

SOGO®

Human Technology



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



Parrilla vitrocerámica
Ceramic Glass Grill
Verre céramique Grill
Vidro cerâmico Grill
Keramischer Glasgrill
Griglia Vetro Ceramica

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

ref. SS-10375



Antes de comenzar, lea estas instrucciones completa y cuidadosamente.

Importante para el propietario: Guarde siempre este manual del usuario para futuras referencias.

Este manual se puede descargar desde nuestra pagina web: www.sogo.es

Mensaje Importante

1. No deje nunca los materiales de embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.) al alcance de los niños.
2. La parrilla es solo para uso doméstico. Cualquier otro uso es inapropiado y puede ser peligroso.
3. Conectar a una toma de tierra adecuada. No permita que el cable cuelgue sobre un borde de una mesa o mostrador, ni toque superficies calientes. Para desconectar, gire el dial de control a OFF, luego retire el enchufe de la toma de corriente.
4. No coloque la parrilla sobre o cerca de un gas caliente o una estufa o horno eléctrico.
5. No toque las superficies calientes.
6. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando un aparato es utilizado por o cerca de niños.
7. Gire el control de temperatura a OFF y desenchufe la parrilla cuando no esté en uso y antes de limpiar.
8. Tenga mucho cuidado al mover la parrilla cuando contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. Vacíe la bandeja de aceite

- frecuentemente. No deje que la bandeja de aceite se llene más de la mitad.
9. Limpie la superficie de cocción con cuidado. No limpie el aparato con un chorro de agua o similar. Si se usa una esponja o paño húmedo para limpiar derrames sobre una superficie de cocción caliente, tenga cuidado de evitar una quemadura de vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente.
 10. Desconéctelo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Dejar enfriar antes de poner o quitar partes.
 11. Guarde el aparato en el interior cuando no esté en uso, fuera del alcance de los niños.
 12. Compruebe que la tensión indicada en la parte inferior del aparato corresponde a la tensión de red local antes de conectar el aparato.

Medidas de seguridad importantes

- No utilizar si la superficie de cocción vitrocerámica está quebrada o rota. Si la superficie de cocción se rompiera, la solución de limpieza y los derrames pueden penetrar en la placa de cocción rota y crear un riesgo de descarga eléctrica.
- Si el cable de red está dañado, debe reemplazarlo a través de un servicio técnico autorizado o por personal calificado para evitar un peligro.
- No opere ningún aparato con un cable o enchufe

dañado, o después de que la parrilla funcione mal o se haya caído o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen.

- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el cuerpo de la parrilla en agua u otro líquido.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) Con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento. A menos que hayan recibido supervisión o instrucción Relativa al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Nunca deje la espátula/pinzas en la placa de la parrilla cuando esté caliente.
- Si está en uso necesita bajar la bandeja de aceite, debe esperar a que se enfríe el aceite después de la operación.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más si han sido supervisados o instruidos en relación con el uso del aparato de una manera segura y entienden los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del

usuario no deben ser realizados por niños menores que sean mayores de 8 años y sean supervisados.

ADVERTENCIA: Si la superficie de la vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

Disfrute de su nueva parrilla eléctrica de vidrio

La parrilla eléctrica de vidrio es la última parrilla eléctrica portátil que es una alternativa sana y segura al asado a la parrilla convencional, sin productos químicos, líquidos de arranque, o vapores tóxicos que dañan el medio ambiente. Esta parrilla única de superficie completa tiene una superficie de cocción vitrocerámica que distribuye el calor para una experiencia de cocción más consistente. La parrilla está diseñada para cocinar una amplia variedad de alimentos directamente sobre la duradera superficie vitrocerámica. Debido a la superficie lisa de vitrocerámica, sólo se necesita una pequeña cantidad de grasa adicional para freír y asar a la parrilla. Esto tiene un impacto muy positivo en la preparación saludable y baja en calorías de las comidas. En comparación con todos los demás procesos, la cocción directa sobre la superficie vitrocerámica ofrece grandes beneficios y una gran variedad de métodos de preparación. Cuando haya terminado, simplemente raspe la superficie y limpie con una toalla húmeda.

La parrilla de cristal eléctrico tiene vitrocerámica superior no porosa, que puede mantener los nutrientes y el aceite de cada alimento, haciendo la comida a la parrilla jugosa y deliciosa y que mantendrá los nutrientes en el alimento asado, o dejará que la grasa de los alimentos fluya a la superficie de vidrio denso como parte devuelta de la comida a la barbacoa. Por lo tanto, una de las mayores características de la parrilla eléctrica de vidrio es permitir que la comida libere lentamente su propia grasa en la barbacoa, al mismo tiempo, combinado con un control de temperatura constante, facilitando el bloqueo de la mayor-nutrición y grasa en el alimento, que no hará el abrasado rápido de los alimentos, sino también hará la comida más succulenta con maravilloso sabor y fragancia.

Conociendo su parrilla de vidrio

- A. Asas de transporte
- B. Zona de asado y calentamiento (marcada con una línea blanca).
- C. Bandeja de aceite
- D. Indicador Led rojo
- E. Botón de ajuste de la temperatura



NOTA: La imagen es sólo de referencia.

Colocación de su parrilla de vidrio

Utilice su parrilla en el interior. Sólo se necesita una toma de corriente. (Por supuesto, no use la parrilla en o cerca del agua tal como una piscina, una fuente, o cualquier lugar donde no usaría cualquier otro aparato eléctrico. No utilice la parrilla al aire libre bajo la lluvia o durante una tormenta eléctrica.)

Coloque la parrilla de vidrio sobre una superficie plana y segura. Asegúrese de que la superficie no sea demasiado frágil o sensible al calor.

Antes de usar su parrilla por primera vez

1. Limpie la superficie vitrocerámica con un detergente suave y diluido y límpiela a fondo. Seque la parrilla.
2. Coloque la bandeja del aceite en la parte posterior de la parrilla.
3. Conecte la parrilla a una toma de corriente con toma de tierra.
4. Gire el dial de control de temperatura a alto. No ponga ningún alimento en la parrilla. Puede haber un poco de humo cuando la parrilla se calienta por primera vez. No se preocupe, esto es normal y no es peligroso.
5. Unos minutos más tarde, su nuevo Grill estará listo para

el primero de muchos años de uso saludable y seguro.

Nota: El área de la parrilla exterior se puede utilizar para la función de mantener caliente.

Instrucciones de operación

1. Conecte la parrilla a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Gire el dial de control de temperatura en el sentido de las agujas del reloj de la posición de apagado (ver fig.1) a la posición deseada. El indicador Led rojo es el indicador de calor.
3. Precaliente la parrilla durante 4 a 6 minutos antes de usar.
4. Cocine los alimentos como lo haría en cualquier otra parrilla.

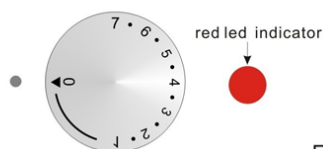


Figure 1

Posición inicial

Máx. Temperatura aprox. 240°C.

Algunos consejos para cocinar

La parrilla está diseñada para cocinar alimentos directamente sobre la superficie vitrocerámica — es una manera sana, higiénica, rápida y fácil de cocinar. Ahorra tiempo y energía, y no hay sartenes sucias para limpiar.

- Antes de asar cualquier alimento en la parrilla de vidrio, se puede utilizar una pequeña cantidad de aceite de cocina ponerlo en el cristal para obtener mejores resultados. Vegetales, huevos, pescado, gambas, teppanyaki, etc. necesitan un poco de aceite. Carne, cerdo, tocino, etc necesitan menos aceite, porque tienen grasa dentro.
- Si usted planea usar aceite para cocinar, elija uno con un alto punto de humo, como los de canola o girasol.
- De todos modos, la adición de un poco de aceite de cocina en el vidrio antes del calentamiento, puede reducir el fenómeno de alimentos enganchados en el vidrio.
- No use condimento con el medio ácido para la cocción, tal como vinagre.
- Después de cada barbacoa, utilice un raspador para limpiar el exceso de residuos de alimentos en el vidrio a la bandeja de aceite para reducir que la comida se pegue.
- El control razonable del ajuste de la temperatura y el tiempo de la parrilla puede reducir eficazmente la comida quemada y ennegrecida.
- Utilice sus utensilios favoritos de parrilla y cuchillos para cortar directamente sobre la duradera superficie de vidrio. No utilice utensilios de plástico. No coloque recipientes de plástico sobre la parrilla.
- Utilice papel de aluminio para platos que necesitan ser cocidos al vapor o para retener los jugos (y todo el sabor)

de la comida.

- Puede utilizar sal o especias de cocina tales como polvo del comino mientras asa a la parrilla para un mejor sabor. También puede utilizar una salsa de barbacoa con el alimento a la parrilla para satisfacer su apetito.

Cocinar la comida en cualquier orden - verduras después de bistec o pescado después de hamburguesa. Raspe suavemente la superficie de cocción para eliminar cualquier resto de comida y para evitar transferir el olor o sabor de un alimento a otro. Reducir el calor y utilizar la parrilla como un calentador de alimentos cuando haya terminado de cocinar.

Guía de referencia de temperatura

Desayuno

Panqueques / crepes: Posición 6

Bacon: Posición 4-5

Huevos revueltos / tortillas: Posición 4-5

Almuerzo

Panini de queso a la plancha: Posición 6

Salchichas / perritos calientes: Posición 5-6

Patatas: Posición 6

Cena

Verduras: Posición 4-5

Pescado: Posición Hi durante 1-2 minutos; luego reduzca a la posición 4-5.

Filete: Configuración Hi durante 1-2 minutos en cada lado para fijar el sabor. Reducir a Ajuste 5 o 6 dependiendo de la ternura deseada.

* El ajuste de la temperatura como se indica más arriba es sólo para referencias de consumo.

* Por favor, de acuerdo a qué tipo de alimentos y el tamaño, sabor personal al grado de hervido, controlar de forma flexible el tiempo de cocción y el ajuste de temperatura, ajustar ambos lados de la comida en el vidrio con el fin de obtener el mejor efecto de parrilla.

Mantenimiento y limpieza

Limpieza

- Limpie la superficie de cocción después de cada uso.
- Evite el uso de azúcar, o líquidos con azúcar, cuando use la parrilla. Si se necesita azúcar, coloque los alimentos sobre una hoja de papel de aluminio.

Nota: Si el residuo de azúcar se quedara en la superficie de cocción, retírelo con el raspador mientras la parrilla esté caliente. No espere a que se enfríe, ya que el azúcar quemado o el jarabe pueden dañar la superficie cerámica.

- Utilice el raspador para quitar cualquier cosa que se pegue (azúcar, jarabe, productos del tomate, leche, etc.). Raspe el cristal cerámico mientras esté caliente para eliminar cualquier residuo de cocción.
- Vierta un poco de agua sobre la superficie del vidrio, deje que la parrilla de vidrio mantenga el calentamiento a la máxima potencia. Deje que el vapor y el agua caliente ablanden los residuos de alimentos.
- Utilice el raspador para limpiar la superficie del vidrio y raspe el residuo de agua en la bandeja de aceite

al mismo tiempo. Si la superficie del vidrio está fría, encienda la parrilla y ajústela al máx. nivel de temperatura. Caliente unos minutos hasta que la superficie del vidrio esté caliente. A continuación, vierta agua sobre el cristal.

- Si la superficie de vidrio sigue con un poco de mancha difícil de limpiar, utilice una esponja y agua tibia con detergente.
- Limpie la superficie de vidrio cerámico en seco.
- Apague la parrilla antes de limpiar la carcasa.

Mantenimiento

- Después de usar durante algún tiempo, un poco de derrame de aceite puede quedar en el lado y parte superior de la carcasa de acero inoxidable, limpie la carcasa de vez en cuando.
- Limpie la superficie y la bandeja de aceite con un detergente suave y un trapo de limpieza húmedo o papel de limpieza. Finalmente séquelo.

Almacenamiento de la parrilla

- Asegúrese de que la parrilla esté fresca y limpia antes de guardarla. Asegúrese de que la bandeja de aceite esté instalada correctamente.
- No coloque objetos pesados en la placa de cocción vitrocerámica ya que es quebradiza.
- Si no va a utilizar la parrilla por un período de tiempo más largo, le aconsejamos que guarde el aparato en un lugar seco y seguro.

Especificaciones

Modelo N°: SS-10375

Frecuencia / Voltaje: 220-240V~ 50/60Hz,

Datos eléctricos: 800W

Peso neto: 2.7kg

Tamaño global: 478x285x58mm

Before you Begin, read these instructions completely and carefully.
Important for owner: Always keep this user manual for future reference.

This manual can also be downloaded from our website www.sogo.es

Important Message

1. Never leave packaging materials (plastic bags, foam polystyrene, etc.) within the reach of children.
2. The grill is for household use only. Any other use is improper and may be dangerous.
3. Connect to a properly grounded outlet only. Do not allow cord to hang over an edge of a table or counter, or to touch hot surfaces. To disconnect, turn the control dial to OFF, then remove the plug from the outlet.
4. Do not place grill on or near a hot gas or electric burner or oven.
5. Do not touch hot surfaces.
6. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
7. Turn the temperature control to OFF and unplug the grill when not in use and before cleaning.
8. Use extreme caution when moving the grill when it contains hot oil or other hot liquids. Empty the oil tray frequently. Do not let the oil tray fill over half full.
9. Clean the cooking surface with caution. Do not clean the appliance with a water spray or the like. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking surface, be careful to

- avoid a steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
10. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
 11. Store the appliance indoors when not in use, out of the reach of children.
 12. Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.

Important Safeguards

- Do not use if ceramic glass cooking surface is cracked or broken. If the cooktop should break, cleaning solution and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by authorized service facility or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the grill malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or grill body in water or other liquid.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Unless they have

been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- That appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Never leave the spatula/tongs on the grill plate when it is hot.
- If in use need to take down the oil tray, must wait for the oil cooling after the operation.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.

WARNING: If the surface of glass-ceramic is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Enjoy Your New Electric Glass Grill

The Electric Glass Grill is the ultimate portable electric grill which is a healthy and safe alternative to conventional grilling, with no chemicals, starter fluids, or toxic fumes to harm the environment. This

unique, full-surface grill features a ceramic glass cooking surface that distributes even heat for a more consistent cooking experience. The grill is designed to cook a wide variety of foods directly on the durable glass ceramic surface. Due to the smooth glass-ceramic surface, only small amount of additional fat is needed for frying and grilling. This has a very positive impact on the healthy and low calorie preparation of meals. In comparison to all other processes, direct cooking on the glass ceramic cooking surface offers huge benefits and a large variety of preparation methods. When you're done, simply scrape the surface off and wipe with a damp towel.

The electric glass grill has top non-porous glass-ceramics there, which can keep the nutrient and the oil in each food, making grilled food juicy and delicious that will not lost, keep nutrient in the grilled food, or let the fat from food itself be flow to the dense glass surface as part of barbecue food returned. Therefore, one of the biggest characteristics of electric glass grill is slowly allowed the food to release its own fat in barbecue, at the same time, combined with constant temperature control, easy to lock the largest food-nutrition and fat, which will not make quick searing of food but also make food more succulent with wonderful flavor and fragrance.

Getting to Know Your Glass Grill

- A. Carrying handles
- B. Grilling and heating area (marked by a white line).
- C. Oil tray
- D. Red Led indicator
- E. Temperature setting control knob



NOTE: The picture only for reference.

Placing Your Glass Grill

Use your grill indoors. You only need an electrical outlet. (Of course, do not use the grill in or near water such as a pool, a fountain, or any place you wouldn't use any other electrical appliance.

Do not use the grill outdoors in the rain or during a thunderstorm.)

Set the Glass Grill on a flat and safe surface. Make sure the surface is not too fragile or sensitive to heat.

Before Using Your Grill for the First Time

1. Clean the glass ceramic surface with a soft, diluted detergent and wipe thoroughly. Dry the grill.
2. Attach the oil tray on the back of the grill.
3. Connect the grill to a properly grounded electrical outlet.
4. Turn the temperature control dial to high. Do not put any food on the grill. There may be a little smoke when the grill heats for the first time. Don't worry, this is normal and is not dangerous.
5. A few minutes later, your new Grill will be ready for the first of many years of healthy and safe use.

Note: Outside the grill area can use for keep warm function.

Operation Instruction

1. Connect the Grill to a properly grounded electrical outlet.
2. Turn the temperature control dial clockwise from off position (see fig.1) to the position desired. The red led indicator is the heat indicator.
3. Preheat the grill for 4 to 6 minutes before using.
4. Cook food as you would on any other grill.

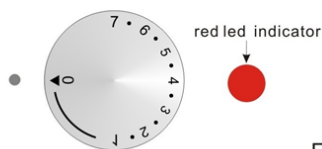


Figure 1

Max. temperature approx. 240°C.

Some tips in cooking

The Grill is designed to cook food directly on the ceramic glass surface — it's healthy, hygienic, and a fast, easy way to cook. It saves time and energy, and there are no messy pans to clean.

- Before you grill any food on the glass grill, you can use a small quantity of cooking oil putting on the glass for better results. Vegetable, egg, flapjack, fish, prawns, teppanyaki, etc. need a little oil. Meat, pork, bacon, etc. only need less oil, because they are with fat inside.
- If you plan on using oil when cooking, choose one with a high smoke point, like Canola or Sunflower.
- Anyway, adding some cooking oil on glass before heating, can reduce food sticky on the glass phenomenon.
- Do not use condiment with acid medium under cook, such as vinegar.
- After each barbecue, use scraper clear the surplus food debris on the glass to oil tray in time for reducing food sticky.
- Reasonable control the temperature setting and grill time can effectively reduce the food burnt and turned black.
- Use your favorite grilling utensils and knives to cut directly on the durable glass-top surface. Do not use plastic utensils. Do not place plastic containers on the grill.
- Use aluminum foil for dishes that need to be steamed or to retain the juices (and all the flavor) of the food.
- You can use salt, cooking spice such as cumin powder while in grill for more better taste. You also can use some barbecue sauce on the grilled food to satisfy your appetite.

Cook food in any order — vegetables after steak or fish after burgers. Gently scrape the cooking surface to remove any food residue and to eliminate transferring the smell or taste of one food to another. Reduce the heat and use the grill as a food warmer when you are done cooking.

Temperature reference Guide

Breakfast

Pancakes/crepes: Setting 6

Bacon: Setting 4-5

Scrambled eggs/ Omelettes: Setting 4-5

Lunch

Grilled cheese panini: Setting 6

Sausages/hot dogs: Setting 5-6

Potatoes: Setting 6

Dinner

Vegetables: Setting 4-5

Fish: Setting Hi for 1-2 minutes; then reduce to setting 4-5.

Steak: Setting Hi for 1-2 minutes on each side to lock in flavor. Reduce to Setting 5 or 6 depending on desired tenderness.

* The temperature setting as above are only for consumer references.

* Please according to what kinds of the food and the food size, personal favor to boiled degree, flexibly control the barbecue time and temperature setting, adjust the both sides of the food on glass in order to get the best grill effect.

Maintenance and Cleaning

Cleaning

- Clean the cooking surface after each use.
- Avoid using sugar, or liquids with sugar, when grilling. If sugar is needed, place the food on a sheet of aluminum foil.

Note: If sugar residue should get on the cooking surface, remove it with the scraper while the grill is hot. Do not wait for it to cool, because burnt sugar or syrup may damage the ceramic surface.

- Use the scraper to remove anything that sticks (sugar, syrup, tomato products, milk, etc.). Scrape the ceramic glass while it is still warm to remove any cooking residue.
- Pour a little of water on the glass surface, let the glass grill keeping heating at the maximum power. Allow the steam and hot water to soften the food residue.
- Use the scraper clean the glass surface and scrape the water residue into the oil tray at same time. If the glass surface is cold, turn on the grill and adjust to the Max. temperature level. Heat a few minutes until the glass surface is hot. Then pure water over the glass.
- If the glass surface is still with a little stain hard to clean, use a scouring pad and warm water with detergent for cleaning.
- Wipe the ceramic glass surface dry.
- Please switch off the grill before cleaning the housing.

Maintenance

- After using for some time, a little of oil spillover maybe on the side and top of the stainless-steel housing, please clean the housing timely.
- Clean the surface, oil tray with a mild detergent and a little wet cleaning rag or cleaning paper. Dry it final.

Storing the Grill

- Make sure the grill is cool and clean before storing it. Make sure the oil tray is installed properly.
- Do not place heavy objects on the ceramic glass cooking plate as it is breakable.
- If you are not going to use the grill for a longer period of time, we advise you to store the appliance in a dry and safe place.

Specification

Model No.: SS-10375

Frequency / Voltage: 220-240V~ 50/60Hz,

Electrical Data: 800W

Net Weight: 2.7kg

Overall Size: 478x285x58mm

Avant de commencer , lisez les instructions attentivement et entièrement.
Important pour propriétaire : Toujours conserver ce manuel de l'utilisateur pour référence ultérieure.

Ce manuel peut également être téléchargé sur notre site www.sogo.es

Message Important

1. Ne laissez jamais le matériel d'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène, etc.) à la portée des enfants.
2. Le grill est pour usage domestique seulement. Toute autre utilisation est irrégulière et peut être dangereux.
3. Se connecter à une prise correctement mise à la terre seulement. Ne pas laisser pendre le cordon d'un bord de table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes. Pour déconnecter, tournez la molette de commande sur OFF, puis retirez la fiche de la prise secteur.
4. Ne placez pas de grill sur ou à proximité d'une cuisinière au gaz ou électrique chaud ou au four.
5. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
6. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
7. Tourner la commande de température sur la hors tension et débranchez le gril lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
8. Soyez extrêmement prudent lors du déplacement de la grille lorsqu'il contient de

l'huile chaude ou autres liquides chauds. Videz le bac d'huile fréquemment. Ne laissez pas le bac d'huile remplir plus de la moitié pleine.

9. Nettoyer la surface de cuisson avec prudence. Ne pas nettoyer l'appareil avec un jet d'eau ou le même. Si l'aide d'une éponge humide ou un chiffon est utilisé pour essuyer les déversements sur une surface de cuisson chaude, faire attention à ne pas brûler d'un bain à vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des émanations nocives si appliqué sur une surface chaude.
10. Débranchez de la prise murale lorsque vous ne les utilisez pas et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre ou d'en enlever des pièces.
11. Ranger l'appareil à l'intérieur lorsqu'il n'est pas utilisé, hors de portée des enfants.
12. Vérifier si la tension indiquée sur la base de l'appareil correspond à la tension du secteur avant de brancher l'appareil.

Des garanties importantes

- Ne pas utiliser si la surface de cuisson en verre céramique est fissurée ou cassée. Si la table de cuisson doit briser, solution de nettoyage et les retombées peuvent pénétrer la surface de cuisson brisée et créer un risque de choc électrique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par l'établissement de service autorisé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout accident.

- N'utilisez pas l'appareil avec un câble endommagé ou la fiche, ou après le grill fonctionne mal ou est tombé ou endommagé de quelque façon. Appareil de retour au centre de service agréé le plus proche pour examen.
- Pour protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou grill corps dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou manque d'expérience et de connaissances. S'il n'a pas reçu des instructions quant à l'utilisation ou la supervision de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- qu'appareil n'est pas destiné à être exploité au moyen d'un minuteur externe ou autre système de commande à distance.
- Ne jamais laisser la spatule/pince sur la plaque grill lorsqu'il est chaud.
- Si en usage doivent prendre le bac à huile, il convient d'attendre le refroidissement de l'huile après l'opération.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils ont reçu des instructions quant à l'utilisation ou la supervision de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers encourus. Les enfants ne doivent

pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être faites par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillé.

Avertissement : Si la surface du verre-céramique est fissuré, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

Profitez de votre nouveau verre électrique Grill

L' Electric Glass Grill est l'ultime portable grill électrique qui est un environnement sain et sécuritaire alternative à la cuisson traditionnelle, sans produits chimiques, liquides de démarrage, ou des fumées toxiques de porter préjudice à l'environnement. Cette unique, pleine-surface grill dispose d'une surface de cuisson en verre céramique qui distribue même la chaleur pour une cuisson plus uniforme de l'expérience. Le grill est conçu pour faire cuire une grande variété d'aliments directement sur la surface en céramique verre solide. En raison de la surface lisse en verre-céramique, que de petites quantités de matière grasse supplémentaire est nécessaire pour la friture et la cuisson. Cela a un impact très positif sur la santé et la préparation des repas à faible teneur en calories. En comparaison de tous les autres processus, la cuisson directe sur la surface de cuisson en vitrocéramique offre d'énormes avantages et une grande variété de méthodes de préparation. Lorsque vous avez

terminé, il suffit de gratter la surface et essuyer avec une serviette humide.

L'électrique glass grill a haut verre non poreuse céramique-là, ce qui peut garder l'élément nutritif et l'huile dans chaque aliment, ce qui rend les aliments grillés juteux et délicieux qui ne seront pas perdues, conserver des éléments nutritifs dans les aliments grillés, ou laisser la graisse de la nourriture elle-même être à l'écoulement de surface en verre dense dans le cadre d'aliments barbecue retourné. Par conséquent, l'une des plus grandes caractéristiques du verre électrique grill est lentement admis la nourriture pour libérer sa propre graisse au barbecue, en même temps, combiné avec le contrôle de température constante, facile à bloquer le plus grand de l'alimentation-nutrition et de graisse, qui ne fera pas de présentation des sons de d'aliments mais aussi rendre les aliments plus succulent avec saveur merveilleuse et le parfum.

Apprendre à connaître votre verre Grill

- A. Poignées de transport un
- B. de griller et de chauffage (marqué par une ligne blanche).
- C. Le bac à huile
- D. D'indicateur led rouge
- E. Le bouton de réglage de température



Placer votre verre Grill

Utilisez votre barbecue à l'intérieur. Vous avez seulement besoin d'une prise électrique. (bien sûr, ne pas utiliser le grill dans ou près de l'eau tels qu'une piscine, une fontaine, ou n'importe quel endroit que vous n'utilisez pas d'autre appareil électrique.

N'utilisez pas le grill en plein air sous la pluie ou pendant un orage.)

Définir la grille de verre sur une surface plate et sans danger. Assurez-vous que la surface n'est pas trop fragiles ou sensibles à la chaleur.

Avant d'utiliser votre barbecue pour la première fois

1. Nettoyer la surface en céramique en verre avec un détergent dilué et essuyez soigneusement. Sécher le grill.

2. Fixer le bac à huile sur l'arrière du grill.
3. Brancher le grill pour une prise électrique correctement mise à la terre.
4. Tourner le cadran de réglage de la température élevée. Ne pas mettre de la nourriture sur le grill. Il y a peut-être un peu de fumée lorsque le grill chauffe pour la première fois. Ne vous inquiétez pas, ceci est normal et n'est pas dangereux.
5. Quelques minutes plus tard, votre nouveau Grill sera prêt pour la première de nombreuses années de santé et de la sécurité d'utilisation.

Remarque : l'extérieur de la zone grill peut utiliser pour garder au chaud.

Mode d'emploi

1. Brancher le grill pour une prise électrique correctement mise à la terre.
2. Tourner le cadran de commande de la température dans le sens horaire à partir de la position arrêté (voir fig.1) à la position désirée. Le voyant rouge indicateur est l'indicateur de chaleur.
3. Préchauffer le grill pendant 4 à 6 minutes avant d'utiliser.
4. Faire cuire les aliments comme vous le feriez sur n'importe quel autre grill.

Température max. approx. 240°C.

Quelques conseils pour la cuisson

Le grill est conçu pour cuire les aliments directement sur la surface en verre céramique - c'est sain, hygiénique, et d'une façon rapide et facile à cuisiner. Il fait gagner du temps et de l'énergie, et il n'y a pas de casseroles en désordre à nettoyer.

- Avant de griller toute la nourriture sur le grill en verre, vous pouvez utiliser une petite quantité d'huile de cuisson mettre sur la vitre pour de meilleurs résultats. Crêpes de légumes, oeufs, poisson, crevettes, teppanyaki, etc. Besoin d'un peu d'huile. La Viande, porc, bœuf, etc. seulement besoin de moins de pétrole, parce qu'ils sont avec la graisse à l'intérieur.

Si vous prévoyez d'utiliser de l'huile pour la cuisson,

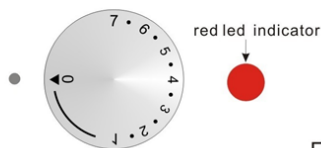


Figure 1

choisissez l'un avec un point de fumée élevé, comme le canola ou de tournesol.

- De toute façon, l'ajout de certains de l'huile de cuisson sur le verre avant le chauffage, peut réduire l'stickiness sur le phénomène de verre.
- Ne pas utiliser l'acide avec des condiments sous cook, tels que le vinaigre.
- Après chaque barbecue, utiliser un radior effacer le surplus de nourriture des débris sur le verre pour le bac à huile à temps pour réduire le collant.

- contrôle raisonnable du réglage de température et cuisson peuvent réduire efficacement la nourriture brûlée et est devenu noir.
- Utiliser des ustensiles de cuisson vos couteaux et de couper directement sur la surface en verre résistant. Ne pas utiliser d'ustensiles en plastique. Ne pas placer les contenants en plastique sur le grill.
- Utiliser du papier aluminium pour les plats qui doivent être cuits à la vapeur ou à conserver le jus (et toute la saveur) de l'aliment.
- Vous pouvez utiliser du sel de cuisine, tels que les épices en poudre cumin grill pour plus d'un meilleur goût. Vous pouvez également utiliser une partie de la sauce barbecue sur les aliments grillés pour satisfaire votre appétit.

Faire cuire des aliments dans l'ordre - après les légumes ou de poisson steak après des hamburgers. Gratter délicatement la surface de cuisson afin d'éliminer les résidus alimentaires et d'éliminer le transfert de l'odeur ou le goût d'un aliment à un autre. Réduire la chaleur et d'utiliser le grill comme un aliment plus chaude lorsque vous avez terminé la cuisson.

Guide de référence de température

Le petit-déjeuner

Crêpes crêpes : 6 Réglage/

Bacon : configuration 4-5

Oeufs brouillés/ omelettes : configuration 4-5

Le déjeuner

Panini au fromage grillé : configuration 6

Saucisses hot-dogs : configuration 5-6

Pommes de terre : Définition 6

Le dîner

Légumes : configuration 4-5

Poissons : Hi Réglage de 1 à 2 minutes, puis réduire à la mise 4-5.

Steak : Réglage Hi pendant 1-2 minutes de chaque côté pour bloquer en saveur. Réduire à la position 5 ou 6 en fonction de la sensibilité désirée.

* Le réglage de température comme ci-dessus sont seulement pour les références.

* Veuillez selon quels types de la nourriture et la nourriture taille, faveur personnelle à bouillir, degré de contrôle de manière flexible le barbecue de temps et température, réglez les deux côtés de l'aliment sur le verre afin d'obtenir le meilleur effet grill.

Entretien et nettoyage

Le Nettoyage

- Nettoyer la surface de cuisson après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser du sucre, ou des liquides avec le sucre, lorsque la cuisson. Si le sucre est nécessaire, placez les aliments sur une feuille de papier aluminium.

Remarque : Si des résidus de sucre devrait obtenir sur la surface de cuisson, retirez-la avec la raclette pendant que le grill est chaud. N'attendez pas qu'il refroidisse, car le sucre brûlé ou sirop peut endommager la surface en céramique.

- Utiliser le grattoir pour enlever tout ce qui colle (sucre, sirop, de tomates, de lait, etc.). Gratter le verre céramique

s'il est encore chaud pour enlever les résidus de cuisson.

- Versez un peu d'eau sur la surface du verre, laissez le verre grill chauffage maintien à la puissance maximale. Permettre à la vapeur et l'eau chaude pour ramollir les résidus alimentaires.
- Utiliser le grattoir nettoyer la surface en verre et gratter les résidus d'eau dans le bac à huile en même temps. Si la surface du verre est froid, tourner sur la grille et s'adapter à la Max. Niveau de température. Chauffer quelques minutes jusqu'à la surface du verre est chaud. Puis l'eau pure sur le verre.
- Si la surface du verre est encore avec un peu tache difficile à nettoyer, utilisez un tampon à récurer et de l'eau tiède avec un détergent pour le nettoyage.
- Essuyez la surface en verre céramique sèche.
- Veuillez couper le grill avant de nettoyer le boîtier.

L'entretien

- Après avoir utilisé pendant un certain temps, un peu d'huile peut-être des retombées sur le côté et le dessus de l'acier inoxydable et le logement, veuillez nettoyer le boîtier en temps opportun.
- Nettoyer la surface, le bac à huile avec un détergent doux et un chiffon de nettoyage humide ou de papier. Il sec final.

Le stockage de la grill

- Assurez-vous que le grill est frais et propre avant de le ranger. Assurez-vous que le bac d'huile est installé correctement.
- Ne placez pas d'objets lourds sur la plaque de cuisson en verre céramique car elle est fragile.
- Si vous n'utilisez pas le grill pour une plus longue période de temps, nous vous conseillons de ranger l'appareil dans un endroit sec et sûr.

Specification

Modèle No : SS-10375 .

Fréquence / Tension : 220-240V~ 50/60Hz,

Données électriques : 800W

Poids net : 2,7 kg

Taille : 478x285x58mm

Antes de começar , leia estas instruções completamente e cuidadosamente.
Importante para o proprietário: mantenha sempre este manual do utilizador para referência futura

Este manual também pode ser baixado do nosso site www.sogo.es

Mensagem importante

1. Nunca deixe materiais de embalagem (sacos de plástico, espuma de poliestireno, etc) dentro do alcance das crianças.
2. O grelhador está apenas a uso doméstico. Qualquer outro uso é impróprio e pode ser perigoso.
3. Ligar a uma tomada devidamente aterrada. Não permita que o cabo para pendurar sobre uma borda de uma mesa ou balcão, ou toque em superfícies quentes. Para desligar, gire o indicador de comando para desligado e então retire o plugue da tomada.
4. Não coloque grill sobre ou perto de uma banheira de queimador a gás ou eléctrico ou forno.
5. Não toque em superfícies quentes.
6. Feche a supervisão é necessário quando qualquer aparelho é utilizado por crianças ou próximo.
7. Rode o controlo da temperatura para a posição OFF e retire o grill quando não estiver em uso e antes de limpar.
8. Tome extremo cuidado quando mover o grill quando ele contém óleo quente ou outros

- líquidos quentes. Esvazie a bandeja de óleo com frequência. Não deixe que o óleo encha a bandeja mais da metade completo.
9. Limpe a superfície de cozimento com cuidado. Não limpe o aparelho com um spray de água ou similares. Se uma esponja ou pano úmido é utilizado para limpar derramamentos sobre uma superfície de cozimento quente, ter cuidado para evitar queimaduras de vapor. Alguns limpadores podem produzir fumos nocivos se aplicada a uma superfície quente.
 10. Desconecte da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar peças.
 11. Guarde o aparelho em locais fechados quando não estiverem em uso, fora do alcance das crianças.
 12. Verifique se a voltagem indicada na parte inferior do aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de ligar o aparelho.

Medidas de segurança importantes

- Não usar se o vidro cerâmico a superfície de cozimento está rachado ou quebrado. Se o fogão deve quebrar, solução de limpeza e suas repercussões podem penetrar na quebrada fogão e criar um risco de choque eléctrico.
- Se o fio de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo serviço autorizado ou por técnicos igualmente qualificados para evitar situações de perigo.

- Não opere qualquer aparelho com um cabo ou plugue danificado ou após o grill anomalias ou é derrubado ou danificado de qualquer forma. Voltar aparelho à facilidade de serviço autorizado mais próximo para exame.
- Para se proteger contra choques eléctricos, não mergulhe de alimentação, o plugue ou o grill corpo em água ou outro líquido.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento. A não ser que lhes tenha sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Que aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- Nunca deixe a espátula/pinças sobre a placa de grelhar está quente.
- Se em uso necessidade de tomar para baixo a bandeja de óleo, deve aguardar a refrigeração do óleo após a operação.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade a partir de 8 anos e acima se que lhes tenha sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreender os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.

Limpeza e manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que sejam mais de 8 anos e supervisionado.

Aviso: Se a superfície de vidro cerâmico está rachado, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

Desfrute do seu novo grelhador de vidro eléctrico

O Vidro Eléctrico Grill é o ultimate grill eléctrico portátil que é uma alternativa saudável e seguro para grelhar convencional, sem produtos químicos, fluidos de partida ou fumos tóxicos de prejudicar o ambiente. Este exclusivo de superfície total grill dispõe de um vidro cerâmico a superfície de cozimento que distribui o mesmo calor para uma experiência culinária mais consistente. O grill é projetado para cozinhar uma grande variedade de alimentos directamente sobre a superfície de cerâmica de vidro durável. Devido à superfície de cerâmica de vidro liso, apenas uma pequena quantidade de gordura adicional é necessário para refogar e grelhar. Isto tem um impacto muito positivo sobre o saudável e preparação de refeições de baixas calorias. Em comparação a todos os outros processos de cozedura directa no vidro de cerâmica a superfície de cozimento oferece enormes benefícios e uma grande variedade de métodos de preparação. Quando

tiver terminado, basta raspar a superfície e limpe com uma toalha úmida.

O vidro eléctrico grill tem parte superior não porosa de cerâmica de vidro que pode manter o nutriente e o óleo em cada alimento, tornando alimentos grelhados suculentos e delicioso que não será perdida, manter nutriente nos alimentos grelhados ou deixar a gordura da comida em si ser o fluxo para a densa superfície de vidro como parte da comida de churrasco devolvidos. Portanto, uma das maiores características do vidro eléctrico grill está lentamente permitiu a comida para liberar sua própria gordura no churrasco, ao mesmo tempo, combinado com controle de temperatura constante e fácil para bloquear a maior nutrição alimentar e gordura, que não irá fazer rápidas abrasador de alimentos mas também tornar o alimento mais suculentos com maravilhosas de aromas e fragrâncias.

Conhecer seu vidro Grill

- A. pegas de transporte
- B. Grelhar e área de aquecimento (marcado por uma linha branca).
- C. a bandeja de óleo
- D. indicador LED vermelho
- E. o botão de controle de ajuste da temperatura



Nota: a imagem apenas para referência.

Colocando seu vidro Grill

Usar o grill no interior. Você só precisa de uma tomada elétrica. (Naturalmente, não use o grill na ou perto de água como uma piscina, uma fonte ou em qualquer lugar que você não use qualquer outro aparelho elétrico. Não use o grill ao ar livre na chuva ou durante uma trovoadas.) Defina o Grill de vidro sobre uma superfície plana e segura da superfície. Certifique-se de que a superfície não é demasiado frágil ou sensíveis ao calor.

Antes de usar o grill pela primeira vez

1. Limpe o vidro de superfície cerâmica com um pano macio e detergente diluído e limpe completamente. Seque o grill.
2. Fixe a bandeja de óleo na parte de trás do grill.
3. Ligue o grill a uma tomada devidamente aterrada.
4. Girar o cursor do comando de temperatura para alta. Não coloque quaisquer alimentos no grill. Pode haver um pouco de fumaça quando o grill aquece pela primeira vez. Não se preocupe, isto é normal e não é perigoso.

5. Alguns minutos mais tarde, seu novo Grill estará pronto para ser o primeiro de muitos anos de utilização segura e saudável.

Nota: Fora da área de churrasco pode usar para a função Keep Warm.

Instruções de Operação

1. Ligue o grill a uma tomada devidamente aterrada.
2. Rode o botão de controlo da temperatura no sentido dos ponteiros do relógio a partir da posição desligada (ver fig.1) para a posição desejada. O LED vermelho indicador é o indicador de calor.
3. Pré-aqueça o grill por 4 a 6 minutos antes de o utilizar.
4. Cozinhar alimentos como faria em qualquer outra grill.

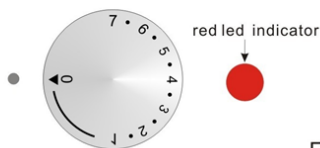


Figure1

Temperatura máx. aprox. 240°C.

Algumas dicas na cozinha

O Grill é projetado para cozinhar alimentos diretamente sobre a superfície de vidro cerâmico - é saudável e higiénicas, e uma maneira mais rápida e fácil de cozinhar. Ele economiza tempo e energia e não há confusão de painéis para limpar.

- Antes de grelhar alimentos no grill de vidro, você pode usar uma pequena quantidade de óleo de cozinha colocando no vidro para melhores resultados. Produtos hortícolas, ovo, flapjack, peixe, camarão, teppanyaki, etc precisam de um pouco de óleo. Carne de porco, bacon, etc apenas precisam de menos óleo, porque são com gordura no interior.
- Se você planeja usar o óleo quando cozinhar, escolha um com um alto ponto de fumaça, como de canola ou girassol.
- Anyway, acrescentando alguns óleo de cozinha em vidro antes de aquecimento, pode reduzir os alimentos pegajoso o fenómeno de vidro.
- Não use condimento com meio ácido sob cook, tais como o vinagre.
- após cada churrasqueira, use um raspador limpar o excedente de restos de alimento sobre o vidro com a bandeja de óleo no tempo para reduzir a produção de alimentos pegajosos.
- controle razoável a temperatura e o tempo de grelhar pode reduzir de modo eficaz a comida queimada e preto.
- Use o seu favorito utensílios de grelhar e facas para cortar diretamente sobre a superfície superior de vidro durável. Não use utensílios de plástico. Não coloque recipientes de plástico no grill.
- Utilize folhas de alumínio para pratos que precisam de ser cozido ou para manter os sucos e todo o sabor dos alimentos.
- Você pode usar sal de cozinha especiarias como

cominho enquanto no grill para mais melhor sabor. Você também pode usar alguns churrasco molho sobre os alimentos grelhados para satisfazer o seu apetite.

Cozinhar alimentos em qualquer ordem - produtos hortícolas após steak ou peixe após hambúrgueres. Raspe suavemente a superfície de cozimento para remover qualquer resíduo de alimentos e para eliminar a transferir o cheiro ou sabor de um alimento para outro. Reduzir o calor e usar o grill como papinhas quando terminar o cozimento.

Guia de referência de temperatura

O pequeno-almoço

Panquecas/crepes: Configuração 6

Definição de bacon: 4-5

Ovos mexidos/ Omeletes: Definição 4-5

Almoço

Queijo grelhado panini: Configuração 6

Salsichas/hot dogs: Definição 5-6

Batatas: Configuração 6

Jantar

Produtos hortícolas: Definição 4-5

Peixes: Configuração Hi por 1 a 2 minutos; em seguida reduzir a definição de 4-5.

Steak: Configuração Hi por 1 a 2 minutos em cada um dos lados para travar no sabor. Reduzir para 5 ou 6 dependendo da ternura desejada.

* O ajuste de temperatura como acima são apenas para referências do consumidor.

* De acordo com o tipo de alimento e do tamanho do alimento, favor pessoal cozidos grau, flexível controlar o tempo e temperatura de churrasco, ajuste a ambos os lados do alimento no vidro a fim de obter o melhor efeito grill.

Manutenção e limpeza

Limpeza

- Limpe a superfície de cozimento após cada utilização.
- Evitar o uso de açúcar ou líquidos com açúcar quando grelhar. Se o açúcar é necessário, coloque o alimento sobre uma folha de alumínio.

Nota: Se resíduos de açúcar deve obter sobre a superfície de cozimento, remova com o raspador enquanto o grill está quente. Não espere esfriar, porque queimou o açúcar ou o xarope pode danificar a superfície de cerâmica.

- Use o raspador para remover qualquer coisa que emperra (açúcar em xarope, produtos à base de tomate, leite, etc). Raspe o vidro cerâmico enquanto ela ainda estiver quente para remover qualquer resíduo de cozinha.
- deitar um pouco de água sobre a superfície de vidro, deixe o vidro grill mantendo aquecimento à potência máxima. Permitir a saída do vapor e água quente para amolecer o resíduo alimentar.
- Use o raspador limpar a superfície de vidro e raspe os resíduos de água na bandeja de óleo ao mesmo tempo. Se a superfície de vidro está frio, ligue o grill e ajuste para o Max. Nível de temperatura. Aquecer alguns minutos até que a superfície de vidro está quente. Em seguida água pura sobre o vidro.
- Se a superfície de vidro ainda está com um pouco de

- manchas difíceis de limpar e utilize esfregões e água quente com detergente para limpeza.
- Limpe a superfície de vidro cerâmico seco.
 - desligue o grill antes de limpar o alojamento.

Manutenção

- após o uso por algum tempo, um pouco de óleo o spillover sobre a lateral e talvez topo da carcaça em aço inoxidável, limpe o alojamento oportuna.
- Limpe a superfície, a bandeja de óleo com um detergente suave e um pouco molhada pano de limpeza ou de papel de limpeza. Seque-final.

Armazenar o grill

- certifique-se de que o grelhador está fresco e limpo antes de o guardar. Certifique-se de que a bandeja de óleo está instalado corretamente.
- Não coloque objetos pesados sobre o vidro cerâmico da placa de cozimento como é frágil.
- Se você não for usar o grill durante um longo período de tempo, recomendamos que você guarde o aparelho em um local seguro e seco.

Especificação

Modelo nº: SS-10375 .

Frequência / Tensão: 220-240 V~ 50/60Hz,

Dados elétricos: 800W

Peso líquido: 2,7kg

Tamanho total: 478x285x58mm

Bevor Sie beginnen, lesen Sie diese Anleitung vollständig und sorgfältig durch.
Wichtig für den Besitzer: Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen.

Dieses Handbuch kann auch von unserer Website www.sogo.es heruntergeladen werden

Wichtige Nachricht

1. Lassen Sie die Verpackungsmaterialien (Plastikbeutel, Schaumpolystyrol usw.) nicht in Reichweite von Kindern.
2. Der Grill ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Jede andere Verwendung ist falsch und kann gefährlich sein.
3. Nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose anschließen. Achten Sie darauf, daß das Kabel nicht über eine Tischkante hängt oder heiße Flächen berührt. Zum Ausschalten drehen Sie das Stellrad auf OFF, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose raus.
4. Stellen Sie den Grill nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gases oder eines elektrischen Brenners oder Ofens.
5. Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht.
6. Eine geschlossene Überwachung ist erforderlich, wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird.
7. Drehen Sie den Temperaturregler auf OFF und ziehen Sie den Grill, wenn es nicht in Gebrauch ist und vor der Reinigung.

8. Verwenden Sie extreme Vorsicht beim Bewegen des Grills, wenn es heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält. Leeren Sie den Ölwanne häufig. Die Ölwanne darf nicht mehr als halb voll sein.
9. Reinigen Sie die Kochfläche mit Vorsicht. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Sprühwasser oder ähnlichem. Wenn ein nasser Schwamm oder Tuch verwendet wird, um Verschüttungen auf einer heißen Kochfläche zu wischen, achten Sie darauf, eine Dampfverbrennung zu vermeiden. Einige Reinigungsmittel können schädliche Dämpfe produzieren, wenn sie auf eine heiße Oberfläche aufgetragen werden.
10. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie ihn nicht benutzen und vor der Reinigung. Vor dem An- und Abbau Teile abkühlen lassen.
11. Bewahren Sie das Gerät in Innenräumen, wenn es nicht in Gebrauch ist, außerhalb der Reichweite von Kindern.
12. Überprüfen Sie, ob die auf der Geräteunterseite angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Nicht verwenden, wenn die Glaskeramik-Kochfläche gerissen oder gebrochen ist. Sollte das Kochfeld brechen, Reinigungslösung

und Spillovers können das defekte Kochfeld durchdringen und die Gefahr eines elektrischen Schlags verursachen.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muß es von einer autorisierten Kundendienststelle oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker, oder nach dem Grill Störung oder es fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Prüfung zur nächsten autorisierten Kundendienststelle zurück.
- Zum Schutz vor elektrischem Schlag darf das Kabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen, außer wenn sie Aufsicht oder Unterrichts in der Benutzung des Gerätes gegeben worden sind von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist .
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, daß sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht über einen externen Zeitgeber oder eine separate Fernbedienung betrieben werden.
- Lassen Sie den Spachtel / Zange nie auf der

Grillplatte, wenn es heiß ist.

- Wenn in Gebrauch Sie die Ölwanne abnehmen müssen, müssen Sie für die Ölkühlung nach der Operation warten.
- Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren Wissen verwendet werden, wenn sie in einer sicheren Art und Weise in Bezug auf gegeben worden sind und, die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Benutzers dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden Sofern sie nicht älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.

WARNUNG: Wenn die Oberfläche von Glaskeramik geknackt ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.

Genießen Sie Ihren neuen elektrischen Glasgrill

Die elektrische Glas-Grill ist der ultimative tragbare Elektrogrill das ist eine gesunde und sichere Alternative zu konventionellen Grillen ist, ohne Chemikalien, Starter Flüssigkeiten oder giftige Dämpfe, die die Umwelt schädigen. Dieser einzigartige, vollflächige Grill kennzeichnet eine keramische Glas-Kochfläche die gleichmäßige Hitze für ein konsistentes Kocherlebnis verteilt. Der Grill ist entworfen, um eine breite Vielzahl

der Nahrungsmittel direkt auf der haltbaren Glaskeramikoberfläche zu kochen. Aufgrund der glatten Glaskeramik-Oberfläche wird zum Braten und Grillen nur kleine Menge zusätzliches Fett benötigt. Dies hat einen sehr positiven Einfluss auf die gesunde und kalorienarme Zubereitung von Mahlzeiten. Im Vergleich zu allen anderen Prozessen, direktes Kochen auf der Glaskeramik-Kochfläche bietet enorme Vorteile und eine Vielzahl von Herstellungsmethoden. Wenn Sie fertig sind, der Oberfläche einfach abkratzen und mit einem feuchten Tuch abwischen.

Der elektrische Glas-Grill hat obere nicht-poröse Glaskeramik, daß der Nährstoff und das Öl in jeder Nahrung halten kann, so daß die gegrillten Speisen saftig und lecker sind und den Nährstoff in der gegrillten Nahrung halten, Oder es wird das Fett aus der Nahrung selbst fließen, um die dichte Glasoberfläche als Teil der Grillküche zurückgegeben. Daher ist eine der größten Eigenschaften des elektrischen Glasgitters langsam zu erlauben, dass die Nahrung sein eigenes Fett im Grill freigibt, zur gleichen Zeit, kombiniert mit konstanter Temperatursteuerung, einfach, die größte Lebensmittel-Ernährung und Fett zu sperren, die nicht den schnellen Anbraten von Speisen machen wird, sondern auch saftiger Lebensmittel machen wird mit wunderbarem Aroma und Duft.

Kennen Sie Ihre Glass Grill

- A. Tragegriffe
- B. Grillen und Heizbereich (mit einer weißen Linie markiert)
- C. Ölwanne
- D. Rote Led-Anzeige
- E. Temperatureinstellung Steuerknopf



Platzieren Sie Ihr Glas Grill

Verwenden Sie Ihren Grill im Innenbereich. Sie benötigen nur eine Steckdose. (Natürlich nicht den Grill in oder in der Nähe von Wasser verwenden Wie einen Pool, einen Brunnen, oder an jedem Ort, an dem Sie kein anderes elektrisches Gerät benutzen würden. Verwenden Sie den Grill nicht im Regen oder bei Gewittern.) Stellen Sie den Glass Grill auf eine ebene und sichere Oberfläche. Stellen Sie sicher, daß die Oberfläche nicht zu zerbrechlich oder empfindlich gegenüber Hitze ist.

Bevor Sie Ihr Grill zum ersten Mal verwenden

1. Die Glaskeramikoberfläche mit einem weichen, verdünnten Reinigungsmittel reinigen und gründlich abwischen. Der Grill trocknen.
2. Die Ölwanne auf der Rückseite des Grills befestigen.
3. Schließen Sie den Grill an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose an.
4. Drehen Sie den Temperaturregler zu hoch. Keine Lebensmittel auf den Grill legen. Es kann ein wenig rauchen, wenn der Grill zum ersten Mal erhitzt. Mach dir keine Sorgen, das ist normal und ist nicht gefährlich.
5. Ein paar Minuten später wird Ihr neuer Grill für den ersten von vielen Jahren gesunder und sicherer Gebrauch bereit sein.

Anmerkung: Der Außengrillbereich kann für warme behalten Funktion verwendet werden.

Bedienungsanleitung

1. Schließen Sie den Grill an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose an.
2. Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn aus der Position OFF (siehe Abb. 1) in die gewünschte Position. Die rote Led-Anzeige ist die Wärmemenge.
3. Den Grill vor dem Gebrauch 4 bis 6 Minuten vorheizen.
4. Kochen Sie das Essen, wie Sie es auf einem anderen Grill kochen.

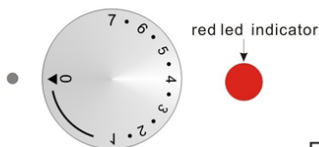


Figure 1

Startposition

Max. Temperaturbereich ca. 240°C.

Some tips in cooking

Der Grill ist für Lebensmittel, die direkt auf der Glaskeramikfläche zu kochen — es ist eine gesunde, hygienische, schnelle und einfache Art zu kochen. Es spart Zeit und Energie, und es gibt keine unordentlichen Pfannen zu reinigen.

- Vor Lebensmittel auf dem Glas Grill grillen, können Sie eine kleine Menge von Koch-Öl auf dem Glas setzen für bessere Ergebnisse. Gemüse, Ei, flapjack, Fisch, Garnelen, Teppanyaki, etc. brauchen ein wenig Öl. Fleisch, Schweinefleisch, Speck, etc. brauchen weniger Öl, weil sie Fett im Inneren haben.
- Wenn Sie mit Öl Kochen planen, wählen Sie eine mit einem hohen Rauchpunkt, wie Canola oder Sonnenblume.
- Wie auch immer, das Hinzufügen einiger Speiseöl auf Glas vor dem Erhitzen, kann Lebensmittel klebrig Phänomen auf dem Glas reduzieren.
- Verwenden Sie keine Kondition mit saurem Medium unter kochen, wie Essig.
- Nach jedem Grill, verwenden Sie einen Schaber, um die überschüssigen Speisereste auf dem Glas auf die Ölwanne für die Verringerung der Lebensmittel zu klebrig zu löschen.
- Angemessene Kontrolle der Temperatureinstellung und der Grillzeit kann effektiv reduzieren das Essen verbrennung und schwarzung.
- Verwenden Sie Ihre Lieblings-Grill-Geräte und Messer direkt auf der dauerhaften Glasoberfläche zum schneiden. Verwenden Sie keine Kunststoff-Utensilien. Stellen Sie keine Kunststoffbehälter auf den Grill.
- Verwenden Sie Aluminiumfolie für Speisen, die gedämpft werden müssen, oder um die Säfte (und den ganzen Geschmack) der Lebensmittel zu behalten.
- Sie können Salz oder Kochen Gewürze wie Kümmel Pulver beim Grillen für einen besseren Geschmack verwenden. Sie können auch einige Barbecue-Sauce auf dem gegrillten Essen verwenden, um Ihren Appetit zu befriedigen.

Kochen Sie das Essen in beliebiger Reihenfolge - Gemüse nach Steak oder Fisch nach Hamburger. Kratzen Sie die Kochfläche vorsichtig ab, um Lebensmittelreste zu entfernen und den Geruch oder Geschmack von einem Nahrungsmittel zum anderen zu vermeiden. Verringern Sie die Hitze und benutzen Sie den Grill als Nahrungsmittelwärmer, wenn Sie fertig sind zu kochen.

Frühstück

Pfannkuchen / Crepes: Einstellung 6

Speck: Einstellung 4-5

Rührei / Omelette: Einstellung 4-5

Mittagessen

Gegrillter Käse panini: Einstellung 6

Würstchen / Hot Dogs: Einstellung 5-6

Kartoffeln: Einstellung 6

Abendessen

Gemüse: Einstellung 4-5

Fisch: Einstellung Hi für 1-2 Minuten; dann zu Einstellung 4-5 reduzieren.

Steak: Einstellung Hi für 1-2 Minuten auf jeder Seite zu Geschmack sperren. Je nach gewünschter Empfindlichkeit auf Einstellung 5 oder 6 reduzieren.

* Die Temperatureinstellung wie oben ist nur für Verbraucherreferenzen.

* Bitte entsprechend, welche Arten der Nahrung und die Nahrungsmittelgröße, persönlichen Geschmack auf den gekochten Grad, steuern Sie, flexibel die Garzeit und Temperatur-Einstellung, justieren Sie die beiden Seiten der Nahrung auf Glas, um die beste Grillwirkung zu erhalten.

rechtzeitig.

- Reinigen Sie die Oberfläche und den Ölbehälter mit einem milden Reinigungsmittel und einem kleinen feuchten Reinigungslappen oder Reinigungspapier. Trocknen Sie es schließlich

Den Grill lagern

- Stellen Sie sicher, daß der Grill kühl und sauber ist, bevor Sie ihn aufbewahren. Stellen Sie sicher, daß die Ölwanne korrekt installiert ist.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Glaskeramikplatte, da diese zerbrechlich ist.
- Wenn Sie den Grill nicht für längere Zeit benutzen, empfehlen wir Ihnen, das Gerät an einem trockenen und sicheren Ort aufzubewahren.

Technische Daten

Modell Nr.: SS-10375

Frequenz / Spannung: 220-240V~ 50/60Hz,

Elektrische Daten: 800W

Nettogewicht: 2.7kg

Gesamte Größe: 478x285x58mm

Wartung und Reinigung

Reinigung

- Nach jedem Gebrauch die Kochfläche reinigen.
- Vermeiden Sie beim Grillen Zucker oder Flüssigkeiten mit Zucker nicht. Wenn Zucker benötigt wird, legen Sie die Lebensmittel auf ein Blatt Aluminiumfolie.

Hinweis: Wenn Zuckerreste auf die Kochfläche gelangen sollen, entfernen Sie sie mit dem Schaber, während der Grill heiß ist. Warten Sie nicht, bis es abgekühlt ist, da verbrannter Zucker oder Sirup die Keramikoberfläche beschädigen kann.

- Verwenden Sie den Schaber, um alles, was Sticks (Zucker, Sirup, Tomatenprodukte, Milch, usw.) zu entfernen. Kratzen Sie das keramische Glas, während es noch warm ist, um jegliche Garreste zu entfernen.
- Gießen Sie ein wenig Wasser auf die Glasoberfläche, lassen Sie die Glas Grill Heizung halten auf die maximale Leistung. Erlauben Sie dem Dampf und dem heißen Wasser, die Nahrungsmittelrückstände zu erweichen.
- Benutzen Sie den Schaber zum der Glasoberfläche reinigen und kratzen Sie den Wasserrückstand gleichzeitig in die Ölwanne. Wenn die Glasoberfläche kalt ist, den Grill einschalten und auf max. Temperaturniveau aufstellen. Einige Minuten erhitzen, bis die Glasoberfläche heiß ist. Dann Wasser über das Glas gießen.
- Wenn die Glasoberfläche noch mit wenig Flecken schwer zu reinigen ist, verwenden Sie ein Scheuerpad und warmes Wasser mit Reinigungsmittel für die Reinigung.
- Wischen Sie die keramische Glasoberfläche trocken.
- Bitte schalten Sie den Grill aus, bevor Sie das Gehäuse reinigen.

Wartung

- Nach der Verwendung für einige Zeit kann ein wenig Ölverschmutzung auf der Seite und Oberseite des Edelstahlgehäuses sein, bitte reinigen Sie das Gehäuse

Prima di iniziare, leggere interamente e attentamente le istruzioni. Importante per il proprietario: Tenere sempre questo manuale per riferimento futuro.

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

Messaggio importante

1. Non lasciare mai i materiali di imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, ecc) alla portata dei bambini.
2. La griglia è solo per uso domestico. Ogni altro utilizzo è improprio e può essere pericoloso.
3. Collegare solo ad una presa di messa a terra. Evitare che il cavo penda un bordo di un tavolo o del banco, o che tocchi superfici calde. Per scollegare, ruotare il selettore su OFF, poi togliere la spina dalla presa di corrente.
4. Non posizionare la griglia sopra o in prossimità di un gas caldo o un bruciatore elettrico o forno.
5. Non toccare le superfici calde.
6. È necessaria un'attenta supervisione quando un apparecchio viene utilizzato in presenza di bambini.
7. Ruotare il controllo della temperatura su OFF e staccare la griglia quando non è in uso e prima della pulizia.
8. Prestare estrema attenzione quando si sposta la griglia quando contiene olio caldo

o altri liquidi caldi. Svuotare il vassoio di olio frequentemente. Non lasciate che il vassoio di olio riempire più della metà.

9. Pulire la superficie di cottura con cautela. Non pulire l'apparecchio con un getto d'acqua o simili. Se una spugna o un panno umido è usato per pulire le cadute su una superficie di cottura calda, fare attenzione ad evitare una scottatura a vapore. Alcuni detergenti possono produrre fumi nocivi se applicato ad una superficie calda.
10. Staccare dalla presa quando non è in uso e prima della pulizia. Lasciar raffreddare prima di inserire o rimuovere pezzi.
11. Conservare l'apparecchio al chiuso quando non è in uso, fuori dalla portata dei bambini.
12. Controllare che la tensione indicata sulla parte inferiore dell'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale prima di collegare l'apparecchio.

Precauzioni importanti

- Non utilizzare se la superficie di cottura vetroceramica presentano crepe o rotture. Se il piano di cottura dovesse rompersi, la soluzione detergente e ricadute possono penetrare il piano di cottura rotta e creare un rischio di scossa elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito da un centro di assistenza autorizzato o ad un tecnico

qualificato al fine di evitare rischi.

- Non utilizzare la macchina con un cavo o la spina danneggiati, o dopo il malfunzionamento della griglia o è stato fatto cadere o danneggiato in qualsiasi modo. Ritornare l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per l'esame.
- Per la protezione contro le scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o corpo griglia in acqua o altro liquido.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con attitudini mentale, sensoriale oppure fisiche ridotte o che mancano esperienza e conoscenza, salvo che hanno subito prescrizioni oppure supervisione con riferimento al uso dell'apparecchio da una persona responsabile della sua sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere azionato per mezzo di un temporizzatore esterno o un sistema di comando a distanza indipendente.
- Non lasciare mai la spatola/pinze sulla piastra della griglia quando è calda.
- Se in uso è necessario prendere il vassoio di olio, si deve attendere il raffreddamento dell'olio dopo l'operazione.
- Questo apparecchio può essere usato per

bambini de 8 anni e piú sempre che hanno rebuto prescizioni oppure supervisione con riferenza al uso dell'apparecchio de forma sicura e dei pericoli possibili. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione utente non devono essere effettuate dai bambini meno che sono piú vecchi di 8 anni e supervisionato.

AVVERTIMENTO: Se la superficie in vetroceramica è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scossa elettrica.

Godetevi il vostra nuov Griglia elettrico in vetro

Il grill elettrico in vetro è l'ultimo grill elettrico portatile che è una alternativa sana e sicura alla griglia convenzionale, senza sostanze chimiche, fluidi di avviamento, o fumi tossici ha fatto danneggiare l'ambiente. Questa esclusiva, griglia di piena superficie presenta una superficie di cottura in vetroceramica che distribuisce il calore per una esperienza di cottura piú consistente. La griglia è progettata per cucinare una grande varietà di alimenti direttamente sulla durevole superficie vetroceramica. Grazie alla superficie in vetroceramica liscia, è necessaria solo piccole quantità di grasso supplementare per friggere e grigliare. Questo ha un impatto

molto positivo sulla preparazione sana e di bassa calorie di pasti. In confronto a tutti gli altri processi, la cottura diretta sul piano di cottura in vetroceramica offre enormi vantaggi e una grande varietà di metodi di preparazione. Quando hai finito, semplicemente raschiare la superficie e pulire con un panno umido.

Il grill elettrici di vetro ha superiore non porose vetroceramica there, che può mantenere la sostanza nutriente e l'olio in ogni alimento, rendendo il cibo alla griglia succosa e deliziosa che manterrà il nutrienti nel cibo alla griglia, o farà sì che il grasso dal cibo stesso fluire verso la superficie del vetro denso come parte restituita del cibo di barbecue. Pertanto, uno dei più grandi caratteristiche di griglia elettrici di vetro è consentire il cibo per rilasciare lentamente il proprio grasso in il barbecue, allo stesso tempo, in combinazione con controllo di temperatura costante, facile da bloccare il più grande nutrizione e grassi di cibo, che non farà la rapida rosolatura di cibo, ma sarà anche rendere il cibo più succulenti con sapore e profumi meraviglioso.

Conoscere il vetro Grill

- A. Maniglie di trasporto
- B. Zona di grigliare e di riscaldamento (contrassegnata da una linea bianca)
- C. Vassoio di olio
- D. Indicatore Led rosso
- E. Manopola di regolazione della temperatura



NOTA: L'immagine è solo per riferimento.

Collocazione del vetro Grill

Usare la vostra griglia in ambienti chiusi. Hai solo bisogno di una presa elettrica. (Naturalmente, non usare la griglia in o vicino all'acqua come ad esempio una piscina, una fontana, o qualsiasi altro luogo che non sarebbe usare qualsiasi altro apparecchio elettrico. Non usare la griglia all'aria aperta sotto la pioggia o durante un temporale).

Impostare la vetro griglia su una superficie piana e sicura. Assicurarsi che la superficie non è troppo fragili o sensibili al calore.

Prima di usare la griglia per la prima volta

- 1. Pulire la superficie vetroceramica con un detergente morbido, diluito e pulire accuratamente. Asciugare la griglia.
- 2. Montare il vassoio dell'olio sulla parte posteriore della griglia.
- 3. Collegare la griglia a una presa elettrica con messa a terra.
- 4. Ruotare il selettore della temperatura ad alta. Non mettere cibo sulla griglia. Ci può essere un po' di fumo quando la griglia riscalda per la prima volta. Non ti preoccupare, questo è normale e non è pericoloso.
- 5. Pochi minuti dopo, la nuova griglia sarà pronta per il primo di molti anni di utilizzo sano e sicuro.

Nota: L'area di fuori di griglia può essere utilizzata per mantenere la funzione calda.

Istruzione di funzionamento

- 1. Collegare la griglia a una presa elettrica con messa a terra.
- 2. Ruotare il selettore di controllo della temperatura

in senso orario da posizione OFF (vedi fig.1) nella posizione desiderata. Il indicatore led rosso è l'indicatore di calore.

- 3. Preriscaldare la griglia per 4 a 6 minuti prima di utilizzare.
- 4. Cucinare il cibo come si farebbe su qualsiasi altra griglia.

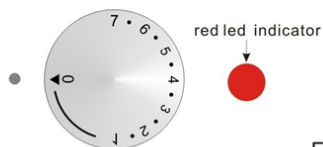


Figure1

Posizione di partenza

Max. ca. temperatura 240°C.

Alcuni consigli di cucina

La griglia è progettata per cuocere cibi direttamente sulla superficie in vetroceramica — si tratta di un modo sano, igienico, veloce e facile da cucinare. Si risparmia tempo ed energia, e non ci sono pentole disordinate da pulire.

- Prima di cuocere qualsiasi cibo sulla griglia di vetro, puoi usare una piccola quantità di olio da cucina e metterlo sul vetro per ottenere risultati migliori. Verdure, uova, flapjack, pesce, gamberi, teppanyaki, ecc bisogno di un po' di olio. Carne, carne di maiale, pancetta, ecc bisogno di meno olio, perché hanno grasso all'interno.
- Se si pensa di utilizzare l'olio durante la cottura, scegliere uno con un elevato punto di fumo, come la canola o di semi di girasole.
- In ogni caso, l'aggiunta di un po' di olio da cucina in vetro prima del riscaldamento, può ridurre il fenomeno di cibo appiccicoso sul vetro.
- Non utilizzare condimento con ambiente acido sotto cuoco, come l'aceto.
- Dopo ogni barbecue, utilizzare un raschietto per eliminare i detriti eccedenze alimentari sul vetro al vassoio di olio per ridurre il cibo per essere appiccicoso.
- ragionevole controllo della regolazione di temperatura e il tempo di griglia può ridurre l'efficacemente il cibo bruciato e il cibo diventato nero.
- Usare i vostri utensili grigliate preferiti e coltelli per tagliare direttamente sulla superficie del vetro durevole. Non usare utensili di plastica. Non posizionare contenitori di plastica sulla griglia.
- Utilizzare un foglio di alluminio per i piatti che devono essere al vapore o di mantenere i succhi (e tutto il sapore) del cibo.
- È possibile utilizzare sale o spezie di cottura come cumino in polvere durante la cottura per un gusto meglio. È inoltre possibile utilizzare un po' di salsa barbecue sul cibo alla griglia per soddisfare il vostro appetito.

Cuocere il cibo in qualsiasi ordine - le verdure dopo bistecca o pesce dopo hamburger. Raschiare

delicatamente la superficie di cottura per rimuovere eventuali residui di cibo e per evitare di trasferire l'odore o sapore da un cibo all'altro. Ridurre il calore e utilizzare la griglia come riscaldatore di cibo quando finito di cucinare.

Guida di riferimento di temperatura

Colazione

Frittelle / crepes: Impostazione 6

Bacone: Impostazione 4-5

Uova strapazzate / Omelettes: Impostazione 4-5

Pranzo

Panini al formaggio alla griglia: Impostazione 6

Salicce / hot dog: Impostazione 5-6

Patate: Impostazione 6

Cena

Verdure: Impostazione 4-5

Pesce: impostazione Hi per 1-2 minuti; poi ridurre all'impostazione 4-5.

Bistecca: impostazione Hi per 1-2 minuti su ogni lato per bloccare el sapore. Ridurre a impostazione 5 o 6 a seconda della tenerezza desiderata.

* L'impostazione della temperatura come sopra sono solo per i riferimenti di consumo.

* Prego secondo che tipo di cibo e la dimensione del cibo, sapore personali al grado di bollito, controllare flessibile il tempo di cottura e regolazione della temperatura, regolare entrambi i lati del cibo su vetro al fine di ottenere il miglior effetto di griglia.

Manutenzione e pulizia

Pulizia

- Pulire la superficie di cottura dopo ogni utilizzo.
- Evitare l'uso di zucchero, o liquidi con lo zucchero, quando grigliate. Se è necessario zucchero, posizionare l'alimento su un foglio di alluminio.

Nota: Se residuo di zuccherino dovrebbe ottenere sulla superficie di cottura, rimuoverlo con il raschietto, mentre la griglia è calda. Non aspettare che si raffreddi, perché lo zucchero bruciato o sciroppo possono danneggiare la superficie ceramica.

- Utilizzare il raschietto per rimuovere tutto ciò che si attacca (zucchero, sciroppo, derivati del pomodoro, latte, ecc.). Raschiare il vetro ceramico, mentre è ancora caldo per rimuovere eventuali residui di cottura.
- Versare un po, d'acqua sulla superficie del vetro, lasciare che la griglia di vetro mantenere il riscaldamento alla massima potenza. Consentire il vapore e acqua calda per ammorbidire il residuo alimentare.
- Utilizzare il raschietto per pulire la superficie del vetro e raschiare il residuo di acqua nella vaschetta di olio al tempo stesso. Se la superficie del vetro è freddo, accendere il grill e regolare al massimo. livello di temperatura. Scaldare un paio di minuti fino a quando la superficie del vetro è caldo. Poi versare acqua sul vetro.
- Se la superficie del vetro è ancora con un po, di macchia difficile da pulire, usare una spugna e acqua tiepida con un detergente per la pulizia.

- Pulire la superficie vetroceramica asciutta.
- Si prega di spegnere il grill prima di pulire l'alloggiamento.

Manutenzione

- Dopo l'uso per qualche tempo, un poco di ricaduta olio può essere sul lato e parte superiore dell'alloggiamento di acciaio inossidabile, si prega di pulire l'alloggiamento tempestivo.
- Pulire la superficie e il vassoio di olio con un detergente delicato e un po, straccio bagnato o carta di pulizia. Finalmente asciugare.

Conservazione del Grill

- Assicurarsi che la griglia è fresca e pulita prima di riporlo. Assicurarsi che il vassoio di olio sia installato correttamente.
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla piastra di cottura vetroceramica in quanto è fragile.
- Se non si ha intenzione di usare il grill per un periodo di tempo più lungo, si consiglia di immagazzinare l'apparecchio in un luogo asciutto e sicuro.

Specifiche tecniche

Modello numero:: SS-10375

Frequenza / Voltaggio: 220-240V~ 50/60Hz,

Dati elettrici: 800W

Peso netto: 2.7kg

Formato generale: 478x285x58mm

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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



DECLARATION OF CONFORMITY

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



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme à la Directive Basse Tension 2014/35/CE, la directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/UE, la directive 2011/65/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements et la directive 2009/125 / CE électriques et électroniques sur les exigences en matière d'éco-conception applicables aux produits liés à l'énergie.



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

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



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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



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



Importado por:

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

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



Imported by:

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

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



Importado por:

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

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



Importato da:

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

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



Importé par:

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

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



Importiert durch:

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

SOGO®

Human Technology



ref. SS-10375

