizado para reparação.
- Sempre que terminar, a ventoinha continua a funcionar durante algum tempo para dissipar o calor. Quando a ventoinha deixar de funcionar, pode desligar o cabo de alimentação.
- Não deslocar a panela de indução durante a cozedura ou com utensílios de cozinha quentes em cima.
- Não colocar nenhum recipiente vazio sobre o aparelho.
- Não utilizar o aparelho em cima de outros aparelhos eléctricos, tais como placa de vitrocerâmica ou forno electrónico, etc.
- Não utilizar o aparelho sobre uma superfície metálica demasiado fina e suscetível de ser deformada.
- Não bloqueie as ranhuras de ventilação do dispositivo. Pode provocar o sobreaquecimento. Mantenha uma distância mínima de 5 a 10 cm de paredes ou outros objectos.
- Não colocar a panela de indução junto de aparelhos ou objectos que reajam de forma sensível a campos magnéticos (por exemplo, rádios, televisores, gravadores de cassetes, etc.).
- Não coloque objectos magnéticos, como cartões de crédito, cassetes, etc., na superfície de vidro enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
-  **AVISO:** Tenha cuidado ao manusear aparelhos eléctricos, pois a superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização. Qualquer utilização incorrecta pode provocar lesões no utilizador e danificar o aparelho.
- Não tocar na superfície exterior do aparelho, pois esta pode ficar muito quente durante o funcionamento. Utilize antes a pega ou luvas.
-  **AVISO:** Não tocar em superfícies quentes.
-  **AVISO:** Este equipamento deve ser utilizado com CUIDADO, uma vez que este aparelho eléctrico contém uma função de aquecimento. A superfície deste aparelho também é diferente de outras superfícies funcionais que podem produzir temperaturas elevadas. Uma vez que as temperaturas são percebidas de forma diferente por pessoas diferentes. O aparelho só deve ser tocado nas pegas e superfícies de contacto previstas com a ajuda de protectores térmicos, como luvas ou vestuário semelhante. Caso contrário, deixar arrefecer durante tempo suficiente antes de tocar nas superfícies quentes.
- Para evitar uma sobrecarga do circuito quando utilizar este produto, não utilize outro produto de alta potência no mesmo circuito eléctrico.

- Este produto é fornecido com um cabo de alimentação curto. Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com este produto, mas se for necessário utilizá-lo:
 - A classificação eléctrica marcada do cabo deve ser, pelo menos, tão elevada como a do produto.
 - Coloque o cabo de extensão de modo a que não fique pendurado num local onde possa tropeçar ou ser puxado involuntariamente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Consulte a secção de limpeza e manutenção para obter informações sobre como limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos.

3. INSTRUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO DA PLACA DE INDUÇÃO

	Não utilize este aparelho com uma tomada de parede com uma potência eléctrica inferior a 10A, deve ser sempre superior (por favor, utilize pelo menos 15A se o fogão tiver dois queimadores e vários queimadores). Além disso, para evitar uma sobrecarga do circuito durante a utilização deste produto, não utilize outro produto de alta potência no mesmo circuito elétrico.
	Durante a utilização, certifique-se de que o mantém numa superfície lisa e horizontal e a uma distância de 10 cm dos lados da parede.
	Não utilizar o fogão de indução nas proximidades do fogão a gás e do fogão a querosene.
	Não mergulhe o fogão de indução diretamente na água para o limpar. Limpe-o com um pano macio e húmido.
	Não insira os artigos de arame na saída de vento e de ar, não os cubra com nada, pois pode provocar choques eléctricos.
	Para evitar queimaduras ou escaldões provocados pela temperatura elevada, não coloque nenhuma folha de ferro diretamente sobre a placa de indução.
	Não colocar as latas fechadas com alimentos na superfície de indução para aquecer. Para evitar uma explosão, abra a lata, volte a colocar os alimentos e aqueça-os com a ajuda de uma panela adequada.
	Não utilizar a placa de indução em cima de uma superfície de ferro ou de uma superfície com um tapete metálico por baixo.
	Não coloque os tachos ou panelas vazios na superfície da placa de indução, pois pode afetar o desempenho do produto.
	Manter sempre limpa a superfície de cozedura e não deixar que a gordura se acumule.
	Não tocar na superfície de cozedura com as mãos durante a utilização, pois esta aquece e pode provocar escaldões. Deixar arrefecer um pouco antes de limpar ou deslocar.
	Se o cabo de alimentação estiver danificado, não o substitua você mesmo e leve-o ao centro de assistência autorizado ou a um técnico qualificado para o substituir.
	Não deixar que as crianças utilizem a placa de indução.
	Se tiver um pacemaker, contacte o seu médico antes de utilizar o aparelho.

Caraterísticas do produto: este produto é aquecido pela bobina interior e através do painel para aquecer a frigideira.

Amigo do ambiente: não tóxico, não poluente, sem radiação electromagnética.

Aquecimento rápido: Com base no princípio da indução electromagnética, o fundo da panela aquece diretamente, o que se deve a uma elevada eficiência térmica e velocidade rápida.

Este produto utiliza a placa de cristal de alta dureza e resistente a altas temperaturas, que não só é fácil de limpar, mas também durável.

Controlo por microcomputador, controlo da temperatura do fogo à vontade.

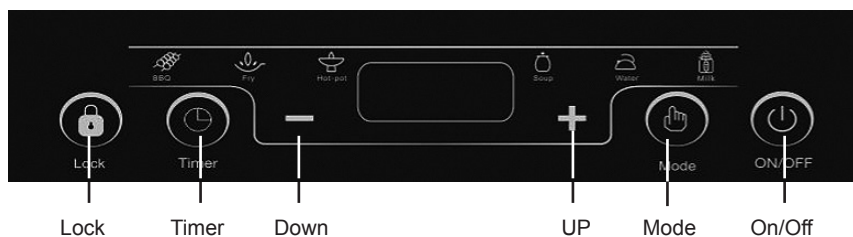
Utilização segura, tem muitas funções de proteção, como sobretensão, subtensão, temperatura excessiva e funcionamento da ventoinha.

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão	Frequência	Potência
AC 220-240V	50-60Hz	2000W

5. DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Superfície de vidro
2. Cabo de alimentação
3. Tampa de plástico
4. Painel de controlo
 - A. Chave de bloqueio para crianças
 - B. Tecla do temporizador
 - C. Tecla para baixo (Diminuir a potência e a temperatura)
 - D. Tecla para cima (Aumentar o valor da potência e da temperatura)
 - E. Tecla de modo
 - F. Tecla On/Off



Níveis de potência e temperatura

	P1 - P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Potência (W)	800W em funcionamento descontínuo	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Observação:

1. Para P1 - P3, o aparelho está a funcionar de forma descontinua.
2. Para P4 - P9, o dispositivo está a funcionar continuamente.

Níveis de temperatura:

Ecrã	60	90	120	140	160	180	200	220	240
Temp.(°C)	60	90	120	140	160	180	200	220	240

Escolher o utensílio de cozinha certo para indução



Induction

Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada à cozedura por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.

Além disso, pode verificar se o seu utensílio de cozinha é adequado efectuando um teste magnético. Mova um íman em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para indução.



No caso de não ter um íman:

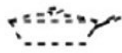
1. Colocar um pouco de água na panela.
2. Ligar o aparelho durante 3 minutos e verificar se a água fica quente.

Utensílios de cozinha aplicáveis:

Panelas de ferro (aço inoxidável, ferro inoxidável, ferro fundido), o fundo da panela é plano, o diâmetro do fundo é entre 12cm e 22cm.



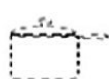
Stainless Steel kettle



Iron pot



Magnetic stainless steel pot



Color iron pot



Magnetic iron kettle



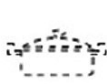
Iron pan

Utensílios de cozinha não aplicáveis:

Tachos de alumínio, cobre, vidro, cerâmica, tachos com um diâmetro de fundo de 10 cm ou superior a 22 cm



Aluminum kettle



Heat-resistant glass pot



Ceramic pot



Bottom not smooth



Bottom with feet



Small diameter of bottom

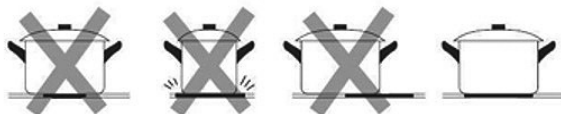
Nota: pode utilizar os tachos feitos com qualquer tipo de metal (exceto aço inoxidável, ferro inoxidável, ferro fundido) ou tamanho, com a ajuda de uma placa de aço fundido ou de aço inoxidável, que deve ser utilizada como base. Este tipo de placa pode ser adquirido em qualquer loja de artigos electrónicos ou de cozinha doméstica.

Como utilizar a placa de ferro fundido: Ligar o aparelho à corrente e colocar a placa de ferro fundido ou de aço inoxidável na parte superior da superfície da placa de indução. Ligar a placa de indução e a placa de ferro fundido aquecerá, em cima desta placa pode colocar qualquer tipo de panela ou utensílios feitos com qualquer tipo de material e começar a cozinhar.

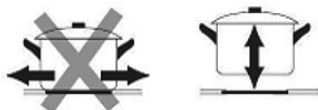
Nota: Não utilizar utensílios de cozinha com arestas dentadas ou com uma base curva.



Certifique-se de que a base da sua frigideira é lisa e fica plana contra a superfície de vidro. Centrar sempre a panela na zona de cozedura. O diâmetro não deve ser inferior a 12 cm para garantir que o campo de energia tem efeito. Não utilize panelas com um diâmetro superior a 22 cm.



Levante sempre as frigideiras do fogão de indução - não as deslize, caso contrário pode riscar o vidro.



Funções de cozedura manual: Esta placa de indução tem 3 funções de cozedura manual, que são Fry, Hot Pot e Barbecue, respetivamente. Como o nome sugere, os valores de funcionamento (potência, tempo e temperatura) destas funções de cozedura podem ser alterados consoante as necessidades e exigências.

Nota: Como a própria palavra manual indica, o tempo, a temperatura e a potência podem ser alterados consoante as necessidades. Isto só pode ser alterado na função de cozedura manual (Fritar, Panela quente e Churrasco).

Função de cozedura automática: Esta placa de indução tem 3 funções de cozedura automática, que são a Sopa, a Água e o Leite. Nestas funções de cozedura, os valores de funcionamento (tempo, temperatura e potência) não podem ser alterados.

Nota: Como o próprio nome automático sugere, os valores de tempo, temperatura e potência não podem ser alterados nestas funções de cozedura (Sopa, Água e Leite).

Descrição das funções

Preparação:

Colocar uma panela adequada sobre a superfície de vidro de aquecimento, ligar o cabo de alimentação da placa a uma tomada eléctrica adequada. O som "Bi" do aparelho indica que está ligado. Neste momento, premir a tecla ON/OFF para iniciar. O visor mostra "on" após o arranque e pode premir a tecla de função correspondente para entrar no modo de funcionamento.

Chave	Descrição da função
Ligado/ Desligado	<p>Com a ajuda deste botão, podemos ligar e desligar o aparelho em qualquer altura. O mesmo botão pode também ser utilizado para colocar o aparelho em modo de espera. Ao premir este botão, o visor LED acende-se durante 2 segundos e apresenta a indicação "ON", o que significa que o aparelho entra no modo de funcionamento. Se, durante 30 segundos, não seleccionarmos nenhuma função de cozedura, o aparelho entra automaticamente no modo de espera.</p> <p>Nota: É necessário seleccionar qualquer função de cozedura nos 30 segundos seguintes à ligação do aparelho, para evitar que este entre em modo de espera.</p>
Modo	<p>Como já foi referido anteriormente, existem 3 funções manuais, que são (Fritar, Panela quente; e Churrasco) e 3 funções automáticas que são (Sopa, Água e Leite). Pode utilizar esta tecla para seleccionar qualquer uma das funções de cozedura pré-definidas acima mencionadas.</p> <p>Para seleccionar qualquer função de cozedura pré-definida, prima o botão de função e a luz indicadora da função Hotpot começa a piscar como função de cozedura predefinida e o visor digital mostra a hora e a temperatura predefinidas, que podem ser alteradas com a ajuda dos botões Temporizador e Para cima/Para baixo. Para mudar para qualquer outra função de cozedura, continuar a premir o botão Modo até que a luz indicadora da função pretendida comece a piscar.</p>
Para cima (+) e para baixo (-)	<p>Utilizado para ajustar a potência, a temperatura e a hora: Com a ajuda deste botão, a potência e a hora podem ser alteradas em conformidade.</p> <p>Para alterar a potência: Para as funções de cozedura manual, a potência pode ser alterada de 200 a 2000 W com 9 gamas de potência diferentes.</p> <p>Nota: pode ser alterado na função de cozedura de panela quente e de fritura. Para alterar a temperatura: A temperatura pode ser alterada de 60 a 240°C, com 9 gamas de temperatura diferentes.</p> <p>Nota: pode ser alterado na função Barbecue.</p> <p>Para alterar a temperatura: Quando o dispositivo estiver no modo de espera, prima duas vezes a tecla "Power/Temp". O indicador de Temperatura acende-se e o visor LED mostra "160°C", o que significa que o dispositivo está a funcionar com a temperatura de 160°C. A temperatura pode ser ajustada premindo a tecla "-" ou "+".</p> <p>Nota: A potência não pode ser alterada nas funções de cozedura automática. Para alterar a hora: A hora pode ser alterada com a ajuda deste botão, tal como mencionado na função Temporizador.</p>
Temporizador	<p>Temporizador: Com a ajuda deste botão, pode alterar o tempo de cozedura das funções Fritar, Panela quente e Churrasco.</p> <p>Para alterar o tempo de cozedura de qualquer função mencionada acima, seleccione a função, a placa de indução começa a funcionar e o visor digital mostra a Potência/Temperatura, para mudar para a hora prima o botão do temporizador e o visor digital começa a mostrar as 0:00. Com a ajuda dos botões Para cima e Para baixo, pode alterar o tempo entre 1 minuto e 3 horas.</p>

Chave	Descrição da função
Bloqueio	Este aparelho dispõe de uma função especial de “Bloqueio”, que permite bloquear qualquer função de cozedura para evitar que os seus filhos possam alterar as definições de cozedura. Como utilizar a função de bloqueio: No estado de funcionamento, prima durante 3s para bloquear ou desbloquear a função. Uma vez bloqueado, o visor apresentará LOC. No estado de bloqueio para crianças, todos os outros botões são inválidos, exceto “Bloquear” e “ON/OFF”.

Nota: Por razões de segurança, o dispositivo desliga-se automaticamente após 2 horas, se o temporizador

Temporizador:

Quando a máquina estiver a funcionar, premir a tecla do temporizador para entrar no estado de definição do tempo de paragem do temporizador. No visor pisca a hora de paragem do temporizador “0:00”. Neste momento, pode premir o botão Para cima ou Para baixo para definir a hora, 5 segundos depois a hora está definida. A máquina confirma automaticamente a hora, entra no estado de contagem decrescente e desliga-se automaticamente quando o tempo termina. Isto aplica-se às funções: Fritar, Hotpot e Barbecue.

Description de la fonction

Função	Processo de trabalho
Função de fritura	Premir o botão da função de alimentação no estado de espera (o visor digital mostra "ON"). Em seguida, prima o botão de modo e a unidade entra na função Hot-Pot, para selecionar a função de fritura prima novamente o botão de modo e a unidade entra na função de fritura. O visor digital mostra a temperatura como 1800W. Esta função tem 9 níveis de potência ajustáveis de 200 - 2000W. Pode premir as teclas + ou - para selecionar a gama de potência adequada. Pode premir a tecla do temporizador para definir o tempo de paragem. O intervalo de definição é "0:01 - 4:00".
Função Hot Pot	Premir o botão da função de alimentação no estado de espera (o visor digital mostra "ON"). Em seguida, prima o botão de modo e a unidade entra na função Hot-Pot, para selecionar a função de fritura prima novamente o botão de modo e a unidade entra na função de fritura. O visor LED mostra o nível de potência de 1200W. Esta função tem 9 níveis de potência ajustáveis de 200W a 2000W. Pode premir a tecla + ou - para selecionar o nível de potência adequado. Pode premir a tecla do temporizador para definir o tempo de encerramento. O intervalo de definição é "0:01 - 4:00".
Função de churrasco	Prima o botão da função de alimentação no estado de espera (o visor digital mostra "ON"). Em seguida, prima o botão de modo e a unidade entra na função Hot-Pot, para selecionar a função de fritura prima o botão de modo até a unidade entrar na função de fritura. O ecrã apresenta a temperatura de 160°C. Esta função tem 9 níveis de temperatura ajustável de 60°C a 240°C. Pode premir as teclas + ou - para selecionar o intervalo de temperatura adequado. Pode premir a tecla do temporizador para definir o tempo de paragem. O intervalo de definição é "0:01 - 4:00".
Função de sopa	Premir o botão de função Power no estado de espera (o visor digital mostra "ON"). Em seguida, prima o botão de modo e a unidade entra na função Hot-Pot, para selecionar a função de fritura, prima o botão de modo até a unidade entrar na função Sopa. O visor LED mostra a hora "2:00". Esta função é automática, a máquina completa automaticamente o processo de cozedura, começa com 1600W durante 120 minutos. Após a conclusão do programa, desliga-se automaticamente. O tempo de trabalho predefinido é de 120 minutos. O nível de potência não pode ser ajustado durante o trabalho. Prima o botão do temporizador para definir a hora de ligação, o intervalo de definição é "0:01-3:00".

Função	Processo de trabalho
Função da água	Premir o botão de função Power no estado de espera (o visor digital mostra "ON"). Em seguida, prima o botão de modo e a unidade entra na função Painela quente, para selecionar a função de fritura prima o botão de modo até a unidade entrar na função Sopa. A potência predefinida é de 2000 W para a água a ferver e o temporizador predefinido é de 30 minutos para o encerramento automático. A potência não pode ser alterada, prima o botão do temporizador para definir a hora de ligação, o intervalo de definição é "0:01-3:00".
Função do leite	Premir o botão de função Power no estado de espera (o visor digital mostra "ON"). Em seguida, prima o botão de modo e a unidade entra na função Painela quente, para selecionar a função de fritura prima o botão de modo até a unidade entrar na função Sopa. A potência predefinida é de 800 W para ferver leite e o temporizador predefinido é de 20 minutos para o encerramento automático. A potência não pode ser alterada, Prima o botão do temporizador para definir a hora de ligação, o intervalo de definição é "0:01-3:00".
Indicador de calor residual	Após o funcionamento, quando a temperatura da superfície é elevada, a luz indicadora de temperatura elevada acende-se para lembrar o utilizador de que a superfície está quente. Logo que a temperatura da superfície desce, a luz indicadora de temperatura elevada apaga-se.

Nota: Em qualquer função de cozedura manual, o tempo de cozedura predefinido é de 2 horas. Se não tiver sido definido nenhum tempo, a placa de cozedura funcionará durante 2 horas e desligar-se-á.

Detalhes das funções do menu

Funções	Potência predefinida / Temp.	Hora por defeito	Potência/ Temp. Gama	Gama do temporizador
Fritar	1800W	-	200-2000W	0:01 - 4:00 Hrs
Painela quente	1200W	-	200-2000W	0:01 - 4:00 Hrs
Churrasco	160°C	-	60°C - 240°C	0:01 - 4:00 Hrs
Sopa	1600W	120 minutos	-	0:01 - 3:00 Hrs
Água	2000W	30 minutos	-	0:01 - 3:00 Hrs
Leite	800W	20 minutos	-	0:01 - 3:00 Hrs

Limpeza e manutenção

1. Desligar o aparelho premindo "On/Off" e aguardar que a luz se apague. Uma vez desligado, desligue o cabo de alimentação.
2. Aguardar algum tempo e deixar arrefecer o aparelho
3. Pode utilizar detergente suave ou detergente da loiça com um pano macio para remover a sujidade.
4. Não utilizar produtos petrolíferos para não danificar as peças de plástico, a caixa ou o painel de controlo.
5. Não o limpe com água corrente nem o mergulhe em água, pois a água pode entrar e danificar o aparelho.



6. Certifique-se sempre de que a placa superior e a frigideira/panela estão limpas antes de cozinhar, pois a sujidade da frigideira/panela adere à placa e esta fica descolorida.
7. Pode limpar a saída de ar com um aspirador para aspirar a sujidade ou pode utilizar algodão se a sujidade for de óleo.
8. A escova de dentes com um pouco de sabão também pode ser utilizada para limpar a superfície, desde que a utilize suavemente no aparelho.
9. Não utilizar abrasivos ou detergentes fortes, pois pode provocar uma reação química.
10. Após a remoção da sujidade, utilizar um pano seco e macio para secar o aparelho.

Resolução de problemas

Problemas	Causas possíveis	Soluções
O dispositivo não se liga.	Sem energia.	<ul style="list-style-type: none"> • Verificar se a ficha está corretamente ligada. • Verificar se o cabo de alimentação está intacto. • Verificar a alimentação eléctrica. • Verificar a tensão se for demasiado baixa. Se já verificou tudo e o problema persiste, contacte o centro de assistência.
As teclas de função não respondem.	O painel de controlo está bloqueado.	Desbloquear o painel de controlo com a chave de bloqueio.
O aparelho faz um ruído de clique.	Isto pode ser causado pela construção do seu utensílio de cozinha (camadas de metal diferentes vibram de forma diferente).	Isto é normal e inofensivo.
Pode ouvir-se um ligeiro zumbido quando o aparelho está a funcionar a alta potência.	Isto pode ser causado pela tecnologia de indução.	Isto é normal, mas o ruído diminui ou desaparece completamente com a redução do nível de potência.
Ruído da ventoinha.	Uma ventoinha de arrefecimento integrada no aparelho evita o sobreaquecimento do aparelho. Se necessário, continua a funcionar mesmo depois de a placa ser desligada.	Isto é normal e necessário para um funcionamento sem erros. Não desligar o aparelho da alimentação eléctrica enquanto o ventilador estiver a funcionar.
Os utensílios de cozinha não aquecem	O utensílio de cozinha não é adequado para indução ou não foi detectado.	Utilize utensílios de cozinha adequados à indução com um tamanho adequado à zona de cozedura pretendida e posicione-os corretamente. Ver o capítulo sobre utensílios de cozinha.

Códigos de erro

Código de erro	Significado	O que fazer
E0	Não foram identificados utensílios de cozinha adequados	Colocar os utensílios de cozinha adequados no centro da zona de cozedura correspondente (ver capítulo utensílios de cozinha)
E1	A tensão é demasiado baixa (inferior a 85 V)	Verificar a alimentação eléctrica. Se estiver normal, voltar a ligar a placa de cozedura.
E2	A tensão é demasiado elevada (superior a 285 V)	Verificar a alimentação eléctrica. Se estiver normal, voltar a ligar a placa de cozedura.
E3	Mensagem de erro do sensor da placa de cozinhar / curto-circuito	Contactar o serviço de apoio ao cliente ou um electricista qualificado.
E4	Mensagem de erro do sensor IGBT / curto-circuito	Contactar o serviço de apoio ao cliente ou um electricista qualificado.
E5	Sobreaquecimento da placa de cozedura	<ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se de que as vias de ventilação não estão bloqueadas e de que a temperatura ambiente não é demasiado elevada. • Certifique-se de que os utensílios de cozinha não ultrapassam as marcações da zona de cozedura na direcção do painel de controlo para evitar o sobreaquecimento. • Certifique-se de que a ventoinha está a funcionar.
E6	Sobreaquecimento do IGBT	<ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se de que as vias de ventilação não estão bloqueadas e de que a temperatura ambiente não é demasiado elevada. • Certifique-se de que os utensílios de cozinha não ultrapassam as marcações da zona de cozedura na direcção do painel de controlo para evitar o sobreaquecimento. • Certifique-se de que a ventoinha está a funcionar.
E7	Mau funcionamento do sensor da placa de cozinhar	Contactar o serviço de apoio ao cliente ou um electricista qualificado.
CE	Comunicação falha de comunicação entre o ecrã e a placa principal	Contactar o serviço de apoio ao cliente ou um electricista qualificado.

1.  **WICHTIG!:**
 - **Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor dem Gebrauch immer sorgfältig durch.**
 - **Dieses Handbuch kann von unserer Webseite www.sogo.es heruntergeladen werden.**
 - **Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.**
2.  **Sicherheitshinweise für den Benutzer**

GENERAL
PRECAUTIONS

Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung von elektrischen Geräten

- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.
- Verwenden oder lagern Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine flache und ebene Oberfläche.
- Dieses Produkt ist für den nicht-industriellen, nicht-kommerziellen Gebrauch in Innenräumen und nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder für andere Zwecke. Falsche Verwendung oder unsachgemäße Handhabung kann zu Problemen mit dem Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Das Gerät darf nur für die vorgesehenen Zwecke verwendet werden. Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Handhabung entstehen, wird keine Haftung übernommen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
- Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
- Bevor Sie Ihr Gerät reinigen oder aufbewahren, trennen Sie es immer vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
- Das Gerät ist nicht vollständig von der Stromquelle getrennt, auch wenn es ausgeschaltet wurde. Um es vollständig zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:

- Küchenbereiche für das Personal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhöfe und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Bed & Breakfast-ähnliche Umgebungen;
- Catering und ähnliche Anwendungen außerhalb des Einzelhandels.
- Vermeiden Sie Verschüttungen auf dem Stecker



Nutzungsbeschränkungen zur Vermeidung von Personenschäden



- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasserquellen auf und betreiben Sie es nicht.
- Stellen Sie das Gerät und das Netzkabel nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder offenen Flammen auf und betreiben Sie es nicht.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht an scharfen Kanten hängen und halten Sie es von heißen Gegenständen und Flammen fern. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
- Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich die elektrischen Bauteile und die Heizelemente befinden, weder in Wasser ein, noch spülen Sie es unter dem Wasserhahn ab.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen oder verkauft wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen wollen, tun Sie dies bitte am Stecker selbst und nicht durch Ziehen am Kabel oder am Gerät selbst.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Gerät einstecken oder ausstecken, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen, auf feuchten Böden oder in feuchter Umgebung, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- Achten Sie bei der Verwendung des Geräts darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Lassen Sie die Motoreinheit, das Kabel oder den Stecker nicht nass werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Seien Sie beim Umgang mit Elektrogeräten vorsichtig, da die Oberfläche des Heizelements nach dem Gebrauch noch Restwärme aufweist. Jede unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen des Benutzers und zu Schäden am Gerät führen.
- Berühren Sie nicht die Außenfläche des Geräts, da diese während des Betriebs sehr heiß werden kann. Verwenden Sie stattdessen den Griff oder Handschuhe.

- Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Sollte das Gerät ins Wasser fallen, trennen Sie es sofort vom Stromnetz und bringen Sie es zur Reparatur in eine autorisierte Servicestelle, bevor Sie es wieder verwenden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es auf den Boden gefallen ist, wenn es sichtbare Schäden aufweist oder wenn es ein Leck hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Sollte das Kabel beschädigt sein, darf es nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Im Falle einer Fehlfunktion des Geräts oder einer Beschädigung bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zur nächsten autorisierten Kundendienststelle.

Beschränkungen bei der Verwendung mit Kindern und älteren Menschen

- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder erhalten eine Einweisung.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung durch die Benutzer darf nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät ohne Aufsicht zu benutzen.

Hinweise zur Benutzung des Geräts

-  **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
-  **WARNUNG:** Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochplatte gelegt werden, da sie heiß werden können.















-  **WARNUNG:** Bitte legen Sie kein Papier, Handtücher oder andere brennbare Gegenstände auf die Heizfläche, da dies zu Bränden führen kann.
-  **WARNUNG:** Bitte benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Kochfläche beschädigt ist, bringen Sie es zur Reparatur in ein autorisiertes Servicezentrum.
- Jedes Mal, wenn Sie fertig sind, läuft der Lüfter eine Weile weiter, um die Wärme abzuführen. Wenn das Gebläse aufhört zu arbeiten, können Sie das Netzkabel abziehen.
- Bewegen Sie den Induktionsherd nicht während des Kochens oder mit heißem Kochgeschirr auf ihm.
- Stellen Sie keine leeren Behälter auf das Gerät.
- Betreiben Sie das Gerät nicht über einem anderen Elektrogerät, wie z. B. einem Cerankochfeld oder einem Elektroherd usw.
- Betreiben Sie das Gerät nicht auf metallischen Oberflächen, die zu dünn sind und leicht verformt werden können.
- Blockieren Sie nicht die Lüftungsschlitze des Geräts. Dies kann zu Überhitzung führen. Halten Sie einen Mindestabstand von 5 bis 10 cm zu Wänden oder anderen Gegenständen ein.
- Stellen Sie den Induktionsherd nicht in der Nähe von Geräten oder Gegenständen auf, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z. B. Radios, Fernseher, Kassettenrekorder usw.).
- Legen Sie keine magnetischen Gegenstände wie Kreditkarten, Kassetten usw. auf die Glasfläche, während das Gerät in Betrieb ist.
-  **WARNUNG:** Seien Sie beim Umgang mit Elektrogeräten vorsichtig, da die Oberfläche des Heizelements nach dem Gebrauch noch Restwärme aufweist. Jede unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen des Benutzers und zu Schäden am Gerät führen.
- Berühren Sie nicht die Außenfläche des Geräts, da diese während des Betriebs sehr heiß werden kann. Verwenden Sie stattdessen den Griff oder Handschuhe.
-  **WARNUNG:** Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
-  **WARNUNG:** Dieses Gerät muss mit VORSICHT verwendet werden, da es eine Heizfunktion hat. Die Oberfläche dieses Geräts unterscheidet sich auch von anderen Funktionsflächen, die hohe Temperaturen erzeugen können. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden. Das Gerät darf nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Greifflächen mit Hilfe von Hitzeschutzmitteln wie Handschuhen oder ähnlicher Kleidung angefasst werden. Andernfalls lassen Sie es ausreichend abkühlen, bevor Sie die heißen Flächen berühren.

- Um eine Überlastung des Stromkreises bei der Verwendung dieses Geräts zu vermeiden, sollten Sie kein anderes Gerät mit hoher Wattzahl am selben Stromkreis betreiben.
- Ein kurzes Netzkabel wird mit diesem Produkt mitgeliefert. Ein Verlängerungskabel wird für die Verwendung mit diesem Produkt nicht empfohlen, aber wenn es verwendet werden muss:
 - Die angegebene elektrische Leistung des Kabels muss mindestens so groß sein wie die des Produkts.
 - Verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass es nicht so hängt, dass man darüber stolpern oder ungewollt daran ziehen kann.

REINIGUNG UND WARTUNG

Bitte lesen Sie im Abschnitt Reinigung und Pflege nach, wie Sie Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, reinigen können.

3. HINWEISE ZUR BENUTZUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDES

	<p>Verwenden Sie dieses Gerät nicht an einer Steckdose mit einer Stromstärke von weniger als 10A, es sollte immer mehr sein (bitte verwenden Sie mindestens 15A, wenn der Herd zwei Brenner und mehrere Brenner hat). Um eine Überlastung des Stromkreises bei der Verwendung dieses Geräts zu vermeiden, sollten Sie auch kein anderes Gerät mit hoher Wattzahl am selben Stromkreis betreiben.</p>
	<p>Achten Sie bei der Verwendung darauf, dass es auf einer glatten und waagerechten Fläche und mit einem Abstand von 10 cm zu den Wänden steht.</p>
	<p>Verwenden Sie den Induktionsherd nicht in der Nähe von Gaskochern und Petroleumkochern.</p>
	<p>Tauchen Sie den Induktionsherd zur Reinigung nicht direkt in Wasser ein. Wischen Sie ihn mit einem weichen, feuchten Tuch ab.</p>
	<p>Bitte führen Sie die Kabel nicht in den Wind- und Luftauslass ein und bedecken Sie sie nicht mit irgendetwas, da dies zu einem Stromschlag führen kann.</p>
	<p>Um Verbrennungen oder Verbrühungen durch die hohe Temperatur zu vermeiden, legen Sie kein Eisenblech direkt auf das Induktionskochfeld.</p>
	<p>Stellen Sie die versiegelten Dosen mit Lebensmitteln nicht zum Erwärmen auf die Induktionsfläche. Um eine Explosion zu vermeiden, öffnen Sie die Dose, nehmen Sie die Lebensmittel wieder heraus und erwärmen Sie sie mit Hilfe eines geeigneten Topfes.</p>
	<p>Benutzen Sie das Induktionskochfeld nicht auf einer Eisenoberfläche oder einer Oberfläche mit einer Metallunterlage.</p>
	<p>Stellen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen auf die Oberfläche des Induktionskochfelds, da dies die Arbeitsleistung des Geräts beeinträchtigen kann.</p>
	<p>Halten Sie die Kochfläche immer sauber und vermeiden Sie Fettansammlungen.</p>
	<p>Berühren Sie die Kochfläche während des Betriebs nicht mit den Händen, da sie warm wird und Verbrühungen verursachen kann. Lassen Sie es eine Weile abkühlen, bevor Sie es reinigen oder bewegen.</p>
	<p>Wenn das Netzkabel beschädigt ist, tauschen Sie es nicht selbst aus, sondern bringen Sie es zum autorisierten Kundendienst oder zu einem qualifizierten Techniker, um es auszutauschen.</p>
	<p>Lassen Sie Kinder nicht das Induktionskochfeld benutzen.</p>
	<p>Falls Sie einen Herzschrittmacher tragen, wenden Sie sich vor der Verwendung des Geräts an Ihren Arzt.</p>

Produktmerkmale: Dieses Produkt wird durch die innere Spule und durch die Platte erhitzt, um die Bratpfanne zu erhitzen.

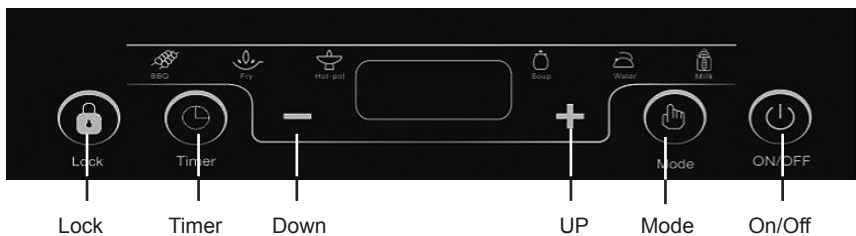
- **Umweltfreundlich:** ungiftig, keine Verschmutzung, keine elektromagnetische Strahlung.
- **Schnelle Erwärmung:** Basierend auf dem Prinzip der elektromagnetischen Induktion, wird der Boden des Topfes direkt warm, was auf eine hohe thermische Effizienz und schnelle Geschwindigkeit zurückzuführen ist.
- Dieses Produkt verwendet die hochharte und hochtemperaturbeständige Kristallplatte, die nicht nur leicht zu reinigen, sondern auch langlebig ist.
- Mikrocomputer-Steuerung, die Feuer-Temperaturregelung nach Belieben.
- Sichere Verwendung, es hat viele Schutzfunktionen, wie Überspannung, Unterspannung, Übertemperatur und Lüfter arbeiten.

4. TECHNISCHE DATEN

Spannung	Frequenz	Strom
AC 220-240V	50-60Hz	2000W

5. TEILEBESCHREIBUNG

1. Glasoberfläche
2. Netzkabel
3. Kunststoffabdeckung
4. Bedienfeld
 - A. Schlüssel für Kindersicherung
 - B. Timer-Taste
 - C. Abwärts-Taste (Absenken der Leistung und der Temperatur
 - D. Aufwärts-Taste (Erhöhen des Leistungs- und Temperaturwertes)
 - E. Modus-Taste
 - F. Ein/Aus-Taste



Leistungs- und Temperaturwerte

	P1 - P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Leistung (W)	800 W diskontinuierliches Arbeiten	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Bemerkung:

1. Bei P1 - P3 arbeitet das Gerät diskontinuierlich.
2. Bei P4 - P9 arbeitet das Gerät kontinuierlich.

Temperaturstufen:

Anzeige	60	90	120	140	160	180	200	220	240
Temp.(°C)	60	90	120	140	160	180	200	220	240

Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs für Induktion



Induction

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden des Topfes.

Sie können auch überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, indem Sie einen Magnettest durchführen. Halten Sie einen Magneten an den Boden der Pfanne. Wenn er angezogen wird, ist die Pfanne für Induktion geeignet.



Für den Fall, dass Sie keinen Magneten haben:

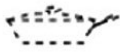
1. Geben Sie etwas Wasser in die Pfanne.
2. Schalten Sie das Gerät für 3 Minuten ein und prüfen Sie, ob das Wasser heiß wird.

Geeignetes Kochgeschirr:

Kochgeschirr aus Eisen (rostfreier Stahl, rostfreies Eisen, Gusseisen), der Boden des Kochgeschirrs ist flach, der Durchmesser des Bodens liegt zwischen 12 cm und 22 cm.



Stainless Steel kettle



Iron pot



Magnetic stainless steel pot



Color iron pot



Magnetic iron kettle



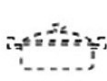
Iron pan

Kochgeschirr nicht anwendbar:

Töpfe aus Aluminium, Kupfer, Glas, Keramik als Material, Töpfe mit einem Bodendurchmesser von 10 cm oder mehr als 22 cm



Aluminum kettle



Heat-resistant glass pot



Ceramic pot



Bottom not smooth



Bottom with feet



Small diameter of bottom

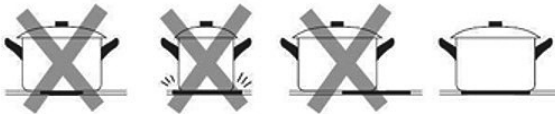
Hinweis: Sie können Töpfe aus jeder Art von Metall (außer Edelstahl, rostfreiem Eisen, Gusseisen) oder Größe verwenden, wenn Sie eine Guss- oder Edelstahlplatte als Boden verwenden. Diese Art von Platte können Sie in jedem Elektronik- oder Haushaltswarengeschäft in Ihrer Nähe kaufen.

So verwenden Sie die Gusseisenplatte: Schließen Sie das Gerät an und legen Sie die Guss- oder Edelstahlplatte auf die Oberfläche des Induktionskochfeldes. Schalten Sie das Induktionskochfeld ein und die Gusseisenplatte wird warm. Auf diese Platte können Sie jede Art von Topf oder Utensilien aus jedem Material stellen und mit dem Kochen beginnen.

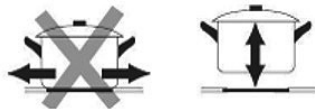
Hinweis: Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden.



Vergewissern Sie sich, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist und flach auf der Glasfläche aufliegt. Richten Sie Ihre Pfanne immer mittig auf der Kochstelle aus. Der Durchmesser sollte nicht weniger als 12 cm betragen, damit das Energiefeld wirken kann. Verwenden Sie keine Pfannen mit einem Durchmesser von mehr als 22 cm.



Heben Sie die Pfannen immer vom Induktionsherd ab - nicht schieben, sonst könnte das Glas zerkratzt werden.



Manuelle Kochfunktionen: Dieses Induktionskochfeld verfügt über 3 manuelle Kochfunktionen, die jeweils Fry, Hot Pot und Barbecue sind. Wie der Name schon sagt, können die Funktionswerte (Leistung, Zeit und Temperatur) dieser Kochfunktionen je nach Bedarf und Anforderung geändert werden.

Hinweis: Wie das Wort "manuell" schon sagt, können Zeit, Temperatur und Leistung je nach Bedarf geändert werden. Dies kann nur bei der manuellen Kochfunktion (Braten, Hot Pot und Barbecue) geändert werden.

Automatische Kochfunktion: Dieses Induktionskochfeld verfügt über 3 automatische Kochfunktionen, nämlich Suppe, Wasser und Milch. Bei diesen Kochfunktionen können die Funktionswerte (Zeit, Temperatur und Leistung) nicht geändert werden.

Hinweis: Wie der Name der Automatik bereits andeutet, können die Werte für Zeit, Temperatur und Leistung bei diesen Kochfunktionen (Suppe, Wasser und Milch) nicht geändert werden.

Beschreibung der Funktionen

Vorbereitung: Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Glasheizfläche, stecken Sie das Netzkabel des Kochfeldes in eine geeignete Steckdose. Das "Bi"-Geräusch des Geräts zeigt an, dass es eingeschaltet ist. Drücken Sie nun die Taste ON/OFF, um zu starten. Das Display zeigt nach dem Hochfahren "on" an, und Sie können die entsprechende Funktionstaste drücken, um in den Arbeitsmodus zu gelangen.

Schlüssel	Beschreibung der Funktion
EIN/AUS	<p>Mit Hilfe dieser Taste können wir das Gerät jederzeit ein- und ausschalten, außerdem kann die gleiche Taste verwendet werden, um das Gerät in den Standby-Modus zu bringen. Durch Drücken dieser Taste leuchtet die LED-Anzeige für 2 Sekunden auf und zeigt "ON" an, was bedeutet, dass das Gerät in den Einschaltmodus übergeht. Falls innerhalb von 30 Sekunden keine Kochfunktion ausgewählt wird, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.</p> <p>Hinweis: Es ist notwendig, eine Kochfunktion innerhalb von 30 Sekunden nach dem Einschalten des Geräts zu wählen, damit das Gerät nicht in den Standby-Modus wechselt.</p>
Modus	<p>Wie bereits erwähnt, gibt es 3 manuelle Funktionen (Braten, Kochtopf und Grillen) und 3 automatische Funktionen (Suppe, Wasser und Milch). Mit dieser Taste können Sie eine der oben erwähnten voreingestellten Kochfunktionen auswählen.</p> <p>Um eine voreingestellte Kochfunktion auszuwählen, drücken Sie die Funktionstaste und die Anzeigeleuchte der Hotpot-Funktion beginnt als Standard-Kochfunktion zu blinken und das digitale Display zeigt die Standardzeit und -temperatur an, die mit Hilfe der Tasten Timer und UP/Down geändert werden können. Um eine andere Kochfunktion zu wählen, halten Sie die Modustaste gedrückt, bis die Anzeigeleuchte der gewünschten Funktion zu blinken beginnt.</p>
AUF (+) und AB (-)	<p>Dient zur Einstellung von Leistung, Temperatur und Zeit: Mit Hilfe dieser Taste können Leistung und Zeit entsprechend geändert werden.</p> <p>Um die Leistung zu ändern: Für die manuellen Kochfunktionen kann die Leistung von 200 bis 2000 W in 9 verschiedenen Leistungsbereichen eingestellt werden.</p> <p>Hinweis: kann in den Funktionen Heißer Topf und Frittieren geändert werden.</p> <p>Zum Ändern der Temperatur: Die Temperatur kann von 60 bis 240°C in 9 verschiedenen Temperaturbereichen eingestellt werden.</p> <p>Hinweis: kann in der Grillfunktion geändert werden.</p> <p>So ändern Sie die Temperatur: Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, drücken Sie die Taste "Power/Temp" zweimal. Die Temperaturanzeige leuchtet auf und die LED-Anzeige zeigt "160°C", was bedeutet, dass das Gerät mit 160°C Temperatur arbeitet. Die Temperatur kann durch Drücken der "-" oder "+" Taste eingestellt werden.</p> <p>Hinweis: Die Leistung kann bei den automatischen Kochfunktionen nicht verändert werden.</p> <p>Zum Ändern der Uhrzeit: Die Zeit kann mit Hilfe dieser Taste geändert werden, wie in der Timer-Funktion beschrieben.</p>
Zeitschaltuhr	<p>Timer: Mit Hilfe dieser Taste können Sie die Garzeit für die Funktionen Braten, Heißer Topf und Grillen einstellen.</p> <p>Um die Kochzeit einer der oben genannten Funktionen zu ändern, wählen Sie die Funktion aus, das Induktionskochfeld beginnt zu arbeiten und das digitale Display zeigt die Leistung/Temperatur an. Um die Zeit zu ändern, drücken Sie die Timer-Taste und das digitale Display beginnt die 0:00 anzuzeigen. Mit Hilfe der Tasten Auf und Ab können Sie die Zeit im Bereich von 1 Minute bis 3 Stunden ändern.</p>

Schlüssel	Beschreibung der Funktion
Schloss	Dieses Gerät verfügt über eine spezielle Funktion "Sperrn", mit der Sie jede Kochfunktion sperren können, um zu verhindern, dass Ihre Kinder die Kocheinstellungen verändern können. So verwenden Sie die Sperrfunktion: Im Betriebszustand 3 Sekunden lang drücken, um die Funktion zu sperren oder zu entsperren. Nach dem Sperren wird auf dem Display LOC angezeigt. Im Zustand der Kindersicherung sind alle anderen Tasten außer "Lock" und "ON/OFF" ungültig.

Hinweis: Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät automatisch nach 2 Stunden ab, wenn der Timer

Zeitschaltuhr:

Wenn die Maschine in Betrieb ist, drücken Sie die Timer-Taste, um die Zeiteinstellung für die Timer-Abschaltung zu aktivieren. Auf der Anzeige blinkt die Abschaltzeit des Timers "0:00". Zu diesem Zeitpunkt können Sie die Auf- oder Ab-Taste drücken, um die Zeit einzustellen. 5 Sekunden später ist die Zeit eingestellt. Das Gerät bestätigt die Zeit automatisch, die Zeit geht in den Countdown-Status über und schaltet sich automatisch ab, wenn die Zeit abgelaufen ist. Dies gilt für die Funktionen: Braten, Hotpot und Grillen.

Funktion Beschreibung

Funktion	Arbeitsprozess
Fry-Funktion	Drücken Sie die Einschalttaste im Standby-Zustand (auf der Digitalanzeige erscheint "ON"). Drücken Sie dann die Modustaste und das Gerät wechselt in die Hot-Pot-Funktion, um die Frittierfunktion auszuwählen, drücken Sie erneut die Modustaste und das Gerät wechselt in die Frittierfunktion. Die Digitalanzeige zeigt die Temperatur von 1800W an. Diese Funktion hat 9 einstellbare Leistungsstufen von 200 - 2000W. Sie können die Tasten + oder - drücken, um den entsprechenden Leistungsbereich auszuwählen. Sie können die Timer-Taste drücken, um die Abschaltzeit einzustellen. Der Einstellbereich ist "0:01 - 4:00".
Hot Pot Funktion	Drücken Sie die Einschalttaste im Standby-Zustand (auf der Digitalanzeige erscheint "ON"). Drücken Sie dann die Modustaste und das Gerät wechselt in die Hot-Pot-Funktion, um die Frittierfunktion auszuwählen, drücken Sie erneut die Modustaste und das Gerät wechselt in die Frittierfunktion. Die LED-Anzeige zeigt die Leistungsstufe 1200W an. Diese Funktion hat 9 einstellbare Leistungsstufen von 200W bis 2000W. Sie können die + oder - Taste drücken, um die entsprechende Leistungsstufe zu wählen. Sie können die Timer-Taste drücken, um die Abschaltzeit einzustellen. Der Einstellbereich ist "0:01 - 4:00".
Barbecue-Funktion	Drücken Sie die Einschalttaste im Standby-Zustand (auf der Digitalanzeige erscheint "ON"). Drücken Sie dann die Modustaste und das Gerät wechselt in die Hot-Pot-Funktion; um die Frittierfunktion auszuwählen, drücken Sie die Modustaste, bis das Gerät in die Frittierfunktion wechselt. Das Display zeigt die Temperatur von 160°C an. Diese Funktion hat 9 einstellbare Temperaturstufen von 60°C bis 240°C. Sie können die Tasten + oder - drücken, um den entsprechenden Temperaturbereich auszuwählen. Sie können die Timer-Taste drücken, um die Abschaltzeit einzustellen. Der Einstellbereich ist "0:01 - 4:00".
Funktion "Suppe"	Drücken Sie die Einschalttaste im Standby-Modus (auf der Digitalanzeige erscheint "ON"). Drücken Sie dann die Modus-Taste und das Gerät wechselt in die Hot-Pot-Funktion, um die Brautfunktion auszuwählen, drücken Sie die Modus-Taste, bis das Gerät in die Suppenfunktion wechselt. Die LED-Anzeige zeigt die Zeit "2:00" an. Diese Funktion ist eine automatische Funktion, das Gerät führt den Kochvorgang automatisch durch, es beginnt mit 1600W für 120 Minuten. Nach Beendigung des Programms schaltet sich das Gerät automatisch ab. Die Standardarbeitszeit beträgt 120 Minuten. Die Leistungsstufe kann während des Betriebs nicht eingestellt werden. Drücken Sie die Timer-Taste, um die Einschaltzeit einzustellen, der Einstellbereich ist "0:01-3:00".

Funktion	Arbeitsprozess
Funktion des Wassers	Drücken Sie die Einschalttaste im Standby-Modus (auf der Digitalanzeige erscheint "ON"). Drücken Sie dann die Modustaste und das Gerät wechselt in die Hot-Pot-Funktion, zur Auswahl der Bratfunktion drücken Sie die Modustaste, bis das Gerät in die Suppenfunktion wechselt. Die Standardleistung beträgt 2000 W für das Kochen von Wasser, und der Standardtimer ist 30 Minuten für die automatische Abschaltung. Die Leistung kann nicht verändert werden, drücken Sie die Timer-Taste, um die Einschaltzeit einzustellen, der Einstellbereich ist "0:01-3:00".
Funktion der Milch	Drücken Sie die Einschalttaste im Standby-Modus (auf der Digitalanzeige erscheint "ON"). Drücken Sie dann die Modustaste und das Gerät wechselt in die Hot-Pot-Funktion, zur Auswahl der Frierfunktion drücken Sie die Modustaste, bis das Gerät in die Suppenfunktion wechselt. Die Standardleistung beträgt 800 W für das Kochen von Milch, und der Standardtimer ist 20 Minuten für die automatische Abschaltung. Die Leistung kann nicht geändert werden. Drücken Sie die Timer-Taste, um die Einschaltzeit einzustellen, der Einstellbereich ist "0:01-3:00".
Restwärmearzeige	Wenn die Oberflächentemperatur nach dem Betrieb hoch ist, leuchtet die Hochtemperatur-Kontrollleuchte auf, um den Benutzer daran zu erinnern, dass die Oberfläche heiß ist. Sobald die Oberflächentemperatur sinkt, erlischt die Hochtemperatur-Kontrollleuchte.

Hinweis: Bei jeder manuellen Kochfunktion ist die Standard-Kochzeit 2 Stunden. Wenn keine Zeit eingestellt wurde, arbeitet das Kochfeld 2 Stunden lang und schaltet sich dann aus.

Details zu den Menüfunktionen

Funktionen	Standardleistung / Temp.	Standardzeit	Leistung/Temp. Bereich	Timer-Bereich
Fry	1800W	-	200-2000W	0:01 - 4:00 Uhr
Hot Pot	1200W	-	200-2000W	0:01 - 4:00 Uhr
Grillen	160°C	-	60°C - 240°C	0:01 - 4:00 Uhr
Suppe	1600W	120 Minuten	-	0:01 - 3:00 Stunden
Wasser	2000W	30 Minuten	-	0:01 - 3:00 Stunden
Milch	800W	20 Minuten	-	0:01 - 3:00 Stunden

Reinigung und Wartung

1. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie auf "On/Off" drücken und warten, bis das Licht erlischt. Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, ziehen Sie den Netzstecker.
2. Warten Sie einige Zeit und lassen Sie das Gerät abkühlen
3. Sie können mildes Reinigungsmittel oder Spülmittel mit einem weichen Tuch verwenden, um Schmutz zu entfernen.
4. Verwenden Sie keine Benzinprodukte, um eine Beschädigung der Kunststoffteile, des Gehäuses oder des Bedienfeldes zu vermeiden.
5. Reinigen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser und tauchen Sie es nicht in Wasser ein, da sonst Wasser ins Innere gelangt und das Gerät beschädigt.



6. Vergewissern Sie sich immer, dass die obere Platte und die Pfanne/der Topf vor dem Kochen sauber sind, da der Schmutz aus der Pfanne/dem Topf an der Platte haften bleibt und die Platte verfärbt wird.
7. Sie können die Entlüftungsöffnung mit einem Staubsauger reinigen, um den Schmutz aufzusaugen, oder Sie können Watte verwenden, wenn der Schmutz ölhaltig ist.
8. Eine Zahnbürste mit etwas Seife kann ebenfalls zur Reinigung der Oberfläche verwendet werden, solange Sie sie sanft auf dem Gerät anwenden.
9. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder starke Reinigungsmittel, da es zu chemischen Reaktionen kommen kann.
10. Nachdem Sie den Schmutz entfernt haben, wischen Sie das Gerät mit einem trockenen, weichen Tuch trocken.

Fehlersuche

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Gerät schaltet sich nicht ein.	Kein Strom.	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie, ob der Stecker richtig angeschlossen ist. • Überprüfen Sie, ob das Netzkabel intakt ist. • Überprüfen Sie die Stromzufuhr. • Prüfen Sie die Spannung, falls sie zu niedrig ist. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie das Service-Center an.
Die Funktionstasten sprechen nicht an.	Das Bedienfeld ist gesperrt.	Entriegeln Sie das Bedienfeld mit der Schlosstaste.
Das Gerät macht Klickgeräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen schwingen unterschiedlich).	Das ist normal und harmlos.
Beim Betrieb mit hoher Leistung ist ein leichtes Brummen zu hören.	Dies kann durch die Induktionstechnik verursacht werden.	Das ist normal, aber das Rauschen nimmt ab oder verschwindet ganz, wenn man die Leistung reduziert.
Lüftergeräusch.	Ein im Gerät integriertes Kühlgebläse verhindert eine Überhitzung des Geräts. Bei Bedarf läuft er auch nach dem Ausschalten des Kochfeldes weiter.	Dies ist normal und für einen fehlerfreien Betrieb notwendig. Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, während der Ventilator läuft.
Das Kochgeschirr wird nicht heiß	Das Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet oder wird nicht erkannt.	Verwenden Sie induktionstaugliches Kochgeschirr in einer für die gewünschte Kochzone geeigneten Größe und positionieren Sie es richtig. Siehe Kapitel Kochgeschirr.

Fehlercodes

Fehlercode	Bedeutung	Was ist zu tun?
E0	Es wurde kein geeignetes Kochgeschirr gefunden	Geeignetes Kochgeschirr in die Mitte der entsprechenden Kochzone stellen (siehe Kapitel Kochgeschirr)
E1	Die Spannung ist zu niedrig (weniger als 85 V)	Prüfen Sie die Stromzufuhr. Wenn sie normal ist, schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
E2	Die Spannung ist zu hoch (höher als 285 V)	Prüfen Sie die Stromzufuhr. Wenn sie normal ist, schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
E3	Fehlermeldung des Kochfeldsensors / Kurzschluss	Wenden Sie sich an den Kundendienst oder an eine Elektrofachkraft.
E4	Fehlermeldung des IGBT-Sensors / Kurzschluss	Wenden Sie sich an den Kundendienst oder an eine Elektrofachkraft.
E5	Überhitzung des Kochfeldes	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass die Lüftungswege nicht blockiert sind und die Umgebungstemperatur nicht zu hoch ist. • Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr nicht über die Kochzonenmarkierungen in Richtung des Bedienfeldes hinausragt, um eine Überhitzung zu vermeiden. • Vergewissern Sie sich, dass das Gebläse in Betrieb ist.
E6	Überhitzung des IGBT	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass die Lüftungswege nicht blockiert sind und die Umgebungstemperatur nicht zu hoch ist. • Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr nicht über die Kochzonenmarkierungen in Richtung des Bedienfeldes hinausragt, um eine Überhitzung zu vermeiden. • Vergewissern Sie sich, dass das Gebläse in Betrieb ist.
E7	Fehlfunktion des Kochfeldsensors	Wenden Sie sich an den Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
CE	Kommunikation Störung zwischen Display und Hauptplatine	Wenden Sie sich an den Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.

1.  **IMPORTANTE:**
 - Leggere sempre attentamente il libretto di istruzioni prima dell'uso.
 - Questo manuale può essere scaricato dalla nostra pagina web www.sogo.es.
 - Conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.
2.  **Istruzioni di sicurezza per l'utente**

GENERAL PRECAUTIONS Precauzioni generali durante l'uso di apparecchiature elettriche

- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto.
- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana e uniforme.
- Questo prodotto è destinato a un uso interno, non industriale, non commerciale e solo domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o per altri scopi. L'uso improprio o non corretto può causare problemi all'apparecchio e provocare lesioni all'utente.
- L'unità deve essere utilizzata solo per gli scopi previsti. Si declina ogni responsabilità per danni derivanti da un uso improprio o da una manipolazione errata.
- Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella di rete.
- Togliere sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso.
- È necessaria una stretta sorveglianza quando l'apparecchio viene utilizzato da o in prossimità di bambini.
- Prima di pulire o riporre l'apparecchio, scollegarlo sempre dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare.
- Il dispositivo non è completamente scollegato dalla fonte di alimentazione, anche dopo essere stato spento. Per scollegarlo completamente, staccarlo dalla spina di rete.
- Gli apparecchi non sono destinati a essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:
 - Aree cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Case coloniche e da clienti di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - Ambienti di tipo bed and breakfast;
 - Ristorazione e applicazioni simili non al dettaglio.

- Evitare di versare sul connettore



Limitazioni d'uso per evitare lesioni personali

- Non collocare o far funzionare questo apparecchio in prossimità di fonti d'acqua.
- Non collocare o utilizzare l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione su o vicino a superfici calde (ad esempio, piastre di cottura) o fiamme libere.
- Non lasciare il cavo di alimentazione appeso a bordi taglienti e tenerlo lontano da oggetti caldi e fiamme. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non piegarlo.
- Non immergere in acqua l'alloggiamento, che contiene componenti elettrici ed elementi riscaldanti, né sciacquarlo sotto il rubinetto.
- Non utilizzare mai accessori non raccomandati dal produttore.
- L'uso di accessori non raccomandati o venduti dal produttore dell'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Quando si desidera rimuovere la spina dal contatto a parete, si prega di farlo sulla spina stessa e non tirando il cavo o l'apparecchio stesso.
- Per evitare scosse elettriche, accertarsi che le mani siano asciutte prima di collegare o scollegare la spina.
- Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate, su pavimenti umidi o in presenza di un'atmosfera umida, per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non rimanga impigliato o schiacciato.
- Non bagnare l'unità motore, il cavo o la spina per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Fare attenzione quando si maneggiano apparecchi elettrici, poiché la superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso. Qualsiasi uso improprio può causare potenziali lesioni all'utente e danneggiare l'apparecchio.
- Non toccare la superficie esterna dell'apparecchio perché può diventare molto calda durante il funzionamento. Utilizzare invece la maniglia o i guanti.
- Non immergere mai l'apparecchio o la spina nell'acqua o in qualsiasi altro liquido. Se l'apparecchio cade in acqua, scollegarlo immediatamente dalla rete di alimentazione e portarlo presso un centro di assistenza autorizzato per la riparazione prima di riutilizzarlo.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto a terra, se presenta segni visibili di danni o se ha una perdita.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati. In caso di danneggiamento del cavo, la sua sostituzione deve essere effettuata solo dal produttore, dal suo agente di assistenza

o da persone analogamente qualificate, al fine di evitare pericoli.

- In caso di malfunzionamento dell'apparecchio, o se è stato danneggiato in qualsiasi modo, restituire l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per l'esame, la riparazione o la regolazione.










Restrizioni d'uso in caso di utilizzo con bambini e anziani

- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza e conoscenza, a meno che non siano state sottoposte a supervisione o istruzione.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione degli utenti non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio senza supervisione.



Istruzioni da seguire per l'uso dell'apparecchio

-  **AVVERTENZA:** se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
-  **AVVERTENZA:** Gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere collocati sulla piastra, poiché possono surriscaldarsi.
-  **AVVERTENZA:** non mettere carta, asciugamani e altri oggetti infiammabili sulla superficie di riscaldamento, perché potrebbero causare incendi.
-  **AVVERTENZA:** Non utilizzare l'apparecchio, se il piano di cottura è rotto, portarlo al centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
- Ogni volta che si finisce, la ventola continua a funzionare per un po' per dissipare il calore. Quando la ventola smette di funzionare, è possibile scollegare il cavo di alimentazione.
- Non spostare la pentola a induzione durante la cottura o con pentole calde sopra di essa.
- Non collocare contenitori vuoti sul dispositivo.

- Non utilizzare l'apparecchio sopra altri apparecchi elettrici come piani di cottura in ceramica o forni elettronici, ecc.
- Non utilizzare il dispositivo su superfici metalliche troppo sottili e facilmente deformabili.
- Non ostruire le fessure di ventilazione del dispositivo. Ciò potrebbe causare un surriscaldamento. Mantenere una distanza minima di 5-10 cm da pareti o altri oggetti.
- Non collocare il fornello a induzione vicino a dispositivi o oggetti che reagiscono in modo sensibile ai campi magnetici (ad es. radio, TV, registratori a cassette, ecc.).
- Non collocare oggetti magnetici come carte di credito, cassette ecc. sulla superficie di vetro mentre il dispositivo è in funzione.
-  **AVVERTENZA:** prestare attenzione quando si maneggiano apparecchi elettrici, poiché la superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso. Qualsiasi uso improprio può causare potenziali lesioni all'utente e danneggiare l'apparecchio.
- Non toccare la superficie esterna dell'apparecchio perché può diventare molto calda durante il funzionamento. Utilizzare invece la maniglia o i guanti.
-  **AVVERTENZA:** non toccare le superfici calde.
-  **AVVERTENZA:** Questo apparecchio deve essere utilizzato con cautela, poiché contiene una funzione di riscaldamento. La superficie di questo apparecchio è diversa da altre superfici funzionali che possono produrre temperature elevate. Poiché le temperature sono percepite in modo diverso da persone diverse. L'apparecchio deve essere toccato solo sulle maniglie e sulle superfici di presa previste con l'aiuto di protezioni termiche come guanti o indumenti simili. Altrimenti, prima di toccare le superfici calde, lasciare che si raffreddino per un tempo sufficiente.
- Per evitare un sovraccarico del circuito quando si utilizza questo prodotto, non utilizzare un altro prodotto ad alta potenza sullo stesso circuito elettrico.
- Il prodotto è dotato di un cavo di alimentazione corto. L'uso di una prolunga non è consigliato per questo prodotto, ma se è necessario utilizzarla:
 - La portata elettrica del cavo deve essere almeno pari a quella del prodotto.
 - Sistemare la prolunga in modo che non penda dove possa inciampare o essere tirata involontariamente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Per informazioni su come pulire le superfici a contatto con gli alimenti, consultare la sezione Pulizia e manutenzione.

3. ISTRUZIONI PER L'USO DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE

	Non utilizzare questo apparecchio con una presa a muro di potenza inferiore a 10A, che deve essere sempre superiore (utilizzare almeno 15A se la pentola ha due o più bruciatori). Inoltre, per evitare un sovraccarico del circuito durante l'uso di questo prodotto, non utilizzare un altro prodotto ad alto wattaggio sullo stesso circuito elettrico.
	Durante l'utilizzo, assicurarsi di tenerlo su una superficie liscia e orizzontale e a una distanza di 10 cm dai lati della parete.
	Non utilizzare il fornello a induzione vicino a fornelli a gas o a cherosene.
	Non immergere la pentola a induzione direttamente in acqua per pulirla. Pulire con un panno morbido e umido.
	Non inserire gli elementi del filo nell'uscita dell'aria e del vento, non coprirlo con nulla, potrebbe causare scosse elettriche.
	Per evitare ustioni o scottature dovute all'alta temperatura, non appoggiare alcun foglio di ferro direttamente sul piano di cottura a induzione.
	Non collocare i barattoli sigillati con gli alimenti sulla superficie a induzione per riscaldarli. Per evitare esplosioni, aprire il barattolo, rimuovere il cibo e riscaldarlo con l'aiuto di una pentola adatta.
	Non utilizzare il piano di cottura a induzione su superfici di ferro o su superfici con tappeti metallici sottostanti.
	Non appoggiare pentole o padelle vuote sulla superficie del piano di cottura a induzione, per non compromettere le prestazioni del prodotto.
	Mantenere sempre pulita la superficie di cottura e non lasciare che il grasso si accumuli.
	Non toccare la superficie di cottura con le mani durante l'uso, poiché si scalda e può causare scottature. Lasciare raffreddare per un po' prima di pulirlo o spostarlo.
	Se il cavo di alimentazione è danneggiato, non sostituirlo da soli e portarlo al centro di assistenza autorizzato o a un tecnico qualificato per la sostituzione.
	Non lasciare che i bambini utilizzino il piano cottura a induzione.
	In caso di pacemaker, contattare il medico prima di utilizzare l'apparecchio.

Caratteristiche del prodotto: questo prodotto viene riscaldato dalla bobina interna e attraverso il pannello per riscaldare la padella.

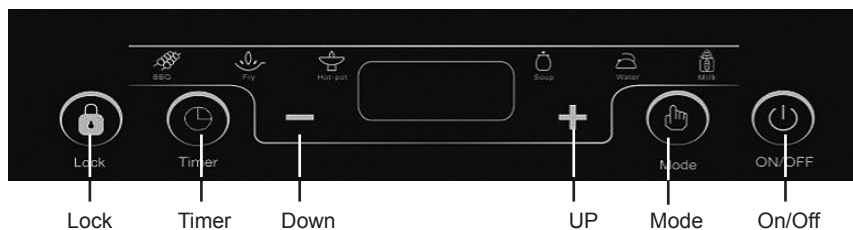
- **Rispettoso dell'ambiente:** non tossico, non inquinante, privo di radiazioni elettromagnetiche.
- **Riscaldare velocemente:** Grazie al principio dell'induzione elettromagnetica, il fondo della pentola si riscalda direttamente, grazie all'elevata efficienza termica e alla velocità.
- Questo prodotto utilizza una lastra di cristallo ad alta durezza e resistente alle alte temperature, che non solo è facile da pulire, ma è anche durevole.
- Controllo a microcomputer, controllo della temperatura del fuoco a piacere.
- Uso sicuro: dispone di numerose funzioni di protezione, come sovratensione, sottotensione, sovratemperatura e funzionamento della ventola.

4. SPECIFICHE TECNICHE

Tensione	Frequenza	Potenza
AC 220-240V	50-60Hz	2000W

5. DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Superficie in vetro
2. Cavo di alimentazione
3. Copertura in plastica
4. Pannello di controllo
 - A. Chiave di sicurezza per bambini
 - B. Tasto timer
 - C. Tasto giù (riduzione della potenza e della temperatura)
 - D. Tasto su (aumenta il valore della potenza e della temperatura)
 - E. Tasto modalità
 - F. Tasto On/Off



Livelli di potenza e temperatura

	P1 - P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Potenza (W)	800W lavoro discontinuo	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Osservazione:

1. Per P1 - P3, il dispositivo funziona in modo discontinuo.
2. Per P4 - P9, il dispositivo funziona in modo continuo.

Livelli di temperatura:

Display	60	90	120	140	160	180	200	220	240
Temp.(°C)	60	90	120	140	160	180	200	220	240

Scegliere le pentole giuste per l'induzione



Induction

Utilizzare solo pentole con un fondo adatto alla cottura a induzione. Cercate il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.

Inoltre, potete verificare se le vostre pentole sono adatte effettuando un test con la calamita. Avvicinate una calamita alla base della pentola. Se viene attratta, la pentola è adatta all'induzione.



Nel caso in cui non si disponga di un magnete:

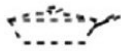
1. Mettere un po' d'acqua nella padella.
2. Accendere l'apparecchio per 3 minuti e verificare se l'acqua si scalda.

Pentole applicabili:

Pentole in ferro (acciaio inox, ferro inox, ghisa), il fondo delle pentole è piatto, il diametro del fondo è compreso tra 12 cm e 22 cm.



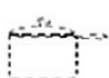
Stainless Steel kettle



Iron pot



Magnetic stainless steel pot



Color iron pot



Magnetic iron kettle



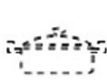
Iron pan

Pentole non applicabili:

Pentole in alluminio, rame, vetro, ceramica, pentole con diametro del fondo di 10 cm o superiore a 22 cm.



Aluminum kettle



Heat-resistant glass pot



Ceramic pot



Bottom not smooth



Bottom with feet



Small diameter of bottom

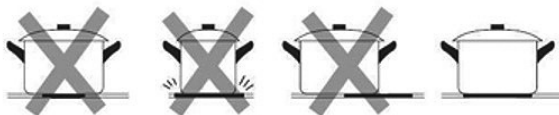
Nota: è possibile utilizzare pentole di qualsiasi tipo di metallo (tranne acciaio inox, ghisa, ferro inossidabile) o dimensione, con l'aiuto di una piastra in ghisa o in acciaio inossidabile, da utilizzare come base. Questo tipo di piastra può essere acquistata in qualsiasi negozio di elettronica o di articoli per la casa.

Come utilizzare la piastra in ghisa: Collegare l'apparecchio e posizionare la piastra in ghisa o in acciaio inox sulla superficie del piano di cottura a induzione. Accendere il piano di cottura a induzione e la piastra in ghisa si riscalda; sulla parte superiore della piastra si può posizionare qualsiasi pentola o utensile di qualsiasi materiale e iniziare a cucinare.

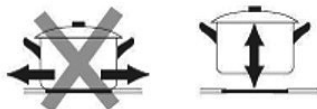
Nota: non utilizzare pentole con bordi frastagliati o con fondo curvo.



Assicurarsi che la base della padella sia liscia e appoggiata alla superficie di vetro. Centrare sempre la padella sulla zona di cottura. Il diametro non deve essere inferiore a 12 cm per garantire l'effetto del campo energetico. Non utilizzare padelle con un diametro superiore a 22 cm.



Sollevare sempre le pentole dalla piastra a induzione, senza farle scivolare, altrimenti si rischia di graffiare il vetro.



Funzioni di cottura manuale: Questo piano cottura a induzione dispone di 3 funzioni di cottura manuale, rispettivamente Fry, Hot Pot e Barbecue. Come suggerisce il nome, i valori di funzionamento (potenza, tempo e temperatura) di queste funzioni di cottura possono essere modificati in base alle esigenze e ai requisiti.

Nota: come indica la stessa dicitura manuale, il tempo, la temperatura e la potenza possono essere modificati in base alle esigenze. Questo può essere modificato solo nella funzione di cottura manuale (Fry, Hot pot e Barbecue).

Funzione di cottura automatica: Questo piano cottura a induzione dispone di 3 funzioni di cottura automatica: Zuppa, Acqua e Latte. In queste funzioni di cottura i valori di funzionamento (tempo, temperatura e potenza) non possono essere modificati.

Nota: come suggerisce il nome stesso dell'automatismo, i valori di tempo, temperatura e potenza non possono essere modificati in queste funzioni di cottura (Zuppa, Acqua e Latte).

Descrizione delle funzioni

Preparazione: Posizionare una pentola adatta sulla superficie di vetro riscaldante, collegare il cavo di alimentazione del piano di cottura a una presa di corrente adeguata. Il suono "Bi" dell'apparecchio indica che è acceso. A questo punto, premere il tasto ON/OFF per avviare. Dopo l'avvio, il display visualizza "on" e si può premere il tasto funzione corrispondente per entrare in modalità di lavoro.

Chiave	Descrizione della funzione
ON/OFF	Con l'aiuto di questo pulsante è possibile accendere e spegnere l'apparecchio in qualsiasi momento, inoltre lo stesso pulsante può essere utilizzato per portare l'apparecchio in modalità standby. Premendo questo pulsante, il display a LED si accende per 2 secondi e visualizza "ON", il che significa che l'apparecchio entra in modalità di accensione. Se entro 30 secondi non si seleziona alcuna funzione di cottura, l'apparecchio entra automaticamente in modalità standby. Nota: è necessario selezionare qualsiasi funzione di cottura entro 30 secondi dall'accensione dell'apparecchio, per evitare che l'apparecchio entri in modalità standby.
Modalità	Come suggerito in precedenza, esistono 3 funzioni manuali (Fry, Hot pot e Barbecue) e 3 funzioni automatiche (Zuppa, Acqua e Latte). Con questo tasto è possibile selezionare una qualsiasi delle funzioni di cottura preimpostate di cui sopra. Per selezionare una funzione di cottura preimpostata, premere il pulsante funzione e la spia della funzione Hotpot inizia a lampeggiare come funzione di cottura predefinita e il display digitale mostra l'ora e la temperatura predefinite, che possono essere modificate con l'aiuto dei pulsanti Timer e UP/Down. Per cambiare con qualsiasi altra funzione di cottura, tenere premuto il pulsante Modalità finché la spia della funzione desiderata non inizia a lampeggiare.
SU (+) e GIÙ (-)	Utilizzato per la regolazione della potenza, della temperatura e dell'ora: Con l'aiuto di questo pulsante è possibile modificare la potenza e l'ora. Per modificare la potenza: Per le funzioni di cottura manuale la potenza può essere modificata da 200 a 2000 W con 9 diversi intervalli di potenza. Nota: può essere modificato nelle funzioni di cottura Hot pot e Fry. Per modificare la temperatura: La temperatura può essere modificata da 60 a 240°C, con 9 diversi intervalli di temperatura. Nota: può essere modificato nella funzione Barbecue. Per modificare la temperatura: Quando il dispositivo è in modalità standby, premere due volte il tasto "Power/Temp". L'indicatore di temperatura si accende e il display a LED visualizza "160°C", il che significa che il dispositivo funziona con una temperatura di 160°C. La temperatura può essere regolata premendo i tasti "-" o "+". Nota: la potenza non può essere modificata nelle funzioni di cottura automatica. Per modificare l'ora: L'ora può essere modificata con l'aiuto di questo pulsante, come indicato nella funzione Timer.
Timer	Timer: con questo pulsante è possibile modificare il tempo di cottura delle funzioni Fry, Hot pot e BBQ. Per modificare il tempo di cottura di una qualsiasi delle funzioni sopra menzionate, selezionare la funzione, il piano a induzione inizia a funzionare e il display digitale visualizza la potenza/temperatura, per passare all'ora premere il pulsante del timer e il display digitale inizia a visualizzare 0:00. Con l'aiuto dei pulsanti Su e Giù è possibile modificare il tempo in un intervallo compreso tra 1 minuto e 3 ore.
Blocco	Questo apparecchio dispone di una funzione speciale di "Blocco", che consente di bloccare qualsiasi funzione di cottura per evitare che i bambini possano modificare le impostazioni di cottura. Come utilizzare la funzione di blocco: Nello stato di funzionamento, premere per 3s per bloccare o sbloccare la funzione. Una volta bloccata, il display visualizza LOC. Nello stato di blocco bambini, tutti gli altri pulsanti non sono validi, tranne "Lock" e "ON/OFF".

Nota: per motivi di sicurezza, il dispositivo si spegnerà automaticamente dopo 2 ore, se il timer

Timer:

Quando la macchina è in funzione, premere il tasto del timer per entrare nello stato di impostazione del tempo di spegnimento del timer. Sul display lampeggia l'ora di spegnimento del timer "0:00". A questo punto, è possibile premere il tasto Su o Giù per impostare l'ora; 5 secondi dopo l'ora è impostata. La macchina conferma automaticamente l'ora, entra nello stato di conto alla rovescia e si spegne automaticamente allo scadere del tempo. Questo vale per le funzioni: Fry, Hotpot e Barbecue.

Descrizione della funzione

Funzione	Processo di lavoro
Funzione Fry	Premere il pulsante di accensione nello stato di standby (il display digitale visualizza "ON"). Quindi premere il pulsante di modalità e l'unità entra nella funzione Hot-Pot; per selezionare la funzione fry, premere nuovamente il pulsante di modalità e l'unità entra nella funzione fry. Il display digitale visualizza la temperatura di 1800 W. Questa funzione ha 9 livelli di potenza regolabili da 200 a 2000W. È possibile premere i tasti + o - per selezionare la gamma di potenza appropriata. È possibile premere il tasto del timer per impostare il tempo di spegnimento. L'intervallo di impostazione è "0:01 - 4:00".
Funzione Hot Pot	Premere il pulsante di accensione nello stato di standby (il display digitale visualizza "ON"). Quindi premere il pulsante di modalità e l'unità entra nella funzione Hot-Pot; per selezionare la funzione fry, premere nuovamente il pulsante di modalità e l'unità entra nella funzione fry. Il display a LED mostra il livello di potenza di 1200W. Questa funzione prevede 9 livelli di potenza regolabili da 200W a 2000W. È possibile premere i tasti + o - per selezionare il livello di potenza appropriato. È possibile premere il tasto timer per impostare il tempo di spegnimento. L'intervallo di impostazione è "0:01 - 4:00".
Funzione barbecue	Premere il pulsante di accensione nello stato di standby (il display digitale visualizza "ON"). Quindi premere il pulsante di modalità e l'unità entra nella funzione Hot-Pot; per selezionare la funzione fry, premere il pulsante di modalità finché l'unità non entra nella funzione fry. Il display visualizza la temperatura di 160°C. Questa funzione prevede 9 livelli di temperatura regolabile da 60°C a 240°C. È possibile premere i tasti + o - per selezionare l'intervallo di temperatura appropriato. È possibile premere il tasto timer per impostare il tempo di spegnimento. L'intervallo di impostazione è "0:01 - 4:00".
Funzione zuppa	Premere il pulsante di accensione nello stato di standby (il display digitale visualizza "ON"). Poi premere il pulsante di modalità e l'apparecchio entra nella funzione Hot-Pot, per selezionare la funzione fry premere il pulsante di modalità fino a quando l'apparecchio entra nella funzione Soup. Il display a LED mostra l'ora "2:00" Questa funzione è automatica, l'apparecchio completerà automaticamente il processo di cottura, iniziando a 1600W per 120 minuti. Al termine del programma, si spegne automaticamente. Il tempo di lavoro predefinito è di 120 minuti. Il livello di potenza non può essere regolato durante il lavoro. Premere il pulsante del timer per impostare l'ora di accensione; l'intervallo di impostazione è "0:01-3:00".
Funzione acqua	Premere il pulsante di accensione nello stato di standby (il display digitale visualizza "ON"). Quindi premere il pulsante di modalità e l'unità entra nella funzione Hot-Pot, per selezionare la funzione di frittura premere il pulsante di modalità fino a quando l'unità entra nella funzione Soup. La potenza predefinita è di 2000 W per l'ebollizione dell'acqua e il timer predefinito è di 30 minuti per lo spegnimento automatico. Non è possibile modificare la potenza, premere il pulsante del timer per impostare l'ora di accensione; l'intervallo di impostazione è "0:01-3:00".

Funzione	Processo di lavoro
Funzione del latte	<p>Premere il pulsante di accensione nello stato di standby (il display digitale visualizza "ON"). Quindi premere il pulsante di modalità e l'unità entra nella funzione Pentola calda; per selezionare la funzione di frittura, premere il pulsante di modalità finché l'unità non entra nella funzione Zuppa. La potenza predefinita è di 800 W per l'ebollizione del latte e il timer predefinito è di 20 minuti per lo spegnimento automatico.</p> <p>Non è possibile modificare la potenza, Premere il pulsante del timer per impostare l'ora di accensione; l'intervallo di impostazione è "0:01-3:00".</p>
Indicatore di calore residuo	<p>Dopo il lavoro, quando la temperatura della superficie è elevata, la spia di alta temperatura si accende per ricordare all'utente che la superficie è calda. Non appena la temperatura della superficie si abbassa, la spia di alta temperatura si spegne.</p>

Nota: in qualsiasi funzione di cottura manuale il tempo di cottura predefinito è di 2 ore. Se non è stato impostato alcun tempo, il piano di cottura funzionerà per 2 ore e si spegnerà.

Dettagli delle funzioni del menu

Funzioni	Potenza predefinita / Temp.	Tempo predefinito	Potenza/ Temperatura Gamma	Intervallo del timer
Friggitoria	1800W	-	200-2000W	0:01 - 4:00 ore
Pentola calda	1200W	-	200-2000W	0:01 - 4:00 ore
Barbecue	160°C	-	60°C - 240°C	0:01 - 4:00 ore
Zuppa	1600W	120 minuti	-	0:01 - 3:00 ore
Acqua	2000W	30 minuti	-	0:01 - 3:00 ore
Latte	800W	20 minuti	-	0:01 - 3:00 ore

Pulizia e manutenzione


1. Spegner l'apparecchio premendo "On/Off" e attendere che la luce si spenga. Una volta spento, scollegare il cavo di alimentazione.
2. Attendere qualche tempo e lasciare che l'apparecchio si raffreddi.
3. Per rimuovere lo sporco è possibile utilizzare un detergente delicato o un detersivo per piatti con un panno morbido.
4. Non utilizzare prodotti a base di benzina per evitare di danneggiare le parti in plastica, l'involucro o il pannello di comando.
5. Non pulirlo con acqua corrente o immergerlo in acqua perché l'acqua potrebbe penetrare all'interno e danneggiare l'apparecchio.
6. Assicurarsi sempre che la piastra superiore e la pentola siano pulite prima di cucinare, poiché lo sporco della pentola si attacca alla piastra e la piastra si scolorisce.
7. È possibile pulire la presa d'aria con l'aspirapolvere per aspirare la sporcizia o utilizzare del cotone se la sporcizia è dovuta all'olio.
8. Per pulire la superficie si può usare anche uno spazzolino da denti con un po' di sapone, purché lo si usi delicatamente sull'apparecchio.
9. Non utilizzare abrasivi o detersivi forti perché potrebbero verificarsi reazioni chimiche.
10. Dopo aver rimosso lo sporco, utilizzare un panno morbido e asciutto per asciugare l'apparecchio.

Risoluzione dei problemi

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
Il dispositivo non si accende.	Non c'è energia.	<ul style="list-style-type: none"> Controllare che la spina sia collegata correttamente. Controllare che il cavo di alimentazione sia intatto. Controllare l'alimentazione. Controllare la tensione se troppo bassa. Se avete controllato tutto e il problema persiste, chiamate il centro di assistenza.
I tasti funzione non rispondono.	Il pannello di controllo è bloccato.	Sbloccare il pannello di controllo con la chiave di blocco.
Il dispositivo emette dei rumori di scatto.	Questo può essere causato dalla costruzione delle pentole (strati di metallo diversi vibrano in modo diverso).	Questo è normale e innocuo.
Durante il funzionamento ad alta potenza è possibile avvertire un leggero ronzio.	Questo può essere causato dalla tecnologia a induzione.	Questo è normale, ma il rumore diminuisce o scompare completamente riducendo il livello di potenza.
Rumore della ventola.	Una ventola di raffreddamento integrata nel dispositivo impedisce il surriscaldamento dell'apparecchio. Se necessario, continua a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano cottura.	Questo è normale e necessario per un funzionamento privo di errori. Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica mentre il ventilatore è in funzione.
Le pentole non scaldano	La pentola non è adatta all'induzione o non viene rilevata.	Utilizzare pentole adatte all'induzione di dimensioni adeguate alla zona di cottura desiderata e posizionarle correttamente. Vedere il capitolo sulle pentole.

Codici di errore

Codice di errore	Significato	Cosa fare
E0	La tensione è troppo bassa (inferiore a 85 V)	Controllare l'alimentazione. Se è normale, riaccendere il piano cottura.
E1	La tensione è troppo alta (superiore a 285 V)	Controllare l'alimentazione. Se è normale, riaccendere il piano cottura.
E2	Die Spannung ist zu hoch (höher als 285 V)	Prüfen Sie die Stromzufuhr. Wenn sie normal ist, schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
E3	Messaggio di errore del sensore del piano di cottura / cortocircuito	Contattare il servizio clienti o un elettricista qualificato.
E4	Messaggio di errore del sensore IGBT / cortocircuito	Contattare il servizio clienti o un elettricista qualificato.
E5	Surriscaldamento del piano di cottura	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi che le vie di ventilazione non siano bloccate e che la temperatura ambiente non sia troppo elevata. • Assicurarsi che le pentole non sporgano oltre le marcature della zona di cottura in direzione del pannello di controllo per evitare che si surriscaldino. • Assicurarsi che la ventola sia in funzione.
E6	Surriscaldamento dell'IGBT	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi che le vie di ventilazione non siano bloccate e che la temperatura ambiente non sia troppo elevata. • Assicurarsi che le pentole non sporgano oltre le marcature della zona di cottura in direzione del pannello di controllo per evitare che si surriscaldino. • Assicurarsi che la ventola sia in funzione.
E7	Malfunzionamento del sensore del piano di cottura	Contattare il servizio clienti o un elettricista qualificato.
CE	Comunicazione guasto alla comunicazione tra display e scheda madre	Contattare il servizio clienti o un elettricista qualificato.

1.  **DŮLEŽITÉ:**
- Před použitím si vždy pečlivě přečtete návod k použití.
 - Tuto příručku si můžete stáhnout z našich webových stránek www.sogo.es.
 - Tyto pokyny si uschovejte pro budoucí použití.

2.  **Bezpečnostní pokyny pro uživatele**

GENERAL PRECAUTIONS **Obecná bezpečnostní opatření při používání elektrických zařízení**

- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než je popsáno v tomto návodu.
- Spotřebič nepoužívejte ani neskladujte venku.
- Spotřebič vždy pokládejte na rovný povrch.
- Tento výrobek je určen pro vnitřní, neprůmyslové, nekomerční a pouze pro použití v domácnosti. Nepoužívejte jej ve venkovním prostředí ani k jiným účelům. Nesprávné použití nebo nesprávné zacházení může způsobit problémy se spotřebičem a způsobit zranění uživatele.
- Přístroj se smí používat pouze k určenému účelu. Za škody vzniklé v důsledku nesprávného použití nebo nesprávné manipulace nepřebíráme žádnou odpovědnost.
- Před zapojením spotřebiče se ujistěte, že napětí uvedené na výrobním štítku odpovídá napětí v elektrické síti.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Při používání spotřebiče dětmi nebo v jejich blízkosti je nutný přísný dohled.
- Před čištěním nebo uskladněním spotřebiče jej vždy odpojte od elektrické sítě a nechte vychladnout.
- Zařízení není zcela odpojeno od zdroje napájení ani po vypnutí. Chcete-li jej zcela odpojit, odpojte jej od síťové zástrčky.
- Spotřebiče nejsou určeny k ovládní pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládní.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných aplikacích, jako jsou:
 - Kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - na farmách a u klientů v hotelech, motelech a dalších obytných prostorech;
 - Prostředí typu nocleh se snídaní;
 - Stravování a podobné nemaloobchodní aplikace.
- Zabraňte rozliti na konektoru



Omezení používání, aby nedošlo ke zranění osob

- Tento spotřebič neumísťujte ani nepoužívejte v blízkosti zdrojů vody.
- Spotřebič a jeho napájecí kabel nestavte na horké povrchy (např. plotýnky sporáku) nebo do jejich blízkosti, ani je nepoužívejte v otevřeném ohni.
- Nenechávejte napájecí kabel viset na ostrých hranách a chraňte jej před horkými předměty a plameny. Neomotávejte kabel kolem spotřebiče a neohýbejte jej.
- Kryt, který obsahuje elektrické součásti a topná tělesa, neponořujte do vody ani jej neoplachujte pod vodovodním kohoutkem.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které není doporučeno výrobcem.
- Použití příslušenství, které není doporučeno nebo prodáváno výrobcem spotřebiče, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění osob.
- Pokud chcete vyjmout zástrčku ze zásuvky, proveďte to na samotné zástrčce, a ne taháním za kabel nebo samotný spotřebič.
- Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, ujistěte se, že máte před zapojením nebo odpojením suché ruce.
- Přístroj nepoužívejte s mokřýma rukama, na vlhkých podlahách nebo ve vlhkém prostředí, kde hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Při používání spotřebiče dbejte na to, aby se napájecí kabel nezachytil nebo nezamáčkl.
- V zájmu ochrany před nebezpečím úrazu elektrickým proudem nenechte motorovou jednotku, kabel ani zástrčku navlhnout.
- Při manipulaci s elektrickými spotřebiči buďte opatrní, protože povrch topného tělesa je po použití vystaven zbytkovému teplu. Jakékoli nesprávné použití může způsobit potenciální zranění uživatele a může poškodit spotřebič.
- Nedotýkejte se vnějšího povrchu spotřebiče, protože se může během provozu velmi zahřát. Místo toho používejte rukojeť nebo rukavice.
- Nikdy neponořujte spotřebič ani zástrčku do vody nebo jiné tekutiny. V případě pádu spotřebiče do vody jej před opětovným použitím okamžitě odpojte od elektrické sítě a odнесите k opravě do autorizovaného servisu.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud spadl na podlahu, pokud jsou na něm viditelné známky poškození nebo pokud z něj uniká voda.
- Pokud je kabel nebo zástrčka poškozená, spotřebič nepoužívejte. V případě poškození kabelu jej smí vyměnit pouze výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované

- osoby, aby se předešlo nebezpečí.
- V případě poruchy spotřebiče nebo jakéhokoli jeho poškození odevzdejte spotřebič nejbližšímu autorizovanému servisu ke kontrole, opravě nebo seřízení.







Omezení použití u dětí a starších osob

- Spotřebič nesmí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo nebyly poučeny.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Nedovolte dětem používat spotřebič bez dozoru.



Pokyny, které je třeba dodržovat při používání spotřebiče












-  **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem.
-  **UPOZORNĚNÍ:** Kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice a pokličky, by se neměly pokládat na horkou plotýnku, protože se mohou zahřát.
-  **UPOZORNĚNÍ:** Na ohřívací plochu nepokládejte papír, ručníky a jiné hořlavé předměty, protože mohou způsobit požár.
-  **VAROVÁNÍ:** Pokud je varná plocha poškozená, spotřebič nepoužívejte a odneste jej k opravě do autorizovaného servisu.
- Pokaždé, když skončíte, ventilátor ještě chvíli pracuje, aby odváděl teplo. Když ventilátor přestane pracovat, můžete odpojit napájecí kabel.
- Indukční vařič během vaření nepřemísťujte, ani na něm nestavte horké nádoby.
- Na přístroj nepokládejte žádné prázdné nádoby.
- Nepoužívejte přístroj na jiných elektrických spotřebičích, jako je sklokeramická varná deska nebo elektronická trouba apod.

- Nepoužívejte přístroj na kovovém povrchu, který je příliš tenký a snadno se deformuje.
- Neblokujte větrací otvory zařízení. Mohlo by to způsobit přehřátí. Dodržujte minimální vzdálenost 5 až 10 cm od stěn nebo jiných předmětů.
- Neumisťujte indukční vařič vedle přístrojů nebo předmětů, které citlivě reagují na magnetické pole (např. rádia, televizory, kazetové magnetofony atd.).
- Na skleněný povrch nepokládejte žádné magnetické předměty, jako jsou kreditní karty, kazety apod., pokud je zařízení v provozu.
-  **VAROVÁNÍ:** Při manipulaci s elektrickými spotřebiči buďte opatrní, protože povrch topného tělesa je po použití vystaven zbytkovému teplu. Jakékoli nesprávné použití může způsobit potenciální zranění uživatele a může poškodit spotřebič.
- Nedotýkejte se vnějšího povrchu spotřebiče, protože se může během provozu velmi zahřát. Místo toho používejte rukojeť nebo rukavice.
-  **VAROVÁNÍ:** Nedotýkejte se horkých povrchů.
-  **UPOZORNĚNÍ:** Toto zařízení se musí používat s POZORNOSTÍ, protože tento elektrický spotřebič obsahuje funkci ohřevu. Povrch tohoto spotřebiče se také liší od jiných funkčních povrchů, které mohou vytvářet vysoké teploty. Vzhledem k tomu, že teploty jsou různými osobami vnímány odlišně. Zařízení se smí dotýkat pouze na určených rukojetích a úchopových plochách s pomocí tepelných ochranných prostředků, jako jsou rukavice nebo podobný typ oděvu. V opačném případě jej před dotykem horkých povrchů nechte dostatečně dlouho vychladnout.
- Abyste při používání tohoto výrobku zabránili přetížení obvodu, nepoužívejte na stejném elektrickém obvodu jiný výrobek s vysokým příkonem.
- S tímto výrobkem je dodáván krátký napájecí kabel. Prodlužovací kabel se pro použití s tímto výrobkem nedoporučuje, ale pokud je nutné jej použít:
 - Označená elektrická jmenovitá hodnota šňůry musí být minimálně stejná jako u výrobku.
 - Uspořádejte prodlužovací kabel tak, aby nevisel na místě, kde by o něj mohl někdo zakopnout nebo za něj nechtěně zatáhnout.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Podrobnosti o čištění povrchů, které přicházejí do styku s potravinami, naleznete v části Čištění a údržba.

3. POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

	Nepoužívejte tento spotřebič s elektrickou zásuvkou se jmenovitým proudem menším než 10 A, vždy by měl být větší (pokud má sporák dva hořáky a více hořáků, použijte alespoň 15 A). Abyste předešli přetížení obvodu při používání tohoto výrobku, nepoužívejte na stejném elektrickém obvodu jiný výrobek s vysokým příkonem.
	Při používání dbejte na to, aby stál na hladkém a vodorovném povrchu a ve vzdálenosti 10 cm od stěn.
	Nepoužívejte indukční vaňič v blízkosti plynového vaňiče a petrolejového vaňiče.
	Při čištění neponořujte indukční vaňič přímo do vody. Otřete jej měkkým a vlhkým hadříkem.
	Nevkládejte drátěné předměty do větrného a vzduchového výstupu, ničím je nezakrývejte, mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.
	Abyste se nepopálili nebo neopařili vysokou teplotou, nepokládejte na indukční varnou desku přímo železný plech.
	Uzavřené plechovky s potravinami nepokládejte na indukční povrch, aby se zahřály. Aby nedošlo k explozi, plechovku otevřete, potraviny opět vyjměte a ohřejte je pomocí vhodného hmce.
	Nepoužívejte indukční varnou desku na horní části železného povrchu nebo na jakémkoli povrchu s kovovou podložkou.
	Nepokládejte prázdné hmce nebo pánve na povrch indukční varné desky, mohlo by to ovlivnit pracovní výkon výrobku.
	Varnou plochu vždy udržujte čistou a nedovolte, aby se na ní hromadil tuk.
	Během používání se nedotýkejte varné plochy rukama, protože se zahřívá a může dojít k opaření. Před čištěním nebo přenášením ji nechte chvíli vychladnout.
	Pokud je napájecí kabel poškozený, nevyměňujte jej sami a odneste jej k výměně do autorizovaného servisního střediska nebo kvalifikovanému technikovi.
	Nedovolte dětem používat indukční varnou desku.
	Pokud máte kardiostimulátor, před použitím přístroje se poraďte se svým lékařem.

Vlastnosti výrobku: Tento výrobek se zahřívá vnitřní spirálou a přes panel ohřívá pánev.

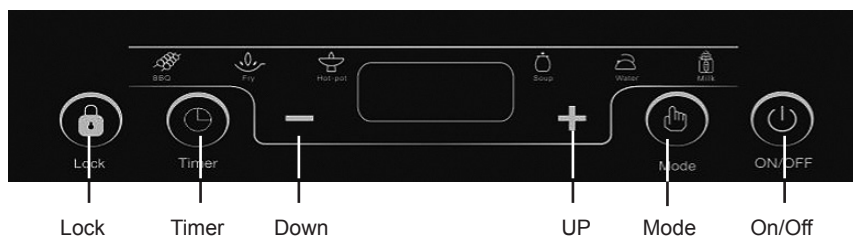
- **Šetrné k životnímu prostředí:** netoxické, neznečišťující, bez elektromagnetického záření.
- **Rychlé zahřátí:** Na principu elektromagnetické indukce se dno hrnce zahřívá přímo, což je dáno vysokou tepelnou účinností a rychlostí.
- Tento výrobek používá křišťálovou desku s vysokou tvrdostí a vysokou teplotní odolností, která se nejen snadno čistí, ale je také odolná.
- Řízení mikropočítačem, regulace teploty ohně podle libosti.
- Bezpečné používání, má mnoho ochranných funkcí, jako je přepětí, podpětí, nadměrná teplota a práce ventilátoru.

4. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Napětí	Frekvence	Power
AC 220-240V	50-60Hz	2000W

5. POPIS DÍLŮ

1. Skleněný povrch
2. Napájecí kabel
3. Plastový kryt
4. Ovládací panel
 - A. Klíč k dětskému zámku
 - B. Tlačítko časovače
 - C. Tlačítko dolů (Snížení výkonu a teploty)
 - D. Tlačítko nahoru (zvýšení hodnoty výkonu a teploty)
 - E. Klávesa režimu
 - F. Tlačítko zapnutí/vypnutí



Úrovně výkonu a teploty

	P1 - P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Výkon (W)	800W přerušovaná práce	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Poznámka:

1. V případě P1 - P3 zařízení pracuje přerušovaně.
2. V případě P4 - P9 pracuje zařízení nepřetržitě.

Úrovně teploty:

Zobrazit	60	90	120	140	160	180	200	220	240
Teplota(°C)	60	90	120	140	160	180	200	220	240

Výběr správného nádobí pro indukci



Induction

Používejte pouze nádobí s podstavcem vhodným pro indukční vaření. Na obalu nebo na dně pánve hledejte symbol indukce.

Zda je vaše nádobí vhodné, si můžete ověřit také pomocí testu magnetem. Přiblížte magnet ke dnu pánve. Pokud je přitahován, je pánve vhodná pro indukci.



V případě, že nemáte magnet:

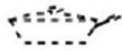
1. Do pánve nalijte trochu vody.
2. Zapněte přístroj na 3 minuty a zkontrolujte, zda je voda horká.

Použitelné nádobí:

Železné nádobí (nerezové, nerezové, litinové), dno nádobí je ploché, průměr dna je 12 až 22 cm.



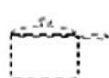
Stainless Steel kettle



Iron pot



Magnetic stainless steel pot



Color iron pot



Magnetic iron kettle



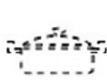
Iron pan

Kuchyňské nádobí se nepoužívá:

Hrnce z hliníku, mědi, skla, keramiky jako materiálu, hrnce s průměrem dna 10 cm nebo větším než 22 cm.



Aluminum kettle



Heat-resistant glass pot



Ceramic pot



Bottom not smooth



Bottom with feet



Small diameter of bottom

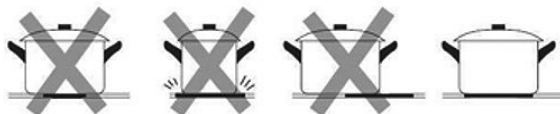
Poznámka: můžete použít hrnce vyrobené z jakéhokoli druhu kovu (kromě nerezové oceli, nerezové litiny, litiny) nebo velikostí s pomocí litého nebo nerezového plechu, který je třeba použít jako základnu. Tento druh desky můžete zakoupit v každém blízkém obchodě s elektronikou nebo domácím nádobím.

Jak používat litinovou desku: Zapojte spotřebič do zásuvky a položte litinovou nebo nerezovou desku na horní část indukční varné desky. Zapněte indukční varnou desku a litinová deska se zahřeje, na horní část této desky můžete umístit jakýkoli hrnec nebo nádobí z jakéhokoli materiálu a začít vařit.

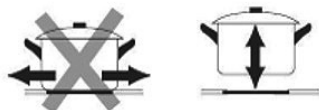
Poznámka: Nepoužívejte nádobí se zubatými hranami nebo zakřiveným dnem.



Ujistěte se, že je dno pánve hladké a rovně přiléhá ke skleněnému povrchu. Pánev vždy vycentrujte na varnou zónu. Průměr by neměl být menší než 12 cm, aby bylo zajištěno působení energetického pole. Nepoužívejte pánve s průměrem větším než 22 cm.



Pánve vždy zvedejte z indukčního vařiče - neposouvejte je, jinak by mohlo dojít k poškrábání skla.



Ruční funkce vaření: Tato indukční varná deska má 3 funkce ručního vaření: Smažení, Hot Pot a Grilování. Jak název napovídá, funkční hodnoty (výkon, čas a teplota) těchto funkcí vaření lze měnit podle potřeby a požadavků.

Poznámka: Jak je uvedeno v návodu, čas, teplotu a výkon lze měnit podle potřeby. To lze měnit pouze v manuální funkci vaření (Smažení, Horký hrnec a Grilování).

Funkce automatického vaření: Tato indukční varná deska má 3 funkce automatického vaření: polévka, voda a mléko. U těchto funkcí vaření nelze měnit funkční hodnoty (čas, teplotu a výkon).

Poznámka: Jak již samotný automatický název napovídá, v těchto funkcích vaření (polévka, voda a mléko) nelze měnit hodnoty času, teploty a výkonu.

Popis funkce

Příprava: Postavte vhodný hrnec na ohřivací skleněnou plochu, zapojte napájecí kabel varné desky do vhodné zásuvky. Zvuk "Bi" přístroje signalizuje, že je zapnutý. V tomto okamžiku stisknete tlačítko ON/OFF pro spuštění. Po spuštění se na displeji zobrazí "on" a stisknutím příslušného funkčního tlačítka můžete přejít do pracovního režimu.

Klíč	Popis funkce
Zapnuto/vypnuto	<p>Pomocí tohoto tlačítka můžeme přístroj kdykoli zapnout a vypnout a stejným tlačítkem lze přístroj uvést do pohotovostního režimu. Stisknutím tohoto tlačítka se na 2 sekundy rozsvítí LED displej a zobrazí se nápis "ON", což znamená, že jednotka přejde do režimu zapnutí. tentokrát je třeba zvolit přednastavenou funkci vaření pro spuštění spotřebiče. V případě, že do 30 sekund nezvolíme žádnou funkci vaření, přístroj automaticky přejde do pohotovostního režimu.</p> <p>Poznámka: Je nutné zvolit jakoukoli funkci vaření do 30 sekund po zapnutí spotřebiče, aby nedošlo k přechodu do pohotovostního režimu.</p>
Režim	<p>Jak již bylo naznačeno dříve, existují 3 manuální funkce, kterými jsou (smažení, horký hrnec a grilování), a 3 automatické funkce, kterými jsou (polévka, voda a mléko). Pomocí tohoto tlačítka můžete zvolit kteroukoli z těchto výše uvedených přednastavených funkcí vaření.</p> <p>Chcete-li zvolit jakoukoli přednastavenou funkci vaření, stisknete tlačítko funkce a kontrolka funkce Hotpot začne blikat jako výchozí funkce vaření a digitální displej zobrazí výchozí čas a teplotu, které lze změnit pomocí tlačítek Timer a UP/Down. Chcete-li změnit jakoukoli jinou funkci vaření, stisknete tlačítko Mode, dokud nezačne blikat kontrolka požadované funkce.</p>
Nahoru (+) a dolů (-)	<p>Slouží k nastavení výkonu, teploty a času: Pomocí tohoto tlačítka lze odpovídajícím způsobem měnit výkon a čas.</p> <p>Změna napájení: U funkcí ručního vaření lze výkon měnit od 200 do 2000 W s 9 různými rozsahy výkonu.</p> <p>Poznámka: lze změnit ve funkci Horký hrnec a Smažení.</p> <p>Změna teploty: Teplotu lze měnit v rozmezí od 60 do 240 °C s 9 různými teplotními rozsahy.</p> <p>Poznámka: lze změnit ve funkci grilování.</p> <p>Změna teploty: V pohotovostním režimu stisknete dvakrát tlačítko "Power/Temp". Rozsvítí se indikátor teploty a na displeji LED se zobrazí "160 °C", což znamená, že zařízení pracuje s teplotou 160 °C. Teplotu lze upravit stisknutím tlačítka "-" nebo "+".</p> <p>Poznámka: Výkon nelze měnit v automatických funkcích vaření.</p> <p>Změna času: Pomocí tohoto tlačítka lze změnit čas, jak je uvedeno ve funkci časovače.</p>
Časovač	<p>Časovač: Pomocí tohoto tlačítka můžete měnit dobu vaření u funkcí smažení, vaření v horkém hrnci a grilování.</p> <p>Chcete-li změnit dobu vaření u kterékoli výše uvedené funkce, zvolte funkci, indukční varná deska začne pracovat a digitální displej zobrazí výkon/teplotu, pro změnu času stisknete tlačítko časovače a digitální displej začne zobrazovat 0:00. Pomocí tlačítek Nahoru a Dolů lze měnit čas v rozmezí od 1 minuty do 3 hodin.</p>
Zámek	<p>Tento spotřebič má speciální funkci "Lock", která vám pomůže uzamknout jakoukoli funkci vaření, aby vaše děti nemohly změnit nastavení vaření.</p> <p>Jak používat funkci zámku: Stisknutím tlačítka na 3 s funkci uzamknete nebo odemknete. Po uzamčení se na displeji zobrazí LOC. Ve stavu dětského zámku jsou všechna ostatní tlačítka kromě "Lock" a "ON/OFF" neplatná.</p>

Poznámka: Z bezpečnostních důvodů se přístroj automaticky vypne po 2 hodinách, pokud časovač.

Časovač:

Když stroj pracuje, stisknutím tlačítka časovače přejděte do stavu nastavení času vypnutí časovače. Na displeji bliká čas vypnutí časovače "0:00". V této době můžete stisknutím tlačítka nahoru nebo dolů nastavit čas, o 5 sekund později je čas nastaven. Stroj automaticky potvrdí čas, čas přejde do stavu odpočítávání a po uplynutí času se automaticky vypne. To platí pro funkce: Smažení, Hotpot a Grilování.

Popis funkce

Funkce	Pracovní postup
Funkce Fry	Stiskněte funkční tlačítko Power v pohotovostním stavu (na digitálním displeji se zobrazí "ON"). Poté stiskněte tlačítko režimu a přístroj přejde do funkce Hot-Pot, pro výběr funkce fritování stiskněte znovu tlačítko režimu a přístroj přejde do funkce fritování. Digitální displej zobrazuje teplotu 1800 W. Tato funkce má 9 nastavitelných úrovní výkonu v rozmezí 200 - 2000 W. Stisknutím tlačítek + nebo - můžete zvolit příslušný rozsah výkonu. Stisknutím tlačítka časovače můžete nastavit dobu vypnutí. Rozsah nastavení je "0:01 - 4:00".
Funkce Hot Pot	Stiskněte funkční tlačítko Power v pohotovostním stavu (na digitálním displeji se zobrazí "ON"). Poté stiskněte tlačítko režimu a přístroj přejde do funkce Hot-Pot, pro výběr funkce fritování stiskněte znovu tlačítko režimu a přístroj přejde do funkce fritování. Na LED displeji se zobrazí úroveň výkonu 1200 W. Tato funkce má 9 úrovní nastavitelného výkonu od 200W do 2000W. Stisknutím tlačítka + nebo - můžete zvolit příslušnou úroveň výkonu. Stisknutím tlačítka časovače můžete nastavit dobu vypnutí. Rozsah nastavení je "0:01 - 4:00".
Funkce grilování	Stiskněte funkční tlačítko Power v pohotovostním stavu (na digitálním displeji se zobrazí "ON"). Poté stiskněte tlačítko režimu a přístroj přejde do funkce Hot-Pot, pro výběr funkce fritování stiskněte tlačítko režimu, dokud přístroj nepřejde do funkce fritování. Na displeji se zobrazí teplota 160 °C. Tato funkce má 9 úrovní nastavitelné teploty od 60°C do 240°C. Stisknutím tlačítek + nebo - můžete zvolit příslušný teplotní rozsah. Stisknutím tlačítka časovače můžete nastavit dobu vypnutí. Rozsah nastavení je "0:01 - 4:00".
Funkce polévky	Stiskněte funkční tlačítko Power v pohotovostním stavu (na digitálním displeji se zobrazí "ON"). Poté stiskněte tlačítko režimu a přístroj přejde do funkce Hot-Pot, pro výběr funkce smažení stiskněte tlačítko režimu, dokud přístroj nepřejde do funkce Soup. Led displej zobrazí čas "2:00" Tato funkce je automatická funkce, přístroj automaticky dokončí proces vaření, začne na 1600 W po dobu 120 minut. Po dokončení programu se automaticky vypne. Výchozí pracovní doba je 120 minut. Během práce nelze nastavit úroveň výkonu. Stisknutím tlačítka časovače nastavte čas zapnutí, rozsah nastavení je "0:01-3:00".
Funkce vody	Stiskněte funkční tlačítko Power v pohotovostním stavu (na digitálním displeji se zobrazí "ON"). Poté stiskněte tlačítko režimu a přístroj přejde do funkce Hot-Pot, pro výběr funkce smažení stiskněte tlačítko režimu, dokud přístroj nepřejde do funkce Soup. Výchozí výkon je 2000 W pro vaření vody a výchozí časovač je 30 minut pro automatické vypnutí. Výkon nelze změnit, stisknutím tlačítka časovače nastavte čas zapnutí, rozsah nastavení je "0:01-3:00".
Funkce mléka	Stiskněte funkční tlačítko Power v pohotovostním stavu (na digitálním displeji se zobrazí "ON"). Poté stiskněte tlačítko režimu a přístroj přejde do funkce Hot-Pot, pro výběr funkce smažení stiskněte tlačítko režimu, dokud přístroj nepřejde do funkce Soup. Výchozí výkon je 800 W pro vaření mléka a výchozí časovač je 20 minut pro automatické vypnutí. Výkon nelze změnit, Stisknutím tlačítka časovače nastavte čas zapnutí, rozsah nastavení je "0:01-3:00".
Indikátor zbytkového tepla	Když je teplota povrchu vysoká, rozsvítí se kontrolka vysoké teploty, která uživatele upozorní, že je povrch horký. Jakmile teplota povrchu klesne, kontrolka vysoké teploty zhasne.

Poznámka: Při jakékoli ruční funkci vaření je výchozí doba vaření 2 hod. Pokud není nastaven žádný čas, varná deska bude pracovat 2 hodiny a poté se vypne.

Podrobnosti o funkcích menu

Funkce	Výchozí výkon / Teplota	Výchozí čas	Výkon/teplota Rozsah	Rozsah časovače
Fry	1800W	-	200-2000W	0:01 - 4:00 hod.
Horký hrnec	1200W	-	200-2000W	0:01 - 4:00 hod.
Grilování	160°C	-	60°C - 240°C	0:01 - 4:00 hod.
Polévka	1600W	120 minut	-	0:01 - 3:00 hod.
Voda	2000W	30 minut	-	0:01 - 3:00 hod.
Mléko	800W	20 minut	-	0:01 - 3:00 hod.

Čištění a údržba

1. Vypněte spotřebič stisknutím tlačítka “On/Off” a počkejte, dokud kontrolka nezhasne. Po vypnutí odpojte napájecí kabel.
2. Počkejte nějakou dobu a nechte spotřebič vychladnout.
3. K odstranění nečistot můžete použít jemný čisticí prostředek nebo prostředek na mytí nádobí s měkkým hadříkem.
4. Nepoužívejte žádné benzínové přípravky, aby nedošlo k poškození plastových částí, krytu nebo ovládacího panelu.
5. Nečistěte jej pod tekoucí vodou ani jej neponořujte do vody, protože by se voda dostala dovnitř a poškodila spotřebič.
6. Před vařením se vždy ujistěte, že je horní deska a pánve/hrnce čisté, protože nečistoty z pánve/hrnce se na desku přilepí a deska se zabarví.
7. Ventilační otvor můžete vyčistit vysavačem, abyste vysáli nečistoty, nebo můžete použít vat, pokud jsou nečistoty s olejem.
8. K čištění povrchu lze použít také zubní kartáček s trochou mýdla, pokud jej na spotřebič použijete jemně.
9. Nepoužívejte abraziva ani silné čisticí prostředky, protože by mohlo dojít k chemické reakci.
10. Po odstranění nečistot otřete spotřebič do sucha suchým měkkým hadříkem.

Řešení problémů

Problémy	Možné příčiny	Řešení
Zařízení se nezapne.	Žádná energie.	<ul style="list-style-type: none"> • Zkontrolujte, zda je zástrčka správně připojena. • Zkontrolujte, zda je napájecí kabel v pořádku. • Zkontrolujte napájení. • Zkontrolujte napětí, pokud je příliš nízké. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, zavolejte do servisního střediska.
Funkční klávesy nereagují.	Ovládací panel je uzamčen.	Odemkněte ovládací panel zámkovým klíčem.
Zařízení vydává cvakavé zvuky.	To může být způsobeno konstrukcí nádobí (vrstvy různých kovů vibrují různě).	To je normální a neškodné.

Problémy	Možné příčiny	Řešení
Při provozu s vysokým výkonem je slyšet mírné hučení.	To může být způsobeno indukční technologií.	To je normální, ale snížením úrovně výkonu se šum sníží nebo zcela zmizí.
Hluk ventilátoru.	Chladicí ventilátor integrovaný v zařízení zabraňuje přehřátí jednotky. V případě potřeby pokračuje v provozu i po vypnutí varné desky.	To je normální a nezbytné pro bezchybný provoz. Neodpojujte spotřebič od napájení, pokud je ventilátor v chodu.
Nádobí se nezahřívá	Nádobí není vhodné pro indukci nebo není detekováno.	Použijte nádobí vhodné pro indukci ve velikosti odpovídající požadované varné zóně a správně jej umístěte. Viz kapitola Nádobí.

Chybové kódy

Kód chyby	Význam	Co dělat
E0	Nebylo zjištěno žádné vhodné nádobí	Umístěte vhodné nádobí doprostřed příslušné varné zóny (viz kapitola o nádobí).
E1	Napětí je příliš nízké (méně než 85 V)	Zkontrolujte napájení. Pokud je normální, varnou desku znovu zapněte.
E2	Napětí je příliš vysoké (vyšší než 285 V)	Zkontrolujte napájení. Pokud je normální, varnou desku znovu zapněte.
E3	Chybové hlášení snímače varné desky / zkrat	Obraťte se na zákaznický servis nebo na kvalifikovaného elektrikáře.
E4	Chybové hlášení snímače IGBT / zkratu	Obraťte se na zákaznický servis nebo na kvalifikovaného elektrikáře.
E5	Přehřátí varné desky	<ul style="list-style-type: none"> Dbejte na to, aby nebyly zablokovány větrací cesty a aby okolní teplota nebyla příliš vysoká. Dbejte na to, aby nádobí nepřesahovalo označení varné zóny ve směru ovládacího panelu, aby nedošlo k jeho přehřátí. Zkontrolujte, zda je ventilátor v provozu.
E6	Přehřátí IGBT	<ul style="list-style-type: none"> Dbejte na to, aby nebyly zablokovány větrací cesty a aby okolní teplota nebyla příliš vysoká. Dbejte na to, aby nádobí nepřesahovalo označení varné zóny ve směru ovládacího panelu, aby nedošlo k jeho přehřátí. Zkontrolujte, zda je ventilátor v provozu.
E7	Porucha čidla varné desky	Obraťte se na zákaznický servis nebo kvalifikovaného elektrikáře.
CE	Komunikace selhání mezi displejem a základní deskou	Obraťte se na zákaznický servis nebo kvalifikovaného elektrikáře.

1. VIGTIGT:

- Læs altid instruktionsbogen omhyggeligt, før du bruger den.
- Denne manual kan downloades fra vores webside www.sogo.es
- Gem disse instruktioner til senere brug.

2. Sikkerhedsinstruktioner til brugeren

GENERAL PRECAUTIONS Generelle forholdsregler ved brug af elektrisk udstyr

- Brug ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
- Apparatet må ikke bruges eller opbevares udendørs.
- Placer altid apparatet på en flad og jævn overflade.
- Dette produkt er beregnet til indendørs, ikke-industrielt, ikke-kommerciel og kun til husholdningsbrug. Brug ikke produktet udendørs eller til andre formål. Misbrug eller forkert håndtering kan forårsage problemer med apparatet og skade brugeren.
- Enheden må kun bruges til de tilsigtede formål. Vi påtager os intet ansvar for skader, der opstår som følge af forkert brug eller forkert håndtering.
- Sørg for, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, svarer til netspændingen, før du tilslutter apparatet.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug. Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er tændt.
- Tæt opsyn er nødvendigt, når et apparat bruges af eller i nærheden af børn.
- Før rengør eller opbevarer dit apparat, skal du altid tage stikket ud af stikkontakten og lade det køle af.
- Enheden er ikke helt afbrudt fra strømkilden, selv efter at den er blevet slukket. For at afbryde den helt skal du tage stikket ud af stikkontakten.
- Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen og lignende applikationer som f.eks:
 - Personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
 - Bondegårde og af kunder på hoteller, moteller og andre boligmiljøer;
 - Miljøer af typen bed and breakfast;
 - Catering og lignende anvendelser uden for detailhandlen.
- Undgå at spilde på stikket



Begrænsninger i brugen for at undgå personskade

- Placer eller brug ikke dette apparat i nærheden af vandkilder.
- Apparatet og dets netledning må ikke placeres eller anvendes på eller i nærheden af varme overflader (f.eks. komfurplader) eller åben ild.
- Lad ikke netledningen hænge i skarpe kanter, og hold den væk fra varme genstande og flammer. Sno ikke ledningen rundt om apparatet, og bøj den ikke.
- Nedsænk ikke huset, som indeholder elektriske komponenter og varmeelementer, i vand, og skyl det heller ikke under vandhanen.
- Brug aldrig tilbehør, som ikke er anbefalet af producenten.
- Brug af tilbehør, der ikke anbefales eller sælges af apparatets producent, kan medføre brand, elektrisk stød eller personskade.
- Når du vil tage stikket ud af vægkontakten, skal du gøre det ved selve stikket og ikke ved at trække i kablet eller selve apparatet.
- For at undgå elektrisk stød skal du sørge for, at dine hænder er tørre, før du sætter stikket i eller tager det ud.
- Brug ikke apparatet med våde hænder, på fugtige gulve eller i fugtig atmosfære, da der er risiko for elektrisk stød.
- Når du bruger apparatet, skal du sørge for, at netledningen ikke kommer i klemme eller knuses.
- Lad ikke motorenheden, ledningen eller stikket blive vådt for at beskytte mod risikoen for elektrisk stød.
- Vær forsigtig, når du håndterer elektriske apparater, da varmeelementets overflade er udsat for restvarme efter brug. Enhver forkert brug kan forårsage potentiel skade på brugeren og kan beskadige apparatet.
- Rør ikke ved apparatets ydre overflade, da den kan blive meget varm under drift. Brug i stedet håndtaget eller vanterne.
- Nedsænk aldrig apparatet eller stikket i vand eller anden væske. Hvis apparatet falder i vand, skal du straks afbryde strømforsyningen og bringe det til et autoriseret serviceværksted til reparation, før du bruger det igen.
- Brug ikke apparatet, hvis det er faldet på gulvet, hvis der er synlige tegn på skader, eller hvis det er utæt.
- Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. Hvis ledningen er beskadiget, må den kun udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- I tilfælde af funktionsfejl i apparatet, eller hvis det er blevet beskadiget på nogen måde, skal du returnere apparatet til det

nærmeste autoriserede serviceværksted til undersøgelse, reparation eller justering.



Begrænsninger i brugen med børn og ældre




- Apparatet må ikke bruges af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået instruktion.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
- Lad ikke børn bruge apparatet uden opsyn.



Instruktioner, der skal følges ved brug af apparatet

-  **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
-  **ADVARSEL:** Metalliske genstande som knive, gafler, skeer og låg må ikke placeres på kogepladen, da de kan blive varme.
-  **ADVARSEL:** Læg ikke papir, håndklæder og andre brændbare ting på varmefladen, da det kan forårsage brand.
-  **ADVARSEL:** Brug ikke apparatet, hvis kogepladen er i stykker, og bring det til et autoriseret servicecenter til reparation.
- Hver gang du er færdig, arbejder blæseren videre et stykke tid for at aflede varmen. Når blæseren holder op med at arbejde, kan du trække strømledningen ud.
- Flyt ikke induktionskomfuret under tilberedning eller med varmt kogegrej oven på det.
- Stil ikke tomme beholdere på apparatet.
- Brug ikke apparatet oven på andre elektriske apparater som f.eks. en keramisk kogeplade eller en elektronisk ovn.
- Brug ikke apparatet på en metaloverflade, som er for tynd og





let kan blive deformeret.

- Bloker ikke enhedens ventilationsåbninger. Det kan forårsage overophedning. Hold en minimumsafstand på 5 til 10 cm til vægge eller andre genstande.
- Placer ikke induktionskomfuret ved siden af apparater eller genstande, der reagerer følsomt på magnetfelter (f.eks. radioer, tv'er, kasettebåndoptagere osv.).
- Anbring ikke magnetiske genstande som kreditkort, kassetter osv. på glasoverfladen, mens apparatet er i drift.
-  **ADVARSEL:** Vær forsigtig, når du håndterer elektriske apparater, da varmeelementets overflade er udsat for restvarme efter brug. Enhver forkert brug kan forårsage potentiel skade på brugeren og kan beskadige apparatet.
- Rør ikke ved apparatets ydre overflade, da den kan blive meget varm under drift. Brug i stedet håndtaget eller vanterne.
-  **ADVARSEL:** Rør ikke ved varme overflader.
-  **ADVARSEL:** Dette udstyr skal bruges med FORSIGTIG, da dette elektriske apparat indeholder en varmfunktion. Overfladen på dette apparat adskiller sig også fra andre funktionelle overflader, som kan producere høje temperaturer. Da temperaturer opfattes forskelligt af forskellige personer. Udstyret må kun berøres ved de tilsigtede håndtag og gribeblader ved hjælp af varmebeskyttere som handsker eller lignende type tøj. Ellers skal man lade det køle af i tilstrækkelig tid, før man rører ved de varme overflader.
- For at undgå overbelastning af kredsløbet, når du bruger dette produkt, må du ikke bruge et andet produkt med høj effekt på det samme elektriske kredsløb.
- Der følger en kort strømledning med dette produkt. Det anbefales ikke at bruge en forlængerledning til dette produkt, men hvis det er nødvendigt, kan du bruge en:
 - Ledningens mærkede elektriske værdi skal være mindst lige så stor som produktets.
 - Placer forlængerledningen, så den ikke hænger, hvor man kan snuble over den eller trække i den utilsigtet.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Se venligst afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for detaljer om, hvordan man rengør overflader, der kommer i kontakt med fødevarer.

3. INSTRUKTIONER VED BRUG AF INDUKTIONSKOGEPLADE

	Brug ikke dette apparat i en stikkontakt med mindre end 10A, det skal altid være mere (brug mindst 15A, hvis komfuret har to brændere og flere brændere). For at undgå overbelastning af kredsløbet, mens du bruger dette produkt, må du heller ikke bruge et andet produkt med høj wattstyrke på det samme elektriske kredsløb.
	Sørg for at holde den på en glat og vandret overflade og med en afstand på 10 cm fra vægsideerne, når du bruger den.
	Brug ikke induktionskomfuret i nærheden af gaskomfuret og petroleumskomfuret.
	Nedsænk ikke induktionskomfuret i vand direkte for at rengøre det. Tør det af med en blød og fugtig klud.
	Sæt ikke ledningen ind i vind- og luftudtaget, og dæk den ikke til med noget, det kan give elektrisk stød.
	For at undgå forbrændinger eller skoldninger på grund af den høje temperatur, må du ikke lægge jernplader direkte på induktionskogepladen.
	Placer ikke forseglede dåser med madvarer på induktionsoverfladen for at varme dem op. For at undgå eksplosion skal du åbne dåsen, flytte maden tilbage og varme den ved hjælp af en passende gryde.
	Brug ikke induktionskogepladen på toppen af en jernoverflade eller en overflade med en metalmatte under.
	Stil ikke tomme gryder eller pander på induktionskogepladens overflade, det kan påvirke produktets ydeevne.
	Hold altid kogepladen ren, og lad ikke fedtet samle sig.
	Rør ikke ved kogepladen med hænderne, mens den er i brug, da den bliver varm og kan forårsage skoldning. Lad den køle af et stykke tid, før du rengør eller flytter den.
	Hvis netledningen er beskadiget, må du ikke selv skifte den, men skal tage den med til et autoriseret servicecenter eller en kvalificeret tekniker for at få den skiftet.
	Lad ikke børn bruge induktionskogepladen.
	Hvis du har en pacemaker, skal du kontakte din læge, før du bruger apparatet.

Produktegenskaber: Dette produkt opvarmes af den indre spole og gennem panelet for at opvarme stegepannen.

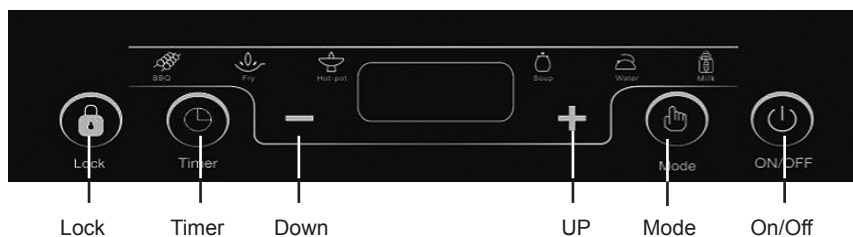
- **Miljøvenlig:** ikke-giftig, ikke-forurenende, ingen elektromagnetisk stråling.
- **Hurtig opvarmning:** Baseret på princippet om elektromagnetisk induktion bliver bunden af gryden varm direkte, hvilket skyldes en høj termisk effektivitet og hurtig hastighed.
- Dette produkt bruger en krystalplade med høj hårdhed og høj temperatur, som ikke kun er nem at rengøre, men også holdbar.
- Mikrocomputerstyring, kontrol af brandtemperaturen efter ønske.
- Sikker brug, den har mange beskyttelsesfunktioner, som overspænding, underspænding, overtemperatur og blæserarbejde.

4. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding	Frekvens	Kraft
AC 220-240V	50-60Hz	2000W

5. BESKRIVELSE AF DELE

1. Glasoverflade
2. Strømledning
3. Plastikdæksel
4. Kontrolpanel
 - A. Nøgle til børnesikring
 - B. Timer-tast
 - C. Ned-tast (sænkning af strøm og temperatur)
 - D. Op-tast (Forøgelse af effekt- og temperaturværdi)
 - E. Mode-tast
 - F. On/Off-tast



Effekt- og temperaturniveauer

	P1 - P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Effekt (W)	800W diskontinuerligt arbejde	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Bemærk:

1. For P1 - P3 fungerer enheden diskontinuerligt.
2. For P4 - P9 arbejder enheden kontinuerligt.

Temperaturniveauer:

Skærm	60	90	120	140	160	180	200	220	240
Temperatur (°C)	60	90	120	140	160	180	200	220	240

At vælge det rigtige køkkengrej til induktion



Induktion

Brug kun kogegrej med en bund, der er egnet til induktion. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller i bunden af gryden.

Du kan også tjekke, om dit kogegrej er egnet, ved at udføre en magnettest. Bevæg en magnet mod bunden af gryden. Hvis den tiltrækkes, er gryden egnet til induktion.



Hvis du ikke har en magnet:

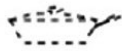
1. Kom lidt vand i gryden.
2. Tænd for apparatet i 3 minutter, og tjek, om vandet bliver varmt.

Anvendeligt køkkengrej:

Kogegrej af jern (rustfrit stål, rustfrit jern, støbejern), bunden af kogegrejet er flad, diameteren på bunden er mellem 12 cm og 22 cm.



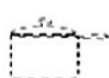
Stainless Steel kettle



Iron pot



Magnetic stainless steel pot



Color iron pot



Magnetic iron kettle



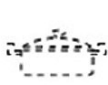
Iron pan

Køkkengrej ikke relevant:

Gryder lavet af aluminium, kobber, glas, keramik som materialer, gryder med en bunddiameter på 10 cm eller mere end 22 cm



Aluminum kettle



Heat-resistant glass pot



Ceramic pot



Bottom not smooth



Bottom with feet



Small diameter of bottom

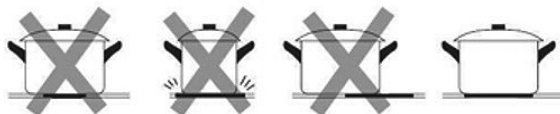
Bemærk: Du kan bruge gryder af alle slags metal (undtagen rustfrit stål, rustfrit jern, støbejern) eller størrelser ved hjælp af en støbt eller rustfri stålplade, som skal bruges som bund. Denne type plade kan du købe i enhver nærliggende elektronik- eller køkkengrejsbutik.

Sådan bruger du støbejernspladen: Sæt stikket i stikkontakten, og læg støbejernspladen eller pladen i rustfrit stål oven på induktionskogepladen. Tænd for induktionskogepladen, og støbejernspladen bliver varm. På toppen af denne plade kan du placere enhver form for gryde eller redskaber lavet af enhver form for materiale og begynde at lave mad.

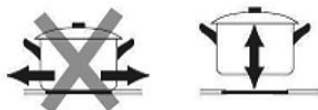
Bemærk: Brug ikke kogevej med skarpe kanter eller en buet bund.



Sørg for, at bunden af din pande er glat og sidder fladt mod glasoverfladen. Centrér altid din pande på kogezone. Diameteren bør ikke være mindre end 12 cm for at sikre, at energifeltet har en effekt. Brug ikke pander med en diameter på over 22 cm.



Løft altid panderne af induktionskomfuret - lad dem ikke glide, for så kan de ridse glasset.



Manuelle tilberedningsfunktioner: Denne induktionskogeplade har 3 manuelle tilberedningsfunktioner, som er henholdsvis Fry, Hot Pot og Barbecue. Som navnet antyder, kan funktionsværdierne (effekt, tid og temperatur) for disse madlavningsfunktioner ændres efter behov og krav.

Bemærk: Som det manuelle ord selv indikerer, kan tid, temperatur og effekt ændres efter behov. Dette kan kun ændres i den manuelle tilberedningsfunktion (Fry, Hot pot og Barbecue).

Automatisk madlavningsfunktion: Denne induktionskogeplade har 3 automatiske madlavningsfunktioner, som er suppe, vand og mælk. I disse madlavningsfunktioner kan funktionsværdierne (tid, temperatur og effekt) ikke ændres.

Bemærk: Som det automatiske navn antyder, kan værdierne for tid, temperatur og effekt ikke ændres i disse tilberedningsfunktioner (suppe, vand og mælk).

Beskrivelse af funktioner

Forberedelse: Stil en passende gryde på den varme glasoverflade, og sæt kogepladens netledning i en passende stikkontakt. Maskinens "Bi"-lyd indikerer, at den er tændt. På dette tidspunkt skal du trykke på ON/OFF-tasten for at starte. Displayet viser "on" efter opstart, og du kan trykke på den tilsvarende funktionstast for at gå ind i arbejdstilstand.

Nøgle	Beskrivelse af funktion
ON/Off	<p>Ved hjælp af denne knap kan vi til enhver tid tænde og slukke for enheden, og den samme knap kan også bruges til at sætte enheden i standbytilstand. Ved at trykke på denne knap lyser LED-displayet i 2 sekunder og viser "ON", hvilket betyder, at enheden går i tændt tilstand. Denne gang skal du vælge den forudindstillede madlavningsfunktion for at køre apparatet. Hvis vi ikke vælger nogen tilberedningsfunktion inden for 30 sekunder, går enheden automatisk i standbytilstand.</p> <p>Bemærk: Det er nødvendigt at vælge en tilberedningsfunktion inden for 30 sekunder efter, at apparatet er tændt, for at undgå, at apparatet går i standbytilstand.</p>
Tilstand	<p>Som det tidligere er blevet nævnt, er der 3 manuelle funktioner, som er (stegning, hot pot og grill) og 3 automatiske funktioner, som er (suppe, vand og mælk). Du kan bruge denne tast til at vælge en af disse forudindstillede madlavningsfunktioner, som er nævnt ovenfor.</p> <p>For at vælge en forudindstillet tilberedningsfunktion skal du trykke på funktionsknappen, og indikatorlampen for Hotpot-funktionen begynder at blinke som standardtilberedningsfunktion, og det digitale display viser standardtid og -temperatur, som kan ændres ved hjælp af knapperne Timer og UP/Down. For at skifte til en anden tilberedningsfunktion skal du blive ved med at trykke på Mode-knappen, indtil indikatorlyset for den ønskede funktion begynder at blinke.</p>
Op (+) og ned (-)	<p>Bruges til justering af strøm, temperatur og tid: Ved hjælp af denne knap kan strøm og tid ændres i overensstemmelse hermed.</p> <p>Sådan ændres effekten: For de manuelle tilberedningsfunktioner kan effekten ændres fra 200 til 2000W med 9 forskellige effektområder.</p> <p>Bemærk: kan ændres i Hot pot og Fry cooking-funktionen.</p> <p>Sådan ændrer du temperaturen: Temperaturen kan ændres fra 60 til 240°C, med 9 forskellige temperaturområder.</p> <p>Bemærk: kan ændres i grillfunktionen.</p> <p>Sådan ændres temperaturen: Når enheden er i standbytilstand, skal du trykke to gange på "Power/Temp"-tasten. Temperaturindikatoren lyser, og LED-displayet viser "160°C", hvilket betyder, at enheden arbejder med en temperatur på 160°C. Temperaturen kan justeres ved at trykke på "-" eller "+"-tasten.</p> <p>Bemærk: Effekten kan ikke ændres i automatiske tilberedningsfunktioner.</p> <p>For at ændre tiden: Tiden kan ændres ved hjælp af denne knap som nævnt i Timer-funktionen.</p>
Timer	<p>Timer: Ved hjælp af denne knap kan du ændre tilberedningstiden for stege-, gryde- og grillfunktionen.</p> <p>For at ændre tilberedningstiden for en af de ovennævnte funktioner skal du vælge funktionen, induktionskogepladen begynder at arbejde, og det digitale display viser effekt/temperatur. For at ændre tiden skal du trykke på timerknappen, og det digitale display begynder at vise 0:00. Ved hjælp af op- og nedknapperne kan du ændre tiden i intervallet 1 minut til 3 timer.</p>
Lås	<p>Denne apparat har en særlig funktion "Lås", som hjælper dig med at låse enhver tilberedningsfunktion for at undgå, at dine børn kan ændre tilberedningsindstillingerne.</p> <p>Sådan bruges låsefunktionen: I driftstilstand skal du trykke i 3 sekunder for at låse eller låse op for funktionen. Når den er låst, viser displayet LOC. I børnesikringstilstand er alle andre knapper ugyldige undtagen "Lås" og "ON/OFF".</p>

Bemærk: Af sikkerhedsmæssige årsager vil enheden automatisk slukke efter 2 timer, hvis timeren **Timer:**

Når maskinen arbejder, skal du trykke på timertasten for at gå ind i tidsindstillingstilstanden for nedlukning af timeren. Displayet blinker med timerens nedlukningstid "0:00". På dette tidspunkt kan du trykke på op- eller ned-knappen for at indstille tiden. 5 sekunder senere er tiden indstillet. Maskinen bekræfter automatisk tiden, tiden går i nedtællingstilstand og slukker automatisk, når tiden er gået. Dette gælder for funktionerne: Fry, Hotpot og Barbecue.

Funktion Beskrivelse

Funktion	Arbejdsproces
Stegefunktion	Tryk på tænd/sluk-knappen i standby-tilstand (det digitale display viser "ON"). Tryk derefter på tilstandsknappen, og enheden går ind i Hot-Pot-funktionen, for at vælge stegefunktionen skal du trykke på tilstandsknappen igen, og enheden går ind i stegefunktionen. Det digitale display viser temperaturen som 1800W. Denne funktion har 9 justerbare effektniveauer fra 200 - 2000W. Du kan trykke på + eller - for at vælge det passende effektområde. Du kan trykke på timer-tasten for at indstille nedlukningstiden. Indstillingsområdet er "0:01 - 4:00".
Hot Pot-funktion	Tryk på tænd/sluk-knappen i standby-tilstand (det digitale display viser "ON"). Tryk derefter på mode-knappen, og enheden går ind i Hot-Pot-funktionen, for at vælge stegefunktionen skal du trykke på mode-knappen igen, og enheden går ind i stegefunktionen. Led-displayet viser effektniveauet 1200W. Denne funktion har 9 niveauer af justerbare effektniveauer fra 200W til 2000W. Du kan trykke på + eller - for at vælge det passende effektniveau. Du kan trykke på timer-tasten for at indstille nedlukningstiden. Indstillingsområdet er "0:01 - 4:00".
Grill-funktion	Tryk på tænd/sluk-knappen i standby-tilstand (det digitale display viser "ON"). Tryk derefter på mode-knappen, og enheden går ind i Hot-Pot-funktionen, for at vælge stegefunktionen skal du trykke på mode-knappen, indtil enheden går ind i stegefunktionen. Displayet viser temperaturen som 160°C. Denne funktion har 9 niveauer af justerbar temperatur fra 60°C til 240°C. Du kan trykke på tasterne + eller - for at vælge det passende temperaturområde. Du kan trykke på timer-tasten for at indstille nedlukningstiden. Indstillingsområdet er "0:01 - 4:00".
Suppe-funktion	Tryk på tænd/sluk-knappen i standby-tilstand (det digitale display viser "ON"). Tryk derefter på tilstandsknappen, og enheden går ind i Hot-Pot-funktionen, for at vælge stegefunktionen skal du trykke på tilstandsknappen, indtil enheden går ind i suppefunktionen. Led-displayet viser tiden "2:00". Denne funktion er en automatisk funktion, maskinen afslutter automatisk tilberedningsprocessen, den starter på 1600W i 120 minutter. Når programmet er færdigt, lukker den automatisk ned. Standardarbejdstiden er 120 minutter. Effektniveauet kan ikke justeres under arbejdet. Tryk på timerknappen for at indstille tændingstiden, indstillingsområdet er "0:01-3:00".
Vandets funktion	Tryk på tænd/sluk-knappen i standby-tilstand (det digitale display viser "ON"). Tryk derefter på tilstandsknappen, og enheden går ind i Hot-Pot-funktionen, for at vælge stegefunktionen skal du trykke på tilstandsknappen, indtil enheden går ind i Soup-funktionen. Standardeffekten er 2000W til kogning af vand, og standardtimeren er 30 minutter til automatisk nedlukning. Strømmen kan ikke ændres, tryk på timerknappen for at indstille tændingstiden, indstillingsområdet er "0:01-3:00".

Funktion	Arbejdsproces
Mælkens funktion	Tryk på tænd/sluk-knappen i standby-tilstand (det digitale display viser "ON"). Tryk derefter på tilstandsknappen, og enheden går ind i Hot-Pot-funktionen, for at vælge stegefunktionen skal du trykke på tilstandsknappen, indtil enheden går ind i suppefunktionen. Standardeffekten er 800W til mælkekogning, og standardtimeren er 20 minutter til automatisk nedlukning. Strømmen kan ikke ændres, tryk på timerknappen for at indstille tændingstiden, indstillingsområdet er "0:01-3:00".
Indikator for restvarme	Når temperaturen på overfladen er høj efter arbejdet, tændes indikatorlampen for høj temperatur for at minde brugeren om, at overfladen er varm. Så snart overfladetemperaturen falder, slukkes indikatorlampen for høj temperatur.

Bemærk: I alle manuelle tilberedningsfunktioner er standardtilberedningstiden 2 timer. Hvis der ikke er indstillet nogen tid, vil kogepladen arbejde i 2 timer og derefter slukke.

Detaljer om menufunktioner

Funktioner	Standardstrøm / Temp.	Standard tid	Effekt/ Temp. Område	Timerens rækkevidde
Fry	1800W	-	200-2000W	0:01 - 4:00 timer
Varm gryde	1200W	-	200-2000W	0:01 - 4:00 timer
Grill	160°C	-	60°C - 240°C	0:01 - 4:00 timer
Suppe	1600W	120 minutter	-	0:01 - 3:00 timer
Vand	2000W	30 minutter	-	0:01 - 3:00 timer
Mælk	800W	20 minutter	-	0:01 - 3:00 timer

Rengøring og vedligeholdelse



1. Sluk for apparatet ved at trykke på "On/Off", og vent, indtil lyset slukkes. Tag stikket ud af stikkontakten, når det er slukket.
2. Vent et stykke tid, og lad apparatet køle ned.
3. Du kan bruge et mildt rengøringsmiddel eller opvaskemiddel med en blød klud til at fjerne snavs.
4. Brug ikke benzinprodukter for at undgå at beskadige plastdelene, kabinettet eller betjeningspanelet.
5. Rengør den ikke med rindende vand, og sænk den ikke ned i vand, da der vil trænge vand ind og beskadige apparatet.
6. Sørg altid for, at den øverste plade og panden/gryden er rene før tilberedning, da snavset fra panden/gryden vil sætte sig fast på pladen, og pladen vil blive misfarvet.
7. Du kan rengøre udluftningen med en støvsuger for at suge snavset op, eller du kan bruge bomuld, hvis snavset er olieholdigt.
8. Tandbørste med lidt sæbe kan også bruges til at rengøre overfladen, så længe du bruger den forsigtigt på apparatet.
9. Brug ikke slibemidler eller stærke rengøringsmidler, da det kan give en kemisk reaktion.
10. Når snavset er fjernet, tørres apparatet af med en tør, blød klud.

Fejlfinding

Problemer	Mulige årsager	Løsninger
Enheden tænder ikke.	Ingen strøm.	<ul style="list-style-type: none"> • Kontroller, om stikket er korrekt tilsluttet. • Kontrollér, at netledningen er intakt. • Kontroller strømforsyningen. • Kontroller spændingen, hvis den er for lav. <p>Hvis du har tjekket alt, og problemet stadig eksisterer, skal du ringe til servicecentret.</p>
Funktionstasterne reagerer ikke.	Kontrolpanelet er låst.	Lås kontrolpanelet op med låsenøglen.
Apparatet laver kliklyde.	Det kan skyldes konstruktionen af dit kogegrej (lag af forskelligt metal vibrerer forskelligt).	Det er normalt og ufarligt.
Der kan høres en let brummende lyd, når der arbejdes med høj effekt.	Det kan skyldes induktionsteknologi.	Det er normalt, men støjen bliver mindre eller forsvinder helt, hvis man skruer ned for strømmen.
Blæserstøj.	En integreret køleventilator forhindrer overophedning af enheden. Om nødvendigt fortsætter den med at køre, selv efter at kogeladen er slukket.	Dette er normalt og nødvendigt for fejlfri drift. Apparatet må ikke kobles fra strømforsyningen, mens ventilatoren kører.
Kogegrejet bliver ikke varmt	Kogegrejet er ikke egnet til induktion eller er ikke registreret.	Brug induktionseget kogegrej i en passende størrelse til den ønskede kogezone, og placer det korrekt. Se kapitlet om kogegrej.

Fejlkoder

Fejlkode	Betydning	Hvad skal man gøre?
E0	Der blev ikke identificeret noget egnet køkkengrej	Placer passende kogegrej i midten af den tilsvarende kogezone (se kapitlet om kogegrej)
E1	Spændingen er for lav (mindre end 85 V)	Kontrollér strømforsyningen. Hvis den er normal, skal du tænde for kogepladen igen.
E2	Spændingen er for høj (højere end 285 V)	Kontrollér strømforsyningen. Hvis den er normal, skal du tænde for kogepladen igen.
E3	Fejlmeddelelse fra kogepladens sensor / kortslutning	Kontakt kundeservice eller en kvalificeret elektriker.
E4	Fejlmeddelelse fra IGBT-sensoren / kortslutning	Kontakt kundeservice eller en kvalificeret elektriker.
E5	Overophedning af kogepladen	<ul style="list-style-type: none"> • Sørg for, at ventilationsvejene ikke er blokeret, og at omgivelsestemperaturen ikke er for høj. • Sørg for, at kogegrejet ikke rager ud over kogezonemarkeringerne i retning af kontrolpanelet, så det ikke bliver overophedet. • Sørg for, at ventilatoren kører.
E6	Overophedning af IGBT	<ul style="list-style-type: none"> • Sørg for, at ventilationsvejene ikke er blokeret, og at omgivelsestemperaturen ikke er for høj. • Sørg for, at kogegrejet ikke rager ud over kogezonemarkeringerne i retning af kontrolpanelet, så det ikke bliver overophedet. • Sørg for, at ventilatoren kører.
E7	Funktionsfejl i kogepladens sensor	Kontakt kundeservice eller en kvalificeret elektriker.
CE	Kommunikation fejl mellem skærm og mainboard	Kontakt kundeservice eller en kvalificeret elektriker.

1.  **POMEMBNO:**
 - Pred uporabo vedno natančno preberite navodila za uporabo.
 - Ta priročnik lahko prenesete z naše spletne strani www.sogo.es.
 - Ta navodila shranite za poznejšo uporabo.
2.  **Varnostna navodila za uporabnika**

**GENERAL
PRECAUTIONS**

Splošni previdnostni ukrepi pri uporabi električne opreme

- Naprave ne uporabljajte za druge namene, kot so opisani v tem priročniku.
- Naprave ne uporabljajte in ne shranjujte na prostem.
- Napravo vedno postavite na ravno in enakomerno površino.
- Ta izdelek je namenjen za notranjo, neindustrijsko, nekomercialno in izključno gospodinjsko uporabo. Izdelka ne uporabljajte na prostem ali v druge namene. Zaradi napačne uporabe ali nepravilnega ravnanja lahko pride do težav v napravi in poškodb uporabnika.
- Enota se sme uporabljati samo za predvidene namene. Za škodo, ki bi nastala zaradi nepravilne uporabe ali nepravilnega ravnanja, ne odgovarjamo.
- Pred priključitvijo naprave na električno omrežje se prepričajte, da se napetost, navedena na napisni ploščici, ujema z omrežno napetostjo.
- Ko naprave ne uporabljate, vedno izvlecite vtič iz vtičnice. Vključenega aparata ne puščajte brez nadzora.
- Kadar napravo uporabljajo otroci ali v njihovi bližini, je potreben strog nadzor.
- Pred čiščenjem ali shranjevanjem naprave jo vedno izključite iz električnega omrežja in pustite, da se ohladi.
- Naprava tudi po izklopu ni popolnoma izključena iz vira napajanja. Če jo želite popolnoma odklopiti, jo izključite iz vtičnice.
- Naprave niso namenjene upravljanju z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Ta naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu in podobnih aplikacijah, kot so:
 - Kuhinje za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - Kmetije ter stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih okoljih;
 - Okolje tipa nočitev z zajtrkom;
 - gostinstvo in podobne aplikacije, ki niso namenjene prodaji na drobno.

- Izogibajte se razlitju na priključek



Omejitve uporabe za preprečevanje telesnih poškodb

- Naprave ne postavljajte in ne uporabljajte v bližini vodnih virov.
- Naprave in njenega napajalnega kabla ne postavljajte na vroče površine (npr. plošče štedilnika) ali v njihovo bližino ali v bližino odprtega ognja.
- Napajalnega kabla ne puščajte viseti na ostrih robovih in ga hranite stran od vročih predmetov in ognja. Napajalnega kabla ne ovijte okoli naprave in ga ne upogibajte.
- Ohišja, ki vsebuje električne komponente in grelne elemente, ne potaplajte v vodo niti ga ne spirajte pod pipo.
- Nikoli ne uporabljajte dodatkov, ki jih proizvajalec ne priporoča.
- Uporaba dodatne opreme, ki je ne priporoča ali prodaja proizvajalec naprave, lahko povzroči požar, električni udar ali poškodbe oseb.
- Če želite vtič izvleči iz stenskega stika, to storite na samem vtiču in ne z vlečenjem za kabel ali napravo.
- Da bi se izognili električnemu udaru, poskrbite, da bodo vaše roke suhe, preden priključite ali odklopite vtič.
- Naprave ne uporabljajte z mokrimi rokami, na vlažnih tleh ali v vlažnem okolju, saj obstaja nevarnost električnega udara.
- Med uporabo naprave pazite, da se napajalni kabel ne zatakne ali zmečka.
- Zaradi zaščite pred nevarnostjo električnega udara motorne enote, kabla ali vtiča ne smete zmočiti.
- Pri ravnanju z električnimi napravami bodite previdni, saj je površina grelnega elementa po uporabi izpostavljena preostali vročini. Vsaka napačna uporaba lahko povzroči morebitne poškodbe uporabnika in lahko poškoduje napravo.
- Ne dotikajte se zunanje površine naprave, saj se lahko med delovanjem močno segreje. Namesto tega uporabite ročaj ali rokavice.
- Naprave ali vtiča nikoli ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino. Če aparat pade v vodo, ga pred ponovno uporabo takoj izključite iz električnega omrežja in ga odnesite na popravilo k pooblaščenemu serviserju.
- Naprave ne uporabljajte, če je padla na tla, če ima vidne znake poškodb ali če pušča.
- Naprave ne uporabljajte, če je kabel ali vtič poškodovan. Če je kabel poškodovan, ga sme zamenjati le proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljene osebe, da bi se izognili nevarnosti.
- V primeru nepravilnega delovanja ali kakršne koli poškodbe

aparata ga vrnite najbližjemu pooblaščenemu servisu, da ga pregleda, popravi ali nastavi.







Omejitve uporabe pri otrocih in starejših




- Naprave ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če so bile nadzorovane ali poučene.
- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali dobili navodila o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
- Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z napravo.
- Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom.
- Napravo in kabel hranite zunaj dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Otrokom ne dovolite uporabe naprave brez nadzora.



Navodila, ki jih je treba upoštevati pri uporabi naprave

-  **OPOZORILO:** Če je površina razpokana, napravo izklopite, da preprečite možnost električnega udara.
-  **OPOZORILO:** Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne postavljajte na vročo ploščo, saj se lahko segrejejo.
-  **OPOZORILO:** Na grelno površino ne polagajte papirja, brisač in drugih vnetljivih predmetov, saj lahko povzročijo požar.
-  **OPOZORILO:** Naprave ne uporabljajte, če je kuhalna površina poškodovana, jo odnesite v popravilo v pooblaščen servisni center.
- Vsakič, ko končate, ventilator še nekaj časa deluje, da odvaja toploto. Ko ventilator preneha delovati, lahko izključite napajalni kabel.
- Med kuhanjem indukcijske kuhalne plošče ne premikajte, prav tako ne premikajte vroče posode, ki je na njej.
- Na napravo ne postavljajte praznih posod.
- Naprave ne uporabljajte na drugih električnih napravah, kot so steklokeramična plošča, elektronska pečica itd.
- Naprave ne uporabljajte na kovinski površini, ki je pretanka in se lahko deformira.
- Ne zapirajte prezračevalnih rež naprave. To lahko povzroči















pregrevanje. Do sten ali drugih predmetov ohranite razdaljo najmanj 5 do 10 cm.

- Indukcijskega kuhališča ne postavljajte poleg naprav ali predmetov, ki so občutljivi na magnetna polja (npr. radijskih sprejemnikov, televizorjev, kasetnih snemalnikov itd.).
- Med delovanjem naprave na stekleno površino ne odlagajte magnetnih predmetov, kot so kreditne kartice, kasete itd.
-  **OPOZORILO:** Pri ravnanju z električnimi napravami bodite previdni, saj je površina grelnega elementa po uporabi izpostavljena preostali vročini. Vsaka napačna uporaba lahko povzroči morebitne poškodbe uporabnika in lahko poškoduje napravo.
- Ne dotikajte se zunanje površine naprave, saj se lahko med delovanjem močno segreje. Namesto tega uporabite ročaj ali rokavice.
-  **OPOZORILO:** Ne dotikajte se vročih površin.
-  **OPOZORILO:** To opremo je treba uporabljati previdno, saj ta električna naprava vsebuje funkcijo ogrevanja. Površina te naprave se prav tako razlikuje od drugih funkcionalnih površin, na katerih lahko nastanejo visoke temperature. Ker različne osebe različno zaznavajo temperature. Naprave se je treba dotikati le na predvidenih ročajih in oprijemalnih površinah s pomočjo toplotnih zaščitnih sredstev, kot so rokavice ali podobna vrsta oblačil. V nasprotnem primeru pustite, da se pred dotikanjem vročih površin dovolj časa ohladi.
- Da bi se izognili preobremenitvi tokokroga pri uporabi tega izdelka, v istem električnem tokokrogu ne uporabljajte drugega visokozmogljivega izdelka.
- Temu izdelku je priložen kratek napajalni kabel. Podaljševalnik ni priporočljiv za uporabo s tem izdelkom, če pa ga je treba uporabiti:
 - Označena električna nazivnost kabla mora biti vsaj tako velika kot električna nazivnost izdelka.
 - Podaljševalni kabel namestite tako, da ne visi na mestu, kjer bi se lahko spotaknili ali ga nenamerno potegnili.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Podrobnosti o čiščenju površin, ki pridejo v stik s hrano, najdete v razdelku o čiščenju in vzdrževanju.

3. NAVODILA ZA UPORABO INDUKCIJSKE PLOŠČE

	<p>Naprave ne uporabljajte z električno vtičnico z nazivno močjo manj kot 10 A, vedno mora biti večja (če ima štedilnik dva gorilnika in več gorilnikov, uporabite vsaj 15 A). Da bi se izognili preobremenitvi tokokroga med uporabo tega izdelka, v istem električnem tokokrogu ne uporabljajte drugega visokozmogljivega izdelka.</p>
	<p>Pri uporabi se prepričajte, da stoji na gladki in vodoravni površini ter da je od stene oddaljen 10 cm.</p>
	<p>Indukcijskega štedilnika ne uporabljajte v bližini plinskega štedilnika in petrolejke.</p>
	<p>Indukcijskega štedilnika ne potaplajte v vodo neposredno zaradi čiščenja. Obrišite ga z mehko in vlažno krpo.</p>
	<p>Ne vstavljajte žičnih elementov v izhod za veter in zrak, ne pokrivajte jih z ničemer, saj lahko to povzroči električni udar.</p>
	<p>Da bi se zaradi visoke temperature opekli ali opekli, na indukcijsko kuhhalno ploščo ne postavljajte železne pločevine neposredno.</p>
	<p>Zaprth pločevink s hrano ne postavljajte na indukcijsko površino, da se segrejejo. Da bi se izognili eksploziji, pločevinko odprite, hrano ponovno odstranite in jo segrejte s pomočjo primerne posode.</p>
	<p>Indukcijske kuhhalne plošče ne uporabljajte na zgornji strani železne površine ali na kateri koli površini s kovinsko podlogo pod njo.</p>
	<p>Na površino indukcijske kuhhalne plošče ne postavljajte praznih loncev ali ponev, saj to lahko vpliva na delovanje izdelka.</p>
	<p>Kuhhalno površino vedno vzdržujte čisto in ne dovolite, da se na njej nabira maščoba.</p>
	<p>Med uporabo se kuhhalne površine ne dotikajte z rokami, saj se segreje in lahko povzroči opekline. Pred čiščenjem ali premikanjem jo pustite, da se nekoliko ohladi.</p>
	<p>Če je napajalni kabel poškodovan, ga ne menjajte sami in ga odnesite v pooblaščen servisni center ali k usposobljenemu tehniku, da ga zamenja.</p>
	<p>Otrokom ne dovolite uporabljati indukcijske kuhhalne plošče.</p>
	<p>Če imate srčni spodbujevalnik, se pred uporabo aparata posvetujte z zdravnikom.</p>

Značilnosti izdelka: ta izdelek se segreva z notranjo tuljavo in skozi ploščo segreva ponev za cvrtje.

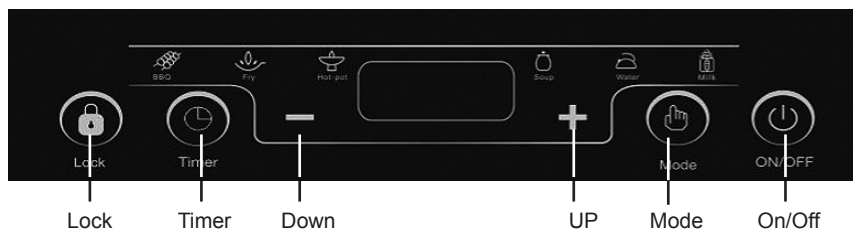
- **Okolju prijazno:** nestrupeno, brez onesnaževanja, brez elektromagnetnega sevanja.
- **Hitro segrevajte:** Na podlagi načela elektromagnetne indukcije se dno lonca segreje neposredno, kar je posledica visoke toplotne učinkovitosti in visoke hitrosti.
- Ta izdelek uporablja kristalno ploščo z visoko trdoto in visoko temperaturo, ki ni le enostavna za čiščenje, temveč tudi vzdržljiva.
- Nadzor z mikroračunalnikom, nadzor temperature ognja po želji.
- Varna uporaba, ima številne zaščitne funkcije, kot so prenapetost, prenizka napetost, previsoka temperatura in delovanje ventilatorja.

4. SPECIFICHE TECNICHE

Napetost	Frekvenca	Napajanje
AC 220-240V	50-60Hz	2000W

5. OPIS DELOV

1. Steklena površina
2. Napajalni kabel
3. Plastični pokrov
4. Nadzorna plošča
 - A. Ključ otroške ključavnice
 - B. Tipka časovnika
 - C. Tipka navzdol (znižanje moči in temperature)
 - D. Tipka navzgor (Povečanje vrednosti moči in temperature)
 - E. Tipka načina
 - F. Tipka za vklop/izklop



Stopnje moči in temperature

	P1 - P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Moč (W)	800W neprekinjeno delovanje	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Opomba:

1. Pri P1 - P3 naprava deluje neprekinjeno.
2. Pri P4 - P9 naprava deluje neprekinjeno.

Ravni temperature:

Prikaz	60	90	120	140	160	180	200	220	240
Temp.(°C)	60	90	120	140	160	180	200	220	240

Izbira prave kuhinjske posode za indukcijo



Induction

Uporabljajte samo posodo z dnom, ki je primerno za indukcijsko kuhanje. Na embalaži ali na dnu posode poiščite simbol indukcije.

S testom z magnetom lahko preverite, ali je vaša posoda primerna. Premaknite magnet proti dnu posode. Če ga magnet pritegne, je ponev primerna za indukcijo.



Če nimate magneta:

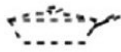
1. V ponev dajte nekaj vode.
2. Napravo vključite za 3 minute in preverite, ali je voda vroča.

Veljavna posoda za kuhanje:

Železna posoda (iz nerjavečega jekla, nerjavnega železa, litega železa), dno posode je ravno, premer dna je med 12 cm in 22 cm.



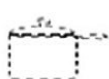
Stainless Steel kettle



Iron pot



Magnetic stainless steel pot



Color iron pot



Magnetic iron kettle



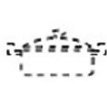
Iron pan

Kuhinjska posoda se ne uporablja:

Lonci iz aluminija, bakra, stekla, keramike kot materiala, lonci s premerom dna 10 cm ali več kot 22 cm



Aluminum kettle



Heat-resistant glass pot



Ceramic pot



Bottom not smooth



Bottom with feet



Small diameter of bottom

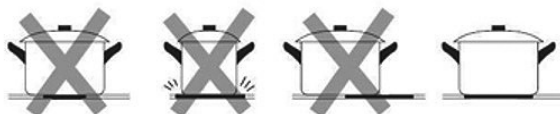
Opomba: uporabljate lahko lonce iz katere koli vrste kovine (razen iz nerjavnega jekla, nerjavnega železa, litega železa) ali velikosti s pomočjo litega ali nerjavnega jekla, ki ga je treba uporabiti kot podlago. Takšno ploščo lahko kupite v kateri koli bližnji trgovini z elektronsko ali domačo kuhinjsko posodo.

Kako uporabljati litoželezno ploščo: Vključite aparat v električno omrežje in postavite ploščo iz litega ali nerjavečega jekla na vrh indukcijske kuhalne plošče. Vklopite indukcijsko ploščo in litoželezna plošča se bo segrela, na vrh te plošče pa lahko postavite katero koli posodo ali pribor iz katerega koli materiala in začnete kuhati.

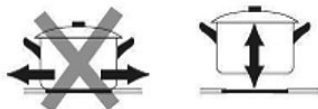
Opomba: Ne uporabljajte posode z nazobčanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



Prepričajte se, da je dno posode gladko in da se ravno prilega stekleni površini. Ponev vedno postavite v sredino kuhalnega polja. Premer ne sme biti manjši od 12 cm, da zagotovite učinek energijskega polja. Ne uporabljajte ponev s premerom, večjim od 22 cm.



Ponev vedno dvignite z indukcijskega štedilnika - ne drsite po njem, sicer lahko opraskate steklo.



Funkcije ročnega kuhanja: Ta indukcijska kuhalna plošča ima 3 funkcije ročnega kuhanja, in sicer cvrtje, vroča posoda in žar. Kot pove že ime, lahko vrednosti delovanja (moč, čas in temperatura) teh funkcij kuhanja spreminjate glede na potrebe in zahteve.

Opomba: V priročniku je navedeno, da lahko čas, temperaturo in moč ustrezno spremenite glede na potrebe. To lahko spremenite samo v funkciji ročnega kuhanja (cvrtje, vroča posoda in žar).

Funkcija samodejnega kuhanja: Indukcijska kuhalna plošča ima 3 samodejne funkcije kuhanja: juha, voda in mleko. Pri teh funkcijah kuhanja ni mogoče spreminjati vrednosti delovanja (čas, temperatura in moč).

Opomba: Kot pove že samo ime avtomatske funkcije, v teh funkcijah kuhanja (juha, voda in mleko) ni mogoče spreminjati vrednosti časa, temperature in moči.

Opis funkcij

Priprava: Postavite primerno posodo na ogrevalno stekleno površino, priključite napajalni kabel kuhalne plošče v ustrezno vtičnico. Zvok "Bi" v aparatu pomeni, da je aparat vklopljen. V tem trenutku pritisnite tipko za vklop/izklop, da začnete z delovanjem. Po zagonu se na zaslonu prikaže "on", za vstop v delovni način pa lahko pritisnete ustrezno funkcijsko tipko.

Ključ	Opis funkcije
Vklop/izklop	S tem gumbom lahko napravo kadar koli vklopimo in izklopimo, prav tako lahko z istim gumbom napravo preklopimo v stanje pripravljenosti. S pritiskom na ta gumb se LED-zaslon za 2 sekundi prižge in prikaže "ON", kar pomeni, da enota preide v način vklopa. tokrat je treba izbrati prednastavljeno funkcijo kuhanja, da se naprava zažene. Če v 30 sekundah ne izberemo nobene funkcije kuhanja, naprava samodejno preide v način pripravljenosti. Opomba: V 30 sekundah po vklopu aparata je treba izbrati katero koli funkcijo kuhanja, da naprava ne preide v način pripravljenosti.
Način	Kot je bilo predlagano že prej, so na voljo 3 ročne funkcije, in sicer (cvrtje, vroča posoda in žar), ter 3 samodejne funkcije, in sicer (juha, voda in mleko). S to tipko lahko izberete katero koli od zgoraj navedenih prednastavljenih funkcij kuhanja. Če želite izbrati katero koli prednastavljeno funkcijo kuhanja, pritisnite gumb za funkcijo in indikator funkcije Hotpot začne utripati kot privzeta funkcija kuhanja, digitalni zaslon pa prikazuje privzeti čas in temperaturo, ki ju lahko spremenite s pomočjo gumbov Timer in UP/Down. Če želite zamenjati katero koli drugo funkcijo kuhanja, pritisnite gumb Mode, dokler indikator zelene funkcije ne začne utripati.
Navzgor (+) in navzdol (-)	Uporablja se za nastavitve moči, temperature in časa: S tem gumbom lahko ustrezno spremenite moč in čas. Spreminjanje moči: Pri funkcijah ročnega kuhanja lahko moč spreminjate od 200 do 2000 W z 9 različnimi razponi moči. Opomba: lahko spremenite v funkciji kuhanja v vročem loncu in v funkciji kuhanja na žaru. Spreminjanje temperature: Temperatura se lahko spreminja od 60 do 240 °C, z 9 različnimi temperaturnimi razponi. Opomba: lahko spremenite v funkciji žara. Spreminjanje temperature: Ko je naprava v stanju pripravljenosti, dvakrat pritisnite tipko "Power/Temp". Prižge se indikator temperature in na zaslonu LED se prikaže "160 °C", kar pomeni, da naprava deluje pri temperaturi 160 °C. Temperaturo lahko prilagodite s pritiskom na tipko "-" ali "+". Opomba: V funkcijah samodejnega kuhanja ni mogoče spremeniti moči. Spreminjanje časa: S tem gumbom lahko spremenite čas, kot je navedeno v funkciji časovnika.
Časovnik	Časovnik: s tem gumbom lahko spremenite čas kuhanja v funkcijah cvrtja, vroče posode in peke na žaru. Če želite spremeniti čas kuhanja katere koli zgoraj omenjene funkcije, izberite funkcijo, indukcijska plošča začne delovati in digitalni zaslon prikaže moč/temperaturo, če želite spremeniti čas, pritisnite gumb časovnika in digitalni zaslon začne prikazovati 0:00. S pomočjo gumbov navzgor in navzdol lahko spremenite čas v razponu od 1 minute do 3 ur.
Zaklepanje	Ta aparat ima posebno funkcijo "Lock", s katero lahko zaklenete katero koli funkcijo kuhanja in tako preprečite, da bi otroci spremenili nastavitve kuhanja. Kako uporabljati funkcijo zaklepanja: Če želite zakleniti ali odkleniti funkcijo, jo v delovnem stanju pritisnite za 3 sekunde. Ko je funkcija zaklenjena, se na zaslonu prikaže LOC. V stanju otroške ključavnice so vsi drugi gumbi neveljavni, razen gumbov "Lock" in "ON/OFF".

Opomba: Zaradi varnosti se naprava samodejno izklopi po 2 urah, če časovnik **Časovnik:**

Ko stroj deluje, pritisnite tipko časovnika, da preidete v stanje nastavitve časa izklopa časovnika. Na zaslonu utripa čas izklopa časovnika "0:00". V tem času lahko pritisnete tipko za navzgor ali navzdol, da nastavite čas, 5 sekund pozneje je čas nastavljen. Stroj bo samodejno potrdil čas, čas preide v stanje odštevanja in se samodejno izklopi, ko se čas izteče. To velja za funkcije: V tem primeru se uporabljajo funkcije za cvrtje, kuhanje v vročem loncu in peko na žaru.

Opis funkcije

Funkcija	Delovni proces
Funkcija Fry	V stanju pripravljenosti (digitalni zaslon prikazuje "ON") pritisnite funkcijski gumb za napajanje. Nato pritisnite gumb mode in naprava preide v funkcijo Hot-Pot, za izbiro funkcije cvrtja ponovno pritisnite gumb mode in naprava preide v funkcijo cvrtja. Digitalni prikazovalnik prikazuje temperaturo 1800 W. Ta funkcija ima 9 nastavljenih stopenj moči od 200 do 2000 W. Za izbiro ustreznega območja moči lahko pritisnete tipki + ali -. Za nastavitev časa izklopa lahko pritisnete tipko časovnika. Razpon nastavitve je "0:01 - 4:00".
Funkcija Hot Pot	V stanju pripravljenosti (digitalni zaslon prikazuje "ON") pritisnite funkcijski gumb za napajanje. Nato pritisnite gumb mode in naprava preide v funkcijo Hot-Pot, za izbiro funkcije cvrtja ponovno pritisnite gumb mode in naprava preide v funkcijo cvrtja. Led zaslon prikazuje stopnjo moči 1200 W. Ta funkcija ima 9 stopenj nastavljive moči od 200W do 2000W. Za izbiro ustrezne stopnje moči lahko pritisnete tipko + ali -. Za nastavitev časa izklopa lahko pritisnete tipko časovnika. Razpon nastavitve je "0:01 - 4:00".
Funkcija žara	V stanju pripravljenosti (digitalni zaslon prikazuje "ON") pritisnite funkcijski gumb za napajanje. Nato pritisnite gumb mode in enota preide v funkcijo Hot-Pot, za izbiro funkcije cvrtja pa pritisnite gumb mode, dokler enota ne preide v funkcijo cvrtja. Na zaslonu se prikaže temperatura 160 °C. Ta funkcija ima 9 stopenj nastavljive temperature od 60°C do 240°C. Za izbiro ustreznega temperaturnega območja lahko pritisnete tipki + ali -. Za nastavitev časa izklopa lahko pritisnete tipko časovnika. Razpon nastavitve je "0:01 - 4:00".
Funkcija juhe	V stanju pripravljenosti (digitalni zaslon prikazuje "ON") pritisnite funkcijski gumb za napajanje. Nato pritisnite tipko načina in naprava preide v funkcijo Hot-Pot, za izbiro funkcije cvrtja pritisnite tipko načina, dokler naprava ne preide v funkcijo Soup (juha). Led zaslon prikazuje čas "2:00" Ta funkcija je samodejna funkcija, naprava bo samodejno zaključila postopek kuhanja, začne s 1600 W za 120 minut. Po končanem programu se samodejno izklopi. Privzet čas delovanja je 120 minut. Stopnje moči med delom ni mogoče prilagajati. Pritisnite gumb časovnika, da nastavite čas vklopa, razpon nastavitve je "0:01-3:00".
Funkcija vode	V stanju pripravljenosti (digitalni zaslon prikazuje "ON") pritisnite funkcijski gumb za napajanje. Nato pritisnite tipko načina in naprava preide v funkcijo Hot-Pot, za izbiro funkcije cvrtja pritisnite tipko načina, dokler naprava ne preide v funkcijo Soup (juha). Privzeta moč je 2000 W za kuhanje vode, privzeti časovnik pa je 30 minut za samodejni izklop. Napajanja ni mogoče spremeniti, pritisnite gumb časovnika, da nastavite čas vklopa, razpon nastavitve je "0:01-3:00".
Funkcija mleka	V stanju pripravljenosti (digitalni zaslon prikazuje "ON") pritisnite funkcijski gumb za napajanje. Nato pritisnite tipko načina in naprava preide v funkcijo Hot-Pot, za izbiro funkcije cvrtja pritisnite tipko načina, dokler naprava ne preide v funkcijo Soup (juha). Privzeta moč je 800 W za kuhanje mleka, privzeti časovnik pa je 20 minut za samodejni izklop. Napajanja ni mogoče spremeniti, pritisnite gumb časovnika, da nastavite čas vklopa, razpon nastavitve je "0:01-3:00".

Funkcija	Delovni proces
Indikator preostale toplote	Ko je temperatura površine visoka, se po delu prižge indikator visoke temperature, ki uporabnika opozori, da je površina vroča. Takoj ko se temperatura površine zniža, indikator visoke temperature ugasne.

Opomba: Pri vsaki funkciji ročnega kuhanja je privzeti čas kuhanja 2 uri. Če čas ni nastavljen, bo kuhalna plošča delovala 2 uri in se nato izklopila.

Podrobnosti o funkcijah menija

Funkcije	Privzeta moč / Temp.	Privzeta ura	Moč/temperatura Razpon	Razpon časovnika
Ocvrtje	1800W	-	200-2000W	0:01 - 4:00 ure
Hot Pot	1200W	-	200-2000W	0:01 - 4:00 ure
Barbecue	160°C	-	60°C - 240°C	0:01 - 4:00 ure
Juha	1600W	120 minut	-	0:01 - 3:00 ure
Voda	2000W	30 minut	-	0:01 - 3:00 ure
Mleko	800W	20 minut	-	0:01 - 3:00 ure

Čiščenje in vzdrževanje


1. Napravo izklopite s pritiskom na gumb "Vklop/izklop" in počakajte, da se lučka ugasne. Ko je naprava izklopljena, izvlecite napajalni kabel iz električnega omrežja.
2. Nekaj časa počakajte in pustite, da se naprava ohladi.
3. Za odstranjevanje umazanije lahko uporabite blag detergent ali tekočino za pomivanje posode z mehko krpo.
4. Ne uporabljajte bencinskih izdelkov, da ne poškodujete plastičnih delov, ohišja ali upravljalne plošče.
5. Ne čistite ga s tekočo vodo ali ga potopite v vodo, saj bo voda vdrla v notranjost in poškodovala aparat.
6. Pred kuhanjem se vedno prepričajte, da sta zgornja plošča in ponev/ lonec čista, saj se umazanija iz ponve/ lonca prilepi na ploščo in plošča se obarva.
7. Zračno odprtino lahko očistite s sesalnikom, da posesate umazanijo, ali pa uporabite bombaž, če je umazanija z oljem.
8. Za čiščenje površine lahko uporabite tudi zobno ščetko z malo mila, če jo na aparatu uporabljate nežno.
9. Ne uporabljajte abrazivnih ali močnih čistilnih sredstev, saj lahko pride do kemične reakcije.
10. Po odstranitvi umazanije napravo obrišite s suho, mehko krpo.

Odpravljanje težav

Težave	Možni vzroki	Rešitve
Naprava se ne vklopi.	Brez moči.	<ul style="list-style-type: none"> • Preverite, ali je vtič pravilno priključen. • Preverite, ali je napajalni kabel nepoškodovan. • Preverite napajanje. • Preverite napetost, če je prenizka. <p>Če ste preverili vse in težava še vedno obstaja, pokličite servisni center.</p>
Funkcijske tipke se ne odzivajo.	Nadzorna plošča je zaklenjena.	Nadzorno ploščo odklenite s ključem za zaklepanje.
Naprava povzroča klikajoče zvoke.	To je lahko posledica konstrukcije vaše posode (plasti različnih kovin različno vibrirajo).	To je normalno in neškodljivo.
Pri delovanju z visoko močjo se lahko sliši rahlo šumenje.	To lahko povzroči indukcijska tehnologija.	To je normalno, vendar se hrup zmanjša ali popolnoma izgine, če zmanjšate raven moči.
Hrup ventilatorja.	V napravo vgrajen hladilni ventilator preprečuje pregrevanje naprave. Po potrebi deluje tudi po izklopu kuhalne plošče.	To je normalno in potrebno za delovanje brez napak. Med delovanjem ventilatorja naprave ne izključite iz električnega omrežja.
Posoda se ne segreva	Kuhinjska posoda ni primerna za indukcijo ali ni zaznana.	Uporabite indukcijsko primerno posodo v velikosti, primerni za želeno kuhalno območje, in jo pravilno namestite. Glejte poglavje o kuhinjski posodi.

Kode napak

Koda napake	Pomen	Kaj storiti
E0	Primerne kuhinjske posode ni bilo.	Postavite ustrezno posodo na sredino ustreznega območja za kuhanje (glejte poglavje o posodi).
E1	Napetost je prenizka (manj kot 85 V)	Preverite napajanje. Če je normalno, ponovno vklopite kuhalno ploščo.
E2	Napetost je previsoka (višja od 285 V)	Preverite napajanje. Če je normalno, ponovno vklopite kuhalno ploščo.
E3	Sporočilo o napaki senzorja kuhalne plošče / kratek stik	Obrnite se na servisno službo ali usposobljenega električarja.
E4	Sporočilo o napaki senzorja IGBT / kratek stik	Obrnite se na servisno službo ali usposobljenega električarja.
E5	Pregrevanje kuhalne plošče	<ul style="list-style-type: none"> • Poskrbite, da prezračevalne poti niso blokirane in da temperatura okolice ni previsoka. • Poskrbite, da posoda ne bo segala čez oznake kuhališča v smeri nadzorne plošče, da se ne bi pregrela. • Prepričajte se, da ventilator deluje.
E6	Pregrevanje IGBT	<ul style="list-style-type: none"> • Poskrbite, da prezračevalne poti niso blokirane in da temperatura okolice ni previsoka. • Poskrbite, da posoda ne bo segala čez oznake kuhališča v smeri nadzorne plošče, da se ne bi pregrela. • Prepričajte se, da ventilator deluje.
E7	Neppravilno delovanje senzorja kuhalne plošče	Obrnite se na servisno službo ali usposobljenega električarja.
CE	Komunikacija odpoved med zaslonom in osnovno ploščo	Obrnite se na servisno službo ali usposobljenega električarja.

- 1.  VAŽNO:**
 - **Prije uporabe uvijek pažljivo pročitate knjižicu s uputama.**
 - **Ovaj priručnik možete preuzeti s naše web stranice www.sogo.es**
 - **Sačuvajte ove upute za buduću upotrebu.**

- 2.  Sigurnosne upute za korisnika**

**GENERAL
PRECAUTIONS****Opće mjere opreza tijekom uporabe električne opreme**

- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih koje su opisane u ovom priručniku.
- Nemojte koristiti niti držati uređaj na otvorenom.
- Aparat uvijek postavite na ravnu površinu.
- Ovaj proizvod je namijenjen za unutarnju, neindustrijsku, nekomercijalnu upotrebu i samo za upotrebu u kućanstvu. Nemojte koristiti predmet na otvorenom ili u bilo koju drugu svrhu. Zloupotreba ili nepravilno rukovanje može uzrokovati probleme u uređaju i uzrokovati ozljede korisnika.
- Uređaj se smije koristiti samo za predviđene svrhe. Ne preuzima se odgovornost za štete nastale nepravilnom uporabom ili pogrešnim rukovanjem.
- Provjerite odgovara li napon naveden na natpisnoj pločici naponu mreže prije uključivanja uređaja.
- Uvijek izvucite utikač iz utičnice kada se uređaj ne koristi. Ne ostavljajte uključeni uređaj bez nadzora.
- Potreban je strogi nadzor kada bilo koji uređaj koriste djeca ili su u blizini djece.
- Prije čišćenja ili spremanja uređaja, uvijek ga isključite iz struje i ostavite da se ohladi.
- Uređaj nije potpuno isključen iz izvora napajanja, čak ni nakon što je isključen. Kako biste ga potpuno odspojili, isključite ga iz mrežnog utikača.
- Uređaji nisu namijenjeni za upravljanje pomoću vanjskog mjeraca vremena ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.
- Ovaj uređaj je namijenjen za korištenje u kućanstvu i slične primjene kao što su:
 - kuhinjski prostori za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
 - Seoske kuće i klijenti u hotelima, motelima i drugim stambenim sredinama;
 - Okruženje tipa noćenje s doručkom;
 - Ugostiteljstvo i slične nemaloprodajne primjene.
- Izbjegavajte prolivanje po konektoru

**Ograničenja uporabe kako bi se izbjegle ozljede**

- Nemojte postavljati niti koristiti ovaj uređaj u blizini izvora vode.
- Nemojte postavljati niti koristiti uređaj i njegov kabel za napajanje na ili u blizini vrućih površina (npr. ploče štednjaka) ili otvorenog plamena.
- Ne ostavljajte kabel za napajanje da visi s oštih rubova i držite ga dalje od vrućih predmeta i plamena. Ne motajte kabel oko uređaja i ne savijajte ga.
- Kućište koje sadrži električne komponente i grijaće elemente nemojte uranjati u vodu niti ga ispirati pod mlazom vode.
- Nikada nemojte koristiti pribor koji nije preporučio proizvođač.
- Korištenje pribora koji nije preporučen ili prodan od strane proizvođača uređaja može dovesti do požara, strujnog udara ili ozljeda osoba.
- Kada želite izvaditi utikač iz zidne utičnice, učinite to na samom utikaču, a ne povlačenjem kabela ili samog uređaja.
- Kako biste izbjegli strujni udar, provjerite jesu li vam ruke suhe prije uključivanja ili isključivanja iz utičnice.
- Nemojte koristiti uređaj s mokrim rukama, na vlažnim podovima ili kada je atmosfera vlažna postoji opasnost od strujnog udara.
- Tijekom korištenja uređaja pazite da kabel za napajanje ne smije biti zahvaćen ili zgnječen.
- Ne dopustite da se jedinica motora, kabel ili utikač smoče kako biste se zaštitili od opasnosti od strujnog udara.
- Budite oprezni pri rukovanju električnim uređajima jer je površina grijaćeg elementa podložna zaostaloj toplini nakon uporabe. Svaka pogrešna uporaba može prouzročiti potencijalnu ozljedu korisnika i može oštetiti uređaj.
- Ne dodirujte vanjsku površinu uređaja jer se može jako zagrijati tijekom rada. Umjesto toga, koristite ručku ili rukavice.
- Nikada ne uranjajte uređaj ili priključak u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. U slučaju da uređaj padne u vodu, odmah ga isključite iz električne mreže i odnesite ga u ovlaštenu servis na popravak prije ponovne uporabe.
- Nemojte koristiti uređaj ako je pao na pod, ako su vidljivi znakovi oštećenja ili ako curi.
- Nemojte koristiti uređaj ako je kabel ili utikač oštećen. U slučaju da je kabel oštećen, mora ga zamijeniti samo proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
- U slučaju kvara uređaja ili ako je na bilo koji način oštećen, vratite uređaj u najbliži ovlaštenu servis na pregled, popravak ili podešavanje.









Ograničenja uporabe kod djece i starijih osoba

- Aparat ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako nisu pod nadzorom ili su ih podučili.

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su ih podučili u vezi s korištenjem uređaja na siguran način i razumiju uključene opasnosti.
- Djecu treba nadzirati kako se ne bi igrala s uređajem.
- Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Držite uređaj i njegov kabel izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Ne dopustite djeci da koriste uređaj bez nadzora.

Upute kojih se morate pridržavati prilikom korištenja uređaja















-  **UPOZORENJE:** Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
-  **UPOZORENJE:** Metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na grijaću ploču jer se mogu zagrijati.
-  **UPOZORENJE:** Ne stavljajte papir, ručnike i druge zapaljive predmete na grijaću površinu jer mogu izazvati požar.
-  **UPOZORENJE:** Nemojte koristiti uređaj, ako je ploča za kuhanje slomljena, odnesite ga u ovlaštenu servis na popravak.
- Svaki put kad završite, ventilator nastavlja raditi neko vrijeme kako bi raspršio toplinu. Kada ventilator prestane raditi, možete isključiti kabel za napajanje.
- učiniti ne potez the indukcija kuhalo tijekom kuhanje ili s vruće posuđe za kuhanje na vrh toga.
- učiniti ne mjesto bilo koji prazan spremnici na uređaj .
- učiniti ne operirati the uređaj uključen vrh od bilo koji drugo električni uređaji takav kao staklokeramička ploča ili elektronska pećnica itd.
- učiniti ne operirati the uređaj na bilo koji metalik površinski koji je također tanak i lako postati deformiran.
- učiniti ne blokirati the ventilacija utori od the uređaj. To svibanj uzrok pregrijavanje. Držite minimum udaljenost od 5 do 10 cm na zidove ili druge stavke.
- učiniti ne mjesto the indukcija kuhalo sljedeći do uređaja ili objekti, koji reagirati osjetljivo do magnetskog polja (npr radio, televizori, kasetofoni itd.).
- učiniti ne mjesto bilo koji magnetski objekti kao kredit karte, kasete itd. na staklenu površinu dok uređaj radi.
-  **UPOZORENJE:** Budite oprezni pri rukovanju električnim uređajima jer je površina grijaćeg elementa podložna zaostaloj toplini nakon uporabe. Svaka pogrešna uporaba može

- prouzročiti potencijalnu ozljedu korisnika i može oštetiti uređaj.
- Ne dodirujte vanjsku površinu uređaja jer se tijekom rada može jako zagrijati. Umjesto toga, koristite ručku ili rukavice.
-  **UPOZORENJE:** Ne dodirujte vruće površine.
- **UPOZORENJE:** Ovu opremu treba koristiti **OPREZNO** jer ovaj električni uređaj ima funkciju grijanja. Površina ovog uređaja također se razlikuje od drugih funkcionalnih površina koje mogu proizvesti visoke temperature. Budući da različite osobe različito percipiraju temperature. Opremu se smije dodirivati samo na predviđenim ručkama i površinama za držanje uz pomoć toplinske zaštite poput rukavica ili slične vrste odjeće. Inače ga ostavite dovoljno vremena da se ohladi prije dodirivanja vrućih površina.
- Kako biste izbjegli preopterećenje strujnog kruga pri korištenju ovog proizvoda, nemojte pokretati drugi proizvod visoke snage na istom električnom krugu.
- Uz ovaj proizvod dolazi kratki kabel za napajanje. Produžni kabel se ne preporučuje za korištenje s ovim proizvodom, ali ako se mora koristiti:
 - Označena električna vrijednost kabela mora biti barem jednaka onoj proizvoda.
 - Postavite produžni kabel tako da ne visi na mjestu gdje se može spotaknuti ili nenamjerno povući.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Molimo pogledajte odjeljak o čišćenju i održavanju za detalje o čišćenju površina koje dolaze u dodir s hranom.

3. UPUTE DOK KORIŠTENJE INDUKCIJSKE PLOČE ZA KUHANJE

	Nemojte koristiti ovaj uređaj sa zidnom utičnicom električne snage manjom od 10 A, uvijek bi trebala biti veća (molimo da koristite najmanje 15 A ako štednjak ima dva plamenika i više plamenika). Također, kako biste izbjegli preopterećenje strujnog kruga tijekom korištenja ovog proizvoda, nemojte pokretati drugi proizvod visoke snage na istom električnom krugu.
	Tijekom korištenja pazite da ga držite na glatkoj i vodoravnoj površini i na udaljenosti od 10 cm od zidnih stranica.
	Ne koristite indukcijsko kuhalo u blizini plinskog štednjaka i štednjaka na kerozin.
	Ne uranjajte indukcijsko kuhalo izravno u vodu radi čišćenja. Obrišite ga mekom i vlažnom krpom.
	Molimo nemojte umetati žičane predmete u otvor za vjetar i zrak, nemojte ih pokrivati ničim, to može uzrokovati strujni udar.
	Kako biste se opekli ili opekli od visoke temperature, ne stavljajte željezni lim izravno na indukcijsku ploču za kuhanje.
	Ne stavljajte zatvorene limenke s hranom na indukcijsku površinu da se zagriju. Kako biste izbjegli eksploziju, otvorite limenku, premjestite hranu i zagrijte je uz pomoć bilo kojeg prikladnog lonca.
	Ne koristite indukcijsku ploču za kuhanje na vrhu željezne površine ili na bilo kojoj površini ispod koje se nalazi metalna podloga.
	Ne stavljajte prazne lonce ili tave na površinu indukcijske ploče za kuhanje, to može utjecati na rad proizvoda.
	Uvijek održavajte površinu za kuhanje čistom i ne dopustite da se masnoća nakuplja.
	Ne dirajte površinu za kuhanje rukama dok je u upotrebi jer se zagrijava i može uzrokovati opekline. Pustite da se neko vrijeme ohladi prije čišćenja ili premještanja.
	Ako je kabel za napajanje oštećen, nemojte ga sami mijenjati i odnesite ga u ovlaštenu servis ili kvalificiranom tehničaru da ga promijeni.
	Ne dopustite djeci da koriste indukcijsku ploču za kuhanje.
	U slučaju da imate srčani stimulator, obratite se svom liječniku prije korištenja aparata.

Značajke proizvoda : ovaj proizvod se zagrijava unutarnjom spiralom i kroz ploču za zagrijavanje tave.

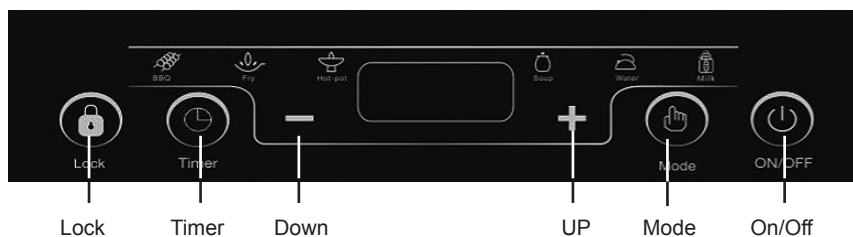
- **Ekološki prihvatljivo :** netoksično, ne zagađuje okoliš, nema elektromagnetskog zračenja.
- **Brzo zagrijavanje:** Na temelju principa elektromagnetske indukcije, dno lonca se izravno zagrijava, što je posljedica visoke toplinske učinkovitosti i velike brzine.
- Ovaj proizvod koristi kristalnu ploču visoke visoke tvrdoće i visoke temperature, koja nije samo jednostavna za čišćenje, već je i izdržljiva.
- Mikrokomputerska kontrola, kontrola temperature vatre po želji.
- Sigurna uporaba, ima mnogo zaštitnih funkcija, poput prenapona, preniskog napona, previsoke temperature i rada ventilatora.

4. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Napon	Frekvencija	Vlast
AC 220-240V	50-60Hz	2000W

5.OPIS DIJELOVA

1. Staklena površina
2. Kabel za napajanje
3. Plastični poklopac
4. Upravljačka ploča
 - A. Ključ za zaključavanje za djecu
 - B. Tipka mjerača vremena
 - C. Tipka dolje (smanjenje snage i temperature)
 - D. Tipka gore (povećanje vrijednosti snage i temperature)
 - E. Tipka načina rada
 - F. Tipka za uključivanje/isključivanje



Razine snage i temperature

	P1 - P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Snaga (W)	800 W diskontinuiran radeći	1000	1200	1400	1600	1800	2000 godine

Napomena :

1. Za P1 – P3, the uređaj je radeći diskontinuirano.
2. Za P4 – P9, the uređaj je radi kontinuirano.

Temperatura razine :

Prikaz	60	90	120	140	160	180	200	220	240
Temp (°C)	60	90	120	140	160	180	200	220	240

Biranje the pravo Posuđe za kuhanje za indukcija



Induction

Samo koristiti posuđe za kuhanje s baza prikladan za indukcijsko kuhanje. Potražite simbol indukcije na pakiranju ili na dno posude.

Također, možete provjeriti da li vaše posuđe je prikladno provođenjem magnetskog testa. Pomaknite magnet prema dnu posude. Ako se privlači, posuda je pogodna za indukciju.



U slučaju da ako učiniti ne imati a magnet:

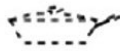
1. Staviti neki voda u the tava.
2. Okrenite se na the uređaj za 3 minuta i provjeriti ako voda dobiva vruće.

Primjenjivo posuđe:

Željezno posuđe (inox, inox, lijevano željezo), dno posude je ravno, promjer dna je između 12cm i 22cm.



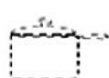
Stainless Steel kettle



Iron pot



Magnetic stainless steel pot



Color iron pot



Magnetic iron kettle



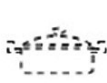
Iron pan

Posuđe za kuhanje nije primjenjivo:

Posuđe od aluminija, bakra, stakla, keramike kao materijala, posuđe s promjerom dna od 10cm ili većim od 22cm



Aluminum kettle



Heat-resistant glass pot



Ceramic pot



Bottom not smooth



Bottom with feet



Small diameter of bottom

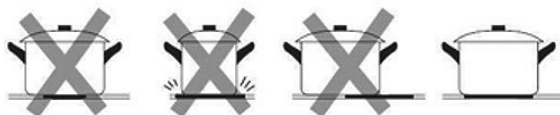
Napomena: možete koristiti posuđe izrađene od bilo koje vrste metala (osim nehrđajućeg čelika, nehrđajućeg željeza, lijevanog željeza) ili veličine, uz pomoć lijevanog ili nehrđajućeg čelika, koje treba koristiti kao podlogu. Ovakav tanjur možete kupiti u bilo kojoj obližnjoj trgovini elektronike ili kućnog posuđa.

Kako koristiti ploču od lijevanog željeza: Uključite uređaj i postavite lijevanu ploču ili ploču od nehrđajućeg čelika na vrh površine indukcijske ploče za kuhanje. Uključite indukcijsku ploču i ploča od lijevanog željeza će se zagrijati, na vrh ove ploče možete staviti bilo koju posudu ili posuđe od bilo kojeg materijala i početi kuhati.

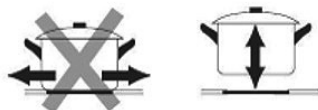
Napomena: učiniti ne koristiti posuđe za kuhanje s nazubljena rubovi ili a zakrivljena baza.



Napraviti Naravno da baza od tvoje tava je glatka i sjedi stan protiv staklenu površinu. Uvijek centar tvoje tava na the kuhanje zona. The promjer trebao bi ne biti manje od 12 cm kako bi se osiguralo da energetsko polje ima učinak. Nemojte koristiti posuđe promjera većeg od 22 cm.



Uvijek lift the tave isključeno the indukcijska kuhalo – učiniti ne tobogan, ili bi moglo svibanj ogrepsti staklo .



Ručne funkcije kuhanja: Ova indukcijska ploča za kuhanje ima 3 ručne funkcije kuhanja, a to su Prženje, Hot Pot i Roštilj. Kao što naziv sugerira, radne vrijednosti (snaga, vrijeme i temperatura) ovih funkcija kuhanja mogu se mijenjati prema potrebi i zahtjevu.

Napomena: Kao što sama riječ priručnika pokazuje, da se vrijeme, temperatura i snaga mogu promijeniti prema potrebi. Ovo se može promijeniti samo u funkciji ručnog kuhanja (Prženje, Hot pot i Roštilj).

Automatska funkcija kuhanja: Ova indukcijska ploča za kuhanje ima 3 automatske funkcije kuhanja, a to su juha, voda i mlijeko. U ovim funkcijama kuhanja radne vrijednosti (vrijeme, temperatura i snaga) ne mogu se mijenjati.

Napomena: Kao što sam automatski naziv sugerira, vrijednosti vremena, temperature i snage ne mogu se mijenjati u ovim funkcijama kuhanja (juha, voda i mlijeko).

Opis funkcija

Priprema: Na zagrijanu staklenu površinu stavite odgovarajuću posudu, utaknite kabel ploče za kuhanje u odgovarajuću utičnicu. Zvuk "Bi" stroja označava da je uključen. U ovom trenutku pritisnite tipku ON/OFF za početak. Zaslom prikazuje "on" nakon pokretanja i možete pritisnuti odgovarajuću funkcijsku tipku za ulazak u način rada.

Ključ	Opis funkcije
O N/Isključeno	<p>Pomoću ovog gumba možemo uključiti i isključiti uređaj u bilo kojem trenutku, također se istim gumbom može dovesti uređaj u stanje pripravnosti. Pritiskom na ovu tipku LED zaslon svijetli 2 sekunde i prikazuje "ON", što znači da jedinica ulazi u način rada za uključenje. ovaj put trebate odabrati unaprijed postavljenu funkciju kuhanja da biste pokrenuli uređaj. U slučaju da unutar 30 sekundi ne odaberemo nijednu funkciju kuhanja, uređaj automatski prelazi u stanje pripravnosti.</p> <p>Napomena: Potrebno je odabrati bilo koju funkciju kuhanja unutar 30 sekundi nakon uključivanja uređaja, kako bi se izbjeglo da jedinica uđe u stanje pripravnosti.</p>
M oda	<p>Kao što je prije navedeno, postoje 3 ručne funkcije, a to su (Prženje, Hot pot; i Roštilj) i 3 automatske funkcije koje su (Juha, Voda i Mlijeko). Ovu tipku možete koristiti za odabir bilo koje od gore navedenih prethodno postavljenih funkcija kuhanja.</p> <p>Za odabir bilo koje unaprijed postavljene funkcije kuhanja, pritisnite tipku funkcije i žaruljica indikatora funkcije Hotpot počinje treperiti kao zadana funkcija kuhanja, a digitalni zaslon prikazuje zadano vrijeme i temperaturu, koji se mogu promijeniti uz pomoć tipki Timer i GORE/DOLJE. Za promjenu s bilo kojom drugom funkcijom kuhanja, držite pritisnutu tipku Mode dok indikatorna lampica željene funkcije ne počne treperiti.</p>
Gore P (+) i Dolje (-)	<p>Koristite za prilagodbu snage, temperature i vremena: Pomoću ovog gumba možete promijeniti snagu i vrijeme.</p> <p>Promjena snage : Za funkcije ručnog kuhanja snaga se može promijeniti od 200 do 2000 W s 9 različitih raspona snage.</p> <p>Napomena: može se promijeniti u funkciji kuhanja Hot Pot i Fry.</p> <p>Promjena temperature : Temperatura se može mijenjati od 60 do 240°C, s 9 različitih raspona temperature.</p> <p>Napomena: može se promijeniti u funkciji Roštilj.</p> <p>Za promjenu temperature: Kada je uređaj u stanju pripravnosti, dvaput pritisnite tipku "Power/Temp". Indikator temperature svijetli, a LED zaslon pokazuje "160 °C", što označava uređaj je radi na 160 °C temp. The temperatura može biti prilagođena po pritiskom "-" ili Tipka "+".</p> <p>Napomena: Snaga se ne može promijeniti u funkcijama automatskog kuhanja.</p> <p>Za promjenu vremena: Vrijeme se može promijeniti uz pomoć ovog gumba kao što je spomenuto u funkciji mjerača vremena.</p>
Timer	<p>Timer: Pomoću ovog gumba možete promijeniti vrijeme kuhanja funkcija prženja, vrućeg lonca i roštilja.</p> <p>Za promjenu vremena kuhanja bilo koje gore navedene funkcije, odaberite funkciju, indukcijska ploča za kuhanje počinje raditi i digitalni zaslon prikazuje snagu/temperaturu, za promjenu vremena pritisnite tipku timera i digitalni zaslon počinje prikazivati 0:00. Uz pomoć tipki Gore i Dolje možete promijeniti vrijeme u rasponu od 1 minute do 3 sata.</p>
brava	<p>Ovaj uređaj ima posebnu funkciju "Zaključaj", koja vam pomaže da zaključate bilo koju funkciju kuhanja kako bi spriječili da vaša djeca mogu promijeniti postavke kuhanja.</p> <p>Kako koristiti funkciju zaključavanja: U radnom stanju pritisnite 3s za zaključavanje ili otključavanje funkcije. Nakon zaključavanja, zaslon će prikazati LOC. U stanju zaključavanja za djecu, svi ostali gumbi su nevažeći osim "Zaključaj" i "UKLJUČENO/ISKLJUČENO".</p>

Napomena : Iz sigurnosnih razloga, uređaj će se automatski isključiti nakon 2 sata, ako je tajmer **Odbrojavanje:**

Dok stroj radi, pritisnite tipku timera za ulazak u stanje postavke vremena isključivanja timera. Zaslom treperi vrijeme isključivanja timera "0:00". U ovom trenutku možete pritisnuti tipku gore ili dolje za postavljanje vremena, 5 sekundi kasnije vrijeme je postavljeno. Stroj će automatski potvrditi vrijeme, vrijeme ulazi u stanje odbrojavanja i automatski se gasi kada vrijeme istekne. Ovo se odnosi na funkcije: Prženje, Hotpot i Roštilj .

Opis funkcije

Funkcija	Proces rada
Funkcija prženja	Pritisnite funkcijsku tipku napajanja u stanju pripravnosti (digitalni zaslon prikazuje "ON"). Zatim pritisnite gumb za način rada i jedinica ulazi u funkciju Hot-Pot, za odabir funkcije prženja ponovno pritisnite gumb za način rada i jedinica ulazi u funkciju prženja. Digitalni zaslon prikazuje temperaturu od 1800 W. Ova funkcija ima 9 podesivih razina snage od 200 – 2000 W. Možete pritisnuti tipke + ili - za odabir odgovarajućeg raspona snage. Možete pritisnuti tipku mjerača vremena za postavljanje vremena isključivanja. Raspon podešavanja je "0:01 - 4:00".
Hot Pot funkcija	Pritisnite funkcijsku tipku napajanja u stanju pripravnosti (digitalni zaslon prikazuje "ON"). Zatim pritisnite gumb za način rada i jedinica ulazi u funkciju Hot-Pot, za odabir funkcije prženja ponovno pritisnite gumb za način rada i jedinica ulazi u funkciju prženja. Led zaslon prikazuje razinu snage 1200W. Ova funkcija ima 9 razina podesive razine snage od 200W do 2000W. Možete pritisnuti tipku + ili – za odabir odgovarajuće razine snage. Možete pritisnuti tipku mjerača vremena za postavljanje vremena isključivanja. Raspon podešavanja je "0:01 - 4:00".
Funkcija roštilja	Pritisnite funkcijsku tipku napajanja u stanju pripravnosti (digitalni zaslon prikazuje "ON"). Zatim pritisnite gumb za način rada i jedinica ulazi u funkciju Hot-Pot, za odabir funkcije prženja pritisnite gumb za način rada dok jedinica ne uđe u funkciju prženja. Zaslon prikazuje temperaturu od 160°C. Ova funkcija ima 9 stupnjeva podesive temperature od 60°C do 240°C. Možete pritisnuti tipke + ili – za odabir odgovarajućeg raspona temperature. Možete pritisnuti tipku mjerača vremena za postavljanje vremena isključivanja. Raspon podešavanja je "0:01 - 4:00".
Funkcija juhe	Pritisnite funkcijsku tipku napajanja u stanju pripravnosti (digitalni zaslon prikazuje "ON"). Zatim pritisnite tipku za način rada i jedinica ulazi u funkciju Hot-Pot, za odabir funkcije prženja pritisnite tipku za način rada dok jedinica ne uđe u funkciju juhe. Led zaslon prikazuje vrijeme "2:00" Ova funkcija je automatska funkcija, aparat će automatski dovršiti proces kuhanja, počinje na 1600 W u trajanju od 120 minuta. Nakon što program završi, automatski će se ugasiti. Zadano radno vrijeme je 120 minuta. Razina snage se ne može podešavati tijekom rada. Pritisnite tipku timera za postavljanje vremena uključivanja, raspon podešavanja je "0:01-3:00".
Funkcija vode	Pritisnite funkcijsku tipku napajanja u stanju pripravnosti (digitalni zaslon prikazuje "ON"). Zatim pritisnite tipku za način rada i jedinica ulazi u funkciju Hot-Pot, za odabir funkcije prženja pritisnite tipku za način rada dok jedinica ne uđe u funkciju juhe. Zadana snaga je 2000 W za kuhanje vode, a zadani mjerač vremena je 30 minuta za automatsko isključivanje. Snaga se ne može promijeniti, pritisnite tipku timera za postavljanje vremena uključivanja, raspon podešavanja je "0:01-3:00".

Funkcija	Proces rada
Funkcija mlijeka	Pritisnite funkcijsku tipku napajanja u stanju pripravnosti (digitalni zaslon prikazuje "ON"). Zatim pritisnite tipku za način rada i jedinica ulazi u funkciju Hot-Pot, za odabir funkcije prženja pritisnite tipku za način rada dok jedinica ne uđe u funkciju juhe. Zadana snaga je 800 W za kuhanje mlijeka, a zadani mjerač vremena je 20 minuta za automatsko isključivanje. Snaga se ne može promijeniti, pritisnite tipku timera za postavljanje vremena uključivanja, raspon podešavanja je "0:01-3:00".
Indikator preostale topline	Nakon rada, kada je temperatura površine visoka, svjetlo indikatora visoke temperature se uključuje kako bi podsjetilo korisnika da je površina vruća. Čim površinska temperatura padne, indikator visoke temperature se gasi.

Napomena: U svakoj funkciji ručnog kuhanja zadano vrijeme kuhanja je 2 sata. U slučaju da nije postavljeno vrijeme, ploča za kuhanje će raditi 2 sata i isključiti se.

Detalji funkcija izbornika

Funkcije	Zadana snaga/ temp.	Zadano vrijeme	Snaga/ Temp. Raspon	Raspon mjerača vremena
Pržiti	1800W	-	200-2000W	0:01 – 4:00 sati
Hot Pot	1200W	-	200-2000W	0:01 – 4:00 sati
Roštilj	160°C	-	60°C - 240°C	0:01 – 4:00 sati
Juha	1600W	120 minuta	-	0:01 – 3:00 sata
Voda	2000W	30 minuta	-	0:01 – 3:00 sata
Mlijeko	800W	20 minuta	-	0:01 – 3:00 sata

Čišćenje i održavanje

1. Isključite uređaj pritiskom na "On/Off" i pričekajte da se svjetlo ugasi. Nakon isključivanja, isključite kabel za napajanje.
2. Pričekajte neko vrijeme i ostavite aparat da se ohladi
3. Za uklanjanje prljavštine možete koristiti blagi deterđent ili tekućinu za pranje posuđa s mekom krpom.
4. Učinite ne koristiti bilo koji benzin proizvoda do izbjegavati oštećujući the plastični dijelovi, kućište ili radnu ploču.
5. Nemojte ga čistiti tekućom vodom niti uranjati u vodu jer će voda ući unutra i oštetiti uređaj.
6. Prije kuhanja uvijek provjerite jesu li gornji tanjur i tava/lonac čisti jer će se prljavština s tave/lonca zalijepiti za tanjur i tanjur će promijeniti boju.
7. Otvor za zrak možete očistiti usisavačem za usisavanje prljavštine ili možete koristiti pamuk ako je prljavština s uljem.
8. Četkica za zube s malo sapuna također se može koristiti za čišćenje površine pod uvjetom da je nježno koristite na aparatu.
9. Nemojte koristiti abrazive ili jake deterđente jer može doći do kemijske reakcije.
10. Nakon što ste uklonili prljavštinu, suhom, mekom krpom obrišite uređaj.

Rješavanje problema

Problemi	moгуće uzroci	Rješenja
The uređaj ne pali se.	Ne vlast.	<ul style="list-style-type: none"> • Provjeriti the utikač ako povezan ispravno. • Provjeriti the vlast kabel ako je netaknuta . • Provjeriti the napajanje . • Provjeriti the napon ako preniska . <p>Ako ti si provjereno sve i problem i dalje postoji, nazovite servisni centar.</p>
The funkcija ključevi ne reagiraju .	The kontrolirati ploča je zaključana.	Otključati the kontrolirati ploča ključem za zaključavanje.
The uređaj proizvodi zvukove škljocanja.	Ovaj svibanj biti uzrokovano po konstrukcija vašeg posuđa (slojevi različitih metala različito vibriraju).	Ovaj je normalan i bezopasna.
Lagano zujanje može biti čuje se kada radi na velikoj snazi.	Ovaj može biti uzrokovano indukcijskom tehnologijom.	To je normalno, ali buka se smanjuje ili nestaje potpuno po smanjivanje razina snage.
Ventilator buka.	Ventilator integriran u uređaj sprječava pregrijavanje jedinice. Ako potrebno, nastavlja raditi čak i nakon što se ploča za kuhanje isključi.	Ovaj je normalan i potrebno za rad bez grešaka. Nemojte isključivati uređaj iz napajanje dok ventilator radi.
The posuđe za kuhanje ne grije	Posuđe nije prikladno za indukcija ili nije otkriveno.	Koristiti pogodan za indukciju posuđe za kuhanje u odgovarajuće veličine za željenu zonu za kuhanje i pravilno je postavite. Pogledajte poglavlje o posuđu.

Kodovi grešaka

Šifra greške	Značenje	Što do učiniti
E0	Ne prikladan posuđe za kuhanje bio je identificiran	Postavite odgovarajuće posuđe u sredinu odgovarajuće zone za kuhanje (pogledajte poglavlje o posudu)
E1	Napon je prenizak (manji od 85 V)	Provjeriti the vlast opskrbiti. Ako to je normalno, ponovno uključite ploču za kuhanje.
E2	Napon je previsok (viši od 285 V)	Provjeriti the vlast opskrbiti. Ako to je normalno, ponovno uključite ploču za kuhanje.
E3	Greška poruka od the ploča za kuhanje senzor / kratki spoj	Kontakt the kupac servis ili a kvalificirani električar.
E4	Poruka o pogrešci IGBT senzora / kratkog spoja	Kontakt the kupac servis ili a kvalificirani električar.
E5	Pregrijavanje od ploča za kuhanje	<ul style="list-style-type: none"> • Osigurati da the ventilacija staze nisu blokirani i da temperatura okoline nije previsoka. • Napraviti Naravno da the posuđe za kuhanje radi ne strše iznad oznaka zona kuhanja u the smjer od the upravljačku ploču kako biste spriječili pregrijavanje. • Osigurati da the ventilator je trčanje.
E6	Pregrijavanje od IGBT	<ul style="list-style-type: none"> • Osigurati da the ventilacija staze nisu blokirani i da temperatura okoline nije previsoka. • Napraviti Naravno da the posuđe za kuhanje radi ne strše iznad oznaka zona kuhanja u the smjer od the upravljačka ploča do spriječiti to iz pregrijavanje. • Osigurati da the ventilator je trčanje.
E7	Kvar od the ploča za kuhanje senzor	Kontakt the kupac servis ili a kvalificirani električar.
CE	Kvar komunikacije između zaslona i matične ploče	Kontakt the kupac servis ili a kvalificirani električar.

1. WAŻNE:

- Przed użyciem należy zawsze uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
- Niniejszą instrukcję można pobrać z naszej strony internetowej www.sogo.es.
- Zachowaj te instrukcje na przyszłość.

2. Instrukcje bezpieczeństwa dla użytkownika

GENERAL PRECAUTIONS Ogólne środki ostrożności podczas korzystania z urządzeń elektrycznych

- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie używaj ani nie przechowuj urządzenia na zewnątrz.
- Urządzenie należy zawsze umieszczać na płaskiej i równej powierzchni.
- Ten produkt jest przeznaczony do użytku wewnętrznego, nieprzemysłowego, niekomercyjnego i wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać na zewnątrz ani w żadnym innym celu. Nieprawidłowe użytkowanie lub niewłaściwa obsługa mogą spowodować problemy z urządzeniem i obrażenia użytkownika.
- Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania lub nieprawidłowej obsługi.
- Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieciowemu.
- Gdy urządzenie nie jest używane, należy zawsze wyjmować wtyczkę z gniazda zasilania. Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu, konieczny jest ścisły nadzór.
- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenia należy zawsze odłączyć je od zasilania i pozostawić do ostygnięcia.
- Urządzenie nie jest całkowicie odłączone od źródła zasilania, nawet po jego wyłączeniu. Aby całkowicie odłączyć urządzenie, należy odłączyć je od wtyczki zasilania.
- Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - Pomieszczenia kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i

- innych miejscach pracy;
- Domy wiejskie i klienci w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
- Środowiska typu bed and breakfast;
- Catering i podobne zastosowania niedetaliczne.
- Unikaj rozlania płynu na złącze



Ograniczenia użytkowania w celu uniknięcia obrażeń ciała

- Nie umieszczaj ani nie używaj tego urządzenia w pobliżu źródeł wody.
- Nie należy umieszczać ani używać urządzenia i jego przewodu zasilającego na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) lub w ich pobliżu, ani też w pobliżu otwartego ognia.
- Nie pozostawiaj przewodu zasilającego zwisającego z ostrych krawędzi i trzymaj go z dala od gorących przedmiotów i płomieni. Nie owijaj przewodu wokół urządzenia i nie zginać go.
- Nie należy zanurzać obudowy zawierającej elementy elektryczne i grzewcze w wodzie ani płucać jej pod bieżącą wodą.
- Nigdy nie używaj akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta.
- Korzystanie z akcesoriów niezalecanych lub sprzedawanych przez producenta urządzenia może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia ciała.
- Jeśli chcesz wyjąć wtyczkę z kontaktu ściennego, zrób to przy samej wtyczce, a nie ciągnąc za kabel lub samo urządzenie.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed podłączeniem lub odłączeniem urządzenia należy upewnić się, że ręce są suche.
- Nie używaj urządzenia mokrymi rękami, na wilgotnej podłodze lub w wilgotnej atmosferze - istnieje ryzyko porażenia prądem.
- Podczas korzystania z urządzenia należy upewnić się, że przewód zasilający nie zostanie przytrzaśnięty ani zgnieciony.
- Nie wolno dopuścić do zamoczenia jednostki napędowej, przewodu lub wtyczki, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
- Podczas obchodzenia się z urządzeniami elektrycznymi należy zachować ostrożność, ponieważ powierzchnia elementu grzejjego jest narażona na ciepło resztkowe po użyciu. Każde niewłaściwe użycie może spowodować potencjalne obrażenia użytkownika i uszkodzenie urządzenia.
- Nie należy dotykać zewnętrznej powierzchni urządzenia, ponieważ może się ona bardzo nagrzewać podczas pracy. Zamiast tego należy użyć uchwyty lub rękawiczek.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia ani wtyczki w wodzie lub innym

płynie. W przypadku wpadnięcia urządzenia do wody należy natychmiast odłączyć je od zasilania i przed ponownym użyciem oddać do naprawy w autoryzowanym serwisie.

- Nie używaj urządzenia, jeśli spadło ono na podłogę, ma widoczne ślady uszkodzenia lub jest nieszczelne.
- Nie używaj urządzenia, jeśli kabel lub wtyczka są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia przewodu, musi on zostać wymieniony wyłącznie przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.
- W przypadku nieprawidłowego działania urządzenia lub jeśli zostało ono w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy zwrócić urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.










Ograniczenia dotyczące stosowania u dzieci i osób starszych

- Urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są nadzorowane.
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Nie należy pozwalać dzieciom na korzystanie z urządzenia bez nadzoru.



Instrukcje, których należy przestrzegać podczas korzystania z urządzenia

-  **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem.
-  **OSTRZEŻENIE:** Na płycie grzewczej nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzać.

-  **OSTRZEŻENIE:** Nie kładź papieru, ręczników i innych łatwopalnych przedmiotów na powierzchni grzewczej, ponieważ może to spowodować pożar.
-  **OSTRZEŻENIE:** Nie używaj urządzenia, jeśli powierzchnia do gotowania jest uszkodzona, zanieś je do autoryzowanego centrum serwisowego w celu naprawy.
- Za każdym razem, gdy skończysz, wentylator pracuje przez chwilę, aby rozproszyć ciepło. Gdy wentylator przestanie działać, można odłączyć przewód zasilający.
- Nie przesuwaj kuchenki indukcyjnej podczas gotowania lub z gorącym naczyniem na wierzchu.
- Nie należy umieszczać pustych pojemników na urządzeniu.
- Nie używaj urządzenia na innych urządzeniach elektrycznych, takich jak płyta ceramiczna lub piekarnik elektroniczny itp.
- Nie używaj urządzenia na metalowych powierzchniach, które są zbyt cienkie i łatwe do odkształcenia.
- Nie należy blokować otworów wentylacyjnych urządzenia. Może to spowodować przegrzanie. Należy zachować minimalną odległość od 5 do 10 cm od ścian lub innych przedmiotów.
- Nie należy umieszczać kuchenki indukcyjnej obok urządzeń lub przedmiotów, które reagują wrażliwie na pola magnetyczne (np. radia, telewizory, magnetofony itp.).
- Podczas pracy urządzenia nie należy umieszczać na szklanej powierzchni żadnych magnetycznych przedmiotów, takich jak karty kredytowe, kasyety itp.
-  **OSTRZEŻENIE:** Podczas obchodzenia się z urządzeniami elektrycznymi należy zachować ostrożność, ponieważ powierzchnia elementu grzejnego jest narażona na ciepło reszkowe po użyciu. Każde niewłaściwe użycie może spowodować potencjalne obrażenia użytkownika i uszkodzenie urządzenia.
- Nie należy dotykać zewnętrznej powierzchni urządzenia, ponieważ może się ona bardzo nagrzewać podczas pracy. Zamiast tego należy użyć uchwytu lub rękawiczek.
-  **OSTRZEŻENIE:** Nie dotykaj gorących powierzchni.
-  **OSTRZEŻENIE:** Niniejszego urządzenia należy używać z zachowaniem OSTROŻNOŚCI, ponieważ zawiera ono funkcję ogrzewania. Powierzchnia tego urządzenia różni się również od innych powierzchni funkcjonalnych, które mogą wytwarzać wysokie temperatury. Ponieważ temperatury są różnie odbierane przez różne osoby. Urządzenie może być dotykane tylko przez przeznaczone do tego uchwytu i powierzchnie chwytne za pomocą ochroniaczy termicznych, takich jak rękawice lub podobnego rodzaju odzież. W przeciwnym razie

przed dotknięciem gorących powierzchni należy odczekać, aż ostygną.

- Aby uniknąć przeciążenia obwodu podczas korzystania z tego produktu, nie należy używać innego produktu o dużej mocy w tym samym obwodzie elektrycznym.
- Do produktu dołączony jest krótki przewód zasilający. Przedłużacz nie jest zalecany do użytku z tym produktem, ale jeśli jest to konieczne, należy go użyć:
 - Oznaczone parametry elektryczne przewodu muszą być co najmniej tak wysokie, jak parametry produktu.
 - Ułóż przedłużacz tak, aby nie zwisał w miejscu, w którym można się o niego potknąć lub przypadkowo pociągnąć.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Szczegółowe informacje na temat czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością można znaleźć w sekcji dotyczącej czyszczenia i konserwacji.

3. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z PŁYTY INDUKCYJNEJ

	<p>Nie używaj tego urządzenia z gniazdkiem ściennym o natężeniu mniejszym niż 10A, zawsze powinno być większe (pls używaj co najmniej 15A, jeśli kuchenka ma dwa palniki i wiele palników). Ponadto, aby uniknąć przeciążenia obwodu podczas korzystania z tego produktu, nie należy używać innego produktu o dużej mocy w tym samym obwodzie elektrycznym.</p>
	<p>Podczas korzystania z urządzenia należy trzymać je na gładkiej i poziomej powierzchni w odległości 10 cm od ścian.</p>
	<p>Nie używaj kuchenki indukcyjnej w pobliżu kuchenki gazowej i kuchenki na naftę.</p>
	<p>Nie zanurzać kuchenki indukcyjnej w wodzie bezpośrednio w celu jej wyczyszczenia. Przetrzyj ją miękką i wilgotną ściereczką.</p>
	<p>Nie wkładaj przewodów do wylotu wiatru i powietrza, nie przykrywaj ich niczym, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.</p>
	<p>W celu uniknięcia poparzeń lub oparzeń spowodowanych wysoką temperaturą, nie należy umieszczać arkuszy żelaza bezpośrednio na płycie indukcyjnej.</p>
	<p>Nie należy umieszczać zamkniętych puszek z żywnością na powierzchni indukcyjnej w celu podgrzania. Aby uniknąć eksplozji, należy otworzyć puszkę, wyjąć żywność i podgrzać ją za pomocą odpowiedniego naczynia.</p>
	<p>Nie używaj płyty indukcyjnej na żelaznej powierzchni lub jakiegokolwiek powierzchni z metalową matą pod spodem.</p>
	<p>Nie należy umieszczać pustych garnków lub patelni na powierzchni płyty indukcyjnej, ponieważ może to wpłynąć na działanie produktu.</p>
	<p>Należy zawsze utrzymywać w czystości powierzchnię do gotowania i nie dopuszczać do gromadzenia się tłuszczu.</p>
	<p>Nie dotykaj powierzchni grzewczej rękami podczas użytkowania, ponieważ nagrzewa się ona i może spowodować oparzenia. Przed czyszczeniem lub przenoszeniem należy odczekać chwilę, aż ostygnie.</p>
	<p>Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, nie należy wymieniać go samodzielnie i należy zanieść go do autoryzowanego centrum serwisowego lub wykwalifikowanego technika w celu jego wymiany.</p>
	<p>Nie pozwalać dzieciom korzystać z płyty indukcyjnej.</p>
	<p>W przypadku posiadania rozrusznika serca należy skontaktować się z lekarzem przed użyciem urządzenia.</p>

Cechy produktu: Ten produkt jest ogrzewany przez wewnętrzną cewkę i przez panel do podgrzewania patelni.

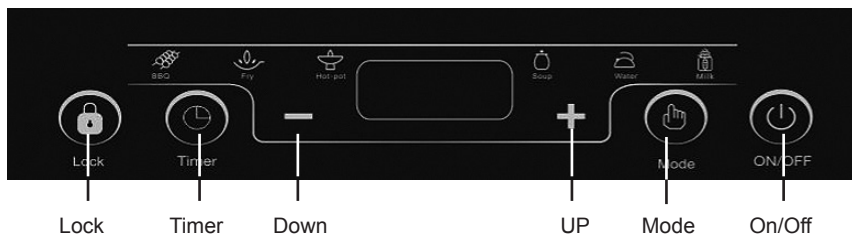
- **Przyjazny dla środowiska:** nietoksyczny, niezanieczyszczający, bez promieniowania elektromagnetycznego.
- **Szybkie nagrzewanie:** W oparciu o zasadę indukcji elektromagnetycznej, dno garnka nagrzewa się bezpośrednio, co wynika z wysokiej wydajności cieplnej i szybkiej prędkości.
- Ten produkt wykorzystuje kryształową płytkę o wysokiej twardości i odporności na wysoką temperaturę, która jest nie tylko łatwa do czyszczenia, ale także trwała.
- Sterowanie mikrokomputerem, dowolna regulacja temperatury ognia.
- Bezpieczne użytkowanie, posiada wiele funkcji zabezpieczających, takich jak przepięcie, zbyt niskie napięcie, nadmierna temperatura i praca wentylatora.

4. SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Napięcie	Częstotliwość	Moc
AC 220-240V	50-60Hz	2000W

5. OPIS CZĘŚCI

1. Szklana powierzchnia
2. Przewód zasilający
3. Plastikowa osłona
4. Panel sterowania
 - A. Klucz blokady dziecięcej
 - B. Przycisk timera
 - C. Przycisk w dół (obniżanie mocy i temperatury)
 - D. Przycisk w górę (zwiększanie mocy i wartości temperatury)
 - E. Przycisk trybu
 - F. Przycisk wł.



Poziomy mocy i temperatury

	P1 - P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Moc (W)	Praca przerywana o mocy 800 W	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Uwaga:

1. W przypadku P1 - P3 urządzenie nie działa w sposób ciągły.
2. W przypadku P4 - P9 urządzenie działa w sposób ciągły.

Poziomy temperatury:

Wyświetlacz	60	90	120	140	160	180	200	220	240
Temp (°C)	60	90	120	140	160	180	200	220	240

Wybór odpowiedniego naczynia do indukcji



Induction

Należy używać wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego. Symbol indukcji znajduje się na opakowaniu lub na dnie naczynia.

Można również sprawdzić, czy naczynie jest odpowiednie, wykonując test magnetyczny. Przesuń magnes w kierunku podstawy patelni. Jeśli magnes zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.



W przypadku braku magnesu:

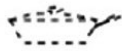
1. Wlej trochę wody na patelnię.
2. Włącz urządzenie na 3 minuty i sprawdź, czy woda jest gorąca.

Odpowiednie naczynia kuchenne:

Naczynia żeliwne (stal nierdzewna, żeliwo nierdzewne, żeliwo), dno naczynia jest płaskie, średnica dna wynosi od 12 cm do 22 cm.



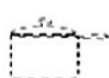
Stainless Steel kettle



Iron pot



Magnetic stainless steel pot



Color iron pot



Magnetic iron kettle



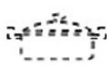
Iron pan

Nie dotyczy naczyń kuchennych:

Garnki wykonane z aluminium, miedzi, szkła, ceramiki jako materiałów, garnki o średnicy dna 10 cm lub większej niż 22 cm



Aluminum kettle



Heat-resistant glass pot



Ceramic pot



Bottom not smooth



Bottom with feet



Small diameter of bottom

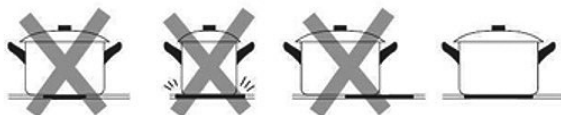
Uwaga: możesz używać garnków wykonanych z dowolnego rodzaju metalu (z wyjątkiem stali nierdzewnej, żeliwa nierdzewnego, żeliwa) lub rozmiaru, za pomocą odlewanej lub nierdzewnej płyty, której należy użyć jako podstawy. Tego rodzaju płytę można kupić w dowolnym pobliskim sklepie elektronicznym lub sklepie z naczyniami domowymi.

Jak używać płyty żeliwnej: Podłącz urządzenie i umieść płytę żeliwną lub ze stali nierdzewnej na górnej powierzchni płyty indukcyjnej. Włącz płytę indukcyjną, a płyta żeliwna nagrzeje się, a na jej powierzchni można umieścić dowolny garnek lub naczynia wykonane z dowolnego materiału i rozpocząć gotowanie.

Uwaga: Nie używaj naczyń z postrzępionymi krawędziami lub zakrzywioną podstawą.



Upewnij się, że dno patelni jest gładkie i przylega płasko do szklanej powierzchni. Patelnię należy zawsze umieszczać na środku pola grzewczego. Średnica nie powinna być mniejsza niż 12 cm, aby zapewnić działanie pola energetycznego. Nie używaj patelni o średnicy przekraczającej 22 cm.



Zawsze podnoś patelnie z kuchenki indukcyjnej - nie przesuwaj ich, ponieważ może to porysować szkło.



Ręczne funkcje gotowania: Ta płyta indukcyjna ma 3 funkcje gotowania ręcznego, które obejmują odpowiednio smażenie, gorący garnek i grillowanie. Jak sama nazwa wskazuje, wartości działania (moc, czas i temperatura) tych funkcji gotowania można zmieniać w zależności od potrzeb i wymagań.

Uwaga: Jak wskazuje samo słowo "ręczne", czas, temperaturę i moc można zmieniać odpowiednio do potrzeb. Można to zmienić tylko w funkcji gotowania ręcznego (smażenie, gorący garnek i grill).

Funkcja automatycznego gotowania: Ta płyta indukcyjna posiada 3 automatyczne funkcje gotowania: Zupa, Woda i Mleko. W tych funkcjach gotowania nie można zmienić wartości roboczych (czasu, temperatury i mocy).

Uwaga: Jak sama nazwa wskazuje, w tych funkcjach gotowania (Zupa, Woda i Mleko) nie można zmienić wartości czasu, temperatury i mocy.

Opis funkcji

Przygotowanie: Umieść odpowiedni garnek na szklanej powierzchni grzewczej, podłącz przewód zasilający płyty do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Dźwięk "Bi" urządzenia oznacza, że jest ono włączone. W tym momencie naciśnij przycisk ON/OFF, aby uruchomić urządzenie. Po uruchomieniu na wyświetlaczu pojawi się komunikat "on" i można nacisnąć odpowiedni przycisk funkcyjny, aby przejść do trybu pracy.

Klucz	Opis funkcji
Wi.	<p>Za pomocą tego przycisku możemy włączać i wyłączać urządzenie w dowolnym momencie, ten sam przycisk może być również używany do przełączania urządzenia w tryb gotowości. Po naciśnięciu tego przycisku wyświetlacz LED zaświeci się na 2 sekundy i wyświetli "ON", co oznacza, że urządzenie przechodzi w tryb włączania. tym razem należy wybrać wstępnie ustawioną funkcję gotowania, aby uruchomić urządzenie. Jeśli w ciągu 30 sekund nie wybierzemy żadnej funkcji gotowania, urządzenie automatycznie przejdzie w tryb gotowości.</p> <p>Uwaga: Konieczne jest wybranie dowolnej funkcji gotowania w ciągu 30 sekund od włączenia urządzenia, aby uniknąć przejścia urządzenia w tryb czuwania.</p>
Tryb	<p>Jak zasugerowano wcześniej, dostępne są 3 funkcje ręczne (Smażenie, Gorący garnek i Grill) oraz 3 funkcje automatyczne (Zupa, Woda i Mleko). Za pomocą tego przycisku można wybrać dowolną z wymienionych powyżej wstępnie ustawionych funkcji gotowania.</p> <p>Aby wybrać dowolną wstępnie ustawioną funkcję gotowania, naciśnij przycisk funkcji, a wskaźnik funkcji Hotpot zacznie migać jako domyślna funkcja gotowania, a wyświetlacz cyfrowy pokaże domyślny czas i temperaturę, które można zmienić za pomocą przycisków Timer i UP / Down. Aby zmienić dowolną inną funkcję gotowania, naciskaj przycisk trybu, aż wskaźnik żądanej funkcji zacznie migać.</p>
W górę (+) i w dół (-)	<p>Służy do regulacji mocy, temperatury i czasu: Za pomocą tego przycisku można odpowiednio zmienić moc i czas.</p> <p>Aby zmienić moc: W przypadku funkcji gotowania ręcznego moc można zmieniać w zakresie od 200 do 2000 W w 9 różnych zakresach mocy.</p> <p>Uwaga: można zmienić w funkcji gorącego garnka i smażenia.</p> <p>Aby zmienić temperaturę: Temperaturę można zmieniać w zakresie od 60 do 240°C, z 9 różnymi zakresami temperatury.</p> <p>Uwaga: można zmienić w funkcji Grill.</p> <p>Aby zmienić temperaturę: Gdy urządzenie znajduje się w trybie czuwania, naciśnij dwukrotnie przycisk "Power/Temp". Wskaźnik temperatury zaświeci się, a wyświetlacz LED pokaże "160°C", co oznacza, że urządzenie pracuje z temperaturą 160°C. Temperaturę można regulować, naciskając przycisk "↓" lub "↑".</p> <p>Uwaga: Nie można zmienić mocy w funkcjach automatycznego gotowania.</p> <p>Aby zmienić czas: Czas można zmienić za pomocą tego przycisku, jak wspomniano w funkcji Timer.</p>
Timer	<p>Timer: Za pomocą tego przycisku można zmienić czas gotowania funkcji smażenia, gorącego garnka i grillowania.</p> <p>Aby zmienić czas gotowania dowolnej funkcji wymienionej powyżej, wybierz funkcję, płyta indukcyjna zacznie działać, a wyświetlacz cyfrowy pokaże moc / temperaturę, aby zmienić czas, naciśnij przycisk timera, a wyświetlacz cyfrowy zacznie pokazywać 0:00. Za pomocą przycisków w górę i w dół można zmienić czas w zakresie od 1 minuty do 3 godzin.</p>
Blokada	<p>To urządzenie ma specjalną funkcję "Lock", która pomaga zablokować dowolną funkcję gotowania, aby uniknąć zmiany ustawień gotowania przez dzieci.</p> <p>Jak korzystać z funkcji blokady: W stanie roboczym naciśnij i przytrzymaj przez 3 s, aby zablokować lub odblokować funkcję. Po zablokowaniu na wyświetlaczu pojawi się LOC. W stanie blokady przed dziećmi wszystkie inne przyciski są nieaktywne z wyjątkiem "Lock" i "ON/OFF".</p>

Uwaga: Ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyłączy się automatycznie po 2 godzinach, jeśli timer jest włączony.

Timer:

Gdy urządzenie pracuje, naciśnij przycisk timera, aby przejść do stanu ustawiania czasu wyłączenia timera. Na wyświetlaczu miga czas wyłączenia timera "0:00". W tym momencie można nacisnąć przycisk w górę lub w dół, aby ustawić czas, 5 sekund później czas zostanie ustawiony. Urządzenie automatycznie potwierdzi czas, czas przejdzie w stan odliczania i automatycznie wyłączy się po upływie czasu. Dotyczy to funkcji: Fry, Hotpot i Grill.

Opis funkcji

Funkcja	Proces roboczy
Funkcja smażenia	Naciśnij przycisk funkcji zasilania w stanie gotowości (wyświetlacz cyfrowy pokaże "ON"). Następnie naciśnij przycisk trybu, a urządzenie przejdzie do funkcji Hot-Pot, aby wybrać funkcję smażenia, naciśnij ponownie przycisk trybu, a urządzenie przejdzie do funkcji smażenia. Wyświetlacz cyfrowy pokazuje temperaturę 1800W. Ta funkcja ma 9 regulowanych poziomów mocy od 200 do 2000 W. Można nacisnąć przyciski + lub -, aby wybrać odpowiedni zakres mocy. Można nacisnąć przycisk timera, aby ustawić czas wyłączenia. Zakres ustawień to "0:01 - 4:00".
Funkcja Hot Pot	Naciśnij przycisk funkcji zasilania w stanie gotowości (wyświetlacz cyfrowy pokaże "ON"). Następnie naciśnij przycisk trybu, a urządzenie przejdzie do funkcji Hot-Pot, aby wybrać funkcję smażenia, naciśnij ponownie przycisk trybu, a urządzenie przejdzie do funkcji smażenia. Wyświetlacz LED pokazuje poziom mocy 1200W. Ta funkcja ma 9 poziomów regulowanych poziomów mocy od 200 W do 2000 W. Można nacisnąć przyciski + lub -, aby wybrać odpowiedni poziom mocy. Można nacisnąć przycisk timera, aby ustawić czas wyłączenia. Zakres ustawień to "0:01 - 4:00".
Funkcja grilla	Naciśnij przycisk funkcji zasilania w stanie gotowości (wyświetlacz cyfrowy pokaże "ON"). Aby wybrać funkcję smażenia, naciskaj przycisk trybu, aż urządzenie przejdzie do funkcji smażenia. Wyświetlacz pokaże temperaturę 160°C. Funkcja ta posiada 9 poziomów regulacji temperatury od 60°C do 240°C. Można nacisnąć przyciski + lub -, aby wybrać odpowiedni zakres temperatury. Można nacisnąć przycisk timera, aby ustawić czas wyłączenia. Zakres ustawień to "0:01 - 4:00".
Funkcja zupy	Naciśnij przycisk zasilania w trybie gotowości (wyświetlacz cyfrowy pokaże "ON"). Aby wybrać funkcję smażenia, naciskaj przycisk trybu, aż urządzenie przejdzie do funkcji zupy. Wyświetlacz LED pokaże czas "2:00" Ta funkcja jest funkcją automatyczną, urządzenie automatycznie zakończy proces gotowania, rozpoczynając od 1600 W przez 120 minut. Po zakończeniu programu urządzenie wyłączy się automatycznie. Domyślny czas pracy wynosi 120 minut. Poziomu mocy nie można regulować podczas pracy. Naciśnij przycisk timera, aby ustawić czas włączenia, zakres ustawień to "0:01-3:00".
Funkcja wody	Naciśnij przycisk zasilania w trybie gotowości (wyświetlacz cyfrowy pokaże "ON"). Następnie naciśnij przycisk trybu, a urządzenie przejdzie do funkcji Hot-Pot, aby wybrać funkcję smażenia, naciskaj przycisk trybu, aż urządzenie przejdzie do funkcji Soup. Domyślna moc wynosi 2000 W do gotowania wody, a domyślny timer to 30 minut do automatycznego wyłączenia. Nie można zmienić mocy, naciśnij przycisk timera, aby ustawić czas włączenia, zakres ustawień to "0:01-3:00".

Funkcja	Proces roboczy
Funkcja mleka	Naciśnij przycisk zasilania w trybie gotowości (wyświetlacz cyfrowy pokaże "ON"). Następnie naciśnij przycisk trybu, a urządzenie przejdzie do funkcji Hot-Pot, aby wybrać funkcję smażenia, naciskaj przycisk trybu, aż urządzenie przejdzie do funkcji Soup. Domyślna moc wynosi 800 W do gotowania mleka, a domyślny timer to 20 minut do automatycznego wyłączenia. Nie można zmienić mocy, Naciśnij przycisk timera, aby ustawić czas włączenia, zakres ustawień to "0:01-3:00".
Wskaźnik ciepła resztkowego	Po zakończeniu pracy, gdy temperatura powierzchni jest wysoka, wskaźnik wysokiej temperatury zapala się, aby przypomnieć użytkownikowi, że powierzchnia jest gorąca. Gdy temperatura powierzchni spadnie, wskaźnik wysokiej temperatury zgaśnie.

Uwaga: W każdej funkcji gotowania ręcznego domyślny czas gotowania wynosi 2 godziny. Jeśli nie ustawiono czasu, płyta będzie działać przez 2 godziny i wyłączy się.

Szczegóły funkcji menu

Funkcje	Domyślna moc/ temperatura.	Czas domyślny	Moc/ Temp. Zakres	Zakres timera
Fry	1800W	-	200-2000W	0:01 - 4:00 godz.
Hot Pot	1200W	-	200-2000W	0:01 - 4:00 godz.
Grill	160°C	-	60°C - 240°C	0:01 - 4:00 godz.
Zupa	1600W	120 minut	-	0:01 - 3:00 godz.
Woda	2000W	30 minut	-	0:01 - 3:00 godz.
Mleko	800W	20 minut	-	0:01 - 3:00 godz.

Czyszczenie i konserwacja



1. Wyłącz urządzenie, naciskając przycisk "On/Off" i poczekaj, aż zgaśnie kontrolka. Po wyłączeniu odłącz przewód zasilający.
2. Odczekaj pewien czas i pozwól urządzeniu ostygnąć
3. Do usunięcia zabrudzeń można użyć łagodnego detergentu lub płynu do mycia naczyń i miękkiej ściereczki.
4. Nie używaj żadnych produktów benzynowych, aby uniknąć uszkodzenia plastikowych części, obudowy lub panelu sterowania.
5. Nie czyść urządzenia pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj go w wodzie, ponieważ woda może dostać się do środka i uszkodzić urządzenie.
6. Przed rozpoczęciem gotowania należy zawsze upewnić się, że płyta górna i patelnia/garnki są czyste, ponieważ brud z patelni/garnka przyłgnie do płyty i płyta ulegnie odbarwieniu.
7. Otwór wentylacyjny można wyczyścić za pomocą odkurzacza, aby odessać brud, lub można użyć bawełny, jeśli brud zawiera olej.
8. Szczoteczka do zębów z niewielką ilością mydła może być również używana do czyszczenia powierzchni, o ile jest używana delikatnie na urządzeniu.
9. Nie używaj materiałów ściernych ani silnych detergentów, ponieważ może to spowodować reakcję chemiczną.
10. Po usunięciu zabrudzeń należy wytrzeć urządzenie do sucha miękką ściereczką.

Rozwiązywanie problemów

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Urządzenie nie włącza się.	Brak zasilania.	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo podłączona. • Sprawdź, czy przewód zasilający jest nienaruszony. • Sprawdź zasilanie. • Sprawdź napięcie, jeśli jest zbyt niskie. <p>Jeśli wszystko zostało sprawdzone, a problem nadal występuje, należy skontaktować się z centrum serwisowym.</p>
Klawisze funkcyjne nie reagują.	Panel sterowania jest zablokowany.	Odblokuj panel sterowania za pomocą przycisku blokady.
Urządzenie wydaje odgłosy klikania.	Może to być spowodowane konstrukcją naczynia (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne i nieszkodliwe.
Podczas pracy z dużą mocą może być słyszalny lekki szum.	Może to być spowodowane technologią indukcyjną.	Jest to normalne zjawisko, ale hałas zmniejsza się lub całkowicie zanika po zmniejszeniu poziomu mocy.
Hałas wentylatora.	Wentylator chłodzący wbudowany w urządzenie zapobiega jego przegrzaniu. W razie potrzeby pracuje on nawet po wyłączeniu płyty grzewczej.	Jest to normalne i konieczne do bezbłędного działania. Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, gdy wentylator pracuje.
Naczynia nie nagrzewają się	Naczynie nie nadaje się do indukcji lub nie zostało wykryte.	Należy używać naczyń indukcyjnych o rozmiarze odpowiednim dla żądanej strefy gotowania i prawidłowo je ustawić. Patrz rozdział dotyczący naczyń kuchennych.

Kody błędów

Kod błędu	Znaczenie	Co robić
E0	Nie znaleziono odpowiednich naczyń kuchennych	Umieść odpowiednie naczynie na środku odpowiedniej strefy gotowania (patrz rozdział dotyczący naczyń).
E1	Napięcie jest zbyt niskie (poniżej 85 V)	Sprawdź zasilanie. Jeśli jest w normie, włącz płytę z powrotem.
E2	Napięcie jest zbyt wysokie (wyższe niż 285 V)	Sprawdź zasilanie. Jeśli jest w normie, włącz płytę z powrotem.
E3	Komunikat o błędzie czujnika płyty grzewczej / zwarcie	Należy skontaktować się z działem obsługi klienta lub wykwalifikowanym elektrykiem.
E4	Komunikat o błędzie czujnika IGBT / zwarcie	Należy skontaktować się z działem obsługi klienta lub wykwalifikowanym elektrykiem.
E5	Przegrzanie płyty grzewczej	<ul style="list-style-type: none"> • Upewnij się, że ścieżki wentylacyjne nie są zablokowane, a temperatura otoczenia nie jest zbyt wysoka. • Upewnij się, że naczynie nie wystaje poza oznaczenia strefy gotowania w kierunku panelu sterowania, aby zapobiec jego przegrzaniu. • Upewnij się, że wentylator działa.
E6	Przegrzanie IGBT	<ul style="list-style-type: none"> • Upewnij się, że ścieżki wentylacyjne nie są zablokowane, a temperatura otoczenia nie jest zbyt wysoka. • Upewnij się, że naczynie nie wystaje poza oznaczenia strefy gotowania w kierunku panelu sterowania, aby zapobiec jego przegrzaniu. • Upewnij się, że wentylator działa.
E7	Nieprawidłowe działanie czujnika płyty grzewczej	Należy skontaktować się z działem obsługi klienta lub wykwalifikowanym elektrykiem.
CE	Komunikacja awaria między wyświetlaczem a płytą główną	Należy skontaktować się z działem obsługi klienta lub wykwalifikowanym elektrykiem.

1.  **IMPORTANT:**
 - **Citiți întotdeauna cu atenție manualul de instrucțiuni înainte de utilizare.**
 - **Acest manual poate fi descărcat de pe pagina noastră web www.sogo.es**
 - **Păstrați aceste instrucțiuni pentru consultare ulterioară.**
2.  **Instrucțiuni de siguranță pentru utilizator**

GENERAL PRECAUTIONS **Precauții generale în timpul utilizării echipamentelor electrice**

- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în acest manual.
- Nu utilizați sau depozitați aparatul în aer liber.
- Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață plană și uniformă.
- Acest produs este destinat utilizării interioare, neindustriale, necomerciale și numai pentru uz casnic. Nu utilizați produsul în exterior sau în orice alt scop. Utilizarea incorectă sau manipularea necorespunzătoare poate cauza probleme în aparat și poate provoca vătămări utilizatorului.
- Unitatea trebuie să fie utilizată numai în scopurile prevăzute. Nu se acceptă nicio răspundere pentru daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare sau manipularea greșită.
- Înainte de a conecta aparatul, asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța de identificare corespunde tensiunii rețelei.
- Scoateți întotdeauna ștecherul din priză atunci când aparatul nu este utilizat. Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este pornit.
- Este necesară o supraveghere atentă atunci când orice aparat este utilizat de către sau în apropierea copiilor.
- Înainte de curățarea sau depozitarea aparatului, scoateți întotdeauna aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
- Dispozitivul nu este deconectat complet de la sursa de alimentare, chiar și după ce a fost oprit. Pentru a-l deconecta complet, deconectați-l de la priza de rețea.
- Aparatele nu sunt destinate funcționării prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de control de la distanță.
- Acest aparat este destinat utilizării în aplicații casnice și similare, cum ar fi:
 - Zone de bucătărie pentru personal în magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - Case agricole și de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
 - medii de tip pat și mic dejun;

- Catering și aplicații similare fără vânzare cu amănuntul.
- Evitați vărsarea pe conector



Restricții de utilizare pentru evitarea vătămărilor corporale

- Nu amplasați și nu folosiți acest aparat în apropierea surselor de apă.
- Nu așezați sau nu folosiți aparatul și cablul său de alimentare pe sau în apropierea suprafețelor fierbinți (de exemplu, plăci de aragaz) sau a flăcărilor deschise.
- Nu lăsați cablul de alimentare agățat de margini ascuțite și țineți-l departe de obiecte fierbinți și flăcări. Nu înfășurați cablul în jurul aparatului și nu îl îndoiți.
- Nu scufundați carcasa, care conține componentele electrice și elementele de încălzire, în apă și nici nu o clătiți sub robinet.
- Nu utilizați niciodată accesorii care nu sunt recomandate de producător.
- Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate sau vândute de producătorul aparatului poate duce la incendii, șocuri electrice sau vătămări corporale.
- Atunci când doriți să scoateți ștecherul din contactul de perete, vă rugăm să faceți acest lucru la ștecherul în sine și nu trăgând de cablu sau de aparatul în sine.
- Pentru a evita șocurile electrice, asigurați-vă că mâinile sunt uscate înainte de conectare sau deconectare.
- Nu utilizați dispozitivul cu mâinile ude, pe podele umede sau când atmosfera este umedă, există riscul de electrocutare.
- În timpul utilizării aparatului, asigurați-vă că cablul de alimentare nu poate fi prins sau strivit.
- Nu lăsați unitatea motorului, cablul sau ștecherul să se ude pentru a proteja împotriva riscului de șoc electric.
- Aveți grijă, în timpul manipulării aparatelor electrice, deoarece suprafața elementului de încălzire este supusă căldurii reziduale după utilizare. Orice utilizare necorespunzătoare poate cauza posibile vătămări ale utilizatorului și poate deteriora aparatul.
- Nu atingeți suprafața exterioară a aparatului, deoarece aceasta se poate încălzi foarte tare în timpul funcționării. În schimb, utilizați mânerul sau mânușile.
- Nu scufundați niciodată aparatul sau mufa în apă sau în orice alt lichid. În cazul în care aparatul cade în apă, deconectați-l imediat de la rețeaua de alimentare și duceți-l la un agent de service autorizat pentru reparații înainte de reutilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă acesta a căzut pe podea, dacă există semne vizibile de deteriorare sau dacă are o scurgere.
- Nu utilizați aparatul dacă cablul sau fișa sunt deteriorate. În cazul în care cablul este deteriorat, acesta trebuie înlocuit numai de

producător, de agentul său de service sau de persoane calificate în mod similar, pentru a evita pericolele.

- În caz de funcționare defectuoasă a aparatului sau dacă acesta a fost deteriorat în orice mod, returnați aparatul la cel mai apropiat service autorizat pentru examinare, reparare sau reglare.






Restricții de utilizare atunci când se utilizează cu copii și bătrâni

- Aparatul nu trebuie utilizat de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau instruite.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta începând de la 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au fost supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea de către utilizatori nu trebuie efectuate de copii, cu excepția cazului în care aceștia au mai mult de 8 ani și sunt supravegheați.
- Țineți aparatul și cablul acestuia departe de copiii sub 8 ani.
- Nu permiteți copiilor să utilizeze aparatul fără supraveghere.



Instrucțiuni de urmat la utilizarea aparatului















-  **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea unui șoc electric.
-  **AVERTISMENT:** Obiectele metalice precum cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie așezate pe plita încinsă, deoarece se pot încinge.
-  **AVERTISMENT:** Vă rugăm să nu puneți hârtie, prosoape și alte articole inflamabile pe suprafața de încălzire, deoarece pot provoca incendii.
-  **AVERTISMENT:** Vă rugăm să nu utilizați aparatul, dacă suprafața de gătit este spartă, duceți-l la centrul de service autorizat pentru reparații.
- De fiecare dată când terminați, ventilatorul continuă să funcționeze pentru un timp pentru a disipa căldura. Când ventilatorul nu mai funcționează, puteți deconecta cablul de alimentare.
- Nu mișcați aragazul cu inducție în timpul gătitului sau cu vase fierbinți deasupra acestuia.
- Nu așezați recipiente goale pe dispozitiv.
- Nu utilizați dispozitivul deasupra altor aparate electrice, cum ar fi

- plita ceramică sau cuptorul electronic etc.
- Nu utilizați dispozitivul pe suprafețe metalice prea subțiri și ușor de deformat.
- Nu blocați fantele de ventilație ale dispozitivului. Aceasta poate cauza supraîncălzirea. Păstrați o distanță minimă de 5 până la 10 cm față de pereți sau alte elemente.
- Nu amplasați aparatul de gătit cu inducție lângă dispozitive sau obiecte care reacționează sensibil la câmpurile magnetice (de exemplu, radiouri, televizoare, casetofoane etc.).
- Nu așezați obiecte magnetice precum carduri de credit, casete etc. pe suprafața de sticlă în timp ce dispozitivul este în funcțiune.
-  **AVERTISMENT:** Fiți atenți, în timpul manipulării aparatelor electrice, deoarece suprafața elementului de încălzire este supusă căldurii reziduale după utilizare. Orice utilizare necorespunzătoare poate cauza potențiale vătămări ale utilizatorului și poate deteriora aparatul.
- Nu atingeți suprafața exterioară a aparatului, deoarece aceasta se poate încălzi foarte tare în timpul funcționării. În schimb, utilizați mânerul sau mânușile.
-  **AVERTISMENT:** Nu atingeți suprafețele fierbinți.
-  **AVERTISMENT:** Acest echipament trebuie utilizat cu **PRECAUȚIE** deoarece acest aparat electric conține o funcție de încălzire. Suprafața acestui aparat este, de asemenea, diferită de alte suprafețe funcționale care pot produce temperaturi ridicate. Deoarece temperaturile sunt percepute diferit de persoane diferite. Aparatul trebuie atins numai la nivelul mânerelor și suprafețelor de prindere prevăzute, cu ajutorul unor dispozitive de protecție termică, cum ar fi mănuși sau un tip similar de îmbrăcăminte. În caz contrar, lăsați-l suficient timp să se răcească înainte de a atinge suprafețele fierbinți.
- Pentru a evita supraîncărcarea circuitului atunci când utilizați acest produs, nu utilizați un alt produs de mare putere pe același circuit electric.
- Acest produs este prevăzut cu un cablu de alimentare scurt. Nu se recomandă utilizarea unui cablu prelungitor cu acest produs, dar dacă trebuie utilizat unul:
 - Clasificarea electrică marcată a cablului trebuie să fie cel puțin la fel de mare ca cea a produsului.
 - Aranjați cablul prelungitor astfel încât să nu atârne unde se poate împiedica sau trage neintenționat.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Vă rugăm să consultați secțiunea de curățare și întreținere pentru detalii privind modul de curățare a suprafețelor care vin în contact cu alimentele.

3. INSTRUCȚIUNI ÎN TIMPUL UTILIZĂRII PLITEI CU INDUCȚIE

	<p>Nu utilizați acest aparat cu o priză de perete cu o capacitate electrică mai mică de 10A, aceasta ar trebui să fie întotdeauna mai mare (vă rugăm să utilizați cel puțin 15A dacă aragazul are două arzătoare și arzătoare multiple). De asemenea, pentru a evita o supraîncărcare a circuitului în timpul utilizării acestui produs, nu folosiți un alt produs de mare putere pe același circuit electric.</p>
	<p>În timpul utilizării, asigurați-vă că îl mențineți pe o suprafață netedă și orizontală și la o distanță de 10 cm de pereții laterali.</p>
	<p>Nu utilizați aragazul cu inducție în apropierea aragazului cu gaz și a aragazului cu kerosen.</p>
	<p>Nu scufundați aragazul cu inducție în apă direct pentru a-l curăța. Ștergeți-l cu o cârpă moale și umedă.</p>
	<p>Vă rugăm să nu introduceți elementele de sârmă la priza de vânt și aer, nu o acoperiți cu nimic, poate provoca șocuri electrice.</p>
	<p>Pentru a evita arsurile sau scaldările cauzate de temperatura ridicată, nu puneți nicio foaie de fier direct pe plita cu inducție.</p>
	<p>Nu așezați cutiile sigilate cu alimente pe suprafața de inducție pentru a le încălzi. Pentru a evita explozia, deschideți cutia, mutați alimentele și încălziți-le cu ajutorul oricărui vas adecvat.</p>
	<p>Nu utilizați plita cu inducție pe suprafața superioară a fierului sau pe orice suprafață cu covor metalic dedesubt.</p>
	<p>Nu așezați oalele sau cratițele goale pe suprafața plitei cu inducție, deoarece pot afecta performanța de funcționare a produsului.</p>
	<p>Mențineți întotdeauna curată suprafața de gătit și nu lăsați grăsimea să se acumuleze.</p>
	<p>Nu atingeți suprafața de gătit cu mâinile în timpul utilizării, deoarece se încălzește și poate provoca arsuri. Lăsați-o să se răcească puțin înainte de a o curăța sau de a o muta.</p>
	<p>Dacă cablul de alimentare este deteriorat, nu îl schimbați singur și duceți-l la centrul de service autorizat sau la un tehnician calificat pentru a-l schimba.</p>
	<p>Nu lăsați copiii să folosească plita cu inducție.</p>
	<p>În cazul în care aveți stimulator cardiac, adresați-vă medicului dumneavoastră înainte de a utiliza aparatul.</p>

Caracteristicile produsului: acest produs este încălzit de bobina interioară și prin panou pentru a încălzi tigaia.

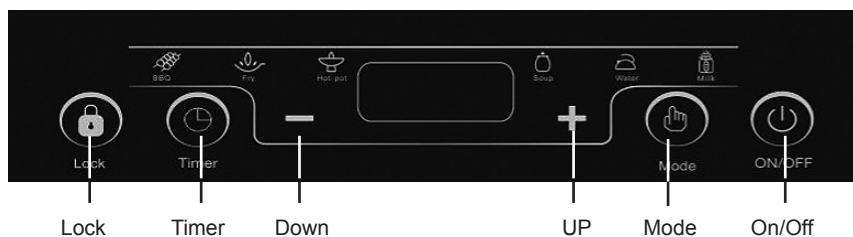
- **Ecologic:** non-toxic, non-poluare, fără radiații electromagnetice.
- **Încălzire rapidă:** Pe baza principiului inducției electromagnetice, fundul oalei se încălzește direct, ceea ce se datorează unei eficiențe termice ridicate și vitezei rapide.
- Acest produs utilizează placa de cristal cu duritate ridicată și rezistență la temperaturi ridicate, care nu este doar ușor de curățat, ci și durabilă.
- Controlul microcomputerului, controlul temperaturii focului la voință.
- Utilizare sigură, are multe funcții de protecție, cum ar fi supratensiunea, subtensiunea, supratemperatura și funcționarea ventilatorului.

4. SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune	Frecvența	Putere
AC 220-240V	50-60Hz	2000W

5. DESCRIEREA PIESELOR

1. Suprafață de sticlă
2. Cablu de alimentare
3. Capac din plastic
4. Panou de control
 - A. Cheie de blocare pentru copii
 - B. Tasta temporizator
 - C. Tasta jos (Reducerea puterii și a temperaturii)
 - D. Tasta sus (Crește valoarea puterii și a temperaturii)
 - E. Tasta Mod
 - F. Tastă On/Off



Niveluri de putere și temperatură

	P1 - P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Putere (W)	800W funcționare discontinuă	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Observație:

1. Pentru P1 - P3, dispozitivul funcționează discontinuu.
2. Pentru P4 - P9, dispozitivul funcționează continuu.

Niveluri de temperatură:

Afișaj	60	90	120	140	160	180	200	220	240
Temp (°C)	60	90	120	140	160	180	200	220	240

Alegerea ustensilelor de gătit potrivite pentru inducție



Induction

Utilizați numai vase de gătit cu o bază adecvată pentru gătit prin inducție. Căutați simbolul inducției pe ambalaj sau pe fundul tigăii.

De asemenea, puteți verifica dacă vasul dvs. de gătit este potrivit prin efectuarea unui test cu magnet. Aproiați un magnet de baza tigăii. Dacă acesta este atras, tigaia este potrivită pentru inducție.



În cazul în care nu aveți un magnet:

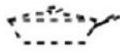
1. Se pune puțină apă în tigaie.
2. Porniți dispozitivul timp de 3 minute și verificați dacă apa se încălzește.

Ustensile de gătit aplicabile:

Ustensile de gătit din fier (oțel inoxidabil, fier inoxidabil, fontă), fundul ustensilei de gătit este plat, diametrul fundului este între 12 cm și 22 cm.



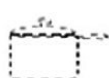
Stainless Steel kettle



Iron pot



Magnetic stainless steel pot



Color iron pot



Magnetic iron kettle



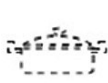
Iron pan

Ustensile de gătit nu se aplică:

Oale din aluminiu, cupru, sticlă, ceramică ca materiale, vase cu un diametru al fundului de 10 cm sau mai mare de 22 cm



Aluminum kettle



Heat-resistant glass pot



Ceramic pot



Bottom not smooth



Bottom with feet



Small diameter of bottom

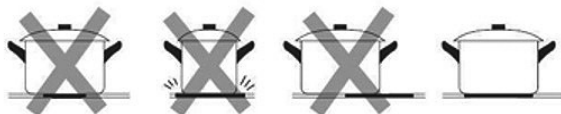
Notă: puteți utiliza oale fabricate din orice fel de metal (cu excepția oțelului inoxidabil, fierului inoxidabil, fontei) sau dimensiune, cu ajutorul plăcii din oțel inoxidabil sau turnat, care trebuie utilizată ca bază. Acest tip de placă se poate cumpăra din orice magazin de electronice sau de ustensile de gătit pentru acasă din apropiere.

Modul de utilizare a plăcii din fontă: Conectați aparatul la priză și așezați placa din fontă sau din oțel inoxidabil pe partea superioară a suprafeței plitei cu inducție. Porniți plita cu inducție și placa din fontă se va încălzi, pe partea superioară a acestei plăci puteți plasa orice fel de oală sau ustensile confecționate din orice fel de material și puteți începe să gătiți.

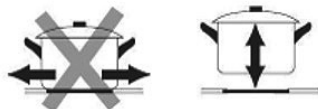
Notă: Nu utilizați vase de gătit cu margini zimțate sau cu baza curbată.



Asigurați-vă că baza tigăii dvs. este netedă și se sprijină pe suprafața de sticlă. Centrați întotdeauna tigăia pe zona de gătit. Diametrul nu trebuie să fie mai mic de 12 cm pentru a vă asigura că câmpul energetic are efect. Nu utilizați tigăi cu un diametru mai mare de 22 cm.



Ridicați întotdeauna cratițele de pe aragazul cu inducție - nu le alunecați, altfel s-ar putea zgăria sticla.



Funcții manuale de gătit: Această plită cu inducție are 3 funcții manuale de gătit, care sunt Fry, Hot Pot și respectiv Barbecue. După cum sugerează și numele, valorile de funcționare (putere, timp și temperatură) ale acestor funcții de gătit pot fi modificate în funcție de nevoi și cerințe.

Notă: După cum indică însuși cuvântul manual, timpul, temperatura și puterea pot fi modificate în funcție de necesități. Acest lucru poate fi modificat numai în funcția de gătit manual (Prăjire, Oală fierbinte și Grătar).

Funcție automată de gătit: Această plită cu inducție are 3 funcții automate de gătit, care sunt Supă, Apă și Lapte. În aceste funcții de gătit, valorile de funcționare (timp, temperatură și putere) nu pot fi modificate.

Notă: După cum sugerează însuși numele automat, valorile de timp, temperatură și putere nu pot fi modificate în aceste funcții de gătit (Supă, Apă și Lapte).

Descrierea funcțiilor

Pregătire: Așezați un vas potrivit pe suprafața de sticlă încălzitoare, conectați cablul de alimentare al plitei la o priză potrivită. Sunetul "Bi" al aparatului indică faptul că acesta este pornit. În acest moment, apăsați tasta ON/OFF pentru a porni. Afișajul arată "on" după pornire și puteți apăsa tasta de funcție corespunzătoare pentru a intra în modul de lucru.

Cheie	Descrierea funcției
ON/Off	<p>Cu ajutorul acestui buton, putem porni și opri aparatul în orice moment, de asemenea, același buton poate fi utilizat pentru a aduce aparatul în modul de așteptare. Prin apăsarea acestui buton, afișajul LED se aprinde timp de 2 secunde și afișează "ON", ceea ce înseamnă că aparatul intră în modul de pornire. În acest moment trebuie să selectați funcția de gătit prestabilită pentru a porni aparatul. În cazul în care în termen de 30 de secunde nu selectăm nicio funcție de gătit, aparatul intră automat în modul de așteptare.</p> <p>Notă: Este necesar să selectați orice funcție de gătit în termen de 30 de secunde de la pornirea aparatului, pentru a evita intrarea aparatului în modul de așteptare.</p>
Modul	<p>După cum s-a sugerat anterior, există 3 funcții manuale, care sunt (Fry, Hot pot; și Barbecue) și 3 funcții automate care sunt (Soup, Water și Milk). Puteți utiliza această tastă pentru a selecta oricare dintre aceste funcții de gătit prestabilite menționate mai sus.</p> <p>Pentru a selecta orice funcție de gătit prestabilită, apăsați butonul de funcție și indicatorul luminos al funcției Hotpot începe să clipească ca funcție de gătit implicită, iar afișajul digital arată ora și temperatura implicite, care pot fi modificate cu ajutorul butoanelor Timer și UP/Down. Pentru a schimba cu orice altă funcție de gătit, continuați să apăsați butonul Mode (Mod) până când indicatorul luminos al funcțiilor dorite începe să clipească.</p>
Sus (+) și Jos (-)	<p>Se utilizează pentru reglarea puterii, temperaturii și orei: Cu ajutorul acestui buton, puterea și ora pot fi modificate corespunzător.</p> <p>Pentru a schimba puterea: Pentru funcțiile de gătit manual, puterea poate fi modificată de la 200 la 2000W cu 9 game de putere diferite.</p> <p>Notă: poate fi schimbat în funcțiile de gătit în oală fierbinte și prăjit.</p> <p>Pentru a modifica temperatura: Temperatura poate fi modificată de la 60 la 240°C, cu 9 intervale de temperatură diferite.</p> <p>Notă: poate fi modificat în funcția Grătar.</p> <p>Pentru a modifica temperatura: Când dispozitivul este în modul standby, apăsați tasta "Power/Temp" de două ori. Indicatorul de temperatură se aprinde și afișajul cu LED afișează "160 °C", ceea ce înseamnă că dispozitivul funcționează cu o temperatură de 160 °C. Temperatura poate fi reglată prin apăsarea tastelor "-" sau "+".</p> <p>Notă: Puterea nu poate fi modificată în funcțiile de gătit automat.</p> <p>Pentru a schimba ora: Ora poate fi modificată cu ajutorul acestui buton, așa cum este menționat în funcția Timer.</p>
Cronometru	<p>Timer: Cu ajutorul acestui buton, puteți modifica timpul de gătire al funcției de prăjire, Hot pot și BBQ.</p> <p>Pentru a modifica timpul de gătire al oricărei funcții menționate mai sus, selectați funcția, plita cu inducție începe să funcționeze și afișajul digital afișează Putere/Temperatură, pentru a schimba timpul apăsați butonul cronometru și afișajul digital începe să afișeze 0:00. Cu ajutorul butoanelor sus și jos puteți modifica timpul în intervalul de la 1 minut la 3 ore.</p>
Încuietare	<p>Acest aparat are o funcție specială de "Blocare", care vă ajută să blocați orice funcție de gătit pentru a evita ca copiii dvs. să poată modifica setările de gătit. Cum să utilizați funcția de blocare: În stare de funcționare, apăsați timp de 3s pentru a bloca sau debloca funcția. Odată blocată, afișajul va indica LOC. În starea de blocare pentru copii, toate celelalte butoane sunt invalide, cu excepția "Lock" și "ON/OFF".</p>

Notă: Din motive de siguranță, dispozitivul se va opri automat după 2 ore, dacă temporizatorul **Cronometru:**

Când mașina este în funcțiune, apăsați tasta temporizator pentru a intra în starea de setare a timpului de oprire a temporizatorului. Afișajul clipește timpul de oprire a cronometrului "0:00". În acest moment, puteți apăsa butonul Sus sau Jos pentru a seta ora, 5 secunde mai târziu ora este setată. Aparatul va confirma automat ora, timpul intră în starea de numărătoare inversă și se oprește automat când timpul a expirat. Acest lucru este valabil pentru funcțiile: Fry, Hotpot și Barbecue.

Descrierea funcției

Funcția	Procesul de lucru
Funcția Fry	Apăsați butonul funcției de alimentare în starea de așteptare (afișajul digital arată "ON"). Apoi apăsați butonul de mod și unitatea intră în funcția Hot-Pot, pentru a selecta funcția de prăjire apăsați din nou butonul de mod și unitatea intră în funcția de prăjire. Afișajul digital arată temperatura de 1800W. Această funcție are 9 niveluri de putere reglabile de la 200 - 2000W. Puteți apăsa tastele + sau - pentru a selecta intervalul de putere corespunzător. Puteți apăsa tasta timer pentru a seta timpul de oprire. Intervalul de setare este "0:01 - 4:00".
Funcția Hot Pot	Apăsați butonul funcției de alimentare în starea de așteptare (afișajul digital arată "ON"). Apoi apăsați butonul de mod și unitatea intră în funcția Hot-Pot, pentru a selecta funcția de prăjire apăsați din nou butonul de mod și unitatea intră în funcția de prăjire. Afișajul Led arată nivelul de putere 1200W. Această funcție are 9 niveluri de putere reglabile de la 200W la 2000W. Puteți apăsa tasta + sau - pentru a selecta nivelul de putere corespunzător. Puteți apăsa tasta timer pentru a seta timpul de oprire. Intervalul de setare este "0:01 - 4:00".
Funcție de grătar	Apăsați butonul funcției de alimentare în starea de așteptare (afișajul digital arată "ON"). Apoi apăsați butonul de mod și unitatea intră în funcția Hot-Pot, pentru a selecta funcția de prăjire apăsați butonul de mod până când unitatea intră în funcția de prăjire. Afișajul arată temperatura de 160°C. Această funcție are 9 niveluri de temperatură reglabile de la 60°C la 240°C. Puteți apăsa tastele + sau - pentru a selecta intervalul de temperatură corespunzător. Puteți apăsa tasta timer pentru a seta timpul de oprire. Intervalul de setare este "0:01 - 4:00".
Funcția de supă	Apăsați butonul funcției de alimentare în starea de așteptare (afișajul digital arată "ON"). Apoi apăsați butonul de mod și aparatul intră în funcția Hot-Pot, pentru a selecta funcția de prăjire apăsați butonul de mod până când aparatul intră în funcția Soup. Afișajul Led arată ora "2:00" Această funcție este o funcție automată, aparatul va finaliza automat procesul de gătit, începe la 1600W timp de 120 de minute. După finalizarea programului, se va opri automat. Timpul de lucru implicit este de 120 de minute. Nivelul de putere nu poate fi ajustat în timpul lucrului. Apăsați butonul temporizatorului pentru a seta ora de pornire, intervalul de setare este "0:01-3:00".
Funcția de apă	Apăsați butonul funcției de alimentare în starea de așteptare (afișajul digital arată "ON"). Apoi apăsați butonul de mod și unitatea intră în funcția Hot-Pot, pentru a selecta funcția de prăjire apăsați butonul de mod până când unitatea intră în funcția Soup. Puterea implicită este de 2000W pentru fierberea apei, iar cronometrul implicit este de 30 de minute pentru oprirea automată. Puterea nu poate fi modificată, apăsați butonul temporizator pentru a seta ora de pornire, intervalul de setare este "0:01-3:00".

Funcția	Procesul de lucru
Funcția laptelui	Apăsați butonul funcției de alimentare în starea de așteptare (afișajul digital arată "ON"). Apoi apăsați butonul de mod și unitatea intră în funcția Hot-Pot, pentru a selecta funcția de prăjire apăsați butonul de mod până când unitatea intră în funcția Soup. Puterea implicită este de 800 W pentru fierberea laptelui, iar cronometrul implicit este de 20 de minute pentru oprirea automată. Puterea nu poate fi modificată, Apăsați butonul temporizatorului pentru a seta ora de pornire, intervalul de setare este "0:01-3:00".
Indicator de căldură reziduală	După funcționare, atunci când temperatura suprafeței este ridicată, indicatorul luminos de temperatură ridicată se aprinde pentru a reaminti utilizatorului că suprafața este fierbinte. De îndată ce temperatura suprafeței scade, indicatorul luminos de temperatură ridicată se stinge.

Notă: În orice funcție de gătit manual, timpul implicit de gătit este de 2 ore. În cazul în care nu a fost setat niciun timp, atunci plita va funcționa timp de 2 ore și se va opri.

Detalii privind funcțiile meniului

Funcții	Putere implicită / Temp.	Timp implicit	Putere/ Temp. Interval	Intervalul temporizatorului
Fry	1800W	-	200-2000W	0:01 - 4:00 Hrs
Oală caldă	1200W	-	200-2000W	0:01 - 4:00 Hrs
Grătar	160°C	-	60°C - 240°C	0:01 - 4:00 Hrs
Supă	1600W	120 de minute	-	0:01 - 3:00 Hrs
Apă	2000W	30 de minute	-	0:01 - 3:00 Hrs
Lapte	800W	20 de minute	-	0:01 - 3:00 Hrs

Curățare și întreținere

- Opriti aparatul apăsând "On/Off" și așteptați până când lumina se stinge. Odată oprit, scoateți cablul de alimentare din priză.
- Așteptați ceva timp și lăsați aparatul să se răcească
- Puteți utiliza detergent ușor sau lichid de spălat vase cu o cârpă moale pentru a îndepărta murdăria.
- Nu utilizați produse pe bază de benzină pentru a evita deteriorarea părților din plastic, a carcasei sau a panoului de comandă.
- Nu îl curățați cu apă curentă sau nu îl scufundați în apă, deoarece apa va pătrunde în interior și va deteriora aparatul.
- Asigurați-vă întotdeauna că placa superioară și tigaia/potul sunt curate înainte de a găti, deoarece murdăria din tigaie/pot se va lipi de placă și placa se va decolora.
- Puteți curăța orificiul de aerisire cu un aspirator pentru a aspira murdăria sau puteți folosi vată dacă murdăria este cu ulei.
- Periuța de dinți cu puțin săpun poate fi folosită și pentru curățarea suprafeței, atâta timp cât o folosiți ușor pe aparat.
- Nu utilizați produse abrazive sau detergenți puternici, deoarece pot provoca reacții chimice.
- După ce murdăria a fost îndepărtată, utilizați o cârpă uscată și moale pentru a usca aparatul.

Rezolvarea problemelor

Probleme	Cauze posibile	Soluții
Dispozitivul nu pornește.	Fără putere.	<ul style="list-style-type: none"> • Verificați dacă ștecherul este conectat corect. • Verificați dacă cablul de alimentare este intact. • Verificați sursa de alimentare. • Verificați tensiunea dacă este prea mică. Dacă ați verificat totul și problema persistă, apălați la centrul de service.
Tastele de funcție nu răspund.	Panoul de control este blocat.	Deblocați panoul de control cu ajutorul cheii de blocare.
Dispozitivul scoate sunete de clic.	Acest lucru poate fi cauzat de construcția vasului de gătit (straturile de metal diferit vibrează diferit).	Acest lucru este normal și inofensiv.
Se poate auzi un bâzâit ușor atunci când funcționează la putere mare.	Acest lucru poate fi cauzat de tehnologia de inducție.	Acest lucru este normal, dar zgomotul scade sau dispare complet prin reducerea nivelului de putere.
Zgomotul ventilatorului.	Un ventilator de răcire integrat în dispozitiv previne supraîncălzirea aparatului. Dacă este necesar, acesta continuă să funcționeze chiar și după ce plita este oprită.	Acest lucru este normal și necesar pentru o funcționare fără erori. Nu deconectați aparatul de la sursa de alimentare în timp ce ventilatorul funcționează.
Ustensilele de gătit nu se încălzesc	Vasul de gătit nu este potrivit pentru inducție sau nu este detectat.	Utilizați ustensilele de gătit adecvate pentru inducție, cu o dimensiune potrivită pentru zona de gătit dorită și poziționați-le corect. Consultați capitolul ustensilele de gătit.

Coduri de eroare

Cod de eroare	Înțeles	Ce trebuie să faceți
E0	Nu au fost identificate ustensile de gătit adecvate	Așezați vase de gătit adecvate în mijlocul zonei de gătit corespunzătoare (a se vedea capitolul despre vasele de gătit)
E1	Tensiunea este prea mică (mai mică de 85 V)	Verificați sursa de alimentare. Dacă este normală, porniți din nou plita.
E2	Tensiunea este prea mare (mai mare de 285 V)	Verificați sursa de alimentare. Dacă este normală, porniți din nou plita.
E3	Mesaj de eroare al senzorului aragazului / scurtcircuit	Contactați serviciul clienți sau un electrician calificat.
E4	Mesaj de eroare al senzorului IGBT / scurtcircuit	Contactați serviciul clienți sau un electrician calificat.
E5	Supraîncălzirea plitei de gătit	<ul style="list-style-type: none"> • Asigurați-vă că căile de ventilație nu sunt blocate și că temperatura ambiantă nu este prea ridicată. • Asigurați-vă că vasele de gătit nu depășesc marcajele zonei de gătit în direcția panoului de control pentru a preveni supraîncălzirea acestora. • Asigurați-vă că ventilatorul funcționează.
E6	Supraîncălzirea IGBT	<ul style="list-style-type: none"> • Asigurați-vă că căile de ventilație nu sunt blocate și că temperatura ambiantă nu este prea ridicată. • Asigurați-vă că vasele de gătit nu depășesc marcajele zonei de gătit în direcția panoului de control pentru a preveni supraîncălzirea acestora. • Asigurați-vă că ventilatorul funcționează.
E7	Defecțiune a senzorului aragazului	Contactați serviciul clienți sau un electrician calificat.
CE	Comunicarea eșec între afișaj și placa de bază	Contactați serviciul clienți sau un electrician calificat.

1. ВАЖЛИВО:

- Завжди уважно читайте інструкцію перед використанням.
- Цей посібник можна завантажити з нашої веб-сторінки www.sogo.es
- Збережіть ці інструкції для подальшого використання.

2. Інструкції з техніки безпеки для користувача

GENERAL PRECAUTIONS Загальні застереження під час використання електрообладнання

- Не використовуйте прилад для будь-яких інших цілей, окрім описаних у цьому посібнику.
- Не використовуйте і не зберігайте прилад на відкритому повітрі.
- Завжди встановлюйте прилад на рівну плоску поверхню.
- Цей виріб призначений для внутрішнього, непромислового, некомерційного та виключно побутового використання. Не використовуйте його на відкритому повітрі або для будь-яких інших цілей. Неправильне використання або неналежне поводження може спричинити проблеми в роботі приладу та завдати шкоди користувачеві.
- Пристрій повинен використовуватися тільки за призначенням. Ми не несемо відповідальності за пошкодження, що виникли внаслідок неналежного використання або неправильного поводження.
- Перш ніж вмикати прилад у мережу, переконайтеся, що напруга, зазначена на заводській табличці, відповідає напрузі мережі.
- Завжди виймайте вилку з розетки, коли прилад не використовується. Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Необхідний ретельний нагляд, коли будь-який прилад використовується дітьми або поруч з ними.
- Перед чищенням або зберіганням приладу завжди відключайте його від мережі та дайте йому охолонути.
- Пристрій не повністю відключається від джерела живлення, навіть після того, як його вимкнено. Щоб повністю відключити його, витягніть вилку з розетки.
- Прилади не призначені для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Цей прилад призначений для використання в домашньому господарстві та подібних сферах, таких як:
 - Кухонні зони для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;

- Фермерські будинки, а також клієнти в готелях, мотелях та інших закладах житлового типу;
- Ліжко-місця типу “ліжко та сніданок”;
- Громадське харчування та подібні нероздільні програми.
- Уникайте потрапляння рідини на роз’єм



Обмеження у використанні для уникнення травм

- Не розміщуйте та не використовуйте цей прилад поблизу джерел води.
- Не ставте і не використовуйте прилад та його шнур живлення на гарячих поверхнях (наприклад, плитах) або поблизу них, а також біля відкритого вогню.
- Не залишайте шнур живлення звисати з гострих країв і тримайте подалі від гарячих предметів і полум’я. Не намотуйте шнур навколо приладу і не згинайте його.
- Не занурюйте корпус, який містить електричні компоненти та нагрівальні елементи, у воду і не промивайте його під краном.
- Ніколи не використовуйте аксесуари, не рекомендовані виробником.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих або не проданих виробником приладу, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травмування людей.
- Якщо ви хочете від’єднати вилку від розетки, будь ласка, робіть це за саму вилку, а не тягніть за кабель або сам прилад.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, переконайтеся, що ваші руки сухі, перш ніж вмикати або вимикати вилку з розетки.
- Не використовуйте пристрій мокрими руками, на вологій підлозі або в умовах підвищеної вологості - існує ризик ураження електричним струмом.
- Під час використання приладу слідкуйте за тим, щоб шнур живлення не зачепився і не був затиснутий.
- Не допускайте намокання блоку двигуна, шнура або вилки, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.
- Будьте обережні у поводженні з електроприладами, оскільки поверхня нагрівального елемента після використання має залишкове тепло. Будь-яке неправильне використання може призвести до травмування користувача та пошкодження приладу.
- Не торкайтеся зовнішньої поверхні приладу, оскільки вона може сильно нагріватися під час роботи. Замість цього використовуйте ручку або рукавиці.
- Ніколи не занурюйте прилад або штепсельну вилку у воду або будь-яку іншу рідину. У разі падіння приладу у воду

негайно відключіть його від електромережі та віднесіть до авторизованого сервісного центру для ремонту перед повторним використанням.

- Не використовуйте прилад, якщо він впав на підлогу, має видимі ознаки пошкодження або протікає.
- Не використовуйте прилад, якщо кабель або вилка пошкоджені. У разі пошкодження шнура, щоб уникнути небезпеки, його повинен замінити тільки виробник, його сервісний агент або особи з аналогічною кваліфікацією.
- У разі несправності приладу або якщо він був пошкоджений будь-яким чином, поверніть прилад до найближчого авторизованого сервісного центру для перевірки, ремонту або налаштування.










Обмеження щодо застосування дітям та людям похилого віку

- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони не перебувають під наглядом або не пройшли відповідного інструктажу.
- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу і розуміють пов'язані з цим небезпеки.
- Діти повинні бути під наглядом, щоб не гратися з приладом.
- Очищення та обслуговування користувача не повинно здійснюватися дітьми, якщо вони не старші 8 років і не перебувають під наглядом.
- Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей молодше 8 років місці.
- Не дозволяйте дітям користуватися приладом без нагляду.



Інструкції, яких слід дотримуватися під час використання приладу

-  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо на поверхні з'явилися тріщини, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.
-  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, не можна класти на конфорку, оскільки вони можуть нагрітися.
-  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Будь ласка, не кладіть папір, рушники та інші легкозаймисті предмети на нагрівальну поверхню, оскільки це може призвести до пожежі.

-  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Будь ласка, не використовуйте прилад, якщо варильна поверхня зламана, віднесіть його до авторизованого сервісного центру для ремонту.
- Щоразу, коли ви закінчуєте, вентилятор ще деякий час працює, щоб розсіювати тепло. Коли вентилятор перестає працювати, ви можете від'єднати шнур живлення.
- Не пересувайте індукційну плиту під час готування або коли на ній стоїть гарячий посуд.
- Не ставте на пристрій порожні контейнери.
- Не використовуйте прилад на інших електричних приладах, таких як керамічна варильна поверхня, електронна духовка тощо.
- Не використовуйте пристрій на занадто тонких металевих поверхнях, які легко деформуються.
- Не закривайте вентиляційні отвори пристрою. Це може призвести до перегріву. Дотримуйтеся мінімальної відстані від 5 до 10 см до стін або інших предметів.
- Не розміщуйте індукційну плиту поруч з пристроями або предметами, які чутливо реагують на магнітні поля (наприклад, радіоприймачі, телевізори, касетні магнітофони тощо).
- Під час роботи пристрою не кладіть на скляну поверхню магнітні предмети, такі як кредитні картки, касети тощо.
-  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Будьте обережні при поводженні з електроприладами, оскільки поверхня нагрівального елемента після використання може залишатися теплою. Будь-яке неправильне використання може призвести до травмування користувача та пошкодження приладу.
- Не торкайтеся зовнішньої поверхні приладу, оскільки вона може сильно нагріватися під час роботи. Замість цього використовуйте ручку або рукавиці.
-  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не торкайтеся гарячих поверхонь.
-  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Це обладнання слід використовувати з ОБЕРЕЖНІСТЮ, оскільки цей електроприлад містить функцію нагрівання. Поверхня цього приладу також відрізняється від інших функціональних поверхонь, які можуть виробляти високу температуру. Оскільки температура по-різному сприймається різними людьми. До приладу можна торкатися лише за призначені для цього ручки та поверхні, використовуючи теплозахисні засоби, такі як рукавички або подібний одяг. В іншому випадку, перш ніж торкатися гарячих поверхонь, зачекайте достатньо часу, щоб вони охололи.
- Щоб уникнути перевантаження ланцюга під час використання цього виробу, не вмикайте в той самий електричний ланцюг інший потужний пристрій.
- До цього виробу додається короткий шнур живлення.















Подовжувач не рекомендується використовувати з цим виробом, але якщо він необхідний, його слід використовувати:

- Номінальна електрична потужність шнура повинна бути щонайменше такою ж, як і у виробу.
- Розташуйте подовжувач так, щоб він не висів там, де про нього можна спіткнутися або ненавмисно потягнути.

ПРИБИРАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Будь ласка, зверніться до розділу “Чистка та обслуговування” для отримання детальної інформації про те, як чистити поверхні, що контактують з продуктами харчування.

3. ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ ІНДУКЦІЙНОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

	<p>Не використовуйте цей прилад з розеткою з номінальним струмом менше 10 А, він завжди повинен бути більшим (будь ласка, використовуйте щонайменше 15 А, якщо плита має дві конфорки або кілька конфорок). Також, щоб уникнути перевантаження електромережі під час використання цього приладу, не вмикайте в ту саму електромережу інший потужний прилад.</p>
	<p>Під час використання переконайтеся, що він знаходиться на гладкій і горизонтальній поверхні на відстані 10 см від стін.</p>
	<p>Не використовуйте індукційну плиту поруч з газовою та гасовою плитою.</p>
	<p>Не занурюйте індукційну плиту безпосередньо у воду для очищення. Протирайте її м'якою вологою ганчіркою.</p>
	<p>Будь ласка, не вставляйте дрітні елементи у вітро- та вентиляційні отвори, не накривайте їх нічим, це може призвести до ураження електричним струмом.</p>
	<p>Щоб уникнути опіку або ошпарювання від високої температури, не кладіть залізні листи безпосередньо на індукційну варильну поверхню.</p>
	<p>Не ставте закриті банки з їжею на індукційну поверхню для розігрівання. Щоб уникнути вибуху, відкрийте банку, перекладіть їжу і розігрійте її за допомогою будь-якого відповідного посуду.</p>
	<p>Не використовуйте індукційну варильну поверхню на залізній поверхні або на будь-якій поверхні з металевим покриттям.</p>
	<p>Не ставте порожні каструлі або сковорідки на поверхню індукційної варильної панелі, це може вплинути на роботу приладу.</p>
	<p>Завжди тримайте варильну поверхню чистою і не допускайте накопичення жиру.</p>
	<p>Не торкайтеся руками варильної поверхні під час роботи, оскільки вона нагрівається і може спричинити опік. Перед чищенням або переміщенням дайте їй трохи охолонути.</p>
	<p>Якщо шнур живлення пошкоджено, не міняйте його самостійно, а зверніться до авторизованого сервісного центру або кваліфікованого фахівця для заміни.</p>
	<p>Не дозволяйте дітям користуватися індукційною варильною поверхнею.</p>
	<p>Якщо у вас є кардіостимулятор, проконсультуйтеся з лікарем перед використанням приладу.</p>

Особливості продукту: цей виріб нагрівається за допомогою внутрішньої спіралі та через панель для нагрівання сковороди.

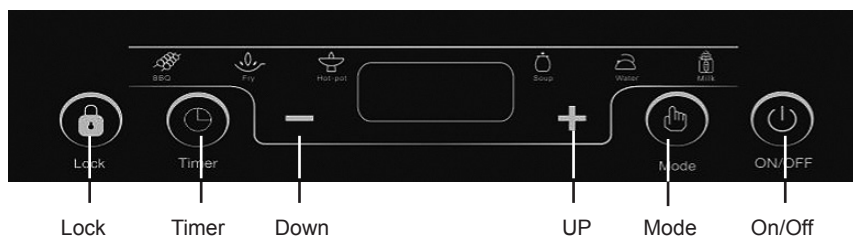
- **Екологічно чистий:** нетоксичний, не забруднює навколишнє середовище, не має електромагнітного випромінювання.
- **Швидко нагрівається:** На основі принципу електромагнітної індукції дно каструлі нагрівається безпосередньо, що пояснюється високою тепловою ефективністю та швидкою швидкістю.
- У цьому продукті використовується кришталева пластина з високою твердістю і стійкістю до високих температур, яка не тільки легко чиститься, але й довговічна.
- Мікрокомп'ютерне управління, регулювання температури вогню за бажанням.
- Безпечне використання, має багато функцій захисту, наприклад, від перенапруги, недонапруги, перегріву та роботи вентилятора.

4. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга	Частота	Сила
AC 220-240V	50-60Hz	2000W

5. ОПИС ДЕТАЛЕЙ

1. Сляна поверхня
2. Шнур живлення
3. Пластикові кришка
4. Панель керування
 - A. Ключ для блокування від дітей
 - B. Клавіша таймера
 - C. Клавіша "Вниз" (зниження потужності та температури)
 - D. Клавіша "Вгору" (збільшення значення потужності та температури)
 - E. Клавіша режиму
 - F. Клавіша вмикання/вимикання



Рівні потужності та температури

	P1 - P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Потужність (Вт)	800 Вт з переривчастим режимом роботи	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Зауваження:

1. Для P1 - P3 пристрій працює з перебоями.
2. Для P4 - P9 пристрій працює безперервно.

Температурні рівні:

Дисплей	60	90	120	140	160	180	200	220	240
Температура (°C)	60	90	120	140	160	180	200	220	240

Вибираємо правильний посуд для індукції



Induction

Використовуйте лише посуд з дном, придатним для індукційного приготування. Шукайте символ індукції на упаковці або на дні каstrулі.

Також ви можете перевірити, чи підходить ваш посуд, за допомогою магнітного тесту. Піднесіть магніт до дна каstrулі. Якщо він притягується, каstrуля придатна для індукційного використання.



На випадок, якщо у вас немає магніту:

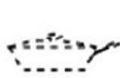
1. Наливаємо в каstrулю трохи води.
2. Увімкніть пристрій на 3 хвилини і перевірте, чи нагрівається вода.

Відповідний посуд:

Залізний посуд (нержавіюча сталь, нержавіюче залізо, чавун), дно посуду плоске, діаметр дна від 12 см до 22 см.



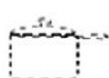
Stainless Steel kettle



Iron pot



Magnetic stainless steel pot



Color iron pot



Magnetic iron kettle



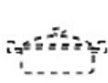
Iron pan

Посуд не застосовується:

Каструлі з алюмінію, міді, скла, кераміки, каструлі з діаметром дна 10 см або більше 22 см



Aluminum kettle



Heat-resistant glass pot



Ceramic pot



Bottom not smooth



Bottom with feet



Small diameter of bottom

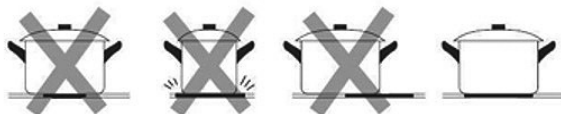
Примітка: ви можете використовувати каструлі, виготовлені з будь-якого металу (крім нержавіючої сталі, нержавіючого заліза, чавуну) або розміру, за допомогою чавунної або нержавіючої пластини, яку потрібно використовувати як основу. Таку тарілку ви можете придбати в будь-якому найближчому магазині електроніки або домашнього посуду.

Як користуватися чавунною тарілкою: Увімкніть прилад у мережу та встановіть чавунну або нержавіючу пластину на поверхню індукційної варильної панелі. Увімкніть індукційну варильну поверхню, чавунна плита нагріється, на неї можна поставити будь-яку каструлю або посуд з будь-якого матеріалу і почати готувати.

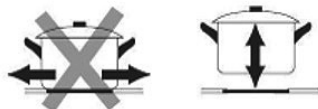
Примітка: Не використовуйте посуд з нерівними краями або вигнутим дном.



Переконайтеся, що дно каструлі гладеньке і щільно прилягає до скляної поверхні. Завжди ставте каструлю по центру конфорки. Діаметр повинен бути не менше 12 см, щоб енергетичне поле мало ефект. Не використовуйте каструлі діаметром більше 22 см.



Завжди знімайте каструлі з індукційної плити - не ковзайте, інакше можна подряпати скло.



Ручні функції приготування: Ця індукційна варильна поверхня має 3 ручні функції приготування: "Смаження", "Горщик" і "Барбекю" відповідно. Як впливає з назви, робочі значення (потужність, час і температура) цих функцій приготування можна змінювати відповідно до потреб і вимог.

Примітка: Як вказує саме слово "ручне", час, температуру та потужність можна змінювати відповідно до потреби. Цей параметр можна змінити лише в режимі ручного приготування (Смаження, Горщик і Барбекю).

Функція автоматичного приготування: Ця індукційна варильна поверхня має 3 автоматичні функції приготування: "Суп", "Вода" та "Молоко". У цих функціях приготування не можна змінювати робочі значення (час, температуру та потужність).

Примітка: Як впливає з самої назви автоматичного режиму, у цих функціях приготування (Суп, Вода та Молоко) не можна змінювати значення часу, температури та потужності.

Опис функцій

Приготування: Поставте відповідну каструлю на нагрівальну скляну поверхню, ввімкніть шнур живлення варильної поверхні у відповідну розетку. Звук "Ві" вказує на те, що прилад увімкнено. У цей час натисніть кнопку ON/OFF, щоб почати роботу. Після завантаження на дисплеї відображається "on", і ви можете натиснути відповідну функціональну клавішу, щоб увійти в робочий режим.

Ключ	Опис функції
Увімкнено/ вимкнено	За допомогою цієї кнопки ми можемо вмикати та вимикати прилад у будь-який час, також цю кнопку можна використовувати для переведення приладу в режим очікування. При натисканні цієї кнопки світлодіодний дисплей загоряється на 2 секунди і на ньому з'являється напис "ON", що означає, що прилад переходить в режим увімкнення. цього часу необхідно вибрати попередню встановлену функцію приготування, щоб запустити прилад. Якщо протягом 30 секунд ми не виберемо жодної функції приготування, прилад автоматично перейде в режим очікування. Примітка: Необхідно вибрати будь-яку функцію приготування протягом 30 секунд після увімкнення приладу, щоб уникнути переходу приладу в режим очікування.
Режим	Як було зазначено раніше, є 3 ручні функції (Жарка, Горщик і Барбекю) і 3 автоматичні функції (Суп, Вода і Молоко). За допомогою цієї кнопки можна вибрати будь-яку з цих попередньо встановлених функцій приготування, згаданих вище. Щоб вибрати будь-яку попередню встановлену функцію приготування, натисніть кнопку функції, і індикатор функції "Конфорка" почне блимати, як функція приготування за замовчуванням, а цифровий дисплей покаже час і температуру за замовчуванням, які можна змінити за допомогою кнопок "Таймер" і "Вгору/Вниз". Для перемикання на іншу функцію приготування утримуйте кнопку "Режим", доки не почне блимати індикатор потрібної функції.
Вгору (+) і вниз (-)	Використовуйте для регулювання потужності, температури та часу: За допомогою цієї кнопки можна змінювати потужність і час. Щоб змінити потужність: Для функцій ручного приготування потужність можна змінювати від 200 до 2000 Вт з 9 різними діапазонами потужності. Примітка: може бути змінено у функціях "Каструля" та "Смаження". Щоб змінити температуру: Температуру можна змінювати від 60 до 240°C, з 9 різними температурними діапазонами. Примітка: можна змінити у функції "Барбекю". Щоб змінити температуру: Коли пристрій перебуває в режимі очікування, двічі натисніть клавішу "Power/Temp". Індикатор температури загориться, а на світлодіодному дисплеї з'явиться напис "160°C", що означає, що пристрій працює при температурі 160°C. Температуру можна регулювати за допомогою кнопок "-" або "+". Примітка: Потужність не можна змінювати в автоматичних функціях приготування. Змінити час: За допомогою цієї кнопки можна змінити час, як зазначено у функції Таймер.
Таймер	Таймер: За допомогою цієї кнопки можна змінювати час приготування в режимах "Смаження", "Горщик" і "Барбекю". Щоб змінити час приготування будь-якої з вищезгаданих функцій, виберіть функцію, індукційна варильна поверхня почне працювати, а на цифровому дисплеї з'явиться індикація потужності/температури, щоб змінити час, натисніть кнопку таймера, і на цифровому дисплеї з'явиться індикація 0:00. За допомогою кнопок "Вгору" і "Вниз" можна змінити час в діапазоні від 1 хвилини до 3 годин.
Блокування.	Цей прилад має спеціальну функцію "Блокування", яка допомагає заблокувати будь-яку функцію приготування, щоб запобігти зміні налаштувань приготування вашими дітьми. Як користуватися функцією блокування: У робочому стані натисніть і утримуйте протягом 3 секунд, щоб заблокувати або розблокувати функцію. Після блокування на дисплеї з'явиться напис LOC. У стані блокування від дітей всі інші кнопки недійсні, окрім "Блокування" та "Увімкнення/вимкнення".

Примітка: З міркувань безпеки пристрій автоматично вимкнеться через 2 години, якщо таймер Таймер:

Коли машина працює, натисніть кнопку таймера, щоб увійти в стан налаштування часу вимкнення таймера. На дисплеї блимає час вимкнення таймера "0:00". У цей час ви можете натиснути кнопку Вгору або Вниз, щоб встановити час, через 5 секунд час буде встановлено. Машина автоматично підтвердить час, перейде в стан зворотного відліку і автоматично вимкнеться після закінчення часу. Це стосується функцій: Жарка, Хотпот і Барбекю.

Опис функцій

Функція	Робочий процес
Функція смаження	У режимі очікування натисніть функціональну кнопку живлення (на цифровому дисплеї відображається "ON"). Потім натисніть кнопку режиму, і пристрій перейде в режим "Гаряча каструля", для вибору режиму "Смаження" натисніть кнопку режиму ще раз, і пристрій перейде в режим "Смаження". Цифровий дисплей показує температуру 1800 Вт. Ця функція має 9 регульованих рівнів потужності від 200 до 2000 Вт. Ви можете натиснути кнопки + або -, щоб вибрати відповідний діапазон потужності. Ви можете натиснути кнопку таймера, щоб встановити час вимкнення. Діапазон налаштувань - "0:01 - 4:00".
Функція "Гарячий горщик"	У режимі очікування натисніть функціональну кнопку живлення (на цифровому дисплеї відображається "ON"). Потім натисніть кнопку режиму, і пристрій перейде в режим гарячої каструлі, щоб вибрати функцію смаження, натисніть кнопку режиму ще раз, і пристрій перейде в режим смаження. Світлодіодний дисплей показує рівень потужності 1200 Вт. Ця функція має 9 рівнів регульованої потужності від 200 Вт до 2000 Вт. Ви можете натиснути кнопку + або -, щоб вибрати відповідний рівень потужності. Ви можете натиснути кнопку таймера, щоб встановити час вимкнення. Діапазон налаштувань - "0:01 - 4:00".
Функція барбекю	У режимі очікування натисніть функціональну кнопку живлення (на цифровому дисплеї відображається "ON"). Потім натисніть кнопку режиму, і пристрій перейде в режим гриля, для вибору режиму смаження натискайте кнопку режиму, доки пристрій не перейде в режим смаження. На дисплеї відображається температура 160°C. Ця функція має 9 рівнів регульованої температури від 60°C до 240°C. Ви можете натиснути кнопки + або -, щоб вибрати відповідний температурний діапазон. Ви можете натиснути кнопку таймера, щоб встановити час вимкнення. Діапазон налаштувань - "0:01 - 4:00".
Функція супу	У режимі очікування натисніть функціональну кнопку живлення (на цифровому дисплеї відображається "ON"). Потім натисніть кнопку режиму, і пристрій перейде в режим гарячої каструлі, щоб вибрати функцію смаження, натискайте кнопку режиму, поки пристрій не перейде в режим супу. Світлодіодний дисплей показує час "2:00" Ця функція є автоматичною функцією, машина автоматично завершить процес приготування, він починається на 1600 Вт протягом 120 хвилин. Після завершення програми вона автоматично вимкнеться. Час роботи за замовчуванням становить 120 хвилин. Рівень потужності не можна регулювати під час роботи. Натисніть кнопку таймера, щоб встановити час увімкнення, діапазон налаштувань - "0:01-3:00".
Функція води	У режимі очікування натисніть функціональну кнопку живлення (на цифровому дисплеї відображається "ON"). Потім натисніть кнопку режиму, і пристрій перейде в режим гарячого котла, для вибору функції смаження натискайте кнопку режиму, поки пристрій не перейде в режим супу. Потужність за замовчуванням становить 2000 Вт для кип'ятіння води, а таймер за замовчуванням - 30 хвилин для автоматичного вимкнення. Потужність не можна змінити, натисніть кнопку таймера, щоб встановити час увімкнення, діапазон налаштувань - "0:01-3:00".

Функція	Робочий процес
Функція молока	У режимі очікування натисніть функціональну кнопку живлення (на цифровому дисплеї відображається "ON"). Потім натисніть кнопку режиму, і пристрій перейде в режим "Гарячий горщик", для вибору режиму "Смаження" натискайте кнопку режиму, доки пристрій не перейде в режим "Суп". Потужність за замовчуванням становить 800 Вт для кип'ятіння молока, а таймер за замовчуванням - 20 хвилин для автоматичного вимкнення. Потужність не може бути змінена, натисніть кнопку таймера, щоб встановити час увімкнення, діапазон налаштувань - "0:01-3:00".
Індикатор залишкового тепла	Після роботи, коли температура поверхні висока, вмикається індикатор високої температури, щоб нагадати користувачеві, що поверхня гаряча. Як тільки температура поверхні знижується, індикатор високої температури гасне.

Примітка: У будь-якій ручній функції приготування час приготування за замовчуванням становить 2 години. Якщо час не встановлено, варильна поверхня пропрацює 2 години і вимкнеться.

Інформація про функції меню

Функції	За замовчуванням потужність / температура.	Час за замовчуванням	Потужність/ температура. Діапазон	Діапазон таймера
Фрай.	1800W	-	200-2000W	0:01 - 4:00 години
Гарячий горщик.	1200W	-	200-2000W	0:01 - 4:00 години
Барбекю	160°C	-	60°C - 240°C	0:01 - 4:00 години
Суп.	1600W	120 хвилин	-	0:01 - 3:00 години
Вода	2000W	30 хвилин	-	0:01 - 3:00 години
Молоко	800W	20 хвилин	-	0:01 - 3:00 години

Чистка та обслуговування



1. Вимкніть прилад, натиснувши кнопку "Увімкнення/вимкнення", і зачекайте, поки згасне світло. Після вимкнення витягніть шнур живлення з розетки.
2. Зачекайте деякий час і дайте приладу охолонути
3. Для видалення бруду можна використовувати м'який миючий засіб або рідину для миття посуду з м'якою ганчіркою.
4. Не використовуйте бензинові продукти, щоб уникнути пошкодження пластикових деталей, корпусу або панелі керування.
5. Не мийте його проточною водою і не занурюйте у воду, оскільки вода може потрапити всередину і пошкодити прилад.
6. Перед приготуванням їжі завжди переконайтеся, що верхня тарілка та сковорідка/каструля чисті, оскільки бруд зі сковорідки/каструлі прилипає до тарілки, і тарілка змінює колір.
7. Ви можете почистити вентиляційний отвір за допомогою пилососа, щоб всмоктати бруд, або за допомогою вати, якщо бруд забруднений олією.
8. Для очищення поверхні можна також використовувати зубну щітку з невеликою кількістю мила, але обережно, щоб вона не торкалася приладу.
9. Не використовуйте абразиви або сильні миючі засоби, оскільки це може призвести до хімічної реакції.
10. Після видалення бруду насухо витріть прилад сухою м'якою тканиною.

Усунення несправностей

Проблеми	Можливі причини	Рішення
Пристрій не вмикається.	Немає енергії.	<ul style="list-style-type: none"> Перевірте, чи правильно підключена вилка. Перевірте шнур живлення, чи він не пошкоджений. Перевірте джерело живлення. Перевірте напругу, якщо вона занадто низька. <p>Якщо ви все перевірили, а проблема не зникла, зателефонуйте до сервісного центру.</p>
Функціональні клавіші не реагують.	Панель управління заблокована.	Розблокуйте панель керування за допомогою ключа блокування.
Пристрій видає клацання.	Це може бути викликано конструкцією вашого посуду (шари різного металу вібрують по-різному).	Це нормально і нешкідливо.
Під час роботи на високій потужності можна почути легке дзижчання.	Це може бути викликано індукційною технологією.	Це нормально, але шум зменшується або зникає повністю, якщо зменшити рівень потужності.
Шум вентилятора.	Інтегрований у пристрій охолоджувальний вентилятор запобігає перегріванню приладу. За необхідності він продовжує працювати навіть після вимкнення варильної поверхні.	Це нормально і необхідно для безпомилкової роботи. Не відключайте прилад від електромережі під час роботи вентилятора.
Посуд не нагрівається	Посуд не придатний для індукції або не виявлений.	Використовуйте індукційний посуд відповідного розміру для потрібної конфорки та розмістіть його належним чином. Див. розділ "Посуд".

Коди помилок

Код помилки	Це означає.	Що робити
E0	Не було виявлено жодного відповідного посуду	Поставити відповідний посуд посередині відповідної конфорки (див. розділ "Посуд")
E1	Напруга занадто низька (менше 85 В)	Перевірте електроживлення. Якщо воно в нормі, увімкніть варильну поверхню.
E2	Напруга занадто висока (вище 285 В)	Перевірте електроживлення. Якщо воно в нормі, увімкніть варильну поверхню.
E3	Повідомлення про помилку датчика варильної поверхні / коротке замикання	Зверніться до служби підтримки або кваліфікованого електрика.
E4	Повідомлення про помилку датчика IGBT / коротке замикання	Зверніться до служби підтримки або кваліфікованого електрика.
E5	Перегрів варильної поверхні	<ul style="list-style-type: none"> • Переконайтеся, що шляхи вентиляції не заблоковані, а температура навколишнього середовища не надто висока. • Переконайтеся, що посуд не виступає над позначками конфорок у напрямку до панелі керування, щоб запобігти його перегріванню. • Переконайтеся, що вентилятор працює.
E6	Перегрів IGBT	<ul style="list-style-type: none"> • Переконайтеся, що шляхи вентиляції не заблоковані, а температура навколишнього середовища не надто висока. • Переконайтеся, що посуд не виступає над позначками конфорок у напрямку до панелі керування, щоб запобігти його перегріванню. • Переконайтеся, що вентилятор працює.
E7	Несправність датчика варильної поверхні	Зверніться до служби підтримки або кваліфікованого електрика.
CE	Комунікація збій між дисплеєм і материнською платою	Зверніться до служби підтримки або кваліфікованого електрика.

- 1.  IMPORTANT:**
 - **Llegeixi sempre atentament el llibre d'instruccions abans d'utilitzar-lo.**
 - **Aquest manual pot descarregar-se de la nostra pàgina web www.sogo.es.**
 - **Conservi aquestes instruccions per a futures consultes.**
- 2.  Instruccions de seguretat per a l'usuari**

GENERAL
PRECAUTIONS

Precaucions generals durant l'ús d'equips elèctrics

- No utilitzi l'aparell per a fins distints dels descrits en aquest manual.
- No utilitzi ni guardi l'aparell a l'aire lliure.
- Col·loqui sempre l'aparell sobre una superfície plana i uniforme.
- Aquest producte està destinat a un ús interior, no industrial, no comercial i exclusivament domèstic. No ho utilitzi a l'aire lliure ni per a cap altre fi. L'ús indegut o la manipulació incorrecta poden causar problemes en l'aparell i provocar lesions a l'usuari.
- L'aparell només ha d'utilitzar-se per als fins previstos. No s'accepta cap responsabilitat per danys derivats d'un ús inadequat o una manipulació incorrecta.
- Asseguri's que el voltatge indicat en la placa de característiques coincideix amb el voltatge de xarxa abans d'endollar l'aparell.
- Desconnecti sempre l'endoll de la presa de corrent quan no utilitzi l'aparell. No deixi l'aparell sense vigilància quan estigui encès.
- És necessària una estreta supervisió quan qualsevol aparell sigui utilitzat per nens o prop d'ells.
- Abans de netejar o guardar l'aparell, desendolli'l sempre de la xarxa elèctrica i deixi que es refredi.
- L'aparell no està completament desconnectat de la font d'alimentació, fins i tot després d'apagar-lo. Per a desconnectar-ho completament, desendolli-ho de la presa de corrent.
- Els aparells no estan dissenyats per a funcionar mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot independent.
- Aquest aparell està destinat a ser utilitzat en aplicacions domèstiques i similars com ara:
 - Zones de cuina per al personal en botigues, oficines i altres entorns de treball;
 - Cases de camp i per clients en hotels, motels i altres entorns de tipus residencial;
 - Entorns tipus bed and breakfast;

- Restauració i aplicacions no comercials similars.
- Evitar vessaments en el connector



Restriccions d'ús per a evitar danys personals

- No col·loqui ni faci funcionar aquest aparell prop de fonts d'aigua.
- No col·loqui ni faci funcionar l'aparell i el seu cable d'alimentació sobre o prop de superfícies calentes (per exemple, plaques de cuina) o flames obertes.
- No deixi el cable d'alimentació penjant de vores esmolades i mantingui'l allunyat d'objectes calents i flames. No enrotlli el cable al voltant de l'aparell ni el doblegui.
- No submergeixi en aigua la carcassa, que conté components elèctrics i els elements calefactores, ni l'esbandeixi sota l'aixeta.
- No utilitzi mai accessoris no recomanats pel fabricant.
- L'ús d'accessoris no recomanats o venuts pel fabricant de l'aparell pot provocar incendis, descàrregues elèctriques o lesions personals.
- Quan desitgi desconnectar l'endoll del contacte de la paret, faci'l en el propi endoll i no tirant del cable o del propi aparell.
- Per a evitar descàrregues elèctriques, asseguri's de tenir les mans seques abans d'endollar o desendollar.
- No utilitzi l'aparell amb les mans mullades, sobre sòls humits o quan l'atmosfera estigui humida, ja que existeix risc de descàrrega elèctrica.
- Quan utilitzi l'aparell, asseguri's que el cable d'alimentació no quedi atrapat ni aixafat.
- No deixi que la unitat motora, el cable o l'endoll es mullin per a evitar el risc de descàrrega elèctrica.
- Vagi amb compte en manipular aparells elèctrics, ja que la superfície de la resistència està subjecta a calor residual després del seu ús. Qualsevol ús indegut pot causar possibles lesions a l'usuari i danyar l'aparell.
- No toqui la superfície exterior de l'aparell, ja que pot escalfar-se molt durant el funcionament. En el seu lloc, utilitzi l'ansa o les manyoples.
- No submergeixi mai l'aparell ni l'endoll en aigua ni en cap altre líquid. En cas que l'aparell caigui a l'aigua, desconnecti'l immediatament de la xarxa elèctrica i porti'l a un servei tècnic autoritzat per a la seva reparació abans de tornar a utilitzar-lo.
- No utilitzi l'aparell si s'ha caigut a terra, si presenta danys visibles o si té fugides.
- No utilitzi l'aparell si el cable o l'endoll estan danyats. En cas que el cable estigui danyat, només ha de ser substituït pel fabricant, el seu agent de servei o persones amb qualificació similar amb la finalitat d'evitar riscos.
- En cas de mal funcionament de l'aparell, o si aquest ha sofert algun

mal, retorni'l al servei tècnic autoritzat més pròxim per al seu examen, reparació o ajust.






Restriccions d'ús quan s'utilitza amb nens i ancians

- L'aparell no ha de ser utilitzat per persones (inclosos nens) amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o amb falta d'experiència i coneixements, tret que hagin rebut supervisió o instrucció.
- Aquest aparell pot ser utilitzat per nens a partir de 8 anys i per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb falta d'experiència i coneixements si han rebut supervisió o instruccions sobre l'ús de l'aparell de manera segura i comprenen els perills que comporta.
- Els nens han de ser vigilats per a evitar que juguin amb l'aparell.
- La neteja i el manteniment de l'usuari no han de ser realitzats per nens, tret que siguin majors de 8 anys i estiguin supervisats.
- Mantingui l'aparell i el seu cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.
- No permeti que els nens utilitzin l'aparell sense supervisió.



Restriccions d'ús a la hora de utilitzar l'aparell

-  **ADVERTIMENT:** Si la superfície està esquerpada, apagni l'aparell per a evitar la possibilitat de descàrrega elèctrica.
-  **ADVERTIMENT:** Els objectes metàl·lics com a ganivets, forquilles, culleres i tapes no han de col·locar-se sobre la placa de cocció, ja que poden escalfar-se.
-  **ADVERTIMENT:** No col·loqui paper, tovalloles ni altres objectes inflamables sobre la superfície de cocció, ja que pot provocar un incendi.
-  **ADVERTIMENT:** No utilitzi l'aparell, si la superfície de cocció està trencada, porti'l al servei tècnic autoritzat per a la seva reparació.
- Cada vegada que acabes, el ventilador continua funcionant durant una estona per a dissipar la calor. Quan el ventilador deixa de funcionar, pots desendollar el cable d'alimentació.
- No mogui la placa d'inducció durant la cocció ni deixi els utensilis de cuina damunt.
- No col·loqui recipients buits sobre l'aparell.
- No utilitzi l'aparell damunt d'altres aparells elèctrics, com una placa vitroceràmica, un forn electrònic, etc.
- No utilitzi l'aparell sobre superfícies metàl·liques massa fines i fàcils















de deformar.

- No bloquegi les ranures de ventilació de l'aparell. Podria provocar un sobreescalfament. Mantingui una distància mínima de 5 a 10 cm amb les parets o altres objectes.
- No col·loqui la placa d'inducció prop d'aparells o objectes sensibles als camps magnètics (p. ex. radis, televisors, gravadores, etc.).
- No col·loqui objectes magnètics com a targetes de crèdit, cassetes, etc. sobre la superfície de cristall mentre l'aparell estigui en funcionament.
-  **ADVERTIMENT:** Vagi amb compte en manipular aparells elèctrics, ja que la superfície de la resistència està subjecta a calor residual després del seu ús. Qualsevol ús indegut pot causar possibles lesions a l'usuari i pot danyar l'aparell.
- No toqui la superfície exterior de l'aparell, ja que pot escalfar-se molt durant el funcionament. En el seu lloc, utilitzi l'ansa o les manilles.
-  **ADVERTIMENT:** No toqui les superfícies calentes.
-  **ADVERTIMENT:** Aquest equip ha d'utilitzar-se amb PRECAUCIÓ ja que aquest aparell elèctric conté una funció de calefacció. La superfície d'aquest aparell també és diferent d'altres superfícies funcionals que poden produir altes temperatures. Atès que les temperatures són percebudes de manera diferent per diferents persones. L'aparell només ha de tocar-se en les anses i superfícies d'agari previstes per a això amb ajuda de protectors tèrmics com a guants o roba similar. En cas contrari, deixi que es refredi durant el temps suficient abans de tocar les superfícies calentes.
- Per a evitar una sobrecàrrega del circuit en utilitzar aquest producte, no faci funcionar un altre producte d'alt voltatge en el mateix circuit elèctric.
- Amb aquest producte se subministra un cable d'alimentació curt. No es recomana utilitzar un cable allargador amb aquest producte, però si és necessari utilitzar un:
 - La capacitat elèctrica marcada del cable ha de ser almenys igual a la del producte.
 - Col·loqui el cable allargador de manera que no pengi d'un lloc en el qual es pugui ensopegar o del qual es pugui tirar involuntàriament.

NETEJA I MANTENIMENT

Consulti la secció de neteja i manteniment per a obtenir informació detallada sobre com netejar les superfícies que entren en contacte amb els aliments.

3. INSTRUCCIONS D'ÚS DE LA PLACA D'INDUCCIÓ

	No utilitzi aquest aparell amb una presa de corrent elèctric de menys de 10A, sempre ha de ser major (si us plau, utilitzi almenys 15A si la cuina té dos cremadors i múltiples cremadors). A més, per a evitar una sobrecàrrega del circuit mentre utilitza aquest producte, no faci funcionar un altre producte d'alt voltatge en el mateix circuit elèctric.
	En utilitzar-ho, asseguri's de mantenir-ho sobre una superfície llisa i horitzontal i a una distància de 10 cm dels costats de la paret.
	No utilitzi la cuina d'inducció prop de la cuina de gas i la cuina de querosè.
	No submergeixi la placa d'inducció en aigua directament per a netejar-la. Neteji-la amb un drap suau i humit.
	Si us plau, no insereixi els articles de filferro a la sortida del vent i l'aire, no el cobreixi amb res, pot causar una descàrrega elèctrica.
	Per a evitar cremades o escaldadures per l'alta temperatura, no col·loqui cap planxa directament sobre la placa d'inducció.
	No col·loqui les llaunes tancades amb aliments sobre la superfície d'inducció per a escalfar-les. Per a evitar explosions, obri la llauna, torni a treure els aliments i escalfi'ls amb l'ajuda de qualsevol olla adequada.
	No utilitzi la placa d'inducció sobre una superfície de ferro, ni sobre cap superfície que tingui una catifeta metàl·lica sota.
	No col·loqui les olles o paelles buides sobre la superfície de la placa d'inducció, pot afectar el funcionament del producte.
	Mantingui sempre neta la superfície de cocció i no deixi que s'acumuli el greix.
	No toqui la superfície de cocció amb les mans mentre estigui en ús, ja que s'escalfa i pot provocar cremades. Deixi-la refredar una estona abans de netejar-la o moure-la.
	Si el cable d'alimentació està danyat, no el canviï vostè mateix i porti'l al centre de servei autoritzat o a un tècnic qualificat perquè el canviïn.
	No permeti que els nens utilitzin la placa d'inducció.
	En cas de portar marcapassos, posi's en contacte amb el seu metge abans d'utilitzar l'aparell.

Característiques del producte: aquest producte s'escalfa per la bobina interior i a través del panell per a escalfar la paella.

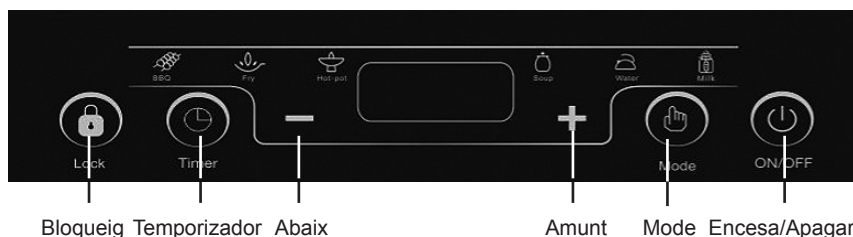
- **Respectuós amb el medi ambient:** no tòxic, no contaminant, sense radiació electromagnètica.
- **Escalfament ràpid:** Basat en el principi d'inducció electromagnètica, el fons de l'olla s'escalfa directament, la qual cosa es deu a una alta eficiència tèrmica i velocitat ràpida.
- Aquest producte utilitza la placa de cristall d'alta duresa i resistent a altes temperatures, que no sols és fàcil de netejar, sinó també duradora.
- Control per microordinador, el control de la temperatura del foc a voluntat.
- Ús segur, té moltes funcions de protecció, com sobretensió, subtensió, sobretemperatura i funcionament del ventilador.

4. ESPECIFICACIONS TÈCNICS

Tensió	Frecuencia	Potencia
AC 220-240V	50-60Hz	2000W

5. DESCRIPCIÓ DE PARTS

1. Superfície de vidre
2. Cable d'alimentació
3. Tap de plàstic
4. Panell de control
 - A. Boton de bloqueig per a nens
 - B. Tecla Temporitzador
 - C. Tecla A baix (Baixar la potència i la temperatura)
 - D. Tecla A dalt (Augmenta el valor de potència i temperatura)
 - E. Tecla de mode
 - F. Tecla On/Off



Nivells de potència i temperature

	P1 - P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Potència (W)	800 W de treball discontinu	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Observació:

1. Per a P1 - P3, l'aparell funciona de manera discontinua.
2. Per a P4 - P9, l'aparell funciona contínuament.

Nivells de temperatura:

Mostra	60	90	120	140	160	180	200	220	240
Temp (°C)	60	90	120	140	160	180	200	220	240

Triar la bateria de cuina adequada per a la inducció



Induction

Utilitzi únicament bateries de cuina amb una base adequada per a la cocció per inducció. Busqui el símbol d'inducció en l'embalatge o en el fons de l'olla.

També pot comprovar si el seu bateria de cuina és adequada realitzant una prova magnètica. Acosti un imant a la base de l'olla. Si és atret, la paella és apta per a inducció.



En cas Si vostè no té un imant:

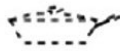
1. Posa una mica d'aigua en la paella.
2. Encengui l'aparell durant 3 minuts i comprovi si l'aigua s'escalfa.

Utensilis de cuina aplicables:

Bateria de cuina de ferro (acer inoxidable, ferro inoxidable, ferro colat), el fons de la bateria de cuina és pla, el diàmetre del fons oscil·la entre 12 cm i 22 cm.



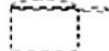
Stainless Steel kettle



Iron pot



Magnetic stainless steel pot



Color iron pot



Magnetic iron kettle



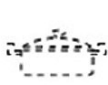
Iron pan

Utensilis de cuina no aplicables:

Tests d'alumini, coure, vidre, ceràmica com a materials, tests amb un diàmetre inferior de 10 cm o superior a 22 cm.



Aluminum kettle



Heat-resistant glass pot



Ceramic pot



Bottom not smooth



Bottom with feet



Small diameter of bottom

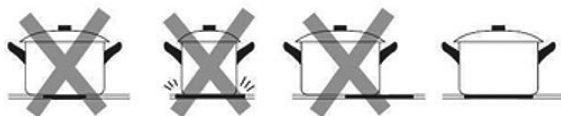
Nota: pot utilitzar les olles fetes amb qualsevol tipus de metall (excepte acer inoxidable, ferro inoxidable, ferro colat) o grandària, amb l'ajuda de la placa de fosa o d'acer inoxidable, que necessita utilitzar com a base. Aquest tipus de placa es pot comprar en qualsevol botiga d'electrònica o d'utensilis de cuina.

Com utilitzar la placa de ferro colat: Endoll l'aparell i col·loqui la placa de ferro colat o d'acer inoxidable sobre la superfície de la placa d'inducció. Encengui la placa d'inducció i la placa de ferro colat s'escalfarà, en la part superior d'aquesta placa es pot col·locar qualsevol tipus d'olla o utensilis fets amb qualsevol tipus de material i començar a cuinar.

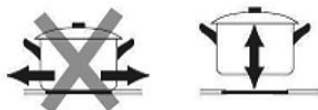
Nota: No utilitzi utensilis de cuina amb vores dentades o base corba.



Asseguri's que la base de la paella és llisa i queda plana sobre la superfície de cristall. Centri sempre l'olla en la zona de cocció. El diàmetre no ha de ser inferior a 12 cm per a garantir que el camp d'energia tingui efecte. No utilitzi paelles amb un diàmetre superior a 22 cm.



Llevant sempre les paelles de la placa d'inducció, no les llisqui o podria ratllar el cristall.



Funcions de cocció manual: Aquesta placa d'inducció té 3 funcions de cocció manual, que són Fregir, Olla Calenta i Barbacoa respectivament. Com el seu nom indica, els valors de funcionament (potència, temps i temperatura) d'aquestes funcions de cocció es poden canviar segons les necessitats.

Nota: Com la pròpia paraula manual indica, el temps, la temperatura i la potència es poden canviar segons les necessitats. Això només es pot canviar en la funció de cocció manual (Fry, Hot pot i Barbacoa).

Funció de Cocció Automàtica: Aquesta placa d'inducció disposa de 3 funcions de cocció automàtiques, que són Sopa, Aigua i Llet. En aquestes funcions de cocció els valors de funcionament (Temps, Temperatura i potència) no es poden modificar.

Nota: Com el propi nom de l'automàtic indica, en aquestes funcions de cocció (Sopa, Aigua i Llet) no es poden modificar els valors de Temps, Temperatura i Potència.

Descripció de les funcions

Preparació: Col·loqui una olla adequada sobre la superfície de cristall calefactor, endoll el cable d'alimentació de la placa en una presa de corrent adequat. El so "Bi" de la màquina indica que està encesa. En aquest moment, premi la tecla ON/OFF per a arrancar. La pantalla mostrarà "on" després de l'arrencada, i podrà prémer la tecla de funció corresponent per a entrar en el mode de treball.

Clau	Descripció de la funció
ENCÈS/APAGAT	<p>Amb l'ajuda d'aquest botó, podem encendre i apagar la unitat en qualsevol moment, també es pot utilitzar el mateix botó per a posar la unitat en mode d'espera. En prémer aquest botó la pantalla LED s'il·lumina durant 2 segons i mostra "ON", cosa que significa que la unitat entra en el mode d'encesa. aquesta vegada és necessari seleccionar la funció de cocció preestablerta per a fer funcionar l'aparell. Si en 30 segons no selecciona cap funció de cocció, l'aparell passarà automàticament al mode d'espera.</p> <p>Nota: És necessari seleccionar qualsevol funció de cocció dins dels 30 segons després d'encendre l'aparell, per a evitar que la unitat entri en mode d'espera.</p>
Mode	<p>Com s'ha suggerit anteriorment hi ha 3 funcions manuals, que són (Fregir, Olla calenta; i Barbacoa) i 3 funcions automàtiques que són (Sopa, Aigua i Llet). Pot utilitzar aquesta tecla per a seleccionar qualsevol d'aquestes funcions de cocció preestablertes esmentades anteriorment.</p> <p>Per a seleccionar qualsevol funció de cocció preestablerta, premi el botó de funció i la llum indicadora de la funció Hotpot començarà a parpellejar com a funció de cocció predeterminada i la pantalla digital mostrarà el temps i la temperatura predeterminats, que es poden canviar amb l'ajuda dels botons Temporitzador i Amunt i abaix. Per a canviar a qualsevol altra funció de cocció, mantingui premut el botó Mode fins que l'indicador lluminós de la funció desitjada comenci a parpellejar.</p>
A dalt (+) i A baix (-)	<p>Serveix per a ajustar la potència, la temperatura i l'hora: Amb l'ajuda d'aquest botó es pot canviar la potència i l'hora.</p> <p>Per a canviar la Potència: Per a les funcions de cocció Manual es pot canviar la potència de 200 a 2000W amb 9 rangs de potència diferents.</p> <p>Nota: pot canviar-se en les funcions Olla calenta i Fregir.</p> <p>Per a canviar la temperatura: La temperatura es pot canviar de 60 a 240 °C, amb 9 rangs de temperatura diferents.</p> <p>Nota: es pot canviar en la funció Barbacoa.</p> <p>Per a canviar la Temperatura: Quan l'aparell està en mode d'espera, premi dues vegades la tecla "Power/Temp". L'indicador de temperatura s'encèn i la pantalla LED mostra "160□", cosa que significa que l'aparell està treballant amb 160□ de temperatura. La temperatura pot ajustar-se prement les tecles "-" o "+".</p> <p>Nota: La potència no es pot canviar en les funcions de cocció automàtica.</p> <p>Per a canviar l'hora: L'hora es pot canviar amb l'ajuda d'aquest botó com s'esmenta en la funció Temporitzador.</p>
Temporitzador	<p>Temporitzador: Amb l'ajuda d'aquest botó, pot canviar el temps de cocció de les funcions Fregir, Olla calenta i Barbacoa.</p> <p>Per a canviar el temps de cocció de qualsevol funció esmentada anteriorment, seleccioni la funció, la placa d'inducció comença a treballar i la pantalla digital mostra la potència / temperatura, per a canviar a l'hora premi el botó del temporitzador i la pantalla digital comença a mostrar el 0.00. Amb l'ajuda dels botons A dalt i A baix pot canviar el temps en el rang d'1 minut a 3Hrs.</p>
Bloqueig de nens	<p>Aquest aparell té una funció especial de "Bloqueig", que l'ajuda a bloquejar qualsevol funció de cocció per a evitar que els seus fills puguin canviar els ajustos de cocció.</p> <p>Com utilitzar la funció de bloqueig: En estat de funcionament, premi durant 3s per a bloquejar o desbloquejar la funció. Una vegada bloquejada, la pantalla mostrarà LOC. En l'estat de bloqueig per a nens, tots els altres botons no són vàlids excepte "Bloquejar" i "ON/OFF".</p>

Nota: Per raons de seguretat, el dispositiu s'apagarà automàticament després de 2 hores, si l'hora no està fixada.

Temporitzador:

Quan la màquina estigui funcionant, premi la tecla del temporitzador per a entrar en l'estat d'ajust de l'hora de desconexió del temporitzador. En la pantalla parpellejarà l'hora d'apagada del temporitzador "0.00". En aquest moment, pot prémer el botó A dalt o A baix per a ajustar l'hora, 5 segons després l'hora està ajustada. La màquina confirmarà automàticament l'hora, el temps entra en l'estat de compte enrere, i s'apaga automàticament quan s'acaba el temps. Això s'aplica per a les funcions Fregir, Olla Calenta i Barbacoa

Descripció de la funció

Funció	Procés de treball
Funció fregir	Premi el botó d'encesa en mode d'espera (la pantalla digital mostrarà "ON"). A continuació, premi el botó de mode i la unitat entrarà en la funció d'olla calenta; per a seleccionar la funció de fritada, premi de nou el botó de mode i la unitat entrarà en la funció de fritada. La pantalla digital mostra una temperatura de 1800W. Aquesta funció té 9 nivells de potència ajustables de 200 - 2000W. Pot prémer les tecles + o - per a seleccionar el rang de potència adequat. Pot prémer la tecla del temporitzador per a ajustar el temps d'apagada. El rang d'ajust és "0.01 - 4.00".
Funció Hot Pot	Premi el botó d'encesa en mode d'espera (la pantalla digital mostrarà "ON"). A continuació, premi el botó de mode i la unitat entrarà en la funció d'olla calenta; per a seleccionar la funció de fritada, premi de nou el botó de mode i la unitat entrarà en la funció de fritada. La pantalla LED mostra el nivell de potència de 1200W. Aquesta funció té 9 nivells de potència ajustables de 200W a 2000W. Pot prémer la tecla + o - per a seleccionar el nivell de potència adequat. Pot prémer la tecla del temporitzador per a ajustar el temps d'apagada. El rang d'ajust és "0.01 - 4.00".
Funció barbacoa	Premi el botó d'encesa en mode d'espera (la pantalla digital mostrarà "ON"). A continuació, premi el botó de mode i la unitat entrarà en la funció d'olla calenta; per a seleccionar la funció de fregir, premi el botó de mode fins que la unitat entri en la funció de fregir. La pantalla mostrarà una temperatura de 160 °C. Aquesta funció té 9 nivells de temperatura ajustable des de 60 °C fins a 240 °C. Pot prémer les tecles + o - per a seleccionar el rang de temperatura adequat. Pot prémer la tecla del temporitzador per a ajustar el temps d'apagada. El rang d'ajust és "0.01 - 4.00".
Funció sopa	Premi el botó d'encesa en mode d'espera (la pantalla digital mostrarà "ON"). A continuació, premi el botó de mode i la unitat entrarà en la funció de Hot Pot; per a seleccionar la funció de Sopa, premi el botó de mode fins que la unitat entri en la funció de sopa. Aquesta funció és una funció automàtica, la màquina completarà automàticament el procés de cocció, comença amb 1600W durant 120 minuts. Una vegada finalitzat el programa, s'apagarà automàticament. El temps de treball per defecte és de 120 minuts. El nivell de potència no es pot ajustar durant el treball. Premi el botó del temporitzador per a ajustar l'hora d'encesa, el rang d'ajust és "0.01-3.00".
Funció de l'aigua	Premi el botó d'encesa en el mode d'espera (la pantalla digital mostrarà "ON"). A continuació, premi el botó de mode i la unitat entrarà en la funció de Hot Pot; per a seleccionar la funció de fritada, premi el botó de mode fins que la unitat entri en la funció d'Aigua. La potència per defecte és de 2000W per a bullir aigua, i el temporitzador per defecte és de 30 minuts per a l'apagada automàtica. La potència no es pot canviar, premi el botó del temporitzador per a ajustar l'hora d'encesa, el rang d'ajust és "0.01-3.00".

Funció	Procés de treball
Funció làctia	Premi el botó d'encesa en el mode d'espera (la pantalla digital mostrarà "ON"). A continuació, premi el botó de mode i la unitat entrarà en la funció de Hot Pot; per a seleccionar la funció de Llet, premi el botó de mode fins que la unitat entri en la funció de Llet. La potència per defecte és de 800W per a bullir la llet, i el temporitzador per defecte és de 20 minuts per a l'apagada automàtica. No es pot canviar la potència, Premi el botó del temporitzador per a ajustar l'hora d'encesa, el rang d'ajust és "0.01-3.00".
Indicador de calor residual	Una vegada en funcionament, quan la temperatura de la superfície és alta, l'indicador lluminós d'alta temperatura s'encén per a recordar a l'usuari que la superfície està calenta. Quan la temperatura de la superfície descendeix, l'indicador lluminós d'alta temperatura s'apaga.

Nota: En qualsevol funció de cocció manual, el temps de cocció per defecte és de 2 hores. Si no s'ha ajustat cap temps, la placa funcionarà durant 2 hores i s'apagarà.

Detalls de les funcions del menú

Funcions	Potencia predeterminat / Temp.	Horari por defecte	Potencia/ Temp. Rango	Rango del temporizador
Fregir	1800W	-	200-2000W	0:01 - 4:00 Hrs
Olla calenta	1200W	-	200-2000W	0:01 - 4:00 Hrs
Barbacoa	160°C	-	60°C - 240°C	0:01 - 4:00 Hrs
Sopa	1600W	120 minuts	-	0:01 - 3:00 Hrs
Aigua	2000W	30 minuts	-	0:01 - 3:00 Hrs
Llet	800W	20 minuts	-	0:01 - 3:00 Hrs

Neteja i manteniment

1. Apagui l'aparell prement "On/Off" i esperi fins que la llum s'apagui. Una vegada apagat, desendolli el cable d'alimentació.
2. Esperí algun temps i deixi que l'aparell es refredi.
3. Pot utilitzar detergent suau o líquid rentavaixel·la amb un drap suau per a eliminar la brutícia.
4. No utilitzi productes derivats del petroli per a evitar danyar les peces de plàstic, la carcassa o el panell de comandaments.
5. No ho netegi amb aigua corrent ni ho submergeixi en aigua, ja que l'aigua penetraria en el seu interior i danyaria l'aparell.
6. Asseguri's sempre que la placa superior i la paella/l'olla estiguin netes abans de cuinar, ja que la brutícia de la paella/l'olla es pegarà a la placa i aquesta es descolorirà.
7. Pot netejar la reixeta de ventilació amb un aspirador per a aspirar la brutícia o pot utilitzar un cotó si la brutícia és amb oli.
8. També pot utilitzar un raspall de dents amb una mica de sabó per a netejar la superfície, sempre que ho utilitzi amb suavitat sobre l'aparell.
9. No utilitzi productes abrasius ni detergents forts, ja que podrien produir-se reaccions químiques.
10. Una vegada eliminada la brutícia, utilitzi un drap sec i suau per a assecar l'aparell.

Solució de problemes

Problems	Possibles causes	Solucions
L'aparell no s'encén.	No hi ha energia.	<ul style="list-style-type: none"> • Comprovi si l'endoll està ben connectat. • Comprovi si el cable d'alimentació està intacte. • Comprova el subministrament elèctric. • Comprovi la tensió si és massa baixa. Si ho has comprovat tot i el problema persisteix, crida al servei tècnic.
Les tecles de funció no responen.	El panell de control està bloquejat.	Desbloquegi el panell de control amb la clau de bloqueig.
El dispositiu fa sorolls de clic.	Això pot deure's a la construcció del seu bateria de cuina (les capes de metalls diferents vibren de manera diferent).	Això és normal i inofensiu.
Pot sentir-se un lleuger brunzit quan funciona a alta potència.	Això pot deure's a la tecnologia d'inducció.	Això és normal, però el soroll disminueix o desapareix per complet reduint el nivell de potència.
Soroll del ventilador.	Un ventilador de refrigeració integrat en l'aparell evita que aquest se sobreescalfi. En cas necessari, continua funcionant fins i tot després d'apagar la placa de cocció.	Això és normal i necessari per a un funcionament sense errors. No desconnecti l'aparell de la xarxa elèctrica mentre el ventilador estigui funcionant.
La bateria de cuina no s'escalfa	La bateria de cuina no és apta per a inducció o no es detecta.	Utilitzi una bateria de cuina apta per a inducció de la grandària adequada per a la zona de cocció desitjada i col·loqui-la correctament. Consulti el capítol d'utensilis de cuina.

Codis d'error

Codis d'error	Significat	Què fer
E0	No es van trobar utensilis de cuina adequats	Col·loqui els utensilis de cuina adequats en el centre de la zona de cocció corresponent (vegeu el capítol sobre utensilis de cuina)
E1	La tensió és massa baixa (menys de 85 V)	Comprovi el subministrament elèctric. Si és normal, torni a encendre la placa de cocció.
E2	La tensió és massa alta (superior a 285 V)	Comprovi el subministrament elèctric. Si és normal, torni a encendre la placa de cocció.
E3	Missatge d'error del sensor de la placa de cocció / curtcircuit	Posi's en contacte amb el servei d'atenció al client o amb un electricista qualificat.
E4	Mensaje de error del sensor IGBT / cortocircuito	Posi's en contacte amb el servei d'atenció al client o amb un electricista qualificat.
E5	Sobreescalfament de la placa de cocció	<ul style="list-style-type: none"> • Asseguri's que les vies de ventilació no estiguin bloquejades i que la temperatura ambient no sigui massa elevada. • Asseguri's que la bateria de cuina no sobresurti per sobre de les marques de la zona de cocció en direcció al panell de control per a evitar que se sobreescalfi. • Asseguri's que el ventilador està en marxa.
E6	Sobreescalfament del IGBT	<ul style="list-style-type: none"> • Asseguri's que les vies de ventilació no estiguin bloquejades i que la temperatura ambient no sigui massa elevada. • Asseguri's que la bateria de cuina no sobresurti per sobre de les marques de la zona de cocció en direcció al panell de control per a evitar que se sobreescalfi. • Asseguri's que el ventilador està en marxa.
E7	Mal funcionament del sensor de la placa de cocció	Posi's en contacte amb el servei d'atenció al client o amb un electricista qualificat.
CE	Comunicació fallo entre la pantalla i la placa basi	Posi's en contacte amb el servei d'atenció al client o amb un electricista qualificat.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este dispositivo cumple con la directiva de baja tensión 2014/35/CE.
La directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE.
La directiva 2015/863 UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos.
La directiva 2009/125/CE en los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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



DECLARATION OF CONFORMITY

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



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

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



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva UE sulla bassa tensione 2014/35/CE.
Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE.
Direttiva 2015/863/UE sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose in ambito elettrico.
Direttiva 2009/125/CE sui requisiti di progettazione ecocompatibile applicabili ai prodotti connessi all'energia.



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht der EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG.
Richtlinie 2014/30/EU zur elektromagnetischen Verträglichkeit.
Richtlinie 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektrogeräten.
Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.





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

Diseñado por: SOGO basada en las normas de calidad europeas

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

Producto fabricado en CHINA. Servicio postventa: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



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

Designed by: SOGO based on European quality standards

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

Product manufactured in CHINA. After-sales service: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



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

Élaboré par: SOGO basé sur les normes de qualité européennes

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

Produit fabriqué en CHINA. Service après-vente: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



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

Desenhado por: SOGO baseado em padrões de qualidade europeus

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

Produto fabricado na CHINA. Serviço pós-venda: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



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

Entworfen von: SOGO basiert auf europäischen Qualitätsstandards

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

Produkt hergestellt in CHINA. Kundendienst: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



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

Progettato da: SOGO basato su standard di qualità europei

Importato da: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valenza, Spagna

Prodotto fabbricato in CHINA. Servizio post-vendita: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Tento symbol na produktu nebo na obalu znamená, že tento produkt nelze likvidovat jako běžný odpad nebo domovní odpad. Všechna elektrická, elektronická zařízení a baterie musí být recyklovány správným způsobem a v souladu s místními zákony. Můžete je recyklovat tak, že je odnesete do vládních středisek pro likvidaci odpadu nebo do specializovaných popelnic, které můžete najít v jakýchkoli blízkých velkých supermarketech, obchodech s elektronikou nebo domácími elektrospotřebiči nebo nákupních centrech, kde jsou tyto typy zařízení k dispozici.

Design: SOGO na základě evropských standardů kvality

Dovoz: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španělsko

Produkt vyrobený v ČINĚ. Popřední servis: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Toto zařízení vyhovuje směrnici EU o nízkém napětí 2014/35/ES.

Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EU.

Směrnice 2015/863/EU o omezení použití některých nebezpečných látek v elektrotechnice.

Směrnice 2009/125/ES o ekodesignu požadavky platné pro výrobu spojené se spotřebou energie.



OVERENSSTEMMELSEERKLÆRING

Denne enhed overholder EU's lavspændingsdirektiv 2014/35/EF.

Direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet 2014/30/EU.

Direktiv 2015/863/EU om begrænsning af brugen af visse farlige stoffer i elektrisk.

Direktiv 2009/125/EF om miljøvenligt design krav, der gælder for energirelaterede produkter.



IZJAVA O SKLADNOSTI

Ta naprava je v skladu z direktivo EU o nizki napetosti 2014/35/ES.

Direktiva o elektromagnetni združljivosti 2014/30/EU.

Direktiva 2015/863/EU o omejevanju uporabe nekaterih nevarnih snovi v električnih.

Direktiva 2009/125/ES o okoljsko primerni zasnovi zahteve, ki veljajo za izdelke, povezane z energijo.



IZJAVA O SUKLADNOSTI

Ovaj uređaj je u skladu s EU Direktivom o niskom napo-
nu 2014/35/EZ.

Direktiva o elektromagnetskoj kompatibilnosti 2014/30/EU.

Direktiva 2015/863/EU o ograničenju uporabe određenih opasnih tvari u električnim.

Direktiva 2009/125/EZ o ekološkom dizajnu zahtjevi primjenjivi na proizvode povezane s energijom.



DEKLARACJA ZGODNOŚCI

To urządzenie jest zgodne z dyrektywą UE dotyczącą niskiego napięcia 2014/35/WE.

Dyrektywa kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE.

Dyrektywa 2015/863/UE w sprawie ograniczenia użytkowania niektórych substancji niebezpiecznych w instalacjach elektrycznych.

Dyrektywa 2009/125/WE w sprawie ekoprojektu wymagania mające zastosowanie do produktów związanych z energią.



DECLARATIE DE CONFORMITATE

Acest dispozitiv este în conformitate cu Directiva UE de joasă tensiune 2014/35/CE.

Directiva de compatibilitate electromagnetică 2014/30/UE.

Directiva 2015/863/UE privind restricționarea utilizării a anumitor substanțe periculoase în electricitate.

Directiva 2009/125/CE privind proiectarea ecologică cerințe aplicabile produselor legate de energie.



ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей пристрій відповідає вимогам Директиви щодо низької напруги 2014/35/ЕС.

Директива про електромагнітну сумісність 2014/30/ЄС.

Директива 2015/863 ЄС про обмеження використання певних небезпечних речовин в електричному обладнанні.

Директива 2009/125/ЄС щодо вимог екодизайну, що застосовуються до продуктів, пов'язаних з енергією.



DECLARACIÓ DE CONFORMITAT

Aquest dispositiu compleix amb la directiva de baixa tensió 2014/35/CE.

La directiva de Compatibilitat Electromagnètica 2014/30/UE.

La directiva 2015/863 UE sobre restriccions a la utilització de determinades substàncies perilloses en aparells elèctrics.

La directiva 2009/125/CE en els requisits de disseny ecològic aplicables als productes relacionats amb l'energia.





Dette symbol på produktet eller på emballagen angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som almindeligt affald eller husholdningsaffald. Alt elektrisk, elektronisk udstyr og batteridrevne enheder skal genbruges på korrekt måde og i overensstemmelse med de lokale kommunale love. Du kan genbruge dem ved at bringe dem til statsautoriserede bortskaffelsescentre eller specialiserede skraldespande, som du kan finde i alle nærliggende store supermarkeder, elektronik- eller elektriske husholdningsprodukter eller indkøbscentre, som har disse typer faciliteter til rådighed.

Designet af: SOGO baseret på europæiske kvalitetsstandarder
Importeret af: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien
Produkt fremstillet i: KINA. **Eftersalgsservice:** www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ta simbol na izdelku ali na embalaži pomeni, da tega izdelka ni mogoče odvreči med običajne smeti ali med gospodinjne odpadke. Vso električno, elektronsko opremo in enote na baterije je treba reciklirati na ustrezen način in v skladu z lokalnimi občinskimi zakoni. Lahko jih reciklirate tako, da jih odnesete v pooblaščen centre za odlaganje odpadkov ali specializirane zaboynjke, ki jih najдете v bližnjih velikih supermarketih, trgovinah z elektroniko ali gospodinjstvi izdelki ali nakupovalnih središčih, ki imajo na voljo tovrstne objekte.

Oblikoval: SOGO na podlagi evropskih standardov kakovosti
Uvoznik: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španija
Izdelek proizveden na: KITAJSKEM. **Prodajne storitve:** www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ovaj simbol na proizvodu ili na ambalaži označava da se ovaj proizvod ne može odlagati kao obično smeće ili kućni otpad. Sva električna, elektronička oprema i jedinice koje rade na baterije moraju se reciklirati na pravilan način u skladu s lokalnim općinskim zakonima. Možete ih reciklirati tako da ih odnesete u ovlaštene centre za zbrinjavanje ili specializirane kante koje možete pronaći u bilo kojem obližnjem velikom super marketu, trgovini elektronike ili električnih proizvoda za kućanstvo ili trgovačkim centrima koji imaju takve objekte.

Dizajnirao: SOGO na temelju evropskih standarda kvalitete
Uvoznik: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španjolska
Proizvod proizveden u: KINI. **Postprodajna služba:** www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ten symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że tego produktu nie można wyrzucać razem ze zwykłymi śmieciami lub odpadami domowymi. Cały sprzęt elektryczny, elektroniczny i urządzenia zasilane bateryjnie należy poddać recyklingowi w odpowiedni sposób i zgodnie z lokalnymi przepisami prawa. Można je poddać recyklingowi, zanosząc je do autoryzowanych przez rząd ośrodków utylizacji lub wyspecjalizowanych pojemników, które można znaleźć w pobliskich dużych supermarketach, sklepach z elektroniką lub artykułami gospodarstwa domowego lub w centrach handlowych, w których dostępne są tego typu obiekty.

Zaprojektowany przez: SOGO w oparciu o europejskie standardy jakości
Importer: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Hiszpania
Produkt wyprodukowany w: Chinach. **Obsługa posprzedażna:** www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Acest simbol de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că acest produs nu poate fi aruncat ca gunoi normale sau deșeurii menajere. Toate echipamentele electrice, electronice și unitățile care funcționează cu baterii trebuie să fie reciclate în mod corespunzător și în conformitate cu legile municipale locale. Le puteți recicla ducându-le la centre de eliminare autorizate de guvern sau la coșuri specializate, pe care le puteți găsi în orice super-piețe mari din apropiere, magazine de produse electronice sau electrocasnice sau mall-uri care au aceste tipuri de facilități disponibile.

Proiectat de: SOGO pe baza standardelor europene de calitate
Importat de: Sanyan Appliances SL, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spania
Produs fabricat in: CHINA. **Serviciu post-vanzare:** www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Цей символ на виробі або на його упаковці вказує на те, що виріб не можна утилізувати як звичайне сміття або побутові відходи. Все електричне й електронне обладнання та блоки, що працюють від батарейок, повинні бути перероблені належним чином і відповідно до місцевих муніципальних законів. Ви можете переробити їх, віддавши їх до схваленого урядом центру утилізації або до спеціалізованих контейнерів, які можна знайти в будь-якому найближчому великому супермаркеті, магазині електроніки чи побутовій техніці чи торговому центрі, де є такі засоби.

Зроблено: SOGO на основі європейських стандартів якості
Ипорт: Sanyan Appliances S.L., NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Valencia, Іспанія
Товар виготовлено в: КИТАЇ. **Післяпродажне обслуговування:** www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Aquest símbol en el producte o en l'embalatge indica que aquest producte no es pot rebutjar com a escombraries normals o residus domèstics. Tots els equips elèctrics, electrònics i unitats que funcionen amb bateries han de reciclar-se de manera adequada i d'acord amb les lleis municipals locals. Pot reciclar-los portant-los a un centre d'eliminació autoritzat pel govern o a contenidors especialitzats que pot trobar en qualsevol gran supermercat pròxim, botigues de productes electrònics o electrodomèstics o centres comercials que tinguin aquest tipus d'instal·lacions disponibles.

Dissenyat per: SOGO basada en les normes de qualitat europees
Ипортat per: Sanyan Appliances S.L., NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 València, Espanya
Producte fabricat a: LA XINA. **Servei postvenda:** www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

SOGO[®]

Human Technology

ref. SS-10246

