

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
CA Manual d'instruccions
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
GR Εγχειρίδιο οδηγιών
SE Upplysning om användning



Descarga tu manual - Download your manual - Téléchargez votre manuel - Baixe seu manual - Laden Sie Ihr Handbuch herunter - Scarica il tuo manuale - Descărrega el teu manual - Stáhněte si manuál - Download din manual - Prenesite svoj priručnik - Preuzmite svoj priručnik - Pobierz swoją instrukcję - Descărcati manualul dvs - Завантажте посібник - Κατεβάστε το εγχειρίδιό σας - Преглумите свој приручник

- Placa de inducción de doble zona
- Double zone induction hob
- Plaque de cuisson à induction double zone
- Placa de indução de zona dupla
- Induktionskochfeld mit zwei Kochzonen
- Piano cottura a induzione a doppia zona
- Placa d'inducció de doble zona
- Dvouzónová indukční varná deska
- Dobbeltzone induktionskogeplade
- Dvojna indukcijska kuhalna plošča
- Indukcijska ploča za kuhanje s dvostrukom zonom
- Płyta indukcyjna dwustrefowa
- Plită cu inducție cu două zone
- Двостонна індукційна варильна поверхня
- Διπλή ζώνη επαγωγικής εστίας
- Индукциона плоча за кување са двоструком зоном

ref. SS-10248



ESPAÑOL		P. 3
ENGLISH		P. 17
FRANÇAIS		P. 31
PORTUGUESE		P. 45
DEUTSCH		P. 59
ITALIANO		P. 73
CATALÀ		P. 87
ČEŠTINA		P. 101
DANSK		P. 113
SLOVENSKI		P. 125
HRVATSKI		P. 137
POLSKI		P. 149
ROMÂNĂ		P.161
УКРАЇНСЬКА		P. 173
GRIEGO		P. 185
SERBIO		P. 197

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 eletrônicos, 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 manual de instrucciones antes de utilizar el producto.
- Este manual se puede descargar desde nuestra página web www.sogo.es
- Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

2. **Instrucciones de seguridad para el usuario**

GENERAL
PRECAUTIONS

PRECAUCIONES GENERALES

Precauciones generales durante el uso de equipos eléctricos

- No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el descrito en este manual.
- No utilice ni guarde el aparato en el exterior.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana y nivelada.
- Este producto está diseñado para uso doméstico, no industrial ni comercial, y solo en interiores. No utilice el artículo en exteriores ni para ningún otro fin. El uso indebido o la manipulación incorrecta pueden causar problemas en el aparato y provocar lesiones al usuario.
- La unidad solo debe utilizarse para los fines previstos. No se acepta ninguna responsabilidad por los daños derivados de un uso inadecuado o una manipulación incorrecta.
- Antes de enchufar el aparato, asegúrese de que el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación coincide con el voltaje de la red eléctrica.
- Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice. No deje el aparato encendido sin vigilancia.
- Es necesario supervisar de cerca el uso de cualquier aparato por parte de niños o en su proximidad.
- Antes de limpiar o guardar el aparato, desenchúfelo siempre de la toma de corriente y déjelo enfriar.
- El dispositivo no está completamente desconectado de la fuente de alimentación, incluso después de haberlo apagado. Para desconectarlo por completo, desconéctelo de la toma de corriente.
- Los aparatos no están diseñados para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Este aparato está diseñado para su uso doméstico y en aplicaciones similares, tales como:

- Cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- Casas rurales y por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- Entornos tipo bed and breakfast;
- Catering y aplicaciones similares no minoristas.
- Evite derramar líquidos sobre el conector.



Restricciones de uso para evitar lesiones personales

- No coloque ni utilice este aparato cerca de fuentes de agua.
- No coloque ni utilice el aparato y su cable de alimentación sobre superficies calientes (por ejemplo, placas de cocina) o cerca de ellas, ni cerca de llamas abiertas.
- No deje el cable de alimentación colgando de bordes afilados y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas. No enrolle el cable alrededor del aparato y no lo doble.
- No sumerja en agua la carcasa, que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores, ni la enjuague bajo el grifo.
- Nunca utilice accesorios que no sean recomendados por el fabricante.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- Cuando desee desconectar el enchufe de la toma de corriente, hágalo tirando del enchufe y no del cable o del propio aparato.
- Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que sus manos estén secas antes de enchufar o desenchufar.
- No utilice el dispositivo con las manos mojadas, en suelos húmedos o cuando el ambiente sea húmedo, ya que existe riesgo de descarga eléctrica.
- Mientras utilice el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni aplastado.
- No permita que la unidad del motor, el cable o el enchufe se mojen para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Tenga cuidado al manipular aparatos eléctricos, ya que la superficie del elemento calefactor puede conservar calor residual después de su uso. Cualquier uso indebido puede causar lesiones al usuario y dañar el aparato.
- No toque la superficie exterior del aparato, ya que puede alcanzar temperaturas muy elevadas durante su funcionamiento. Utilice el asa o guantes.
- Nunca sumerja el aparato o el enchufe en agua o cualquier 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 signos visibles de daños o si tiene una fuga.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. En caso de que el cable esté dañado, solo debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas igualmente cualificadas para evitar cualquier peligro.
- En caso de mal funcionamiento del aparato, o si ha sufrido algún daño, devuélvalo al servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.



Restricciones de uso con niños y personas mayores

- 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, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por parte 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 que deben seguirse al utilizar el aparato

- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la placa calefactora, ya que pueden calentarse.
- **ADVERTENCIA:** No coloque papel, toallas ni otros objetos inflamables sobre la superficie calefactora, ya que pueden provocar un incendio.
- **ADVERTENCIA:** No utilice el aparato si la superficie de cocción está rota; llévelo a un centro de servicio autorizado para su reparación.

- Cada vez que termine, el ventilador seguirá funcionando durante un rato para disipar el calor. Cuando el ventilador deje de funcionar, puede desenchufar el cable de alimentación.
- No mueva la cocina de inducción durante la cocción ni con utensilios de cocina calientes encima.
- No coloque recipientes vacíos sobre el dispositivo.
- No utilice el dispositivo sobre otros aparatos eléctricos, como placas vitrocerámicas u hornos electrónicos, etc.
- No utilice el dispositivo sobre ninguna superficie metálica que sea demasiado delgada y se deforme con facilidad.
- No bloquee las ranuras de ventilación del dispositivo. Podría provocar un sobrecalentamiento. Mantenga una distancia mínima de entre 5 y 10 cm con respecto a paredes u otros objetos.
- No coloque la cocina de inducción junto a dispositivos u objetos que reaccionen de forma sensible a los campos magnéticos (por ejemplo, radios, televisores, grabadoras, etc.).
- No coloque objetos magnéticos como tarjetas de crédito, casetes, etc. sobre la superficie de cristal mientras el dispositivo esté en funcionamiento.
- No coloque la placa de inducción cerca de fuegos abiertos, calefactores u otras fuentes de calor.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado ni aplastado debajo del aparato.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con bordes afilados y/o superficies calientes.
- No introduzca objetos como cables o herramientas en las ranuras de ventilación. Atención: esto puede provocar una descarga eléctrica.
- No toque la superficie caliente de la placa vitrocerámica. La placa de inducción no se calienta durante la cocción, ¡pero la temperatura de los utensilios de cocina calienta la placa!
- No caliente latas sin abrir en la placa de inducción. Una lata caliente podría explotar. Retire siempre la tapa antes.
- Las pruebas científicas han demostrado que las cocinas de inducción no suponen ningún riesgo. No obstante, las personas con marcapasos deben mantener una distancia mínima de 60 cm con respecto al aparato mientras esté en funcionamiento.
- **ADVERTENCIA:** Tenga cuidado al manipular aparatos eléctricos, ya que la superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual después de su uso. Cualquier uso indebido puede causar lesiones al usuario y dañar el aparato.
- No toque la superficie exterior del aparato, ya que puede alcanzar temperaturas muy elevadas durante su funcionamiento. Utilice el mango o guantes de cocina.
- **ADVERTENCIA:** No toque las superficies calientes.
- **ADVERTENCIA:** Este equipo debe utilizarse con PRECAUCIÓN, ya

que este aparato eléctrico contiene una función de calentamiento. La superficie de este aparato también es diferente de otras superficies funcionales que pueden alcanzar altas temperaturas. Dado que las temperaturas se perciben de forma diferente según las personas, el equipo solo debe tocarse por las asas y superficies de agarre previstas para ello, con la ayuda de protectores térmicos como guantes o prendas similares. De lo contrario, deje que se enfríe durante el tiempo suficiente antes de tocar las superficies calientes.

- No sumerja el dispositivo en agua u otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.
- Para evitar una sobrecarga del circuito al utilizar este producto, no utilice otro producto de alta potencia en el mismo circuito eléctrico.
- Este producto se suministra con un cable de alimentación corto. No se recomienda utilizar un cable alargador con este producto, pero si es necesario hacerlo:
- La potencia eléctrica indicada en el cable debe ser al menos igual a la del producto.
- Coloque el cable alargador de manera que no cuelgue en un lugar donde se pueda tropezar con él o tirar de él accidentalmente.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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



Precaución, superficie caliente

3. INSTRUCCIONES DE USO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

	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.
	Al utilizarlo, asegúrese de mantenerlo sobre una superficie lisa y horizontal y a una distancia de 10 cm de los lados de la pared.
	No utilice la cocina de inducción cerca de la cocina de gas y la cocina de queroseno.
	No sumerja la placa de inducción en agua directamente para limpiarla. Límpiela con un paño suave y húmedo.
	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.
	Para evitar quemaduras o escaldaduras por la alta temperatura, no coloque ninguna plancha directamente sobre la placa de inducción.
	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.
	No utilice la placa de inducción sobre una superficie de hierro, ni sobre ninguna superficie que tenga una alfombrilla metálica debajo.
	No coloque las ollas o sartenes vacías sobre la superficie de la placa de inducción, puede afectar al funcionamiento del producto.
	Mantenga siempre limpia la superficie de cocción y no deje que se acumule la grasa.
	No toque la superficie de cocción con las manos mientras esté en uso, ya que se calienta y puede provocar quemaduras. Déjela enfriar un rato antes de limpiarla o moverla.
	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.
	No permita que los niños utilicen la placa de inducción.
	En caso de llevar marcapasos, póngase en contacto con su médico antes de utilizar el aparato.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje	Frecuencia	Potencia
CA 220-240 V	50-60 Hz	2000 W + 1500 W = 3500 W

Este producto cumple con el Reglamento (UE) n.º 2023/826, en virtud de la Directiva 2009/125/CE, sobre los requisitos de diseño ecológico.

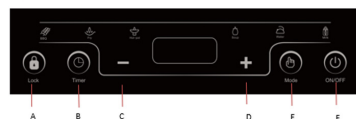
Consumo de energía en modo apagado:

Consumo de energía en modo de espera:

Tiempo tras el cual el producto entra en modo apagado:

5. DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

1. Superficie de cristal
2. Cable de alimentación
3. Cubierta de plástico
4. Panel de control
 - A. Tecla de bloqueo para niños
 - B. Tecla del temporizador
 - C. Tecla de bajada (reduce la potencia y la temperatura)
 - D. Tecla de subida (aumenta la potencia y la temperatura)
 - E. Tecla de modo
 - F. Tecla de encendido/apagado



NIVELES DE POTENCIA:

PANTALLA	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
POTENCIA IZQUIERDA (W)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
POTENCIA DERECHA (W)	200	400	600	800	1000	1100	1200	1300	1500

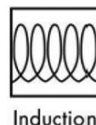
NIVELES DE TEMPERATURA:

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

ELEGIR LOS UTENSILIOS DE COCINA ADECUADOS PARA LA INDUCCIÓN

Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la parte inferior de la sartén.

También puede comprobar si su batería de cocina es adecuada realizando una prueba con un imán. Acerque un imán a la base de la sartén. Si se atrae, la sartén es adecuada para la inducción.



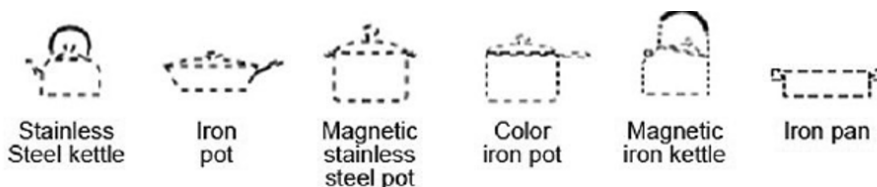
En caso de que no tenga un imán:

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



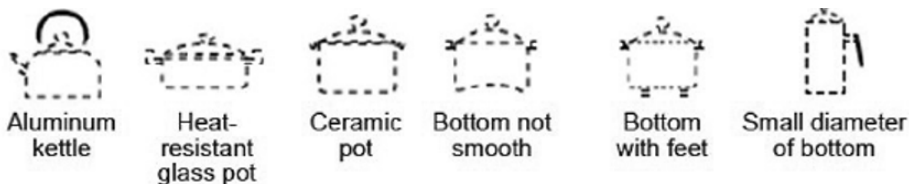
UTENSILIOS DE COCINA APTOS:

Utensilios de cocina de hierro (acero inoxidable, hierro inoxidable, hierro fundido), con fondo plano y un diámetro de entre 16 cm y 22 cm.



UTENSILIOS DE COCINA NO APLICABLES:

Ollas fabricadas con aluminio, cobre, vidrio o cerámica, ollas con un diámetro de fondo de 10 cm o superior a 22 cm.

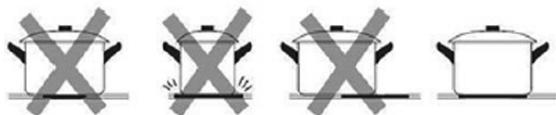


Nota: puede utilizar ollas fabricadas con cualquier tipo de metal (excepto acero inoxidable, hierro inoxidable y hierro fundido) o tamaño, con la ayuda de una placa de hierro fundido o acero inoxidable, que debe utilizarse como base. Este tipo de placa se puede comprar en cualquier tienda de electrodomésticos o menaje del hogar cercana.

Cómo utilizar la placa de hierro fundido: Enchufe el aparato y coloque la placa de hierro fundido o acero inoxidable sobre la superficie de la placa de inducción. Encienda la placa de inducción y la placa de hierro fundido se calentará. Sobre la placa puede colocar cualquier tipo de olla o utensilio fabricado con cualquier tipo de material y empezar a cocinar. **Nota:** No utilice utensilios de cocina con bordes irregulares o base curvada.



Asegúrese de que la base de la sartén sea lisa y quede bien apoyada sobre la superficie de cristal. Centre siempre la sartén en la zona de cocción. El diámetro no debe ser inferior a 12 cm para garantizar que el campo de energía surta efecto. No utilice sartenes con un diámetro superior a 22 cm.



Levante siempre las sartenes de la placa de inducción, no las deslice, ya que podrían rayar el cristal.



Funciones de cocción manuales: esta placa de inducción tiene 3 funciones de cocción manuales, que son Freír, Olla caliente 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 y requisitos.

Función de cocción automática: esta placa de inducción tiene 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 cambiar.

Nota: Como sugiere el propio nombre «automático», los valores de tiempo, temperatura y potencia no se pueden modificar en estas funciones de cocción (sopa, agua y leche).

DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

Preparación: Coloque una olla adecuada sobre la superficie de cristal calefactora y enchufe el cable de alimentación de la placa a una toma de corriente adecuada. El sonido «Bi» de la máquina indica que está encendida. En ese momento, pulse la tecla de encendido/apagado de la función « » para iniciar la función. La pantalla muestra «on» después del arranque y puede pulsar la tecla de función correspondiente para entrar en el modo de funcionamiento.

Tecla	Descripción de la función
ON/Off	Con la ayuda de este botón, podemos encender y apagar la unidad en cualquier momento, y 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 modo de encendido. En este momento es necesario seleccionar la función de cocción preestablecida para poner en marcha el aparato. Si no se selecciona ninguna función de cocción en un plazo de 30 segundos, la unidad entra automáticamente en modo de espera. Nota: Es necesario seleccionar cualquier función de cocción en los 30 segundos siguientes al encendido del aparato para evitar que la unidad entre en modo de espera.
Modo	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 las funciones de cocción preestablecidas mencionadas anteriormente. Para seleccionar cualquier función de cocción preestablecida, pulse el botón de modo y la luz indicadora de la función Olla caliente 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 Temporizador y Arriba/Abajo. Para cambiar a cualquier otra función de cocción, mantenga pulsado el botón Modo hasta que la luz indicadora de la función deseada comience a parpadear.
Arriba (+) y abajo (-)	Se utiliza para ajustar la potencia, la temperatura y el tiempo: con la ayuda de este botón se puede cambiar la potencia y el tiempo según corresponda. Para cambiar la potencia: Para las funciones de cocción manual, la potencia se puede cambiar para la zona izquierda de 300 a 2000 W y para la zona derecha de 200 a 1500 W, con 9 rangos de potencia diferentes. Nota: se puede cambiar en las funciones de cocción Hot pot y Fry. Para cambiar la temperatura: La temperatura se puede cambiar de 60 a 240 °C, con 9 rangos de temperatura diferentes. Nota: se puede cambiar en la función Barbacoa. Para cambiar la temperatura: Cuando el dispositivo esté en modo de espera, pulse dos veces la tecla «Power/Temp» (Encendido/Temperatura). El indicador de temperatura se iluminará y la pantalla LED mostrará «160 °C», lo que significa que el dispositivo está funcionando a una temperatura de 160 °C. La temperatura se puede ajustar pulsando las teclas «-» o «+». 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, tal y como se indica en la función Temporizador.
TEMPO-RIZADOR	Temporizador: Con la ayuda de este botón, puede cambiar el tiempo de cocción de las funciones de freír, olla caliente y barbacoa. El temporizador solo se puede ajustar en modo de funcionamiento. Para cambiar el tiempo de cocción de cualquiera de las funciones mencionadas anteriormente, seleccione la función, la placa de inducción comenzará a funcionar y la pantalla digital mostrará la potencia/temperatura. Para cambiar el tiempo, pulse el botón del temporizador y la pantalla digital comenzará a mostrar 0:00. Con la ayuda de los botones arriba y abajo, puede cambiar el tiempo en un rango de 1 minuto a 3 horas. Observación: pulse la tecla «+» y el tiempo se añadirá en intervalos de 10 minutos. Pulse la tecla «-» y el tiempo se reducirá en intervalos de 1 minuto.
Bloqueo	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 2 segundos para bloquear o desbloquear la función. Una vez bloqueada, la pantalla mostrará LOC. En estado de bloqueo infantil, todos los demás botones son inválidos excepto «Bloqueo» y «ENCENDIDO/APAGADO».

Nota: Por razones de seguridad, el dispositivo se apagará automáticamente después de 2 horas si no se ha ajustado el temporizador.

Temporizador:

Cuando la máquina está en funcionamiento, pulse la tecla del temporizador para acceder al estado de configuración del tiempo de apagado del temporizador. La pantalla parpadeará con el tiempo de apagado del temporizador «0:00». En ese momento, puede pulsar el botón Arriba

o Abajo para ajustar el tiempo; 5 segundos después, el tiempo quedará ajustado. La máquina confirmará automáticamente el tiempo, entrará en el estado de cuenta atrás y se apagará automáticamente cuando se acabe el tiempo. Esto se aplica a las funciones: Freír, Olla caliente y Barbacoa.

DESCRIPCIÓN DE LA FUNCIÓN

Función	Proceso de funcionamiento
FUNCIÓN FREÍR	Freír: Pulse la tecla «Mode» para seleccionar el programa Freír. Se encenderá el indicador correspondiente y la pantalla LED mostrará «1800/1300», lo que significa que la máquina está funcionando con la potencia preestablecida de 1800 W/1300 W. Puede ajustar la potencia pulsando la tecla «+» o «-». Se pueden ajustar un total de 9 niveles de potencia. Después de seleccionar la potencia, puede pulsar la tecla «Timer» para ajustar el tiempo de cocción. Si no se ajusta ningún tiempo de cocción, la máquina se apagará automáticamente después de 2 horas. Nota: Se recomienda utilizar una olla o sartén de fondo plano para obtener un mejor rendimiento de cocción cuando se utiliza el programa Fry.
FUNCIÓN HOT POT	Olla eléctrica: Pulse la tecla «Mode». El indicador de la olla eléctrica se ilumina y la pantalla LED muestra «1200/1000», lo que significa que la máquina está funcionando con la potencia preestablecida de 1200 W/1000 W. Puede ajustar la potencia pulsando la tecla «+» o «-». Se pueden ajustar un total de 9 niveles de potencia. Después de seleccionar la potencia, puede pulsar la tecla «Timer» para ajustar el tiempo de cocción. Si no se ajusta ningún tiempo de cocción, la máquina se apagará automáticamente después de 2 horas. Puede seguir pulsando la tecla «Mode» para seleccionar otras funciones de cocción o pulsar la tecla «ON/OFF» para detener la máquina.
FUNCIÓN BARBACOA	BBQ: Pulse la tecla «Mode» para seleccionar el programa BBQ. El indicador correspondiente se ilumina y la pantalla LED muestra «160C», lo que significa que la máquina está funcionando a la temperatura preestablecida de 160 °C. Puede ajustar la temperatura pulsando la tecla «+» o «-». Se pueden ajustar un total de 9 niveles de temperatura. Después de seleccionar la temperatura, puede pulsar la tecla «Timer» para ajustar el tiempo de cocción. Si no se ajusta el tiempo de cocción, la máquina se apagará automáticamente después de 2 horas. Nota: Como indica el propio manual, el tiempo, la temperatura y la potencia se pueden cambiar según sea necesario. Esto solo se puede cambiar en la función de cocción manual (freír, olla caliente y barbacoa).
FUNCIÓN SOPA	Sopa: Pulse la tecla «Mode» para seleccionar el programa de sopa. Se iluminará el indicador correspondiente. La pantalla LED muestra «2:00», lo que significa que el aparato funciona con una potencia preestablecida de 1600 W y que el tiempo de cocción es de dos horas. La potencia no se puede ajustar pulsando las teclas «+» o «-». Cuando el valor de tiempo «2:00» parpadea, se puede ajustar el tiempo de cocción pulsando las teclas «+» o «-», hasta un máximo de 3 horas. Pulse el botón del temporizador para ajustar la hora de encendido, el rango de ajuste es «0:01-3:00».
FUNCIÓN AGUA	Agua: pulse la tecla «Mode» para seleccionar el programa de agua. Se iluminará el indicador correspondiente. La pantalla LED muestra «0:30», lo que significa que la máquina está funcionando con la potencia preestablecida de 2000 W y que el tiempo de cocción es de 30 minutos. La potencia no se puede ajustar pulsando las teclas «+» o «-». Cuando parpadea «0:30», se puede ajustar el tiempo de cocción pulsando las teclas «+» o «-», hasta un máximo de 3 horas.
FUNCIÓN DE LECHE	Leche: Pulse la tecla «Función» para seleccionar el programa de leche. Se iluminará el indicador correspondiente. La pantalla LED muestra «0:20», lo que significa que la máquina está funcionando con la potencia preestablecida de 800 W y que el tiempo de cocción es de 20 minutos. La potencia no se puede ajustar pulsando las teclas «+» o «-». Cuando «0:20» parpadea, el tiempo de cocción se puede ajustar pulsando las teclas «+» o «-», hasta un máximo de 3 horas. Observación: Por razones de seguridad, el dispositivo se apagará automáticamente después de 2 horas si no se ha ajustado el temporizador.
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	Después de funcionar, cuando la temperatura de la superficie es alta, se enciende la luz indicadora de alta temperatura para recordar al usuario que la superficie está caliente. Tan pronto como la temperatura de la superficie baja, la luz indicadora de alta temperatura se apaga.

Nota: En cualquier función de cocción manual, el tiempo de cocción predeterminado es de 2 horas. En caso de que no se haya ajustado ningún tiempo, la placa funcionará durante 2 horas y se apagará.

DETALLES DE LAS FUNCIONES DEL MENÚ

Funciones	Potencia/temperatura predeterminadas	Tiempo predeterminado	Potencia/rango de temperatura	Rango del temporizador
Freír	1800/1300 W	120 min	300-2000 / 200-1500 W	0:01 – 3:00 horas
Olla caliente	1200/1000 W	120 minutos	300-2000 / 200-1500 W	0:01 – 3:00 horas
Barbacoa	160 °C	120 minutos	60 °C – 240 °C	0:01 – 3:00 horas
Sopa	1600 W	120 minutos	-	0:01 – 3:00 horas
Agua	2000/1500 W	30 minutos	-	0:01 – 3:00 horas
Leche	800 W	20 minutos	-	0:01 – 3:00 horas

Limpieza y mantenimiento

1. Apague el aparato pulsando «On/Off» y espere hasta que se apague la luz. Una vez apagado, desenchufe el cable de alimentación.
2. Espere un rato y deje que el aparato se enfríe.
3. Puede utilizar un 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 control.
5. No lo limpie con agua corriente ni lo sumerja en agua, ya que el agua podría penetrar en el interior y dañar el aparato.
6. Asegúrese siempre de que la placa superior y la sartén/olla estén limpias antes de cocinar, ya que la suciedad de la sartén/olla se pegará a la placa y esta se decolorará.
7. Puede limpiar la rejilla de ventilación con una aspiradora para aspirar la suciedad o puede utilizar algodón si la suciedad contiene aceite.
8. También se puede utilizar un cepillo de dientes con un poco de jabón para limpiar la superficie, siempre que se utilice con suavidad sobre el aparato.
9. No utilice abrasivos ni detergentes fuertes, ya que pueden provocar una reacción química.
10. Una vez eliminada la suciedad, utilice un paño seco y suave para secar el aparato.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Posibles causas	Soluciones
El dispositivo no se enciende.	No hay alimentación.	• Compruebe que el enchufe esté bien conectado. • Compruebe que el cable de alimentación esté intacto. • Compruebe la fuente de alimentación. • Compruebe el voltaje si es demasiado bajo. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame al centro de servicio técnico.
Las teclas de función no responden.	El panel de control está bloqueado.	Desbloquee el panel de control con la tecla de bloqueo.
El dispositivo hace ruidos de clic.	Esto puede deberse a la estructura de los utensilios de cocina (las capas de diferentes metales vibran de forma diferente).	Esto es normal e inofensivo.
Se puede escuchar un ligero zumbido cuando se utiliza a alta potencia.	Esto puede deberse a la tecnología de inducción.	Es normal, pero el ruido disminuye o desaparece por completo al reducir el nivel de potencia.
Ruido del ventilador.	Un ventilador de refrigeración integrado en el dispositivo evita que la unidad se sobrecaliente. Si es necesario, sigue funcionando incluso después de apagar la placa.	Esto es normal y necesario para un funcionamiento sin errores. No desconecte el aparato de la fuente de alimentación mientras el ventilador esté funcionando.
Los utensilios de cocina no se calientan	Los utensilios de cocina no son aptos para la inducción o no se detectan.	Utilice utensilios de cocina aptos para inducción del tamaño adecuado para la zona de cocción deseada y colóquelos correctamente. Consulte el capítulo sobre utensilios de cocina.

CÓDIGOS DE ERROR

Código de error	Significado	Qué hacer
E0	No se ha detectado ningún recipiente adecuado	Coloque un recipiente adecuado en el centro de la zona de cocción correspondiente (véase el capítulo sobre recipientes).
E1	El voltaje es demasiado bajo (menos de 85 V).	Compruebe el suministro eléctrico. Si es normal, vuelva a encender la placa.
E2	El voltaje es demasiado alto (superior a 285 V).	Compruebe la fuente de alimentación. Si es normal, vuelva a encender la placa.
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	• Asegúrese de que las vías de ventilación no estén bloqueadas y que la temperatura ambiente no sea demasiado alta. • Asegúrese de que los utensilios de cocina no sobresalgan de las marcas de la zona de cocción en dirección al panel de control para evitar que se sobrecalienten. • Asegúrese de que el ventilador está funcionando.
E6	Sobrecalentamiento del IGBT	• Asegúrese de que las vías de ventilación no estén bloqueadas y que la temperatura ambiente no sea demasiado alta. • Asegúrese de que los utensilios de cocina no sobresalgan de las marcas de la zona de cocción en dirección al panel de control para evitar que se sobrecalienten.
E7	Avería del sensor de la placa de cocción	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o con un electricista cualificado.
EC	Fallo de comunicación entre la pantalla y la placa base	• Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o con un electricista cualificado. • Asegúrese de que el ventilador está funcionando.

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

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 rating label 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 shall not play with the appliance
- 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.
- Do not place the induction cooker next to open fires, heaters or other sources of heat
- Make sure that the mains cable is not damaged or squashed beneath the device.
- Make sure that the mains cable does not come into contact with sharp edges and/or hot surfaces.
- Do not insert any objects like wires or tools into the ventilation slots. Attention: This may cause electric shock.
- Do not touch the hot surface of the ceramic field. The induction cooker does not heat up itself during cooking, but the temperature of the cookware heats up the cooker!
- Do not heat up any unopened tins on the induction cooker. A heated tin could explode. Always remove the lid beforehand.
- Scientific tests have proven that induction cookers do not pose a risk. However, persons with a pacemaker should keep a minimum distance of 60 cm to the device while it is in operation.
- **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.

- Do not immerse the device in water or other liquids. Do not wash it in the dishwasher.
- 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.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

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.

Caution, hot surface



3. INSTRUCTIONS WHILE USING INDUCTION HOB

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

4. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage	Frequency	Power
CA 220-240 V	50-60 Hz	2000 W + 1500 W = 3500 W

This product complies with EU regulation 2023/826 under directive 2009/125/EC on the Eco design requirements.

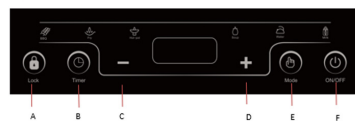
Power consumption in off mode:

Power consumption in standby mode:

Time after which the product enters into off mode:

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 LEVELS:

Display	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Left Power (W)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Right Power (W)	200	400	600	800	1000	1100	1200	1300	1500

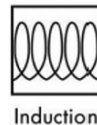
TEMPERATURE LEVELS:

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

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.



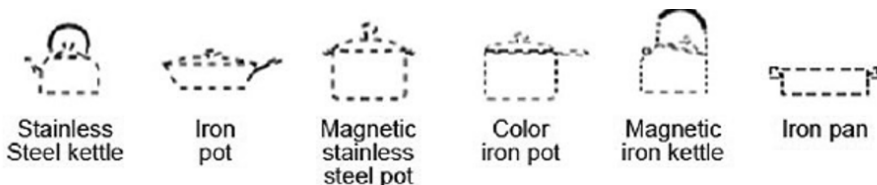
In case If you do not have a magnet:

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



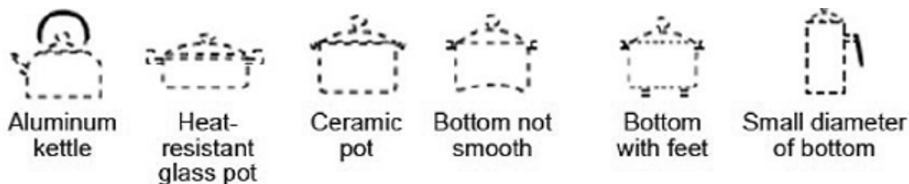
APPLICABLE COOKWARE:

Iron cookware (stainless steel, stainless iron, cast iron), the bottom of the cookware is flat, the diameter of the bottom is between 16cm and 22cm.



COOKWARE NOT APPLICABLE:

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

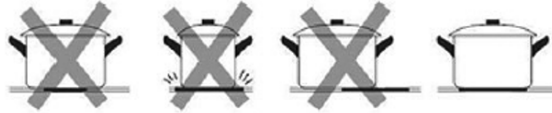


Note: you can use the pots made with any kind of metal (except stainless steel, stainless iron, cast iron) or size, with the help of cast or stainless-steel plate, which need to use as the base. This kind of plate you can buy in any nearby electronic or home cookware store.

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.

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	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. Note: It is necessary to select any cooking function within 30 seconds after switching on the appliance, to avoid unit enters into standby mode.
Mode	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 mode 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.
UP (+) and Down (-)	Use for power, temperature and time adjustment: With the help of this button power and time can be changed accordingly. To change the Power: For the Manual cooking functions power can be changed for left zone from 300 to 2000W and for right zone from 200 to 1500 W, with 9 different power ranges. Note: can be changed in Hot pot and Fry cooking function. To change the temperature: The temperature can be changed from 60 to 240°C, with 9 different temperature ranges. Note: can be changed in Barbecue function. 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. Note: Power can't be change in automatic cooking functions. To change the time: Time can be changed with the help of this button as mentioned in Timer function.
Timer	Timer: With the help of this button, you can change the cooking time of Fry, Hot pot and BBQ cooking function. The timer can only be set in working mode. 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. Remark: Press "+" key, the time will be added by 10 minutes. Press "-" key, the time will be reduced by 1 minute.
Lock	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. How to use lock function: In the working state, press for 2s 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".

Note: For safety reasons, the device will automatically shutoff after 2 hours, if the timer has not been set.

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	Fry: Press the "Mode" key to select the Fry program. The corresponding indicator lights up, and the LED screen shows "1800/1300", which represents the machine is working under the preset power of 1800W/1300W. You can adjust the power by pressing the "+" or "-" key. A total of 9 levels of power can be adjusted. After selecting power, you can press the "Timer" key to set the cooking time. If no cooking time is set, the machine will automatically shut down after 2 hours. Note: It's suggested to use a flat-bottomed pot or pan for better cooking performance when using Fry program.
HOT POT function	Hot-pot: Press the "Mode" key. The Hot-pot indicator lights up, and the LED screen shows "1200/1000", which represents the machine is working under the preset power of 1200W/1000W. You can adjust the power by pressing the "+" or "-" key. A total of 9 levels of power can be adjusted. After selecting power, you can press the "Timer" key to set the cooking time. If no cooking time is set, the machine will automatically shut down after 2 hours. You can continue to press the "Mode" key to select other cooking functions or press the "ON/OFF" key to stop the machine.
Barbecue function	BBQ: Press the "Mode" key to select the BBQ program. The corresponding indicator lights up and the LED screen shows "160C", which represents the machine is working under the preset temperature of 160°C. You can adjust the temperature by pressing the "+" or "-" key. A total of 9 levels of temperature can be adjusted. After selecting temperature, you can press the "Timer" key to set the cooking time. If no cooking time is set, the machine will automatically shut down after 2 hours. 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).
Soup function	Soup: Press the "Mode" key to select the soup program. The corresponding indicator lights up. The LED screen shows "2:00", which represents the machine working under the preset power of 1600W and the cooking time is two hours. The power can not be adjusted by pressing the "+" or "-" key. When time value "2:00" flashes, the cooking time can be adjusted by pressing the "+" or "-" key, up to 3 hours. Press the timer button to set the Switch-on time, the setting range is "0:01-3:00".
Water function	Water: Press the "Mode" key to select the water program. The corresponding indicator lights up. The LED screen shows "0:30", which represents the machine is working under the preset power of 2000W and the cooking time is 30 minutes. The power can not be adjusted by pressing the "+" or "-" key. When "0:30" flashes, the cooking time can be adjusted by pressing the "+" or "-" key, up to 3 hours.
Milk function	Milk: Press the "Function" key to select the milk program. The corresponding indicator lights up. The LED screen shows "0:20", which represents the machine is working under the preset power of 800W and the cooking time is 20 minutes. The power can not be adjusted by pressing the "+" or "-" key. When "0:20" flashes, the cooking time can be adjusted by pressing the "+" or "-" key, up to 3 hours. Remark: For safety reasons, the device will automatically shut off after 2 hours if the timer is not set.
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	1800/1300 W	120 min	300-2000 / 200-1500 W	0:01 – 3:00 horas
Hot Pot	1200/1000 W	120 minutos	300-2000 / 200-1500 W	0:01 – 3:00 horas
Barbecue	160 °C	120 minutos	60 °C – 240 °C	0:01 – 3:00 horas
Soup	1600 W	120 minutos	-	0:01 – 3:00 horas
Water	2000/1500 W	30 minutos	-	0:01 – 3:00 horas
Milk	800 W	20 minutos	-	0:01 – 3:00 horas

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.	• 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, but the noise decreases or disappears completely by reducing the power level.
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.

CÓDIGOS DE ERROR

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	Contact the customer service or a qualified electrician.
E4	Error message of the IGBT sensor / short circuit	Contact the customer service or a qualified electrician.
E5	Overheating of the hob	• 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	• 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.
E7	Malfunction of the cooktop sensor	Contact the customer service or a qualified electrician.
EC	Communication failure between display and mainboard	• Contact the customer service or a qualified electrician.. • Ensure that the fan is running.

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

Précautions générales lors de l'utilisation d'équipements électriques

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- N'utilisez pas et ne rangez pas l'appareil à l'extérieur.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et régulière.
- Ce produit est destiné à un usage domestique, non industriel et non commercial, à l'intérieur uniquement. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou à d'autres fins. Une mauvaise utilisation ou une manipulation incorrecte peut endommager l'appareil et blesser l'utilisateur.
- L'appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues. Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages résultant d'une utilisation ou d'une manipulation incorrecte.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur l'étiquette correspond à la tension du secteur avant de brancher l'appareil.
- 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 lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- 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 mis hors tension. Pour le déconnecter complètement, débranchez-le de la prise secteur.
- Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés avec une minuterie externe ou un système de télécommande 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 fermes et par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - es chambres d'hôtes ;
 - Restauration et applications similaires non commerciales.
- Évitez tout déversement sur le connecteur



Restrictions d'utilisation pour éviter les blessures corporelles

- Ne placez pas et n'utilisez pas cet appareil à proximité de sources d'eau.
- Ne placez pas et n'utilisez pas l'appareil et son cordon d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes (par exemple, des plaques de cuisson) ou de flammes nues.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur des bords tranchants et éloignez-le des objets chauds et des flammes. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- Ne plongez pas le boîtier, qui contient des composants électriques et des éléments chauffants, dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- N'utilisez jamais d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Lorsque vous souhaitez débrancher la fiche de la prise murale, veuillez le faire au niveau de la fiche elle-même et non en tirant sur le câble ou l'appareil.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, assurez-vous que vos mains sont sèches avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées, sur un sol humide ou dans une atmosphère humide, car cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé ou écrasé.
- Ne laissez pas le moteur, 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 reste chaude après utilisation. Toute utilisation abusive peut causer des blessures à l'utilisateur et endommager l'appareil.
- Ne touchez pas la surface extérieure de l'appareil, car elle peut devenir très chaude pendant son fonctionnement. Utilisez plutôt la poignée ou des gants.
- Ne plongez jamais l'appareil ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez-le immédiatement du secteur et apportez-le à un réparateur agréé pour le faire réparer avant de le réutiliser.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé sur le sol, s'il présente des signes visibles de détérioration ou s'il fuit.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche sont endommagés.

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

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



Restrictions d'utilisation avec des enfants et des personnes âgées

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.



Instructions à suivre lors de l'utilisation de l'appareil

- **AVERTISSEMENT** : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque chauffante, car ils peuvent devenir chauds.
- **AVERTISSEMENT** : veuillez ne pas placer de papier, de serviettes ou d'autres objets inflammables sur la surface chauffante, car cela pourrait provoquer un incendie.
- **AVERTISSEMENT** : veuillez ne pas utiliser l'appareil si la surface de cuisson est cassée. Apportez-le à un centre de service agréé pour le faire réparer.
- À chaque fois que vous avez terminé, le ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps afin de dissiper la chaleur. Lorsque le ventilateur s'arrête, vous pouvez débrancher le cordon.

d'alimentation.

- Ne déplacez pas la cuisinière à induction pendant la cuisson ou lorsqu'elle est recouverte d'ustensiles chauds.
- Ne placez aucun récipient vide sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil sur d'autres appareils électriques tels qu'une plaque vitrocéramique ou un four électrique, etc.
- N'utilisez pas l'appareil sur une surface métallique trop fine et susceptible de se déformer facilement.
- Ne bloquez pas les fentes d'aération de l'appareil. Cela pourrait entraîner une surchauffe. Maintenez une distance minimale de 5 à 10 cm par rapport aux murs ou à d'autres objets.
- Ne placez pas la cuisinière à induction à proximité d'appareils ou d'objets sensibles aux champs magnétiques (par exemple, radios, téléviseurs, magnétophones, etc.).
- Ne placez aucun objet magnétique tel que des cartes de crédit, des cassettes, etc. sur la surface en verre lorsque l'appareil est en marche.
- Ne placez pas la cuisinière à induction à proximité d'un feu ouvert, d'un radiateur ou d'autres sources de chaleur.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé ou écrasé sous l'appareil.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec des bords tranchants et/ou des surfaces chaudes.
- N'insérez aucun objet tel que des fils ou des outils dans les fentes d'aération. Attention : cela pourrait provoquer un choc électrique.
- Ne touchez pas la surface chaude de la plaque vitrocéramique. La cuisinière à induction ne chauffe pas pendant la cuisson, mais la température des ustensiles de cuisine chauffe la cuisinière !
- Ne chauffez pas de boîtes de conserve non ouvertes sur la cuisinière à induction. Une boîte de conserve chauffée pourrait exploser. Retirez toujours le couvercle au préalable.
- Des tests scientifiques ont prouvé que les cuisinières à induction ne présentent aucun risque. Cependant, les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent se tenir à une distance minimale de 60 cm de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- **AVERTISSEMENT** : soyez prudent lorsque vous manipulez des appareils électriques, car la surface de l'élément chauffant reste chaude après utilisation. Toute utilisation abusive peut causer des blessures à l'utilisateur et endommager l'appareil.
- Ne touchez pas la surface extérieure de l'appareil, car elle peut devenir très chaude pendant son fonctionnement. Utilisez plutôt la poignée ou des gants.
- **AVERTISSEMENT** : ne touchez pas les surfaces chaudes.
- **AVERTISSEMENT** : cet équipement doit être utilisé avec **PRUDENCE**, car cet appareil électrique comporte une fonction de chauffage. La surface de cet appareil est également différente des autres surfaces fonctionnelles qui peuvent atteindre des

températures élevées. La perception de la température varie d'une personne à l'autre. L'équipement 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, laissez refroidir suffisamment longtemps avant de toucher les surfaces chaudes.

- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Ne le lavez pas au lave-vaisselle.
- Pour éviter une surcharge du circuit lors de l'utilisation de ce produit, n'utilisez pas d'autre appareil à forte puissance sur le même circuit électrique.
- Un cordon d'alimentation court est fourni avec ce produit. L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée avec ce produit, mais si vous devez en utiliser une :
 - La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à celle du produit.
 - Disposez la rallonge de manière à ce qu'elle ne pende pas à un endroit où quelqu'un pourrait trébucher dessus ou la tirer accidentellement.

La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veuillez vous reporter à la section « Nettoyage et entretien » pour plus de détails sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments.

Attention, surface chaude



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

	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.
	Lors de l'utilisation, veillez à le maintenir sur une surface lisse et horizontale et à une distance de 10 cm des murs.
	N'utilisez pas la plaque à induction à proximité d'une cuisinière à gaz ou à pétrole.
	Ne pas immerger la plaque à induction dans l'eau directement pour la nettoyer. Essuyez-la avec un chiffon doux et humide.
	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.
	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.
	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.
	N'utilisez pas la table de cuisson à induction sur une surface en fer ou sur une surface avec un tapis métallique en dessous.
	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.
	Maintenez toujours la surface de cuisson propre et ne laissez pas la graisse s'accumuler.
	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.
	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.
	Ne laissez pas les enfants utiliser la plaque à induction.
	Si vous portez un stimulateur cardiaque, contactez votre médecin avant d'utiliser l'appareil.

4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	Fréquence	Puissance
CA 220-240 V	50-60 Hz	2000 W + 1500 W = 3500 W

Ce produit est conforme à la réglementation européenne 2023/826 dans le cadre de la directive 2009/125/CE relative aux exigences en matière d'écoconception.

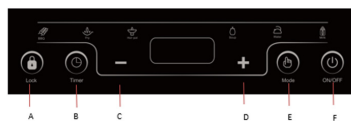
Consommation électrique en mode veille :

Consommation électrique en mode veille :

Délai avant la mise en mode arrêt du produit :

5. DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Surface en verre
2. Cordon d'alimentation
3. Couvercle en plastique
4. Panneau de commande
- A. Touche de verrouillage enfant
- B. Touche minuterie
- C. Touche Bas (réduction de la puissance et de la température)
- D. Touche Haut (augmentation de la puissance et de la température)
- E. Touche Mode
- F. Touche marche/arrêt



NIVEAUX DE PUISSANCE :

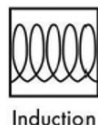
Affichage	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Puissance gauche (W)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Puissance droite (W)	200	400	600	800	1000	1100	1200	1300	1500

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

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine dont la base est adaptée à la cuisson à induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou au fond de la casserole.



Vous pouvez également vérifier si vos ustensiles de cuisine sont adaptés en effectuant un test avec un aimant. Approchez un aimant de la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à la cuisson à induction.

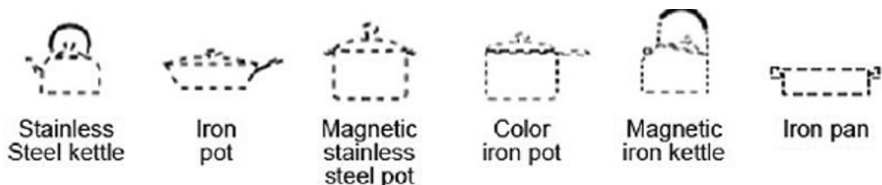
Si vous n'avez pas d'aimant :



1. Versez un peu d'eau dans la casserole.
2. Allumez l'appareil pendant 3 minutes et vérifiez si l'eau chauffe.

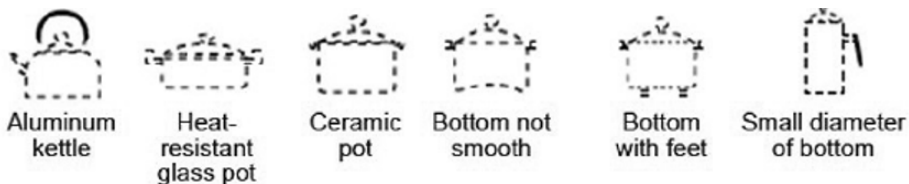
USTENSILES DE CUISINE ADAPTÉS :

Ustensiles de cuisine en fer (acier inoxydable, fer inoxydable, fonte), dont le fond est plat et dont le diamètre est compris entre 16 cm et 22 cm.



USTENSILES DE CUISINE NON ADAPTÉS :

Casseroles en aluminium, cuivre, verre, céramique, casseroles dont le diamètre du fond est supérieur à 10 cm ou inférieur à 22 cm.

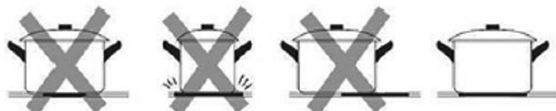


Remarque : vous pouvez utiliser des casseroles de n'importe quel type de métal (à l'exception de l'acier inoxydable, du fer inoxydable et de la fonte) ou de n'importe quelle taille, à condition d'utiliser une plaque en fonte ou en acier inoxydable comme base. Vous pouvez acheter ce type de plaque dans n'importe quel magasin d'électroménager ou d'ustensiles de cuisine près de chez vous.

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 chauffera. Vous pouvez alors placer n'importe quel type de casserole ou d'ustensile, quel que soit le matériau dont il est fait, sur la surface supérieure de cette plaque et commencer à cuisiner. **Remarque :** n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.



Assurez-vous que le fond de votre casserole est 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 garantir l'efficacité du champ d'énergie. N'utilisez pas de casseroles dont le diamètre dépasse 22 cm.



Soulevez toujours les casseroles de la plaque à induction – ne les faites pas glisser, car cela pourrait rayer le verre.



Fonctions de cuisson manuelles : cette plaque à induction dispose de 3 fonctions de cuisson manuelles, à savoir « Fry » (Friture), « Hot Pot » (Marmite) et « Barbecue » (Barbecue). Comme leur nom l'indique, les valeurs de fonctionnement (puissance, durée et température) de ces fonctions de cuisson peuvent être modifiées selon les besoins et les exigences.

Fonction de cuisson automatique : cette plaque à induction dispose de 3 fonctions de cuisson automatiques, à savoir 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 » l'indique, 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 adaptée sur la surface vitrée chauffante, branchez le cordon d'alimentation de la plaque de cuisson dans une prise électrique adaptée. Le bip « Bi » émis par l'appareil indique qu'il est sous tension. À ce moment-là, appuyez sur la touche ON/OFF de l' e pour démarrer. L'écran affiche « on » après le démarrage, et vous pouvez appuyer sur la touche de fonction correspondante pour passer en mode de fonctionnement.

Touche	Description de la fonction
ON/Off	Cette touche permet d'allumer et d'éteindre l'appareil à tout moment. Elle peut également être utilisée pour mettre l'appareil en mode veille. Lorsque vous appuyez sur cette touche, l'écran LED s'allume pendant 2 secondes et affiche « ON », ce qui signifie que l'appareil est en mode marche. Vous devez alors sélectionner la fonction de cuisson pré-réglée pour faire fonctionner l'appareil. Si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée dans les 30 secondes, l'appareil passe automatiquement en mode veille. Remarque : il est nécessaire de sélectionner une fonction de cuisson dans les 30 secondes suivant la mise en marche de l'appareil afin d'éviter que celui-ci ne passe en mode veille.
Mode	Comme indiqué précédemment, il existe 3 fonctions manuelles (Friture, Fondue 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. Pour sélectionner une fonction de cuisson pré-réglée, appuyez sur le bouton Mode. Le voyant de la fonction Pot-au-feu commence à clignoter pour indiquer la fonction de cuisson par défaut et l'écran numérique affiche le temps et la température par défaut, qui peuvent être modifiés à l'aide des boutons Minuterie et Haut/Bas. Pour changer de fonction de cuisson, maintenez le bouton Mode enfoncé jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée commence à clignoter.
Up (+) et Down (-)	Utilisez ces boutons pour régler la puissance, la température et la durée : à l'aide de ces boutons, vous pouvez modifier la puissance et la durée en conséquence. Pour modifier la puissance : pour les fonctions de cuisson manuelles, la puissance peut être modifiée de 300 à 2000 W pour la zone gauche et de 200 à 1500 W pour la zone droite, avec 9 plages de puissance différentes. Remarque : peut être modifiée dans les fonctions de cuisson « Hot pot » et « Fry ». Pour modifier la température : la température peut être modifiée de 60 à 240 °C, avec 9 plages de température différentes. Remarque : peut être modifiée dans la fonction Barbecue. Pour modifier la température : lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez deux fois sur la touche « Power/Temp ». Le voyant de température s'allume et l'écran LED affiche « 160 °C », ce qui signifie que l'appareil fonctionne à une température de 160 °C. La température peut être réglée en appuyant sur la touche « - » ou « + ». Remarque : la puissance ne peut pas être modifiée dans les fonctions de cuisson automatique. Pour modifier la durée : la durée peut être modifiée à l'aide de ce bouton, comme indiqué dans la fonction Minuterie.
Minuterie	Minuterie : à l'aide de ce bouton, vous pouvez modifier la durée de cuisson des fonctions Fry, Hot pot et BBQ. La minuterie ne peut être réglée qu'en mode de fonctionnement. Pour modifier la durée 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 la durée, appuyez sur le bouton minuterie et l'écran numérique affiche 0:00. À l'aide des boutons haut et bas, vous pouvez modifier la durée dans une plage comprise entre 1 minute et 3 heures. Remarque : appuyez sur la touche « + » pour ajouter 10 minutes au temps. Appuyez sur la touche « - » pour réduire le temps d'une minute.
Verrouillage	Cet appareil dispose d'une fonction spéciale « Verrouillage » qui vous permet de verrouiller toutes les fonctions de cuisson afin d'empêcher vos enfants de modifier les réglages. Comment utiliser la fonction de verrouillage : en mode de fonctionnement, appuyez pendant 2 secondes pour verrouiller ou déverrouiller la fonction. Une fois verrouillée, l'écran affiche LOC. En mode de verrouillage enfant, tous les autres boutons sont désactivés, à l'exception des boutons « Verrouillage » et « MARCHÉ/ARRÊT ».

Remarque : pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteindra automatiquement après 2 heures si la minuterie n'a pas été réglée.

Minuterie :

Lorsque l'appareil est en marche, appuyez sur la touche de la minuterie pour accéder au 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 le bouton 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 le temps est écoulé. Cela s'applique aux fonctions : Friture, Fondue et Barbecue.

DESCRIPTION DE LA FONCTION

Fonction	Processus de fonctionnement
Fonction friture	Friture : appuyez sur la touche « Mode » pour sélectionner le programme Friture. Le voyant correspondant s'allume et l'écran LED affiche « 1800/1300 », ce qui signifie que l'appareil fonctionne à la puissance préréglée de 1800 W/1300 W. Vous pouvez régler la puissance en appuyant sur la touche « + » ou « - ». Au total, 9 niveaux de puissance d' peuvent être réglés. Après avoir sélectionné la puissance, vous pouvez appuyer sur la touche « Timer » pour régler le temps de cuisson. Si aucun temps de cuisson n'est réglé, l'appareil s'éteindra automatiquement après 2 heures. Remarque : il est recommandé d'utiliser une casserole ou une poêle à fond plat pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson lorsque vous utilisez le programme Fry.
Fonction hot pot	Hot-pot : Appuyez sur la touche « Mode ». Le voyant Hot-pot s'allume et l'écran LED affiche « 1200/1000 », ce qui signifie que l'appareil fonctionne à la puissance préréglée de 1200 W/1000 W. Vous pouvez régler la puissance en appuyant sur la touche « + » ou « - ». Au total, 9 niveaux de puissance peuvent être réglés. Après avoir sélectionné la puissance, vous pouvez appuyer sur la touche « Timer » pour régler le temps de cuisson. Si aucun temps de cuisson n'est réglé, l'appareil s'éteindra automatiquement après 2 heures. Vous pouvez continuer à appuyer sur la touche « Mode » pour sélectionner d'autres fonctions de cuisson ou appuyer sur la touche « ON/OFF » pour arrêter l'appareil.
Fonction barbecue	BBQ : appuyez sur la touche « Mode » pour sélectionner le programme BBQ. Le voyant correspondant s'allume et l'écran LED affiche « 160C », ce qui signifie que l'appareil fonctionne à la température préréglée de 160 °C. Vous pouvez régler la température en appuyant sur la touche « + » ou « - ». Au total, 9 niveaux de température peuvent être réglés. Après avoir sélectionné la température, vous pouvez appuyer sur la touche « Timer » pour régler le temps de cuisson. Si aucun temps de cuisson n'est réglé, l'appareil s'éteindra automatiquement après 2 heures.
Fonction Soupe	Soupe : appuyez sur la touche « Mode » pour sélectionner le programme soupe. Le voyant correspondant s'allume. L'écran LED affiche « 2:00 », ce qui signifie que l'appareil fonctionne à la puissance préréglée de 1600 W et que le temps de cuisson est de deux heures. La puissance ne peut pas être réglée à l'aide des touches « + » ou « - ». Lorsque la valeur « 2:00 » clignote, le temps de cuisson peut être réglé à l'aide des touches « + » ou « - », jusqu'à 3 heures. Appuyez sur le bouton de la minuterie pour régler l'heure de mise en marche, la plage de réglage est comprise entre « 0:01 et 3:00 ».
Fonction eau	Eau : appuyez sur la touche « Mode » pour sélectionner le programme eau. Le voyant correspondant s'allume. L'écran LED affiche « 0:30 », ce qui signifie que l'appareil fonctionne à la puissance préréglée de 2000 W et que le temps de cuisson est de 30 minutes. La puissance ne peut pas être réglée à l'aide des touches « + » ou « - ». Lorsque « 0:30 » clignote, le temps de cuisson peut être réglé à l'aide des touches « + » ou « - », jusqu'à 3 heures.
Fonction lait	Lait : Appuyez sur la touche « Fonction » pour sélectionner le programme lait. Le voyant correspondant s'allume. L'écran LED affiche « 0:20 », ce qui signifie que l'appareil fonctionne à la puissance préréglée de 800 W et que le temps de cuisson est de 20 minutes. La puissance ne peut pas être réglée à l'aide des touches « + » ou « - ». Lorsque « 0:20 » clignote, le temps de cuisson peut être réglé à l'aide des touches « + » ou « - », jusqu'à 3 heures. Remarque : pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteindra automatiquement après 2 heures si la minuterie n'est pas réglée.
Indicateur de chaleur résiduelle	Après le fonctionnement, lorsque la température de la surface est élevée, le voyant de température élevée s'allume pour rappeler à l'utilisateur que la surface est chaude. Dès que la température de la surface baisse, le voyant de température élevée s'éteint.

Remarque : pour toutes les fonctions de cuisson manuelles, le temps de cuisson par défaut est de 2 heures. Si aucun temps n'a été réglé, la plaque de cuisson fonctionnera pendant 2 heures puis s'éteindra.

DÉTAILS DES FONCTIONS DU MENU

Fonctions	Puissance/ température par défaut	Durée par défaut	Plage de puissance/ température	Plage de minuterie
Friture	1800/1300 W	120 min	300-2000 / 200- 1500 W	0:01 – 3:00 heures
Marmite	1200/1000 W	120 min	300-2000 / 200- 1500 W	0 h 01 – 3 h 00
Barbecue	160 °C	120 min	60 °C – 240 °C	0 h 01 – 3 h 00
Soupe	1600 W	120 minutes	-	0:01 – 3:00 heures
Eau	2000/1500 W	30 minutes	-	0:01 – 3:00 heures
Lait	800 W	20 minutes	-	0:01 – 3:00 heures

Nettoyage et entretien

1. Éteignez l'appareil en appuyant sur « Marche/Arrêt » et attendez que le voyant s'éteigne. Une fois éteint, débranchez le cordon d'alimentation.
2. Attendez un certain temps et laissez l'appareil refroidir.
3. Vous pouvez utiliser un détergent doux ou du liquide vaisselle avec un chiffon doux pour éliminer les salissures.
4. N'utilisez aucun produit à base d'essence afin d'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 le plongez pas dans l'eau, car l'eau pourrait s'infiltrer à l'intérieur et endommager l'appareil.
6. Assurez-vous toujours que la plaque supérieure et la casserole/poêle sont propres avant de cuisiner, car les salissures de la casserole/poêle adhéreront à la plaque et la décoloreront.
7. Vous pouvez nettoyer la ventilation à l'aide d'un aspirateur pour aspirer la saleté ou utiliser du coton si la saleté est huileuse.
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. N'utilisez pas de produits abrasifs ou de détergents puissants, car ils pourraient provoquer une réaction chimique.
10. Une fois la saleté éliminée, essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec et doux.

DÉPANNAGE

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne s'allume pas.	Pas d'alimentation.	•Vérifiez que la fiche est correctement branchée. •Vérifiez que le cordon d'alimentation est intact. •Vérifiez l'alimentation électrique. •Vérifiez 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 commande est verrouillé.	Déverrouillez le panneau de commande à l'aide de la touche de verrouillage.
L'appareil émet des cliquetis.	Cela peut être dû à la composition de vos ustensiles de cuisine (les couches de métaux différents vibrent différemment).	Ce phénomène est normal et sans danger.
Un léger bourdonnement peut être entendu lorsque l'appareil fonctionne à puissance élevée.	Cela peut être dû à la technologie à induction.	Ceci est normal, mais le bruit diminue ou disparaît complètement lorsque vous réduisez la puissance.
Bruit du ventilateur.	Un ventilateur de refroidissement intégré à l'appareil empêche celui-ci de surchauffer. Si nécessaire, il continue de fonctionner même après la mise hors tension de la table de cuisson.	Ceci est normal et nécessaire pour un fonctionnement sans erreur. Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation électrique pendant que le ventilateur fonctionne.
Les ustensiles de cuisine ne chauffent pas	Les ustensiles de cuisine ne sont pas adaptés à l'induction ou ne sont pas détectés.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à l'induction, de taille appropriée pour la zone de cuisson souhaitée, et positionnez-les correctement. Voir le chapitre « Ustensiles de cuisine ».

CODES D'ERREUR

Código de error	Signification	Que faire
E0	Aucun ustensile de cuisson adapté n'a été identifié	Placez un ustensile de cuisson adapté au centre de la zone de cuisson correspondante (voir chapitre « Ustensiles de cuisson »).
E1	La tension est trop faible (inférieure à 85 V)	Vérifiez l'alimentation électrique. Si elle est normale, rallumez la table de cuisson.
E2	La tension est trop élevée (supérieure à 285 V).	Vérifiez l'alimentation électrique. Si elle est normale, rallumez la table de cuisson.
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	- Assurez-vous que les voies de ventilation ne sont pas obstruées et que la température ambiante n'est pas trop élevée. - Veillez à ce que les ustensiles de cuisine ne dépassent 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	- Assurez-vous que les voies de ventilation ne sont pas obstruées et que la température ambiante n'est pas trop élevée. - Veillez à ce que les ustensiles de cuisine ne dépassent pas les repères de la zone de cuisson en direction du panneau de commande afin d'éviter toute surchauffe.
E7	Dysfonctionnement du capteur de la table de cuisson	Contactez le service clientèle ou un électricien qualifié.
EC	Défaillance de communication entre l'écran et la carte mère	- Contactez le service clientèle ou un électricien qualifié. - Assurez-vous que le ventilateur fonctionne.

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

Precauções gerais durante a utilização de equipamentos elétricos

- Não utilize o aparelho para qualquer outra finalidade que não seja a descrita neste manual.
- Não utilize nem guarde o aparelho ao ar livre.
- Coloque sempre o aparelho sobre uma superfície plana e nivelada.
- Este produto destina-se a uso doméstico, não industrial e não comercial, em ambientes internos. Não utilize o item ao ar livre ou para qualquer outra finalidade. O uso indevido ou o manuseio inadequado podem causar problemas no aparelho e ferimentos ao utilizador.
- A unidade deve ser utilizada apenas para os fins previstos. Não se aceita qualquer responsabilidade por danos decorrentes de utilização inadequada ou manuseamento incorreto.
- Certifique-se de que a tensão indicada na etiqueta de classificação corresponde à tensão da rede elétrica antes de ligar o aparelho.
- Retire sempre a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado. Não deixe o aparelho sem vigilância quando estiver ligado.
- É necessária uma supervisão rigorosa quando qualquer aparelho estiver a ser utilizado por crianças ou perto delas.
- Antes de limpar ou guardar o seu aparelho, desligue-o sempre da tomada e deixe-o arrefecer.
- O dispositivo não fica completamente desligado da fonte de alimentação, mesmo depois de ter sido desligado. Para o desligar completamente, desligue-o da tomada.
- Os aparelhos não se destinam a ser operados por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
 - Cozinhas de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas rurais e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;

- Ambientes do tipo pousada;
- Catering e aplicações semelhantes não relacionadas com o retalho.
- Evite derramar líquidos sobre o conector



Restrições de utilização para evitar ferimentos pessoais

- Não coloque nem utilize 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 bordas afiadas e mantenha-o longe de objetos quentes e chamas. Não enrole o cabo ao redor do aparelho e não o dobre.
- Não mergulhe a caixa, que contém componentes elétricos e os elementos de aquecimento, em água, nem a enxague sob a torneira.
- Nunca utilize acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.
- A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante do aparelho pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos em pessoas.
- Quando quiser retirar a ficha da tomada, faça-o pela própria ficha e não puxando o cabo ou o próprio aparelho.
- Para evitar choques elétricos, certifique-se de que as suas mãos estão secas antes de ligar ou desligar a ficha.
- Não utilize o dispositivo com as mãos molhadas, em pisos húmidos ou quando o ambiente estiver húmido, pois há risco de choque elétrico.
- Ao utilizar o aparelho, certifique-se de que o cabo de alimentação não fica preso ou esmagado.
- Não deixe a unidade do motor, o cabo ou a ficha molharem-se para proteger contra o risco de choque elétrico.
- Tenha cuidado ao manusear aparelhos elétricos, pois a superfície do elemento de aquecimento fica sujeita a calor residual após a utilização. Qualquer utilização indevida pode causar ferimentos potenciais ao utilizador e danificar o aparelho.
- Não toque na superfície exterior do aparelho, pois pode ficar muito quente durante o funcionamento. Em vez disso, utilize a pega ou luvas.
- Nunca mergulhe o aparelho ou a ficha em água ou qualquer outro líquido. Se o aparelho cair na água, desligue-o imediatamente da rede elétrica e leve-o a um agente de assistência autorizado para reparação antes de voltar a utilizá-lo.
- Não utilize o aparelho se ele tiver caído no chão, se houver sinais visíveis de danos ou se apresentar uma fuga.

- Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados. Em caso de danos no cabo, este deve ser substituído apenas pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar perigos.
- Em caso de mau funcionamento do aparelho ou se ele tiver sido danificado de alguma forma, devolva-o ao centro de assistência autorizado mais próximo para exame, reparação ou ajuste.
- Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados. Em caso de danos no cabo, este deve ser substituído apenas pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar perigos.
- Em caso de mau funcionamento do aparelho ou se ele tiver sido danificado de alguma forma, devolva-o ao centro de assistência autorizado mais próximo para exame, reparação ou ajuste.

Restrições de utilização quando utilizado por 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 conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Não permita que as crianças utilizem o aparelho sem supervisão.

Instruções a seguir ao utilizar o aparelho

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

- **AVISO:** Não utilize o aparelho se a superfície de cozedura estiver partida. Leve-o a um centro de assistência autorizado para reparação.
- Sempre que terminar, o ventilador continua a funcionar durante algum tempo para dissipar o calor. Quando o ventilador parar de funcionar, pode desligar o cabo de alimentação.
- Não mova o fogão de indução durante o cozimento ou com panelas quentes em cima dele.
- Não coloque recipientes vazios sobre o aparelho.
- Não utilize o aparelho sobre outros aparelhos elétricos, tais como placas de cerâmica ou fornos elétricos, etc.
- Não utilize o aparelho sobre qualquer superfície metálica que seja demasiado fina e fácil de se deformar.
- Não bloqueie as ranhuras de ventilação do aparelho. Isso pode causar sobreaquecimento. Mantenha uma distância mínima de 5 a 10 cm das paredes ou outros objetos.
- Não coloque o fogão de indução ao lado de aparelhos ou objetos que reajam sensivelmente a campos magnéticos (por exemplo, rádios, televisores, gravadores de cassetes, etc.).
- Não coloque objetos magnéticos, como cartões de crédito, cassetes, etc., sobre a superfície de vidro enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não coloque o fogão de indução próximo a fogueiras, aquecedores ou outras fontes de calor.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não está danificado ou esmagado sob o dispositivo.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com bordas afiadas e/ou superfícies quentes.
- Não insira objetos como fios ou ferramentas nas ranhuras de ventilação. Atenção: isso pode causar choque elétrico.
- Não toque na superfície quente do campo cerâmico. O fogão de indução não aquece durante o cozimento, mas a temperatura dos utensílios de cozinha aquece o fogão!
- Não aqueça latas fechadas no fogão de indução. Uma lata aquecida pode explodir. Remova sempre a tampa antes.
- Testes científicos comprovaram que os fogões de indução não representam risco. No entanto, pessoas com marca-passo devem manter uma distância mínima de 60 cm do aparelho enquanto ele estiver em funcionamento.
- **AVISO:** Tenha cuidado ao manusear aparelhos elétricos, pois a superfície do elemento de aquecimento fica sujeita a calor residual após a utilização. Qualquer utilização indevida pode causar ferimentos ao utilizador e danificar o aparelho.
- Não toque na superfície exterior do aparelho, pois pode ficar muito quente durante o funcionamento. Em vez disso, use a pega ou luvas.
- **AVISO:** Não toque em superfícies quentes.

- **AVISO:** Este equipamento deve ser utilizado com CUIDADO, pois este aparelho elétrico contém uma função de aquecimento. A superfície deste aparelho também é diferente de outras superfícies funcionais que podem produzir altas temperaturas. Uma vez que as temperaturas são percebidas de forma diferente por pessoas diferentes. O equipamento só deve ser tocado nas pegadas e superfícies de preensão previstas para o efeito, com a ajuda de protetores térmicos, como luvas ou tipo de vestuário semelhante. Caso contrário, deixe arrefecer durante tempo suficiente antes de tocar nas superfícies quentes.
- Não mergulhe o dispositivo em água ou outros líquidos. Não o lave na máquina de lavar louça.
- Para evitar uma sobrecarga do circuito ao utilizar este produto, não utilize outro produto de alta potência no mesmo circuito elétrico.
- Este produto é fornecido com um cabo de alimentação curto. Não é recomendável utilizar um cabo de extensão com este produto, mas se for necessário utilizá-lo:
 - A potência nominal indicada no cabo deve ser pelo menos igual à do produto.
 - Organize o cabo de extensão de forma que ele não fique pendurado onde possa ser tropeçado ou puxado acidentalmente.

A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Cuidado, superfície quente



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.

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão	Frequência	Potência
CA 220-240 V	50-60 Hz	2000 W + 1500 W = 3500 W

Este produto está em conformidade com o regulamento 2023/826 da UE ao abrigo da diretiva 2009/125/CE relativa aos requisitos de conceção ecológica.

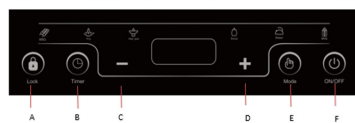
Consumo de energia no modo desligado:

Consumo de energia no modo de espera:

Tempo após o qual o produto entra no modo desligado:

5. DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Superfície de vidro
2. Cabo de alimentação
3. Tampa de plástico
4. Painele de controlo
- A. Tecla de bloqueio infantil
- B. Tecla do temporizador
- C. Tecla para baixo (diminui a potência e a temperatura)
- D. Tecla para cima (aumenta a potência e a temperatura)
- E. Tecla Modo
- F. Tecla liga/desliga



NÍVEIS DE POTÊNCIA:

Visor	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Potência esquerda (W)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Potência direita (W)	200	400	600	800	1000	1100	1200	1300	1500

NÍVEIS DE TEMPERATURA:

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

ESCOLHER OS UTENSÍLIOS DE COZINHA ADEQUADOS PARA INDUÇÃO

Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar em placas de indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.

Além disso, pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando um teste com um ímã. Aproxime um ímã da base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para indução.



Induction

Caso não tenha um ímã:

1. Coloque um pouco de água na panela.
2. Ligue o aparelho durante 3 minutos e verifique se a água aquece.

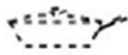


PANELAS ADEQUADAS:

Panelas de ferro (aço inoxidável, ferro inoxidável, ferro fundido), com fundo plano e diâmetro entre 16 cm e 22 cm.



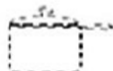
Stainless
Steel kettle



Iron
pot



Magnetic
stainless
steel pot



Color
iron pot



Magnetic
iron kettle



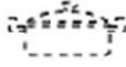
Iron pan

PANELAS NÃO APLICÁVEIS:

Panelas feitas de alumínio, cobre, vidro, cerâmica, panelas com um diâmetro do fundo de 10 cm ou superior a 22 cm



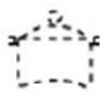
Aluminum
kettle



Heat-
resistant
glass pot



Ceramic
pot



Bottom not
smooth



Bottom
with feet



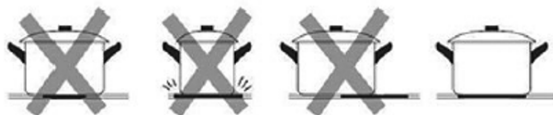
Small diameter
of bottom

Nota: pode utilizar panelas feitas de qualquer tipo de metal (exceto aço inoxidável, ferro inoxidável, ferro fundido) ou tamanho, com a ajuda de uma placa de ferro fundido ou aço inoxidável, que deve ser utilizada como base. Este tipo de placa pode ser adquirido em qualquer loja de eletrodomésticos ou utensílios de cozinha próxima.

Como usar a placa de ferro fundido: Ligue o aparelho e coloque a placa de ferro fundido ou aço inoxidável sobre a superfície da placa de indução. Ligue a placa de indução e a placa de ferro fundido aquecerá. Sobre a placa, pode colocar qualquer tipo de panela ou utensílio feito de qualquer tipo de material e começar a cozinhar. **Nota:** Não use utensílios de cozinha com bordas irregulares ou base curva.



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



Levante sempre as panelas do fogão de indução – não as deslize, pois isso pode riscar o vidro.



Funções de cozedura manuais: Esta placa de indução tem 3 funções de cozedura manuais, que são Fritar, Panela Quente e Churrasco, respetivamente. Como o nome sugere, os valores de funcionamento (Potência, Tempo e Temperatura) destas funções de cozedura podem ser alterados de acordo com a necessidade e os requisitos.

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

Nota: Tal 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: Coloque uma panela adequada sobre a superfície de vidro aquecida e ligue o cabo de alimentação da placa a uma tomada adequada. O som «Bi» da máquina indica que está ligada. Nesse momento, pressione a tecla ON/OFF para iniciar. O visor mostra «on» após o arranque e pode pressionar a tecla de função correspondente para entrar no modo de funcionamento.

Tecla	Descrição da função
Ligar/ Desligar	Com a ajuda deste botão, podemos ligar e desligar a unidade a qualquer momento, e o mesmo botão também pode ser usado para colocar a unidade no modo de espera. Ao pressionar este botão, o visor LED acende por 2 segundos e exibe "ON", o que significa que a unidade entra no modo de ligar. Neste momento, é necessário selecionar a função de cozimento predefinida para operar o aparelho. Caso não selecionemos nenhuma função de cozedura dentro de 30 segundos, a unidade entra automaticamente no modo de espera. Nota: É necessário selecionar qualquer função de cozedura no prazo de 30 segundos após ligar o aparelho, para evitar que a unidade entre no modo de espera.
Modo	Como foi sugerido anteriormente, existem 3 funções manuais, que são (Fritar, Panela quente e Churrasco) e 3 funções automáticas, que são (Sopa, Água e Leite). Pode usar esta tecla para selecionar qualquer uma das funções de cozedura pré-definidas mencionadas acima. Para selecionar qualquer função de cozedura predefinida, pressione o botão de modo e a luz indicadora da função Panela Mágica começará a piscar como função de cozedura padrão e o visor digital mostrará o tempo e a temperatura padrão, que podem ser alterados com a ajuda dos botões Temporizador e Para cima/Para baixo. Para alterar para qualquer outra função de cozedura, continue a pressionar o botão Modo até que a luz indicadora da função desejada comece a piscar.
Para cima (+) e para baixo (-)	Utilize para ajustar a potência, a temperatura e o tempo: com a ajuda deste botão, a potência e o tempo podem ser alterados em conformidade. Para alterar a potência: Para as funções de cozedura manual, a potência pode ser alterada para a zona esquerda de 300 a 2000 W e para a zona direita de 200 a 1500 W, com 9 faixas de potência diferentes. Nota: pode ser alterada nas funções de cozedura Hot pot e Fry. Para alterar a temperatura: A temperatura pode ser alterada de 60 a 240 °C, com 9 intervalos de temperatura diferentes. Nota: pode ser alterada na função Churrasco. Para alterar a temperatura: Quando o dispositivo estiver no modo de espera, pressione a tecla «Power/Temp» duas vezes. O indicador de temperatura acende e o visor LED mostra «160 °C», o que significa que o dispositivo está a funcionar com uma temperatura de 160 °C. A temperatura pode ser ajustada pressionando a tecla «-» ou «+». Nota: A potência não pode ser alterada nas funções de cozedura automática. Para alterar o tempo: O tempo pode ser alterado com a ajuda deste botão, conforme mencionado na função Temporizador.
TEMPO- RIZADOR	Temporizador: Com a ajuda deste botão, pode alterar o tempo de cozedura das funções de fritar, panela quente e churrasco. O temporizador só pode ser definido no modo de funcionamento. Para alterar o tempo de cozedura de qualquer função mencionada acima, selecione a função, a placa de indução começa a funcionar e o visor digital mostra a potência/temperatura. Para alterar o tempo, pressione o botão do temporizador e o visor digital começa a mostrar 0:00. Com a ajuda dos botões para cima e para baixo, pode alterar o tempo no intervalo de 1 minuto a 3 horas. Observação: Pressione a tecla «+» e o tempo será adicionado em 10 minutos. Pressione a tecla «-» e o tempo será reduzido em 1 minuto.
Bloqueio	Este aparelho possui uma função especial de «Bloqueio», que ajuda a bloquear qualquer função de cozedura para evitar que as crianças alterem as configurações de cozedura. Como usar a função de bloqueio: No estado de funcionamento, pressione por 2 segundos para bloquear ou desbloquear a função. Uma vez bloqueado, o visor mostrará LOC. No estado de bloqueio infantil, todos os outros botões são inválidos, exceto «Bloqueio» e «Ligar/Desligar».

Nota: Por motivos de segurança, o dispositivo desligar-se-á automaticamente após 2 horas, se o temporizador não tiver sido definido.

Temporizador:

Quando a máquina estiver a funcionar, pressione a tecla do temporizador para entrar no estado de configuração do tempo de desligamento do temporizador. O visor pisca o tempo de desligamento do temporizador "0:00". Neste momento, pode pressionar o botão Para cima ou

Para baixo para definir o tempo. Após 5 segundos, o tempo é definido. A máquina confirmará automaticamente o tempo, que entrará no estado de contagem regressiva e desligará automaticamente quando o tempo terminar. Isto aplica-se às funções: Fritar, Panela Elétrica e Churrasco.

DESCRIÇÃO DA FUNÇÃO

Função	Processo de funcionamento
Função fritar	Fritar: Pressione a tecla «Mode» para selecionar o programa Fritar. O indicador correspondente acende e o ecrã LED mostra «1800/1300», o que significa que a máquina está a funcionar com a potência predefinida de 1800 W/1300 W. Pode ajustar a potência pressionando a tecla «+» ou «-». É possível ajustar um total de 9 níveis de potência e e. Após selecionar a potência, pode pressionar a tecla «Timer» para definir o tempo de cozedura. Se não for definido nenhum tempo de cozedura, a máquina desligar-se-á automaticamente após 2 horas. Nota: Recomenda-se usar uma panela ou frigideira de fundo plano para obter um melhor desempenho de cozedura ao usar o programa Fry.
Função HOT POT	Panela elétrica: Pressione a tecla «Mode». O indicador da panela elétrica acende e o ecrã LED mostra «1200/1000», o que significa que a máquina está a funcionar com a potência predefinida de 1200 W/1000 W. Pode ajustar a potência pressionando a tecla «+» ou «-». É possível ajustar um total de 9 níveis de potência. Após selecionar a potência, pode pressionar a tecla «Timer» para definir o tempo de cozedura. Se não for definido nenhum tempo de cozedura, a máquina desligar-se-á automaticamente após 2 horas. Pode continuar a pressionar a tecla «Mode» para selecionar outras funções de cozedura ou pressionar a tecla «ON/OFF» para parar a máquina.
Função churrasco	Churrasco: Pressione a tecla «Mode» para selecionar o programa de churrasco. O indicador correspondente acende e o ecrã LED mostra «160C», o que significa que a máquina está a funcionar a temperatura predefinida de 160 °C. Pode ajustar a temperatura pressionando a tecla «+» ou «-». É possível ajustar um total de 9 níveis de temperatura. Após selecionar a temperatura, pode pressionar a tecla «Timer» para definir o tempo de cozedura. Se não for definido nenhum tempo de cozedura, a máquina desligar-se-á automaticamente após 2 horas. Nota: Como o próprio manual indica, o tempo, a temperatura e a potência podem ser alterados de acordo com a necessidade. Isso só pode ser alterado na função de cozedura manual (Fritar, Panela quente e Churrasco).
Função SOPA	Sopa: Pressione a tecla «Mode» para selecionar o programa de sopa. O indicador correspondente acende-se. O ecrã LED mostra «2:00», o que significa que a máquina está a funcionar com a potência predefinida de 1600 W e que o tempo de cozedura é de duas horas. A potência não pode ser ajustada pressionando a tecla «+» ou «-». Quando o valor do tempo «2:00» piscar, o tempo de cozedura pode ser ajustado pressionando a tecla «+» ou «-», até um máximo de 3 horas. Pressione o botão do temporizador para definir a hora de ligar, o intervalo de ajuste é «0:01-3:00».
Função ÁGUA	Água: Pressione a tecla «Mode» para selecionar o programa de água. O indicador correspondente acende-se. O ecrã LED mostra «0:30», o que significa que a máquina está a funcionar com a potência predefinida de 2000 W e que o tempo de cozedura é de 30 minutos. A potência não pode ser ajustada pressionando as teclas «+» ou «-». Quando «0:30» piscar, o tempo de cozedura pode ser ajustado pressionando as teclas «+» ou «-», até um máximo de 3 horas.
Função Leite	Leite: Pressione a tecla «Função» para selecionar o programa de leite. O indicador correspondente acende-se. O ecrã LED mostra «0:20», o que significa que a máquina está a funcionar com a potência predefinida de 800 W e que o tempo de cozedura é de 20 minutos. A potência não pode ser ajustada pressionando a tecla «+» ou «-». Quando «0:20» piscar, o tempo de cozedura pode ser ajustado pressionando a tecla «+» ou «-», até um máximo de 3 horas. Observação: por motivos de segurança, o dispositivo desligará automaticamente após 2 horas se o temporizador não estiver definido.
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	Após o funcionamento, quando a temperatura da superfície estiver elevada, a luz indicadora de alta temperatura acende para alertar o utilizador de que a superfície está quente. Assim que a temperatura da superfície baixar, a luz indicadora de alta temperatura apaga-se.

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

DETALHES DAS FUNÇÕES DO MENU

Funções	Potência/temperatura padrão	Tempo padrão	Potência/Intervalo de temperatura	Intervalo do temporizador
Fritar	1800/1300 W	120 min	300-2000 / 200-1500 W	0:01 – 3:00 horas
Panela elétrica	1200/1000 W	120 minutos	300-2000 / 200-1500 W	0:01 – 3:00 horas
Churrasqueira	160 °C	120 minutos	60 °C – 240 °C	0:01 – 3:00 horas
Sopa	1600 W	120 minutos	-	0:01 – 3:00 horas
Água	2000/1500 W	30 minutos	-	0:01 – 3:00 horas
Leite	800 W	20 minutos	-	0:01 – 3:00 horas

Limpeza e manutenção

1. Desligue o aparelho pressionando «Ligar/Desligar» e aguarde até que a luz se apague. Depois de desligado, desconecte o cabo de alimentação.
2. Aguarde algum tempo e deixe o aparelho arrefecer
3. Pode usar detergente neutro ou líquido para lavar louça com um pano macio para remover a sujidade.
4. Não utilize produtos à base de gasolina para evitar danificar as peças de plástico, a caixa ou o painel de comando.
5. Não limpe com água corrente nem mergulhe em água, pois a água entrará no interior e danificará o aparelho.
6. Certifique-se sempre de que a placa superior e a panela/caçarola estão limpas antes de cozinhar, pois a sujidade da panela/caçarola irá aderir à placa e esta ficará descolorida.
7. Pode limpar a saída de ar com um aspirador para aspirar a sujidade ou pode usar algodão se a sujidade tiver óleo.
8. Também pode usar uma escova de dentes com um pouco de sabão para limpar a superfície, desde que o faça com cuidado no aparelho.
9. Não utilize abrasivos ou detergentes fortes, pois podem provocar reações químicas.
10. Depois de remover a sujidade, use um pano seco e macio para secar o aparelho.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problemas	Possíveis causas	Soluções
O dispositivo não liga.	Sem energia.	• Verifique se a ficha está bem ligada. • Verifique se o cabo de alimentação está intacto. • Verifique a fonte de alimentação. • Verifique se a tensão está muito baixa. • Se verificou tudo e o problema persiste, contacte o centro de assistência.
As teclas de função não respondem.	O painel de controlo está bloqueado.	Desbloqueie o painel de controlo com a tecla de bloqueio.
O dispositivo emite ruídos de clique.	Isso pode ser causado pela construção do seu utensílio de cozinha (camadas de metais diferentes vibram de forma diferente).	Isto é normal e inofensivo.
Um ligeiro zumbido pode ser ouvido quando o aparelho está a funcionar em potência elevada.	Isto pode ser causado pela tecnologia de indução.	Isto é normal, mas o ruído diminui ou desaparece completamente ao reduzir o nível de potência.
Ruído do ventilador.	Uma ventoinha de refrigeração integrada no aparelho evita o sobreaquecimento da unidade. Se necessário, continua a funcionar mesmo depois de a placa ter sido desligada.	Isto é normal e necessário para um funcionamento sem erros. Não desligue o aparelho da alimentação elétrica enquanto o ventilador estiver a funcionar..
Os utensílios de cozinha não aquecem	Os utensílios de cozinha não são adequados para indução ou não são detetados.	Utilize utensílios de cozinha adequados para indução, com um tamanho adequado para a zona de cozedura desejada, e posicione-os corretamente. Consulte o capítulo sobre utensílios de cozinha.

CÓDIGOS DE ERRO

Código de erro	Significado	O que fazer
E0	Não foi identificado nenhum utensílio de cozinha adequado	Coloque utensílios adequados no meio da zona de cozedura correspondente (consulte o capítulo sobre utensílios)
E1	A tensão é demasiado baixa (inferior a 85 V)	Verifique a alimentação elétrica. Se estiver normal, ligue novamente a placa.
E2	A tensão está muito alta (superior a 285 V)	Verifique a fonte de alimentação. Se estiver normal, ligue novamente o fogão.
E3	Mensagem de erro do sensor da placa de fogão / curto-circuito	Contacte o serviço de apoio ao cliente ou um eletricista qualificado.
E4	Mensagem de erro do sensor IGBT / curto-circuito	Contacte o serviço de apoio ao cliente ou um eletricista qualificado.
E5	Sobreaquecimento da placa	• Certifique-se de que as vias de ventilação não estão bloqueadas e 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 direção do painel de controlo, para evitar o sobreaquecimento. • Certifique-se de que o ventilador está a funcionar.
E6	Sobreaquecimento do IGBT	• Certifique-se de que as vias de ventilação não estão bloqueadas e que a temperatura ambiente não é demasiado elevada. • Certifique-se de que os utensílios de cozinha não ultrapassem as marcações da zona de cozedura na direção do painel de controlo, para evitar o sobreaquecimento.
E7	Avaria do sensor da placa de cozedura	Contacte o serviço de apoio ao cliente ou um eletricista qualificado.
EC	Falha de comunicação entre o visor e a placa principal	• Contacte o serviço de apoio ao cliente ou um eletricista qualificado. • Certifique-se de que a ventoinha está a funcionar.

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

Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung elektrischer Geräte

- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.
- Verwenden oder lagern Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene und gleichmäßige Fläche.
- Dieses Produkt ist für den Gebrauch in Innenräumen, nicht für industrielle oder gewerbliche Zwecke und nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder für andere Zwecke. Missbrauch oder unsachgemäße Handhabung können zu Problemen mit dem Gerät führen und Verletzungen des Benutzers verursachen.
- 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 in Gebrauch ist. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
- Bei der Verwendung von Geräten durch oder in der Nähe von Kindern ist eine strenge Aufsicht erforderlich.
- Bevor Sie Ihr Gerät reinigen oder lagern, ziehen Sie immer den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen.
- Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig von der Stromquelle getrennt. Um es vollständig vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker.
- Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Bereichen vorgesehen, z. B.:

- Personal-Küchenbereichen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhöfen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Bed & Breakfast-Umgebungen;
- Catering und ähnliche nicht-Einzelhandelsanwendungen.
- Vermeiden Sie Verschüttungen auf dem Stecker.



Einschränkungen bei der Verwendung zur Vermeidung von Verletzungen

- Stellen Sie dieses Gerät nicht in der Nähe von Wasserquellen auf und betreiben Sie es nicht dort.
- Stellen Sie das Gerät und sein Netzkabel nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder offenen Flammen auf und betreiben Sie es dort 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, das elektrische Komponenten und Heizelemente enthält, nicht in Wasser und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab.
- Verwenden Sie niemals Zubehörteile, die nicht vom Hersteller empfohlen werden.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen oder verkauft wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen möchten, tun Sie dies bitte am Stecker selbst und nicht, indem Sie am Kabel oder am Gerät selbst ziehen.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker einstecken oder herausziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen, auf feuchten Böden oder bei hoher Luftfeuchtigkeit, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
- Achten Sie während des Gebrauchs des Geräts darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Lassen Sie die Motoreinheit, das Kabel oder den Stecker nicht nass werden, um sich vor einem Stromschlag zu schützen.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit Elektrogeräten, da die Oberfläche des Heizelements nach dem Gebrauch noch Restwärme aufweist. Jeder Missbrauch kann zu Verletzungen des Benutzers führen und das Gerät beschädigen.
- 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 andere Flüssigkeiten. Sollte das Gerät ins Wasser fallen, trennen Sie es sofort vom Stromnetz und bringen Sie es zur Reparatur zu einem autorisierten Kundendienst, bevor Sie es wieder verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es auf den Boden gefallen ist, sichtbare Beschädigungen aufweist oder undicht ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Bei Beschädigung des Kabels darf dieses nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bei einer Fehlfunktion des Geräts oder wenn es in irgendeiner Weise beschädigt wurde, bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zur nächsten autorisierten Servicestelle.



Einschränkungen bei der Verwendung durch Kinder und ältere Menschen

- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder unterwiesen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt 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.
- Lassen Sie Kinder das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzen.

Anweisungen zur Verwendung des Geräts

- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten

Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

- **WARNUNG:** Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf die Heizplatte gelegt werden, da sie heiß werden können.
- **WARNUNG:** Legen Sie bitte kein Papier, keine Handtücher und keine anderen brennbaren Gegenstände auf die Heizfläche, da dies zu einem Brand führen kann.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Kochfläche beschädigt ist. Bringen Sie es zur Reparatur zu einem autorisierten Kundendienstzentrum.
- Nach jedem Gebrauch läuft der Lüfter noch eine Weile weiter, um die Wärme abzuleiten. Wenn der Lüfter nicht mehr läuft, können Sie das Netzkabel ausstecken.
- Bewegen Sie den Induktionsherd nicht während des Kochvorgangs oder wenn sich heißes Kochgeschirr darauf befindet.
- Stellen Sie keine leeren Behälter auf das Gerät.
- Betreiben Sie das Gerät nicht auf anderen Elektrogeräten wie Cerankochfeldern oder Elektroherden usw.
- Betreiben Sie das Gerät nicht auf einer metallischen Oberfläche, die zu dünn ist und sich leicht verformen kann.
- 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 neben Geräte oder Gegenstände, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z. B. Radios, Fernseher, Kassettenrekorder usw.).
- Legen Sie keine magnetischen Gegenstände wie Kreditkarten, Kassetten usw. auf die Glasoberfläche, während das Gerät in Betrieb ist.
- Stellen Sie den Induktionsherd nicht in der Nähe von offenem Feuer, Heizungen oder anderen Wärmequellen auf.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt oder unter dem Gerät eingeklemmt wird.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit scharfen Kanten und/oder heißen Oberflächen in Berührung kommt.
- Stecken Sie keine Gegenstände wie Drähte oder Werkzeuge in die Lüftungsschlitze. Achtung: Dies kann zu einem Stromschlag führen.
- Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche des Cerankochfelds. Der Induktionsherd erwärmt sich während des Kochens nicht selbst, sondern die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt den Herd!
- Erhitzen Sie keine ungeöffneten Dosen auf dem Induktionsherd. Eine erhitzte Dose könnte explodieren. Entfernen Sie immer vorher den Deckel.

- Wissenschaftliche Tests haben gezeigt, dass Induktionsherde keine Gefahr darstellen. Personen mit Herzschrittmacher sollten jedoch einen Mindestabstand von 60 cm zum Gerät einhalten, während es in Betrieb ist.
- **WARNUNG:** Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit Elektrogeräten, da die Oberfläche des Heizelements nach dem Gebrauch noch Restwärme aufweist. Jeder Missbrauch kann zu Verletzungen des Benutzers führen und das Gerät beschädigen.
- Berühren Sie nicht die Außenfläche des Geräts, da diese während des Betriebs sehr heiß werden kann. Verwenden Sie stattdessen den Griff oder Topflappen.
- **WARNUNG:** Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- **WARNUNG:** Dieses Gerät ist mit **VORSICHT** zu verwenden, da es eine Heizfunktion enthält. Die Oberfläche dieses Geräts unterscheidet sich ebenfalls von anderen Funktionsflächen, die hohe Temperaturen erzeugen können. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, darf das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Griffflächen mit Hilfe von Hitzeschutz wie Handschuhen oder ähnlicher Kleidung berührt werden. Andernfalls lassen Sie es ausreichend lange abkühlen, bevor Sie die heißen Oberflächen berühren.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Waschen Sie es nicht in der Spülmaschine.
- Um eine Überlastung des Stromkreises bei der Verwendung dieses Produkts zu vermeiden, betreiben Sie kein anderes Gerät mit hoher Wattzahl im selben Stromkreis.
- Dieses Produkt wird mit einem kurzen Netzkabel geliefert. Die Verwendung eines Verlängerungskabels wird für dieses Produkt nicht empfohlen. Wenn dennoch ein Verlängerungskabel verwendet werden muss, gilt Folgendes:
 - Die angegebene Nennleistung des Kabels muss mindestens so hoch sein wie die des Produkts.
 - Verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass es nicht herunterhängt und niemand darüber stolpern oder versehentlich daran ziehen kann.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts hoch sein.

REINIGUNG UND WARTUNG

Einzelheiten zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

Vorsicht, heiße Oberfläche



3. HINWEISE ZUR BENUTZUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDES

	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.
	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.
	Verwenden Sie den Induktionsherd nicht in der Nähe von Gaskochern und Petroleumkochern.
	Tauchen Sie den Induktionsherd zur Reinigung nicht direkt in Wasser ein. Wischen Sie ihn mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
	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.
	Um Verbrennungen oder Verbrühungen durch die hohe Temperatur zu vermeiden, legen Sie kein Eisenblech direkt auf das Induktionskochfeld.
	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.
	Benutzen Sie das Induktionskochfeld nicht auf einer Eisenoberfläche oder einer Oberfläche mit einer Metallunterlage.
	Stellen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen auf die Oberfläche des Induktionskochfelds, da dies die Arbeitsleistung des Geräts beeinträchtigen kann.
	Halten Sie die Kochfläche immer sauber und vermeiden Sie Fettansammlungen.
	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.
	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.
	Lassen Sie Kinder nicht das Induktionskochfeld benutzen.
	Falls Sie einen Herzschrittmacher tragen, wenden Sie sich vor der Verwendung des Geräts an Ihren Arzt.

4. TECHNISCHE DATEN

Spannung	Frequenz	Leistung
CA 220-240 V	50-60 Hz	2000 W + 1500 W = 3500 W

Dieses Produkt entspricht der EU-Verordnung 2023/826 gemäß der Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung.

Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand:

Leistungsaufnahme im Standby-Modus:

Zeit, nach der das Produkt in den Aus-Modus wechselt:

5. BESCHREIBUNG DER TEILE

1. Glasoberfläche

2. Netzkabel

3. Kunststoffabdeckung

4. Bedienfeld

A. Kindersicherungstaste

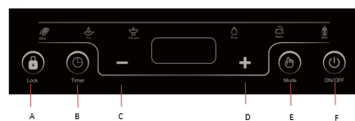
B. Timer-Taste

C. Abwärts-Taste (Verringert die Leistung und Temperatur)

D. Aufwärts-Taste (Erhöhung der Leistung und Temperatur)

E. Modus-Taste

F. Ein-/Aus-Taste



LEISTUNGSTUFEN:

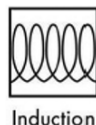
Anzeige	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Leistung links (W)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Rechte Leistung (W)	200	400	600	800	1000	1100	1200	1300	1500

TEMPERATURSTUFEN:

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

AUSWAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS FÜR INDUKTIONSHERDE

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für Induktionsherde geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden der Pfanne.



Sie können die Eignung Ihres Kochgeschirrs auch mit einem Magnettest überprüfen. Halten Sie einen Magneten an den Boden der Pfanne. Wenn er angezogen wird, ist die Pfanne für Induktionsherde geeignet.

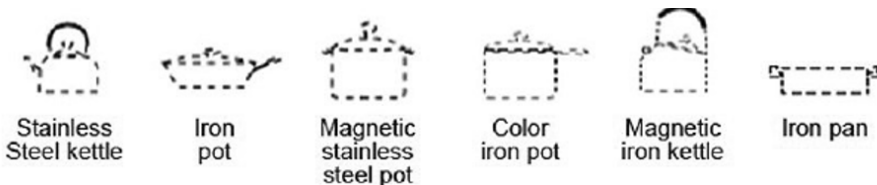
Falls Sie keinen Magneten haben:

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.



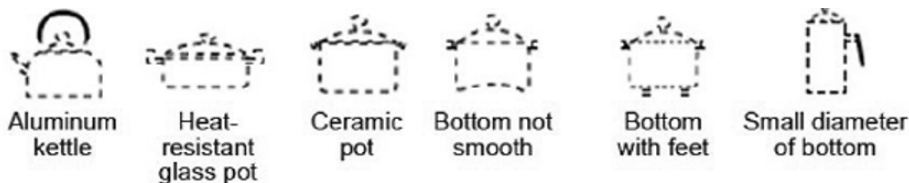
GEEIGNETES KOCHGESCHIRR:

Eisenkochgeschirr (Edelstahl, rostfreies Eisen, Gusseisen), der Boden des Kochgeschirrs ist flach, der Durchmesser des Bodens liegt zwischen 16 cm und 22 cm.



NICHT GEEIGNETES KOCHGESCHIRR:

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

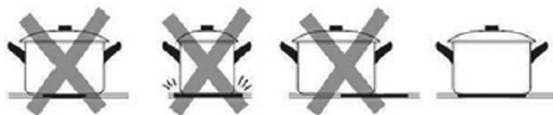


Hinweis: Sie können Töpfe aus jedem Metall (außer Edelstahl, rostfreiem Eisen, Gusseisen) und jeder Größe verwenden, wenn Sie eine Gusseisen- oder Edelstahlplatte als Unterlage verwenden. Diese Platten sind in jedem Elektronik- oder Haushaltwarengeschäft in Ihrer Nähe erhältlich.

Verwendung der Gusseisenplatte: Schließen Sie das Gerät an und legen Sie die Gusseisen- oder Edelstahlplatte auf die Induktionskochfläche. Schalten Sie die Induktionskochfläche ein, sodass sich die Gusseisenplatte erwärmt. Auf die Oberseite dieser Platte können Sie Töpfe oder Kochgeschirr aus beliebigen Materialien stellen und mit dem Kochen beginnen. **Hinweis:** Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder gewölbtem Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist und flach auf der Glasoberfläche aufliegt. Zentrieren Sie Ihre Pfanne immer auf der Kochzone. Der Durchmesser sollte mindestens 12 cm betragen, damit das Energiefeld seine Wirkung entfalten kann. Verwenden Sie keine Pfannen mit einem Durchmesser von mehr als 22 cm.



Heben Sie die Pfannen immer vom Induktionsherd ab – schieben Sie sie nicht, da dies zu Kratzern auf dem Glas führen kann.



Manuelle Kochfunktionen: Dieses Induktionskochfeld verfügt über 3 manuelle Kochfunktionen: Braten, Eintopf und Grillen. Wie der Name schon sagt, können die Funktionswerte (Leistung, Zeit und Temperatur) dieser Kochfunktionen je nach Bedarf und Anforderung geändert werden.

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

Hinweis: Wie der Name „automatisch“ schon sagt, können die Werte für Zeit, Temperatur und Leistung bei diesen Kochfunktionen (Suppe, Wasser und Milch) nicht geändert werden.

FUNKTIONSBESCHREIBUNG

Vorbereitung: Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Heizglasfläche und stecken Sie das Netzkabel des Kochfelds 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. Nach dem Hochfahren zeigt das Display „on“ an, und Sie können die entsprechende Funktionstaste drücken, um in den Arbeitsmodus zu gelangen.

Taste	Funktionsbeschreibung
Ein/Aus	Mit dieser Taste können Sie das Gerät jederzeit ein- und ausschalten. Mit derselben Taste können Sie das Gerät auch in den Standby-Modus versetzen. Durch Drücken dieser Taste leuchtet die LED-Anzeige 2 Sekunden lang auf und zeigt „ON“ an, was bedeutet, dass das Gerät in den Einschaltmodus wechselt. Nun müssen Sie die voreingestellte Kochfunktion auswählen, um das Gerät zu starten. Wenn innerhalb von 30 Sekunden keine Kochfunktion ausgewählt wird, wechselt das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Hinweis: Es ist notwendig, innerhalb von 30 Sekunden nach dem Einschalten des Geräts eine Kochfunktion auszuwählen, um zu vermeiden, dass das Gerät in den Standby-Modus wechselt.
Modus	Wie bereits erwähnt, gibt es 3 manuelle Funktionen (Braten, Hotpot und Grillen) und 3 automatische Funktionen (Suppe, Wasser und Milch). Mit dieser Taste können Sie eine der oben genannten voreingestellten Kochfunktionen auswählen. Um eine voreingestellte Kochfunktion auszuwählen, drücken Sie die Modus-Taste. Die Kontrollleuchte für die Hotpot-Funktion beginnt als Standard-Kochfunktion zu blinken und das digitale Display zeigt die Standardzeit und -temperatur an, die mit Hilfe der Timer- und Auf-/Ab-Tasten geändert werden können. Um zu einer anderen Kochfunktion zu wechseln, halten Sie die Modus-Taste gedrückt, bis die Kontrollleuchte der gewünschten Funktion zu blinken beginnt.
Up (+) und Down (-)	Zur Einstellung von Leistung, Temperatur und Zeit: Mit dieser Taste können Leistung und Zeit entsprechend geändert werden. So ändern Sie die Leistung: Bei den manuellen Kochfunktionen kann die Leistung für die linke Zone von 300 bis 2000 W und für die rechte Zone von 200 bis 1500 W in 9 verschiedenen Leistungsstufen geändert werden. Hinweis: Kann in den Kochfunktionen „Hot Pot“ und „Fry“ geändert werden. So ändern Sie die Temperatur: Die Temperatur kann von 60 bis 240 °C in 9 verschiedenen Temperaturbereichen geändert werden. Hinweis: Kann in der Grillfunktion geändert werden. So ändern Sie die Temperatur: Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, drücken Sie zweimal die Taste „Power/Temp“. Die Temperaturanzeige leuchtet auf und auf dem LED-Display wird „160 °C“ angezeigt, was bedeutet, dass das Gerät mit einer Temperatur von 160 °C arbeitet. Die Temperatur kann durch Drücken der Taste „-“ oder „+“ eingestellt werden. Hinweis: Bei automatischen Kochfunktionen kann die Leistung nicht geändert werden. So ändern Sie die Zeit: Die Zeit kann mit Hilfe dieser Taste geändert werden, wie in der Timer-Funktion beschrieben.
Timer	Timer: Mit dieser Taste können Sie die Garzeit der Funktionen „Fry“, „Hot Pot“ und „BBQ“ ändern. Der Timer kann nur im Betriebsmodus eingestellt werden. Um die Garzeit einer der oben genannten Funktionen zu ändern, wählen Sie die Funktion aus. Das Induktionskochfeld beginnt zu arbeiten und die digitale Anzeige zeigt die Leistung/Temperatur an. Um die Zeit zu ändern, drücken Sie die Timer-Taste und die digitale Anzeige zeigt 0:00 an. Mit Hilfe der Auf- und Ab-Tasten können Sie die Zeit im Bereich von 1 Minute bis 3 Stunden ändern. Hinweis: Durch Drücken der Taste „+“ wird die Zeit um 10 Minuten erhöht. Durch Drücken der Taste „-“ wird die Zeit um 1 Minute verringert.
Sperrung	Dieses Gerät verfügt über eine spezielle „Sperrfunktion“, mit der Sie alle Kochfunktionen sperren können, um zu verhindern, dass Ihre Kinder die Kocheinstellungen ändern. So verwenden Sie die Sperrfunktion: Drücken Sie im Betriebszustand 2 Sekunden lang, um die Funktion zu sperren oder zu entsperren. Nach dem Sperren zeigt das Display „LOC“ an. Im Kindersicherungsmodus sind alle Tasten außer „Lock“ und „ON/OFF“ deaktiviert.

Hinweis: Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät automatisch nach 2 Stunden aus, wenn der Timer nicht eingestellt wurde.

Timer:

Wenn das Gerät in Betrieb ist, drücken Sie die Timer-Taste, um den Zeiteinstellungsmodus für die Timer-Abschaltung aufzurufen. Auf dem Display blinkt die Timer-Abschaltzeit „0:00“. Zu diesem Zeitpunkt können Sie die Aufwärts- oder Abwärts-Taste drücken, um die Zeit einzustellen. Nach 5 Sekunden ist die Zeit eingestellt. Das Gerät bestätigt automatisch die Zeit, die Zeit beginnt herunterzuzählen und das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn die Zeit abgelaufen ist. Dies gilt für die Funktionen: Braten, Hotpot und Barbecue.

FUNKTIONSBESCHREIBUNG

Funktion	Arbeitsprozess
Frittierfunktion	Frittieren: Drücken Sie die Taste „Mode“, um das Frittierprogramm auszuwählen. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf und auf dem LED-Bildschirm wird „1800/1300“ angezeigt, was bedeutet, dass das Gerät mit der voreingestellten Leistung von 1800 W/1300 W arbeitet. Sie können die Leistung durch Drücken der Taste „+“ oder „-“ einstellen. Es können insgesamt 9 Leistungsstufen von eingestellt werden. Nach der Auswahl der Leistung können Sie die Taste „Timer“ drücken, um die Garzeit einzustellen. Wenn keine Garzeit eingestellt ist, schaltet sich das Gerät nach 2 Stunden automatisch aus. Hinweis: Für eine bessere Garleistung wird empfohlen, bei Verwendung des Frittierprogramms einen Topf oder eine Pfanne mit flachem Boden zu verwenden.
HOT POT funktion	Hot-Pot: Drücken Sie die Taste „Mode“. Die Hot-Pot-Anzeige leuchtet auf und auf dem LED-Bildschirm wird „1200/1000“ angezeigt, was bedeutet, dass das Gerät mit der voreingestellten Leistung von 1200 W/1000 W arbeitet. Sie können die Leistung durch Drücken der Taste „+“ oder „-“ einstellen. Es können insgesamt 9 Leistungsstufen eingestellt werden. Nach der Auswahl der Leistung können Sie die Taste „Timer“ drücken, um die Garzeit einzustellen. Wenn keine Garzeit eingestellt ist, schaltet sich das Gerät nach 2 Stunden automatisch aus. Sie können die Taste „Mode“ weiter drücken, um andere Kochfunktionen auszuwählen, oder die Taste „ON/OFF“ drücken, um das Gerät anzuhalten.
Barbecue- Funktion	BBQ: Drücken Sie die Taste „Mode“, um das BBQ-Programm auszuwählen. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf und auf dem LED-Bildschirm wird „160C“ angezeigt, was bedeutet, dass das Gerät mit der voreingestellten Temperatur von 160 °C arbeitet. Sie können die Temperatur durch Drücken der Taste „+“ oder „-“ einstellen. Es können insgesamt 9 Temperaturstufen eingestellt werden. Nach der Auswahl der Temperatur können Sie die Taste „Timer“ drücken, um die Garzeit einzustellen. Wenn keine Garzeit eingestellt ist, schaltet sich das Gerät nach 2 Stunden automatisch aus. Hinweis: Wie der Name schon sagt, können Zeit, Temperatur und Leistung je nach Bedarf geändert werden. Dies ist nur in der manuellen Kochfunktion (Braten, Hot Pot und Barbecue) möglich.
Suppen- funktion	Suppe: Drücken Sie die Taste „Mode“, um das Suppenprogramm auszuwählen. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf. Auf dem LED-Bildschirm wird „2:00“ angezeigt, was bedeutet, dass das Gerät mit der voreingestellten Leistung von 1600 W arbeitet und die Garzeit zwei Stunden beträgt. Die Leistung kann nicht durch Drücken der Taste „+“ oder „-“ eingestellt werden. Wenn der Zeitwert „2:00“ blinkt, kann die Garzeit durch Drücken der Taste „+“ oder „-“ auf bis zu 3 Stunden eingestellt werden. Drücken Sie die Timer-Taste, um die Einschaltzeit einzustellen. Der Einstellbereich liegt zwischen „0:01 und 3:00“.
Wasserfun- ktion	Wasser: Drücken Sie die Taste „Mode“, um das Wasserprogramm auszuwählen. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf. Auf dem LED-Bildschirm wird „0:30“ angezeigt, was bedeutet, dass das Gerät mit der voreingestellten Leistung von 2000 W und einer Garzeit von 30 Minuten arbeitet. Die Leistung kann nicht durch Drücken der Tasten „+“ oder „-“ eingestellt werden. Wenn „0:30“ blinkt, kann die Garzeit durch Drücken der Tasten „+“ oder „-“ auf bis zu 3 Stunden eingestellt werden.
Milchfunk- tion	Milch: Drücken Sie die Taste „Funktion“, um das Milchprogramm auszuwählen. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf. Auf dem LED-Display erscheint „0:20“, was bedeutet, dass das Gerät mit der voreingestellten Leistung von 800 W arbeitet und die Garzeit 20 Minuten beträgt. Die Leistung kann nicht durch Drücken der Tasten „+“ oder „-“ eingestellt werden. Wenn „0:20“ blinkt, kann die Garzeit durch Drücken der Tasten „+“ oder „-“ auf bis zu 3 Stunden eingestellt werden. Hinweis: Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach 2 Stunden automatisch aus, wenn der Timer nicht eingestellt ist.
Restwärm- anzeige	Nach dem Betrieb, wenn die Temperatur der Oberfläche hoch ist, leuchtet die Hochtemperaturanzeige auf, um den Benutzer darauf hinzuweisen, dass die Oberfläche heiß ist. Sobald die Oberflächentemperatur sinkt, erlischt die Hochtemperaturanzeige.

Hinweis: Bei jeder manuellen Kochfunktion beträgt 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/ Temperatur	Standardzeit	Leistungs- / Temperaturbereich	Timerbereich
Braten	1800/1300 W	120 Min.	300-2000 / 200-1500 W	0:01 – 3:00 Std.
Hot Pot	1200/1000 W	120 Min.	300-2000 / 200-1500 W	0:01 – 3:00 Std.
Grill	160 °C	120 Min.	60 °C – 240 °C	0:01 – 3:00 Std.
Suppe	1600 W	120 Minuten	-	0:01 – 3:00 Stunden
Wasser	2000/1500 W	30 Minuten	-	0:01 – 3:00 Stunden
Milch	800 W	20 Minuten	-	0:01 – 3:00 Stunden

Reinigung und Wartung

1. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste „Ein/Aus“ aus und warten Sie, bis die Anzeige erlischt. Ziehen Sie nach dem Ausschalten 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 Verschmutzungen zu entfernen.
4. Verwenden Sie keine Benzinprodukte, um Schäden an den Kunststoffteilen, dem Gehäuse oder dem Bedienfeld zu vermeiden.
5. Reinigen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser und tauchen Sie es nicht in Wasser ein, da Wasser ins Innere gelangen und das Gerät beschädigen kann.
6. Vergewissern Sie sich vor dem Kochen immer, dass die obere Platte und die Pfanne/der Topf sauber sind, da Schmutz von der Pfanne/dem Topf an der Platte haften bleibt und diese sich verfärbt.
7. Sie können die Lüftungsöffnung mit einem Staubsauger reinigen, um den Schmutz aufzusaugen, oder Sie können Baumwolle verwenden, wenn der Schmutz ölig ist.
8. Zur Reinigung der Oberfläche kann auch eine Zahnbürste mit etwas Seife verwendet werden, solange Sie das Gerät vorsichtig behandeln.
9. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder starke Reinigungsmittel, da dies zu chemischen Reaktionen führen kann.
10. Nachdem der Schmutz entfernt wurde, wischen Sie das Gerät mit einem trockenen, weichen Tuch trocken.

FEHLERBEHEBUNG

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Keine Stromversorgung.	• Überprüfen Sie, ob der Stecker richtig angeschlossen ist. • Überprüfen Sie, ob das Netzkabel unbeschädigt ist. • Überprüfen Sie die Stromversorgung. • Überprüfen Sie die Spannung, ob sie zu niedrig ist. • Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst..
Die Funktionstasten reagieren nicht.	Das Bedienfeld ist gesperrt.	Entriegeln Sie das Bedienfeld mit der Entriegelungstaste.
Das Gerät macht Klickgeräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (verschiedene Metallschichten schwingen unterschiedlich).	Dies ist normal und unbedenklich.
Bei hoher Leistung ist ein leichtes Summen zu hören.	Dies kann durch die Induktionstechnologie verursacht werden.	Dies ist normal, aber das Geräusch nimmt ab oder verschwindet vollständig, wenn die Leistungsstufe reduziert wird.
Lüftergeräusch.	Ein im Gerät integrierter Lüfter verhindert eine Überhitzung des Geräts. Bei Bedarf läuft er auch nach dem Ausschalten des Kochfelds weiter.	Dies ist normal und für einen fehlerfreien Betrieb erforderlich. Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, während der Lüfter läuft.
Das Kochgeschirr wird nicht heiß	Das Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet oder wird nicht erkannt.	Verwenden Sie induktionsgeeignetes Kochgeschirr in einer für die gewünschte Kochzone geeigneten Größe und positionieren Sie es korrekt. Siehe Kapitel „Kochgeschirr“.

FEHLERCODES

Fehler code	Bedeutung	Was tun
E0	Es wurde kein geeignetes Kochgeschirr erkannt	Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr in die Mitte der entsprechenden Kochzone (siehe Kapitel „Kochgeschirr“).
E1	Die Spannung ist zu niedrig (weniger als 85 V)	Überprüfen Sie die Stromversorgung. Wenn diese normal ist, schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
E2	Die Spannung ist zu hoch (über 285 V).	Überprüfen Sie die Stromversorgung. Wenn sie normal ist, schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
E3	Fehlermeldung des Kochfeldsensors / Kurzschluss	Wenden Sie sich an den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker.
E4	Fehlermeldung des IGBT-Sensors / Kurzschluss	Wenden Sie sich an den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker.
E5	Überhitzung des Kochfelds	• 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 Markierungen der Kochzone in Richtung Bedienfeld hinausragt, um eine Überhitzung zu vermeiden. • Stellen Sie sicher, dass der Lüfter läuft.
E6	Überhitzung des IGBT	• 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 Markierungen der Kochzone in Richtung Bedienfeld hinausragt, um eine Überhitzung zu vermeiden.
E7	Fehlfunktion des Kochfeldsensors	Wenden Sie sich an den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker.
EC	Kommunikationsfehler zwischen Display und Hauptplatine	• Wenden Sie sich an den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker. • Stellen Sie sicher, dass der Lüfter läuft.

1.  **IMPORTANTE:**
- Leggere sempre attentamente il manuale di istruzioni prima dell'uso.
 - Il presente manuale può essere scaricato dalla nostra pagina web www.sogo.es
 - Conservare queste istruzioni per riferimento futuro.

2. **Istruzioni di sicurezza per l'utente**

GENERAL
PRECAUTIONS

PRECAUZIONI GENERALI

Precauzioni generali durante l'uso di apparecchiature elettriche

- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Non utilizzare né conservare l'apparecchio all'aperto.
- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana e uniforme.
- Questo prodotto è destinato all'uso domestico, non industriale, non commerciale e solo per uso domestico. Non utilizzare l'articolo all'aperto o per altri scopi. Un uso improprio o una manipolazione scorretta possono causare problemi all'apparecchio e provocare lesioni all'utente.
- L'unità deve essere utilizzata solo per gli scopi previsti. Non si accetta alcuna responsabilità per danni derivanti da un uso improprio o da una manipolazione errata.
- Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, assicurarsi che la tensione indicata sull'etichetta corrisponda alla tensione di rete.
- Scollegare sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso.
- È necessaria una stretta supervisione quando qualsiasi apparecchio viene utilizzato da o in prossimità di bambini.
- Prima di pulire o riporre l'apparecchio, scollegarlo sempre dall'alimentazione elettrica e lasciarlo raffreddare.
- Il dispositivo non è completamente scollegato dalla fonte di alimentazione, anche dopo essere stato spento. Per scollegarlo completamente, scollegarlo dalla presa di corrente.
- Gli apparecchi non sono destinati ad essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni simili, quali:

- Cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- Agriturismi e da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- Strutture ricettive di tipo bed and breakfast;
- Catering e applicazioni simili non legate alla vendita al dettaglio.
- Evitare di versare liquidi sul connettore



Restrizioni d'uso per evitare lesioni personali

- Non collocare né utilizzare questo apparecchio in prossimità di fonti d'acqua.
- Non collocare né utilizzare l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione su o vicino a superfici calde (ad es. piastre di fornelli) o fiamme libere.
- Non lasciare il cavo di alimentazione appeso a spigoli vivi e tenerlo lontano da oggetti caldi e fiamme. Non avvolgere il cavo attorno 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 causare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Quando si desidera rimuovere la spina dalla presa a muro, farlo dalla spina stessa e non tirando il cavo o l'apparecchio stesso.
- Per evitare scosse elettriche, assicurarsi 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 ambienti umidi, poiché sussiste il rischio di scosse elettriche.
- Durante l'uso dell'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non rimanga impigliato o schiacciato.
- Non bagnare il motore, il cavo o la spina per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Prestare attenzione durante la manipolazione degli 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 poiché può diventare molto calda durante il funzionamento. Utilizzare invece la maniglia o i guanti.
- Non immergere mai l'apparecchio o la spina in acqua o altri liquidi. Se l'apparecchio cade in acqua, scollegarlo immediatamente dalla rete elettrica 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 danneggiamento o se presenta perdite.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati. In caso di danneggiamento del cavo, questo deve essere sostituito esclusivamente dal produttore, dal suo centro di assistenza o da personale qualificato, al fine di evitare pericoli.
- In caso di malfunzionamento dell'apparecchio o se è stato danneggiato in qualsiasi modo, riportarlo al centro di assistenza autorizzato più vicino per un controllo, una riparazione o una regolazione.



Restrizioni d'uso in presenza di bambini e anziani

- **AVVERTENZA:** se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere appoggiati sulla piastra riscaldante poiché possono surriscaldarsi.
- **AVVERTENZA:** non appoggiare carta, asciugamani e altri oggetti infiammabili sulla superficie riscaldante, poiché potrebbero causare un incendio.
- **AVVERTENZA:** non utilizzare l'apparecchio se la superficie di cottura è rotta, portarlo al centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
- Al termine di ogni utilizzo, 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 il fornello a induzione durante la cottura o con pentole calde appoggiate sopra.
- Non appoggiare contenitori vuoti sul dispositivo.
- Non utilizzare il dispositivo sopra altri elettrodomestici quali piani cottura in vetroceramica, forni elettrici, 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 dalle pareti o da altri oggetti.
- Non posizionare il fornello a induzione vicino a dispositivi o oggetti sensibili ai campi magnetici (ad es. radio, televisori, registratori a cassette, ecc.).
- Non appoggiare oggetti magnetici come carte di credito, cassette ecc. sulla superficie in vetro mentre il dispositivo è in funzione.
- Non posizionare il fornello a induzione vicino a fiamme libere, stufe o altre fonti di calore.

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato o schiacciato sotto l'apparecchio.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con spigoli vivi e/o superfici calde.
- Non inserire oggetti come fili o utensili nelle fessure di ventilazione. Attenzione: ciò potrebbe causare scosse elettriche.
- Non toccare la superficie calda del piano in vetroceramica. Il fornello a induzione non si riscalda durante la cottura, ma la temperatura delle pentole riscalda il fornello!
- Non riscaldare barattoli chiusi sul fornello a induzione. Un barattolo riscaldato potrebbe esplodere. Rimuovere sempre il coperchio prima dell'uso.
- Test scientifici hanno dimostrato che i fornelli a induzione non comportano alcun rischio. Tuttavia, le persone con pacemaker devono mantenere una distanza minima di 60 cm dall'apparecchio mentre è in funzione.
- **AVVERTENZA:** prestare attenzione durante l'uso degli elettrodomestici, 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 poiché 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 dalle altre superfici funzionali che possono raggiungere temperature elevate. Poiché la percezione della temperatura varia da persona a persona, l'apparecchio deve essere toccato solo nelle maniglie e nelle superfici di presa previste, utilizzando protezioni termiche come guanti o indumenti simili. In alternativa, lasciare raffreddare l'apparecchio per un tempo sufficiente prima di toccare le superfici calde.
- Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi. Non lavarlo in lavastoviglie.
- Per evitare un sovraccarico del circuito durante l'utilizzo di questo prodotto, non utilizzare altri prodotti ad alto wattaggio sullo stesso circuito elettrico.
- Questo prodotto è dotato di un cavo di alimentazione corto. Si sconsiglia l'uso di una prolunga con questo prodotto, ma se è necessario utilizzarne una:
 - La potenza elettrica indicata sul cavo deve essere almeno pari a quella del prodotto.
 - Disporre la prolunga in modo che non penda in punti in cui si possa inciampare o tirare involontariamente.

- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Per informazioni dettagliate sulla pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti, consultare la sezione dedicata alla pulizia e alla manutenzione.

Attenzione, superficie calda



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.

4. SPECIFICHE TECNICHE

Tensione	Frequenza	Potenza
CA 220-240 V	50-60 Hz	2000 W + 1500 W = 3500 W

Questo prodotto è conforme al regolamento UE 2023/826 ai sensi della direttiva 2009/125/CE sui requisiti di progettazione ecocompatibile.

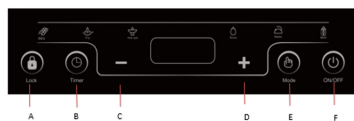
Consumo energetico in modalità spento:

Consumo energetico in modalità standby:

Tempo dopo il quale il prodotto entra in modalità spento:

5. DESCRIZIONE DELLE PARTI

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



LIVELLI DI POTENZA:

Display	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Potenza sinistra (W)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Potenza destra (W)	200	400	600	800	1000	1100	1200	1300	1500

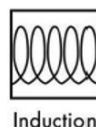
LIVELLI DI TEMPERATURA:

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

Utilizza solo pentole con una base adatta alla cottura a induzione. Cerca il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.

Inoltre, puoi verificare se le tue pentole sono adatte effettuando un test con una calamita. Avvicina una calamita alla base della pentola. Se viene attratta, la pentola è adatta alla cottura a induzione.



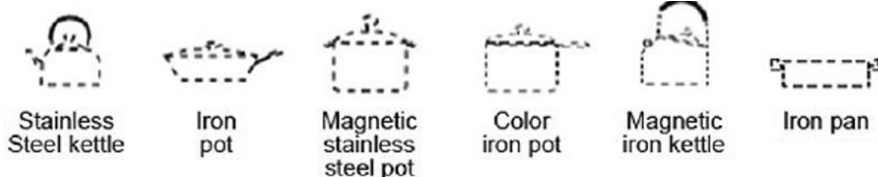
Se non hai un magnete:

1. Versare dell'acqua nella pentola.
2. Accendere l'apparecchio per 3 minuti e verificare se l'acqua si riscalda.



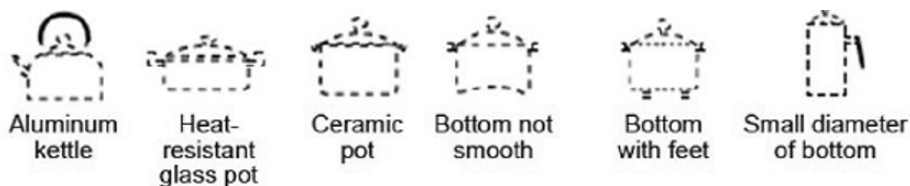
PENTOLE ADATTE:

Pentole in ferro (acciaio inossidabile, ferro inossidabile, ghisa), con fondo piatto e diametro compreso tra 16 cm e 22 cm.



PENTOLE NON APPLICABILI:

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

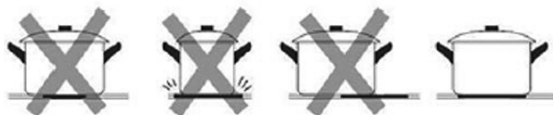


Nota: è possibile utilizzare pentole di qualsiasi tipo di metallo (ad eccezione di acciaio inossidabile, ferro inossidabile, ghisa) o dimensione, con l'aiuto di una piastra in ghisa o acciaio inossidabile, che deve essere utilizzata come base. Questo tipo di piastra è acquistabile in qualsiasi negozio di elettrodomestici o di pentole nelle vicinanze.

Come utilizzare la piastra in ghisa: Collegare l'apparecchio e posizionare la piastra in ghisa o acciaio inossidabile sulla superficie del piano cottura a induzione. Accendere il piano cottura a induzione e la piastra in ghisa si riscalderà; sulla superficie di questa piastra è possibile posizionare qualsiasi tipo di pentola o utensile realizzato con qualsiasi tipo di materiale e iniziare a cucinare. **Nota:** non utilizzare pentole con bordi frastagliati o base curva.



Assicuratevi che la base della padella sia liscia e appoggiata perfettamente sulla superficie in vetro. Centra sempre la padella sulla zona di cottura. Il diametro non deve essere inferiore a 12 cm per garantire l'efficacia del campo energetico. Non utilizzare padelle con diametro superiore a 22 cm.



Sollevare sempre le pentole dal piano cottura a induzione, senza farle scivolare, per evitare di graffiare il vetro.



Funzioni di cottura manuali: questo piano cottura a induzione dispone di 3 funzioni di cottura manuali, rispettivamente Fry (Friggere), Hot Pot (Pentola calda) 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.

Funzione di cottura automatica: questo piano cottura a induzione dispone di 3 funzioni di cottura automatiche, ovvero 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, 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 cottura a una presa di corrente adeguata. Il segnale acustico "Bi" della macchina indica che è accesa. A questo punto, premere il tasto ON/OFF dell' e per avviare. Il display mostra "on" dopo l'avvio ed è possibile premere il tasto funzione corrispondente per entrare in modalità di funzionamento.

Tasto	Descrizione della funzione
ON/Off	Con l'aiuto di questo pulsante è possibile accendere e spegnere l'unità in qualsiasi momento; lo stesso pulsante può essere utilizzato anche per mettere l'unità in modalità standby. Premendo questo pulsante, il display LED si illumina per 2 secondi e visualizza "ON", il che significa che l'unità entra in modalità di accensione. A questo punto è necessario selezionare la funzione di cottura preimpostata per avviare l'apparecchio. Se entro 30 secondi non si seleziona alcuna funzione di cottura, l'unità entra automaticamente in modalità standby. Nota: è necessario selezionare una funzione di cottura entro 30 secondi dall'accensione dell'apparecchio, per evitare che l'unità entri in modalità standby.
Modalità	Come suggerito in precedenza, sono disponibili 3 funzioni manuali (Friggere, Pentola calda e Barbecue) e 3 funzioni automatiche (Zuppa, Acqua e Latte). È possibile utilizzare questo tasto per selezionare una delle funzioni di cottura preimpostate sopra menzionate. Per selezionare una delle funzioni di cottura preimpostate, premere il pulsante Mode: la spia della funzione Hotpot inizierà a lampeggiare indicando la funzione di cottura predefinita e il display digitale mostrerà il tempo e la temperatura predefiniti, che possono essere modificati con l'aiuto dei pulsanti Timer e UP/Down. Per passare a un'altra funzione di cottura, tenere premuto il pulsante Mode fino a quando la spia della funzione desiderata non inizia a lampeggiare.
SU (+) e Giù (-)	Utilizzare per la regolazione della potenza, della temperatura e del tempo: con l'aiuto di questo pulsante è possibile modificare la potenza e il tempo di conseguenza. Per modificare la potenza: per le funzioni di cottura manuale, la potenza può essere modificata per la zona sinistra da 300 a 2000 W e per la zona destra da 200 a 1500 W, con 9 diversi intervalli di potenza. Nota: può essere modificata 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 modificata nella funzione Barbecue. Per modificare la temperatura: quando il dispositivo è in modalità standby, premere due volte il tasto "Power/Temp". L'indicatore della temperatura si accende e il display LED mostra "160°C", il che significa che il dispositivo funziona a una temperatura di 160°C. La temperatura può essere regolata premendo il tasto "-" o "+". Nota: la potenza non può essere modificata nelle funzioni di cottura automatica. Per modificare il tempo: il tempo può essere modificato con l'aiuto di questo pulsante, come indicato nella funzione Timer.
Timer	Timer: con l'aiuto di questo pulsante, è possibile modificare il tempo di cottura delle funzioni Fry, Hot pot e BBQ. Il timer può essere impostato solo in modalità di funzionamento. Per modificare il tempo di cottura di una delle funzioni sopra menzionate, selezionare la funzione, il piano cottura a induzione inizierà a funzionare e il display digitale mostrerà la potenza/temperatura, per modificare il tempo premere il pulsante del timer e il display digitale inizierà a mostrare 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. Nota: premendo il tasto "+", il tempo verrà aumentato di 10 minuti. Premendo il tasto "-", il tempo verrà ridotto di 1 minuto.
Blocco	Questo apparecchio è dotato di una speciale funzione 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: In stato di funzionamento, premere per 2 secondi per bloccare o sbloccare la funzione. Una volta bloccato, il display mostrerà LOC. In stato di blocco bambini, tutti gli altri pulsanti sono inattivi tranne "Blocco" e "ON/OFF".

Nota: per motivi di sicurezza, il dispositivo si spegnerà automaticamente dopo 2 ore se il timer non è stato impostato.

Timer:

Quando la macchina è in funzione, premere il tasto del timer per accedere alla modalità di impostazione del tempo di spegnimento del timer. Il display lampeggia indicando il tempo di spegnimento del timer "0:00". A questo punto, è possibile premere il tasto Su o Giù per impostare

il tempo; dopo 5 secondi il tempo sarà impostato. La macchina confermerà automaticamente il tempo, il tempo entrerà in modalità conto alla rovescia e si spegnerà automaticamente allo scadere del tempo. Questo vale per le funzioni: Frittura, Pentola e Barbecue.

DESCRIZIONE DELLA FUNZIONE

Funzione	Processo di funzionamento
Funzione friggere	Friggere: premere il tasto "Mode" per selezionare il programma Fry. L'indicatore corrispondente si accende e lo schermo LED mostra "1800/1300", che indica che la macchina sta funzionando alla potenza preimpostata di 1800W/1300W. È possibile regolare la potenza premendo il tasto "+" o "-". È possibile regolare la potenza dell' e su un totale di 9 livelli. Dopo aver selezionato la potenza, è possibile premere il tasto "Timer" per impostare il tempo di cottura. Se non viene impostato alcun tempo di cottura, la macchina si spegnerà automaticamente dopo 2 ore. Nota: si consiglia di utilizzare una pentola o una padella dal fondo piatto per ottenere risultati di cottura migliori quando si utilizza il programma Fry.
Funzione HOT POT	Hot-pot: premere il tasto "Mode". L'indicatore Hot-pot si illumina e lo schermo LED mostra "1200/1000", che indica che la macchina funziona alla potenza preimpostata di 1200W/1000W. È possibile regolare la potenza premendo il tasto "+" o "-". È possibile regolare un totale di 9 livelli di potenza. Dopo aver selezionato la potenza, è possibile premere il tasto "Timer" per impostare il tempo di cottura. Se non viene impostato alcun tempo di cottura, la macchina si spegnerà automaticamente dopo 2 ore. È possibile continuare a premere il tasto "Mode" per selezionare altre funzioni di cottura o premere il tasto "ON/OFF" per arrestare la macchina.
Funzione barbecue	BBQ: premere il tasto "Mode" per selezionare il programma BBQ. L'indicatore corrispondente si accende e lo schermo LED mostra "160C", che indica che l'apparecchio sta funzionando alla temperatura preimpostata di 160°C. È possibile regolare la temperatura premendo il tasto "+" o "-". È possibile regolare un totale di 9 livelli di temperatura. Dopo aver selezionato la temperatura, è possibile premere il tasto "Timer" per impostare il tempo di cottura. Se non viene impostato alcun tempo di cottura, la macchina si spegnerà automaticamente dopo 2 ore. Nota: come indicato dal manuale, il tempo, la temperatura e la potenza possono essere modificati in base alle esigenze. Queste impostazioni possono essere modificate solo nella funzione di cottura manuale (Friggere, Pentola calda e Barbecue).
Funzione zuppa	Zuppa: premere il tasto "Mode" per selezionare il programma zuppa. L'indicatore corrispondente si illumina. Lo schermo LED mostra "2:00", che indica che l'apparecchio funziona alla potenza preimpostata di 1600 W e che il tempo di cottura è di due ore. La potenza non può essere regolata premendo il tasto "+" o "-". Quando il valore del tempo "2:00" lampeggia, il tempo di cottura può essere regolato premendo il tasto "+" o "-", fino a un massimo di 3 ore. Premere il pulsante del timer per impostare l'ora di accensione, l'intervallo di impostazione è "0:01-3:00".
Funzione Acqua	Acqua: premere il tasto "Mode" per selezionare il programma acqua. L'indicatore corrispondente si illumina. Lo schermo LED mostra "0:30", che indica che la macchina funziona con la potenza preimpostata di 2000 W e che il tempo di cottura è di 30 minuti. La potenza non può essere regolata premendo i tasti "+" o "-". Quando lampeggia "0:30", è possibile regolare il tempo di cottura premendo i tasti "+" o "-", fino a un massimo di 3 ore.
Funzione latte	Latte: premere il tasto "Funzione" per selezionare il programma latte. L'indicatore corrispondente si illumina. Il display LED mostra "0:20", che indica che la macchina funziona alla potenza preimpostata di 800 W e che il tempo di cottura è di 20 minuti. La potenza non può essere regolata premendo il tasto "+" o "-". Quando "0:20" lampeggia, il tempo di cottura può essere regolato premendo il tasto "+" o "-", fino a un massimo di 3 ore. Nota: per motivi di sicurezza, il dispositivo si spegnerà automaticamente dopo 2 ore se il timer non è impostato.
Indicatore di calore residuo	Dopo il funzionamento, quando la temperatura della superficie è elevata, la spia di alta temperatura si accende per avvisare l'utente che la superficie è calda. Non appena la temperatura della superficie si abbassa, la spia di alta temperatura si spegne.

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 cottura funzionerà per 2 ore e poi si spegnerà.

DETTAGLI DELLE FUNZIONI DEL MENU

Funzioni	Potenza/temperatura predefinita.	Tempo predefinito	Intervallo potenza/temp.	Intervallo timer
Friggere	1800/1300 W	120 min	300-2000 / 200-1500 W	0:01 – 3:00 ore
Pentola elettrica	1200/1000 W	120 min	300-2000 / 200-1500 W	0:01 – 3:00 ore
Barbecue	160 °C	120 min	60 °C – 240 °C	0:01 – 3:00 ore
Zuppa	1600 W	120 minuti	-	0:01 – 3:00 ore
Acqua	2000/1500 W	30 minuti	-	0:01 – 3:00 ore
Latte	800 W	20 minuti	-	0:01 – 3:00 ore

Pulizia e manutenzione

1. Spegnerne l'apparecchio premendo il pulsante "On/Off" e attendere che la spia si spenga. Una volta spento, scollegare il cavo di alimentazione.
2. Attendere qualche minuto e lasciare raffreddare l'apparecchio.
3. È possibile utilizzare un detergente delicato o un detersivo per piatti con un panno morbido per rimuovere lo sporco.
4. Non utilizzare prodotti a base di benzina per evitare di danneggiare le parti in plastica, l'involucro o il pannello di controllo.
5. Non pulirlo con acqua corrente né immergerlo in acqua, poiché l'acqua potrebbe penetrare all'interno e danneggiare l'apparecchio.
6. Assicurarsi sempre che la piastra superiore e la padella/pentola siano pulite prima della cottura, poiché lo sporco della padella/pentola si attaccherà alla piastra e la piastra si scolorirà.
7. È possibile pulire la presa d'aria con un aspirapolvere per aspirare lo sporco oppure utilizzare del cotone se lo sporco è oleoso.
8. È possibile utilizzare anche uno spazzolino da denti con un po' di sapone per pulire la superficie, purché lo si utilizzi delicatamente sull'apparecchio.
9. Non utilizzare abrasivi o detergenti aggressivi, poiché potrebbero causare reazioni chimiche.
10. Dopo aver rimosso lo sporco, utilizzare un panno morbido e asciutto per asciugare

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
Il dispositivo non si accende.	Assenza di alimentazione.	• Controllare che la spina sia collegata correttamente. • Controllare che il cavo di alimentazione sia integro. • Controllare l'alimentazione elettrica. • Controllare la tensione se troppo bassa. • Se hai controllato tutto e il problema persiste, chiama il centro assistenza.
I tasti funzione non rispondono.	Il pannello di controllo è bloccato.	Sbloccare il pannello di controllo con il tasto di blocco.
Il dispositivo emette dei clic.	Ciò può essere causato dalla struttura delle vostre pentole (strati di metalli diversi vibrano in modo diverso).	È normale e innocuo.
Quando si utilizza l'apparecchio ad alta potenza, è possibile udire un leggero ronzio.	Ciò può essere causato dalla tecnologia a induzione.	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'unità. Se necessario, continua a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano cottura.	Questo è normale e necessario per un funzionamento corretto. Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica mentre la ventola è in funzione.
Le pentole non si riscaldano	Le pentole non sono adatte all'induzione o non vengono rilevate.	Utilizzare pentole adatte all'induzione di dimensioni adeguate alla zona di cottura desiderata e posizionarle correttamente. Vedere il capitolo dedicato alle pentole.

CODICI DI ERRORE

Códice di errore	Significato	Cosa fare
E0	Non è stata rilevata alcuna pentola adatta	Posizionare pentole adatte al centro della zona di cottura corrispondente (vedere il capitolo dedicato alle pentole)
E1	La tensione è troppo bassa (inferiore a 85 V)	Controllare l'alimentazione elettrica. Se è normale, riaccendere il piano cottura.
E2	La tensione è troppo alta (superiore a 285 V)	Controllare l'alimentazione elettrica. Se è normale, riaccendere il piano cottura.
E3	Messaggio di errore del sensore del piano 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 cottura	- Assicurarsi che i percorsi di ventilazione non siano ostruiti e che la temperatura ambiente non sia troppo elevata. - Assicurarsi che le pentole non sporgano oltre i segni della zona di cottura in direzione del pannello di controllo per evitare il surriscaldamento. - Assicurarsi che la ventola funzioni.
E6	Surriscaldamento dell'IGBT	- Assicurarsi che i percorsi di ventilazione non siano ostruiti e che la temperatura ambiente non sia troppo elevata. - Assicurarsi che le pentole non sporgano oltre i segni della zona di cottura in direzione del pannello di controllo per evitare il surriscaldamento.
E7	Malfunzionamento del sensore del piano cottura	Contattare il servizio clienti o un elettricista qualificato.
EC	Errore di comunicazione tra display e scheda madre	- Contattare il servizio clienti o un elettricista qualificato. - Assicurarsi che la ventola sia in funzione.

1.  **IMPORTANT:**
- Llegeixi sempre atentament el manual d'instruccions abans d'utilitzar el producte.
 - Aquest manual es pot descarregar des 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

Precaucions generals durant l'ús d'equips elèctrics

- No utilitzi l'aparell per a cap altre fi que no sigui el descrit en aquest manual.
- No utilitzi ni guardi l'aparell en l'exterior.
- Col·loqui sempre l'aparell sobre una superfície plana i anivellada.
- Aquest producte està dissenyat per a ús domèstic, no industrial ni comercial, i només en interiors. No utilitzi l'article en exteriors 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.
- La unitat només ha d'utilitzar-se per als fins previstos. No s'accepta cap responsabilitat pels danys derivats d'un ús inadequat o una manipulació incorrecta.
- Abans d'endollar l'aparell, asseguri's que el voltatge indicat en l'etiqueta de classificació coincideix amb el voltatge de la xarxa elèctrica.
- Desendolli sempre l'aparell de la presa de corrent quan no l'utilitzi. No deixi l'aparell encès sense vigilància.
- És necessari supervisar de prop l'ús de qualsevol aparell per part de nens o en la seva proximitat.
- Abans de netejar o guardar l'aparell, desendolli'l sempre de la presa de corrent i deixi'l refredar.
- El dispositiu no està completament desconnectat de la font d'alimentació, fins i tot després d'haver-lo apagat. Per a desconnectar-ho per complet, desconnecti-ho de la presa de corrent.
- Els aparells no estan dissenyats per a funcionar amb un temporitzador extern o un sistema de control remot independent.
- Aquest aparell està dissenyat per al seu ús domèstic i en aplicacions similars, com ara:

- Cuines per al personal en botigues, oficines i altres entorns de treball;
- Cases rurals i per clients en hotels, motels i altres entorns de tipus residencial;
- Entorns tipus bed and breakfast;
- Servei d'àpats i aplicacions similars no minoristes.
- Eviti vessar líquids sobre el connector.



Restriccions d'ús per a evitar lesions personals

- No col·loqui ni utilitzi aquest aparell prop de fonts d'aigua.
- No col·loqui ni utilitzi l'aparell i el seu cable d'alimentació sobre superfícies calentes (per exemple, plaques de cuina) o prop d'elles, ni prop de 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 i no el doblegui.
- No submergeixi en aigua la carcassa, que conté components elèctrics i elements calefactors, ni l'esbandeixi sota l'aixeta.
- Mai utilitzi accessoris que no siguin recomanats pel fabricant.
- L'ús d'accessoris no recomanats o venuts pel fabricant de l'aparell pot provocar incendis, descàrregues elèctriques o lesions a les persones.
- Quan desitgi desconnectar l'endoll de la presa de corrent, faci'l tirant de l'endoll i no del cable o del propi aparell.
- Per a evitar descàrregues elèctriques, asseguri's que les seves mans estiguin seques abans d'endollar o desendollar.
- No utilitzi el dispositiu amb les mans mullades, en sòls humits o quan l'ambient sigui humit, ja que existeix risc de descàrrega elèctrica.
- Mentre utilitzi l'aparell, asseguri's que el cable d'alimentació no quedi atrapat ni aixafat.
- No permeti que la unitat del motor, 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 l'element calefactor pot conservar calor residual després del seu ús. Qualsevol ús indegut pot causar lesions a l'usuari i danyar l'aparell.
- No toqui la superfície exterior de l'aparell, ja que pot aconseguir temperatures molt elevades durant el seu funcionament. Utilitzi l'ansa o guants.
- Mai submergeixi l'aparell o l'endoll en aigua o qualsevol 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 signes visibles de danys o si té una fugida.

- 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 tècnic o persones igualment qualificades per a evitar qualsevol perill.
- En cas de mal funcionament de l'aparell, o si ha sofert algun mal, retorni'l al servei tècnic autoritzat més pròxim per a la seva revisió, reparació o ajust.



Restriccions d'ús amb nens i persones majors

- 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, sempre que hagin rebut supervisió o instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i compreguin els perills que comporta.
- Els nens no han de jugar amb l'aparell.
- S'ha de supervisar als nens per a assegurar-se que no juguin amb l'aparell.
- La neteja i el manteniment per part 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.

Instruccions que han de seguir-se en utilitzar l'aparell

- DVERTIMENT: Si la superfície està esquerpada, apagui l'aparell per a evitar la possibilitat de descàrrega elèctrica.
- ADVERTIMENT: No s'han de col·locar objectes metàl·lics com a ganivets, forquilles, culleres i tapes sobre la placa calefactora, ja que poden escalfar-se.
- ADVERTIMENT: No col·loqui paper, tovalloles ni altres objectes inflamables sobre la superfície calefactora, ja que poden provocar un incendi.
- ADVERTIMENT: No utilitzi l'aparell si la superfície de cocció està trencada; porti'l a un centre de servei autoritzat per a la seva reparació.
- Cada vegada que acabi, el ventilador continuarà funcionant durant una estona per a dissipar la calor. Quan el ventilador deixi de funcionar, pot desendollar el cable d'alimentació.
- No mogui la cuina d'inducció durant la cocció ni amb utensilis de cuina calentes damunt.

- No col·loqui recipients buits sobre el dispositiu.
- No utilitzi el dispositiu sobre altres aparells elèctrics, com a plaques vitroceràmiques o forns electrònics, etc.
- No utilitzi el dispositiu sobre cap superfície metàl·lica que sigui massa prima i es deformi amb facilitat.
- No bloquegi les ranures de ventilació del dispositiu. Podria provocar un sobreescalfament. Mantingui una distància mínima d'entre 5 i 10 cm respecte a parets o altres objectes.
- No col·loqui la cuina d'inducció al costat de dispositius o objectes que reaccionin de manera sensible als camps magnètics (per exemple, ràdios, televisors, gravadores, etc.).
- No col·loqui objectes magnètics com a targetes de crèdit, cassetts, etc. sobre la superfície de cristall mentre el dispositiu estigui en funcionament.
- No col·loqui la placa d'inducció prop de focs oberts, calefactores o altres fonts de calor.
- Asseguri's que el cable d'alimentació no estigui danyat ni aixafat sota l'aparell.
- Asseguri's que el cable d'alimentació no entre en contacte amb vores esmolades i/o superfícies calentes.
- No introdueixi objectes com a cables o eines en les ranures de ventilació. Atenció: això pot provocar una descàrrega elèctrica.
- No toqui la superfície calenta de la placa vitroceràmica. La placa d'inducció no s'escalfa durant la cocció, però la temperatura dels utensilis de cuina escalfa la placa!
- No escalfi llaunes sense obrir en la placa d'inducció. Una llauna calenta podria explotar. Retiri sempre la tapa abans.
- Les proves científiques han demostrat que les cuines d'inducció no suposen cap risc. No obstant això, les persones amb marcapassos han de mantenir una distància mínima de 60 cm respecte a l'aparell mentre estigui en funcionament.
- **ADVERTIMENT:** Vagi amb compte en manipular aparells elèctrics, ja que la superfície de l'element calefactor està subjecta a calor residual després del seu ús. Qualsevol ús indegut pot causar lesions a l'usuari i danyar l'aparell.
- No toqui la superfície exterior de l'aparell, ja que pot aconseguir temperatures molt elevades durant el seu funcionament. Utilitzi el mànec o guants de cuina.
- **ADVERTIMENT:** No toqui les superfícies calentes.
- **ADVERTIMENT:** Aquest equip ha d'utilitzar-se amb **PRECAUCIÓ**, ja que aquest aparell elèctric conté una funció d'escalfament. La superfície d'aquest aparell també és diferent d'altres superfícies funcionals que poden aconseguir altes temperatures. Atès que les temperatures es perceben de manera diferent segons les persones, l'equip només ha de tocar-se per les anses i superfícies d'agarrar previstes per a això, amb l'ajuda de protectors tèrmics com a guants o peces

similars. En cas contrari, deixi que es refredi durant el temps suficient abans de tocar les superfícies calentes.

- No submergeixi el dispositiu en aigua o altres líquids. No ho renti en el rentavaixel·la.
- Per a evitar una sobrecàrrega del circuit en utilitzar aquest producte, no utilitzi un altre producte d'alta potència en el mateix circuit elèctric.
- Aquest producte se subministra amb un cable d'alimentació curt. No es recomana utilitzar un cable allargador amb aquest producte, però si és necessari fer-ho:
 - La potència elèctrica indicada en el cable ha de ser almenys igual a la del producte.
 - Col·loqui el cable allargador de manera que no pengi en un lloc on es pugui ensopegar amb ell o tirar d'ell accidentalment.
- La temperatura de les superfícies accessibles pot ser elevada quan l'aparell està en funcionament.

NETEJA I MANTENIMENT

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

Precaució: superfícies calentes



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. Netegi-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 escaldaduras 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's 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.

4. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Voltatge	Freqüència	Potència
CA 220-240 V	50-60 Hz	2000 W + 1500 W = 3500 W

Aquest producte compleix amb el Reglament (UE) núm. 2023/826, en virtut de la Directiva 2009/125/CE, sobre els requisits de disseny ecològic.

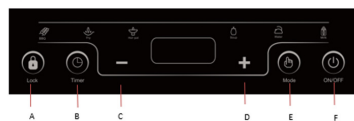
Consum d'energia en mode apagat:

Consum d'energia en mode d'espera:

Temps després del qual el producte entra en mode apagat:

5. DESCRIPCIÓ DE LES PECES

1. Superfície de cristall
2. Cable d'alimentació
3. Coberta de plàstic
4. Panell de control
 - A. Tecla de bloqueig per a nens
 - B. Tecla del temporitzador
 - C. Tecla de baixada (redueix la potència i la temperatura)
 - D. Tecla de pujada (augmenta la potència i la temperatura)
 - E. Tecla de mode
 - F. Tecla d'encesa/apagada



NIVELLS DE POTÈNCIA:

PANTALLA	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Potència esquerra (W)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Potència dreta (w)	200	400	600	800	1000	1100	1200	1300	1500

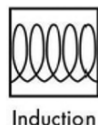
NIVELLS DE TEMPERATURA:

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

TRIAR ELS UTENSILIS DE CUINA ADEQUATS PER A LA INDUCCIÓ

Utilitzi únicament utensilis de cuina amb una base adequada per a la cocció per inducció. Busqui el símbol d'inducció en l'embalatge o en la part inferior de la paella.

També pot comprovar si el seu bateria de cuina és adequada realitzant una prova amb un imant. Acosti un imant a la base de la paella. Si s'atreu, la paella és adequada per a la inducció.



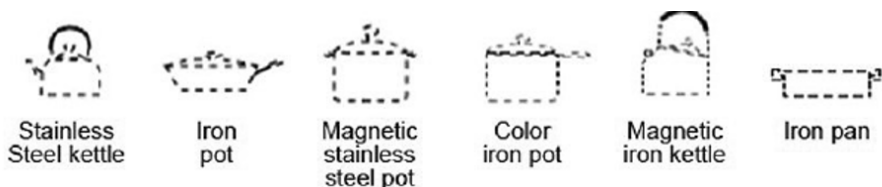
En cas que no tingui un imant:

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



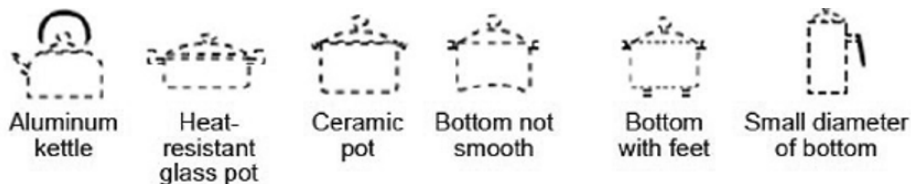
UTENSILIS DE CUINA APTES:

Utensilis de cuina de ferro (acer inoxidable, ferro inoxidable, ferro colat), amb fons pla i un diàmetre d'entre 16 cm i 22 cm.



UTENSILIS DE CUINA NO APLICABLES:

Olles fabricades amb alumini, coure, vidre o ceràmica, olles amb un diàmetre de fons de 10 cm o superior a 22 cm.

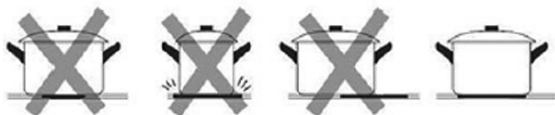


Nota: pot utilitzar olles fabricades amb qualsevol tipus de metall (excepte acer inoxidable, ferro inoxidable i ferro colat) o grandària, amb l'ajuda d'una placa de ferro colat o acer inoxidable, que ha d'utilitzar-se com a base. Aquest tipus de placa es pot comprar en qualsevol botiga d'electrodomèstics o parament de la llar pròxima.

Com utilitzar la placa de ferro colat: Endoll l'aparell i col·loqui la placa de ferro colat o acer inoxidable sobre la superfície de la placa d'inducció. Encengui la placa d'inducció i la placa de ferro colat s'escalfarà. Sobre la placa pot col·locar qualsevol tipus d'olla o utensili fabricat amb qualsevol tipus de material i començar a cuinar. **Nota:** No utilitzi utensilis de cuina amb vores irregulars o base corbada.



Asseguri's que la base de la paella sigui llisa i quedi ben recolzada sobre la superfície de cristall. Centri sempre la paella 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, ja que podrien ratllar el cristall.



Funcions de cocció manuals: aquesta placa d'inducció té 3 funcions de cocció manuals, 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 i requisits.

Funció de cocció automàtica: aquesta placa d'inducció té 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 canviar.

Nota: Com suggereix el propi nom «automàtic», els valors de temps, temperatura i potència no es poden modificar en aquestes funcions de cocció (sopa, aigua i llet).

DESCRIPCIÓ DE LES FUNCIONS

Preparació: Col·loqui una olla adequada sobre la superfície de cristall calefactora i endoll el cable d'alimentació de la placa a una presa de corrent adequat. El so «Bi» de la màquina indica que està encesa. En aquest moment, premi la tecla d'encesa/apagada de la funció « » per a iniciar la funció. La pantalla mostra «on» després de l'arrencada i pot prémer la tecla de funció corresponent per a entrar en el mode de funcionament.

Tecla	Descripció de la funció
ON/Off	Amb l'ajuda d'aquest botó, podem encendre i apagar la unitat en qualsevol moment, i 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 mode d'encesa. En aquest moment és necessari seleccionar la funció de cocció preestablerta per a posar en marxa l'aparell. Si no se selecciona cap funció de cocció en un termini de 30 segons, la unitat entra automàticament en mode d'espera. Nota: Es necessari seleccionar qualsevol funció de cocció en els 30 segons següents a l'encesa de l'aparell per a evitar que la unitat entri en mode d'espera.
Mode	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 de les funcions de cocció preestablertes esmentades anteriorment. Per a seleccionar qualsevol funció de cocció preestablerta, premi el botó de mode i la llum indicadora de la funció Olla calenta 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 A dalt/A baix. Per a canviar a qualsevol altra funció de cocció, mantingui premut el botó Mode fins que la llum indicadora de la funció desitjada comenci a parpellejar.
A dalt (+) i a baix (-)	S'utilitza per a ajustar la potència, la temperatura i el temps: amb l'ajuda d'aquest botó es pot canviar la potència i el temps segons correspongui. Per a canviar la potència: Per a les funcions de cocció manual, la potència es pot canviar per a la zona esquerra de 300 a 2000 W i per a la zona dreta de 200 a 1500 W, amb 9 rangs de potència diferents. Nota: es pot canviar en les funcions de cocció Hot pot i Fry. Per a canviar la temperatura: La temperatura es pot canviar de 60 a 240 °C, amb 9 rangs de temperatura diferents. Nota: es pot canviar en la funció Barbacoa. Per a canviar la temperatura: Quan el dispositiu estigui en mode d'espera, premi dues vegades la tecla «Power/Temp» (Encès/Temperatura). L'indicador de temperatura s'il·luminarà i la pantalla LED mostrarà «160 °C», cosa que significa que el dispositiu està funcionant a una temperatura de 160 °C. La temperatura es pot ajustar prement les tecles «-» o «+». Nota: La potència no es pot canviar en les funcions de cocció automàtica. Per a canviar l'hora: L'hora es pot canviar amb l'ajuda d'aquest botó, tal com s'indica en la funció Temporitzador. Temporitzador: Amb l'ajuda d'aquest botó, pot canviar el temps de cocció de les funcions de fregir, olla calenta i barbacoa. El temporitzador només es pot ajustar en mode de funcionament.
TEMPORITZADOR	Per a canviar el temps de cocció de qualsevol de les funcions esmentades anteriorment, seleccioni la funció, la placa d'inducció començarà a funcionar i la pantalla digital mostrarà la potència/temperatura. Per a canviar el temps, premi el botó del temporitzador i la pantalla digital començarà a mostrar 0.00. Amb l'ajuda dels botons a dalt i a baix, pot canviar el temps en un rang d'1 minut a 3 hores. Observació: premi la tecla «+» i el temps s'afegirà en intervals de 10 minuts. Premi la tecla «-» i el temps es reduirà en intervals d'1 minut.
Bloqueig	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. Com utilitzar la funció de bloqueig: En estat de funcionament, premi durant 2 segons per a bloquejar o desbloquejar la funció. Una vegada bloquejada, la pantalla mostrarà LOC. En estat de bloqueig infantil, tots els altres botons són invàlids excepte «Bloqueig» i «ENCESA/APAGADA».

Nota: Per raons de seguretat, el dispositiu s'apagarà automàticament després de 2 hores si no s'ha ajustat el temporitzador.

Temporitzador:

Quan la màquina està en funcionament, premi la tecla del temporitzador per a accedir a l'estat de configuració del temps d'apagada del temporitzador. La pantalla parpellejarà amb el temps d'apagada del temporitzador «0.00». En aquest moment, pot prémer el botó A dalt o A baix per a ajustar el temps; 5 segons després, el temps quedarà ajustat. La màquina confirmarà automàticament el temps, entrarà en l'estat de compte enrere i s'apagarà automàticament quan s'acabi el temps. Això s'aplica a les funcions: Fregir, Olla calenta i Barbacoa.

DESCRIPCIÓ DE LA FUNCIÓ

Función	Procés de funcionament
FUNCIÓN FREIR	Fregir: Premi la tecla «Mode» per a seleccionar el programa Fregir. S'encendrà l'indicador corresponent i la pantalla LED mostrarà «1800/1300», cosa que significa que la màquina està funcionant amb la potència preestablerta de 1800 W/1300 W. Pot ajustar la potència prement la tecla «+» o «-». Es poden ajustar un total de 9 nivells de potència. Després de seleccionar la potència, pot prémer la tecla «Timer» per a ajustar el temps de cocció. Si no s'ajusta cap temps de cocció, la màquina s'apagarà automàticament després de 2 hores. Nota: Es recomana utilitzar una olla o paella de fons pla per a obtenir un millor rendiment de cocció quan s'utilitza el programa Fry.
FUNCIÓN HOT POT	Funcio hot pot: Premi la tecla «Mode». L'indicador de Hot pot s'il·lumina i la pantalla LED mostra «1200/1000», cosa que significa que la màquina està funcionant amb la potència preestablerta de 1200 W/1000 W. Pot ajustar la potència prement la tecla «+» o «-». Es poden ajustar un total de 9 nivells de potència. Després de seleccionar la potència, pot prémer la tecla «Timer» per a ajustar el temps de cocció. Si no s'ajusta cap temps de cocció, la màquina s'apagarà automàticament després de 2 hores. Pot continuar prement la tecla «Mode» per a seleccionar altres funcions de cocció o prémer la tecla «ON/OFF» per a detenir la màquina.
FUNCIÓN BARBA-COA	BBQ: Premi la tecla «Mode» per a seleccionar el programa BBQ. L'indicador corresponent s'il·lumina i la pantalla LED mostra «160C», cosa que significa que la màquina està funcionant a la temperatura preestablerta de 160 °C. Pot ajustar la temperatura prement la tecla «+» o «-». Es poden ajustar un total de 9 nivells de temperatura. Després de seleccionar la temperatura, pot prémer la tecla «Timer» per a ajustar el temps de cocció. Si no s'ajusta el temps de cocció, la màquina s'apagarà automàticament després de 2 hores. Nota: Com indica el propi manual, el temps, la temperatura i la potència es poden canviar segons sigui necessari. Això només es pot canviar en la funció de cocció manual (fregir, olla calenta i barbacoa).
FUNCIÓN SOPA	Sopa: Premi la tecla «Mode» per a seleccionar el programa de sopa. S'il·luminarà l'indicador corresponent. La pantalla LED mostra «2.00», cosa que significa que l'aparell funciona amb una potència preestablerta de 1600 W i que el temps de cocció és de dues hores. La potència no es pot ajustar prement les tecles «+» o «-». Quan el valor de temps «2.00» parpelleja, es pot ajustar el temps de cocció prement les tecles «+» o «-», fins a un màxim de 3 hores.
FUNCIÓN AGUA	Aigua: premi la tecla «Mode» per a seleccionar el programa d'aigua. S'il·luminarà l'indicador corresponent. La pantalla LED mostra «0.30», cosa que significa que la màquina està funcionant amb la potència preestablerta de 2000 W i que el temps de cocció és de 30 minuts. La potència no es pot ajustar prement les tecles «+» o «-». Quan parpelleja «0.30», es pot ajustar el temps de cocció prement les tecles «+» o «-», fins a un màxim de 3 hores.
FUNCIÓN DE LECHE	Llet: Premi la tecla «Funció» per a seleccionar el programa de llet. S'il·luminarà l'indicador corresponent. La pantalla LED mostra «0.20», cosa que significa que la màquina està funcionant amb la potència preestablerta de 800 W i que el temps de cocció és de 20 minuts. La potència no es pot ajustar prement les tecles «+» o «-». Quan «0.20» parpelleja, el temps de cocció es pot ajustar prement les tecles «+» o «-», fins a un màxim de 3 hores Observació: Per raons de seguretat, el dispositiu s'apagarà automàticament després de 2 hores si no s'ha ajustat el temporitzador.
INDICA DOR DE CALOR RESIDUAL	Després de funcionar, quan la temperatura de la superfície és alta, s'encén la llum indicadora d'alta temperatura per a recordar a l'usuari que la superfície està calenta. Tan aviat com la temperatura de la superfície baixa, la llum indicadora d'alta temperatura s'apaga.

Nota: En qualsevol funció de cocció manual, el temps de cocció predeterminat és de 2 hores. En cas que no s'hagi ajustat cap temps, la placa funcionarà durant 2 hores i s'apagarà.

DETALLS DE LES FUNCIONS DEL MENÚ

Funcions	Potencia/temperatura predeterminades.	Temps predeterminat	Potencia/rang de temperatura	Rang del temporizador
Fregir	1800/1300 W	120 min	300-2000 / 200-1500 W	0:01 – 3:00 hores
Olla calenta	1200/1000 W	120 minuts	300-2000 / 200-1500 W	0:01 – 3:00 hores
Barbacoa	160 °C	120 minuts	60 °C – 240 °C	0:01 – 3:00 hores
Sopa	1600 W	120 minuts	-	0:01 – 3:00 hores
Aigua	2000/1500 W	30 minuts	-	0:01 – 3:00 hores
Llet	800 W	20 minutos	-	0:01 – 3:00 hores

Neteja i manteniment

1. Apagui l'aparell prement «On/Off» i esperi fins que s'apagui la llum. Una vegada apagat, desendolli el cable d'alimentació.
2. Espere una estona i deixi que l'aparell es refredi.
3. Pot utilitzar un detergent suau o líquid rentavaixelles 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 control.
5. No ho netegi amb aigua corrent ni ho submergeixi en aigua, ja que l'aigua podria penetrar a l'interior i danyar l'aparell.
6. Asseguri's sempre que la placa superior i la paella/olla estiguin netes abans de cuinar, ja que la brutícia de la paella/olla es pegarà a la placa i aquesta es descolorirà.
7. Pot netejar la reixeta de ventilació amb una aspiradora per a aspirar la brutícia o pot utilitzar cotó si la brutícia conté oli.
8. També es pot utilitzar un raspall de dents amb una mica de sabó per a netejar la superfície, sempre que s'utilitzi amb suavitat sobre l'aparell.
9. No utilitzi abrasius ni detergents forts, ja que poden provocar una reacció química.
10. Una vegada eliminada la brutícia, utilitzi un drap sec i suau per a assecar l'aparell.

SOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problemes	Possibles causes	Soluciones
El dispositiu no s'encén	No hi ha alimentació.	• Comprovi que l'endoll estigui ben connectat. • Comprovi que el cable d'alimentació estigui intacte. • Comprovi la font d'alimentació. • Comprovi el voltatge si és massa baix. • Si ha comprovat tot i el problema persisteix, cridi al centre de servei tècnic.
Les tecles de funció no responen.	El panell de control està bloquejat.	Desbloquegi el panell de control amb la tecla de bloqueig.
El dispositiu fa sorolls de clic.	Això pot ser degut a la estructura dels utensilis de cuina (les capes de diferents metalls vibren de forma diferent).	Això és normal i inofensiu.
Es pot escoltar un lleuger brunzit quan es fa servir a alta potència.	Això pot ser degut a la tecnologia d'inducció.	És normal, però el soroll disminueix o desapareix del tot en reduir el nivell de potència.
Soroll del ventilador.	Un ventilador de refrigeració integrat al dispositiu evita que la unitat se sobreescalfi. Si cal, continua funcionant fins i tot després d'apagar la placa.	Això és normal i necessari per a un funcionament sense errors. No desconnecteu l'aparell de la font d'alimentació mentre el ventilador estigui funcionant.
Els utensilis de cuina no s'escalfen	Els utensilis de cuina no són aptes per a la inducció o no es detecten.	Utilitzeu estris de cuina aptes per induir la mida adequada per a la zona de cocció desitjada i poseu-los correctament. Consulteu el capítol sobre utensilis de cuina.

CÓDI D'ERROR

Codi d'error	Significat	Qué hacer
E0	No s'ha detectat cap recipient adequat	Col·loqui un recipient adequat en el centre de la zona de cocció corresponent (vegeu el capítol sobre recipients).
E1	El voltatge és massa baix (menys de 85 V).	Comprovi el subministrament elèctric. Si és normal, torni a encendre la placa.
E2	El voltatge és massa alt (superior a 285 V).	Comprovi la font d'alimentació. Si és normal, torni a encendre la placa.
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	Missatge d'error del sensor IGBT / curtcircuit	Posi's en contacte amb el servei d'atenció al client o amb un electricista qualificat.
E5	Sobreescalfament de la placa	• Asseguri's que les vies de ventilació no estiguin bloquejades i que la temperatura ambient no sigui massa alta. • Asseguri's que els utensilis de cuina no sobresurtin de les marques de la zona de cocció en direcció al panell de control per a evitar que se sobreescalfin. • Asseguri's que el ventilador està funcionant.
E6	Sobreescalfament del IGBT	• Asseguri's que les vies de ventilació no estiguin bloquejades i que la temperatura ambient no sigui massa alta. • Asseguri's que els utensilis de cuina no sobresurtin de les marques de la zona de cocció en direcció al panell de control per a evitar que se sobreescalfin.
E7	Avaria del sensor de la placa de cocció	Posi's en contacte amb el servei d'atenció al client o amb un electricista qualificat.
EC	Fallada de comunicació entre la pantalla i la placa basi	• Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o con un electricista Posi's en contacte amb el servei d'atenció al client o amb un electricista qualificat cualificado.. • Asegúrese de que el ventilador está funcionando.



1. DŮLEŽITÉ:

- Před použitím si vždy pečlivě přečtěte návod k použití.
- Tento návod si můžete stáhnout z naší webové stránky www.sogo.es
- Tyto pokyny si uschovejte pro budoucí použití.



2. Bezpečnostní pokyny pro uživatele

GENERAL
PRECAUTIONS

OBECNÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Obecná bezpečnostní opatření při používání elektrických zařízení

- Nepoužívejte zařízení k jiným účelům, než jsou popsány v tomto návodu.
- Zařízení nepoužívejte ani neskladujte venku.
- Zařízení vždy umístěte na rovný a hladký povrch.
- Tento výrobek je určen pro vnitřní, neindustriální, nekomerční a pouze pro domácí použití. Nepoužívejte výrobek venku ani k jiným účelům. Nesprávné použití nebo nesprávná manipulace mohou způsobit problémy se zařízením a zranění uživatele.
- Zařízení smí být používáno pouze k určeným účelům. Za škody vzniklé nesprávným použitím nebo nesprávnou manipulací neneseme žádnou odpovědnost.
- Před připojením zařízení do elektrické sítě se ujistěte, že napětí uvedené na štítku odpovídá napětí v elektrické síti.
- Pokud zařízení nepoužíváte, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nenechávejte zařízení bez dozoru, když je zapnuté.
- Při používání jakéhokoli zařízení dětmi nebo v jejich blízkosti je nutný pečlivý dohled.
- Před čištěním nebo uskladněním zařízení vždy odpojte zařízení od napájení a nechte jej vychladnout.
- I po vypnutí není zařízení zcela odpojeno od zdroje napájení. Chcete-li jej zcela odpojit, odpojte jej od síťové zástrčky.
- Spotřebiče nejsou určeny k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a podobných aplikacích, jako jsou:
 - kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - farmách a hotelech, motelech a jiných rezidenčních zařízeních;
 - prostředí typu bed and breakfast;
 - Catering a podobné ne maloobchodní aplikace.
- Zabráňte rozliti na konektor



Omezení použití, aby nedošlo k úrazu

- Neumísťujte ani nepoužívejte tento spotřebič v blízkosti vodních zdrojů.
- Neumísťujte ani nepoužívejte zařízení a jeho napájecí kabel na horkých površích (např. varné desky) nebo v blízkosti otevřeného ohně.
- Nenechávejte napájecí kabel viset z ostrých hran a udržujte jej mimo dosah horkých předmětů a plamenů. Kabel neomotávejte kolem zařízení a neohýbejte jej.
- Neponořujte kryt, který obsahuje elektrické součásti a topné prvky, do vody a neoplachujte jej pod tekoucí vodou.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které není doporučeno výrobcem.
- Použití příslušenství, které není doporučeno nebo prodáváno výrobcem spotřebiče, může vést k požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění osob.
- Pokud chcete vyjmout zástrčku ze zásuvky, udělejte to prosím přímo u zástrčky, nikoli tažením za kabel nebo za samotný spotřebič.
- Abyste se vyhnuli úrazu elektrickým proudem, ujistěte se, že máte suché ruce, než zapojíte nebo odpojíte zástrčku.
- Nepoužívejte zařízení s mokřými rukama, na vlhké podlaze nebo v prostředí s vysokou vlhkostí, protože hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Při používání spotřebiče dbejte na to, aby se napájecí kabel nezachytil ani nepoškodil.
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, nedovolte, aby se motorová jednotka, kabel nebo zástrčka namočily.
- Při manipulaci s elektrickými spotřebiči buďte opatrní, protože povrch topného tělesa je po použití ještě horký. Nesprávné použití může způsobit zranění uživatele a poškození spotřebiče.

- Nedotýkejte se vnějšího povrchu spotřebiče, protože během provozu může být velmi horký. Používejte místo toho rukojeť nebo rukavice.
- Nikdy neponořujte zařízení ani zástrčku do vody nebo jiné kapaliny. V případě, že zařízení spadne do vody, okamžitě jej odpojte od napájení a před dalším použitím jej odнесите k autorizovanému servisu k opravě.
- Nepoužívejte zařízení, pokud spadlo na podlahu, pokud jsou na něm viditelné známky poškození nebo pokud uniká voda.
- Nepoužívejte zařízení, pokud je poškozen kabel nebo zástrčka. V případě poškození kabelu musí být vyměněn pouze výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.
- V případě poruchy spotřebiče nebo pokud byl jakýmkoli způsobem poškozen, vraťte spotřebič do nejbližšího autorizovaného servisu k prohlídce, opravě nebo seřízení.



Omezení použití při používání dětmi a staršími osobami

- Zařízení nesmí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly proškoleny.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo proškoleny v bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Děti si s přístrojem nesmějí hrát.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si se zařízením nehrají.
- Čištění a údržbu spotřebiče nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Nedovoľte dětem používat zařízení bez dozoru.



Pokyny, které je třeba dodržovat při používání spotřebiče

- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky, by neměly být pokládány na varnou desku, protože se mohou zahřát.
- **VAROVÁNÍ:** Na vyhřívanou plochu nekládejte papír, ručníky a jiné hořlavé předměty, protože by mohlo dojít k požáru.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je varná deska poškozená, spotřebič nepoužívejte a odнесите jej do autorizovaného servisu k opravě.
- Po každém použití ventilátor ještě chvíli běží, aby se rozptýlilo teplo. Až ventilátor přestane běžet, můžete odpojit napájecí kabel.
- Během vaření nebo když je na indukční varné desce horké nádobí, s ním nehybejte.
- Na zařízení neumísťujte žádné prázdné nádoby.
- Nepoužívejte zařízení na jiných elektrických spotřebičích, jako jsou sklokeramické varné desky, elektronické trouby atd.
- Nepoužívejte zařízení na kovovém povrchu, který je příliš tenký a snadno se deformuje.
- Nezakrývejte ventilační otvory zařízení. Mohlo by dojít k přehřátí. Dodržujte minimální vzdálenost 5 až 10 cm od stěn nebo jiných předmětů.
- Indukční vařič neumísťujte vedle zařízení nebo předmětů, které citlivě reagují na magnetické pole (např. rádia, televizory, kazetové magnetofony atd.).
- Během provozu zařízení neumísťujte na skleněný povrch žádné magnetické předměty, jako jsou kreditní karty, kazety atd.
- Indukční vařič neumísťujte do blízkosti otevřeného ohně, topných těles nebo jiných zdrojů tepla.
- Ujistěte se, že napájecí kabel není poškozený nebo přitlačený pod zařízením.
- Ujistěte se, že síťový kabel nepřichází do styku s ostrými hranami a/nebo horkými povrchy.
- Nevkládejte žádné předměty, jako jsou dráty nebo nástroje, do ventilačních otvorů. Pozor: Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Nedotýkejte se horkého povrchu keramické varné desky. Indukční vařič se během vaření sám nezahřívá, ale teplota nádobí vařič zahřívá!
- Na indukční varné desce neohřívejte žádné neotevřené plechovky. Zahřátá plechovka by mohla explodovat. Vždy předem sejměte víčko.
- Vědecké testy prokázaly, že indukční vařiče nepředstavují žádné riziko. Osoby s kardiostimulátorem by však měly během provozu udržovat minimální vzdálenost 60 cm od

- zařízení.
- **VAROVÁNÍ:** Při manipulaci s elektrickými spotřebiči buďte opatrní, protože povrch topného tělesa je po použití vystaven zbytkovému teple. Jakékoli nesprávné použití může způsobit potenciální zranění uživatele a poškození spotřebiče.
- Nedotýkejte se vnějšího povrchu spotřebiče, protože během provozu může být velmi horký. Používejte místo toho rukojeť nebo chňapky.
- **VAROVÁNÍ:** Nedotýkejte se horkých povrchů.
- **VAROVÁNÍ:** Toto zařízení musí být používáno s **OPATRNOSTÍ**, protože tento elektrický spotřebič obsahuje topnou funkci. Povrch tohoto spotřebiče se také liší od jiných funkčních povrchů, které mohou dosahovat vysokých teplot. Vzhledem k tomu, že teploty jsou vnímány různými osobami odlišně, je nutné se zařízení dotýkat pouze určených rukojetí a úchopových ploch s pomocí tepelné ochrany, jako jsou rukavice nebo podobný typ oděvu. V opačném případě nechte zařízení dostatečně dlouho vychladnout, než se dotknete horkých povrchů.
- Neponořujte zařízení do vody ani jiných tekutin. Neumývejte jej v myčce nádobí.
- Abyste při používání tohoto produktu zabránili přetížení obvodu, nepoužívejte na stejném elektrickém obvodu žádný další produkt s vysokým příkonem.
- Součástí tohoto produktu je krátký napájecí kabel. Pro tento produkt se nedoporučuje používat prodlužovací kabel, ale pokud je nutné jej použít:
 - Musí mít alespoň stejný jmenovitý výkon jako výrobek.
 - Prodlužovací kabel umístěte tak, aby nevisel na místě, kde by o něj někdo mohl zakopnout nebo ho nechtěně vytáhnout.

Při provozu zařízení může být teplota přístupných povrchů vysoká

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Pozor: horké povrchy



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 vaříč v blízkosti plynového vaříče a petrolejového vaříče.
	Při čištění neponořujte indukční vaříč 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 hrnce.
	Nepoužívejte indukční varnou desku na horní části železného povrchu nebo na jakémkoli povrchu s kovovou podložkou.
	Nepokládejte prázdné hrnce 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 poradte se svým lékařem.

4. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Napětí	Frekvence	Výkon
220–240 V střídavého proudu	50-60 Hz	2000 W + 1500 W = 3500 W

Tento výrobek splňuje požadavky na ekodesign stanovené směrnicí 2009/125/ES v souladu s nařízením EU 2023/826.

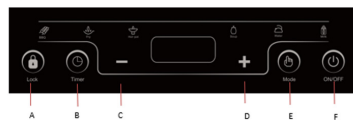
Spotřeba energie v režimu vypnutí:

Spotřeba energie v pohotovostním režimu:

Doba, po které se výrobek přepne do vypnutého režimu

5. POPIS ČÁSTÍ

1. Skleněný povrch
2. Napájecí kabel
3. Plastový kryt
4. Ovládací panel
- A. Klávesa dětské pojistky
- B. Tlačítko časovače
- C. Tlačítko dolů (snížení výkonu a teploty)
- D. Tlačítko nahoru (zvýšení výkonu a teploty)
- E. Tlačítko režimu
- F. Tlačítko zapnutí/vypnutí



ÚROVNĚ VÝKONU:

Displej	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Levý výkon (W)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Pravý výkon (W)	200	400	600	800	1000	1100	1200	1300	1500

TEPLOTNÍ ÚROVNĚ:

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

VÝBĚR SPRÁVNÉHO NÁDOBÍ PRO INDUKČNÍ VAŘENÍ

Používejte pouze nádobí s dnem vhodným pro indukční vaření. Hledejte symbol indukce na obalu nebo na dně pánve.

Vhodnost nádobí můžete také ověřit pomocí magnetu. Přiblížte magnet k dnu pánve. Pokud se přichytí, je pánev vhodná pro indukční vaření.

Pokud nemáte magnet:

1. Nalijte do pánve trochu vody.
2. Zapněte zařízení na 3 minuty a zkontrolujte, zda se voda zahřeje.



Induction

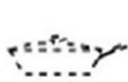


VHODNÉ NÁDOBÍ:

Železné nádobí (nerezová ocel, nerezové železo, litina), dno nádobí je ploché, průměr dna je mezi 16 cm a 22 cm.



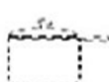
Stainless Steel kettle



Iron pot



Magnetic stainless steel pot



Color iron pot



Magnetic iron kettle



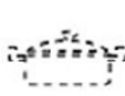
Iron pan

NEVHODNÉ NÁDOBÍ:

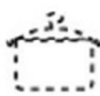
Hrnce z hliníku, mědi, skla, keramiky, hrnce s průměrem dna 10 cm nebo větším než 22 cm



Aluminum kettle



Heat-resistant glass pot



Ceramic pot



Bottom not smooth



Bottom with feet



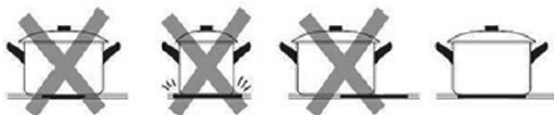
Small diameter of bottom

Poznámka: Můžete použít hrnce vyrobené z jakéhokoli druhu kovu (kromě nerezové oceli, nerezového železa, litiny) nebo velikosti, s pomocí litinové nebo nerezové desky, kterou je třeba použít jako podložku. Tento druh desky můžete zakoupit v jakémkoli blízkém obchodě s elektronikou nebo domácím nádobím.

Jak používat litinovou desku: Zapojte spotřebič do zásuvky a položte litinovou nebo nerezovou desku na povrch indukční varné desky. Zapněte indukční varnou desku a litinová deska se zahřeje. Na horní část této desky můžete položit jakýkoli hrnec nebo nádobí z jakéhokoli materiálu a začít vařit. **Poznámka:** Nepoužívejte nádobí s ostrými hranami nebo zakřiveným dnem.



Ujistěte se, že dno pánve je hladké a leží rovně na skleněné ploše. Pánev vždy umístěte do středu varné zóny. Průměr pánve by neměl být menší než 12 cm, aby bylo zajištěno působení energetického pole. Nepoužívejte pánve s průměrem větším než 22 cm.



Pánev vždy z indukční varné desky zvedejte – neposouvejte je, mohlo by dojít k poškrábání skla.



Ruční funkce vaření: Tato indukční varná deska má 3 ruční funkce vaření, a to smažení, vaření v hrnci a grilování. Jak název napovídá, hodnoty funkcí (výkon, čas a teplota) těchto funkcí vaření lze měnit podle potřeby a požadavků.

Automatická funkce vaření: Tato indukční varná deska má 3 automatické funkce vaření, a to polévka, voda a mléko. V těchto funkcích vaření nelze měnit hodnoty (čas, teplota a výkon).

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

DPOPIS FUNKCÍ

Příprava: Umístěte vhodný hrnec na skleněnou varnou plochu a zapojte napájecí kabel varné desky do vhodné zásuvky. Zvuk „Bi“ signalizuje, že je zařízení zapnuto. Nyní stiskněte tlačítko ON/OFF na tlačítku „“ (Vypnout/Zapnout) pro spuštění. Po spuštění se na displeji zobrazí „on“ (zapnuto) a stisknutím příslušného funkčního tlačítka můžete přejít do pracovního režimu.

Tlačítko	Popis funkce
Zapnutí/ vypnutí	Pomocí tohoto tlačítka můžeme zařízení kdykoli zapnout a vypnout, stejné tlačítko lze také použít k přepnutí zařízení do pohotovostního režimu. Stisknutím tohoto tlačítka se na 2 sekundy rozsvítí LED displej a zobrazí se „ON“, což znamená, že zařízení přechází do režimu zapnutí. V tomto okamžiku je třeba vybrat přednastavenou funkci vaření, aby se zařízení spustilo. Pokud do 30 sekund nevybereme žádnou funkci vaření, zařízení automaticky přejde do pohotovostního režimu. Poznámka: Aby se zařízení nepřepnulo do pohotovostního režimu, je nutné do 30 sekund po zapnutí zařízení vybrat některou z funkcí vaření.
Režim	Jak již bylo zmíněno, k dispozici jsou 3 manuální funkce (smažení, horký hrnec a grilování) a 3 automatické funkce (polévka, voda a mléko). Pomocí tohoto tlačítka můžete vybrat kteroukoli z výše uvedených přednastavených funkcí vaření. Chcete-li vybrat některou z přednastavených funkcí vaření, stiskněte tlačítko režimu a kontrolka funkce horkého hrnce začne blikat jako výchozí funkce vaření a digitální displej zobrazí výchozí čas a teplotu, které lze změnit pomocí tlačítek časovače a tlačítka nahoru/dolů. Chcete-li změnit na jinou funkci vaření, držte stisknuté tlačítko režimu, dokud nezačne blikat kontrolka požadované funkce.
UP (+) a Down (-)	Slouží k nastavení výkonu, teploty a času: Pomocí tohoto tlačítka lze odpovídajícím způsobem změnit výkon a čas. Změna výkonu: U manuálních funkcí vaření lze výkon levé zóny změnit v rozmezí 300 až 2000 W a výkon pravé zóny v rozmezí 200 až 1500 W, s 9 různými rozsahy výkonu. Poznámka: Lze změnit v funkcích vaření Hot pot a Fry. Změna teploty: Teplotu lze měnit v rozmezí 60 až 240 °C, s 9 různými teplotními rozsahy. Poznámka: Lze změnit ve funkci Barbecue. Změna teploty: Když je zařízení v pohotovostním režimu, stiskněte dvakrát tlačítko „Power/Temp“ (Napájení/Teplota). Rozsvítí se indikátor teploty a na LED displeji se zobrazí „160 °C“, což znamená, že zařízení pracuje s teplotou 160 °C. Teplotu lze nastavit stisknutím tlačítka „-“ nebo „+“. Poznámka: V automatických funkcích vaření nelze měnit výkon. Změna času: Čas lze změnit pomocí tohoto tlačítka, jak je uvedeno v funkci Časovač.
Časovač	Časovač: Pomocí tohoto tlačítka můžete změnit dobu vaření u funkcí smažení, horkého hrnce a grilování. Časovač lze nastavit pouze v provozním režimu. Chcete-li změnit dobu vaření kterékoli z výše uvedených funkcí, vyberte funkci, indukční varná deska se spustí a na digitálním displeji se zobrazí výkon/teplota. Chcete-li změnit čas, stiskněte tlačítko časovače a na digitálním displeji se zobrazí 0:00. Pomocí tlačítek nahoru a dolů můžete změnit čas v rozmezí od 1 minuty do 3 hodin. Poznámka: Stisknutím tlačítka „+“ se čas prodlouží o 10 minut. Stisknutím tlačítka „-“ se čas zkrátí o 1 minutu.
Zámek	Tento spotřebič má speciální funkci „Zámek“, která vám pomůže uzamknout jakoukoli funkci vaření, aby vaše děti nemohly změnit nastavení vaření. Jak používat funkci zámku: V provozním stavu stiskněte tlačítko na 2 sekundy, aby se funkce zamkla nebo odemkla. Po zamčení se na displeji zobrazí LOC. Ve stavu dětského zámku jsou všechna ostatní tlačítka neplatná kromě tlačítek „Lock“ a „ON/OFF“.

Poznámka: Z bezpečnostních důvodů se zařízení automaticky vypne po 2 hodinách, pokud nebyl nastaven časovač.

Časovač:

Když je zařízení v provozu, stiskněte tlačítko časovače, abyste vstoupili do stavu nastavení času vypnutí časovače. Na displeji bliká čas vypnutí časovače „0:00“. V tomto okamžiku můžete stisknutím tlačítka Nahoru nebo Dolů nastavit čas, který se po 5 sekundách potvrdí. Stroj

automaticky potvrdí čas, spustí se odpočítávání a po uplynutí nastaveného času se automaticky vypne. To platí pro funkce: Smažení, Hotpot a Grilování.

POPIS FUNKCE

Función	Pracovní proces
Funkce smažení	Smažení: Stisknutím tlačítka „Mode“ vyberte program Smažení. Rozsvítí se odpovídající kontrolka a na LED displeji se zobrazí „1800/1300“, což znamená, že přístroj pracuje s přednastaveným výkonem 1800 W/1300 W. Výkon můžete upravit stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“. Lze nastavit celkem 9 úrovní výkonu. Po výběru výkonu můžete stisknutím tlačítka „Timer“ nastavit dobu vaření. Pokud není nastavena doba vaření, přístroj se po 2 hodinách automaticky vypne. Poznámka: Pro lepší výsledky vaření při použití programu Fry se doporučuje používat hrnec nebo pánev s plochým dnem.
Funkce Hot Pot	Hot-pot: Stiskněte tlačítko „Mode“. Rozsvítí se indikátor Hot-pot a na LED displeji se zobrazí „1200/1000“, což znamená, že přístroj pracuje s přednastaveným výkonem 1200 W/1000 W. Výkon můžete nastavit stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“. Celkem lze nastavit 9 úrovní výkonu. Po výběru výkonu můžete stisknout tlačítko „Timer“ a nastavit dobu vaření. Pokud není nastavena doba vaření, přístroj se po 2 hodinách automaticky vypne. Můžete pokračovat stisknutím tlačítka „Mode“ a vybrat další funkce vaření nebo stisknout tlačítko „ON/OFF“ a přístroj zastavit.
Funkce grilování	BBQ: Stisknutím tlačítka „Mode“ vyberte program BBQ. Rozsvítí se odpovídající kontrolka a na LED displeji se zobrazí „160C“, což znamená, že přístroj pracuje při přednastavené teplotě 160 °C. Teplotu můžete nastavit stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“. Celkem lze nastavit 9 úrovní teploty. Po výběru teploty můžete stisknutím tlačítka „Timer“ nastavit dobu vaření. Pokud není nastavena doba vaření, přístroj se po 2 hodinách automaticky vypne. Poznámka: Jak naznačuje samotný název manuálu, čas, teplotu a výkon lze podle potřeby měnit. To lze změnit pouze v manuální funkci vaření (smažení, horký hrnec a grilování).
Funkce polévka	Polévka: Stiskněte tlačítko „Mode“ (Režim) a vyberte program polévka. Rozsvítí se odpovídající kontrolka. Na LED displeji se zobrazí „2:00“, což znamená, že přístroj pracuje s přednastaveným výkonem 1600 W a doba vaření je dvě hodiny. Výkon nelze nastavit stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“. Když bliká hodnota času „2:00“, lze dobu vaření nastavit stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“ až na 3 hodiny. Stisknutím tlačítka časovače nastavíte čas zapnutí, rozsah nastavení je „0:01–3:00“.
Funkce vody	Voda: Stisknutím tlačítka „Mode“ vyberte program pro vodu. Rozsvítí se odpovídající kontrolka. Na LED displeji se zobrazí „0:30“, což znamená, že přístroj pracuje s přednastaveným výkonem 2000 W a doba vaření je 30 minut. Výkon nelze nastavit stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“. Když bliká „0:30“, lze dobu vaření nastavit stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“ až na 3 hodiny.
Funkce mléka	Mléko: Stiskněte tlačítko „Function“ (Funkce) a vyberte program pro mléko. Rozsvítí se příslušná kontrolka. Na LED displeji se zobrazí „0:20“, což znamená, že přístroj pracuje s přednastaveným výkonem 800 W a doba vaření je 20 minut. Výkon nelze nastavit stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“. Když bliká „0:20“, lze dobu vaření nastavit stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“ až na 3 hodiny. Poznámka: Z bezpečnostních důvodů se zařízení automaticky vypne po 2 hodinách, pokud není nastaven časovač.
Indikátor zbytkového tepla	Po ukončení provozu, když je teplota povrchu vysoká, rozsvítí se kontrolka vysoké teploty, aby uživatele upozornila, že povrch je horký. Jakmile teplota povrchu klesne, kontrolka vysoké teploty zhasne.

Poznámka: U všech manuálních funkcí vaření je výchozí doba vaření 2 hodiny. Pokud není nastavena žádná doba, varná deska bude pracovat 2 hodiny a poté se vypne.

PODROBNOSTI O FUNKCÍCH MENU

Funkce	Výchozí výkon / teplota	Výchozí čas	Rozsah výkonu/ teploty	Rozsah časovače
Smažení	1800/1300 W	120 min.	300-2000 / 200-1500 W	0:01 – 3:00 hod.
Horký hrnec	1200/1000 W	120 min.	300-2000 / 200-1500 W	0:01 – 3:00 hod.
Gril	160 °C	120 min.	60 °C – 240 °C	0:01 – 3:00 hod.
Polévka	1600 W	120 minut	-	0:01 – 3:00 hod.
Voda	2000/1500 W	30 minut	-	0:01 – 3:00 hod.
Mléko	800 W	20 minut	-	0:01 – 3:00 hod.

Čištění a údržba

1. Vypněte spotřebič stisknutím tlačítka „On/Off“ a počkejte, až zhasne kontrolka. Po vypnutí odpojte napájecí kabel.
2. Počkejte chvíli a nechte spotřebič vychladnout.
3. K odstranění nečistot můžete použít jemný čisticí prostředek nebo prostředek na mytí nádobí a měkký hadřík.
4. Nepoužívejte žádné benzínové produkty, aby nedošlo k poškození plastových částí, krytu nebo ovládacího panelu.
5. Nečistěte jej pod tekoucí vodou ani jej neponořujte do vody, protože voda by se dostala dovnitř a poškodila spotřebič.
6. Před vařením se vždy ujistěte, že horní deska a pánev/hrnec jsou čisté, protože nečistoty z pánve/hrnce ulpí na desce a deska se zabarví.
7. Větrací otvor můžete vyčistit vysavačem, který odsaje nečistoty, nebo můžete použít bavlnu, pokud jsou nečistoty mastné.
8. K čištění povrchu můžete také použít zubní kartáček s trochou mýdla, pokud jej na spotřebiči používáte jemně.
9. Nepoužívejte abrazivní prostředky ani silné čisticí prostředky, protože by mohlo dojít k chemické reakci.
10. Po odstranění nečistot zařízení otřete suchým měkkým hadříkem.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problémy	Možné příčiny	Řešení
Zařízení se nezapíná.	Není napájeno.	• Zkontrolujte, zda je zástrčka správně zapojena. • Zkontrolujte, zda je napájecí kabel nepoškozený. • Zkontrolujte napájení. • Zkontrolujte napětí, zda není příliš nízké. • Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, zavolejte servisní středisko.
Funkční klávesy nereagují.	Ovládací panel je uzamčen.	Odemkněte ovládací panel pomocí klíče.
Zařízení vydává klikavé zvuky.	To může být způsobeno konstrukcí vašeho nádobí (vrstvy různých kovů vibrují odlišně).	To je normální a neškodné.
Při provozu na vysoký výkon může být slyšet mírné bzučení.	To může být způsobeno indukční technologií.	To je normální, ale hluk se sníží nebo zcela zmizí snížením výkonu.
Hluk ventilátoru.	Chladicí ventilátor integrovaný v zařízení zabraňuje přehřátí jednotky. V případě potřeby pokračuje v chodu i po vypnutí varné desky.	To je normální a nezbytné pro bezchybný provoz. Během chodu ventilátoru neodpojujte spotřebič od napájení.
Nádobí se neohřívá	Nádobí není vhodné pro indukci nebo není detekováno.	Používejte nádobí vhodné pro indukci v velikosti odpovídající požadované varné zóně a umístěte jej správně. Viz kapitola Nádobí.

CHYBOVÉ KÓDY

Chybový kód	Význam	Co dělat
E0	Nebyl identifikován žádný vhodný kuchyňský nádobí	Umístěte vhodné nádobí do středu příslušné varné zóny (viz kapitola Nádobí)
E1	Napětí je příliš nízké (méně než 85 V)	Zkontrolujte napájení. Pokud je v pořádku, varnou desku znovu zapněte.
E2	Napětí je příliš vysoké (vyšší než 285 V)	Zkontrolujte napájení. Pokud je v pořádku, varnou desku znovu zapněte.
E3	Chybová zpráva senzoru varné desky / zkrat	Kontaktujte zákaznický servis nebo kvalifikovaného elektrikáře.
E4	Chybová zpráva senzoru IGBT / zkrat	Obrat'te se na zákaznický servis nebo kvalifikovaného elektrikáře.
E5	Přehřátí varné desky	• Zajistěte, aby nebyly blokovány ventilační cesty a aby okolní teplota nebyla příliš vysoká. • Zajistěte, aby nádobí nepřesahovalo značky varné zóny ve směru ovládacího panelu, aby nedošlo k jeho přehřátí. • Zkontrolujte, zda ventilátor běží.
E6	Přehřátí IGBT	• Zkontrolujte, zda nejsou ucpané ventilační otvory a zda není okolní teplota příliš vysoká. • Aby se zabránilo přehřátí, ujistěte se, že nádobí nepřesahuje značky varné zóny ve směru ovládacího panelu.
E7	Porucha senzoru varné desky	Obrat'te se na zákaznický servis nebo kvalifikovaného elektrikáře.
EC	Porucha komunikace mezi displejem a základní deskou	• Obrat'te se na zákaznický servis nebo kvalifikovaného elektrikáře. • Zkontrolujte, zda ventilátor běží.



1. VIGTIGT:

- Læs altid brugsanvisningen grundigt, inden du tager produktet i brug.
- Denne vejledning kan downloades fra vores hjemmeside www.sogo.es
- Opbevar disse instruktioner til senere brug.



2. Sikkerhedsinstruktioner til brugeren

GENERAL
PRECAUTIONS

GENERELLE FORHOLDSREGLER

Generelle forholdsregler ved brug af elektrisk udstyr

- Brug ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
- Anvend eller opbevar ikke apparatet udendørs.
- Anbring altid apparatet på en plan og jævn overflade.
- Dette produkt er beregnet til indendørs, ikke-industriel, ikke-kommerciel og kun til husholdningsbrug. Brug ikke produktet udendørs eller til andre formål. Forkert brug eller håndtering kan forårsage problemer med apparatet og medføre personskeade.
- Enheden må kun bruges til det tilsigtede formål. Der påtages intet ansvar for skader, der opstår som følge af forkert brug eller håndtering.
- Sørg for, at den spænding, der er angivet på mærkatene, svarer til netspændingen, inden apparatet tilsluttes.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug. Lad ikke apparatet stå uden opsyn, når det er tændt.
- Der skal udvises nøje opsyn, når apparatet bruges af eller i nærheden af børn.
- Før du rengør eller opbevarer apparatet, skal du altid trække stikket ud af stikkontakten og lade det køle af.
- Apparatet er ikke helt afbrudt fra strømkilden, selv efter at det er blevet slukket. For at afbryde det helt skal du trække stikket ud af stikkontakten.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende anvendelser, såsom:
 - Personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
 - Gårde og af kunder på hoteller, moteller og andre boligmiljøer;
 - Bed and breakfast-lignende miljøer
 - Catering og lignende ikke-detailformål.
- Undgå spild på stikket



Begrænsninger i brugen for at undgå personskeader

- Anbring eller betjen ikke dette apparat i nærheden af vandkilder.
- Anbring eller betjen ikke apparatet og dets strømkabel på eller i nærheden af varme overflader (f.eks. komfurplader) eller åben ild.
- Lad ikke strømkablet hænge fra skarpe kanter, og hold det væk fra varme genstande og åben ild. Viki ikke kablet omkring apparatet, og bøj det ikke.
- Dyp ikke huset, der indeholder elektriske komponenter og varmeelementer, i vand, og skyl det ikke under vandhanen.
- Brug aldrig tilbehør, der ikke er anbefalet af producenten.
- Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet eller solgt af apparatets producent, kan medføre brand, elektrisk stød eller personskeade.
- Når du vil trække stikket ud af stikkontakten, skal du gøre dette ved selve stikket og ikke ved at trække i kablet eller selve apparatet.
- For at undgå elektrisk stød skal du sikre dig, at dine hænder er tørre, før du sætter stikket i eller trækker det ud.
- Brug ikke apparatet med våde hænder, på fugtige gulve eller i fugtige omgivelser, da der er risiko for elektrisk stød.
- Sørg for, at strømkablet ikke sidder fast eller bliver klemt, mens apparatet er i brug.
- Lad ikke motorenheden, ledningen eller stikket blive vådt for at undgå risiko for elektrisk stød.
- Vær forsigtig, når du håndterer elektriske apparater, da overfladen på varmeelementet kan være varm efter brug. Forkert brug kan medføre personskeade og beskadigelse af apparatet.
- Rør ikke ved apparatets ydre overflade, da den kan blive meget varm under brug. Brug i stedet

håndtaget eller handsker.

- Sænk aldrig apparatet eller stikket ned i vand eller andre væsker. Hvis apparatet falder i vand, skal du straks afbryde strømforsyningen og aflevere det til en autoriseret servicetekniker til reparation, inden det tages i brug igen.
- Brug ikke apparatet, hvis det er faldet på gulvet, hvis der er synlige tegn på skader, eller hvis det lækker.
- Brug ikke apparatet, hvis kablet eller stikket er beskadiget. Hvis ledningen er beskadiget, skal den kun udskiftes af producenten, dens serviceagent eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare.
- I tilfælde af funktionsfejl eller beskadigelse af apparatet skal det returneres til det nærmeste autoriserede serviceværksted til undersøgelse, reparation eller justering.



Begrænsninger i brugen, når det bruges af 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 personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i eller overvåget med hensyn til sikker brug af apparatet og forstår de risici, der er forbundet hermed.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og er 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 apparatet slukkes for at undgå risiko for elektrisk stød.
- ADVARSEL: Metalliske genstande såsom knive, gafler, skeer og låg må ikke placeres på kogepladen, da de kan blive varme.
- ADVARSEL: Læg ikke papir, håndklæder og andre brændbare genstande på varmepladen, da det kan forårsage brand.
- ADVARSEL: Brug ikke apparatet, hvis kogepladen er ødelagt. Bring det til et autoriseret servicecenter for reparation.
- Hver gang du er færdig, fortsætter ventilatoren med at køre i et stykke tid for at aflede varmen. Når ventilatoren stopper, kan du trække stikket ud.
- Flyt ikke induktionskomfuret under madlavning eller med varmt køkkengrej på.
- Placer ikke tomme beholdere på apparatet.
- Anvend ikke apparatet oven på andre elektriske apparater, såsom keramiske kogeplader eller elektroniske ovne osv.
- Anvend ikke apparatet på metalliske overflader, der er for tynde og let kan blive deformerede.
- Blokér ikke apparatets ventilationsåbninger. Det kan forårsage overophedning. Hold en afstand på mindst 5 til 10 cm til vægge eller andre genstande.
- Induktionskogerens må ikke placeres ved siden af apparater eller genstande, der reagerer følsomt på magnetfelter (f.eks. radioer, tv'er, kassettebåndoptagere osv.).
- Placer ikke magnetiske genstande som kreditkort, kassettebånd osv. på glasoverfladen, mens apparatet er i brug.
- Induktionskogerens må ikke placeres i nærheden af åben ild, varmeapparater eller andre varmekilder.
- Sørg for, at netkablet ikke er beskadiget eller klemt fast under apparatet.
- Sørg for, at netkablet ikke kommer i kontakt med skarpe kanter og/eller varme overflader.
- Indsæt ikke genstande som ledninger eller værktøj i ventilationsåbningerne. Advarsel: Dette kan forårsage elektrisk stød.
- Rør ikke ved den varme overflade på keramiske kogeplader. Induktionskogepladen bliver ikke selv varm under madlavningen, men temperaturen i køkkengrejet varmer kogepladen op!
- Opvarm ikke uåbnede dåser på induktionskogepladen. En opvarmet dåse kan eksplodere. Fjern altid låget på forhånd.
- Videnskabelige tests har bevist, at induktionskomfurer ikke udgør en risiko. Personer med pacemaker bør dog holde en afstand på mindst 60 cm til apparatet, mens det er i brug.

- **ADVARSEL:** Vær forsigtig, når du håndterer elektriske apparater, da overfladen på varmeelementet er udsat for restvarme efter brug. Forkert brug kan forårsage personskade og beskadige apparatet.
- Rør ikke ved apparatets ydre overflade, da den kan blive meget varm under brug. Brug i stedet håndtaget eller grydelapper.
- **ADVARSEL:** Rør ikke ved varme overflader.
- **ADVARSEL:** Dette udstyr skal bruges med **FORSIGTIGHED**, da dette elektriske apparat indeholder en varmfunktion. Overfladen på dette apparat adskiller sig også fra andre funktionelle overflader, som kan blive meget varme. Da temperaturer opleves forskelligt af forskellige personer, må udstyret kun berøres ved de dertil beregnede håndtag og greb med hjælp af varmebeskyttelse såsom handsker eller lignende beklædning. Ellers skal det have tid til at køle af, inden de varme overflader berøres.
- Sænk ikke apparatet ned i vand eller andre væsker. Vask det ikke i opvaskemaskinen.
- For at undgå overbelastning af kredsløbet, når du bruger dette produkt, må du ikke bruge andre produkter med høj effekt på samme elektriske kredsløb.
- Der medfølger en kort strømkabel med dette produkt. Det anbefales ikke at bruge en forlængerledning til dette produkt, men hvis det er nødvendigt:
 - Skal ledningens mærkede elektriske effekt være mindst lige så stor som produktets.
 - Placer forlængerledningen, så den ikke hænger, hvor man kan snuble over den eller trække i den utilsigtet.

Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i brug.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Forsigtig, varm overflade



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 vægskiderne, 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.

4. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding	Frekvens	Effekt
CA 220-240 V	50-60 Hz	2000 W + 1500 W = 3500 W

Dette produkt overholder EU-forordning 2023/826 i henhold til direktiv 2009/125/EF om krav til miljøvenligt design.

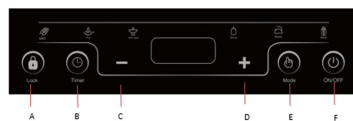
Strømforbrug i slukket tilstand:

Strømforbrug i standbytilstand:

Tid, efter hvilken produktet går i slukket tilstand:

5. DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

1. Glasoverflade
2. Strømkabel
3. Plastdæksel
4. Betjeningspanel
 - A. Børnesikringsknap
 - B. Timer-tast
 - C. Ned-tast (sænker effekt og temperatur)
 - D. Op-tast (øger effekt og temperatur)
 - E. Modus-tast
 - F. Tænd/sluk-tast



EFFEKTNIVEAUER:

Display	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Venstre effekt (W)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Højre effekt (W)	200	400	600	800	1000	1100	1200	1300	1500

TEMPERATURNIVEAUER:

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

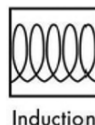
VALG AF DET RIGTIGE KØKKENGREJ TIL INDUKTION

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

Du kan også kontrollere, om dit køkkengrej er egnet, ved at udføre en magnet-test. Hold en magnet hen mod grydens bund. Hvis den tiltrækkes, er gryden egnet til induktion.

Hvis du ikke har en magnet:

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



Induction

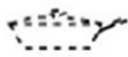


EGNET KØKKENGREJ:

Jernkogegrej (rustfrit stål, rustfrit jern, støbejern), hvor bunden af kogegrejet er flad, og diameteren på bunden er mellem 16 cm og 22 cm.



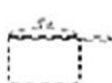
Stainless Steel kettle



Iron pot



Magnetic stainless steel pot



Color iron pot



Magnetic iron kettle



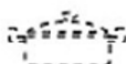
Iron pan

IKKE ANVENDELIGT KØKKENGREJ:

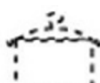
Gryder af aluminium, kobber, glas, keramik, gryder med en bunddiameter på 10 cm eller større end 22 cm



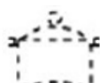
Aluminum kettle



Heat-resistant glass pot



Ceramic pot



Bottom not smooth



Bottom with feet



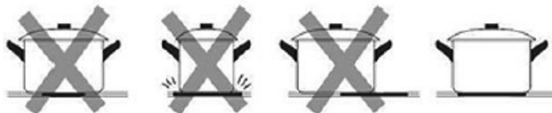
Small diameter of bottom

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

Sådan bruges støbejernspladen: Tilslut apparatet og læg støbejerns- eller rustfri stålpladen oven på induktionskogepladen. Tænd for induktionskogepladen, så støbejernspladen bliver varm. På pladens overflade kan du placere gryder eller køkkengrej af enhver slags og materiale og begynde at lave mad. **Bemærk:** Brug ikke køkkengrej med takkede kanter eller buet bund.



Sørg for, at bunden af din gryde er glat og ligger fladt mod glasoverfladen. Placer altid gryden midt på kogepladen. Diameteren bør ikke være mindre end 12 cm for at sikre, at energifeltet har effekt. Brug ikke gryder med en diameter på over 22 cm.



Løft altid gryderne af induktionskomfuret – skub dem ikke, da det kan ridse glasset.



Manuelle kogefunktioner: Denne induktionskogeplade har 3 manuelle kogefunktioner, henholdsvis stegning, gryderet og grill. Som navnet antyder, kan funktionsværdierne (effekt, tid og temperatur) for disse kogefunktioner ændres efter behov og krav.

Automatisk tilberedningsfunktion: Denne induktionskogeplade har 3 automatiske tilberedningsfunktioner, nemlig suppe, vand og mælk. I disse tilberedningsfunktioner kan funktionsværdierne (tid, temperatur og effekt) ikke ændres.

Bemærk: Som navnet antyder, kan tids-, temperatur- og effektværdierne ikke ændres i disse tilberedningsfunktioner (suppe, vand og mælk).

BESKRIVELSE AF FUNKTIONER

Forberedelse: Placer en egnet gryde på den opvarmede glasoverflade, og sæt kogepladsens strømkabel i en egnet stikkontakt. Maskinens "Bi"-lyd indikerer, at den er tændt. Tryk nu på tænd/sluk-knappen på for at starte. Displayet viser "on" efter opstart, og du kan trykke på den tilsvarende funktionstast for at gå ind i arbejdsmodus.

Tast	Funktionsbeskrivelse
ON/Off	Med denne knap kan vi tænde og slukke for enheden når som helst, og den samme knap kan også bruges til at sætte enheden i standbytilstand. Når du trykker på denne knap, lyser LED-displayet i 2 sekunder og viser "ON", hvilket betyder, at enheden går i tændt tilstand. Nu skal du vælge den forudindstillede tilberedningsfunktion for at køre apparatet. Hvis vi ikke vælger en tilberedningsfunktion inden for 30 sekunder, går enheden automatisk i standbytilstand. Bemærk: Det er nødvendigt at vælge en tilberedningsfunktion inden for 30 sekunder efter, at apparatet er tændt, for at undgå, at enheden går i standbytilstand.
Tilstand	Som tidligere nævnt er der 3 manuelle funktioner (stegning, hotpot og grill) og 3 automatiske funktioner (suppe, vand og mælk). Du kan bruge denne tast til at vælge en af de ovennævnte forudindstillede tilberedningsfunktioner. For at vælge en forudindstillet tilberedningsfunktion skal du trykke på mode-knappen, hvorefter indikatorlampen for grydefunktion begynder at blinke som standardtilberedningsfunktion, og det digitale display viser standardtid og -temperatur, som kan ændres ved hjælp af timer- og op/ned-knapperne. For at skifte til en anden tilberedningsfunktion skal du holde mode-knappen nede, indtil indikatorlampen for den ønskede funktion begynder at blinke.
Op (+) og ned (-)	Bruges til justering af effekt, temperatur og tid: Ved hjælp af denne knap kan effekt og tid ændres i overensstemmelse hermed. For at ændre effekten: For de manuelle tilberedningsfunktioner kan effekten ændres for venstre zone fra 300 til 2000 W og for højre zone fra 200 til 1500 W, med 9 forskellige effektintervaller. Bemærk: Kan ændres i kogefunktionen Hot pot og Fry. Sådan ændres temperaturen: Temperaturen kan ændres fra 60 til 240 °C med 9 forskellige temperaturområder. Bemærk: Kan ændres i grillfunktionen. Sådan ændres temperaturen: Når enheden er i standbytilstand, skal du trykke to gange på tasten "Power/Temp". Temperaturindikatoren lyser, og LED-displayet viser "160 °C", hvilket betyder, at enheden fungerer ved en temperatur på 160 °C. Temperaturen kan justeres ved at trykke på tasten "-" eller "+". Bemærk: Strømmen kan ikke ændres i automatiske tilberedningsfunktioner. Sådan ændres tiden: Tiden kan ændres ved hjælp af denne knap, som beskrevet i afsnittet om timerfunktionen.
Timer	Timer: Ved hjælp af denne knap kan du ændre tilberedningstiden for funktionerne Stegning, Hot pot og BBQ. Timeren kan kun indstilles i arbejdsmodus. For at ændre tilberedningstiden for en af ovennævnte funktioner skal du vælge funktionen, så induktionskogepladen begynder at arbejde, og det digitale display viser effekt/temperatur. For at ændre tiden skal du trykke på timer-knappen, så det digitale display begynder at vise 0:00. Ved hjælp af op- og ned-knapperne kan du ændre tiden i intervallet 1 minut til 3 timer. Bemærk: Tryk på "+"-tasten for at tilføje 10 minutter til tiden. Tryk på "-"-tasten for at reducere tiden med 1 minut.
Lås	Dette apparat har en særlig "Lås"-funktion, som hjælper dig med at låse enhver tilberedningsfunktion for at undgå, at dine børn kan ændre tilberedningsindstillingerne. Sådan bruges låsefunktionen: I driftstilstand skal du trykke i 2 sekunder for at låse eller låse funktionen op. Når den er låst, viser displayet LOC. I børnesikringstilstand er alle andre knapper ugyldige undtagen "Lås" og "TIL/FRA".

Bemærk: Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes apparatet automatisk efter 2 timer, hvis timeren ikke er indstillet.

Timer:

Når maskinen er i drift, skal du trykke på timertasten for at gå til tidsindstillingen for timeren. Displayet viser timeren "0:00". Du kan nu 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: Steg, Hotpot og Barbecue.

FUNKTIONSBESKRIVELSE

Funktion	Arbejdsproces
Stege funktion	Stegning: Tryk på "Mode"-tasten for at vælge programmet Stegning. Den tilhørende indikator lyser, og LED-skærmen viser "1800/1300", hvilket betyder, at maskinen kører med den forudindstillede effekt på 1800 W/1300 W. Du kan justere effekten ved at trykke på "+"- eller "-" -tasten. Der kan indstilles i alt 9 niveauer af effekt. Når du har valgt effekt, kan du trykke på "Timer"-tasten for at indstille tilberedningstiden. Hvis der ikke er indstillet en tilberedningstid, slukker maskinen automatisk efter 2 timer. Bemærk: Det anbefales at bruge en gryde eller pande med flad bund for at opnå bedre kogeresultater, når du bruger Fry-programmet.
HOT POT funktion	Hot-pot: Tryk på "Mode"-tasten. Hot-pot-indikatoren lyser, og LED-skærmen viser "1200/1000", hvilket betyder, at maskinen kører med den forudindstillede effekt på 1200 W/1000 W. Du kan justere effekten ved at trykke på "+"- eller "-" -tasten. Der kan indstilles i alt 9 effektiveauer. Når du har valgt effekt, kan du trykke på "Timer"-tasten for at indstille tilberedningstiden. Hvis der ikke indstilles en tilberedningstid, slukker maskinen automatisk efter 2 timer. Du kan fortsætte med at trykke på "Mode"-tasten for at vælge andre tilberedningsfunktioner eller trykke på "ON/OFF"-tasten for at stoppe maskinen.
Grillfunktion	BBQ: Tryk på "Mode"-tasten for at vælge BBQ-programmet. Den tilsvarende indikator lyser, og LED-skærmen viser "160C", hvilket betyder, at maskinen arbejder under den forudindstillede temperatur på 160 °C. Du kan justere temperaturen ved at trykke på "+" eller "-" tasten. Der kan indstilles i alt 9 temperaturiveauer. Når du har valgt temperaturen, kan du trykke på "Timer"-tasten for at indstille tilberedningstiden. Hvis der ikke er indstillet en tilberedningstid, slukker maskinen automatisk efter 2 timer. Bemærk: Som ordet "manuel" antyder, kan tid, temperatur og effekt ændres efter behov. Dette kan kun ændres i den manuelle tilberedningsfunktion (stegning, hot pot og grill).
suppe-sunktion	Suppe: Tryk på "Mode"-tasten for at vælge suppeprogrammet. Den tilhørende indikator lyser. LED-skærmen viser "2:00", hvilket betyder, at maskinen kører med den forudindstillede effekt på 1600 W, og at tilberedningstiden er to timer. Effekten kan ikke justeres ved at trykke på "+"- eller "-"-tasten. Når tidsværdien "2:00" blinker, kan tilberedningstiden justeres ved at trykke på "+"- eller "-"-tasten, op til 3 timer. Tryk på timer-knappen for at indstille starttiden. Indstillingsområdet er "0:01-3:00".
Vandfun- ktion	Vand: Tryk på "Mode"-tasten for at vælge vandprogrammet. Den tilhørende indikator lyser. LED-skærmen viser "0:30", hvilket betyder, at maskinen kører med den forudindstillede effekt på 2000 W, og at tilberedningstiden er 30 minutter. Effekten kan ikke justeres ved at trykke på "+" eller "-" tasten. Når "0:30" blinker, kan tilberedningstiden justeres ved at trykke på "+" eller "-" tasten, op til 3 timer.
Mællefunk- tion	Mælk: Tryk på "Funktion"-tasten for at vælge mælkeprogrammet. Den tilhørende indikator lyser. LED-skærmen viser "0:20", hvilket betyder, at maskinen kører med den forudindstillede effekt på 800 W, og at tilberedningstiden er 20 minutter. Effekten kan ikke justeres ved at trykke på "+" eller "-" tasten. Når "0:20" blinker, kan tilberedningstiden justeres ved at trykke på "+" eller "-" tasten, op til 3 timer. Bemærk: Af sikkerhedsmæssige årsager slukker apparatet automatisk efter 2 timer, hvis timeren ikke er indstillet.
Restvarme-indikator	Efter brug, når overfladetemperaturen er høj, 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 fungere i 2 timer og derefter slukke.

DETALJER OM MENUFUNKTIONER

Funktioner	Standard effekt/ temperatur.	Standardtid	Effekt/ tempe- raturområde	Timerområde
Steg	1800/1300 W	120 min	300-2000 / 200- 1500 W	0:01 – 3:00 timer
Hot Pot	1200/1000 W	120 min	300-2000 / 200- 1500 W	0:01 – 3:00 timer
Grill	160 °C	120 min	60 °C – 240 °C	0:01 – 3:00 timer
Suppe	1600 W	120 min	-	0:01 – 3:00 timer
Vand	2000/1500 W	30 min	-	0:01 – 3:00 timer
Mælk	800 W	20 min	-	0:01 – 3:00 timer

Rengøring og vedligeholdelse

1. Sluk apparatet ved at trykke på "On/Off" og vent, indtil lyset slukkes. Når det er slukket, skal du trække stikket ud af stikkontakten.
2. Vent et stykke tid, og lad apparatet køle af.
3. Du kan bruge et mildt rengøringsmiddel eller opvaskemiddel og en blød klud til at fjerne snavs.
4. Brug ikke benzinprodukter for at undgå at beskadige plastdelene, kabinettet eller betjeningspanelet.
5. Rengør ikke apparatet med rindende vand, og nedsænk det ikke i vand, da vandet vil trænge ind og beskadige apparatet.
6. Sørg altid for, at toppladen og gryden/panden er ren før madlavning, da snavs fra gryden/ panden vil klæbe sig til pladen og pladen vil blive misfarvet.
7. Du kan rengøre luftventilen med en støvsuger for at suge snavset op, eller du kan bruge bomuld, hvis snavset indeholder olie.
8. En 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 forårsage en kemisk reaktion.
10. Når snavset er fjernet, skal du tørre apparatet af med en tør, blød klud.

FEJLFINDING

Problemer	Mulige årsager	Løsninger
Apparatet kan ikke tændes.	Ingen strøm.	• Kontroller, om stikket er tilsluttet korrekt. • Kontroller, om strømkablet er intakt. • Kontroller strømforsyningen. • Kontroller, om spændingen er for lav. • Hvis du har kontrolleret alt, og problemet stadig eksisterer, skal du kontakte servicecentret.
Funktionstasterne reagerer ikke.	Kontrolpanelet er låst.	Lås kontrolpanelet op med låsenøglen.
Enheden afgiver klikkende lyde	Dette kan skyldes konstruktionen af dit køkkengrej (lag af forskellige metaller vibrerer forskelligt).	Dette er normalt og ufarligt.
Der kan høres en svag brummende lyd, når apparatet kører på høj effekt.	Dette kan skyldes induktionsteknologien.	Dette er normalt, men lyden aftager eller forsvinder helt, når effektniveauet reduceres.
Ventilatorstøj.	En køleventilator, der er integreret i apparatet, forhindrer enheden i at blive overophedet. Om nødvendigt fortsætter den med at køre, selv efter at kogepladen er slukket.	Dette er normalt og nødvendigt for fejlfri drift. Frakobl ikke apparatet fra strømforsyningen, mens ventilatoren kører.
Kogegrejet bliver ikke varmt	Kogegrejet er ikke egnet til induktion eller registreres ikke.	Brug induktionseget køkkengrej i en passende størrelse til den ønskede kogezone, og placér det korrekt. Se kapitlet om køkkengrej.

FEJLKODER

Fejlkode	Betydning	Hvad skal jeg gøre
E0	Der blev ikke fundet noget egnet køkkengrej	Placer egnet køkkengrej midt på den tilsvarende kogezone (se kapitlet om køkkengrej)
E1	Spændingen er for lav (mindre end 85 V)	Kontroller strømforsyningen. Hvis den er normal, skal du tænde for kogepladen igen.
E2	Spændingen er for høj (højere end 285 V)	Kontroller strømforsyningen. Hvis den er normal, skal du tænde for kogepladen igen.
E3	Fejlmeddelelse fra kogepladesensoren / kortslutning	Kontakt kundeservice eller en autoriseret elektriker.
E4	Fejlmeddelelse fra IGBT-sensoren / kortslutning	Kontakt kundeservice eller en autoriseret elektriker.
E5	Overophedning af kogepladen	• Sørg for, at ventilationsvejene ikke er blokerede, og at omgivelsestemperaturen ikke er for høj. • Sørg for, at køkkengrej ikke rager ud over markeringerne på kogepladen i retning af betjeningspanelet for at undgå overophedning. • Sørg for, at ventilatoren kører.
E6	Overophedning af IGBT	• Sørg for, at ventilationsvejene ikke er blokerede, og at omgivelsestemperaturen ikke er for høj. • Sørg for, at køkkengrej ikke rager ud over markeringerne på kogepladen i retning af betjeningspanelet for at undgå overophedning.
E7	Funktionsfejl i kogepladesensoren	Kontakt kundeservice eller en autoriseret elektriker.
EC	Kommunikationsfejl mellem display og hovedkort	• Kontakt kundeservice eller en autoriseret elektriker. • Sørg for, at ventilatoren kører.



1. POMEMBNO:

- Pred uporabo vedno pozorno preberite navodila za uporabo.
- Ta priročnik lahko prenesete s naše spletne strani www.sogo.es
- Ta navodila shranite za poznejšo uporabo.



2. Varnostna navodila za uporabnika

GENERAL
PRECAUTIONS

SPLOŠNI PREVIDNOSTNI UKREPI

Splošni varnostni ukrepi pri uporabi električne opreme

- Naprave ne uporabljajte za noben drug namen, razen za tistega, ki je opisano v tem priročniku.
- Naprave ne uporabljajte in ne shranjujte na prostem.
- Napravo vedno postavite na ravno in gladko površino.
- Ta izdelek je namenjen za notranjo, neindustrijsko, nekomercialno in izključno gospodinjsko uporabo. Izdelka ne uporabljajte na prostem ali za kakršenkoli drug namen. Nepravilna uporaba ali ravnanje z izdelkom lahko povzroči težave z napravo in poškodbe uporabnika.
- Napravo je treba uporabljati izključno za predvidene namene. Za škodo, ki nastane zaradi nepravilne uporabe ali napačnega ravnanja, ne prevzemamo odgovornosti.
- Preden priključite napravo, se prepričajte, da napetost, navedena na etiketi z nazivnimi podatki, ustreza napetosti omrežja.
- Kadar naprava ni v uporabi, vedno izključite vtič iz vtičnice. Naprave ne puščajte brez nadzora, ko je vklopljena.
- Pri uporabi naprave v bližini otrok je potrebno skrbno nadzorovanje.
- Pred čiščenjem ali shranjevanjem naprave vedno izključite napravo iz omrežja in jo pustite, da se ohladi.
- Naprava ni popolnoma odklopljena od vira napajanja, tudi če je izklopljena. Da jo popolnoma odklopite, jo izključite iz vtičnice.
- Aparati niso namenjeni za uporabo z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Ta naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu in podobnih okoljih, kot so:
 - kuhinjske prostore za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - kmetijske hiše in za stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih okoljih;
 - okolja tipa bed and breakfast;
 - gostinstvo in podobne neprodajne aplikacije.
- Preprečite razlitje na priključek



Omejitve uporabe za preprečevanje poškodb

- Ne postavljajte in ne uporabljajte tega aparata v bližini virov vode.
- Naprave in njenega napajalnega kabla ne postavljajte ali uporabljajte na vročih površinah (npr. kuhalnih ploščah) ali v bližini odprtega ognja.
- Ne pustite napajalnega kabla viseti z ostrimi robovi in ga hranite stran od vročih predmetov in plamenov. Kabla ne ovijajte okoli naprave in ga ne upogibajte.
- Ohišja, ki vsebuje električne komponente in grelne elemente, ne potapljajte v vodo in ga ne sperite pod pipo.
- Nikoli ne uporabljajte dodatkov, ki jih proizvajalec ne priporoča.
- Uporaba dodatkov, ki jih proizvajalec naprave ne priporoča ali ne prodaja, lahko povzroči požar, električni udar ali poškodbe oseb.
- Ko želite izvleči vtič iz vtičnice, to storite pri vtiču in ne tako, da potegnete za kabel ali sam aparat.
- Da bi se izognili električnemu šoku, se pred priključitvijo ali izklopom prepričajte, da so vaše roke suhe.
- Naprave ne uporabljajte z mokrimi rokami, na vlažnih tleh ali v vlažnem okolju, saj obstaja nevarnost električnega udara.
- Med uporabo naprave poskrbite, da se napajalni kabel ne zaplete ali stisne.
- Da se zaščitite pred nevarnostjo električnega udara, ne dopustite, da bi se motor, kabel ali vtič namočili.
- Bodite previdni pri rokovanju z električnimi napravami, saj je površina grelnega elementa po

uporabi še vedno vroča. Vsaka nepravilna uporaba lahko povzroči poškodbe uporabnika in poškoduje napravo.

- Ne dotikajte se zunanje površine naprave, saj se med delovanjem lahko zelo segreje. Namesto tega uporabite ročaj ali rokavice.
- Aparata ali vtičnice nikoli ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino. Če aparat pade v vodo, ga takoj odklopite iz omrežja in ga pred ponovno uporabo odnesite pooblaščenemu serviserju v popravilo.
- Aparata ne uporabljajte, če je padel na tla, če so vidni znaki poškodb ali če pušča.
- Aparata ne uporabljajte, če je kabel ali vtič poškodovan. V primeru poškodbe kabla ga lahko zamenja samo proizvajalec, njegov servisni center ali podobno usposobljene osebe, da se izognejo nevarnosti.
- V primeru okvare naprave ali če je bila na kakršen koli način poškodovana, jo vrnite najbližjemu pooblaščenemu servisu za pregled, popravilo ali nastavitvev.



Omejitve pri uporabi v prisotnosti otrok in starejših oseb

- Aparata ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če so pod nadzorom ali so prejeli navodila.
- Ta naprava se lahko uporablja za otroke, stare 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejeli navodila za varno uporabo naprave in razumejo nevarnosti, ki so z njo povezane.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- Otroke je treba nadzorovati, da se zagotovi, da se ne igrajo z napravo.
- Čiščenja in vzdrževanja naprave ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od 8 let in so pod nadzorom.
- Napravo in njen kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Otrokom ne dovolite uporabljati naprave brez nadzora.



Navodila, ki jih je treba upoštevati pri uporabi naprave

- **OPOZORILO:** Če je površina razpokana, izklopite napravo, da preprečite možnost električnega udara.
- **OPOZORILO:** Kovinski predmeti, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne smejo biti položeni na grelno ploščo, saj se lahko segrejejo.
- **OPOZORILO:** Na grelno površino ne polagajte papirja, brisač in drugih vnetljivih predmetov, saj lahko pride do požara.
- **OPOZORILO:** Aparata ne uporabljajte, če je kuhalna površina poškodovana, ampak ga odnesite v pooblaščen servisni center za popravilo.
- Po končanem kuhanju ventilator še nekaj časa deluje, da se toplota razprši. Ko ventilator preneha delovati, lahko izključite napajalni kabel.
- Med kuhanjem ali ko je na njem vroča posoda, indukcijskega kuhalnika ne premikajte.
- Na napravo ne postavljajte praznih posod.
- Naprave ne uporabljajte na drugih električnih napravah, kot so keramična kuhalna plošča, električna pečica itd.
- Naprave ne uporabljajte na kovinskih površinah, ki so preveč tanke in se lahko deformirajo.
- Ne blokirajte prezračevalnih odprtih naprav. To lahko povzroči pregrevanje. Ohranite minimalno razdaljo 5 do 10 cm od sten ali drugih predmetov.
- Indukcijske kuhalne plošče ne postavljajte v bližino naprav ali predmetov, ki so občutljivi na magnetna polja (npr. radii, televizorji, kasetofoni itd.).
- Med delovanjem naprave na stekleno površino ne polagajte magnetnih predmetov, kot so kreditne kartice, kasete itd.
- Indukcijskega kuhalnika ne postavljajte v bližino odprtega ognja, grelnikov ali drugih virov toplote.
- Preverite, da napajalni kabel ni poškodovan ali stisnjen pod napravo.
- Preverite, da napajalni kabel ne pride v stik z ostrimi robovi in/ali vročimi površinami.
- V prezračevalne reže ne vstavljajte predmetov, kot so žice ali orodje. Pozor: To lahko povzroči električni udar.
- Ne dotikajte se vroče površine keramičnega polja. Indukcijska kuhalna plošča se med kuhanjem ne segreva, vendar temperatura posode segreva kuhalno ploščo!
- Na indukcijski kuhalnici ne segrevajte neodprtih pločevink. Segreta pločevinka lahko eksplodira. Vedno najprej odstranite pokrov.
- Znanstveni testi so dokazali, da indukcijske kuhalne plošče ne predstavljajo tveganja. Vendar pa

morajo osebe s srčnim spodbujevalnikom med delovanjem naprave ohranjati minimalno razdaljo 60 cm od naprave.

- **OPOZORILO:** Bodite previdni pri rokovanju z električnimi aparati, saj je površina grelnega elementa po uporabi še vedno vroča. Vsaka nepravilna uporaba lahko povzroči poškodbe uporabnika in poškoduje aparat.
- Ne dotikajte se zunanje površine aparata, saj se med delovanjem lahko zelo segreje. Namesto tega uporabite ročaj ali rokavice.
- **OPOZORILO:** Ne dotikajte se vročih površin.
- **OPOZORILO:** To opremo je treba uporabljati **PREVIDNO**, saj ta električni aparat vsebuje funkcijo gretja. Površina tega aparata se razlikuje od drugih funkcionalnih površin, ki lahko dosežejo visoke temperature. Ker različne osebe temperature zaznavajo različno, se opreme smete dotikati le na predvidenih ročajih in oprijemnih površinah s pomočjo zaščitnih pripomočkov, kot so rokavice ali podobna oblačila. V nasprotnem primeru počakajte, da se vroče površine dovolj ohladijo, preden se jih dotaknete.
- Naprave ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Ne perite je v pomivalnem stroju.
- Da bi se izognili preobremenitvi tokokroga pri uporabi tega izdelka, ne uporabljajte drugih izdelkov z visoko močjo na istem električnem tokokrogu.
- Ta izdelek je opremljen s kratkim napajalnim kablom. Podaljšek ni priporočljiv za uporabo s tem izdelkom, vendar če ga je treba uporabiti:
 - mora biti označena električna moč kabla vsaj enaka moči izdelka.
 - Podaljšek razporedite tako, da ne visi na mestu, kjer bi lahko nekdo spotaknil ali ga nehote potegnil.
- Temperatura dostopnih površin je lahko visoka, ko je naprava v delovanju.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Podrobnosti o čiščenju površin, ki pridejo v stik z živili, najdete v poglavju o čiščenju in vzdrževanju.

Previdno, vroča površina



3. NAVODILA ZA UPORABO INDUKCIJSKE PLOŠČE

	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.
	Pri uporabi se prepričajte, da stoji na gladki in vodoravni površini ter da je od stene oddaljen 10 cm.
	Indukcijskega štedilnika ne uporabljajte v bližini plinskega štedilnika in petrolejke.
	Indukcijskega štedilnika ne potaplajte v vodo neposredno zaradi čiščenja. Obrišite ga z mehko in vlažno krpo.
	Ne vstavljajte žičnih elementov v izhod za veter in zrak, ne pokrivajte jih z ničemer, saj lahko to povzroči električni udar.
	Da bi se zaradi visoke temperature opekli ali opekli, na indukcijsko kuhalno ploščo ne postavljajte železne pločevine neposredno.
	Zaprtyh 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 primere posode.
	Indukcijske kuhalne plošče ne uporabljajte na zgornji strani železne površine ali na kateri koli površini s kovinsko podlogo pod njo.
	Na površino indukcijske kuhalne plošče ne postavljajte praznih loncev ali ponev, saj to lahko vpliva na delovanje izdelka.
	Kuhalno površino vedno vzdržujte čisto in ne dovolite, da se na njej nabira maščoba.
	Med uporabo se kuhalne površine ne dotikajte z rokami, saj se segreje in lahko povzroči opekline. Pred čiščenjem ali premikanjem jo pustite, da se nekoliko ohladi.
	Če je napajalni kabel poškodovan, ga ne menjajte sami in ga odnesite v pooblaščen servisni center ali k usposobljenemu tehniku, da ga zamenja.
	Otrokom ne dovolite uporabljati indukcijske kuhalne plošče.
	Če imate srčni spodbujevalnik, se pred uporabo aparata posvetujte z zdravnikom.

4. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

Napetost	Frekvenca	Moč
220–240 V	50-60 Hz	2000 W + 1500 W = 3500 W

Ta izdelek je v skladu z uredbo EU 2023/826 v skladu z direktivo 2009/125/ES o zahtevah za ekološko oblikovanje.

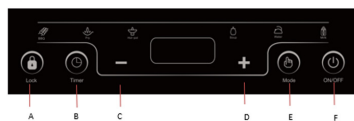
Poraba energije v izklopljenem stanju:

Poraba energije v stanju pripravljenosti:

Čas, po katerem izdelek preide v izklopljeno stanje:

5. OPIS DELOV

1. Steklena površina
2. Napajalni kabel
3. Plastični pokrov
4. Nadzorna plošča
 - A. Tipka za otroško varnostno ključavnico
 - B. Tipka za časovnik
 - C. Tipka za zniževanje (zniževanje moči in temperature)
 - D. Tipka za povečanje (povečanje moči in temperature)
 - E. Tipka za način
 - F. Tipka za vklop/izklop



STOPNJE MOČI:

Zaslon	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Leva moč (W)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Desna moč (W)	200	400	600	800	1000	1100	1200	1300	1500

TEMPERATURNE RAVNI:

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

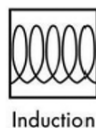
IZBIRA PRAVE POSODE ZA INDUKCIJO

Uporabljajte samo posodo z dnom, primernim za indukcijsko kuhanje. Poiščite simbol za indukcijo na embalaži ali na dnu posode.

Prav tako lahko preverite, ali je vaš posodni pribor primeren, tako da opravite magnetni test. Približajte magnet dnu posode. Če se magnet privleče, je posoda primerna za indukcijo.

Če nimate magnetna:

1. V ponev nalijte nekaj vode.
2. Vključite napravo za 3 minute in preverite, ali se voda segreje.

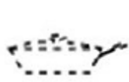


PRIMERNA POSODA:

Železna posoda (nerjaveče jeklo, nerjaveče železo, lito železo), dno posode je ravno, premer dna je med 16 cm in 22 cm.



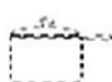
Stainless
Steel kettle



Iron
pot



Magnetic
stainless
steel pot



Color
iron pot



Magnetic
iron kettle



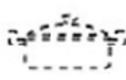
Iron pan

NEPRIMERNA POSODA

Lonci iz aluminija, bakra, stekla, keramike, lonci z dnom premera 10 cm ali več kot 22 cm



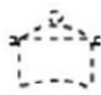
Aluminum
kettle



Heat-
resistant
glass pot



Ceramic
pot



Bottom not
smooth



Bottom
with feet



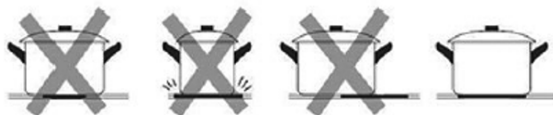
Small diameter
of bottom

Opomba: lahko uporabljate posode iz katerega koli kovinskega materiala (razen nerjavečega jekla, nerjavečega železa, litega železa) ali velikosti, s pomočjo litoželezne ali nerjaveče plošče, ki jo je treba uporabiti kot podlago. Takšno ploščo lahko kupite v kateri koli bližnji trgovini z elektronskimi ali gospodinjskimi posodami.

Kako uporabljati litoželezno ploščo: Vključite aparat in litoželezno ali nerjavečo ploščo položite na površino indukcijske kuhalne plošče. Vključite indukcijsko kuhalno ploščo in litoželezna plošča se bo segrela. Na vrh te plošče lahko položite katero koli posodo ali pripomoček 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 leži ravno na stekleni površini. Posodo vedno postavite na sredino kuhalne plošče. Premer posode ne sme biti manjši od 12 cm, da je zagotovljen učinek energijskega polja. Ne uporabljajte posod s premerom večjim od 22 cm.



Ponev vedno dvignite z indukcijske kuhalne plošče – je ne drsajte, saj bi lahko opraskali steklo.



Ročne funkcije kuhanja: Ta indukcijska kuhalna plošča ima 3 ročne funkcije kuhanja, in sicer Fry (Pekanje), Hot Pot (Gretje) in Barbecue (Žar). Kot že ime pove, je mogoče delovne vrednosti (moč, čas in temperatura) teh funkcij kuhanja spreminjati glede na potrebe in zahteve.

Avtomatska funkcija kuhanja: Ta indukcijska kuhalna plošča ima 3 avtomatske funkcije kuhanja, in sicer juha, voda in mleko. Pri teh funkcijah kuhanja delovnih vrednosti (čas, temperatura in moč) ni mogoče spreminjati.

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

OPIS FUNKCIJ

Priprava: Na stekleno površino kuhalne plošče postavite primeren lonec in priključite napajalni kabel kuhalne plošče v primerno vtičnico. Zvok „Bi“ naprave označuje, da je naprava vklopljena. V tem trenutku pritisnite tipko ON/OFF () za zagon. Po zagonu se na zaslonu prikaže „on“ (vklopljeno) in s pritiskom na ustrezno funkcijo lahko vstopite v delovni način.

Tipka	Opis funkcije
Vklop/ izklop	S pomočjo te tipke lahko kadarkoli vklopimo in izklopimo napravo, isto tipko pa lahko uporabimo tudi za preklop naprave v stanje pripravljenosti. S pritiskom na to tipko se LED zaslon za 2 sekundi zasveti in prikaže »ON«, kar pomeni, da je naprava vklopljena. V tem trenutku je treba izbrati vnaprej nastavljeno funkcijo kuhanja, da se naprava zažene. Če v 30 sekundah ne izberemo nobene funkcije kuhanja, se naprava samodejno preklopi v stanje pripravljenosti. Opomba: Da se naprava ne preklopi v stanje pripravljenosti, je treba v 30 sekundah po vklopu naprave izbrati katero koli funkcijo kuhanja.
Način	Kot je bilo že omenjeno, obstajajo 3 ročne funkcije (Fry, Hot pot in Barbecue) in 3 avtomatske funkcije (Soup, Water in Milk). S to tipko lahko izberete katero koli od zgoraj navedenih vnaprej nastavljenih funkcij kuhanja. Za izbiro katere koli vnaprej nastavljene funkcije kuhanja pritisnite gumb za način, pri čemer bo indikator funkcije Hotpot začel utripati kot privzeta funkcija kuhanja, digitalni zaslon pa bo prikazal privzeti čas in temperaturo, ki ju lahko spremenite s pomočjo gumbov Timer in UP/Down. Za spremembo katere koli druge funkcije kuhanja pritisnite in držite gumb Mode, dokler indikator zelene funkcije ne začne utripati.
Gor(+) in dol (-)	Uporabite za nastavitve moči, temperature in časa: s pomočjo tega gumba lahko ustrezno spremenite moč in čas. Za spremembo moči: Pri ročnih funkcijah kuhanja lahko moč za levo cono spremenite od 300 do 2000 W, za desno cono pa od 200 do 1500 W, s 9 različnimi območji moči. Opomba: moč se lahko spremeni v funkcijah kuhanja Hot pot in Fry. Za spreminjanje temperature: temperaturo lahko spreminjate od 60 do 240 °C, z 9 različnimi temperaturnimi območji. Opomba: lahko se spremeni v funkciji Barbecue. Za spreminjanje temperature: Ko je naprava v stanju pripravljenosti, dvakrat pritisnite tipko „Power/Temp“. Indikator temperature se prižge in na LED-zaslonu se prikaže „160 °C“, kar pomeni, da naprava deluje pri temperaturi 160 °C. Temperaturo lahko nastavite s pritiskom na tipko „-“ ali „+“. Opomba: Moč ni mogoče spremeniti v avtomatskih funkcijah kuhanja. Za spremembo časa: Čas lahko spremenite s pomočjo tega gumba, kot je navedeno v funkciji Timer.
Timer	Timer: S pomočjo tega gumba lahko spremenite čas kuhanja funkcij Fry, Hot pot in BBQ. Timer je mogoče nastaviti samo v delovnem načinu. Če želite spremeniti čas kuhanja katere koli od zgoraj navedenih funkcij, izberite funkcijo, indukcijska kuhalna plošča se vklopi in na digitalnem zaslonu se prikaže moč/temperatura. Če želite spremeniti čas, pritisnite gumb za časovnik in na digitalnem zaslonu se prikaže 0:00. S pomočjo gumbov za povečanje in zmanjšanje lahko spremenite čas v razponu od 1 minute do 3 ur. Opomba: S pritiskom na tipko „+“ se čas podaljša za 10 minut. S pritiskom na tipko „-“ se čas skrajša za 1 minuto.
Zaklepanje	Ta aparat ima posebno funkcijo »Zaklepanje«, ki vam pomaga zakleniti katero koli funkcijo kuhanja, da vaši otroci ne morejo spreminjati nastavitvev kuhanja. Kako uporabljati funkcijo zaklepanja: V delovnem stanju pritisnite 2 sekundi, da zaklenete ali odklenete funkcijo. Ko je zaklenjena, se na zaslonu prikaže LOC. V stanju otroškega zaklepa so vsi drugi gumbi neveljavni, razen »Zaklepanje« in »VKLOP/IZKLOP«.

Opomba: Zaradi varnostnih razlogov se naprava samodejno izklopi po 2 urah, če ni nastavljen časovnik.

Časovnik:

Ko je naprava v delovnem stanju, pritisnite tipko časovnika, da vnesete nastavitve časa za izklop časovnika. Na zaslonu utripa čas izklopa časovnika „0:00“. V tem trenutku lahko pritisnete gumb za povečanje ali zmanjšanje, da nastavite čas, ki se nastavi 5 sekund kasneje. Aparat samodejno potrdi čas, začne odštevanje in se samodejno izklopi, ko je čas potekel. To velja za funkcije: Fry, Hotpot in Barbecue.

OPIS FUNKCIJE

Funkcija	Delovni proces
Funkcija fry	Fritiranje: Pritisnite tipko „Mode“, da izberete program Fritiranje. Ustrezna kontrolna lučka se prižge, na LED zaslonu pa se prikaže „1800/1300“, kar pomeni, da naprava deluje z vnaprej nastavljenjo močjo 1800 W/1300 W. Moč lahko nastavite s pritiskom na tipko „+“ ali „-“. Skupaj je mogoče nastaviti 9 stopenj moči. Po izbiri moči lahko pritisnete tipko „Timer“, da nastavite čas kuhanja. Če čas kuhanja ni nastavljen, se aparat samodejno izklopi po 2 urah. Opomba: Za boljše rezultate kuhanja pri uporabi programa Fry priporočamo uporabo posode ali ponve z ravnim dnom.
Funkcija HOT POT	Hot-pot: Pritisnite tipko „Mode“. Indikator Hot-pot se prižge, na LED zaslonu pa se prikaže „1200/1000“, kar pomeni, da naprava deluje z vnaprej nastavljenjo močjo 1200 W/1000 W. Moč lahko nastavite s tipkami „+“ ali „-“. Skupaj lahko nastavite 9 stopenj moči. Po izbiri moči lahko pritisnete tipko „Timer“, da nastavite čas kuhanja. Če čas kuhanja ni nastavljen, se naprava po 2 urah samodejno izklopi. Lahko nadaljujete s pritiskom na tipko „Mode“ (Način), da izberete druge funkcije kuhanja, ali pritisnete tipko „ON/OFF“ (VKLOP/IZKLOP), da ustavite napravo.
Funkcija Žar	Žar: Pritisnite tipko „Mode“, da izberete program žara. Ustrezna kontrolna lučka se prižge in na LED zaslonu se prikaže „160C“, kar pomeni, da naprava deluje pri vnaprej nastavljeni temperaturi 160 °C. Temperaturo lahko nastavite s pritiskom na tipko „+“ ali „-“. Skupaj lahko nastavite 9 stopenj temperature. Po izbiri temperature lahko pritisnete tipko „Timer“, da nastavite čas kuhanja. Če čas kuhanja ni nastavljen, se aparat samodejno izklopi po 2 urah. Opomba: Kot je navedeno v navodilih, je mogoče čas, temperaturo in moč spremeniti glede na potrebe. To je mogoče spremeniti le v ročni funkciji kuhanja (Fry, Hot pot in Barbecue).
Funkcija za juho	Juha: Pritisnite tipko „Mode“, da izberete program za juho. Ustrezen indikator se prižge. Na LED zaslonu se prikaže »2:00«, kar pomeni, da aparat deluje z vnaprej nastavljenjo močjo 1600 W, čas kuhanja pa je dve uri. Moči ni mogoče nastaviti s pritiskom na tipko »+« ali »-«. Ko utripa vrednost časa »2:00«, lahko čas kuhanja nastavite s pritiskom na tipko »+« ali »-«, in sicer do 3 ur. Pritisnite gumb za časovnik, da nastavite čas vklopa, nastavljen v območju »0:01–3:00“.
Funkcija vode	Voda: Pritisnite tipko „Mode“, da izberete program za vodo. Ustrezen indikator se prižge. Na LED zaslonu se prikaže »0:30«, kar pomeni, da aparat deluje z vnaprej nastavljenjo močjo 2000 W in da je čas kuhanja 30 minut. Moči ni mogoče nastaviti s tipkami »+« ali »-«. Ko utripa »0:30«, lahko čas kuhanja nastavite s tipkami »+« ali »-« do največ 3 ure.
Funkcija mleka	Mleko: Pritisnite tipko „Function“ (Funkcija), da izberete program za mleko. Ustrezna kontrolna lučka se prižge. Na LED zaslonu se prikaže »0:20«, kar pomeni, da naprava deluje z vnaprej nastavljenjo močjo 800 W in da je čas kuhanja 20 minut. Moči ni mogoče nastaviti s tipkami »+« ali »-«. Ko utripa »0:20«, je mogoče čas kuhanja nastaviti s tipko »+« ali »-« do največ 3 ure. Opomba: Zaradi varnostnih razlogov se naprava samodejno izklopi po 2 urah, če ni nastavljen časovnik.
Indikator ostale toplote	Po delovanju, ko je temperatura površine visoka, se prižge indikator visoke temperature, da uporabnika opozori, da je površina vroča. Takoj ko temperatura površine pade, indikator visoke temperature ugasne.

Opomba: Pri vseh ročnih funkcijah 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/ temperatura	Privzeti čas	Moč/temperatura	Območje časovnika
Pekanje	1800/1300 W	120 min	300-2000 / 200-1500 W	0:01 – 3:00 ure
Vroča posoda	1200/1000 W	120 min	300-2000 / 200-1500 W	0:01 – 3:00 ure
Žar	160 °C	120 min	60 °C – 240 °C	0:01 – 3:00 ure
Juha	1600 W	120 minut	-	0:01 – 3:00 ure
Voda	2000/1500 W	30 minut	-	0:01 – 3:00 ure
Mleko	800 W	20 minut	-	0:01 – 3:00 ure

Čiščenje in vzdrževanje

1. Izklopite aparat s pritiskom na gumb „On/Off“ in počakajte, da se lučka ugasne. Ko se ugasne, izključite napajalni kabel.
2. Počakajte nekaj časa, da se naprava ohladi.
3. Za odstranjevanje umazanije lahko uporabite blago čistilo ali tekoče sredstvo za pomivanje posode in mehko krpo.
4. Ne uporabljajte bencinskih izdelkov, da ne poškodujete plastičnih delov, ohišja ali upravljalnega panela.
5. Ne čistite ga s tekočo vodo in ga ne potaplajte v vodo, saj bo voda prodrla v notranjost in poškodovala aparat.
6. Pred kuhanjem vedno poskrbite, da sta zgornja plošča in posoda/lonc čista, saj se umazanija iz posode/lonca prilepi na ploščo in jo obarva.
7. Zračnik lahko očistite s sesalnikom, da posesate umazanijo, ali pa uporabite vato, če je umazanija mastna.
8. Za čiščenje površine lahko uporabite tudi zobno ščetko z malo mila, če jo uporabljate nežno.
9. Ne uporabljajte abrazivnih sredstev ali močnih detergentov, saj lahko pride do kemične reakcije.
10. Ko odstranite umazanijo, aparat obrišite do suhega s suho, mehko krpo.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težave	Možni vzroki	Rešitve
Naprava se ne vklopi.	Ni napajanja.	• Preverite, ali je vtič pravilno priključen. • Preverite, ali je napajalni kabel nepoškodovan. • Preverite napajanje. • Preverite napetost, če je prenizka. • Če ste preverili vse in težava še vedno obstaja, pokličite servisni center.
Funkcijske tipke ne odzivajo	Nadzorna plošča je zaklenjena..	Odkleni nadzorno ploščo s ključem za zaklepanje.
Naprava oddaja klikajoče zvoke	To je lahko posledica konstrukcije vašega kuhinjskega posodja (plasti različnih kovin vibrirajo različno).	To je normalno in neškodljivo.
Pri delovanju na visoki moči je mogoče slišati rahlo brenčanje.	To je lahko posledica indukcijske tehnologije.	To je normalno, vendar se zvok zmanjša ali popolnoma izgine, če zmanjšate moč.
Hrup ventilatorja.	Ventilator za hlajenje, vgrajen v napravo, preprečuje pregrevanje enote. Po potrebi deluje tudi po izklopu kuhalne plošče.	To je normalno in potrebno za brezhibno delovanje. Ne odklapljajte naprave iz omrežja, medtem ko ventilator deluje.
Posoda se ne segreva	Posoda ni primerna za indukcijo ali ni zaznana.	Uporabite posodo, primerno za indukcijo, v velikosti, ki ustreza želeni kuhalni coni, in jo pravilno namestite. Glejte poglavje o posodi.

NAPAKE

Napaka	Pomen	Kaj storiti
E0	Ni bilo najdeno ustrezno posodje	Primerno posodo postavite na sredino ustrezne kuhalne cone (glej 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	Napaka senzorja kuhalne plošče / kratki stik	Obrnite se na službo za pomoč strankam ali usposobljenega električarja.
E4	Napaka senzorja IGBT / kratki stik	Obrnite se na servisno službo ali usposobljenega električarja..
E5	Pregrevanje kuhalne plošče	• Preverite, ali so prezračevalne poti neovirane in ali temperatura okolice ni previsoka. • Prepričajte se, da posoda ne sega preko oznak kuhalne plošče v smeri nadzorne plošče, da se prepreči pregrevanje. • Preverite, ali ventilator deluje.
E6	Pregrevanje IGBT	• Preverite, da prezračevalne poti niso blokirane in da temperatura okolice ni previsoka. • Poskrbite, da posoda ne sega preko oznak kuhalne plošče v smeri nadzorne plošče, da se ne pregreje.
E7	Napaka senzorja kuhalne plošče	Obrnite se na službo za pomoč strankam ali usposobljenega električarja.
EC	Napaka v komunikaciji med zaslonom in glavno ploščo	• Obrnite se na servisno službo ali usposobljenega električarja.



1. VAŽNO:

- Uvijek pažljivo pročitajte upute prije uporabe.
- 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

Opće mjere opreza pri uporabi električne opreme

- Ne koristite uređaj ni za koju drugu svrhu osim one opisane u ovom priručniku.
- Ne koristite i ne pohranjujte uređaj na otvorenom.
- Uređaj uvijek postavljajte na ravnu i ravnomjernu površinu.
- Ovaj proizvod namijenjen je za unutarnju, neindustrijsku, nekomercijalnu i isključivo kućansku upotrebu. Ne koristite uređaj na otvorenom ili za bilo koju drugu svrhu. Nepravilna upotreba ili nepravilno rukovanje može uzrokovati probleme na uređaju i ozljede korisnika.
- Uređaj se smije koristiti samo u svrhu za koju je namijenjen. Ne prihvaća se odgovornost za štetu nastalu nepravilnom uporabom ili nepravilnim rukovanjem.
- Prije priključivanja uređaja u strujnu utičnicu provjerite odgovara li nazivna napetost navedena na oznaci uređaja napetosti u kućnom električnom razvodu.
- Uvijek izvadite utikač iz utičnice kada uređaj ne koristite. Ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok je uključen.
- Potrebno je osigurati neposredan nadzor kada uređaj koriste djeca ili se nalazi u njihovoj blizini.
- Prije čišćenja ili pohrane uređaja, uvijek ga isključite iz napajanja i pustite da se ohladi.
- Uređaj nije potpuno isključen iz izvora napajanja, čak ni nakon što je isključen. Da biste ga potpuno isključili, izvadite utikač iz zidne utičnice.
- Aparati nisu namijenjeni za rad pomoću vanjskog tajmera ili zasebnog sustava za daljinsko upravljanje.
- Ovaj aparat namijenjen je za kućnu i sličnu upotrebu, kao što su:
 - Kuhinjske prostore osoblja u trgovinama, uređima i drugim radnim okruženjima;
 - seoskim domovima i od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima;
 - okruženja tipa "prenočište i doručak";
 - Priprema hrane i slične neprodajne primjene.
- Izbjegavajte izlijevanje na konektor



Ograničenja upotrebe radi izbjegavanja tjelesnih ozljeda

- Ne postavljajte i ne koristite ovaj uređaj u blizini izvora vode.
- Ne postavljajte i ne koristite uređaj i njegov kabel za napajanje na vrućim površinama (npr. ploči za kuhanje) ili u blizini otvorenih plamenova.
- Ne ostavljajte kabel za napajanje da visi na oštrim rubovima i držite ga podalje od vrućih predmeta i plamena. Ne omotavajte kabel oko uređaja i ne savijajte ga.
- Ne uranjajte kućište, koje sadrži električne komponente i grijaće elemente, u vodu, niti ga ispirajte pod slavinom.
- Nikada ne koristite dodatke koje nije preporučio proizvođač.
- Korištenje dodataka koje proizvođač uređaja ne preporučuje ili ne prodaje može dovesti do požara, električnog udara ili ozljeda osoba.
- Kada želite izvaditi utikač iz zidne utičnice, molimo vas da to učinite držeći utikač, a ne povlačeći kabel ili sam uređaj.
- Kako biste izbjegli električni udar, provjerite je li vam ruka suha prije uključivanja ili isključivanja.
- Ne koristite uređaj mokrim rukama, na vlažnim podovima ili kada je u zraku visoka vlažnost jer postoji rizik od električnog udara.
- Tijekom uporabe uređaja pazite da se kabel za napajanje ne zaplete ili ne stisne.
- Ne dopustite da se motorna jedinica, kabel ili utikač smooče kako biste zaštitili od rizika od električnog udara.
- Budite oprezni pri rukovanju električnim uređajima jer površina grijaćeg elementa ostaje vruća nakon upotrebe. Svaka nepravilna upotreba može uzrokovati potencijalnu ozljedu korisnika i oštetiti uređaj.

- Ne dodirujte vanjsku površinu uređaja jer se može jako zagrijati tijekom rada. Umjesto toga, koristite ručku ili kuhinjske rukavice.
- Nikada ne uranjajte uređaj ili utikač u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. Ako uređaj padne u vodu, odmah ga isključite iz napajanja i odnesite ga ovlaštenom servisnom tehničaru na popravak prije ponovne uporabe.
- Ne koristite aparat ako je pao na pod, ako postoje vidljivi znakovi oštećenja ili ako curi.
- Ne koristite aparat ako je kabel ili utikač oštećen. Ako je kabel oštećen, mora ga zamijeniti samo proizvođač, njegov ovlašten servis ili slično kvalificirane osobe kako bi se izbjegla opasnost.
- U slučaju neispravnosti uređaja ili ako je na bilo koji način oštećen, vratite uređaj u najbliži ovlašten servisni centar na pregled, popravak ili podešavanje.



Ograničenja uporabe pri uporabi s djecom i starijim osobama

- Uređaj ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako im nije osiguran nadzor ili upute.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina naviše i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su dobile nadzor ili upute o sigurnom korištenju uređaja i razumiju povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju uređajem.
- Čišćenje i 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 aparat bez nadzora.



Upute za uporabu uređaja

- **UPOZORENJE:** Ako je površina napuknuta, isključite aparat kako biste izbjegli mogućnost električnog udara.
- **UPOZORENJE:** Metalni predmeti poput noževa, vilica, žlica i poklopaca ne smiju se stavljati na ploču za grijanje jer se mogu zagrijati.
- **UPOZORENJE:** Molimo ne stavljajte papir, ručnike i druge zapaljive predmete na grijaću ploču jer to može uzrokovati požar.
- **UPOZORENJE:** Molimo ne koristite uređaj ako je ploča za kuhanje oštećena; odnesite ga u ovlašten servis na popravak.
- Svaki put nakon upotrebe ventilator nastavlja raditi neko vrijeme kako bi se toplota raspršila. Kada ventilator prestane raditi, možete isključiti kabel za napajanje iz utičnice.
- Ne pomičite indukcijsku ploču tijekom kuhanja ili dok su na njoj vrući posuđi.
- Ne stavljajte prazne posude na uređaj.
- Ne koristite uređaj na vrhu drugih električnih uređaja kao što su keramička ploča za kuhanje ili elektronička pećnica itd.
- Ne koristite uređaj na metalnoj površini koja je previše tanka i lako se može deformirati.
- Ne začepljujte ventilacijske otvore uređaja. To može uzrokovati pregrijavanje. Ostavite minimalnu udaljenost od 5 do 10 cm od zidova ili drugih predmeta.
- Ne postavljajte indukcijsku ploču za kuhanje pored uređaja ili predmeta koji osjetljivo reagiraju na magnetska polja (npr. radio uređaji, televizori, kasetofoni itd.).
- Ne stavljajte magnetske predmete poput kreditnih kartica, kasete itd. na staklenu površinu dok je uređaj u pogonu.
- Ne postavljajte indukcijsku ploču za kuhanje blizu otvorenih vatra, grijalica ili drugih izvora topline
- Pobrinite se da kabel za napajanje nije oštećen ili stlačen ispod uređaja.
- Pobrinite se da kabel za napajanje ne dođe u dodir s oštrim rubovima i/ili vrućim površinama.
- Ne ubadajte nikakve predmete poput žica ili alata u ventilacijske otvore. Upozorenje: To može uzrokovati električni udar.
- Ne dodirujte vruću površinu keramičkog polja. Indukcijska ploča za kuhanje se tijekom kuhanja ne zagrijava, već je posude za kuhanje one koje zagrijava ploču!
- Ne zagrijavajte nikakve neotvorene konzerve na indukcijskoj ploči. Zagrijana konzerva bi mogla eksplodirati. Uvijek najprije uklonite poklopac.
- Znanstveni testovi su dokazali da indukcijske ploče ne predstavljaju rizik. Međutim, osobe s pacemakerom trebaju održavati minimalnu udaljenost od 60 cm od uređaja dok je u pogonu.
- **UPOZORENJE:** Budite oprezni pri rukovanju električnim aparatima jer površina grijaćeg elementa može zadržati toplinu nakon upotrebe. Svako nepravilno rukovanje može uzrokovati potencijalnu ozljedu korisnika i oštetiti aparat.
- Ne dodirujte vanjsku površinu uređaja jer se može jako zagrijati tijekom rada. Umjesto toga koristite ručku ili kuhinjske rukavice.
- **UPOZORENJE:** Ne dodirujte vruće površine.
- **UPOZORENJE:** Ova oprema se mora koristiti S OPREZOM jer ovaj električni uređaj sadrži funkciju

grijanja. Površina ovog uređaja također se razlikuje od drugih funkcionalnih površina koje mogu proizvoditi visoke temperature. Budući da različite osobe različito percipiraju temperaturu, opremu smijete dodirivati samo na namijenjenim ručkama i površinama za hvatanje, uz pomoć zaštite od topline poput rukavica ili slične odjeće. U suprotnom, ostavite je dovoljno dugo da se ohladi prije dodirivanja vrućih površina.

- Ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tekućine. Ne perite ga u perilici posuđa.
- Kako biste izbjegli preopterećenje strujnog kruga pri korištenju ovog proizvoda, nemojte koristiti drugi proizvod velike snage na istom strujnom krugu.
- Uz ovaj proizvod isporučuje se kratki kabel za napajanje. Upotreba produžnog kabela s ovim proizvodom nije preporučena, ali ako ga morate koristiti:
 - Označena električna snaga kabela mora biti najmanje jednaka snazi uređaja.
 - Rasporedite produžni kabel tako da ne visi na mjestima gdje biste se mogli spotaknuti ili ga nenamjerno povući.

Temperatura dostupnih površina može biti visoka dok je uređaj u pogonu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Molimo pogledajte odjeljak o čišćenju i održavanju za detalje o tome kako čistiti površine koje dolaze u kontakt s hranom.

Oprez, vruća površina



3. UPUTE ZA KORIŠTENJE INDUKCIJSKE PLOČE:

	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 ovlašteni 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.

4. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Napon	Frekvencija	Snaga
CA 220-240 V	50-60 Hz	2000 W + 1500 W = 3500 W

Ovaj proizvod je u skladu s Uredbom EU 2023/826 na temelju Direktive 2009/125/EZ o zahtjevima za ekodizajn.

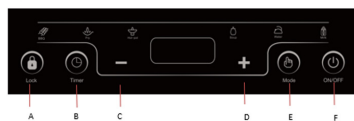
Potrošnja energije u isključenom načinu rada:

Potrošnja energije u načinu mirovanja:

Vrijeme nakon kojeg proizvod ulazi u isključeni način rada:

5. OPIS DIJELOVA

1. Staklena površina
2. Uvlačni kabel
3. Plastično pokrivalo
4. Kontrolna ploča
 - A. Tipka za sigurnosnu bravu
 - B. Tipka tajmera
 - C. tipka za smanjenje (smanjenje snage i temperature)
 - D. Gumb za gore (povećanje vrijednosti snage i temperature)
 - E. Tipka načina rada
 - F. Tipka Ukluči/Isključi



RAZINE SNAGE:

Prikaz	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Lijeva snaga (W)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Desna snaga (W)	200	400	600	800	1000	1100	1200	1300	1500

RAZINE TEMPERATURE:

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

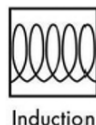
ODABIR PRAVOG POSUĐA ZA INDUKCIJU

Koristite samo posuđe s dnom prikladnim za indukcijsko kuhanje. Potražite simbol indukcije na pakiranju ili na dnu tave.

Također možete provjeriti je li vaš posuđe pogodno provođenjem testa magnetom. Približite magnet dnu tave. Ako ga privlači, tava je pogodna za indukciju.

U slučaju da nemate magnet:

1. Ulijte malo vode u tavu.
2. Uključite uređaj na 3 minute i provjerite zagrijava li se voda.

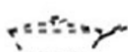


PRIMJENJIVI KUHINJSKI POSUĐE:

Lonci od lijevanog željeza (nehrđajući čelik, nehrđajući željezni lim, lijevano željezo), dno lonca je ravno, promjer dna je između 16 cm i 22 cm.



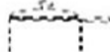
Stainless
Steel kettle



Iron
pot



Magnetic
stainless
steel pot



Color
iron pot



Magnetic
iron kettle



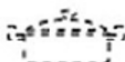
Iron pan

POSUĐE KOJE NIJE PRIMJENJIVO:

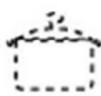
Lonce od aluminija, bakra, stakla, keramike, lonce s promjerom dna od 10 cm ili većim od 22 cm



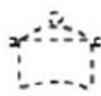
Aluminum
kettle



Heat-
resistant
glass pot



Ceramic
pot



Bottom not
smooth



Bottom
with feet



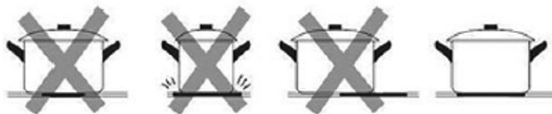
Small diameter
of bottom

Napomena: možete koristiti lonce izrađene od bilo koje vrste metala (osim nehrđajućeg čelika, nehrđajućeg željeza, lijevanog željeza) ili veličine, uz pomoć ploče od lijevanog ili nehrđajućeg čelika, koja se mora koristiti kao podloga. Ovakvu ploču možete kupiti u bilo kojoj obližnjoj trgovini elektronikom ili kuhinjskim priborom.

Kako koristiti ploču od lijevanog željeza: Uključite aparat i stavite ploču od lijevanog ili nehrđajućeg čelika na površinu indukcijske ploče. Uključite indukcijsku ploču i ploča od lijevanog željeza će se zagrijati. Na gornju u te ploče možete staviti bilo koju vrstu lonca ili posuđa od bilo kojeg materijala i početi kuhati. **Napomena:** Nemojte koristiti posuđe s nazubljenim rubovima ili zakrivljenim dnom.



Provjerite da je dno tave glatko i da leži ravno na staklenoj površini. Uvijek centrirajte tavu na kuhanje zonu. Promjer ne smije biti manji od 12 cm kako bi energetska polje imalo učinak. Ne koristite tave promjera većeg od 22 cm.



Uvijek podižite tave s indukcijskog kuhala – nemojte ih kliziti jer biste mogli ogrebat staklo.



Ručne funkcije kuhanja: Ova indukcijska ploča ima 3 ručne funkcije kuhanja, a to su Prženje, Vrući lonac i Roštilj. Kao što ime sugerira, vrijednosti rada (Snaga, Vrijeme i Temperatura) ovih funkcija kuhanja mogu se mijenjati prema potrebi.

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

Napomena: Kao što i samo ime automatske funkcije sugerira, vrijednosti vremena, temperature i snage ne mogu se mijenjati u ovim funkcijama kuhanja (juha, voda i mlijeko).

OPIS FUNKCIJA

Priprema: Stavite odgovarajuće posuđe na staklenu površinu za grijanje, uključite kabel za napajanje ploče u odgovarajuću utičnicu. Zvuk "Bi" uređaja označava da je uređaj uključen. U tom trenutku pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje () za početak. Nakon pokretanja, na zaslonu se prikazuje "on" i možete pritisnuti odgovarajuću tipku za funkciju kako biste ušli u način rada.

Ključ	Opis funkcija
UKLJU- CI/ISKL- JUĆI	Pomoću ovog gumba možemo uključiti i isključiti uređaj u bilo kojem trenutku, a isti gumb se može koristiti i za stavljanje uređaja u stanje pripravnosti. Pritiskom na ovaj gumb LED zaslon se uključuje na 2 sekunde i prikazuje "ON", što znači da uređaj ulazi u način rada. U tom trenutku potrebno je odabrati unaprijed postavljenu funkciju kuhanja kako bi uređaj počeo s radom. Ako unutar 30 sekundi ne odaberemo nijednu funkciju kuhanja, jedinica automatski ulazi u stanje pripravnosti. Napomena: Potrebno je odabrati bilo koju funkciju kuhanja unutar 30 sekundi nakon uključivanja uređaja kako bi se spriječilo ulazak jedinice u stanje pripravnosti.
Način rada	Kao što je prethodno navedeno, postoji 3 ručne funkcije (Prženje, Hot pot i Roštilj) i 3 automatske funkcije (Juha, Voda i Mlijeko). Ovim gumbom možete odabrati bilo koju od gore navedenih unaprijed postavljenih funkcija kuhanja. Za odabir bilo koje unaprijed postavljene funkcije kuhanja pritisnite gumb načina rada i indikator funkcije Hotpot će se početi treptati kao zadana funkcija kuhanja, a digitalni zaslon će prikazati zadano vrijeme i temperaturu, koje se mogu promijeniti pomoću gumba Tajmer i Gornje/Donje (UP/Down). Za promjenu u drugu funkciju kuhanja nastavite pritiskati gumb načina rada dok se indikator željene funkcije ne počne treptati.
Gore (+) i Dolje (-)	Koristi se za podešavanje snage, temperature i vremena: pomoću ovog gumba možete promijeniti snagu i vrijeme. Za promjenu snage: Za ručne načine kuhanja snaga se može promijeniti za lijevu zonu od 300 do 2000 W i za desnu zonu od 200 do 1500 W, s 9 različitih razina snage. Napomena: može se mijenjati u funkcijama kuhanja u vrućem loncu (Hot pot) i prženja. Za promjenu temperature: Temperatura se može promijeniti od 60 do 240 °C, u 9 različitih raspona temperature. Napomena: može se mijenjati u funkciji roštilja. Za promjenu temperature: Kada je uređaj u stanju mirovanja, pritisnite tipku "Power/Temp" dvaput. Pokazatelj temperature se osvijetli, a LED zaslon prikazuje "160 °C", što znači da uređaj radi na temperaturi od 160°C. Temperatura se može podesiti pritiskom na tipku "+" ili "-". Napomena: snaga se ne može mijenjati u automatskim funkcijama kuhanja. Za promjenu vremena: Vrijeme se može promijeniti pomoću ovog gumba, kao što je navedeno u funkciji tajmera.
TIMER	Timer: Pomoću ovog gumba možete promijeniti vrijeme kuhanja za funkcije prženja, vrućeg lonca i roštilja. Tajmer se može postaviti samo u radnom načinu. Da biste promijenili vrijeme kuhanja bilo koje od gore navedenih funkcija, odaberite funkciju, indukcijska ploča za kuhanje počinje s radom i digitalni zaslon prikazuje snagu/temperaturu. Da biste promijenili vrijeme, pritisnite gumb za tajmer i digitalni zaslon će početi prikazivati 0:00. Pomoću gumbiju za gore i dolje možete mijenjati vrijeme u rasponu od 1 minute do 3 sata. Napomena: Pritiskom na tipku "+" vrijeme se povećava za 10 minuta. Pritiskom na tipku "-" vrijeme se smanjuje za 1 minutu.
Kilid	Ovaj uređaj ima posebnu funkciju zaključavanja ("Lock"), koja vam pomaže zaključati bilo koju funkciju kuhanja kako biste spriječili da vaša djeca promijene postavke kuhanja. Kako koristiti funkciju zaključavanja: U radnom stanju pritisnite i držite 2 sekunde za zaključavanje ili otključavanje funkcije. Kada je zaključano, zaslon će prikazati LOC. U stanju dječjeg zaključavanja, sve ostale tipke su neaktivne osim tipki "Lock" i "ON/OFF".

Napomena: Iz sigurnosnih razloga, uređaj će se automatski isključiti nakon 2 sata ako sat nije postavljen.

Timer:

Dok aparat radi, pritisnite tipku tajmera da biste ušli u stanje podešavanja vremena isključenja tajmera. Na zaslonu treperi vrijeme isključenja tajmera "0:00". U tom trenutku možete pritisnuti gumb za gore ili dolje kako biste postavili vrijeme, a nakon 5 sekundi vrijeme je postavljeno. Uređaj će automatski potvrditi vrijeme, vrijeme će prijeći u stanje odbrojavanja i automatski će se isključiti kada vrijeme istekne. Ovo se odnosi na funkcije: Pržiti, Hotpot i Roštilj.

OPIS FUNKCIJE

Funkcija	Radni postupak
Funkcija prženja	Prženje: Pritisnite tipku "Način rada" kako biste odabrali program za prženje. Odgovarajući indikator se osvijetli, a na LED zaslonu se prikaže "1800/1300", što znači da uređaj radi na unaprijed postavljanoj snazi od 1800 W/1300 W. Snagu možete podesiti pritiskom na tipku "+" ili "-". Ukupno se može podesiti 9 razina snage za prženje. Nakon odabira snage, možete pritisnuti tipku "Timer" kako biste postavili vrijeme kuhanja. Ako nije postavljeno vrijeme kuhanja, uređaj će se automatski isključiti nakon 2 sata. Napomena: Za bolje performanse kuhanja pri korištenju programa za prženje preporučuje se upotreba lonca ili tave s ravnim dnom.
Funkcija Hot Pot	Hot-pot: Pritisnite tipku "Način rada". Pokazatelj Hot-pot se osvijetli, a LED zaslon prikazuje "1200/1000", što označava da uređaj radi na unaprijed postavljanoj snazi od 1200 W/1000 W. Snagu možete podesiti pritiskom na tipku "+" ili "-". Ukupno se može podesiti 9 razina snage. Nakon odabira snage, možete pritisnuti tipku "Timer" kako biste postavili vrijeme kuhanja. Ako nije postavljeno vrijeme kuhanja, uređaj će se automatski isključiti nakon 2 sata. Možete nastaviti pritiskivati tipku "Način rada" za odabir drugih funkcija kuhanja ili pritisnuti tipku "UKLJUČI/ISKLJUČI" za zaustavljanje uređaja.
Funkcija roštilja	ROŠTILJ: Pritisnite tipku "Način rada" za odabir programa roštilja. Odgovarajući indikator se osvijetli, a na LED zaslonu se prikaže "160C", što znači da uređaj radi na unaprijed postavljanoj temperaturi od 160 °C. Temperaturu možete podesiti pritiskom na tipku "+" ili "-". Ukupno se može podesiti 9 razina temperature. Nakon odabira temperature, možete pritisnuti tipku "Timer" kako biste postavili vrijeme kuhanja. Ako nije postavljeno vrijeme kuhanja, uređaj će se automatski isključiti nakon 2 sata. Napomena: Kao što i samo ime funkcije upućuje, vrijeme, temperatura i snaga mogu se prema potrebi promijeniti. To se može promijeniti samo u ručnoj funkciji kuhanja (prženje, vrući lonac i roštilj).
Funkcija juhe	Juha: Pritisnite tipku "Način rada" da biste odabrali program za juhu. Odgovarajući indikator se osvijetli. LED zaslon prikazuje "2:00", što znači da uređaj radi na unaprijed postavljanoj snazi od 1600 W i da je vrijeme kuhanja dva sata. Snaga se ne može podesiti pritiskom na tipke "+" ili "-". Kada vrijednost vremena "2:00" treperi, vrijeme kuhanja može se podesiti pritiskom na tipke "+" ili "-", do 3 sata. Pritisnite gumb tajmera za postavljanje vremena uključivanja, raspon postavki je "0:01-3:00".
Funkcija vode	Voda: Pritisnite tipku "Mode" za odabir programa za vodu. Odgovarajući indikator se osvijetli. LED zaslon prikazuje "0:30", što znači da aparat radi na unaprijed postavljanoj snazi od 2000 W i da je vrijeme kuhanja 30 minuta. Snaga se ne može podesiti pritiskom na tipke "+" ili "-". Kada "0:30" treperi, vrijeme kuhanja može se podesiti pritiskom na tipke "+" ili "-", do 3 sata.
Funkcija za mlijeko	Mlijeko: Pritisnite tipku "Funkcija" da biste odabrali program za mlijeko. Odgovarajući indikator se osvijetli. LED zaslon prikazuje "0:20", što znači da aparat radi na unaprijed postavljanoj snazi od 800 W i da je vrijeme kuhanja 20 minuta. Snaga se ne može podesiti pritiskom na tipke "+" ili "-". Kada "0:20" treperi, vrijeme kuhanja može se podesiti pritiskom na tipke "+" ili "-", do 3 sata. Napomena: Iz sigurnosnih razloga, uređaj će se automatski isključiti nakon 2 sata ako tajmer nije postavljen.
Indikator preostale topline	Nakon rada, kada je temperatura površine visoka, upali se indikator visoke temperature kako bi se korisnika podsjetilo da je površina vruća. Čim temperatura površine padne, indikator visoke temperature se gasi.

NNapomena: U bilo kojoj ručnoj funkciji kuhanja, zadano vrijeme kuhanja je 2 sata. Ako nije postavljeno vrijeme, ploča će raditi 2 sata i isključiti se.

DETALJI O FUNKCIJAMA IZBORNIKA

Funkcije	Zadana snaga / temperatura	Zadano vrijeme	Raspon snage/ temp.	Raspon tajmera
Pržiti	1800/1300 W	120 min	300-2000 / 200-1500 W	0:01 – 3:00 Hrs
Vrući lonac	1200/1000 W	120 minuta	300-2000 / 200-1500 W	0:01 – 3:00 Hrs
Roštilj	160 °C	120 minuta	60 °C – 240 °C	0:01 – 3:00 Hrs
Juha	1600 W	120 minuta	-	0:01 – 3:00 Hrs
Voda	2000/1500 W	30 minuta	-	0:01 – 3:00 Hrs
Mlijeko	800 W	20 minuta	-	0:01 – 3:00 Hrs

Čišćenje i održavanje

1. Isključite uređaj pritiskom na tipku "On/Off" i pričekajte da se svjetlo ugasi. Nakon isključivanja, izvucite mrežni kabel iz utičnice.
2. Pričekajte neko vrijeme i pustite da se uređaj ohladi
3. Za uklanjanje nečistoća možete koristiti blagi deterdžent ili tekući deterdžent za suđe s mekanom krpom.
4. Ne koristite nikakve benzinske proizvode kako biste izbjegli oštećenje plastičnih dijelova, kućišta ili upravljačke ploče.
5. Nemojte ga čistiti tekućom vodom niti uranjati u vodu jer će voda ući unutra i oštetiti uređaj.
6. Uvijek provjerite je li gornja ploča i tava/lonac čisti prije kuhanja jer će se prljavština iz tave/lonca zalijepiti za ploču i ona će se obojati.
7. Ventilacijsku rešetku možete očistiti usisavačem kako biste usisali prljavštinu ili možete upotrijebiti pamučnu vunu ako je prljavština masna.
8. Za čišćenje površine možete koristiti i četkicu za zube s malo sapuna, sve dok je nježno koristite na uređaju.
9. Ne koristite abraziva ili jaka sredstva za pranje jer može doći do kemijske reakcije.
10. Nakon uklanjanja prljavštine, upotrijebite suhi, mekani ručnik da obrišete uređaj.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problemi	Mogući uzroci	Rješenja
Uređaj se ne uključuje.	Nema napajanja.	• Provjerite je li utikač pravilno priključen. • Provjerite je li kabel za napajanje neoštećen. • Provjerite napajanje. • Provjerite je li napon prenisak. • Ako ste provjerili sve, a problem i dalje postoji, nazovite servisni centar.
Funkcijske tipke ne reagiraju.	Kontrolna ploča je zaključana.	Otključajte kontrolnu ploču pomoću tipke za zaključavanje.
Uređaj proizvodi kliktanje.	Ovo može biti uzrokovano konstrukcijom vašeg posuđa za kuhanje (slojevi različitih metala vibriraju različito).	To je normalno i bezopasno.
Pri radu na visokoj snazi može se čuti blago zujanje.	Ovo može biti uzrokovano indukcijskom tehnologijom.	To je normalno, ali buka se smanjuje ili potpuno nestaje smanjenjem razine snage.
Buka ventilatora.	Integrirani ventilator za hlađenje sprječava pregrijavanje jedinice. Po potrebi nastavlja raditi i nakon isključivanja ploče za kuhanje.	To je normalno i nužno za ispravan rad. Ne isključujte uređaj iz napajanja dok ventilator radi.
Posuđe se ne zagrijava	Posuđe nije prikladno za indukciju ili nije prepoznato.	Koristite posuđe prikladno za indukciju odgovarajuće veličine za željenu zonu kuhanja i pravilno ga postavite. Pogledajte poglavlje o posuđu.

KODOVI POGREŠAKA

Kod pogreške	Značenje	Što učiniti
E0	Nije prepoznat odgovarajući posuđe	Postavite odgovarajuće posuđe za kuhanje u sredinu odgovarajuće zone kuhanja (pogledajte poglavlje o posuđu za kuhanje)
E1	Napon je prenizak (manji od 85 V)	Provjerite napajanje. Ako je normalno, ponovno uključite ploču.
E2	Napon je previsok (viši od 285 V)	Provjerite napajanje. Ako je u redu, ponovno uključite ploču za kuhanje.
E3	Poruka o pogrešci senzora ploče za kuhanje / kratki spoj	Obratite se korisničkoj službi ili kvalificiranom električaru.
E4	Poruka o grešci IGBT senzora / kratki spoj	Obratite se korisničkoj službi ili kvalificiranom električaru.
E5	Pregrijavanje ploče za kuhanje	• Provjerite da ventilacijski otvori nisu blokirani i da sobna temperatura nije previsoka. • Provjerite da posuđe za kuhanje ne viri iznad oznaka zona kuhanja u smjeru upravljačke ploče kako biste spriječili pregrijavanje. • Provjerite radi li ventilator.
E6	Pregrijavanje IGBT-a	• Provjerite da ventilacijski otvori nisu začepljeni i da temperatura okoline nije previsoka. • Pobrinite se da posuđe ne viri iznad oznaka zone kuhanja u smjeru kontrolne ploče kako biste spriječili pregrijavanje.
E7	Kvar senzora ploče za kuhanje	Obratite se korisničkoj službi ili kvalificiranom električaru.
EC	Neuspjeh komunikacije između zaslona i matične ploče	• Obratite se korisničkoj službi ili kvalificiranom električaru. • Provjerite radi li ventilator.



1. WAŻNE:

- Przed użyciem należy zawsze dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi.
- Niniejsza instrukcja jest dostępna do pobrania na naszej stronie internetowej www.sogo.es
- Zachowaj niniejszą instrukcję do wykorzystania w przyszłości.



2. Instrukcje bezpieczeństwa dla użytkownika

GENERAL
PRECAUTIONS

OGÓLNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Ogólne środki ostrożności podczas użytkowania urządzeń elektrycznych

- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie używaj ani nie przechowuj urządzenia na zewnątrz.
- Urządzenie należy zawsze ustawiać na płaskiej i równej powierzchni.
- Produkt ten jest przeznaczony do użytku domowego, nieprzemysłowego i niekomercyjnego. Nie należy używać urządzenia na zewnątrz ani do innych celów. Niewłaściwe użytkowanie lub nieprawidłowa 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 do sieci elektrycznej należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem sieciowym.
- Gdy urządzenie nie jest używane, należy zawsze wyciągać wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest włączone.
- Podczas użytkowania urządzenia 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 wyłączeniu. Aby całkowicie odłączyć urządzenie, należy odłączyć je od gniazdka sieciowego.
- Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - gospodarstwa rolne oraz przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
 - obiekty typu bed and breakfast;
 - catering i podobne zastosowania niehandlowe.
- Należy unikać rozlewania płynów na złącze.



Ograniczenia użytkowania w celu uniknięcia obrażeń ciała

- Nie należy umieszczać ani używać tego urządzenia w pobliżu źródeł wody.
- Nie należy umieszczać ani używać urządzenia i jego przewodu zasilającego na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) lub w pobliżu otwartego ognia.
- Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego zwisającego z ostrych krawędzi i należy trzymać go z dala od gorących przedmiotów i płomieni. Nie należy owijać przewodu wokół urządzenia ani go zginać.
- Nie zanurzaj obudowy, która zawiera elementy elektryczne i elementy grzejne, w wodzie ani nie pływaj jej pod bieżącą wodą.
- Nigdy nie używaj akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta.
- Używanie akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez producenta urządzenia, może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
- Aby wyjąć wtyczkę z gniazdka, należy chwycić ją za samą wtyczkę, a nie ciągnąć za kabel lub samo urządzenie.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed podłączeniem lub odłączeniem wtyczki upewnij się, że masz suche ręce.
- Nie używaj urządzenia mokrymi rękami, na wilgotnej podłodze lub w wilgotnym otoczeniu,

ponieważ istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym.

- Podczas użytkowania urządzenia należy upewnić się, że przewód zasilający nie jest przynięciony ani zgnieciony.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie należy dopuścić do zamoczenia silnika, przewodu lub wtyczki.
- Zachowaj ostrożność podczas obsługi urządzeń elektrycznych, ponieważ powierzchnia elementu grzejnego pozostaje gorąca po użyciu. Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować obrażenia użytkownika i uszkodzenie urządzenia.
- Nie dotykaj zewnętrznej powierzchni urządzenia, ponieważ podczas pracy może się bardzo nagrzewać. Zamiast tego używaj uchwytu lub rękawic.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia ani wtyczki w wodzie lub innym płynie. W przypadku wypadnięcia urządzenia do wody należy natychmiast odłączyć je od zasilania sieciowego i przed ponownym użyciem zanieść do autoryzowanego serwisu w celu naprawy.
- Nie używaj urządzenia, jeśli upadło na podłogę, jeśli są widoczne oznaki uszkodzenia lub jeśli występuje wyciek.
- Nie używaj urządzenia, jeśli kabel lub wtyczka są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia przewodu należy go wymienić wyłącznie u producenta, serwisu lub podobnie wykwalifikowanych osób, aby uniknąć zagrożenia.
- W przypadku nieprawidłowego działania urządzenia lub jeśli zostało ono w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy zwrócić je do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu zbadania, naprawy lub regulacji.



Ograniczenia dotyczące użytkowania przez dzieci i osoby starsze

- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub braku doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub otrzymały odpowiednie instrukcje.
- Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub braku doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one powyżej 8 lat i są pod nadzorem.
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na korzystanie z urządzenia bez nadzoru.



Instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia

- OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- OSTRZEŻENIE: Nie należy umieszczać na płycie grzejnej metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokryvky, ponieważ mogą się one nagrzewać.
- OSTRZEŻENIE: Nie należy kłaść papieru, ręczników i innych łatwopalnych przedmiotów na powierzchni grzejnej, ponieważ może to spowodować pożar.
- OSTRZEŻENIE: Nie należy używać urządzenia, jeśli powierzchnia grzewcza jest uszkodzona. Należy zanieść je do autoryzowanego serwisu w celu naprawy.
- Po zakończeniu pracy wentylator działa jeszcze przez chwilę, aby rozproszyć ciepło. Gdy wentylator przestanie działać, można odłączyć przewód zasilający.
- Nie należy przenosić kuchenki indukcyjnej podczas gotowania lub gdy znajdują się na niej gorące naczynia.
- Nie należy umieszczać na urządzeniu żadnych pustych pojemników.
- Nie należy używać urządzenia na innych urządzeniach elektrycznych, takich jak płyta ceramiczna lub piekarnik elektroniczny itp.
- Nie należy używać urządzenia na zbyt cienkich metalowych powierzchniach, które łatwo ulegają deformacji.
- Nie blokuj otworów wentylacyjnych urządzenia. Może to spowodować przegrzanie. Zachowaj minimalną odległość od ścian lub innych przedmiotów wynoszącą od 5 do 10 cm.
- Nie należy umieszczać kuchenki indukcyjnej w pobliżu urządzeń lub przedmiotów, które są wrażliwe na pola magnetyczne (np. radia, telewizory, magnetofony itp.).

- Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów magnetycznych, takich jak karty kredytowe, kasety itp. na szklanej powierzchni podczas pracy urządzenia.
- Nie należy umieszczać kuchenki indukcyjnej w pobliżu otwartego ognia, grzejników lub innych źródeł ciepła.
- Upewnij się, że kabel zasilający nie jest uszkodzony ani nie jest przygnieciony pod urządzeniem.
- Upewnij się, że kabel zasilający nie styka się z ostrymi krawędziami i/lub gorącymi powierzchniami.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów, takich jak przewody lub narzędzia, do otworów wentylacyjnych. Uwaga: Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
- Nie dotykaj gorącej powierzchni płyty ceramicznej. Płyta indukcyjna nie nagrzewa się podczas gotowania, ale temperatura naczynia podgrzewa płytę!
- Nie podgrzewaj na kuchenie indukcyjnej nieotwartych puszek. Podgrzana puszka może eksplodować. Zawsze najpierw zdejmij pokrywkę.
- Badania naukowe wykazały, że kuchenki indukcyjne nie stanowią zagrożenia. Jednak osoby z rozrusznikiem serca powinny zachować minimalną odległość 60 cm od urządzenia podczas jego pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Należy zachować ostrożność podczas obsługi urządzeń elektrycznych, ponieważ powierzchnia elementu grzejnego pozostaje gorąca po użyciu. Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować obrażenia użytkownika i uszkodzenie urządzenia.
- Nie dotykaj zewnętrznej powierzchni urządzenia, ponieważ podczas pracy może się bardzo nagrzewać. Zamiast tego używaj uchwytu lub rękawic kuchennych.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie dotykaj gorących powierzchni.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie należy używać z OSTROŻNOŚCIĄ, ponieważ zawiera ono element grzewczy. Powierzchnia urządzenia różni się od innych powierzchni funkcjonalnych, które mogą osiągać wysokie temperatury. Ponieważ temperatury są różnie odczuwane przez różne osoby, urządzenia należy dotykać wyłącznie za pomocą przeznaczonych do tego uchwytów i powierzchni chwytnych, używając osłon termicznych, takich jak rękawice lub podobne elementy odzieży. W przeciwnym razie przed dotknięciem gorących powierzchni należy odczekać wystarczająco długo, aż urządzenie ostygnie.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach. Nie myj go w zmywarce.
- Aby uniknąć przeciążenia obwodu podczas korzystania z tego produktu, nie należy używać innego urządzenia o dużej mocy w tym samym obwodzie elektrycznym.
- Do produktu dołączony jest krótki przewód zasilający. Nie zaleca się używania przedłużacza z tym produktem, ale jeśli jest to konieczne:
 - Zaznaczona moc znamionowa przewodu musi być co najmniej taka sama jak moc znamionowa produktu.
 - Przedłużacz należy ułożyć tak, aby nie zwisał w miejscu, w którym można się o niego potknąć lub nieumyślnie go pociągnąć.
- Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

Uwaga, gorąca powierzchnia



3. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z PŁYTY INDUKCYJNEJ

	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.
	Podczas korzystania z urządzenia należy trzymać je na gładkiej i poziomej powierzchni w odległości 10 cm od ścian.
	Nie używaj kuchenki indukcyjnej w pobliżu kuchenki gazowej i kuchenki na naftę.
	Nie zanurzać kuchenki indukcyjnej w wodzie bezpośrednio w celu jej wyczyszczenia. Przetrzyj ją miękką i wilgotną ściereczką.
	Nie wkładaj przewodów do wylotu wiatru i powietrza, nie przykrywaj ich niczym, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
	W celu uniknięcia poparzeń lub oparzeń spowodowanych wysoką temperaturą, nie należy umieszczać arkuszy żelaza bezpośrednio na płycie indukcyjnej.
	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.
	Nie używaj płyty indukcyjnej na żelaznej powierzchni lub jakiegokolwiek powierzchni z metalową matą pod spodem.
	Nie należy umieszczać pustych garnków lub patelni na powierzchni płyty indukcyjnej, ponieważ może to wpłynąć na działanie produktu.
	Należy zawsze utrzymywać w czystości powierzchnię do gotowania i nie dopuszczać do gromadzenia się tłuszczu.
	Nie dotykać powierzchni grzewczej rękami podczas użytkowania, ponieważ nagrzewa się ona i może spowodować oparzenia. Przed czyszczeniem lub przenoszeniem należy odczekać chwilę, aż ostygnie.
	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.
	Nie pozwalać dzieciom korzystać z płyty indukcyjnej.
	W przypadku posiadania rozrusznika serca należy skontaktować się z lekarzem przed użyciem urządzenia.

4. DANE TECHNICZNE

Napięcie	Częstotliwość	Moc
CA 220-240 V	50-60 Hz	2000 W + 1500 W = 3500 W

Ten produkt jest zgodny z rozporządzeniem UE 2023/826 zgodnie z dyrektywą 2009/125/WE w sprawie wymogów dotyczących ekoprojektu.

Pobór mocy w trybie wyłączenia:

Pobór mocy w trybie czuwania:

Czas, po upływie którego produkt przechodzi w tryb wyłączenia:

5. OPIS CZĘŚCI

1. Powierzchnia szklana
2. Przewód zasilający
3. Plastikowa osłona
4. Panel sterowania
 - A. Przycisk blokady przed dziećmi
 - B. Przycisk timera
 - C. Przycisk w dół (zmniejsza moc i temperaturę)
 - D. Przycisk w górę (zwiększanie mocy i temperatury)
 - E. Przycisk trybu
 - F. Przycisk włączania/wyłączania



POZIOMY MOCY:

Wyświetlacz	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Moc lewa (W)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Moc prawa (W)	200	400	600	800	1000	1100	1200	1300	1500

POZIOMY TEMPERATURY:

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

WYBÓR ODPOWIEDNICH NACZYŃ DO GOTOWANIA INDUKCYJNEGO

Należy używać wyłącznie naczyń kuchennych z podstawą odpowiednią do gotowania indukcyjnego. Należy sprawdzić, czy na opakowaniu lub na dnie patelni znajduje się symbol indukcji.

Możesz również sprawdzić, czy Twoje naczynia są odpowiednie, przeprowadzając test z magnesem. Przesuń magnes w kierunku dna patelni. Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do gotowania indukcyjnego.



Induction

Jeśli nie masz magnesu:

1. Wlej trochę wody do garnka.
2. Włącz urządzenie na 3 minuty i sprawdź, czy woda się nagrzewa.

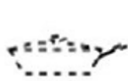


ODPOWIEDNIE NACZYNIA KUCHENNE:

Naczynia żelazne (stal nierdzewna, żelazo nierdzewne, żeliwo), dno naczynia jest płaskie, średnica dna wynosi od 16 cm do 22 cm.



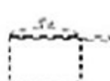
Stainless Steel kettle



Iron pot



Magnetic stainless steel pot



Color iron pot



Magnetic iron kettle



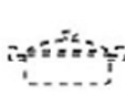
Iron pan

NACZYNIA NIEODPOWIEDNIE:

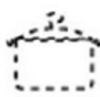
Garnki wykonane z aluminium, miedzi, szkła, ceramiki, garnki o średnicy dna 10 cm lub większej niż 22 cm.



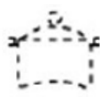
Aluminum kettle



Heat-resistant glass pot



Ceramic pot



Bottom not smooth



Bottom with feet



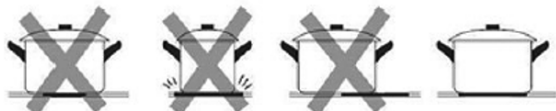
Small diameter of bottom

Uwaga: można używać garnków wykonanych z dowolnego rodzaju metalu (z wyjątkiem stali nierdzewnej, żeliwa nierdzewnego, żeliwa) lub o dowolnym rozmiarze, przy pomocy płyty żeliwnej lub ze stali nierdzewnej, które należy używać jako podstawy. Tego rodzaju płyty można kupić w każdym pobliskim sklepie z artykułami elektronicznymi lub naczyniami kuchennymi.

Jak używać płyty żeliwnej: Podłącz urządzenie do zasilania i umieść płytę żeliwną lub ze stali nierdzewnej na powierzchni płyty indukcyjnej. Włącz płytę indukcyjną, a płyta żeliwna nagrzeje się. Na górnej powierzchni płyty można umieścić dowolny garnek lub naczynie wykonane z dowolnego materiału i rozpocząć gotowanie. **Uwaga:** Nie należy używać naczyń kuchennych z postrzępionymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



Upewnij się, że dno patelni jest gładkie i przylega płasko do szklanej powierzchni. Zawsze ustaw patelnię na środku pola grzewczego. Średnica patelni nie powinna być mniejsza niż 12 cm, aby zapewnić skuteczność działania pola energetycznego. Nie używaj patelni o średnicy większej niż 22 cm.



Zawsze podnoś patelnię z płyty indukcyjnej – nie przesuwaj ich, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła.



Ręczne funkcje gotowania: Ta płyta indukcyjna posiada 3 ręczne funkcje gotowania, które to odpowiednio: smażenie, gotowanie w garnku i grillowanie. Jak sama nazwa wskazuje, wartości funkcjonalne (moc, czas i temperatura) tych funkcji gotowania można zmieniać zgodnie z potrzebami i wymaganiami.

Automatyczna funkcja gotowania: Ta płyta indukcyjna posiada 3 automatyczne funkcje gotowania, które to: zupa, woda i mleko. W tych funkcjach gotowania wartości funkcjonalne (czas, temperatura i moc) nie mogą być zmieniane.

Uwaga: Jak sama nazwa sugeruje, wartości czasu, temperatury i mocy nie mogą być zmieniane w tych funkcjach gotowania (zupa, woda i mleko).

OPIS FUNKCJI

Przygotowanie: Umieść odpowiedni garnek na szklanej powierzchni grzewczej, podłącz przewód zasilający płyty do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Dźwięk „Bi” wydawany przez urządzenie oznacza, że jest ono włączone. W tym momencie naciśnij przycisk włączania/wyłączania „**I**”, aby rozpocząć. Po uruchomieniu na wyświetlaczu pojawi się napis „on” i można nacisnąć odpowiedni przycisk funkcyjny, aby przejść do trybu pracy.

Klawisz	Opis funkcji
Włączanie/ wyłączanie	Za pomocą tego przycisku można w dowolnym momencie włączyć i wyłączyć urządzenie, a także przełączyć je w tryb czuwania. Po naciśnięciu tego przycisku wyświetlacz LED świeci się przez 2 sekundy i wyświetla komunikat „ON”, co oznacza, że urządzenie przechodzi w tryb włączenia. W tym momencie należy wybrać wstępnie ustawioną funkcję gotowania, aby uruchomić urządzenie. Jeśli w ciągu 30 sekund nie wybierzemy żadnej funkcji gotowania, urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania. Uwaga: Aby urządzenie nie przeszło w tryb czuwania, należy wybrać dowolną funkcję gotowania w ciągu 30 sekund od włączenia urządzenia.
Tryb	Jak wspomniano wcześniej, dostępne są 3 funkcje ręczne (smażenie, gotowanie w garnku i grillowanie) oraz 3 funkcje automatyczne (zupa, woda i mleko). Za pomocą tego przycisku można wybrać dowolną z wyżej wymienionych wstępnie ustawionych funkcji gotowania. Aby wybrać dowolną wstępnie ustawioną funkcję gotowania, należy nacisnąć przycisk trybu, a kontrolka funkcji gorącego garnka zacznie migać jako domyślna funkcja gotowania, a wyświetlacz cyfrowy pokaże domyślny czas i temperaturę, które można zmienić za pomocą przycisków timera i przycisków UP/Down. Aby zmienić na inną funkcję gotowania, należy nacisnąć przycisk trybu, aż kontrolka żądanej funkcji zacznie migać.
UP (+) i Down (-)	Służy do regulacji mocy, temperatury i czasu: za pomocą tego przycisku można odpowiednio zmieniać moc i czas. Aby zmienić moc: W przypadku funkcji gotowania ręcznej moc można zmienić dla lewej strefy od 300 do 2000 W, a dla prawej strefy od 200 do 1500 W, z 9 różnymi zakresami mocy. Uwaga: można zmieniać w funkcjach gotowania w gorącym garnku i smażenia. Aby zmienić temperaturę: Temperaturę można zmieniać w zakresie od 60 do 240°C, z 9 różnymi zakresami temperatur. Uwaga: można zmienić w funkcji grillowania. Aby zmienić temperaturę: Gdy urządzenie jest w trybie czuwania, naciśnij dwukrotnie przycisk „Power/Temp”. Wskaźnik temperatury zapali się, a na wyświetlaczu LED pojawi się wartość „160°C”, co oznacza, że urządzenie pracuje w temperaturze 160°C. Temperaturę można regulować, naciskając przycisk „-” lub „+”. Uwaga: Nie można zmieniać mocy w trybie automatycznego gotowania. Aby zmienić czas: Czas można zmienić za pomocą tego przycisku, jak wspomniano w funkcji timera.
Timer	Timer: Za pomocą tego przycisku można zmienić czas gotowania w funkcjach smażenia, gotowania w garnku i grillowania. Timer można ustawić tylko w trybie pracy. Aby zmienić czas gotowania dowolnej z wyżej wymienionych funkcji, należy wybrać funkcję, płyta indukcyjna rozpocznie pracę, a wyświetlacz cyfrowy pokaże moc/temperaturę. Aby zmienić czas, należy nacisnąć przycisk timera, a wyświetlacz cyfrowy zacznie pokazywać 0:00. Za pomocą przycisków w górę i w dół można zmieniać czas w zakresie od 1 minuty do 3 godzin. Uwaga: Naciśnięcie przycisku „+” powoduje dodanie 10 minut do czasu. Naciśnięcie przycisku „-” powoduje zmniejszenie czasu o 1 minutę.
Blokada	Urządzenie posiada specjalną funkcję „Blokada”, która pozwala zablokować dowolną funkcję gotowania, aby uniemożliwić dzieciom zmianę ustawień gotowania. Jak korzystać z funkcji blokady: W stanie pracy naciśnij przycisk przez 2 sekundy, aby zablokować lub odblokować funkcję. Po zablokowaniu na wyświetlaczu pojawi się komunikat LOC. W stanie blokady przed dziećmi wszystkie inne przyciski są nieaktywne, z wyjątkiem przycisków „Lock” i „ON/OFF”.

Uwaga: Ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyłączy się automatycznie po 2 godzinach, jeśli nie ustawiono timera.

Timer: Gdy urządzenie pracuje, naciśnij przycisk timera, aby przejść do trybu ustawiania czasu wyłączenia timera. Na wyświetlaczu miga czas wyłączenia timera „0:00”. W tym momencie można nacisnąć przycisk „Up” lub „Down”, aby ustawić czas. Po 5 sekundach czas zostanie ustawiony. Urządzenie automatycznie potwierdzi czas, rozpocznie odliczanie i automatycznie wyłączy się po upływie ustawionego czasu. Dotyczy to funkcji: Fry, Hotpot i Barbecue.

OPIS FUNKCJI

Funkcja	Proces pracy
Funkcja smażenia	Smażenie: Naciśnij przycisk „Mode”, aby wybrać program smażenia. Zapali się odpowiedni wskaźnik, a na ekranie LED pojawi się napis „1800/1300”, co oznacza, że urządzenie pracuje z ustawioną mocą 1800 W/1300 W. Moc można regulować, naciskając przycisk „+” lub „-”. Można regulować łącznie 9 poziomów mocy. Po wybraniu mocy można nacisnąć przycisk „Timer”, aby ustawić czas gotowania. Jeśli nie zostanie ustawiony czas gotowania, urządzenie wyłączy się automatycznie po 2 godzinach. Uwaga: Aby uzyskać lepsze wyniki gotowania podczas korzystania z programu Fry, zaleca się używanie garnków lub patelni z płaskim dnem.
Funkcja Hot Pot	Gorący garnek: Naciśnij przycisk „Mode”. Zapali się wskaźnik gorącego garnka, a na ekranie LED pojawi się napis „1200/1000”, co oznacza, że urządzenie pracuje z ustawioną mocą 1200 W/1000 W. Moc można regulować za pomocą przycisków „+” lub „-”. Można regulować łącznie 9 poziomów mocy. Po wybraniu mocy można nacisnąć przycisk „Timer”, aby ustawić czas gotowania. Jeśli czas gotowania nie zostanie ustawiony, urządzenie wyłączy się automatycznie po 2 godzinach. Można nacisnąć przycisk „Mode”, aby wybrać inne funkcje gotowania, lub nacisnąć przycisk „ON/OFF”, aby zatrzymać urządzenie.
Funkcja grillowania	BBQ: Naciśnij przycisk „Mode”, aby wybrać program BBQ. Zapali się odpowiedni wskaźnik, a na ekranie LED pojawi się napis „160C”, co oznacza, że urządzenie pracuje w ustawionej temperaturze 160°C. Temperaturę można regulować, naciskając przycisk „+” lub „-”. Można regulować łącznie 9 poziomów temperatury. Po wybraniu temperatury można nacisnąć przycisk „Timer”, aby ustawić czas gotowania. Jeśli nie zostanie ustawiony czas gotowania, urządzenie wyłączy się automatycznie po 2 godzinach. Uwaga: Jak wskazuje sama instrukcja obsługi, czas, temperaturę i moc można odpowiednio zmieniać w zależności od potrzeb. Można to zmienić tylko w trybie gotowania ręcznego (smażenie, gorący garnek i grillowanie).
Funkcja zupy	Zupa: Naciśnij przycisk „Mode”, aby wybrać program zupy. Zapali się odpowiedni wskaźnik. Na ekranie LED wyświetla się „2:00”, co oznacza, że urządzenie pracuje z ustawioną mocą 1600 W, a czas gotowania wynosi dwie godziny. Moc nie można regulować za pomocą przycisków „+” lub „-”. Gdy wartość czasu „2:00” miga, czas gotowania można regulować za pomocą przycisków „+” lub „-”, maksymalnie do 3 godzin. Naciśnij przycisk timera, aby ustawić czas włączenia. Zakres ustawień wynosi „0:01-3:00”.
Funkcja wody	Woda: Naciśnij przycisk „Mode”, aby wybrać program wody. Zapali się odpowiedni wskaźnik. Na ekranie LED wyświetla się „0:30”, co oznacza, że urządzenie pracuje z ustawioną mocą 2000 W, a czas gotowania wynosi 30 minut. Moc nie może być regulowana za pomocą przycisków „+” lub „-”. Gdy miga „0:30”, czas gotowania można regulować za pomocą przycisków „+” lub „-”, maksymalnie do 3 godzin.
Funkcja mleczna	Mleko: Naciśnij przycisk „Function”, aby wybrać program do przygotowywania mleka. Zapali się odpowiedni wskaźnik. Na ekranie LED wyświetla się „0:20”, co oznacza, że urządzenie pracuje z ustawioną mocą 800 W, a czas gotowania wynosi 20 minut. Moc nie można regulować za pomocą przycisków „+” lub „-”. Gdy „0:20” miga, czas gotowania można regulować za pomocą przycisków „+” lub „-”, maksymalnie do 3 godzin. Uwaga: Ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyłączy się automatycznie po 2 godzinach, jeśli nie zostanie ustawiony timer.
Wskaźnik ciepła reszkowego	Po zakończeniu pracy, gdy temperatura powierzchni jest wysoka, zapala się lampka sygnalizacyjna wysokiej temperatury, aby przypomnieć użytkownikowi, że powierzchnia jest gorąca. Gdy tylko temperatura powierzchni spadnie, lampka sygnalizacyjna wysokiej temperatury gaśnie.

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

SZCZEGÓŁY FUNKCJI MENU

Funkcje	Domyślna moc / temperatura	Domyślny czas	Zakres mocy/ temperatury	Zakres timera
Smażenie	1800/1300 W	120 min	300-2000 / 200-1500 W	0:01 – 3:00 godz.
Gorący garnek	1200/1000 W	120 minut	300-2000 / 200-1500 W	0:01 – 3:00 godz.
Grill	160 °C	120 minut	60 °C – 240 °C	0:01 – 3:00 godz.
Zupa	1600 W	120 minut	-	0:01 – 3:00 godz.
Woda	2000/1500 W	30 minut	-	0:01 – 3:00 godz.
Mleko	800 W	20 minut	-	0:01 – 3:00 godz.

Czyszczenie i konserwacja

1. Wyłącz urządzenie, naciskając przycisk „On/Off” i poczekaj, aż lampka zgaśnie. Po wyłączeniu odłącz przewód zasilający.
2. Odczekaj chwilę, aż urządzenie ostygnie.
3. Do usunięcia zabrudzeń można użyć łagodnego detergentu lub płynu do mycia naczyń i miękkiej ściereczki.
4. Nie używaj żadnych produktów na bazie benzyny, aby uniknąć uszkodzenia elementów plastikowych, obudowy lub panelu sterowania.
5. Nie czyść urządzenia pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj go w wodzie, ponieważ woda dostanie się do środka i uszkodzi urządzenie.
6. Przed gotowaniem zawsze upewnij się, że płyta górna i patelnia/garnek są czyste, ponieważ brud z patelni/garnka przyklei się do płyty i spowoduje jej odbarwienie.
7. Otwór wentylacyjny można wyczyścić odkurzaczem, aby odessać brud, lub użyć bawełny, jeśli brud jest pokryty olejem.
8. Do czyszczenia powierzchni można również użyć szczoteczki do zębów z niewielką ilością mydła, pod warunkiem, że używa się jej delikatnie.
9. Nie używaj środków ściernych ani silnych detergentów, ponieważ mogą one wywołać reakcję chemiczną.
10. Po usunięciu zabrudzeń należy wytrzeć urządzenie do sucha suchą, miękką ściereczką.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Urządzenie nie włącza się.	Brak zasilania.	• Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo podłączona. • Sprawdź, czy przewód zasilający jest nienaruszony. • Sprawdź zasilanie. • Sprawdź, czy napięcie nie jest zbyt niskie. • Jeśli sprawdziłeś wszystko, a problem nadal występuje, skontaktuj się z centrum serwisowym.
Klawisze funkcyjne nie reagują.	Panel sterowania jest zablokowany.	Odblokuj panel sterowania za pomocą klucza blokującego.
Urządzenie wydaje odgłosy kliknięć.	Może to wynikać z konstrukcji naczyń (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne i nieszkodliwe.
Podczas pracy z dużą mocą słychać lekki szum.	Może to być spowodowane technologią indukcyjną.	Jest to normalne zjawisko, ale hałas zmniejsza się lub całkowicie zanika po zmniejszeniu mocy.
Odgłos wentylatora.	Wbudowany w urządzenie wentylator chłodzący zapobiega przegrzaniu urządzenia. W razie potrzeby wentylator nadal pracuje nawet po wyłączeniu płyty grzejnej.	Jest to normalne i konieczne do bezawaryjnej pracy urządzenia. Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, gdy wentylator pracuje.
Naczynia nie nagrzewają się	Naczynia nie nadają się do gotowania indukcyjnego lub nie są wykrywane.	Użyj naczyń nadających się do gotowania indukcyjnego, o rozmiarach odpowiednich do wybranej strefy gotowania i ustaw je prawidłowo. Zobacz rozdział dotyczący naczyń.

KODY BŁĘDÓW

Kod błędu	Znaczenie	Co należy zrobić
E0	Nie wykryto odpowiedniego naczynia	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 ponownie płytę grzejną.
E2	Napięcie jest zbyt wysokie (wyższe niż 285 V).	Sprawdź zasilanie. Jeśli jest w porządku, włącz ponownie płytę grzejną.
E3	Komunikat o błędzie czujnika płyty grzejnej / zwarcie	Skontaktuj się z obsługą klienta lub wykwalifikowanym elektrykiem.
E4	Komunikat o błędzie czujnika IGBT / zwarcie	Skontaktuj się z obsługą klienta lub wykwalifikowanym elektrykiem.
E5	Przegrzanie płyty grzejnej	• Upewnij się, że drogi wentylacyjne nie są zablokowane, a temperatura otoczenia nie jest zbyt wysoka. • Upewnij się, że naczynia nie wystają poza oznaczenia strefy gotowania w kierunku panelu sterowania, aby zapobiec ich przegrzaniu. • Upewnij się, że wentylator działa.
E6	Przegrzanie IGBT	• Upewnij się, że drogi wentylacyjne nie są zablokowane, a temperatura otoczenia nie jest zbyt wysoka. • Upewnij się, że naczynia nie wystają poza oznaczenia strefy gotowania w kierunku panelu sterowania, aby zapobiec ich przegrzaniu.
E7	Usterka czujnika płyty grzejnej	Skontaktuj się z obsługą klienta lub wykwalifikowanym elektrykiem.
EC	Błąd komunikacji między wyświetlaczem a płytą główną	• Skontaktuj się z obsługą klienta lub wykwalifikowanym elektrykiem. • Upewnij się, że wentylator działa.



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

Precauții generale în timpul utilizării echipamentelor electrice

- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în acest manual.
- Nu utilizați și nu depozitați aparatul în aer liber.
- Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață plană și uniformă.
- Acest produs este destinat utilizării în interior, în scopuri neindustriale, necomerciale și numai pentru uz casnic. Nu utilizați produsul în aer liber sau în alte scopuri. Utilizarea necorespunzătoare sau manipularea incorectă pot cauza probleme la aparat și pot provoca vătămări utilizatorului.
- Aparatul trebuie utilizat numai în scopurile prevăzute. Nu se acceptă nicio răspundere pentru daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare sau manipularea greșită.
- Asigurați-vă că tensiunea indicată pe eticheta de clasificare corespunde tensiunii rețelei electrice înainte de a conecta aparatul la priză.
- Scoateți întotdeauna ștecherul din priza de alimentare când aparatul nu este utilizat. Nu lăsați aparatul nesupravegheat când este pornit.
- Este necesară o supraveghere atentă atunci când orice aparat este utilizat de copii sau în apropierea acestora.
- Înainte de a curăța sau depozita aparatul, deconectați-l întotdeauna de la sursa de alimentare și lăsați-l să se răcească.
- Aparatul nu este complet deconectat de la sursa de alimentare, chiar și după ce a fost oprit. Pentru a-l deconecta complet, scoateți-l din priza de alimentare.
- Aparatele nu sunt destinate să fie operate cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de control de la distanță.
- Acest aparat este destinat utilizării în gospodărie și în aplicații similare, cum ar fi:
 - Bucătării pentru personal în magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - Case de fermă și de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
 - Medii de tip pensiune;
 - Catering și aplicații similare, care nu sunt destinate comerțului cu amănuntul.
- Evitați vărsarea pe conector



Restricții de utilizare pentru a evita rănirea personală

- Nu așezați și nu utilizați acest aparat în apropierea surselor de apă.
- Nu așezați și nu utilizați aparatul și cablul său de alimentare pe sau în apropierea suprafețelor fierbinți (de exemplu, plite) sau a flăcărilor deschise.
- Nu lăsați cablul de alimentare atârnat 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 componente electrice și elemente de încălzire, în apă și 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 incendiu, șoc electric sau vătămări corporale.
- Când doriți să scoateți ștecherul din priza de perete, faceți acest lucru apucând ștecherul, nu trăgând de cablu sau de aparat.
- Pentru a evita electrocutarea, asigurați-vă că aveți mâinile uscate înainte de a conecta sau deconecta fișa.
- Nu utilizați dispozitivul cu mâinile ude, pe podele umede sau când atmosfera este umedă, deoarece există riscul de electrocutare.
- În timpul utilizării aparatului, asigurați-vă că cablul de alimentare nu este prins sau strivit.
- Nu lăsați motorul, cablul sau ștecherul să se ude, pentru a evita riscul de electrocutare.
- Aveți grijă când manipulați aparate electrice, deoarece suprafața elementului de încălzire este supusă căldurii

reziduale după utilizare. Orice utilizare necorespunzătoare poate provoca leziuni 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 ștecherul în apă sau în orice alt lichid. În cazul în care aparatul cade în apă, deconectați-l imediat de la sursa de alimentare și duceți-l la un agent de service autorizat pentru reparații înainte de a-l reutiliza.
- Nu utilizați aparatul dacă a căzut pe podea, dacă prezintă semne vizibile de deteriorare sau dacă are scurgeri.
- Nu utilizați aparatul dacă cablul sau ștecherul sunt deteriorate. În cazul în care cablul este deteriorat, acesta trebuie înlocuit numai de către producător, agentul său de service sau persoane cu calificare similară, pentru a evita pericolele.
- În cazul unei defecțiuni a aparatului sau dacă acesta a fost deteriorat în vreun fel, duceți aparatul la cel mai apropiat centru de service autorizat pentru examinare, reparare sau reglare.



Restricții de utilizare în cazul copiilor și persoanelor în vârstă

- 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 de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și înțeleg pericolele implicate.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii, cu excepția cazului în care aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Păstrați aparatul și cablul său la îndemâna copiilor cu vârsta 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, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, nu trebuie așezate pe plita electrică, deoarece se pot încălzi.
- **AVERTISMENT:** Vă rugăm să nu așezați hârtie, prosoape și alte obiecte inflamabile pe suprafața de încălzire, deoarece acestea pot provoca incendii.
- **AVERTISMENT:** Vă rugăm să nu utilizați aparatul dacă suprafața de gătit este spartă. Duceți-l la un centru de service autorizat pentru reparații.
- De fiecare dată când terminați, ventilatorul continuă să funcționeze o perioadă pentru a disipa căldura. Când ventilatorul se oprește, puteți deconecta cablul de alimentare.
- Nu mutați aragazul cu inducție în timpul gătirii sau cu vase fierbinți pe el.
- Nu așezați recipiente goale pe aparat.
- Nu utilizați dispozitivul pe alte aparate electrice, cum ar fi plite ceramice sau cuptoare electronice etc.
- Nu utilizați aparatul pe suprafețe metalice prea subțiri și care se pot deforma ușor.
- Nu blocați orificiile de ventilație ale aparatului. Acest lucru poate provoca supraîncălzirea. Păstrați o distanță minimă de 5 până la 10 cm față de pereți sau alte obiecte.
- Nu așezați aragazul cu inducție lângă aparate sau obiecte care reacționează sensibil la câmpurile magnetice (de exemplu, radiouri, televizoare, casetofoane etc.).
- Nu așezați obiecte magnetice, cum ar fi carduri de credit, casete etc., pe suprafața de sticlă în timp ce dispozitivul este în funcțiune.
- Nu așezați aragazul cu inducție lângă focuri deschise, radiatoare sau alte surse de căldură.
- Asigurați-vă că cablul de alimentare nu este deteriorat sau strivit sub aparat.
- Asigurați-vă că cablul de alimentare nu intră în contact cu margini ascuțite și/sau suprafețe fierbinți.
- Nu introduceți obiecte precum fire sau unelte în fantele de ventilație. Atenție: acest lucru poate provoca electrocutare.
- Nu atingeți suprafața fierbinte a plitei ceramice. Plita cu inducție nu se încălzește în timpul gătitului, dar temperatura vaselor de gătit încălzește plita!
- Nu încălziți conserve nedeschise pe aragazul cu inducție. O conservă încălzită ar putea exploda.

- Îndepărtați întotdeauna capacul înainte.
- Testele științifice au demonstrat că aragazurile cu inducție nu prezintă riscuri. Cu toate acestea, persoanele cu stimulator cardiac trebuie să păstreze o distanță minimă de 60 cm față de aparat în timpul funcționării.
- AVERTISMENT: Aveți grijă când manipulați aparate electrice, deoarece suprafața elementului de încălzire este supusă căldurii reziduale după utilizare. Orice utilizare necorespunzătoare poate provoca leziuni utilizatorului și poate deteriora aparatul.
- Nu atingeți suprafața exterioară a aparatului, deoarece aceasta se poate încălzi foarte tare în timpul funcționării. Utilizați în schimb mânerul sau mânușile.
- AVERTISMENT: Nu atingeți suprafețele fierbinți.
- AVERTISMENT: Acest echipament trebuie utilizat cu PRUDENȚĂ, deoarece acest aparat electric are 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 diferite persoane. Echipamentul trebuie atins numai de mânerele și suprafețele de prindere prevăzute, cu ajutorul unor protecții termice, cum ar fi mânuși sau îmbrăcăminte similară. În caz contrar, lăsați-l să se răcească suficient înainte de a atinge suprafețele fierbinți.
- Nu scufundați dispozitivul în apă sau alte lichide. Nu îl spălați în mașina de spălat vase.
- Pentru a evita supraîncărcarea circuitului atunci când utilizați acest produs, nu folosiți un alt produs cu putere mare 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 este necesar să utilizați unul:
 - Puterea electrică marcată a cablului trebuie să fie cel puțin egală cu cea a produsului.
 - Așezați cablul prelungitor astfel încât să nu atârne într-un loc în care poate fi călcat sau tras accidental.
- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată atunci când aparatul este în funcțiune.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

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

Atenție, suprafață fierbinte



3. INSTRUȚIUNI ÎN TIMPUL UTILIZĂRII PLITEI CU INDUCȚIE

	Nu utilizați acest aparat cu o priză de perete cu o capacitate electrică mai mică de 10A, deoarece 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 supraîncălzire a circuitului în timpul utilizării acestui produs, nu folosiți un alt produs de mare putere pe același circuit electric.
	În timpul utilizării, asigurați-vă că îl mențineți pe o suprafață netedă și orizontală și la o distanță de 10 cm de pereții laterali.
	Nu utilizați aragazul cu inducție în apropierea aragazului cu gaz și a aragazului cu kerosen.
	Nu scufundați aragazul cu inducție în apă direct pentru a-l curăța. Ștergeți-l cu o cârpă moale și umedă.
	Vă rugăm să nu introduceți elementele de sârmă la priza de vânt și aer, nu o acoperiți cu nimic, poate provoca șocuri electrice.
	Pentru a evita arsurile sau scaldările cauzate de temperatura ridicată, nu puneți nicio foaie de fier direct pe plita cu inducție.
	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.
	Nu utilizați plita cu inducție pe suprafața superioară a fierului sau pe orice suprafață cu covor metalic dedesubt.
	Nu așezați oalele sau cratițele goale pe suprafața plitei cu inducție, deoarece pot afecta performanța de funcționare a produsului.
	Mențineți întotdeauna curată suprafața de gătit și nu lăsați grăsimea să se acumuleze.
	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.
	Dacă cablul de alimentare este deteriorat, nu îl schimbați singur și duceți-l la centrul de servicii autorizat sau la un tehnician calificat pentru a-l schimba.
	Nu lăsați copiii să folosească plita cu inducție.
	În cazul în care aveți stimulator cardiac, adresați-vă medicului dumneavoastră înainte de a utiliza aparatul.

4. SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune	Frecvență	Putere
220-240 V c.a.	50-60 Hz	2000 W + 1500 W = 3500 W

Acest produs este conform cu regulamentul UE 2023/826 din directiva 2009/125/CE privind cerințele de proiectare ecologică.

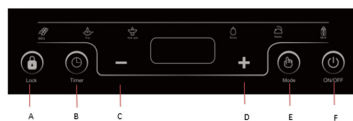
Consum de energie în modul oprit:

Consum de energie în modul standby:

Timpul după care produsul intră în modul oprit:

5. DESCRIEREA PIESELOR

1. Suprafață din sticlă
2. Cablu de alimentare
3. Capac din plastic
4. Panou de control
 - A. Buton de blocare pentru copii
 - B. Tastă temporizator
 - C. Tastă jos (scăderea puterii și a temperaturii)
 - D. Tastă sus (creșterea puterii și a temperaturii)
 - E. Tasta mod
 - F. Tastă pornire/oprire



NIVELURI DE PUTERE:

Afișaj	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Putere stânga (W)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Putere dreapta (W)	200	400	600	800	1000	1100	1200	1300	1500

NIVELURI DE TEMPERATURĂ:

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

ALEGEREA VASELOR POTRIVITE PENTRU INDUCȚIE

Utilizați numai vase cu fundul potrivit pentru gătitul cu inducție. Căutați simbolul de inducție pe ambalaj sau pe fundul vasului.

De asemenea, puteți verifica dacă vasele dvs. sunt potrivite efectuând un test cu magnetul. Apropiati un magnet de baza vasului. Dacă este atras, vasul este potrivit pentru inducție.

În cazul în care nu aveți un magnet:

1. Puneți puțină apă în tiganie.
2. Porniți aparatul timp de 3 minute și verificați dacă apa se încălzește.



Induction

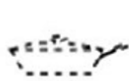


VASE DE GĂTIT ADECVATE:

Vase din fier (oțel inoxidabil, fier inoxidabil, fontă), cu fundul plat și diametrul fundului între 16 cm și 22 cm.



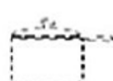
Stainless
Steel kettle



Iron
pot



Magnetic
stainless
steel pot



Color
iron pot



Magnetic
iron kettle



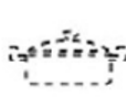
Iron pan

VASE DE GĂTIT NEAPLICABILE:

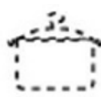
Oale din aluminiu, cupru, sticlă, ceramică, oale cu diametrul fundului de 10 cm sau mai mare de 22 cm



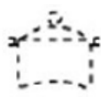
Aluminum
kettle



Heat-
resistant
glass pot



Ceramic
pot



Bottom not
smooth



Bottom
with feet



Small diameter
of bottom

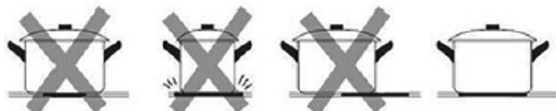
Notă: puteți utiliza oale fabricate din orice tip de metal (cu excepția oțelului inoxidabil, fierului inoxidabil, fontei) sau de orice dimensiune, cu ajutorul unei plăci din fontă sau oțel inoxidabil, care trebuie utilizată ca bază. Acest tip de placă poate fi achiziționat de la orice magazin de electronice sau ustensile de bucătărie din apropiere.

Cum se utilizează placa din fontă: Conectați aparatul la priză și așezați placa din fontă sau oțel inoxidabil pe suprafața plitei cu inducție. Porniți plita cu inducție și placa din fontă se va încălzi.

Pe partea superioară a acestei plăci puteți așeza orice fel de oală sau ustensile fabricate din orice tip de material și puteți începe să gătiți. **Notă:** Nu utilizați vase de gătit cu margini zimțate sau cu baza curbată.



Asigurați-vă că baza vasului este netedă și se află perfect plat pe suprafața de sticlă. Centrați întotdeauna vasul pe zona de gătit. Diametrul nu trebuie să fie mai mic de 12 cm pentru a asigura eficiența câmpului energetic. Nu utilizați vase cu diametrul mai mare de 22 cm.



Ridicați întotdeauna tigăile de pe plita cu inducție – nu le glisați, deoarece ar putea zgâria sticla.



Funcții manuale de gătit: această plită cu inducție are 3 funcții manuale de gătit, respectiv Prăjire, Oală fierbinte și Grătar. După cum sugerează și numele, valorile de funcționare (putere, timp și temperatură) ale acestor funcții de gătit pot fi modificate în funcție de necesități și cerințe.

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

Notă: După cum sugerează și denumirea „automată”, valorile timpului, temperaturii și puterii nu pot fi modificate în aceste funcții de gătit (Supă, Apă și Lapte).

DESCRIEREA FUNCȚIILOR

Pregătire: Așezați o oală adecvată pe suprafața de încălzire din sticlă, conectați cablul de alimentare al plitei la o priză adecvată. Sunetul „Bi” al aparatului indică faptul că acesta este pornit. În acest moment, apăsați tasta ON/OFF de pe panoul de control pentru a porni aparatul. Afișajul indică „on” după pornire și puteți apăsa tasta funcțională corespunzătoare pentru a intra în modul de funcționare.

Tastă	Descrierea funcției
ON/Off	Cu ajutorul acestui buton, putem porni și opri aparatul în orice moment, iar același buton poate fi utilizat pentru a pune 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 prestabilă pentru a porni aparatul. În cazul în care în 30 de secunde nu selectăm nicio funcție de gătit, unitatea intră automat în modul de așteptare. Notă: Este necesar să selectați orice funcție de gătit în termen de 30 de secunde după pornirea aparatului, pentru a evita intrarea aparatului în modul de așteptare.
Mod	După cum s-a sugerat anterior, există 3 funcții manuale, care sunt (Prăjire, Oală fierbinte și Grătar) și 3 funcții automate, care sunt (Supă, Apă și Lapte). Puteți utiliza această tastă pentru a selecta oricare dintre funcțiile de gătit prestabilite menționate mai sus. Pentru a selecta orice funcție de gătit prestabilă, apăsați butonul de mod și indicatorul luminos al funcției Hotpot începe să clipească ca funcție de gătit implicită, iar afișajul digital arată timpul și temperatura implicite, care pot fi modificate cu ajutorul butoanelor Timer și UP/Down. Pentru a schimba cu orice altă funcție de gătit, țineți apăsat butonul Mode până când indicatorul luminos al funcției dorite începe să clipească.
Sus (+) și Jos (-)	Se utilizează pentru reglarea puterii, temperaturii și timpului: cu ajutorul acestui buton, puterea și timpul pot fi modificate în consecință. Pentru a modifica puterea: Pentru funcțiile de gătit manual, puterea poate fi modificată pentru zona stângă de la 300 la 2000 W și pentru zona dreaptă de la 200 la 1500 W, cu 9 intervale de putere diferite. Notă: poate fi modificată în funcțiile de gătit Hot pot și Fry. Pentru a modifica temperatura: Temperatura poate fi modificată de la 60 la 240 °C, cu 9 intervale de temperatură diferite. Notă: poate fi modificată în funcția Barbecue. Pentru a modifica temperatura: Când dispozitivul este în modul de așteptare, apăsați de două ori tasta „Power/Temp” (Alimentare/Temperatură). Indicatorul de temperatură se aprinde și afișajul LED indică „160 °C”, ceea ce înseamnă că dispozitivul funcționează la o temperatură de 160 °C. Temperatura poate fi reglată apăsând tasta „-” sau „+”. Notă: Puterea nu poate fi modificată în funcțiile de gătit automat. Pentru a modifica timpul: Timpul poate fi modificat cu ajutorul acestui buton, așa cum se menționează în funcția Timer.
Cronometru	Cronometru: Cu ajutorul acestui buton, puteți modifica timpul de gătire al funcțiilor Fry, Hot pot și BBQ. Cronometrul poate fi setat numai în modul de funcționare. Pentru a modifica timpul de gătire al oricărei funcții menționate mai sus, selectați funcția, plita cu inducție începe să funcționeze și afișajul digital arată puterea/temperatura. Pentru a modifica 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. Observație: Apăsați tasta „+”, timpul va fi adăugat cu 10 minute. Apăsați tasta „-”, timpul va fi redus cu 1 minut.
Blocare	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 se utilizează funcția de blocare: În stare de funcționare, apăsați timp de 2 secunde 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 butoanelor „Blocare” și „PORNIT/OPRI”.

Notă: Din motive de siguranță, dispozitivul se va opri automat după 2 ore, dacă temporizatorul nu a fost setat.

Cronometru:

Când aparatul funcționează, apăsați tasta cronometru pentru a intra în starea de setare a timpului de oprire a cronometrului. Afișajul clipește timpul de oprire a cronometrului „0:00”. În acest moment, puteți apăsa butonul Sus sau Jos pentru a seta timpul, iar după 5 secunde timpul este setat. Aparatul va confirma automat timpul, timpul intră în starea de numărătoare inversă și se oprește automat când timpul expiră. Acest lucru se aplică pentru funcțiile: Prăjire, Hotpot și Grătar.

DESCRIEREA FUNCȚIEI

Funcție	Proces de funcționare
Funcția Prăjire	Prăjire: Apăsați tasta „Mode” pentru a selecta programul Fry. Indicatorul corespunzător se aprinde, iar ecranul LED afișează „1800/1300”, ceea ce înseamnă că aparatul funcționează la puterea prestabilă de 1800 W/1300 W. Puteți regla puterea apăsând tasta „+” sau „-”. Se pot regla în total 9 niveluri de putere. După selectarea puterii, puteți apăsa tasta „Timer” pentru a seta timpul de gătire. Dacă nu se setează timpul de gătire, aparatul se va opri automat după 2 ore. Notă: Se recomandă utilizarea unei oale sau tigăi cu fund plat pentru o performanță mai bună de gătit atunci când utilizați programul Fry.
Funcția Hot Pot	Hot-pot: Apăsați tasta „Mode”. Indicatorul Hot-pot se aprinde, iar ecranul LED afișează „1200/1000”, ceea ce înseamnă că aparatul funcționează la puterea prestabilă de 1200 W/1000 W. Puteți regla puterea apăsând tasta „+” sau „-”. Se pot regla în total 9 niveluri de putere. După selectarea puterii, puteți apăsa tasta „Timer” pentru a seta timpul de gătire. Dacă nu se setează timpul de gătire, aparatul se va opri automat după 2 ore. Puteți continua să apăsați tasta „Mode” pentru a selecta alte funcții de gătit sau apăsați tasta „ON/OFF” pentru a opri aparatul.
Funcția Barbecue	BBQ: Apăsați tasta „Mode” pentru a selecta programul BBQ. Indicatorul corespunzător se aprinde și ecranul LED afișează „160C”, ceea ce înseamnă că aparatul funcționează la temperatura prestabilă de 160°C. Puteți regla temperatura apăsând tasta „+” sau „-”. Se pot regla în total 9 niveluri de temperatură. După selectarea temperaturii, puteți apăsa tasta „Timer” pentru a seta timpul de gătire. Dacă nu se setează timpul de gătire, aparatul se va opri automat după 2 ore. Notă: După cum indică și manualul, timpul, temperatura și puterea pot fi modificate în funcție de necesități. Acestea pot fi modificate numai în funcția de gătit manual (prăjire, oală fierbinte și grătar).
Funcția Supă	Supă: Apăsați tasta „Mode” pentru a selecta programul de supă. Indicatorul corespunzător se aprinde. Ecranul LED afișează „2:00”, ceea ce înseamnă că aparatul funcționează la puterea prestabilă de 1600 W, iar timpul de gătire este de două ore. Puterea nu poate fi reglată apăsând butonul „+” sau „-”. Când valoarea timpului „2:00” clipește, timpul de gătire poate fi reglat apăsând butonul „+” sau „-”, până la 3 ore. Apăsați butonul temporizatorului pentru a seta ora de pornire, intervalul de setare fiind „0:01-3:00”.
Funcția de apă	Apă: Apăsați tasta „Mode” pentru a selecta programul de apă. Indicatorul corespunzător se aprinde. Ecranul LED afișează „0:30”, ceea ce înseamnă că aparatul funcționează la puterea prestabilă de 2000 W, iar timpul de gătire este de 30 de minute. Puterea nu poate fi reglată apăsând tastele „+” sau „-”. Când „0:30” clipește, timpul de gătire poate fi reglat apăsând tastele „+” sau „-”, până la 3 ore.
Funcția lapte	Lapte: Apăsați tasta „Funcție” pentru a selecta programul pentru lapte. Indicatorul corespunzător se aprinde. Ecranul LED afișează „0:20”, ceea ce înseamnă că aparatul funcționează la puterea prestabilă de 800 W, iar timpul de gătire este de 20 de minute. Puterea nu poate fi reglată apăsând tasta „+” sau „-”. Când „0:20” clipește, timpul de gătire poate fi reglat apăsând tasta „+” sau „-”, până la 3 ore. Observație: Din motive de siguranță, dispozitivul se va opri automat după 2 ore dacă temporizatorul nu este setat.
Indicator de căldură reziduală	După funcționare, 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 de gătit implicit este de 2 ore. În cazul în care nu a fost setat niciun timp, plita va funcționa timp de 2 ore și se va opri.

DETALII PRIVIND FUNCȚIILE MENIULUI

Funcții	Putere/temperatură implicită.	Timp implicit	Interval putere/temperatură	Interval temporizator
Prăjire	1800/1300 W	120 min.	300-2000 / 200-1500 W	0:01 – 3:00 ore
Oală fierbinte	1200/1000 W	120 min.	300-2000 / 200-1500 W	0:01 – 3:00 ore
Grătar	160 °C	120 min.	60 °C – 240 °C	0:01 – 3:00 ore
Supă	1600 W	120 minute	-	0:01 – 3:00 ore
Apă	2000/1500 W	30 minute	-	0:01 – 3:00 ore
Lapte	800 W	20 minute	-	0:01 – 3:00 ore

Curățare și întreținere

1. Opriti aparatul apăsând butonul „On/Off” și așteptați până când indicatorul luminos se stinge. Odată oprit, deconectați cablul de alimentare.
2. Așteptați puțin și lăsați aparatul să se răcească.
3. Puteți utiliza un detergent ușor sau lichid de spălat vase și o cârpă moale pentru a îndepărta murdăria.
4. Nu utilizați produse pe bază de benzină pentru a evita deteriorarea pieselor din plastic, a carcasei sau a panoului de comandă.
5. Nu curățați aparatul cu apă curentă și nu îl scufundați în apă, deoarece apa va pătrunde în interior și va deteriora aparatul.
6. Asigurați-vă întotdeauna că placa superioară și tigaia/oala sunt curate înainte de gătit, deoarece murdăria de pe tigaie/oală se va lipi de placă și placa se va decolora.
7. Puteți curăța orificiul de aerisire cu un aspirator pentru a aspira murdăria sau puteți utiliza vată dacă murdăria conține ulei.
8. Peria de dinți cu puțin săpun poate fi folosită și pentru curățarea suprafeței, atâta timp cât o folosiți cu delicatețe pe aparat.
9. Nu utilizați abrazivi sau detergenți puternici, deoarece pot provoca reacții chimice.
10. După îndepărtarea murdăriei, utilizați o cârpă uscată și moale pentru a șterge aparatul.

DEPANARE

Probleme	Cauze posibile	Soluții
Aparatul nu se aprinde.	Nu este alimentat cu energie electrică.	• Verificați dacă priza este conectată 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, contactați centrul de service.
Tastele funcționale nu răspund.	Panoul de control este blocat.	Deblocați panoul de control cu cheia de blocare.
Aparatul scoate zgomote de clic.	Acest lucru poate fi cauzat de structura vaselor de gătit (straturile din metale diferite vibrează diferit).	Acest lucru este normal și inofensiv.
Se poate auzi un ușor zumzet atunci când aparatul 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 aparat previne supraîncălzirea unității. Dacă este necesar, acesta continuă să funcționeze chiar și după oprirea plitei.	Acest lucru este normal și necesar pentru o funcționare fără erori. Nu deconectați aparatul de la sursa de alimentare în timp ce ventilatorul funcționează.
Vasele nu se încălzesc	Vasele nu sunt adecvate pentru inducție sau nu sunt detectate.	Utilizați vase de gătit adecvate pentru inducție, de dimensiuni potrivite pentru zona de gătit dorită, și poziționați-le corect. Consultați capitolul privind vasele de gătit.

CODURI DE EROARE

Cod de eroare	Semnificație	Ce trebuie făcut
E0	Nu a fost identificat niciun vas de gătit adecvat	Așezați un vas adecvat în mijlocul zonei de gătit corespunzătoare (consultați capitolul privind vasele de gătit)
E1	Tensiunea este prea mică (sub 85 V)	Verificați alimentarea cu energie electrică. Dacă este normală, repuneți plita în funcțiune.
E2	Tensiunea este prea mare (mai mare de 285 V)	Verificați sursa de alimentare. Dacă este normală, repuneți plita în funcțiune.
E3	Mesaj de eroare al senzorului plitei / scurtcircuit	Contactați serviciul de asistență pentru clienți sau un electrician calificat.
E4	Mesaj de eroare al senzorului IGBT / scurtcircuit	Contactați serviciul clienți sau un electrician calificat.
E5	Supraîncălzirea plitei	• 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 marcasele zonei de gătit în direcția panoului de control, pentru a preveni supraîncălzirea. • Asigurați-vă că ventilatorul funcționează.
E6	Supraîncălzirea IGBT	• 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 marcasele zonei de gătit în direcția panoului de control, pentru a preveni supraîncălzirea.
E7	Defecțiune a senzorului plitei	Contactați serviciul de asistență pentru clienți sau un electrician calificat.
EC	Defecțiune de comunicare între afișaj și placa de bază	• Contactați serviciul clienți sau un electrician calificat. • Asigurați-vă că ventilatorul funcționează.



1. ВАЖЛИВО:

- Перед використанням завжди уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- Цю інструкцію можна завантажити з нашої веб-сторінки www.sogo.es
- Зберігайте ці інструкції для подальшого використання.



2. Інструкції з техніки безпеки для користувача

GENERAL
PRECAUTIONS

ЗАГАЛЬНІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Загальні запобіжні заходи під час використання електричного обладнання

- Не використовуйте прилад для інших цілей, крім тих, що описані в цьому посібнику.
- Не використовуйте та не зберігайте прилад на відкритому повітрі.
- Завжди ставте прилад на рівну поверхню.
- Цей виріб призначений для використання в приміщенні, не в промислових і не в комерційних цілях, а виключно для побутового використання. Не використовуйте виріб на відкритому повітрі або для інших цілей. Неправильне використання або неналежне поводження з виробом може призвести до його несправності та травмування користувача.
- Прилад повинен використовуватися тільки за призначенням. Ми не несемо відповідальності за збитки, спричинені неправильним використанням або неправильним поводженням.
- Перед підключенням приладу до мережі переконайтеся, що напруга, вказана на етикетці, відповідає напрузі в мережі.
- Завжди виймайте вилку з розетки, коли прилад не використовується. Не залишайте прилад без нагляду, коли він увімкнений.
- Необхідно пильно стежити за дітьми, які використовують прилад або знаходяться поблизу нього.
- Перед чищенням або зберіганням приладу завжди відключайте його від мережі живлення і дайте йому охолонути.
- Прилад не відключається повністю від джерела живлення навіть після вимкнення. Щоб повністю відключити прилад, витягніть вилку з розетки.
- Прилади не призначені для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Цей прилад призначений для використання в побуті та подібних умовах, таких як:
 - Кухонні приміщення для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
 - фермерських будинках та клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях;
 - У закладах типу «ліжко та сніданок»;
 - Заклади громадського харчування та подібні нероздільні заклади.
- Уникайте розливання рідини на роз'єм



Обмеження щодо використання для уникнення травмування

- 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 відкритого вогню.
- Не залишайте шнур живлення звисати з гострих країв і тримайте його подальше від гарячих предметів та відкритого вогню. Не намотуйте шнур на прилад і не згинайте його.
- Не занурюйте корпус, що містить електричні компоненти та нагрівальні елементи, у воду і не промивайте його під краном.
- Ніколи не використовуйте аксесуари, які не рекомендовані виробником.
- Використання аксесуарів, які не рекомендуються або не продаються виробником приладу, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травмування людей.
- Якщо ви хочете витягнути вилку з розетки, робіть це за саму вилку, а не тягнучи за кабель або сам прилад.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, перед підключенням або відключенням переконайтеся, що ваші руки сухі.
- Не використовуйте прилад мокрими руками, на вологій підлозі або в умовах підвищеної вологості повітря, оскільки існує ризик ураження електричним струмом.
- Під час використання приладу переконайтеся, що шнур живлення не зачепився і не затиснутий.
- Не допускайте намокання мотора, шнура або вилки, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.

- Будьте обережні під час роботи з електричними приладами, оскільки поверхня нагрівального елемента залишається гарячою після використання. Неправильне використання може призвести до травмування користувача та пошкодження приладу.
- Не торкайтеся зовнішньої поверхні приладу, оскільки під час роботи вона може сильно нагріватися. Замість цього використовуйте ручку або рукавички.
- Ніколи не занурюйте прилад або вилку у воду чи будь-яку іншу рідину. У разі падіння приладу у воду негайно від'єднайте його від мережі живлення та перед повторним використанням віднесіть до авторизованого сервісного центру для ремонту.
- Не використовуйте прилад, якщо він вправ на підлогу, має видимі ознаки пошкодження або протікає.
- Не використовуйте прилад, якщо кабель або вилка пошкоджені. У разі пошкодження шнура його необхідно замінити тільки виробником, його сервісним агентом або аналогічно кваліфікованими особами, щоб уникнути небезпеки.
- У разі несправності приладу або його пошкодження будь-яким чином поверніть прилад до найближчого авторизованого сервісного центру для перевірки, ремонту або регулювання.



Обмеження щодо використання дітьми та людьми похилого віку

- Прилад не повинен використовуватися особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони не перебувають під наглядом або не отримали відповідні інструкції.
- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язані з цим небезпеки.
- Діти не повинні гратися з приладом.
- Діти повинні перебувати під наглядом, щоб уникнути гри з приладом.
- Прибирання та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми, якщо вони не старші 8 років і не перебувають під наглядом.
- Тримайте прилад та його шнур поза межами досяжності дітей віком до 8 років.
- Не дозволяйте дітям користуватися приладом без нагляду.



Інструкції, яких слід дотримуватися під час використання приладу

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо поверхня приладу тріснула, вимкніть його, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, не слід класти на нагрівальну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не кладіть папір, рушники та інші легкозаймисті предмети на нагрівальну поверхню, оскільки це може спричинити пожежу.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не використовуйте прилад, якщо поверхня для приготування їжі пошкоджена. Зверніться до авторизованого сервісного центру для ремонту.
- Після закінчення роботи вентилятор продовжує працювати деякий час, щоб розсіяти тепло. Коли вентилятор припинить роботу, можна від'єднати шнур живлення.
- Не пересувajte індукційну плиту під час приготування їжі або коли на ній стоїть гарячий посуд.
- Не ставте на прилад порожні ємності.
- Не використовуйте прилад на інших електроприладах, таких як керамічна плита, електронна піч тощо.
- Не використовуйте прилад на металевих поверхнях, які є занадто тонкими і легко деформуються.
- Не блокуйте вентиляційні отвори пристрою. Це може призвести до перегріву. Дотримуйтесь мінімальної відстані 5–10 см від стін або інших предметів.
- Не ставте індукційну плиту поруч із приладами або предметами, які чутливо реагують на магнітні поля (наприклад, радіо, телевізори, касетні магнітофони тощо).
- Не кладіть на скляну поверхню магнітні предмети, такі як кредитні картки, касети тощо, під час роботи пристрою.
- Не ставте індукційну плиту поруч з відкритим вогнем, обігрівачами або іншими джерелами тепла.
- Переконайтеся, що кабель живлення не пошкоджений і не притиснутий під приладом.
- Переконайтеся, що кабель живлення не контактує з гострими краями та/або гарячими поверхнями.

- Не вставляйте будь-які предмети, такі як дроти або інструменти, у вентиляційні отвори. Увага: це може спричинити ураження електричним струмом.
- Не торкайтеся гарячої поверхні керамічного поля. Індукційна плита не нагрівається під час приготування їжі, але температура посуду нагріває плити!
- Не нагрівайте на індукційній плиті закриті бляшані банки. Нагріта бляшана банка може вибухнути. Завжди знімайте кришку заздалегідь.
- Наукові випробування довели, що індукційні плити не становлять небезпеки. Однак особи з кардіостимулятором повинні триматися на відстані не менше 60 см від пристрою під час його роботи.
- **УВАГА:** Будьте обережні під час користування електроприладами, оскільки поверхня нагрівального елемента залишається гарячою після використання. Неправильне використання може призвести до травмування користувача та пошкодження приладу.
- Не торкайтеся зовнішньої поверхні приладу, оскільки під час роботи вона може сильно нагріватися. Замість цього використовуйте ручку або рукавички.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не торкайтеся гарячих поверхонь.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей прилад слід використовувати з **ОБЕРЕЖНІСТЮ**, оскільки він має функцію нагрівання. Поверхня цього приладу також відрізняється від інших функціональних поверхонь, які можуть нагріватися до високих температур. Оскільки температура сприймається різними людьми по-різному. До приладу можна торкатися тільки за допомогою ручок і поверхонь для захвату, використовуючи теплозахисні засоби, такі як рукавички або подібний одяг. В іншому випадку дайте приладу достатньо часу, щоб охолонути, перш ніж торкатися гарячих поверхонь.
- Не занурюйте прилад у воду або інші рідини. Не мийте його в посудомийній машині.
- Щоб уникнути перевантаження електромережі під час використання цього виробу, не використовуйте інший виріб з високою потужністю в тій самій електромережі.
- До цього виробу додається короткий шнур живлення. Не рекомендується використовувати подовжувач з цим виробом, але якщо це необхідно:
- Номінальна потужність шнура повинна бути не меншою, ніж номінальна потужність виробу.
- Розташуйте подовжувач так, щоб він не звисав у місці, де можна за нього зачепитися або випадково потягнути.
- Під час роботи приладу температура доступних поверхонь може бути високою.

ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Детальну інформацію про чищення поверхонь, що контактують з харчовими продуктами, див. у розділі «Чищення та технічне обслуговування».

Обережно, гаряча поверхня



3. ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ ІНДУКЦІЙНОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

	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.
	Під час використання переконайтеся, що він знаходиться на гладкій і горизонтальній поверхні на відстані 10 см від стін.
	Не використовуйте індукційну плиту поруч з газовою та гасовою плитою.
	Не занурюйте індукційну плиту безпосередньо у воду для очищення. Протирайте її м'якою вологою ганчіркою.
	Будь ласка, не вставляйте дрітні елементи у вітро- та вентиляційні отвори, не накривайте їх нічим, це може призвести до ураження електричним струмом.
	Щоб уникнути опіку або ошпарювання від високої температури, не кладіть залізні листи безпосередньо на індукційну варильну поверхню.
	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.
	Не використовуйте індукційну варильну поверхню на залізній поверхні або на будь-якій поверхні з металевим покриттям.
	Не ставте порожні каструлі або сковорідки на поверхню індукційної варильної панелі, це може вплинути на роботу приладу.
	Завжди тримайте варильну поверхню чистою і не допускайте накопичення жиру.
	Не торкайтеся руками варильної поверхні під час роботи, оскільки вона нагрівається і може спричинити опік. Перед чищенням або переміщенням дайте їй трохи охолонути.
	Якщо шнур живлення пошкоджено, не міняйте його самостійно, а зверніться до авторизованого сервісного центру або кваліфікованого фахівця для заміни.
	Не дозволяйте дітям користуватися індукційною варильною поверхнею.
	Якщо у вас є кардіостимулятор, проконсультуйтеся з лікарем перед використанням приладу.

4. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга	Частота	Потужність
220-240 В змінного струму	50-60 Гц	2000 Вт + 1500 Вт = 3500 Вт

Цей виріб відповідає вимогам регламенту ЄС 2023/826 згідно з директивою 2009/125/ЄС щодо вимог до екологічного проектування.

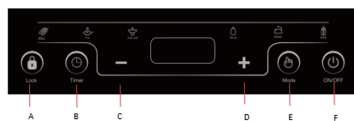
Споживання енергії у вимкненому режимі:

Споживання енергії в режимі очікування:

Час, після якого виріб переходить у вимкнений режим:

5. ОПИС ДЕТАЛЕЙ

1. Скляна поверхня
2. Шнур живлення
3. Пластикові кришки
4. Панель керування
 - A. Клавіша блокування від дітей
 - B. Кнопка таймера
 - C. Кнопка «Вниз» (зниження потужності та температури)
 - D. Кнопка «Вгору» (збільшення потужності та температури)
 - E. Кнопка режиму
 - F. Кнопка увімкнення/вимкнення



Рівні потужності:

Дисплей	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Потужність лівого каналу (Вт)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Права потужність (Вт)	200	400	600	800	1000	1100	1200	1300	1500

РІВНІ ТЕМПЕРАТУРИ:

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

ВИБІР ПОСУДУ ДЛЯ ІНДУКЦІЙНИХ ПЛИТ

Використовуйте тільки посуд з дном, придатним для індукційного нагрівання. Зверніть увагу на 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 підходить для індукційної плити.

Якщо у вас немає магніту:

1. Налийте в каstrулю трохи води.
2. Увімкніть прилад на 3 хвилини і перевірте, чи нагрілася вода.



Induction

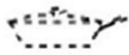


ПІДХОДЯЩИЙ ПОСУД:

Каstrулі з алюмінію, міді, скла, кераміки, каstrулі з діаметром дна 10 см або більше 22 см



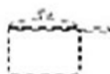
Stainless Steel kettle



Iron pot



Magnetic stainless steel pot



Color iron pot



Magnetic iron kettle



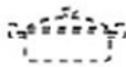
Iron pan

НЕПРИДАТНИЙ ПОСУД:

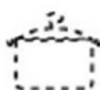
Ollas fabricadas con aluminio, cobre, vidrio o cerámica, ollas con un diámetro de fondo de 10 cm o superior a 22 cm.



Aluminum kettle



Heat-resistant glass pot



Ceramic pot



Bottom not smooth



Bottom with feet



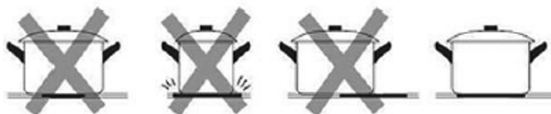
Small diameter of bottom

Примітка: ви можете використовувати каstrулі з будь-якого металу (крім нержавіючої сталі, нержавіючого заліза, чавуну) або розміру за допомогою чавунної або нержавіючої сталеві пластини, яку потрібно використовувати як основу. Таку пластину можна придбати в будь-якому найближчому магазині електроніки або посуду для дому.

Як використовувати чавунну пластину: Підключіть прилад до мережі та покладіть чавунну або нержавіючу сталеву пластину на поверхню індукційної плити. Увімкніть індукційну плитку, і чавунна пластину нагріється. На верхню частину цієї пластини можна поставити будь-яку каstrулю або посуд з будь-якого матеріалу і почати готувати. **Примітка:** не використовуйте посуд із зазубреними краями або вигнутим дном.



Переконайтеся, що дно каструлі рівне і щільно прилягає до скляної поверхні. Завжди розміщуйте каструлю по центру зони нагрівання. Діаметр каструлі повинен бути не менше 12 см, щоб енергетичне поле могло діяти. Не використовуйте каструлі діаметром більше 22 см.



Завжди піднімайте сковорідки з індукційної плити – не ковзайте ними, інакше можна подряпати скло.



Ручні функції приготування: Ця індукційна плита має 3 ручні функції приготування: «Смаження», «Гарячий горщик» і «Барбекю». Як впливає з назви, параметри (потужність, час і температура) цих функцій приготування можна змінювати відповідно до потреб і вимог.

Автоматична функція приготування: Ця індукційна плита має 3 автоматичні функції приготування: «Суп», «Вода» та «Молоко». У цих функціях приготування робочі параметри (час, температура та потужність) не можна змінювати.

Примітка: як впливає з назви «автоматична», значення часу, температури та потужності не можна змінювати в цих функціях приготування (суп, вода та молоко).

ОПИС ФУНКЦІЙ

Підготовка: Поставте відповідну каструлю на скляну поверхню нагрівача, підключіть шнур живлення варильної поверхні до відповідної розетки. Звук «Бі» означає, що прилад увімкнено. У цей момент натисніть клавішу ввімкнення/вимкнення « », щоб розпочати роботу. Після завантаження на дисплеї з'явиться напис «оп», і ви можете натиснути відповідну функціональну клавішу, щоб перейти в робочий режим.

Клавіша	Опис функції
Увімкнення/ вимкнення	За допомогою цієї кнопки можна в будь-який час увімкнути та вимкнути прилад, а також перевести його в режим очікування. При натисканні цієї кнопки світлодіодний дисплей світитиметься протягом 2 секунд і відображає «ON», що означає, що прилад переходить у режим увімкнення. На цьому етапі потрібно вибрати попередньо 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 пристрою в режим очікування.
Mode	Як було зазначено раніше, існує 3 ручні функції (смаження, гарячий горщик і барбекю) і 3 автоматичні функції (суп, вода і молоко). За допомогою цієї клавіші можна вибрати будь-яку з вищезазначених попередньо встановлених функцій приготування. Щоб вибрати будь-яку попередньо встановлену функцію приготування, натисніть кнопку режиму, і індикатор функції гарячого горщика почне блимати як функція приготування за замовчуванням, а цифровий дисплей покаже час і температуру за замовчуванням, які можна змінити за допомогою кнопок таймера та UP/Down. Щоб змінити на будь-яку іншу функцію приготування, натискайте кнопку Mode, поки індикатор бажаної функції не почне блимати.
UP (+) і Down (-)	Використовується для регулювання потужності, температури та часу: за допомогою цієї кнопки можна відповідно змінювати потужність і час. Щоб змінити потужність: для ручних функцій приготування потужність для лівої зони можна змінити від 300 до 2000 Вт, а для правої зони — від 200 до 1500 Вт, з 9 різними діапазонами потужності. Примітка: можна змінювати в режимах приготування гарячих страв і смаження. Щоб змінити температуру: температуру можна змінювати від 60 до 240 °C, з 9 різними діапазонами температури. Примітка: можна змінювати у функції «Барбекю». Щоб змінити температуру: коли пристрій перебуває в режимі очікування, двічі натисніть клавішу «Power/Temp» (Живлення/Температура). Індикатор температури загориться, а на світлодіодному дисплеї з'явиться значення «160°C», що означає, що пристрій працює з температурою 160°C. Температуру можна регулювати, натискаючи клавіші «-» або «+». Примітка: під час роботи автоматичних функцій приготування потужність не можна змінювати. Щоб змінити час: час можна змінити за допомогою цієї кнопки, як зазначено у функції таймера.
Таймер	Таймер: за допомогою цієї кнопки можна змінити час приготування для функцій «Смаження», «Гарячий горщик» і «Барбекю». Таймер можна встановити тільки в робочому режимі. Щоб змінити час приготування будь-якої з вищезазначених функцій, виберіть функцію, індукційна плита почне працювати, а на цифровому дисплеї з'явиться потужність/температура. Щоб змінити час, натисніть кнопку таймера, і на цифровому дисплеї з'явиться 0:00. За допомогою кнопок «Вгору» і «Вниз» можна змінити час в діапазоні від 1 хвилини до 3 годин. Примітка: натисніть клавішу «+», час буде додано на 10 хвилин. Натисніть клавішу «-», час буде зменшено на 1 хвилину.
Блокування	Цей прилад має спеціальну функцію «Блокування», яка допомагає заблокувати будь-яку функцію приготування, щоб діти не могли змінити налаштування приготування. Як використовувати функцію блокування: У робочому стані натисніть і утримуйте протягом 2 секунд, щоб заблокувати або розблокувати функцію. Після блокування на дисплеї з'явиться напис LOC. У стані блокування від дітей усі інші кнопки, крім «Блокування» та «ВКЛ/ВИКЛ», не працюють.

Примітка: з міркувань безпеки пристрій автоматично вимкнеться через 2 години, якщо таймер не був встановлений.

Таймер:

Коли прилад працює, натисніть кнопку таймера, щоб перейти в режим налаштування часу вимкнення таймера. На дисплеї мигатиме час вимкнення таймера «0:00». У цей момент ви можете натиснути кнопку «Вгору» або «Вниз», щоб встановити час, через 5 секунд час буде встановлено. Прилад автоматично підтвердить час, час перейде в режим відліку і автоматично вимкнеться, коли час закінчиться. Це стосується функцій: «Смаження», «Гарячий горщик» і «Барбекю».

ОПИС ФУНКЦІЙ

Функція	Процес роботи
Функція «Смаження»	Смаження: натисніть клавішу «Mode», щоб вибрати програму «Смаження». Відповідний індикатор загориться, а на світлодіодному екрані з'явиться «1800/1300», що означає, що прилад працює з попередньо встановленою потужністю 1800 Вт/1300 Вт. Ви можете регулювати потужність, натискаючи клавіші «+» або «-». Всього можна налаштувати 9 рівнів потужності. Після вибору потужності натисніть кнопку «Timer», щоб встановити час приготування. Якщо час приготування не встановлено, прилад автоматично вимкнеться через 2 години. Примітка: для кращої ефективності приготування під час використання програми «Fry» рекомендується використовувати каструлю або сковороду з плоским дном.
Функція «Гарячий горщик»	Гарячий горщик: Натисніть клавішу «Mode». Індикатор гарячого горщика загориться, а на світлодіодному екрані з'явиться «1200/1000», що означає, що прилад працює з попередньо встановленою потужністю 1200 Вт/1000 Вт. Ви можете регулювати потужність, натискаючи клавіші «+» або «-». Всього можна налаштувати 9 рівнів потужності. Після вибору потужності ви можете натиснути клавішу «Timer» (Таймер), щоб встановити час приготування. Якщо час приготування не встановлено, прилад автоматично вимкнеться через 2 години. Ви можете продовжувати натискати клавішу «Mode» (Режим), щоб вибрати інші функції приготування, або натиснути клавішу «ON/OFF» (Увімкнути/Вимкнути), щоб зупинити прилад.
Функція барбекю	Барбекю: натисніть клавішу «Mode», щоб вибрати програму барбекю. Відповідний індикатор загориться, а на світлодіодному екрані з'явиться «160C», що означає, що прилад працює при заданій температурі 160 °C. Ви можете регулювати температуру, натискаючи клавіші «+» або «-». Всього можна налаштувати 9 рівнів температури. Після вибору температури ви можете натиснути клавішу «Timer», щоб встановити час приготування. Якщо час приготування не встановлено, прилад автоматично вимкнеться через 2 години. Примітка: Як вказує сама інструкція, час, температуру та потужність можна змінювати відповідно до потреб. Це можна змінити тільки в ручному режимі приготування (смаження, гарячий горщик і барбекю).
Функція «Суп»	Суп: Натисніть клавішу «Mode», щоб вибрати програму приготування супу. Відповідний індикатор загориться. На світлодіодному екрані з'явиться «2:00», що означає, що прилад працює з попередньо встановленою потужністю 1600 Вт, а час приготування становить дві години. Потужність не можна регулювати за допомогою клавіш «+» або «-». Коли значення часу «2:00» блимає, час приготування можна регулювати за допомогою клавіш «+» або «-» до 3 годин. Натисніть кнопку таймера, щоб встановити час увімкнення, діапазон налаштування — «0:01-3:00».
Функція води	Вода: натисніть клавішу «Mode», щоб вибрати програму «Вода». Відповідний індикатор загориться. На світлодіодному екрані відображається «0:30», що означає, що прилад працює з попередньо встановленою потужністю 2000 Вт, а час приготування становить 30 хвилин. Потужність не можна регулювати за допомогою клавіш «+» або «-». Коли «0:30» блимає, час приготування можна регулювати за допомогою клавіш «+» або «-» до 3 годин.
Функція приготування молока	Молоко: Натисніть клавішу «Function», щоб вибрати програму для молока. Відповідний індикатор загориться. На світлодіодному екрані з'явиться «0:20», що означає, що прилад працює з попередньо встановленою потужністю 800 Вт, а час приготування становить 20 хвилин. Потужність не можна регулювати за допомогою клавіш «+» або «-». Коли «0:20» блимає, час приготування можна регулювати за допомогою клавіш «+» або «-» до 3 годин. Примітка: з міркувань безпеки пристрій автоматично вимкнеться через 2 години, якщо таймер не встановлено.
Індикатор залишкового тепла	Після роботи, коли температура поверхні висока, індикатор високої температури вмикається, щоб нагадати користувачеві, що поверхня гаряча. Як тільки температура поверхні знижується, індикатор високої температури вимикається.

Примітка: Для будь-якої функції ручного приготування їжі стандартний час приготування становить 2 години. Якщо час не встановлено, варильна поверхня працюватиме протягом 2 годин і вимкнеться.

ДЕТАЛІ ФУНКЦІЙ МЕНЮ

Функції	Потужність/ температура за замовчуванням.	Час за замовчуванням	Діапазон потужності/ температури	Діапазон таймера
Смаження	1800/1300 Вт	120 хв	300-2000 / 200-1500 Вт	0:01 – 3:00 год
Гарячий горщик	1200/1000 Вт	120 хв.	300-2000 / 200-1500 Вт	0:01 – 3:00 год
Барбекю	160	120 хв.	60 °C – 240 °C	0:01 – 3:00 год
Суп	1600 Вт	120 хвилин	-	0:01 – 3:00 год
Вода	2000/1500 Вт	30 хвилин	-	0:01 – 3:00 год
Молоко	800 Вт	20 хвилин	-	0:01 – 3:00 год

Чищення та обслуговування

1. Вимкніть прилад, натиснувши кнопку «Вкл./Викл.», і зачекайте, поки індикатор не згасне. Після вимкнення від'єднайте шнур живлення від розетки.
2. Зачекайте деякий час, щоб прилад охолов.
3. Для видалення бруду можна використовувати м'який миючий засіб або рідину для миття посуду та м'яку тканину.
4. Не використовуйте бензинові продукти, щоб уникнути пошкодження пластикових деталей, корпусу або панелі управління.
5. Не чистіть прилад під проточною водою і не занурюйте його у воду, оскільки вода потрапить всередину і пошкодить прилад.
6. Перед приготуванням завжди переконайтеся, що верхня плита та каstrуля/сковорідка чисті, оскільки бруд з каstrулі/сковорідки прилипає до плити, що призводить до її знебарвлення.
7. Ви можете очистити вентиляційний отвір за допомогою пилососа, щоб видалити бруд, або використовувати вату, якщо бруд містить масло.
8. Для очищення поверхні також можна використовувати зубну щітку з невеликою кількістю мила, але обережно.
9. Не використовуйте абразивні засоби або сильні миючі засоби, оскільки це може спричинити хімічну реакцію.
10. Після видалення бруду витріть прилад насухо сухою м'якою тканиною.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблеми	Можливі причини	Рішення
Прилад не вмикається.	Відсутність живлення.	• Перевірте, чи правильно підключений штекер. • Перевірте, чи не пошкоджений шнур живлення. • Перевірте джерело живлення. • Перевірте напругу, якщо вона занадто низька. • Якщо ви перевірили все, але проблема не зникла, зателефонуйте до сервісного центру.
Функціональні клавіші не реагують.	Панель керування заблокована.	Розблокуйте панель управління за допомогою клавіші блокування.
Пристрій видає клацаючі звуки.	Це може бути пов'язано з конструкцією вашого посуду (шари різних металів вібрують по-різному).	Це нормально і не є небезпечним
Під час роботи на високій потужності може бути чутний легкий гул.	Це може бути викликано індукційною технологією.	Це нормально, але шум зменшується або повністю зникає при зниженні рівня потужності.
Шум вентилятора.	Вбудований в пристрій охолоджувальний вентилятор запобігає перегріванню пристрою. При необхідності він продовжує працювати навіть після вимкнення варильної поверхні.	Це нормально і необхідно для безперебійної роботи. Не відключайте прилад від електромережі, поки працює вентилятор.
Посуд не нагрівається	Посуд не підходить для індукційної плити або не розпізнається.	Використовуйте посуд, придатний для індукційних плит, відповідного розміру для бажаної зони приготування та правильно його розмістіть. Див. розділ «Посуд».

КОДИ ПОМИЛОК

Код помилки	Значення	Що робити
E0	Не виявлено відповідного посуду	Поставте відповідний посуд у центр відповідної зони приготування (див. розділ «Посуд»)
E1	Напруга занадто низька (менше 85 В)	Перевірте джерело живлення. Якщо воно працює нормально, увімкніть варильну поверхню знову.
E2	Напруга занадто висока (вища за 285 В)	Перевірте джерело живлення. Якщо воно працює нормально, увімкніть варильну поверхню знову.
E3	Повідомлення про помилку датчика варильної поверхні / коротке замикання	Зверніться до служби обслуговування клієнтів або кваліфікованого електрика.
E4	Повідомлення про помилку датчика IGBT / коротке замикання	Зверніться до служби обслуговування клієнтів або кваліфікованого електрика.
E5	Перегрів варильної поверхні	• Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані і температура навколишнього середовища не надто висока. • Переконайтеся, що посуд не виступає за межі позначок зони приготування в напрямку панелі керування, щоб запобігти його перегріванню. • Переконайтеся, що вентилятор працює.
E6	Перегрів IGBT	• Переконайтеся, що вентиляційні канали не заблоковані і температура навколишнього середовища не надто висока. • Переконайтеся, що посуд не виступає за межі позначок зони приготування в напрямку панелі керування, щоб запобігти його перегріванню.
E7	Несправність датчика варильної поверхні	Зверніться до служби обслуговування клієнтів або до кваліфікованого електрика.
EC	Помилка зв'язку між дисплеєм і материнською платою	• Зверніться до служби обслуговування клієнтів або кваліфікованого електрика. • Переконайтеся, що вентилятор працює.



1. ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

- Πάντα να διαβάζετε προσεκτικά το εγχειρίδιο οδηγιών πριν από τη χρήση.
- Αυτό το εγχειρίδιο μπορεί να μεταφορτωθεί από την ιστοσελίδα μας www.sogo.es
- Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.



2. Οδηγίες ασφαλείας για τον χρήστη

GENERAL
PRECAUTIONS

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Γενικές προφυλάξεις κατά τη χρήση ηλεκτρικού εξοπλισμού

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό εκτός από αυτόν που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε ή αποθηκεύετε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε επίπεδη και ομαλή επιφάνεια.
- Το προϊόν αυτό προορίζεται για εσωτερική, μη βιομηχανική, μη εμπορική και αποκλειστικά οικιακή χρήση. Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν σε εξωτερικούς χώρους ή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό. Η κακή χρήση ή ο ακατάλληλος χειρισμός μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στη συσκευή και να τραυματίσει τον χρήστη.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τους προβλεπόμενους σκοπούς. Δεν αναλαμβάνεται καμία ευθύνη για ζημιές που προκύπτουν από ακατάλληλη χρήση ή λανθασμένο χειρισμό.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην ετικέτα προδιαγραφών ταιριάζει με την τάση του δικτύου πριν συνδέσετε τη συσκευή.
- Αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται. Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν είναι ενεργοποιημένη.
- Απαιτείται στενή επίβλεψη όταν οποιαδήποτε συσκευή χρησιμοποιείται από ή κοντά σε παιδιά.
- Πριν καθαρίσετε ή αποθηκεύσετε τη συσκευή σας, αποσυνδέστε πάντα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και αφήστε την να κρυώσει.
- Η συσκευή δεν αποσυνδέεται πλήρως από την πηγή τροφοδοσίας, ακόμη και μετά την απενεργοποίησή της. Για να την αποσυνδέσετε πλήρως, αποσυνδέστε την από την πρίζα.
- Οι συσκευές δεν προορίζονται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές, όπως:
 - Κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα.
 - Αγοικίες και από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα περιβάλλοντα τύπου κατοικίας.
 - Περιβάλλοντα τύπου bed and breakfast
 - Εστιατόρια και παρόμοιες μη λιανικές εφαρμογές.
- Αποφύγετε τη διαρροή στο σύνδεσμο



Περιορισμοί στη χρήση για την αποφυγή τραυματισμών

- Μην τοποθετείτε ή χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή κοντά σε πηγές νερού.
- Μην τοποθετείτε ή χρησιμοποιείτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας της πάνω ή κοντά σε θερμές επιφάνειες (π.χ. εστίες κουζίνας) ή ανοιχτές φλόγες.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται από αιχμηρές άκρες και κρατήστε το μακριά από καυτά αντικείμενα και φλόγες. Μην τυλίγετε το καλώδιο γύρω από τη συσκευή και μην το λυγίζετε.
- Μην βυθίζετε το περίβλημα, το οποίο περιέχει ηλεκτρικά εξαρτήματα και θερμοαντικαταστάτες, σε νερό και μην το ξεπλένετε κάτω από τη βρύση.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή.
- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή δεν πωλούνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό από μωβ.
- Όταν θέλετε να αφαιρέσετε το βύσμα από την πρίζα, κάντε το από το ίδιο το βύσμα και όχι τραβώντας το καλώδιο ή τη συσκευή.
- Για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία, βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι στεγνά πριν συνδέσετε ή αποσυνδέσετε το φις.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια, σε υγρά δάπεδα ή όταν η ατμόσφαιρα είναι υγρή, καθώς υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Κατά τη χρήση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έχει πιαστεί ή συμπιεστεί.

- Μην αφήνετε τον κινητήρα, το καλώδιο ή το βύσμα να βραχούν, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Να είστε προσεκτικοί κατά το χειρισμό ηλεκτρικών συσκευών, καθώς η επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου παραμένει ζεστή μετά τη χρήση. Οποιαδήποτε κακή χρήση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό στον χρήστη και να καταστρέψει τη συσκευή.
- Μην αγγίζετε την εξωτερική επιφάνεια της συσκευής, καθώς μπορεί να γίνει πολύ ζεστή κατά τη λειτουργία. Χρησιμοποιήστε αντίθετα τη λαβή ή γάντια.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή ή το βύσμα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό. Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει στο νερό, αποσυνδέστε την αμέσως από την παροχή ρεύματος και μεταφέρετέ την σε εξουσιοδοτημένο σέρβις για επισκευή πριν την επαναχρησιμοποίησετε.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν έχει πέσει στο πάτωμα, εάν υπάρχουν ορατά σημάδια ζημιάς ή εάν έχει διαρροή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο ή το βύσμα είναι κατεστραμμένα. Σε περίπτωση που το καλώδιο είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί μόνο από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή άτομα με παρόμοια προσόντα, προκειμένου να αποφευχθεί κίνδυνος.
- Σε περίπτωση δυσλειτουργίας της συσκευής ή εάν έχει υποστεί οποιαδήποτε ζημιά, επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για έλεγχο, επισκευή ή ρύθμιση.



Περιορισμοί στη χρήση όταν χρησιμοποιείται από παιδιά και ηλικιωμένους

- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εάν έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.



Οδηγίες που πρέπει να ακολουθείτε κατά τη χρήση της συσκευής

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται πάνω στην εστία, καθώς μπορεί να ζεσταθούν.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην τοποθετείτε χαρτί, πετσέτες και άλλα εύφλεκτα αντικείμενα στην επιφάνεια θέρμανσης, καθώς μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν η επιφάνεια μαγειρέματος είναι σπασμένη. Μεταφέρετέ την σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επισκευή.
- Κάθε φορά που τελειώνετε, ο ανεμιστήρας συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο, προκειμένου να διαχέει τη θερμότητα. Όταν ο ανεμιστήρας σταματήσει να λειτουργεί, μπορείτε να αποσυνδέσετε το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Μην μετακινείτε την επαγωγική εστία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή όταν υπάρχουν καυτά σκεύη πάνω της.
- Μην τοποθετείτε κενά δοχεία πάνω στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω σε άλλες ηλεκτρικές συσκευές, όπως κεραμική εστία ή ηλεκτρονικό φούρνο κ.λπ.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω σε μεταλλικές επιφάνειες που είναι πολύ λεπτές και παραμορφώνονται εύκολα.
- Μην φράζετε τις οπές εξαερισμού της συσκευής. Μπορεί να προκληθεί υπερθέρμανση. Διατηρήστε ελάχιστη απόσταση 5 έως 10 cm από τοίχους ή άλλα αντικείμενα.
- Μην τοποθετείτε την επαγωγική εστία δίπλα σε συσκευές ή αντικείμενα που αντιδρούν ευαίσθητα στα μαγνητικά πεδία (π.χ. ραδιόφωνα, τηλεοράσεις, κασετόφωνα κ.λπ.).
- Μην τοποθετείτε μαγνητικά αντικείμενα όπως πιστωτικές κάρτες, κασέτες κ.λπ. στην γυάλινη επιφάνεια ενώ η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε την επαγωγική εστία δίπλα σε ανοιχτές φωτιές, θερμαντικά σώματα ή άλλες πηγές θερμότητας.

- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι κατεστραμμένο ή συμπιεσμένο κάτω από τη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έρχεται σε επαφή με αιχμηρές άκρες και/ή καυτές επιφάνειες.
- Μην εισάγετε αντικείμενα όπως καλώδια ή εργαλεία στις σχισμές εξαερισμού. Προσοχή: Αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
- Μην αγγίζετε την καυτή επιφάνεια του κεραμικού πεδίου. Η επαγωγική εστία δεν θερμαίνεται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αλλά η θερμοκρασία των σκευών μαγειρέματος θερμαίνει την εστία!
- Μην θερμαίνετε κλειστά μεταλλικά κουτιά στην επαγωγική εστία. Ένα θερμαινόμενο μεταλλικό κουτί μπορεί να εκραγεί. Αφαιρείτε πάντα το καπάκι πριν από τη χρήση.
- Επιστημονικές δοκιμές έχουν αποδείξει ότι οι επαγωγικές εστίες δεν ενέχουν κίνδυνο. Ωστόσο, τα άτομα με βηματοδότη πρέπει να διατηρούν ελάχιστη απόσταση 60 cm από τη συσκευή ενώ αυτή λειτουργεί.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Να είστε προσεκτικοί κατά το χειρισμό ηλεκτρικών συσκευών, καθώς η επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου παραμένει ζεστή μετά τη χρήση. Οποιαδήποτε κακή χρήση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό στον χρήστη και να καταστρέψει τη συσκευή.
- Μην αγγίζετε την εξωτερική επιφάνεια της συσκευής, καθώς μπορεί να γίνει πολύ ζεστή κατά τη λειτουργία. Χρησιμοποιήστε αντίθετα τη λαβή ή γάντια.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην αγγίζετε καυτές επιφάνειες.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αυτός ο εξοπλισμός πρέπει να χρησιμοποιείται με ΠΡΟΣΟΧΗ, καθώς αυτή η ηλεκτρική συσκευή διαθέτει λειτουργία θέρμανσης. Η επιφάνεια αυτής της συσκευής είναι επίσης διαφορετική από άλλες λειτουργικές επιφάνειες που μπορούν να παράγουν υψηλές θερμοκρασίες. Δεδομένου ότι οι θερμοκρασίες αντιλαμβάνονται διαφορετικά από διαφορετικά άτομα, ο εξοπλισμός πρέπει να αγγίζεται μόνο στις προβλεπόμενες λαβές και επιφάνειες πρόσφυσης με τη βοήθεια θερμοπροστατευτικών μέσων, όπως γάντια ή παρόμοια είδη ρουχισμού. Διαφορετικά, αφήστε τον να κρυώσει για αρκετό χρόνο πριν αγγίξετε τις καυτές επιφάνειες.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά. Μην την πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.
- Για να αποφύγετε την υπερφόρτωση του κυκλώματος κατά τη χρήση αυτού του προϊόντος, μην χρησιμοποιείτε άλλο προϊόν υψηλής ισχύος στο ίδιο ηλεκτρικό κύκλωμα.
- Μαζί με αυτό το προϊόν παρέχεται ένα κοντό καλώδιο τροφοδοσίας. Δεν συνιστάται η χρήση καλωδίου προέκτασης με αυτό το προϊόν, αλλά αν πρέπει να χρησιμοποιηθεί:
- Η αναγραφόμενη ηλεκτρική ισχύς του καλωδίου πρέπει να είναι τουλάχιστον ίση με αυτή του προϊόντος.
- Τοποθετήστε το καλώδιο προέκτασης έτσι ώστε να μην κρέμεται σε σημείο όπου μπορεί να σκοντάψει κάποιος ή να τραβηχτεί ακούσια.
- Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Ανατρέξτε στην ενότητα καθαρισμού και συντήρησης για λεπτομέρειες σχετικά με τον καθαρισμό των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

Προσοχή, καυτή επιφάνεια

3. ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΕΜΠΛΟΚΗΣ ΕΜΠΛΟΚΗΣ:

	Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή με πρίζα τοίχου με ηλεκτρική ονομαστική τιμή μικρότερη από 10Α. Θα πρέπει πάντα να είναι μεγαλύτερη (παρακαλούμε χρησιμοποιήστε τουλάχιστον 15Α εάν η κουζίνα διαθέτει δύο και πολλαπλούς καυστήρες). Επίσης, για να αποφύγετε υπερφόρτωση του κυκλώματος κατά τη χρήση αυτού του προϊόντος, μην λειτουργείτε άλλο προϊόν υψηλής ισχύος στο ίδιο ηλεκτρικό κύκλωμα.
	Κατά τη χρήση, φροντίστε να το διατηρείτε σε λεία και οριζόντια επιφάνεια και σε απόσταση 10 cm από τις πλευρές του τοίχου.
	Μην χρησιμοποιείτε την επαγωγική εστία κοντά σε εστία αερίου και εστία κηροζίνης.
	Μην βυθίζετε την επαγωγική εστία απευθείας στο νερό για να την καθαρίσετε. Σκουπίστε την με ένα μαλακό και υγρό πανί.
	Μην εισάγετε τα συρματόσχοινα στην έξοδο αέρα και αέρα, μην την καλύπτετε με τίποτα, μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
	Για να προκαλέσετε έγκαυμα ή εγκαύματα από την υψηλή θερμοκρασία, μην τοποθετείτε κανένα φύλλο σιδήρου απευθείας πάνω στην επαγωγική εστία.
	Μην τοποθετείτε τα σφραγισμένα δοχεία με φαγητό στην επαγωγική επιφάνεια για να ζεσταθούν. Για να αποφύγετε έκρηξη, ανοίξτε το δοχείο, μετακινήστε το φαγητό και ζεστάνετε το με τη βοήθεια οποιασδήποτε κατάλληλης κατσαρόλας.
	Μην χρησιμοποιείτε την επαγωγική εστία πάνω σε σιδερένια επιφάνεια ή σε οποιαδήποτε επιφάνεια με μεταλλικό υπόστρωμα από κάτω.
	Μην τοποθετείτε άδεια κατσαρόλες ή τηγάνια στην επιφάνεια της επαγωγικής εστίας, καθώς αυτό μπορεί να επηρεάσει την απόδοση του προϊόντος.
	Διατηρείτε πάντα καθαρή την επιφάνεια μαγειρέματος και μην αφήνετε να συσσωρεύεται λίπος.
	Μην αγγίζετε την επιφάνεια μαγειρέματος με τα χέρια σας κατά τη χρήση, καθώς ζεσταίνεται και μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Αφήστε την να κρυώσει για λίγο πριν την καθαρίσετε ή τη μετακινήσετε.
	Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, μην το αλλάξετε μόνοι σας και πηγαίνετε το σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις ή σε εξειδικευμένο τεχνικό για να το αντικαταστήσει.
	Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν την επαγωγική εστία.
	Σε περίπτωση που έχετε βηματοδότη, επικοινωνήστε με τον γιατρό σας πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

4. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Τάση	Συχνότητα	Ισχύς
220-240 V AC	50-60 Hz	2000 W + 1500 W = 3500 W

Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με τον κανονισμό 2023/826 της ΕΕ σύμφωνα με την οδηγία 2009/125/ΕΚ σχετικά με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού.

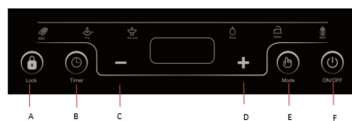
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση απενεργοποίησης:

Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής:

Χρόνος μετά τον οποίο το προϊόν εισέρχεται σε κατάσταση απενεργοποίησης:

5. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

1. Γυάλινη επιφάνεια
2. Καλώδιο τροφοδοσίας
3. Πλαστικό κάλυμμα
4. Πίνακας ελέγχου
 - A. Πλήκτρο κλειδώματος για παιδιά
 - B. Πλήκτρο χρονοδιακόπτη
 - C. Πλήκτρο μείωσης (μείωση της ισχύος και της θερμοκρασίας)
 - Δ. Πλήκτρο αύξησης (αύξηση της ισχύος και της θερμοκρασίας)
 - E. Πλήκτρο λειτουργίας
 - F. Πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης



Επίπεδα ισχύος:

Οθόνη	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Αριστερή ισχύς (W)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Δεξιά ισχύς (W)	200	400	600	800	1000	1100	1200	1300	1500

Επίπεδα θερμοκρασίας:

Οθόνη	60	90	120	140	160	180	200	220	240
Θερμοκρασία (°C)	60	90	120	140	160	180	200	220	240

ΕΠΙΛΕΓΟΝΤΑΣ ΤΑ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΣΚΕΥΗ ΓΙΑ ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΕΣΤΙΑ

Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με βάση κατάλληλη για μαγείρεμα με επαγωγή. Αναζητήστε το σύμβολο επαγωγής στη συσκευασία ή στο κάτω μέρος της κατσαρόλας.

Επίσης, μπορείτε να ελέγξετε αν τα μαγειρικά σκεύη σας είναι κατάλληλα πραγματοποιώντας μια δοκιμή με μαγνήτη. Κινήστε έναν μαγνήτη προς τη βάση της κατσαρόλας. Αν έλκεται, η κατσαρόλα είναι κατάλληλη για επαγωγική εστία.



Induction

Σε περίπτωση που δεν έχετε μαγνήτη:

1. Βάλτε λίγο νερό στο σκεύος.
2. Ενεργοποιήστε τη συσκευή για 3 λεπτά και ελέγξτε αν το νερό ζεσταίνεται.

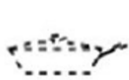


ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΣΚΕΥΗ:

Σκεύη από σίδηρο (ανοξείδωτο ασάλι, ανοξείδωτο σίδηρο, χυτοσίδηρο), με επίπεδο πάτο και διάμετρο μεταξύ 16 cm και 22 cm.



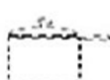
Stainless Steel kettle



Iron pot



Magnetic stainless steel pot



Color iron pot



Magnetic iron kettle



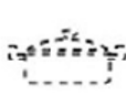
Iron pan

ΜΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΣΚΕΥΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ:

Κατσαρόλες από αλουμίνιο, χαλκό, γυαλί, κεραμικό, κατσαρόλες με διάμετρο πυθμένα 10 cm ή μεγαλύτερη από 22 cm



Aluminum kettle



Heat-resistant glass pot



Ceramic pot



Bottom not smooth



Bottom with feet



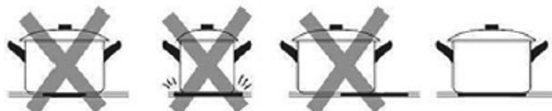
Small diameter of bottom

Σημείωση: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κατσαρόλες από οποιοδήποτε μέταλλο (εκτός από ανοξείδωτο χάλυβα, ανοξείδωτο σίδηρο, χυτοσίδηρο) ή μέγεθος, με τη βοήθεια χυτοσιδηρής ή ανοξείδωτης πλάκας, η οποία πρέπει να χρησιμοποιηθεί ως βάση. Αυτού του είδους τις πλάκες μπορείτε να τις αγοράσετε σε οποιοδήποτε κοντινό κατάστημα ηλεκτρονικών ειδών ή μαγειρικών σκευών.

Πώς να χρησιμοποιήσετε την πλάκα από χυτοσίδηρο: Συνδέστε τη συσκευή και τοποθετήστε την πλάκα από χυτοσίδηρο ή ανοξείδωτο χάλυβα στην επιφάνεια της επαγωγικής εστίας. Ενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και η πλάκα από χυτοσίδηρο θα ζεσταθεί. Στην επιφάνεια αυτής της πλάκας μπορείτε να τοποθετήσετε οποιοδήποτε είδος κατσαρόλας ή σκεύους από οποιοδήποτε υλικό και να ξεκινήσετε το μαγείρεμα. **Σημείωση:** Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με αιχμηρές άκρες ή καμπύλη βάση.



Βεβαιωθείτε ότι η βάση της κατσαρόλας σας είναι λεία και ακουμπά επίπεδα στην γυάλινη επιφάνεια. Τοποθετήστε πάντα την κατσαρόλα στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος. Η διάμετρος δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 12 cm, ώστε να εξασφαλιστεί η αποτελεσματικότητα του ενεργειακού πεδίου. Μην χρησιμοποιείτε κατσαρόλες με διάμετρο μεγαλύτερη από 22 cm.



Πάντα να σηκώνετε τα τηγάνια από την επαγωγική εστία – μην τα σύρετε, γιατί μπορεί να γρατσουνίσουν το γυαλί.



Χειροκίνητες λειτουργίες μαγειρέματος: Αυτή η επαγωγική εστία διαθέτει 3 χειροκίνητες λειτουργίες μαγειρέματος, οι οποίες είναι τηγάνισμα, ζεστό σκεύος και μπάρμπεκιου αντίστοιχα. Όπως υποδηλώνει το όνομα, οι τιμές λειτουργίας (ισχύς, χρόνος και θερμοκρασία) αυτών των λειτουργιών μαγειρέματος μπορούν να αλλάξουν ανάλογα με τις ανάγκες και τις απαιτήσεις.

Αυτόματη λειτουργία μαγειρέματος: Αυτή η επαγωγική εστία διαθέτει 3 αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος, οι οποίες είναι Σούπα, Νερό και Γάλα. Σε αυτές τις λειτουργίες μαγειρέματος, οι τιμές λειτουργίας (Χρόνος, Θερμοκρασία και Ισχύς) δεν μπορούν να αλλάξουν.

Σημείωση: Όπως υποδηλώνει το ίδιο το όνομα «αυτόματη», οι τιμές χρόνου, θερμοκρασίας και ισχύος δεν μπορούν να αλλάξουν σε αυτές τις λειτουργίες μαγειρέματος (Σούπα, Νερό και Γάλα).

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Προετοιμασία: Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος στην επιφάνεια θέρμανσης, συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας της εστίας σε μια κατάλληλη πρίζα. Ο ήχος «Bί» της συσκευής υποδεικνύει ότι είναι ενεργοποιημένη. Σε αυτό το σημείο, πατήστε το πλήκτρο ON/OFF της εστίας επαγωγής για να ξεκινήσετε. Η οθόνη εμφανίζει «oh» μετά την εκκίνηση και μπορείτε να πατήσετε το αντίστοιχο πλήκτρο λειτουργίας για να μπειτε σε λειτουργία.

Πλήκτρο	Περιγραφή λειτουργίας
ON/Off	Με τη βοήθεια αυτού του κουμπιού, μπορούμε να ενεργοποιήσουμε και να απενεργοποιήσουμε τη συσκευή ανά πάσα στιγμή, ενώ το ίδιο κουμπί μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να θέσει τη συσκευή σε κατάσταση αναμονής. Πατώντας αυτό το κουμπί, η οθόνη LED ανάβει για 2 δευτερόλεπτα και εμφανίζει την ένδειξη «ON», που σημαίνει ότι η συσκευή εισέρχεται σε λειτουργία ενεργοποίησης. Αυτή τη στιγμή πρέπει να επιλέξετε την προκαθορισμένη λειτουργία μαγειρέματος για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή. Σε περίπτωση που δεν επιλέξουμε καμία λειτουργία μαγειρέματος εντός 30 δευτερολέπτων, η συσκευή εισέρχεται αυτόματα σε κατάσταση αναμονής. Σημείωση: Είναι απαραίτητο να επιλέξετε οποιαδήποτε λειτουργία μαγειρέματος εντός 30 δευτερολέπτων μετά την ενεργοποίηση της συσκευής, για να αποφύγετε τη μετάβαση της συσκευής σε κατάσταση αναμονής.
Λειτουργία	Όπως έχει ήδη αναφερθεί, υπάρχουν 3 χειροκίνητες λειτουργίες (Τηγάνισμα, Ζεστό σκεύος και Μπάρμπεκιου) και 3 αυτόματες λειτουργίες (Σούπια, Νερό και Γάλα). Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτό το πλήκτρο για να επιλέξετε οποιαδήποτε από τις προρυθμισμένες λειτουργίες μαγειρέματος που αναφέρονται παραπάνω. Για να επιλέξετε οποιαδήποτε προκαθορισμένη λειτουργία μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί λειτουργίας και η ενδεικτική λυχνία της λειτουργίας Hotpot αρχίζει να αναβοσβήνει ως προεπιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος και η ψηφιακή οθόνη εμφανίζει τον προεπιλεγμένο χρόνο και τη θερμοκρασία, οι οποίοι μπορούν να αλλάξουν με τη βοήθεια των κουμπιών Timer και Up/Down. Για να αλλάξετε σε οποιαδήποτε άλλη λειτουργία μαγειρέματος, συνεχίστε να πατάτε το κουμπί Mode μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ενδεικτική λυχνία της επιθυμητής λειτουργίας.
up (+) και Down (-)	Χρησιμοποιήστε το για ρύθμιση ισχύος, θερμοκρασίας και χρόνου: Με τη βοήθεια αυτού του κουμπιού, η ισχύς και ο χρόνος μπορούν να αλλάξουν ανάλογα. Για να αλλάξετε την ισχύ: Για τις χειροκίνητες λειτουργίες μαγειρέματος, η ισχύς μπορεί να αλλάξει για την αριστερή ζώνη από 300 σε 2000 W και για τη δεξιά ζώνη από 200 σε 1500 W, με 9 διαφορετικά εύρη ισχύος. Σημείωση: μπορεί να αλλάξει στις λειτουργίες μαγειρέματος Hot pot και Fry. Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία: Η θερμοκρασία μπορεί να αλλάξει από 60 έως 240 °C, με 9 διαφορετικά εύρη θερμοκρασίας. Σημείωση: μπορεί να αλλάξει στη λειτουργία Barbecue. Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία: Όταν η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, πατήστε δύο φορές το πλήκτρο «Power/Temp». Η ένδειξη θερμοκρασίας ανάβει και η οθόνη LED εμφανίζει «160°C», που σημαίνει ότι η συσκευή λειτουργεί με θερμοκρασία 160°C. Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί πατώντας το πλήκτρο «-» ή «+». Σημείωση: Η ισχύς δεν μπορεί να αλλάξει στις αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος. Για να αλλάξετε την ώρα: Η ώρα μπορεί να αλλάξει με τη βοήθεια αυτού του κουμπιού, όπως αναφέρεται στη λειτουργία χρονοδιακόπτη.
Χρονόμετρο	Χρονόμετρο: Με τη βοήθεια αυτού του κουμπιού, μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος των λειτουργιών τηγανίσματος, ζεστιάς καταρόλης και μπάρμπεκιου. Το χρονόμετρο μπορεί να ρυθμιστεί μόνο σε λειτουργία εργασίας. Για να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος οποιασδήποτε από τις παραπάνω λειτουργίες, επιλέξτε τη λειτουργία, η επαγωγική εστία αρχίζει να λειτουργεί και η ψηφιακή οθόνη εμφανίζει την ισχύ/θερμοκρασία. Για να αλλάξετε τον χρόνο, πατήστε το κουμπί χρονοδιακόπτη και η ψηφιακή οθόνη αρχίζει να εμφανίζει 0:00. Με τη βοήθεια των κουμπιών πάνω και κάτω μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο σε εύρος από 1 λεπτό έως 3 ώρες. Σημείωση: Πατήστε το πλήκτρο «+» και ο χρόνος θα αυξηθεί κατά 10 λεπτά. Πατήστε το πλήκτρο «-» και ο χρόνος θα μειωθεί κατά 1 λεπτό.
Κλειδωμα	Αυτή η συσκευή διαθέτει μια ειδική λειτουργία «Κλειδωμα», η οποία σας βοηθά να κλειδώσετε οποιαδήποτε λειτουργία μαγειρέματος για να αποφύγετε τα παιδιά σας να αλλάξουν τις ρυθμίσεις μαγειρέματος. Πώς να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία κλειδώματος: Σε κατάσταση λειτουργίας, πατήστε για 2 δευτερόλεπτα για να κλειδώσετε ή να ξεκλειδώσετε τη λειτουργία. Μόλις κλειδωθεί, η οθόνη θα εμφανίσει LOC. Σε κατάσταση κλειδώματος για παιδιά, όλα τα άλλα κουμπιά είναι άκυρα εκτός από τα «Lock» και «ON/OFF».

Σημείωση: Για λόγους ασφαλείας, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 2 ώρες, εάν δεν έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης.

Χρονόμετρο:

Όταν η συσκευή λειτουργεί, πατήστε το πλήκτρο χρονοδιακόπτη για να εισέλθετε στην κατάσταση ρύθμισης του χρόνου απενεργοποίησης του χρονοδιακόπτη. Η οθόνη αναβοσβήνει τον χρόνο απενεργοποίησης του χρονοδιακόπτη «0:00». Αυτή τη στιγμή, μπορείτε να πατήσετε το κουμπί Up ή Down για να ρυθμίσετε την ώρα. Μετά από 5 δευτερόλεπτα, η ώρα έχει ρυθμιστεί. Η

συσκευή θα επιβεβαιώσει αυτόματα την ώρα, η ώρα θα εισέλθει σε κατάσταση αντίστροφης μέτρησης και θα απενεργοποιηθεί αυτόματα όταν τελειώσει ο χρόνος. Αυτό ισχύει για τις λειτουργίες: Fry, Hotpot και Barbecue.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Λειτουργία	Διαδικασία λειτουργίας
Λειτουργία τηγανίσματος	Τηγάνισμα: Πατήστε το πλήκτρο «Mode» για να επιλέξετε το πρόγραμμα «Fry» (Τηγάνισμα). Η αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία ανάβει και στην οθόνη LED εμφανίζεται η ένδειξη «1800/1300», που σημαίνει ότι η συσκευή λειτουργεί με την προκαθορισμένη ισχύ 1800W/1300W. Μπορείτε να ρυθμίσετε την ισχύ πατώντας το πλήκτρο «+» ή «-». Μπορείτε να ρυθμίσετε συνολικά 9 επίπεδα ισχύος. Αφού επιλέξετε την ισχύ, μπορείτε να πατήσετε το πλήκτρο «Timer» για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος. Εάν δεν έχει ρυθμιστεί χρόνος μαγειρέματος, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 2 ώρες. Σημείωση: Συνιστάται η χρήση κατσαρόλας ή τηγανιού με επίπεδο πάτο για καλύτερη απόδοση μαγειρέματος όταν χρησιμοποιείτε το πρόγραμμα Fry.
Λειτουργία Hot Pot	Hot-pot: Πατήστε το πλήκτρο «Mode». Η ένδειξη Hot-pot ανάβει και στην οθόνη LED εμφανίζεται η ένδειξη «1200/1000», που σημαίνει ότι η συσκευή λειτουργεί με την προκαθορισμένη ισχύ 1200W/1000W. Μπορείτε να ρυθμίσετε την ισχύ πατώντας το πλήκτρο «+» ή «-». Μπορείτε να ρυθμίσετε συνολικά 9 επίπεδα ισχύος. Αφού επιλέξετε την ισχύ, μπορείτε να πατήσετε το πλήκτρο «Timer» για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος. Εάν δεν έχει ρυθμιστεί χρόνος μαγειρέματος, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 2 ώρες. Μπορείτε να συνεχίσετε να πατάτε το πλήκτρο «Mode» για να επιλέξετε άλλες λειτουργίες μαγειρέματος ή να πατήσετε το πλήκτρο «ON/OFF» για να σταματήσετε τη λειτουργία της συσκευής.
Λειτουργία μπάρμπεκιου	BBQ: Πατήστε το πλήκτρο «Mode» για να επιλέξετε το πρόγραμμα BBQ. Η αντίστοιχη ένδειξη ανάβει και η οθόνη LED εμφανίζει «160C», που σημαίνει ότι η συσκευή λειτουργεί στην προκαθορισμένη θερμοκρασία των 160°C. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία πατώντας το πλήκτρο «+» ή «-». Μπορείτε να ρυθμίσετε συνολικά 9 επίπεδα θερμοκρασίας. Αφού επιλέξετε τη θερμοκρασία, μπορείτε να πατήσετε το πλήκτρο «Timer» για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος. Εάν δεν έχει ρυθμιστεί χρόνος μαγειρέματος, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 2 ώρες. Σημείωση: Όπως υποδηλώνει η ίδια η λέξη «χειροκίνητο», ο χρόνος, η θερμοκρασία και η ισχύς μπορούν να αλλάξουν ανάλογα με τις ανάγκες. Αυτό μπορεί να αλλάξει μόνο στη λειτουργία χειροκίνητου μαγειρέματος (Τηγάνισμα, Κατσαρόλα και Μπάρμπεκιου).
Λειτουργία σούπας	Σούπα: Πατήστε το πλήκτρο «Mode» για να επιλέξετε το πρόγραμμα σούπας. Η αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία ανάβει. Η οθόνη LED εμφανίζει «2:00», που σημαίνει ότι η συσκευή λειτουργεί με την προκαθορισμένη ισχύ των 1600W και ο χρόνος μαγειρέματος είναι δύο ώρες. Η ισχύς δεν μπορεί να ρυθμιστεί πατώντας το πλήκτρο «+» ή «-». Όταν η τιμή χρόνου «2:00» αναβοσβήνει, ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί πατώντας το πλήκτρο «+» ή «-», έως και 3 ώρες. Πατήστε το κουμπί χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε την ώρα ενεργοποίησης. Το εύρος ρύθμισης είναι «0:01-3:00».
Λειτουργία νερού	Νερό: Πατήστε το πλήκτρο «Mode» για να επιλέξετε το πρόγραμμα νερού. Η αντίστοιχη ένδειξη ανάβει. Η οθόνη LED εμφανίζει «0:30», που σημαίνει ότι η συσκευή λειτουργεί με την προκαθορισμένη ισχύ των 2000W και ο χρόνος μαγειρέματος είναι 30 λεπτά. Η ισχύς δεν μπορεί να ρυθμιστεί πατώντας τα πλήκτρα «+» ή «-». Όταν αναβοσβήνει το «0:30», ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί πατώντας τα πλήκτρα «+» ή «-», έως 3 ώρες.
Λειτουργία γάλακτος	Γάλα: Πατήστε το πλήκτρο «Λειτουργία» για να επιλέξετε το πρόγραμμα γάλακτος. Η αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία ανάβει. Η οθόνη LED εμφανίζει «0:20», που σημαίνει ότι η συσκευή λειτουργεί με την προκαθορισμένη ισχύ των 800W και ο χρόνος μαγειρέματος είναι 20 λεπτά. Η ισχύς δεν μπορεί να ρυθμιστεί πατώντας το πλήκτρο «+» ή «-». Όταν αναβοσβήνει «0:20», ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί πατώντας το πλήκτρο «+» ή «-», έως και 3 ώρες. Σημείωση: Για λόγους ασφαλείας, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 2 ώρες εάν ο χρονοδιακόπτης δεν έχει ρυθμιστεί.
Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας	Μετά τη λειτουργία, όταν η θερμοκρασία της επιφάνειας είναι υψηλή, η ενδεικτική λυχνία υψηλής θερμοκρασίας ανάβει για να υπενθυμίσει στον χρήστη ότι η επιφάνεια είναι καυτή. Μόλις η θερμοκρασία της επιφάνειας μειωθεί, η ενδεικτική λυχνία υψηλής θερμοκρασίας σβήνει.

Σημείωση: Σε οποιαδήποτε λειτουργία χειροκίνητου μαγειρέματος, ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος είναι 2 ώρες. Σε περίπτωση που δεν έχει ρυθμιστεί χρόνος, η εστία θα λειτουργήσει για 2 ώρες και θα απενεργοποιηθεί.

ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΜΕΝΟΥ

Λειτουργίες	Προεπιλεγμένη ισχύς / Θερμοκρασία.	Προεπιλεγμένος χρόνος	Εύρος ισχύος/ θερμοκρασίας	Εύρος χρονοδιακόπτη
Τηγάνισμα	1800/1300 W	120 λεπτά	300-2000 / 200-1500 W	0:01 – 3:00 ώρες
Κατσαρόλα	1200/1000 W	120 λεπτά	300-2000 / 200-1500 W	0:01 – 3:00 ώρες
Μπάρμπεκιου	160 °C	120 λεπτά	60 °C – 240 °C	0:01 – 3:00 ώρες
Σούπια	1600 W	120 λεπτά	-	0:01 – 3:00 ώρες
Νερό	2000/1500 W	30 λεπτά	-	0:01 – 3:00 ώρες
Γάλα	800 W	20 λεπτά	-	0:01 – 3:00 ώρες

Καθαρισμός και συντήρηση

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το κουμπί «On/Off» και περιμένετε μέχρι να σβήσει η ενδεικτική λυχνία. Αφού σβήσει, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας.
2. Περιμένετε για λίγο και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
3. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ήπιο απορρυπαντικό ή υγρό πιάτων με ένα μαλακό πανί για να αφαιρέσετε τη βρωμιά.
4. Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα που περιέχουν βενζίνη, για να αποφύγετε τη φθορά των πλαστικών εξαρτημάτων, του περιβλήματος ή του πίνακα ελέγχου.
5. Μην το καθαρίζετε με τρεχούμενο νερό και μην το βυθίζετε σε νερό, καθώς το νερό θα εισχωρήσει στο εσωτερικό και θα προκαλέσει ζημιά στη συσκευή.
6. Πριν το μαγείρεμα, βεβαιωθείτε πάντα ότι η επάνω πλάκα και το τηγάνι/κατσαρόλα είναι καθαρά, καθώς η βρωμιά από το τηγάνι/κατσαρόλα θα κολλήσει στην πλάκα και η πλάκα θα αποχρωματιστεί.
7. Μπορείτε να καθαρίσετε τον αεραγωγό με ηλεκτρική σκούπα για να απορροφήσετε τη βρωμιά ή να χρησιμοποιήσετε βαμβάκι αν η βρωμιά περιέχει λάδι.
8. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε μια οδοντόβουρτσα με λίγο σαπούνι για να καθαρίσετε την επιφάνεια, αρκεί να την χρησιμοποιείτε απαλά στη συσκευή.
9. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά ή ισχυρά απορρυπαντικά, καθώς μπορεί να προκληθεί χημική αντίδραση.
10. Αφού αφαιρέσετε τη βρωμιά, χρησιμοποιήστε ένα στεγνό, μαλακό πανί για να σκουπίσετε τη συσκευή.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Προβλήματα	Πιθανές αιτίες	Λύσεις
Η συσκευή δεν ενεργοποιείται.	Δεν υπάρχει τροφοδοσία.	• Ελέγξτε αν το βύσμα είναι σωστά συνδεδεμένο. • Ελέγξτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να βεβαιωθείτε ότι είναι άθικτο. • Ελέγξτε την παροχή ρεύματος. • Ελέγξτε την τάση, εάν είναι πολύ χαμηλή. • Εάν έχετε ελέγξει τα πάντα και το πρόβλημα παραμένει, καλέστε το κέντρο σέρβις.
Τα πλήκτρα λειτουργίας δεν ανταποκρίνονται.	Ο πίνακας ελέγχου είναι κλειδωμένος.	Ξεκλειδώστε τον πίνακα ελέγχου με το πλήκτρο κλειδώματος.
Η συσκευή κάνει θόρυβο κλικ.	Αυτό μπορεί να οφείλεται στην κατασκευή των μαγειρικών σκευών σας (τα στρώματα από διαφορετικά μέταλλα δονούνται διαφορετικά).	Αυτό είναι φυσιολογικό και ακίνδυνο.
Κατά τη λειτουργία σε υψηλή ισχύ μπορεί να ακουστεί ένας ελαφρύς βόμβος.	Αυτό μπορεί να οφείλεται στην τεχνολογία επαγωγής.	Αυτό είναι φυσιολογικό, αλλά ο θόρυβος μειώνεται ή εξαφανίζεται εντελώς με τη μείωση της ισχύος.
Θόρυβος ανεμιστήρα.	Ένας ανεμιστήρας ψύξης ενσωματωμένος στη συσκευή αποτρέπει την υπερθέρμανση της μονάδας. Εάν είναι απαραίτητο, συνεχίζει να λειτουργεί ακόμα και μετά την απενεργοποίηση της εστίας.	Αυτό είναι φυσιολογικό και απαραίτητο για την απρόσκοπτη λειτουργία. Μην αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος ενώ ο ανεμιστήρας λειτουργεί.
Τα σκεύη μαγειρικής δεν θερμαίνονται	Τα σκεύη μαγειρικής δεν είναι κατάλληλα για επαγωγή ή δεν ανιχνεύονται.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για επαγωγή σε κατάλληλο μέγεθος για την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος και τοποθετήστε τα σωστά. Βλ. κεφάλαιο μαγειρικά σκεύη.

ΚΩΔΙΚΟΙ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ

Κωδικός σφάλματος	Σημασία	Τι να κάνετε
E0	Δεν εντοπίστηκε κατάλληλο σκεύος	Τοποθετήστε κατάλληλα σκεύη μαγειρέματος στο κέντρο της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος (βλ. κεφάλαιο σκεύη μαγειρέματος)
E1	Η τάση είναι πολύ χαμηλή (λιγότερο από 85 V)	Ελέγξτε την παροχή ρεύματος. Εάν είναι κανονική, ενεργοποιήστε ξανά την εστία.
E2	Η τάση είναι πολύ υψηλή (υψηλότερη από 285 V)	Ελέγξτε την παροχή ρεύματος. Εάν είναι κανονική, ενεργοποιήστε ξανά την εστία.
E3	Μήνυμα σφάλματος του αισθητήρα της εστίας / βραχυκύκλωμα	Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών ή έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
E4	Μήνυμα σφάλματος του αισθητήρα IGBT / βραχυκύκλωμα	Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών ή έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
E5	Υπερθέρμανση της εστίας	- Βεβαιωθείτε ότι οι οδοί εξαερισμού δεν είναι φραγμένες και ότι η θερμοκρασία περιβάλλοντος δεν είναι πολύ υψηλή. - Βεβαιωθείτε ότι τα σκεύη μαγειρέματος δεν προεξέχουν πέρα από τις ενδείξεις της ζώνης μαγειρέματος προς την κατεύθυνση του πίνακα ελέγχου, ώστε να αποφευχθεί η υπερθέρμανση. - Βεβαιωθείτε ότι ο ανεμιστήρας λειτουργεί.
E6	Υπερθέρμανση του IGBT	- Βεβαιωθείτε ότι οι διαδρομές εξαερισμού δεν είναι φραγμένες και ότι η θερμοκρασία περιβάλλοντος δεν είναι πολύ υψηλή. - Βεβαιωθείτε ότι τα σκεύη μαγειρικής δεν προεξέχουν πέρα από τις ενδείξεις της ζώνης μαγειρέματος προς την κατεύθυνση του πίνακα ελέγχου, για να αποφύγετε την υπερθέρμανσή τους.
E7	Δυσλειτουργία του αισθητήρα της εστίας	Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών ή έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
EC	Σφάλμα επικοινωνίας μεταξύ οθόνης και μητρικής πλακέτας	- Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών ή έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. - Βεβαιωθείτε ότι ο ανεμιστήρας λειτουργεί.



1. ВАЖНО:

- Увек пажљиво прочитајте упутство пре коришћења.
- Ова упутства можете преузети са наше веб-странице www.sogo.es
- Сачувајте ова упутства за будућу употребу.



2. Безбедносне упутства за корисника

GENERAL
PRECAUTIONS

ОПШТЕ МЕРЕ ОПРЕЗА

Опште мере предострожности при коришћењу електричне опреме

- Не користите уређај у било коју другу сврху осим оне описане у овом приручнику.
- Не користите или складиштите уређај на отвореном.
- Увек постављајте уређај на равну и равномерну површину.
- Овај производ је намењен за употребу у затвореном простору, неиндустријске и некомерцијалне сврхе и искључиво за кућну употребу. Не користите уређај на отвореном или за било коју другу сврху. Злоупотреба или неправилно руковање може изазвати квар уређаја и повреду корисника.
- Уређај се сме користити само у сврху за коју је намењен. Произвођач не преузима одговорност за штету насталу неправилном употребом или руковањем.
- Пре прикључивања уређаја, уверите се да напон на ознаци одговара напону у мрежи.
- Увек извадите прикључак из утичнице када апарат није у употреби. Не остављајте апарат укључен без надзора.
- Потребан је блиски надзор када апарат користе или су у близини деце.
- Пре чишћења или складиштења уређаја, увек га искључите из напајања и оставите да се охлади.
- Уређај није потпуно искључен из извора напајања, чак и након што је искључен. Да бисте га потпуно искључили, извуците вишку из напајања.
- Апарати нису намењени за рад преко спољног тајмера или засебног система за даљинско управљање.
- Овај уређај је намењен за кућну и сличне примене као што су:
 - кухињска подручја особља у продавницама, канцеларијама и другим радним окружењима;
 - Сеоским домаћинствима и од стране клијената у хотелима, мотелима и другим објектима намењеним за боравак;
 - Објекти типа "ноћење и доручак";
 - Кетеринг и сличне неауторске примене.
- Избегавајте просипање по конектору



Ограничења у употреби ради избегавања личних повреда

- Не постављајте и не користите овај уређај у близини извора воде.
- Не постављајте или користите уређај и његов кабл за напајање на или близу врућих површина (нпр. плочице шпорета) или отворених пламена.
- Не остављајте кабл за напајање да виси на оштрим ивицама и држите га даље од врућих предмета и пламена. Немојте навијати кабл око уређаја и не савијајте га.
- Нити урањајте кућиште, које садржи електричне компоненте и грејне елементе, у воду, нити га испирајте под славинам.
- Никада не користите додатке које произвођач не препоручује.
- Коришћење додатка које произвођач уређаја не препоручује или не продаје може довести до пожара, струјног удара или повреда.
- Када желите да извадите прикључак из зидне розете, урадите то држећи прикључак, а не повлачећи кабл или уређај.
- Да бисте избегли струјни удар, уверите се да су вам руке суве пре уметања или вађења прикључка из утичнице.
- Не користите уређај влажним рукама, на влажним подовима или када је атмосфера влажна јер постоји ризик од струјног удара.
- Приликом коришћења уређаја, уверите се да кабл за напајање није заглављен или притиснут.
- Не дозволите да моторна јединица, кабл или утикач буду влажни како бисте се заштитили од ризика од струјног удара.
- Будите опрезни при руковању електричним уређајима, јер површина грејача задржава остаточну

топлоту након употребе. Свака неправилна употреба може довести до потенцијалне повреде корисника и оштећења уређаја.

- Не додирујте спољашњу површину уређаја јер може веома да се загреје током рада. Уместо тога, користите ручку или кухињске рукавице.
- Никада не урањајте уређај или прикључак у воду или било коју другу течност. У случају да уређај падне у воду, одмах га искључите из напајања и однесите овлашћеном сервисном центру на поправку пре поновног коришћења.
- Не користите уређај ако је пао на под, ако постоје видљиви знаци оштећења или ако цури.
- Не користите уређај ако је кабл или прикључак оштећен. Уколико је кабл оштећен, он мора бити замењен само од стране произвођача, његовог овлашћеног сервиса или слично квалификованих лица како би се избегла опасност.
- У случају неисправности уређаја или ако је на било који начин оштећен, вратите уређај у најближи овлашћени сервис ради прегледа, поправке или подешавања.



Ограничења употребе при коришћењу са децом и старијим особама

- Уређај не сме да користе особе (укључујући децу) са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, или недостатком искуства и знања, осим ако нису под надзором или су добиле упутства.
- Овим уређајем могу да рукују деца старости од 8 година и више и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима или недостатком искуства и знања ако су добиле надзор или упутства о безбедном коришћењу уређаја и разумеју повезане опасности.
- Деца не смеју да се играју апаратом
- Децу треба надгледати како би се осигурало да се не играју уређајем.
- Чишћење и одржавање не смеју да обављају деца, осим ако нису старија од 8 година и под надзором.
- Држите уређај и његов кабл ван домаћаја деце млађе од 8 година.
- Не дозволите деци да користе уређај без надзора.



Упутства за употребу уређаја

- ПРЕДУПРЕЂЕЊЕ: Ако је површина пукната, искључите уређај како бисте избегли могућност струјног удара.
- УПОЗОРЕЊЕ: Метални предмети као што су ножеви, виљушке, кашике и поклопци не смеју да се стављају на плочу за грејање јер могу да се загреју.
- УПОЗОРЕЊЕ: Молимо вас да не стављате папир, пешкире и друге запаљиве предмете на грејну површину, јер то може изазвати пожар.
- УПОЗОРЕЊЕ: Молимо вас да не користите уређај ако је кувајућа површина оштећена; однесите га у овлашћени сервисни центар на поправку.
- Након сваке употребе, вентилатор наставља да ради неко време како би распршио топлоту. Када вентилатор престане да ради, можете да извучете кабл за напајање из струјног прикључка.
- Не померајте индукциону плочу током кувања или када су на њој постављени врући посуди.
- Не стављајте празне посуде на уређај.
- Не користите уређај на врху других електричних уређаја као што су керамичка плоча за кување или електронска рерна итд.
- Не користите уређај на металним површинама које су превише тане и лако се деформишу.
- Не запустајте вентилационе отворе уређаја. То може довести до прегревања. Остављајте минималну удаљеност од 5 до 10 cm од зидова или других предмета.
- Не стављајте индукциону плочу за кување поред уређаја или предмета који осетљиво реагују на магнетно поље (нпр. радија, телевизора, касетофона итд.).
- Не стављајте магнетичке предмете као што су кредитне картице, касете итд. на стаклену површину док је уређај у раду.
- Не постављајте индукциону плочу за кување у близини отворених ватрених места, грејалица или других извора топлоте
- Проверите да кабл за напајање није оштећен или притиснут испод уређаја.
- Водите рачуна да кабл за напајање не дође у контакт са оштрим ивицама и/или врућим површинама.
- Не убацујте предмете као што су жице или алати у отворе за вентилацију. Пажња: То може изазвати електрични удар.

- Не додирујте врућу површину керамичког поља. Индукциона плоча за кување се сама не загрева током кувања, већ температура посуђа за кување загрева плочу!
- Не загревајте отворене конзерве на индукционој плочи. Загрејана конзерва може да експлодира. Увек претходно уклоните поклопац.
- Научна испитивања су доказала да индукционе плоче не представљају ризик. Међутим, особе са пејсмејкером треба да одржавају минималну удаљеност од 60 cm од уређаја док је у раду.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Будите опрезни при руковању електричним уређајима, јер површина грејаћег елемента задржава остаточну топлоту након употребе. Свака неправилна употреба може довести до потенцијалних повреда корисника и оштећења уређаја.
- Не додирујте спољашњу површину уређаја јер може да се веома загреје током рада. Уместо тога, користите ручку или кухињске рукавице.
- **ПРЕДУПРЕЂЕЊЕ:** Не додирујте вруће површине.
- **ПРЕДУПРЕЂЕЊЕ:** Ова опрема се мора користити **ОПРЕЗНО** јер овај електрични уређај има функцију грејања. Површина овог уређаја се такође разликује од других функционалних површина које могу производити високе температуре. Пошто различите особе другачије доживљавају температуру, уређај се сме додиривати само на предвиђеним ручкама и површинама за хватање, уз помоћ заштите од топлоте као што су рукавице или слична одећа. У супротном, оставите га да се довољно охлади пре него што додирнете вруће површине.
- Не утапајте уређај у воду или друге течности. Не перете га у машини за прање судова.
- Да бисте избегли преоптерећење струјног кола приликом коришћења овог производа, не користите други уређај велике снаге на истом струјном колу.
- Овај производ се испоручује са кратким кабелом за напајање. Коришћење продужног кабла није препоручљиво за овај производ, али ако се мора користити:
- Наведена електрична снага кабла мора бити најмање једнака снази производа.
- Поставите продужни кабл тако да не виси где би могао да буде препрека или да се случајно повуче.
- Температура дохватних површина може бити висока када уређај ради.

ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

Молимо погледајте одељак за чишћење и одржавање за детаље о томе како да очистите површине које долазе у контакт са храном.

Опрез, врућа површина



3. УПУТСТВО ЗА КОРИШЋЕЊЕ ИНДУКЦИОНЕ ПЛОЧЕ:

	Не користите овај уређај са зидном утичницом електричне снаге мање од 10А, увек би требало да буде већа (молимо користите најмање 15А ако шпорет има два горионика и више горионика). Такође, да бисте избегли преоптерећење кола док користите овај производ, немојте користити други производ велике снаге на истом електричном колу.
	Током употребе водите рачуна да га држите на глаткој и хоризонталној површини и на растојању од 10 цм од зида.
	Не користите индукциони шпорет у близини плинског шпорета и шпорета на керозин.
	Не потапајте индукциони шпорет директно у воду да бисте га очистили. Обришите га меком и влажном крпом.
	Молимо вас да не убацујете жичане предмете у отвор за ветар и ваздух, нити их покривате ничим, то може изазвати струјни удар.
	Да бисте се опекали или огревали од високе температуре, не стављајте гвоздени лим директно на индукциону плочу за кување.
	Не стављајте затворене конзерве са храном на индукциону површину да се загреју. Да бисте избегли експлозију, отворите конзерву, извадите храну и загрејте је помоћу било које одговарајуће посуде.
	Не користите индукциону плочу за кување на гвозденој површини или било којој површини са металном подлогом испод.
	Не стављајте празне лонце или тигање на индукциону плочу за кување, то може утицати на рад производа.
	Увек одржавајте површину за кување чистом и не дозволите да се масноћа накупља.
	Не додирујте површину за кување рукама док је у употреби јер се загрева и може изазвати опекотине. Оставите је да се мало охлади пре чишћења или померања.
	Ако је кабл за напајање оштећен, немојте га сами мењати, већ га однесите у овлашћени сервисни центар или квалификованом техничару да га замени.
	Не дозвољавајте деци да користе индукциону плочу за кување.
	Уколико имате пејсмејкер, консултујте се са својим лекаром пре употребе уређаја.

4. ТЕХНИЧКЕ СПЕЦИФИКАЦИЈЕ

Напон	Фреквенција	Моћност
AC 220-240V	50-60 Hz	2000 W + 1500 W = 3500 W

Овај производ је у складу са Уредбом ЕУ 2023/826 по директиви 2009/125/ЕЗ о захтевима за еколошки дизајн.

Потрошња енергије у искљученом режиму:

Потрошња енергије у режиму чекања:

Време након којег производ прелази у искључен режим:

5. ОПИС ДЕЛОВА

1. Стаклена површина
2. Кабел за напајање
3. Пластично кућиште
4. Контролна табла
 - A. Тастер за дечији закључај
 - B. Тастер тајмера
 - C. Доњи тастер (Смањење снаге и температуре)
 - D. Тастер за повећање (повећање вредности снаге и температуре)
 - E. Тастер режима
 - F. Дугме Укључивање/Искључивање



Нивои снаге:

Приказ	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
Лева снага (W)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Правилна снага (W)	200	400	600	800	1000	1100	1200	1300	1500

Нивои температуре:

Приказ	60	90	120	140	160	180	200	220	240
Темп. (°C)	60	90	120	140	160	180	200	220	240

Избор правих посуда за индукцију

Користите само посуђе са дном погодним за индукционо кување. Потражите симбол индукције на паковању или на дну посуде.

Такође, можете проверити да ли је ваш посуђе погодно спровођењем теста магнетом. Приближите магнета дну посуде. Ако се магнета привуче, посуда је погодна за индукцију.



Induction

У случају да немате магнета:

1. Налијте воду у тигањ.
2. Укључите уређај на 3 минута и проверите да ли се вода загрева.

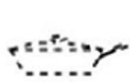


ПРИМЕНЉИВО ПОСУЂЕ:

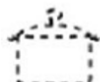
Гвожђани посуди за кување (нерђајући челик, нерђајући гвожђе, ливени гвожђе), дно посуде је равно, пречник дна је између 16 цм и 22 цм.



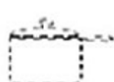
Stainless
Steel kettle



Iron
pot



Magnetic
stainless
steel pot



Color
iron pot



Magnetic
iron kettle



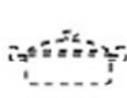
Iron pan

ПОСУЂЕ КОЈЕ НИЈЕ ПРИКЛАДНО:

Лонци од алуминијума, бакра, стакла или керамике као материјала, лонци са пречником дна од 10 цм или већим од 22 цм



Aluminum
kettle



Heat-
resistant
glass pot



Ceramic
pot



Bottom not
smooth



Bottom
with feet



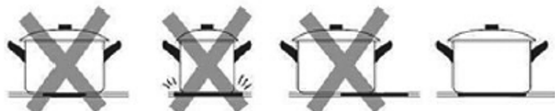
Small diameter
of bottom

Напомена: можете користити лонце направљене од било које врсте метала (осим нерђајућег челика, нерђајућег гвожђа, ливеног гвожђа) или величине, уз помоћ плоче од ливеног или нерђајућег челика, која се мора користити као основа. Ову врсту плоче можете купити у било којој оближњој продавници електронике или кухињског посуђа.

Како користити плочу од ливеног гвожђа: Укључите уређај и ставите плочу од ливеног или нерђајућег челика на површину индукционе плоче. Укључите индукциону плочу и плоча од ливеног гвожђа ће се загрејати, на горњој страни а ове плоче можете поставити било коју посуду или прибор од било ког материјала и почети да кувате. **Напомена:** Не користите посуђе са назубљеним ивицама или закривљеним дном.



Уверите се да је дно вашег тигања глатко и да лежи равно на стакленој површини. Увек центрирајте тигањ на кувајућој зони. Пречник не сме бити мањи од 12 цм да би енергетско поље имало ефекат. Не користите тигање пречника већег од 22 цм.



Увек подижите тигање са индукционе плоче – немојте их клизати, јер бисте могли огребати стакло.



Ручне функције кувања: Ова индукциона плоча има 3 ручне функције кувања, и то: пржење (Fry), врући лонац (Hot Pot) и роштиљ (Barbecue). Као што и само име говори, вредности подешавања (снага, време и температура) ових функција кувања могу се мењати према потреби.

Аутоматске функције кувања: Ова индукциона плоча има 3 аутоматске функције кувања: супа, вода и млеко. У овим функцијама вредности рада (време, температура и снага) не могу се мењати.

Напомена: Као што само име функције “аутоматско кување” сугерише, вредности времена, температуре и снаге не могу се мењати у овим функцијама кувања (супа, вода и млеко).

ОПИС ФУНКЦИЈА

Припрема: Ставите одговарајући лонац на стаклену површину за грејање, укључите кабл за напајање плоче у одговарајућу утичницу. Звук “Би” уређаја указује да је укључен. У том тренутку, притисните тастер ON/OFF за покретање. Након покретања, дисплеј приказује “on”, а ви можете притиснути одговарајући тастер функције да бисте ушли у режим рада.

Тастер	Опис функција
укључи/ искључи	Помоћу овог дугмета можемо укључити и искључити уређај у било ком тренутку, а исто дугме се може користити и за прелазак уређаја у режим приправности. Притиском на ово дугме ЛЕД дисплеј се пали на 2 секунде и приказује "ON", што значи да је уређај укључен. У том тренутку је потребно да изаберете унапред подешену функцију кувања да бисте покренули уређај. Уколико у року од 30 секунди не изаберемо ниједну функцију кувања, уређај аутоматски улази у режим приправности. Напомена: Неопходно је одабрати било коју функцију кувања у року од 30 секунди након укључивања уређаја како би се избегло да уређај уђе у режим приправности.
начин рада	Као што је раније поменуто, постоје 3 ручне функције (пржење, хот пот и роштиљ) и 3 аутоматске функције (супа, вода и млеко). Овим тастером можете изабрати било коју од горе наведених унапред подешених функција кувања. Да бисте изабрали било коју унапред подешену функцију кувања, притисните дугме режима и индикаторска лампица функције Hotpot ће почети да трепери као подразумевана функција, а дигитални дисплеј ће приказати подразумевано време и температуру, које можете променити помоћу тастера за тајмер и горе/доле. Да бисте прешли на неку другу функцију кувања, наставите да притискате дугме режима док индикаторска лампица жељене функције не почне да трепери.
горе (+) и доле (-)	Користите за подешавање снаге, температуре и времена: Помоћу овог дугмета можете мењати снагу и време према потреби. За промену снаге: За ручне режиме кувања снага се може подесити за леву зону од 300 до 2000 W и за десну зону од 200 до 1500 W, са 9 различитих нивоа снаге. Напомена: може се мењати у функцијама кувања у Hot Pot и пржења. За промену температуре: Температура се може подесити од 60 до 240°C, у 9 различитих распона температуре. Напомена: може се мењати у функцији роштиља. Да бисте променили температуру: Када је уређај у режиму чекања, притисните тастер "Power/Temp" два пута. Индикатор температуре се пали, а на ЛЕД дисплеју се приказује "160°C", што значи да уређај ради на температури од 160°C. Температуру можете подесити притиском на тастер "-" или "+". Напомена: Моћност не може да се мења у аутоматским функцијама кувања. За промену времена: Време се може променити помоћу овог дугмета, као што је наведено у функцији тајмера.
тајмер	Тајмер: Помоћу овог дугмета можете променити време кувања за функције пржења, хот пот и роштиљ. Тајмер се може подесити само у радној режиму. Да бисте променили време кувања било које функције наведене изнад, изаберите функцију, индукциона плоча почиње да ради и дигитални дисплеј приказује снагу/температуру, да бисте прешли на време притисните дугме за тајмер и дигитални дисплеј почиње да приказује 0:00. Помоћу дугмади за повећање и смањење можете мењати време у распону од 1 минута до 3 сата. Напомена: Притиском на тастер "+" време се повећава за 10 минута. Притиском на тастер "-" време се смањује за 1 минут.
закљ- учавање	Овај уређај има посебну функцију "Локал", која вам помаже да закључате било коју функцију кувања како бисте спречили да ваша деца мењају подешавања кувања. Како користити функцију закључавања: У радној ситуацији притисните и држите 2 секунде да закључате или откључате функцију. Када је закључано, дисплеј ће приказати LOC. У режиму дечијег закључавања сви остали тастери су неважећи осим "Lock" и "ON/OFF".

Напомена: Из безбедносних разлога, уређај ће се аутоматски искључити након 2 сата ако тајмер није подешен.

Тајмер:

Када апарат ради, притисните тастер тајмера да бисте ушли у режим подешавања времена искључивања тајмера. На дисплеју трепери време искључивања тајмера "0:00". У том тренутку можете притиснути дугме горе или доле да бисте подесили време, а након 5 секунди време је подешено. Машина ће аутоматски потврдити време, време улази у фазу одбројавања и аутоматски се искључује када време истекне. Ово важи за функције: пржење, хотпот и роштиљ.

ОПИС ФУНКЦИЈЕ

Функција	Радни процес
Функција пржења	Пржење: Притисните тастер "Mode" да бисте изабрали програм за пржење. Одговарајући индикатор ће се упалити, а на ЛЕД екрану ће се појавити "1800/1300" што значи да уређај ради на унапред подешеној снази од 1800 W/1300 W. Снагу можете подесити притиском на тастер "+" или "-". Укупно се може подесити 9 нивоа снаге за пржење. Након избора снаге, можете притиснути тастер "Таймер" да подесите време кувања. Ако време кувања није подешено, уређај ће се аутоматски искључити након 2 сата. Напомена: За боље перформансе приликом коришћења програма пржења, препоручује се употреба посуде или тигања са равним дном.
Функција Hot Pot	Hot-pot: Притисните тастер "Mode". Индикатор Hot-pot се упали, а на ЛЕД екрану се приказује "1200/1000", што значи да уређај ради на унапред подељеној снази од 1200 W/1000 W. Снагу можете подесити притиском на тастер "+" или "-". Укупно се може подесити 9 нивоа снаге. Након избора снаге, можете притиснути тастер "Таймер" да подесите време кувања. Ако време кувања није подешено, уређај ће се аутоматски искључити након 2 сата. Можете наставити да притискате тастер "Mode" да бисте одабрали друге функције кувања или притиснути тастер "ON/OFF" да зауставите уређај.
Функција роштиља	BBQ: Притисните тастер "Mode" да бисте одабрали програм роштиља. Одговарајући индикатор светли, а на LED екрану се приказује "160°C", што значи да уређај ради на унапред подешеној температури од 160°C. Температуру можете подесити притиском на тастер "+" или "-". Укупно се може подесити 9 нивоа температуре. Након избора температуре, можете притиснути тастер "Таймер" да подесите време кувања. Ако време кувања није подешено, уређај ће се аутоматски искључити након 2 сата. Напомена: Као што само име функције указује, време, температура и снага могу се подесити према потреби. Ово се може мењати само у режиму ручног кувања (пржење, хот пот и роштиљ).
Функција супе	Супа: Притисните тастер "Mode" да бисте одабрали програм за супу. Одговарајући индикатор светли. LED екран приказује "2:00", што представља да уређај ради на претходно подешеној снази од 1600 W и да је време кувања два сата. Снага се не може подесити притиском на тастере "+" или "-". Када вредност времена "2:00" трепери, време кувања се може подесити притиском на тастере "+" или "-", до 3 сата. Притисните дугме тајмера да подесите време укључивања, распон подешавања је "0:01–3:00".
Функција воде	Вода: Притисните тастер "Mode" да бисте одабрали програм за воду. Одговарајући индикатор светли. LED екран приказује "0:30", што значи да уређај ради на подешеној снази од 2000 W и да је време кувања 30 минута. Снагу не можете подесити притиском на тастере "+" или "-". Када "0:30" трепери, време кувања можете подесити притиском на тастере "+" или "-", до 3 сата.
Функција за млеко	Млеко: Притисните тастер "Функција" да бисте изабрали програм за млеко. Одговарајући индикатор светли. LED екран приказује "0:20", што значи да уређај ради на подешеној снази од 800 W и да је време кувања 20 минута. Снагу не можете подесити притиском на тастере "+" или "-". Када "0:20" трепери, време кувања можете подесити притиском на тастере "+" или "-", до 3 сата. Напомена: Из безбедносних разлога, уређај ће се аутоматски искључити након 2 сата ако тајмер није подешен
Индикатор остатка топлоте	Након рада, када је температура површине висока, укључује се светлосни индикатор високе температуре да подсети корисника да је површина врућа. Чим температура површине опадне, светлосни индикатор високе температуре се гаси.

Напомена: У свим ручним режимима кувања подразумевано време кувања је 2 сата. Уколико време није подешено, плоча ће радити 2 сата и искључити се.

ДЕТАЉИ МЕНИ ФУНКЦИЈА

Функције	Подразумевана снага / Темп.	Задржано време	Подешавање снаге/ температуре	Опсег тајмера
Пржи	1800/1300 W	120 мин.	300-2000 / 200-1500 W	0:01 – 3:00 сата
Врући лонац	1200/1000 W	120 мин.	300-2000 / 200-1500 W	0:01 – 3:00 Hrs
Роштиљ	160 °C	120 мин.	60 °C – 240 °C	0:01 – 3:00 сата
Супа	1600 W	120 минута	-	0:01 – 3:00 сата
Вода	2000/1500 W	30 минута	-	0:01 – 3:00 сата
Млеко	800 W	20 минута	-	0:01 – 3:00 сати

Чишћење и одржавање

1. Искључите уређај притиском на дугме "On/Off" и сачекајте да се светло угаси. Када се угаси, извуците кабл за напајање из струјног прикључка.
2. Сачекајте неко време и пустите да се уређај охлади
3. Можете користити благи детерџент или течност за прање судова са меком крпом да бисте уклонили прљавштину.
4. Не користите никакве бензинске производе како не бисте оштетили пластичне делове, кућиште или командну таблу.
5. Не чистите га текућом водом нити га урањајте у воду јер ће вода ући у уређај и оштетити га.
6. Увек проверите да су горња плоча и тигањ/лонац чисти пре кувања, јер ће се прљавштина из тигања/лонца залепити за плочу и променити јој боју.
7. Можете очистити ваздушни отвор усисивачем да бисте упили прљавштину или можете користити памук ако је прљавштина масна.
8. За чишћење површине можете користити и четкицу за зубе са мало сапуна, све док је нежно користите на уређају.
9. Не користите абразиве или јака детерџента јер може доћи до хемијске реакције.
10. Након што се прљавштина уклони, употребите суву, меку крпу да обришете уређај.

ОТКЛАЊАЊЕ КВАРОВА

Проблеми	Могући узроци	Решења
Уређај се не укључује.	Нема напајања.	• Проверите да ли је утикач правилно прикључен. • Проверите да ли је кабл за напајање нетакнут. • Проверите напајање. • Проверите напон ако је пренизак. • Ако сте проверили све и проблем и даље постоји, позовите сервисни центар.
Функционалне тастере не реагују.	Контролна табла је закључана.	Откључајте контролну таблу помоћу кључа за откључавање.
Уређај прави кликове.	Ово може бити узроковано конструкцијом нашег посуђа за кување (слојеви различитих метала вибрирају различитим фреквенцијама).	Ово је нормално и безбедно..
При раду на великој снази може се чути благи зујање.	Ово може бити узроковано индукционом технологијом.	Ово је нормално, али се бука смањује или потпуно нестаје смањењем нивоа снаге.
Бука вентилатора.	Интегрисано хлађење вентилатором спречава прегревање уређаја. По потреби, вентилатор наставља да ради и након искључивања плоче за кување.	Ово је нормално и неопходно за безгрешно функционисање. Не искључујте уређај из напајања док вентилатор ради
Посуђе се не загрева	Посуђе није погодно за индукцију или није детектовано.	Користите посуђе погодно за индукцију, одговарајуће величине за жељену зону кувања и правилно га поставите. Погледајте поглавље о посуђу.

КОДОВИ ГРЕШАКА

Код грешке	Значење	Шта да радите
E0	Није пронађен ниједан прикладан посуђе за кување	Ставите прикладно посуђе за кување у средину одговарајуће зоне за кување (погледајте поглавље о посуђу за кување)
E1	Напон је пренизак (мање од 85 V)	Проверите напајање. Ако је нормално, поново укључите плочу.
E2	Напон је превисок (виши од 285 V)	Проверите напајање. Ако је нормално, поново укључите плочу.
E3	Порука о грешци сензора плоче за кување / кратак спој	Контактирајте корисничку службу или квалификованог електричара.
E4	Обавештење о грешци сензора IGBT / кратак спој	Обратите се корисничкој служби или квалификованом електричару.
E5	Прегревање плоче за кување	- Проверите да ли су вентилациони канали отворени и да ли собна температура није превисока. - Уверите се да посуђе не прелази ознаке зоне кувања у правцу контролне табле како бисте спречили прегревање. - Проверите да ли вентилатор ради.
E6	Прегревање IGBT-а	- Обезбедите да вентилациони путеви нису запушени и да собна температура није превисока. - Уверите се да посуђе за кување не прелази ознаке зоне кувања у правцу контролне табле како бисте спречили прегревање.
E7	Неисправност сензора плоче за кување	Контактирајте корисничку службу или квалификованог електричара.
EC	Поремећај комуникације између дисплеја и матичне плоче	- Контактирајте корисничку службу или квалификованог електричара. - Проверите да ли вентилатор ради.

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.



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.



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.



PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Toto zařízení vyhovuje směrnici EU o nízkém napětí 2014/35/ES.
Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/UE.
Směrnice 2015/863/EU o omezení použití některých nebezpečných látek v elektrotechnice.
Směrnice 2009/125/ES o ekodesignu požadavky platné pro výrobky spojené se spotřebou energie.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este dispositivo está em conformidade com a 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 produtos relacionados com a 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.



OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

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.



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.



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.



ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία χαμηλής τάσης 2014/35/ΕΚ.
Την οδηγία για την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα 2014/30/ΕΕ.
Την οδηγία 2015/863 ΕΕ σχετικά με τους περιορισμούς στη χρήση ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε ηλεκτρικές συσκευές.
Την οδηγία 2009/125/ΕΚ σχετικά με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού που ισχύουν για τα προϊόντα που σχετίζονται με την ενέργεια.



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.



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.



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.



ДЕКЛАРАЦИЈА О УСКЛАЂЕНОСТИ

Ovaj uređaj je u skladu sa Direktivom o niskom napo-
nu 2014/35/EU.
Direktiva o elektromagnetskoj kompatibilnosti 2014/30/EU.
Direktiva 2015/863 EU o ograničenjima u upotrebi određenih opasnih supstanci u električnoj opremi.
Direktiva 2009/125/EC o zahtevima za ekološki dizajn koji se primenjuju na proizvode u vezi sa energijom.
RoHS direktiva 2006/66/EC o ograničenju





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: Sanyan 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 domestic products stores or malls who have these types of facilities available.

Designed by: SOGO based on European quality standards

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

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



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

Élaboré par: SOGO basé sur les normes de qualité européennes

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

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



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

Desenhado por: SOGO baseado em padrões de qualidade europeus

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

Produto fabricado na CHINA. Serviço pós-venda: www.sogosat.com 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 Gemeindegeseetzen. Sie können sie recyceln, indem Sie sie zu staatlich autorisierten Entsorgungszentren oder Spezialbehältern bringen, die Sie in nahe gelegenen großen Supermärkten, Elektronik- oder Elektrohaushaltswarengeschäften oder Einkaufszentren finden können, die diese Typen führen der verfügbaren Einrichtungen.

Entworfen von: SOGO basiert auf europäischen Qualitätsstandards

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

Produkt hergestellt in CHINA. Kundendienst: www.sogosat.com 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: Sanyan 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: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Valencia, Španělsko

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



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 pooblašene centre za odlaganje odpadkov ali specializirane zaboje, ki jih najdete v bližnjih velikih supermarketih, trgovinah z elektronično ali gospodinjstvenimi 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

Izdelje proizveden na KITAJSKEM. Poprodajne 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 baterijami 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 Walencja, 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 deșeur 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 S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spania

Produs fabricat în CHINA. Serviciu post-vânzare: 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 побутової техніки чи торговому центрі, де є такі засоби.

Розроблено: SOGO на основі європейських стандартів якості

Імпорт: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Валенсія, 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 proper, 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

Importat 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



Αυτό το σύμβολο στο προϊόν ή στη συσκευασία του υποδεικνύει ότι το προϊόν αυτό δεν πρέπει να απορρίπτεται ως κανονικά απόβλητα ή οικιακά απορρίμματα. Όλος ο ηλεκτρικός και ηλεκτρονικός εξοπλισμός και οι συσκευές που λειτουργούν με μπαταρίες πρέπει να ανακυκλώνονται σωστά και σύμφωνα με τους τοπικούς δημοτικούς κανονισμούς. Μπορείτε να τα ανακυκλώσετε μεταφέροντάς τα σε ένα κέντρο διάθεσης που έχει εγκρίνει από την κυβέρνηση ή σε ειδικούς κάδους που μπορείτε να βρείτε σε οποιοδήποτε μεγάλο σούπερ μάρκετ, κατάστημα ηλεκτρονικών ή ηλεκτρικών συσκευών ή εμπορικό κέντρο που διαθέτει τέτοιες εγκαταστάσεις.

Σχεδιασμός: SOGO με βάση τα ευρωπαϊκά πρότυπα ποιότητας

Εισαγωγέας: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Βαλένθια, Ισπανία

Προϊόν κατασκευασμένο στην ΚΙΝΑ. Εξυπηρέτηση μετά την πώληση: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ovaj simbol na proizvodu ili njegovom pakovanju ukazuje da se ovaj proizvod ne sme odbaciti kao običan otpad ili kućno smeće. Sva električna i elektronska oprema i uređaji na baterije moraju biti pravilno reciklirani u skladu sa lokalnim opštinskim zakonima. Možete ih reciklirati tako što ćete ih odneti u državni ovlašteni centar za odlaganje otpada ili u specijalizovane kontejnere koje možete naći u bilo kom velikom obližnjem supermarketu, prodavnicama elektronike ili električnih uređaja, ili u tržnim centrima koji imaju takve objekte.

Дизајн: SOGO, на основу европских стандарда квалитета

Увезено од: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Валенсија, Шпанија

Производ произведен у КИНИ. Сервис после продаје: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

SOGO[®]

Human Technology

ref. SS-10248

