

SOGO®

Human Technology

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



SANDWICHERA PRESS GRILL DIGITAL
DIGITAL SANDWICH PRESS GRILL
PRESSE-SANDWICH GRILL DIGITAL
MÁQUINA DE SANDUICHE GRELHA DIGITAL
GRILL SANDWICH PRESSE DIGITAL
BISTECCHIERA ELETTRICA DIGITALE

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

ref. SS-7141



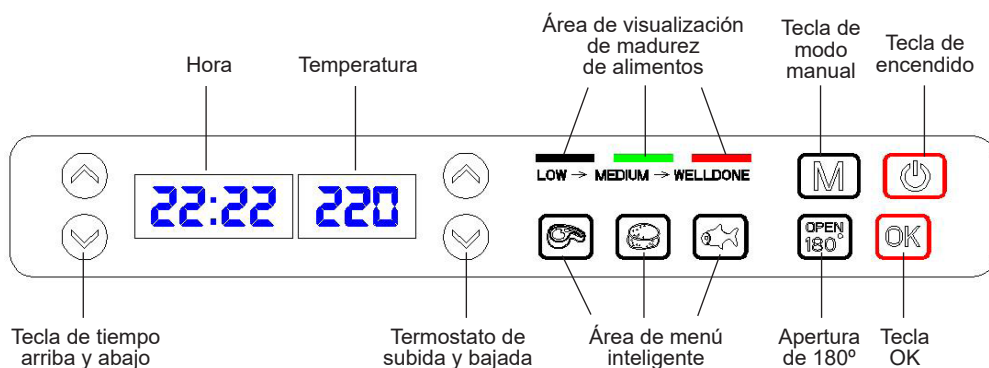
CONSIDERACIONES IMPORTANTES

- Este manual de instrucciones también se puede descargar desde nuestra página web **www.sogo.es**
- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES**
- Úselo solo con CA 220-240 voltios, 50-60 Hz. Úselo solo para el hogar.
- No toque superficies calientes. Utilice asas y la perilla.
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o la unidad de cocción en agua o cualquier otro líquido.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
- No opere ningún aparato que esté dañado, haya fallado o haya sido dañado de alguna manera. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, nunca intente reparar la rejilla de prensa usted mismo. Llévelo a una estación de servicio autorizada para su revisión y reparación. Un reensamblaje incorrecto podría presentar un riesgo de descarga eléctrica cuando se usa la parrilla de prensa.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o riesgo de lesiones a las personas.
- No lo utilice al aire libre ni con fines comerciales.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni toque

superficies calientes.

- No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico o un horno caliente.
- Desenchufe la unidad cuando termine de usarla.
- Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato.

INTRODUCCIÓN DE LAS FUNCIONES



ANTES DEL PRIMER USO

- Lea todas las instrucciones detenidamente y consérvelas para futuras consultas.
- Retire todo el embalaje
- Limpiar las placas de cocción con una esponja o paño humedecido en agua tibia.
NO SUMERJA LA UNIDAD Y NO HAGA CORRER AGUA DIRECTAMENTE SOBRE LAS SUPERFICIES DE COCCIÓN.
- Seque con un paño o toalla de papel.
- Para obtener mejores resultados, cubra ligeramente las placas de cocción con un poco de aceite de cocina o aceite en aerosol.

Aviso: Cuando su tostadora grill se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal con muchos aparatos de calefacción. Esto no afecta la seguridad de su aparato.

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LAS FUNCIONES DE CADA TECLA DE FUNCIÓN






Botón de encendido: controla el encendido y apagado de toda la máquina. Después de enchufar la energía, la luz roja de la luz de fondo parpadea. Después de presionar el botón, la luz roja de la retroiluminación permanecerá encendida durante mucho tiempo (el primer impulso del producto en cualquier menú no debe exceder los 260°).



Tecla Ok: las luces rojas de fondo parpadean antes de la confirmación y siempre están encendidas después de la confirmación.






Proceso de bistec / pollo a la parrilla / salchicha - Rango de temperatura: La temperatura máxima del disco es de 230 +/- 15 grados, y el rango de temperatura debe ser inferior a 35°C. Presione este botón, la luz blanca de fondo parpadeará. Presione la tecla OK, la luz blanca de fondo parpadea. Comienza el estado de precalentamiento, cuando termina el precalentamiento hay dos sonidos de alarma, y la luz de fondo está siempre encendida (pide a los consumidores que pongan la comida). Coloque la comida y hornee. Cuando se calienta durante 4 minutos, suenan dos

alarmas,    La primera luz blanca está siempre encendida (50% cocida). Cuando se calienta durante 6 minutos y medio, suenan tres alarmas, la segunda luz verde está siempre encendida (70% cocido); cuando se calienta durante 9 minutos suenan cuatro alarmas, la tercera luz roja está siempre encendida (100% cocido), indicando que la fritura ha terminado. En este momento, el producto no realiza ninguna operación. Continúe calentando, 60 minutos después pasa al modo de apagado automático. Si desea continuar horneando, debe volver a menú de operación.






Carne de hamburguesa asada - Rango de temperatura: La temperatura máxima del disco es de 210 +/- 15 grados, y el rango de temperatura debe ser inferior a 35°C. Presione este botón, la luz blanca de fondo parpadeará. Presione la tecla OK, la luz blanca de fondo parpadea. Comienza el estado de precalentamiento, cuando termina el precalentamiento hay dos sonidos de alarma, y la luz de fondo está siempre encendida (pide a los consumidores que pongan la comida). Coloque la comida y hornee. Cuando se calienta durante 4 minutos, suenan dos



alarmas    La primera luz blanca está siempre encendida (50% cocida). Cuando se calienta durante 6 minutos y medio, suenan tres alarmas, la segunda luz verde está siempre encendida (70% cocido); cuando se calienta durante 9 minutos suenan cuatro alarmas, la tercera luz roja está siempre encendida (100% cocido), indicando que la fritura ha terminado. En este momento, el producto no realiza ninguna operación. Continúe calentando, 60 minutos después pasa al modo de apagado automático. Si desea continuar horneando, debe volver a menú de operación.





Programa de pescado a la plancha -- Rango de temperatura: La temperatura máxima del disco es de 220 +/- 15 grados, y el rango de temperatura debe ser inferior a 35°C. Presione este botón, la luz blanca de fondo parpadeará. Presione la tecla OK, la luz blanca de fondo parpadea. Comienza el estado de precalentamiento, cuando termina el precalentamiento hay dos sonidos de alarma, y la luz de fondo está siempre encendida (pide a los consumidores que pongan la comida). Coloque la comida y hornee. Cuando se calienta durante 4 minutos, suenan dos

















alarmas    La primera luz blanca está siempre encendida (50% cocida). Cuando se calienta durante 6 minutos y medio, suenan tres alarmas, la segunda luz verde está siempre encendida (70% cocido); cuando se calienta durante 9 minutos suenan cuatro alarmas, la tercera luz roja está siempre encendida (100% cocido), indicando que la fritura ha terminado. En este momento, el producto no realiza ninguna operación. Continúe calentando, 60 minutos después pasa al modo de apagado automático. Si desea continuar horneando, debe volver a menú la operación.








Tecla manual ----- Presione esta tecla y el área de visualización del tubo digital (pantalla azul) se ilumina. Los consumidores pueden elegir según los diferentes alimentos y gustos personales, presione “ ” para ajustar la temperatura y el tiempo de horneado diferentes (rango de temperatura ajustable: 150-160-170-180-190-200-210-220-230 grados, rango de tiempo ajustable: 1-2-3-4 ---- Selección cíclica de intervalo de 30 minutos, como 2 minutos

28 segundos mostrados como , los diez dígitos están en blanco). La función de horneado es la misma que la del grill panini normal. Una vez que lo haya ajustado, parpadeará durante 5 segundos de forma predeterminada. Luego deja de parpadear y escucha dos sonidos de alarma y hay un inicio de confirmación automática (al mismo tiempo  la luz de fondo es siempre roja). En este momento, el reloj está corriendo, la hora vuelve a cero, hay tres sonidos de alarma, "00: 00" parpadea. Si no hay más operación y continúa calentando, entrará en el modo de apagado automático después de 60 minutos. Si desea continuar horneando, debe volver a menú la operación.

Nota:

1. Después del menú , si ingresa al menú inteligente   , la temperatura y la pantalla digital se apagan y,   no podrá funcionar (El área de pantalla digital solo se puede usar en el menú ).
2. Después del ajuste, puede presionar , suenan dos alarmas y comienza. Espere cinco segundos. Después del inicio , la luz de fondo siempre es roja.
3. En este caso, si no se alcanza la temperatura de precalentamiento, presione , la hora parpadea, la alarma no suena. Precalentando para alcanzar la temperatura, dejará de parpadear, suena dos alarmas y comienza la cuenta atrás.
4. Al mismo tiempo, la pantalla del tubo digital parpadea lentamente.
5. Cuando cambia a , la temperatura y el tiempo iniciales son: , la pantalla parpadea.
6. Cuando confirme y presione , si desea cambiar la hora y la temperatura nuevamente, debe presionarlo dos veces en sucesión rápida  o  para cambiar, luego presione  nuevamente.



Quando el producto se abre a 180 grados para su uso, presione , la luz blanca de fondo está siempre encendida y el menú inteligente    no se puede usar.  la luz blanca de fondo está siempre encendida, el rango de temperatura ajustable se modifica a: 150-160-170-180-190-200°C selección cíclica. La temperatura más alta es de 200°C, el tiempo es el mismo.

OTROS REQUERIMIENTOS

1. Se requiere que el consumo de energía del modo de espera EUP sea inferior a 0,5 W al iniciar
2. No se calcula el tiempo de precalentamiento. La máquina debe desconectarse durante 50 segundos después de 5 minutos de calentamiento eléctrico continuo para evitar que la temperatura interna suba demasiado.
3. Todas las definiciones de tiempo anteriores deben basarse en los resultados de la prueba de fritura y horneado del producto real.

DEFINICIÓN CLAVE

1. Sonido, alarma: el tiempo del timbre es 0.25S
2. Soplido: zumbador continuo.
3. Tiempo de parpadeo: 3 veces / 2 segundos, parpadeo rápido: 2 veces / segundo, parpadeo lento: 1 vez / segundo.

FUNCIÓN DE PROTECCIÓN DE SEGURIDAD

1. Apagado automático después de 60 minutos, también después de completar cualquier patrón. Si no hay más operaciones, después de 60 minutos, el tubo digital de temperatura en el lado derecho destella "OFF" durante 60 segundos y la alarma suena 4 veces antes de apagar la energía.
2. Cuando el NTC se corta o se rompe, desconecta el tubo de calor eléctrico y muestra la pantalla de falla. A la derecha, el tubo digital de tiempo muestra el símbolo "ERR 1" parpadeando, el timbre suena largo y no hay respuesta al botón hasta que se desconecta la energía.
3. En caso de falla anormal del producto, 150 ± 10 segundos después de comenzar la configuración del engranaje (cuando el producto funciona normalmente durante 2.5 minutos), cuando la temperatura NTC es inferior a $50^{\circ}C$, desconecta el tubo de calor eléctrico y muestra la pantalla de falla. A la derecha, el tubo digital de tiempo muestra el símbolo "ERR 2" parpadeando, el timbre suena largo y no hay respuesta al botón hasta que se desconecta la energía.

4. Función de protección de alta temperatura: cuando la temperatura es superior a $300^{\circ}\text{C} \pm 15^{\circ}\text{C}$, desconecta el tubo de calor eléctrico y muestra la pantalla de falla. A la derecha, el tubo digital de tiempo muestra el símbolo "ERR 3" parpadeando, el timbre suena largo y no hay respuesta al botón hasta que se desconecta la energía.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Desenchufe siempre la tostadora grill y déjela enfriar antes de limpiarla. La unidad es más fácil de limpiar cuando está ligeramente tibia. No es necesario desmontar la tostadora grill para limpiarla. Nunca sumerja la tostadora grill en agua ni la coloque en el lavavajillas.
- Limpie las placas de cocción suavemente para eliminar los residuos de comida. Para los residuos de alimentos horneados, exprima un poco de agua tibia mezclada con detergente sobre los residuos de alimentos, luego limpie con un estropajo de plástico no abrasivo o coloque papel de cocina húmedo sobre la parrilla para humedecer los residuos de alimentos.
- No utilice nada abrasivo que pueda rayar o dañar el revestimiento antiadherente.
- No use utensilios de metal para quitar la comida, pueden dañar la superficie antiadherente.
- Limpie el exterior de la parrilla tostadora con un paño húmedo únicamente. No limpie el exterior con un estropajo abrasivo o lana de acero, ya que esto dañará el acabado. No sumerja en agua ni en ningún otro líquido.
- No colocar en el lavavajillas.
- Retire y vacíe la bandeja de goteo después de cada uso y lave la bandeja con agua tibia y jabón. Evite el uso de estropajos o detergentes fuertes ya que pueden dañar la superficie. Enjuague y seque completamente con un paño suave y limpio y reemplácelo.

ALMACENAMIENTO

- Siempre desenchufe la tostadora grill antes de guardarla.
- Asegúrese siempre de que la tostadora grill esté fría y seca antes de ensartarla.
- El cable de alimentación se puede enrollar alrededor de la parte inferior de la base para guardarlo.

DATOS TÉCNICOS

Voltaje: 220-240V~

Frecuencia: 50-60Hz

Potencia: 1800-2200W

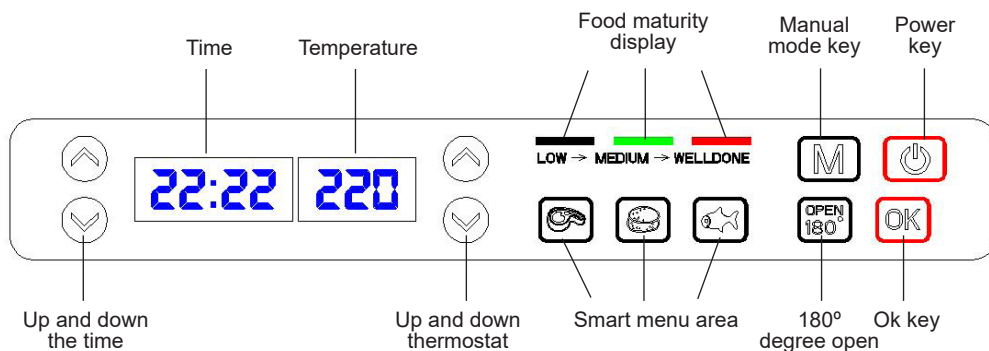
IMPORTANT SAFEGUARDS

- This instruction manual can also be downloaded from our web page www.sogo.es
- **READ ALL INSTRUCTIONS**
- Use only on AC 220-240 Volt, 50-60 Hz. Use only for household.
- Do not touch hot surfaces. Use handles and knob.
- To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking unit in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged has malfunctioned or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the Press Grill yourself. Take it to an authorized service station for examination and repair. An incorrect reassembly could present a risk of electric shock when the Press Grill is used.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock, or risk of injury to persons.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not let power cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric

burner or heated oven.

- Unplug the unit when finished using.
- Extreme caution must be exercised when moving an appliance.

FUNCTION INTRODUCE



BEFORE FIRST USE

- Read all instructions carefully and keep them for future reference.
- Remove all packaging
- Clean the Cooking Plates by wiping a sponge or cloth dampened in warm water.
DO NOT IMMERSE THE UNIT AND DO NOT RUN WATER DIRECTLY ONT THE COOKING SURFACES.
- Dry with a cloth or paper towel.
- For best results, lightly coat the cooking plates with a little cooking oil or cooking spray.
Notice: When your Grill Toaster is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

DETAILED FUNCTION DESCRIPTION OF EACH FUNCTION KEY



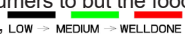
Power button -- it controls the on and off power of the whole machine. After the power is plugged in, the red light of the backlight flashes. After the button is pressed, the red light of the backlight will be on for a long time (the first impulse of the product in any menu should not exceed 260°).



Ok key -- the background red lights are flashing before confirmation and always on after confirmation.



Steak/grilled chicken/sausage process -- Range of temperature: The maximum temperature of the disk is 230+/-15 degrees, and the temperature range should be less than 35°C.

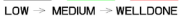
Push down this button, the background white light flashing, press OK key, background white light flash, preheat machine into the state, when the end of the preheating, two sound alarm, the background light is always on, (prompt consumers to put the food), put in the food and bake, When heated to 4 minutes, two sound alarm, .

The first white light is always on (50 % cooked). When it is heated to 6 and a half minutes, three sound alarm, the second green light is always on (70% cooked); when it is heated to 9 minutes, four sound alarm , the third red light is always on (100% cooked), indicating that the frying is finished. At this time, the product does not carry on any operation, then continue to heat, when 60 minutes later into the automatic shutdown mode. If you want to continue to bake, you need to re-menu operation.



Roast hamburger meat -- Range of temperature: The maximum temperature of the disk is 210+/-15 degrees, and the temperature range should be less than 35°C.


Push down this button, the background white light flashing, press OK key, background white light flash, preheat machine into the state, when the end of the preheating, two sound alarm, the background light is always on, (prompt consumers to put the food), put in the food and bake. When heated to 4 minutes, two sound alarm,

 The first white light is always on (50 % cooked). When it is heated to 6 and a half minutes, three sound alarm, the second green light is always on (70% cooked); when it is heated to 9 minutes, four sound alarm , the third red light is always on (100% cooked), indicating that the frying is finished. At this time, the product does not carry on any operation, then continue to heat, when 60 minutes later into the automatic shutdown mode. If you want to continue to bake, you need to re-menu operation.







Grilled fish program--- Range of temperature: The maximum temperature of the disk is 220+/-15 degrees, and the temperature range should be less than 35°C.

Push down this button, the background white light flashing, press OK key, background white light flash, preheat machine into the state, when the end of the preheating, two sound alarm, the background light is always on, (prompt consumers to put the food), put in the food and bake. When heated to 4 minutes, two sound alarm,

















 The first white light is always on (50 % cooked). When it is heated to 6 and a half minutes, three sound alarm, the second green light is always on (70% cooked); when it is heated to 9 minutes, four sound alarm , the third red light is always on (100% cooked), indicating that the frying is finished. At this time, the product does not carry on any operation, then continue to heat, when 60 minutes later into the automatic shutdown mode. If you want to continue to bake, you need to re-menu operation.








Manual key ----- Press this key and the display area of the digital tube (blue screen) lights

up, consumers can choose according to different food and personal tast, press “ ” adjust different baking temperature and time. (adjustable temperature range: 150-160-170-180-190-200-210-220-230 degree, time adjustable range:1-2-3-4-----30minutes Interval cyclic selection, such as 2 minutes 28 seconds shown as , the ten digits are blank), baked function ia same as the normal paninig grill. Once you've adjusted it, blink for 5 seconds by default, stop flashing, two sound alarm, automatic confirmation start (at the same time  the background light is always red). At this time, the clock is ticking, the time goes back to zero, three sound alarm, “00:00” blink. If there is no further operation and continue heating, it will enter automatic shutdown mode after 60 minutes. If you want to continue to bake, you need to re-menu operation.

Note:

1. After  menu, if enter the smart menu   , temperature and digital display turned off,  unable to operate. (Digital display area only can be used under  menu).
2. After adjustment you can press , two sound alarm and start, don't wait for five seconds. After start , the background light is always red.
3. In this case, if the preheating temperature is not reached, press down , the time shows the flash, this does not alarm, preheating temperature to reach, stop flashing, alarm two sound, start the countdown.
4. At the same time, the display of digital tube is slow flash display.
5. When you switch to , the initial temperature and time is:  , blinking display.
6. When confirm and press , if you want to change the time and temperature again, You need to press it twice in quick succession  or  to change, then press  again.



When the product is opened at 180 degrees for use, press , the background white light is always on, the smart menu    can't be used.  the background white light is always on, the temperature adjustable range is modified to: 150-160-170-180-190-200°C cyclical selection, the highest temperature is 200°C, time is the same.

OTHER REQUIREMENTS

1. Power consumption of EUP standby is required to be less than 0.5W when starting up
2. Preheating time is not calculated. The machine must be disconnected for 50 seconds after 5 minutes of continuous power heating to prevent the internal temperature rising too high .
3. All the above time definitions should be based on the actual product's frying and baking test results.

KEY DEFINITION

1. Sound, alarm: The buzzer time is 0.25S
2. Blew: Continuous buzzer.
3. Blink time: 3 times/ 2seconds, quick flashing: 2 times/second, Slow flashing: 1 time/second.

SAFETY PROTECTION FUNCTION

1. Automatic power off after 60 minutes, such as after any pattern is complete, no more operations, after 60 minutes, the temperature digital tube on the right side flashes "OFF" for 60 seconds and alarms 4 times before turning OFF the power.
2. When NTC shorts or breaks, disconnect the electric heat pipe and display the fault screen. On the right, the time digital tube displays the "ERR 1" symbol flash, the buzzer is ringing long, and there is no response to the button until the power is removed.
3. In case of abnormal product failure, 150±10 seconds after starting the gear setting (when the product works normally for 2.5 minutes), when the NTC temperature is below 50°C, disconnect the electric heat pipe and display the fault screen. On the right, the time digital tube displays the "ERR 2" symbol flash, the buzzer is ringing long, and there is no response to the button until the power is removed.
4. High temperature protection function: When the temperature is higher than 300°C±15°C, disconnect the electric heat pipe and display the fault screen. On the right, the time digital tube displays the "ERR 3" symbol flash, the buzzer is ringing long, and there is no response to the button until the power is removed.

CLEANING AND CARE

- Always unplug the Grill Toaster and allow it to cool before cleaning. The unit is easier to clean when slightly warm. There is no need to disassemble Grill Toaster for cleaning. Never immerse the Grill Toaster in water or place in dishwasher.
- Wipe cooking plates with a soft to remove food residue. For baked on food residue squeeze some warm water mixed with detergent over the food residue then clean with a non abrasive plastic scouring pad or place wet kitchen paper over the grill to moisten the food residue.
- Do not use anything abrasive that can scratch or damage the non-stick coating.
- Do not use metal utensils to remove your foods, they can damage the non-stick surface.
- Wipe the outside of the grill toaster with a damp cloth only. Do not clean the outside with any abrasive scouring pad or steel wool, as this will damage the finish. Do not immerse in water or any other liquid.
- Do not place in the dishwasher.

- Remove and empty the drip tray after each use and wash the tray in warm, soapy water. Avoid the use of scouring pads or harsh detergents as they may damage the surface. Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth and replace.

STORAGE

- Always unplug the Grill Toaster before storage.
- Always make sure the Grill Toaster is cool and dry before string.
- The power cord can be wrapped around the bottom of base for storing.

DATOS TÉCNICOS

Voltage: 220-240V~

Frequency: 50-60Hz

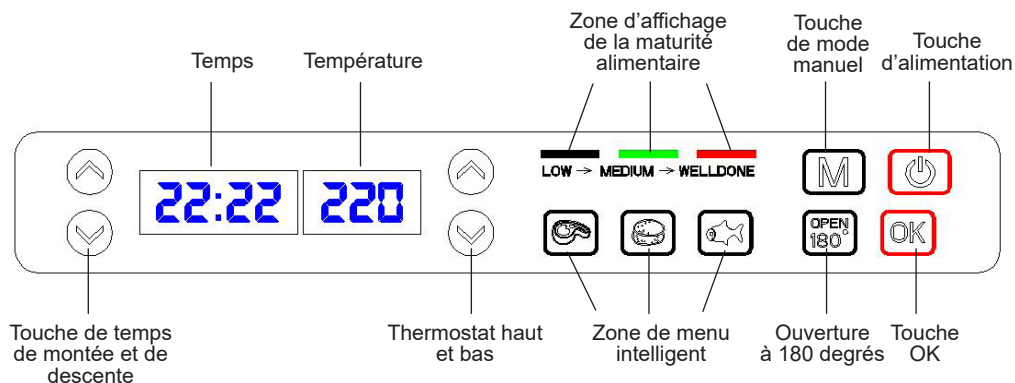
Power: 1800-2200W

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Ce manuel d'instructions peut également être téléchargé à partir de notre page Web **www.sogo.es**
- **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS**
- Utilisez uniquement sur CA 220-240 Volt, 50-60 Hz. Utiliser uniquement pour le ménage.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et le bouton.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'unité de cuisson dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
- N'utilisez aucun appareil qui est endommagé, qui a mal fonctionné ou qui a été endommagé de quelque manière que ce soit. Afin d'éviter tout risque d'électrocution, n'essayez jamais de réparer vous-même la grille de la presse. Apportez-le à un centre de service agréé pour examen et réparation. Un remontage incorrect peut présenter un risque de choc électrique lors de l'utilisation de la grille de presse.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, une électrocution ou des blessures corporelles.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou à des fins commerciales.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.

- Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou d'un four chauffé.
- Débranchez l'appareil lorsque vous avez fini de l'utiliser.
- Une extrême prudence doit être exercée lors du déplacement d'un appareil.

FONCTION INTRODUIRE



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Lisez attentivement toutes les instructions et conservez-les pour référence ultérieure.
- Retirez tous les emballages
- Nettoyez les plaques de cuisson en essuyant une éponge ou un chiffon imbibé d'eau tiède.
NE PAS IMMERGER L'APPAREIL ET NE PAS FAIRE FONCTIONNER D'EAU DIRECTEMENT SUR LES SURFACES DE CUISSON.
- Sécher avec un chiffon ou une serviette en papier.
- Pour de meilleurs résultats, enduisez légèrement les plaques de cuisson d'un peu d'huile de cuisson ou d'un enduit à cuisson.

Remarque: lorsque votre grille-pain est chauffé pour la première fois, il peut émettre une légère fumée ou une légère odeur. Ceci est normal avec de nombreux appareils de chauffage. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES FONCTIONS DE CHAQUE TOUCHE DE FONCTION




Bouton d'alimentation - il contrôle la mise sous et hors tension de l'ensemble de la machine. Une fois l'alimentation branchée, le voyant rouge du rétroéclairage clignote. Après avoir appuyé sur le bouton, la lumière rouge du rétroéclairage sera allumée pendant une longue période (la première impulsion du produit dans un menu ne doit pas dépasser 260°C).

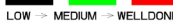


Touche OK - les lumières rouges de fond clignotent avant la confirmation et sont toujours allumées après la confirmation.




Processus steak / poulet grillé / saucisse - Plage de température: La température maximale du disque est de 230 +/- 15 degrés et la plage de température doit être inférieure à 35°C. Appuyez sur ce bouton, la lumière blanche d'arrière-plan clignotera. Appuyez sur la touche OK, le voyant blanc d'arrière-plan clignote. Il commence l'état de préchauffage, lorsque le préchauffage se termine, il y a deux sons d'alarme et le rétro-éclairage est toujours allumé (il invite les consommateurs à mettre les aliments). Mettez dans la nourriture et faites cuire. Lorsqu'il est chauffé pendant 4 minutes, deux sonneries d'alarme,  La première lumière blanche est toujours allumée (50% cuit). Lorsqu'il est chauffé pendant 6 minutes et demie, trois alarmes retentissent, le deuxième voyant vert est toujours allumé (70% cuit); quand il est chauffé pendant 9 minutes, quatre sonneries d'alarme, le troisième voyant rouge est toujours allumé (100% cuit), indiquant que la friture est terminée. À ce stade, le produit n'effectue aucune opération. Continuez à chauffer, 60 minutes plus tard, il passe en mode d'arrêt automatique. Si vous voulez continuer à cuire, vous devez re-menu l'opération.






Viande de hamburger rôtie -- Plage de température: La température maximale du disque est de 210 +/- 15 degrés et la plage de température doit être inférieure à 35°C. Appuyez sur ce bouton, la lumière blanche d'arrière-plan clignotera. Appuyez sur la touche OK, le voyant blanc d'arrière-plan clignote. Il commence l'état de préchauffage, lorsque le préchauffage se termine, il y a deux sons d'alarme et le rétro-éclairage est toujours allumé (il invite les consommateurs à mettre les aliments). Mettez dans la nourriture et faites cuire. Lorsqu'il est chauffé pendant 4 minutes, deux sonneries d'alarme  La première lumière blanche est toujours allumée (50% cuit). Lorsqu'il est chauffé pendant 6 minutes et demie, trois alarmes retentissent, le deuxième voyant vert est toujours allumé (70% cuit); quand il est chauffé pendant 9 minutes, quatre sonneries d'alarme, le troisième voyant rouge est toujours allumé (100% cuit), indiquant que la friture est terminée. À ce stade, le produit n'effectue aucune opération. Continuez à chauffer, 60 minutes plus tard, il passe en mode d'arrêt automatique. Si vous voulez continuer à cuire, vous devez re-menu l'opération.
















Programme de poisson grillé -- Plage de température: La température maximale du disque est de 220 +/- 15 degrés et la plage de température doit être inférieure à 35°C. Appuyez sur ce bouton, la lumière blanche d'arrière-plan clignotera. Appuyez sur la touche OK, le voyant blanc d'arrière-plan clignote. Il commence l'état de préchauffage, lorsque le préchauffage se termine, il y a deux sons d'alarme et le rétro-éclairage est toujours allumé (il invite les consommateurs à mettre les aliments). Mettez dans la nourriture et faites cuire. Lorsqu'il est chauffé pendant 4 minutes, deux sonneries d'alarme  La première lumière blanche est toujours allumée (50% cuit). Lorsqu'il est chauffé pendant 6 minutes et demie, trois alarmes retentissent, le deuxième voyant vert est toujours allumé (70% cuit); quand il est chauffé pendant 9 minutes, quatre sonneries d'alarme, le troisième voyant rouge est toujours allumé (100% cuit), indiquant que la friture est terminée. À ce stade, le produit n'effectue aucune opération. Continuez à chauffer, 60 minutes plus tard, il passe en mode d'arrêt automatique. Si vous voulez continuer à cuire, vous devez re-menu l'opération.






Touche manuelle ----- Appuyez sur cette touche et la zone d'affichage du tube numérique (écran bleu) s'allume. Les consommateurs peuvent choisir en fonction de différents aliments et goûts personnels, appuyez sur “” pour ajuster la température et le temps de cuisson différents (plage de température réglable: 150-160-170-180-190-200-210-220-230 degrés,

plage de temps réglable: 1-2-3-4 ---- Sélection cyclique d'intervalle de 30 minutes, par exemple 2 minutes 28 secondes indiquées par , les dix chiffres sont vides). La fonction de cuisson est la même que celle du gril à panini normal. Une fois que vous l'avez ajusté, il clignote pendant 5 secondes par défaut. Ensuite, il arrête de clignoter et vous entendez deux sons d'alarme et il y a un démarrage automatique de confirmation (en même temps  le rétro-éclairage est toujours rouge). À ce moment-là, l'horloge tourne, l'heure revient à zéro, il y a trois sons d'alarme, «00:00» clignote. S'il n'y a plus d'opération et continue à chauffer, il entrera en mode d'arrêt automatique après 60 minutes. Si vous voulez continuer à cuire, vous devez re-menu l'opération.

Note:

- Après le menu , si vous entrez dans le menu intelligent , la température et l'affichage numérique s'éteignent et  ne pourra plus fonctionner. (La zone d'affichage numérique ne peut être utilisée que dans le menu .
- Après le réglage, vous pouvez appuyer sur , deux alarmes retentissent et cela démarre. Attendez cinq secondes. Après le démarrage, , le rétro-éclairage est toujours rouge.
- Dans ce cas, si la température de préchauffage n'est pas atteinte, appuyez sur , l'heure clignote, l'alarme ne retentit pas. Préchauffage pour atteindre la température, il cessera de clignoter, deux alarmes retentiront et le compte à rebours commencera.
- En même temps, l'affichage du tube numérique clignote lentement.
- Lorsque vous passez à , la température et l'heure initiales sont: , l'affichage clignote.
- Lorsque vous confirmez et appuyez sur , si vous souhaitez modifier à nouveau l'heure et la température, vous devez appuyer deux fois de suite sur  ou  pour changer, puis appuyez à nouveau sur .



Lorsque le produit est ouvert à 180 degrés pour l'utilisation, appuyez sur , la lumière blanche d'arrière-plan est toujours allumée et le menu intelligent  ne peut pas être utilisé.  la lumière blanche d'arrière-plan est toujours allumée, la plage de réglage de la température est modifiée en sélection cyclique: 150-160-170-180-190-200°C. La température la plus élevée est de 20°C, le temps est le même.

AUTRES EXIGENCES

- La consommation électrique de veille EUP doit être inférieure à 0,5 W lors du démarrage
- Le temps de préchauffage n'est pas calculé. La machine doit être déconnectée pendant 50 secondes après 5 minutes de chauffage continu pour éviter que la température interne ne monte trop haut.
- Toutes les définitions de temps ci-dessus doivent être basées sur les résultats des tests de friture et de cuisson du produit.

DÉFINITION CLÉ

- Son, alarme: La durée du buzzer est de 0,25 S
- Blew: Buzzer continu.
- Temps de clignotement: 3 fois / 2 secondes, clignotement rapide: 2 fois / seconde, Clignotement lent: 1 fois / seconde.

FONCTION DE PROTECTION DE SÉCURITÉ

- Mise hors tension automatique après 60 minutes, également après la fin de tout schéma. S'il n'y a plus d'opérations, après 60 minutes, le tube numérique de température sur le côté droit clignote "OFF" pendant 60 secondes et l'alarme retentit 4 fois avant de couper l'alimentation.
- Lorsque le NTC court ou se brise, il déconnecte le caloduc électrique et affiche l'écran de défaut. Sur la droite, le tube numérique de l'heure affiche le symbole «ERR 1» clignotant, le buzzer sonne longtemps et il n'y a pas de réponse au bouton jusqu'à ce que l'alimentation soit coupée.
- En cas de panne anormale du produit, 150 ± 10 secondes après le démarrage du réglage de l'engrenage (lorsque le produit fonctionne normalement pendant 2,5 minutes), lorsque la température NTC est inférieure à 50 ° C, il déconnecte le caloduc électrique et affiche l'écran de défaut. Sur la droite, le tube numérique de l'heure affiche le symbole «ERR 2» clignotant, le buzzer sonne longtemps et il n'y a pas de réponse au bouton tant que l'alimentation n'est pas coupée.
- Fonction de protection haute température: lorsque la température est supérieure à 300 ° C ± 15 ° C, il

déconnecte le caloduc électrique et affiche l'écran de défaut. Sur la droite, le tube numérique de l'heure affiche le symbole «ERR 3» clignotant, le buzzer sonne longtemps et il n'y a pas de réponse au bouton tant que l'alimentation n'est pas coupée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez toujours le grille-pain du gril et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. L'appareil est plus facile à nettoyer lorsqu'il est légèrement chaud. Il n'est pas nécessaire de démonter le grille-pain pour le nettoyage. Ne plongez jamais le grille-pain dans l'eau et ne le placez jamais dans un lave-vaisselle.
- Essuyez doucement les plaques de cuisson pour éliminer les résidus d'aliments. Pour les résidus d'aliments cuits au four, pressez de l'eau tiède mélangée avec du détergent sur les résidus d'aliments, puis nettoyez avec un tampon à récurer en plastique non abrasif ou placez du papier absorbant humide sur le gril pour humidifier les résidus d'aliments.
- N'utilisez aucun produit abrasif qui pourrait rayer ou endommager le revêtement antiadhésif.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal pour retirer vos aliments, ils peuvent endommager la surface antiadhésive.
- Essuyez l'extérieur du grille-pain avec un chiffon humide uniquement. Ne nettoyez pas l'extérieur avec un tampon à récurer abrasif ou de la laine d'acier, car cela endommagerait la finition. Ne plongez pas dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Retirez et videz le bac collecteur après chaque utilisation et lavez le bac à l'eau chaude savonneuse. Évitez d'utiliser des tampons à récurer ou des détergents agressifs car ils peuvent endommager la surface.
Rincer et sécher soigneusement avec un chiffon propre et doux et remplacer.

STOCKAGE

- Débranchez toujours le grille-pain du gril avant de le ranger.
- Assurez-vous toujours que le grille-pain du gril est frais et sec avant de le ficeler.
- Le cordon d'alimentation peut être enroulé autour du bas de la base pour le ranger.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension: 220-240V~

Fréquence: 50-60Hz

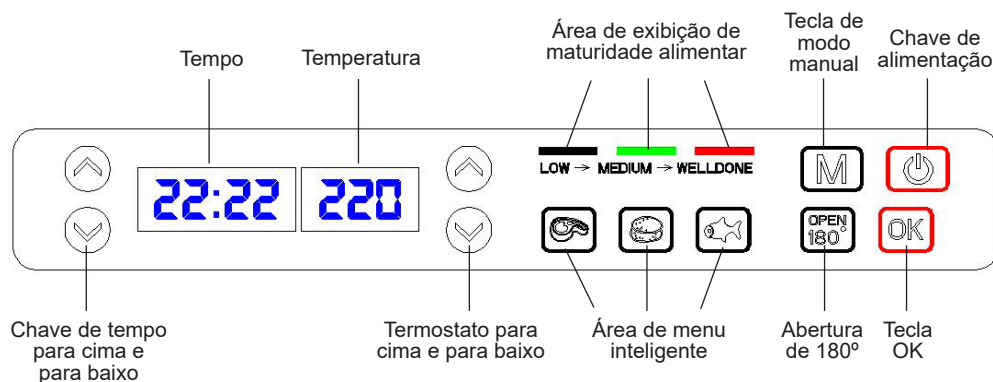
Puissance: 1800-2200W

IMPORTANTES SALVAGUARDAS

- Este manual de instruções também pode ser baixado da nossa página web **www.sogo.es**
- **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES**
- Use somente em AC 220-240 Volt, 50-60 Hz. Use apenas para uso doméstico.
- Não toque nas superfícies quentes. Use alças e o botão.
- Para se proteger contra o risco de choque elétrico, não mergulhe o cabo, o plugue ou a unidade de cozimento em água ou qualquer outro líquido.
- É necessária supervisão cuidadosa quando qualquer aparelho for usado por crianças ou perto delas.
- Desligue da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar o aparelho.
- Não opere nenhum aparelho que esteja danificado, não funcione bem ou tenha sofrido qualquer tipo de dano. Para evitar o risco de choque elétrico, nunca tente consertar a churrasqueira por conta própria. Leve-o a uma estação de serviço autorizada para exame e reparo. Uma remontagem incorreta pode apresentar risco de choque elétrico quando a churrasqueira for usada.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode resultar em incêndio, choque elétrico ou risco de ferimentos às pessoas.
- Não use ao ar livre ou para fins comerciais.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda da mesa ou balcão, ou tocar em superfícies quentes.

- Não coloque sobre ou perto de um queimador quente a gás ou elétrico ou de um forno aquecido.
- Desconecte a unidade quando terminar de usá-la.
- Extremo cuidado deve ser exercido ao mover um aparelho.

FUNÇÃO INTRODUIZIR



ANTES DO PRIMEIRO USO

- Leia todas as instruções cuidadosamente e guarde-as para referência futura.
 - Remova todas as embalagens
 - Limpe as placas de cozimento com uma esponja ou pano umedecido em água morna.
NÃO MERGULHE A UNIDADE E NÃO FAÇA A ÁGUA DIRETAMENTE NAS SUPERFÍCIES DE COZEDURA.
 - Seque com um pano ou toalha de papel.
 - Para obter os melhores resultados, cubra levemente as placas de cozinha com um pouco de óleo de cozinha ou spray de cozinha.
- Aviso:** Quando sua torradeira é aquecida pela primeira vez, ela pode emitir uma leve fumaça ou odor. Isso é normal com muitos aparelhos de aquecimento. Isso não afeta a segurança do seu aparelho.

DESCRIÇÃO DETALHADA DA FUNÇÃO DE CADA CHAVE DE FUNÇÃO




Botão liga / desliga - controla o ligar e desligar de toda a máquina. Depois que a energia é conectada, a luz vermelha da luz de fundo pisca. Após o botão ser pressionado, a luz vermelha da luz de fundo ficará acesa por um longo tempo (o primeiro impulso do produto em qualquer menu não deve ultrapassar 260°C).




Tecla OK - as luzes vermelhas de fundo piscam antes da confirmação e estão sempre acesas após a confirmação.




Processo de bife / frango grelhado / salsicha - Faixa de temperatura: A temperatura máxima do disco é 230 +/- 15 graus, e a faixa de temperatura deve ser inferior a 35°C. Pressione este botão para que a luz branca de fundo pisque. Pressione a tecla OK, a luz branca de fundo pisca. Ele inicia o estado de preaquecimento, quando o preaquecimento termina soam dois alarmes sonoros, e a luz de fundo está sempre acesa (avisa os consumidores para colocarem os alimentos). Coloque a comida e leve ao forno. Quando aquecido por até 4 minutos, dois alarmes soarão,  A primeira luz branca está sempre acesa (50% cozido). Quando é aquecido por 6 minutos e meio, soam três alarmes, a segunda luz verde fica sempre acesa (70% cozido); quando é aquecido por 9 minutos, soam quatro alarmes, a terceira luz vermelha está sempre acesa (100% cozido), indicando que a fritura acabou. Neste momento, o produto não realiza nenhuma operação. Continue o aquecimento, 60 minutos depois ele entra no modo de desligamento automático. Se você quiser continuar a assar, será necessário reajustar a operação no menu.






Hambúrguer assado -- Faixa de temperatura: A temperatura máxima do disco é 210 +/- 15 graus, e a faixa de temperatura deve ser inferior a 35°C. Pressione este botão para que a luz branca de fundo pisque. Pressione a tecla OK, a luz branca de fundo pisca. Ele inicia o estado de preaquecimento, quando o preaquecimento termina soam dois alarmes sonoros, e a luz de fundo está sempre acesa (avisa os consumidores para colocarem os alimentos). Coloque a comida e leve ao forno. Quando aquecido por até 4 minutos, dois alarmes soarão  A primeira luz branca está sempre acesa (50% cozido). Quando é aquecido por 6 minutos e meio, soam três alarmes, a segunda luz verde fica sempre acesa (70% cozido); quando é aquecido por 9 minutos, soam quatro alarmes, a terceira luz vermelha está sempre acesa (100% cozido), indicando que a fritura acabou. Neste momento, o produto não realiza nenhuma operação. Continue o aquecimento, 60 minutos depois ele entra no modo de desligamento automático. Se você quiser continuar a assar, será necessário reajustar a operação no menu.



















Programa de peixes grelhados -- Faixa de temperatura: A temperatura máxima do disco é 220 +/- 15 graus, e a faixa de temperatura deve ser inferior a 35°C. Pressione este botão para que a luz branca de fundo pisque. Pressione a tecla OK, a luz branca de fundo pisca. Ele inicia o estado de preaquecimento, quando o preaquecimento termina soam dois alarmes sonoros, e a luz de fundo está sempre acesa (avisa os consumidores para colocarem os alimentos). Coloque a comida e leve ao forno. Quando aquecido por até 4 minutos, dois alarmes soarão  A primeira luz branca está sempre acesa (50% cozido). Quando é aquecido por 6 minutos e meio, soam três alarmes, a segunda luz verde fica sempre acesa (70% cozido); quando é aquecido por 9 minutos, soam quatro alarmes, a terceira luz vermelha está sempre acesa (100% cozido), indicando que a fritura acabou. Neste momento, o produto não realiza nenhuma operação. Continue o aquecimento, 60 minutos depois ele entra no modo de desligamento automático. Se você quiser continuar a assar, será necessário reajustar a operação no menu.








Tecla manual ----- Pressione esta tecla e a área de exibição do tubo digital (tela azul) acende. Os consumidores podem escolher de acordo com diferentes alimentos e sabores pessoais, pressione "  " para ajustar diferentes temperaturas e tempos de cozimento (faixa de temperatura ajustável: 150-160-170-180-190-200-210-220-230 graus, faixa ajustável de tempo: 1-2-3-4 ---- seleção cíclica de intervalo de 30 minutos, como 2 minutos e 28

segundos mostrados como  (os dez dígitos estão em branco). A função de cozer é a mesma da grelha panini normal. Depois de ajustá-lo, ele pisca por 5 segundos por padrão. Em seguida, ele para de piscar e você ouve dois sons de alarme e há um início de confirmação automático (ao mesmo tempo  a luz de fundo é sempre vermelha). Neste momento, o relógio está correndo, a hora volta para zero, há três sons de alarme. "00 :00" pisca. Se não houver mais nenhuma operação e continuar o aquecimento, ele entrará no modo de desligamento automático após 60 minutos. Se você quiser continuar a assar, será necessário reajustar a operação no menu.

Nota:

1. Após o menu , se você entrar no menu inteligente   , a temperatura e o display digital serão desligados e   não poderá operar. (A área de display digital só pode ser usada no menu ).
2. Após o ajuste, você pode pressionar , dois alarmes soam e ele inicia. Aguarde cinco segundos. Após o início , a luz de fundo estará sempre vermelha..
3. Neste caso, se a temperatura de pré-aquecimento não for atingida, pressione , o tempo pisca, o alarme não soa. Pré-aquecimento para atingir a temperatura, ele irá parar de piscar, dois alarmes soarão e a contagem regressiva começará.
4. Ao mesmo tempo, o display do tubo digital está piscando lentamente.
5. Quando você muda para , a temperatura e o tempo iniciais são , o display pisca.
6. Ao confirmar e pressionar , se quiser alterar a hora e a temperatura novamente, será necessário pressioná-lo duas vezes em rápida sucessão  ou  para alterar e, em seguida, pressione  novamente.



Quando o produto é aberto a 180 graus para uso, pressione , a luz branca de fundo está sempre ligada e o menu inteligente    não pode ser usado.  a luz branca de fundo está sempre ligada, a faixa ajustável de temperatura é modificada para: 150-160-170-180-190-200°C seleção cíclica. A temperatura mais alta é 200°C, o tempo é o mesmo.

OUTROS REQUERIMENTOS

1. O consumo de energia do modo de espera EUP deve ser inferior a 0,5 W ao inicializar
2. O tempo de pré-aquecimento não é calculado. A máquina deve ser desconectada por 50 segundos após 5 minutos de aquecimento contínuo para evitar que a temperatura interna aumente muito.
3. Todas as definições de tempo acima devem ser baseadas nos resultados reais do teste de fritura e cozimento do produto.

DEFINIÇÃO CHAVE

1. Som, alarme: O tempo da campainha é 0,25S
2. Soprou: Buzzer contínuo.
3. Tempo de intermitência: 3 vezes / 2 segundos, piscando rápido: 2 vezes / segundo, Piscando lento: 1 vez / segundo.

FUNÇÃO DE PROTEÇÃO DE SEGURANÇA

1. Desligamento automático após 60 minutos, também após a conclusão de qualquer padrão. Se não houver mais operações, após 60 minutos, o tubo digital de temperatura no lado direito pisca "OFF" por 60 segundos e o alarme soa 4 vezes antes de desligar a energia.
2. Quando o NTC entra em curto ou quebra, ele desconecta o tubo de aquecimento elétrico e exibe a tela de falha. À direita, o tubo digital de tempo exibe o símbolo "ERR 1" piscando, a campainha toca por muito tempo e não há resposta ao botão até que a alimentação seja removida.
3. Em caso de falha anormal do produto, 150 ± 10 segundos após o início da configuração da engrenagem (quando o produto funciona normalmente por 2,5 minutos), quando a temperatura NTC está abaixo de 50 ° C, ele desconecta o tubo de aquecimento elétrico e exibe a tela de falha. À direita, o tubo digital de tempo exibe o símbolo "ERR 2" piscando, a campainha toca por muito tempo e não há resposta ao botão até que a energia seja removida.
4. Função de proteção de alta temperatura: Quando a temperatura é superior a 300 ° C ± 15 ° C, ele desconecta o tubo de aquecimento elétrico e exibe a tela de falha. À direita, o tubo digital do tempo exibe o símbolo "ERR 3" piscando, a campainha toca por muito tempo e não há resposta ao botão até que a energia seja removida.

LIMPEZA E CUIDADOS

- Sempre desligue a torradeira e deixe-a esfriar antes de limpar. A unidade é mais fácil de limpar quando está ligeiramente quente. Não há necessidade de desmontar a torradeira para fazer a limpeza. Nunca mergulhe a torradeira em água ou coloque-a na máquina de lavar louça.
- Limpe as placas de cozimento suavemente para remover resíduos de alimentos. Para resíduos de alimentos assados, esprema um pouco de água morna misturada com detergente sobre os resíduos de alimentos e, em seguida, limpe com um esfregão de plástico não abrasivo ou coloque papel de cozinha molhado sobre a grelha para umedecer os resíduos de alimentos.
- Não use nada abrasivo que possa riscar ou danificar o revestimento antiaderente.
- Não use utensílios de metal para retirar os alimentos, pois podem danificar a superfície antiaderente.
- Limpe o exterior da grelha torradeira apenas com um pano húmido. Não limpe a parte externa com esfregão abrasivo ou palha de aço, pois isso danificará o acabamento. Não mergulhe em água ou qualquer outro líquido.
- Não coloque na máquina de lavar louça.
- Remova e esvazie a bandeja coletora após cada uso e lave a bandeja em água morna com sabão. Evite o uso de esfregões ou detergentes fortes, pois podem danificar a superfície. Enxágue e seque bem com um pano limpo e macio e substitua.

ARMAZENAMENTO

- Sempre desconecte a torradeira grelha antes de guardá-la.
- Sempre verifique se a torradeira está fria e seca antes de enfiar.
- O cabo de alimentação pode ser enrolado na parte inferior da base para armazenamento.

DADOS TÉCNICOS

Tensão: 220-240V~

Frequência: 50-60 Hz

Potência: 1800-2200W

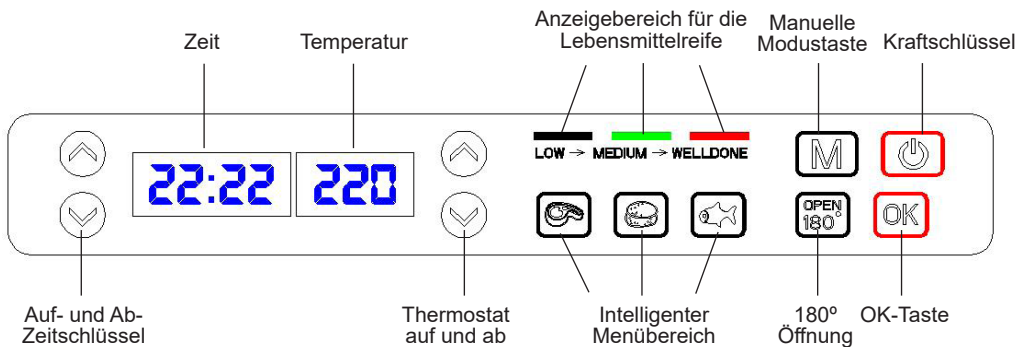
WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Diese Bedienungsanleitung kann auch von unserer Webseite www.sogo.es
- **LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN**
- Nur bei Wechselstrom 220-240 Volt, 50-60 Hz verwenden. Nur für den Haushalt verwenden.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe und Knopf.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Kochgerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Eine genaue Überwachung ist erforderlich, wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn es nicht verwendet wird und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile an- oder abnehmen und das Gerät reinigen.
- Betreiben Sie keine Geräte, die beschädigt, fehlerhaft oder auf irgendeine Weise beschädigt sind. Versuchen Sie niemals, den Pressgrill selbst zu reparieren, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Bringen Sie es zur Untersuchung und Reparatur zu einer autorisierten Tankstelle. Ein falscher Zusammenbau kann bei Verwendung des Pressgrills zu einem Stromschlag führen.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die vom Hersteller nicht empfohlen werden, kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungsgefahr für Personen führen.
- Nicht im Freien oder für kommerzielle Zwecke verwenden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante hängen und berühren Sie

keine heißen Oberflächen.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder eines beheizten Ofens auf.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie es nicht mehr verwenden.
- Beim Bewegen eines Geräts ist äußerste Vorsicht geboten.

FUNKTION EINFÜHRUNG



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
- Entfernen Sie alle Verpackungen
- Reinigen Sie die Kochplatten, indem Sie einen in warmem Wasser angefeuchteten Schwamm oder Tuch abwischen.

Tauchen Sie das Gerät nicht ein und lassen Sie das Wasser nicht direkt auf den Kochflächen laufen.

- Mit einem Tuch oder Papiertuch trocknen.
 - Für beste Ergebnisse die Kochplatten leicht mit etwas Speiseöl oder Kochspray bestreichen.
- Hinweis: Wenn Ihr Grill-Toaster zum ersten Mal erhitzt wird, kann er leichten Rauch oder Geruch abgeben. Dies ist bei vielen Heizgeräten normal. Dies hat keinen Einfluss auf die Sicherheit Ihres Geräts.**

DETAILLIERTE FUNKTIONSBESCHREIBUNG JEDER FUNKTIONSTASTE




Netzschalter: Steuert das Ein- und Ausschalten der gesamten Maschine. Nach dem Anschließen der Stromversorgung blinkt das rote Licht der Hintergrundbeleuchtung. Nach dem Drücken der Taste leuchtet das rote Licht der Hintergrundbeleuchtung lange Zeit (der erste Impuls des Produkts in einem Menü sollte 260°C nicht überschreiten).



Ok-Taste - Die roten Hintergrundlichter blinken vor der Bestätigung und sind nach der Bestätigung immer an.




Steak / gegrilltes Hähnchen / Wurst-Verfahren - Temperaturbereich: Die maximale Temperatur der Scheibe beträgt 230 +/- 15 Grad und der Temperaturbereich sollte unter 35°C liegen. Drücken Sie diese Taste, das weiße Hintergrundlicht blinkt. Drücken Sie die OK-Taste, das weiße Hintergrundlicht blinkt. Es startet den Vorheizzustand, wenn das Vorheizen endet, ertönen zwei Alarmtöne und die Hintergrundbeleuchtung leuchtet immer (es fordert die Verbraucher auf, das Lebensmittel einzulegen). Legen Sie das Essen ein und backen Sie. Wenn Sie es

für 4 Minuten erhitzt haben, ertönen zwei Alarmtöne,  Das erste weiße Licht ist immer an (50% gekocht). Wenn es 6 ½ Minuten lang erhitzt wird, ertönt drei Alarmsignale, das zweite grüne Licht ist immer an (70% gekocht); Wenn es 9 Minuten lang erhitzt wird, ertönt vier Alarmsignale. Das dritte rote Licht leuchtet immer (100% gekocht), um anzuzeigen, dass das Braten beendet ist. Zu diesem Zeitpunkt führt das Produkt keinen Betrieb aus. Weiter erhitzen, 60 Minuten später geht es in den automatischen Abschaltmodus. Wenn Sie weiter backen möchten, müssen Sie den Vorgang erneut ausführen.




Gebrautes Hamburgerfleisch -- Temperaturbereich: Die maximale Temperatur der Scheibe beträgt 210 +/- 15 Grad und der Temperaturbereich sollte unter 35°C liegen. Drücken Sie diese Taste, das weiße Hintergrundlicht blinkt. Drücken Sie die OK-Taste, das weiße Hintergrundlicht blinkt. Es startet den Vorheizzustand, wenn das Vorheizen endet, ertönen zwei Alarmtöne und die Hintergrundbeleuchtung leuchtet immer (es fordert die Verbraucher auf, das Lebensmittel einzulegen). Legen Sie das Essen ein und backen Sie.

Wenn Sie es für 4 Minuten erhitzt haben, ertönen zwei Alarmtöne,  Das erste weiße Licht ist immer an (50% gekocht). Wenn es 6 ½ Minuten lang erhitzt wird, ertönt drei Alarmsignale, das zweite grüne Licht ist immer an (70% gekocht); Wenn es 9 Minuten lang erhitzt wird, ertönt vier Alarmsignale. Das dritte rote Licht leuchtet immer (100% gekocht), um anzuzeigen, dass das Braten beendet ist. Zu diesem Zeitpunkt führt das Produkt keinen Betrieb aus. Weiter erhitzen, 60 Minuten später geht es in den automatischen Abschaltmodus. Wenn Sie weiter backen möchten, müssen Sie den Vorgang erneut ausführen.





Gegrilltes Fischprogramm -- Temperaturbereich: Die maximale Temperatur der Scheibe beträgt 220 +/- 15 Grad und der Temperaturbereich sollte unter 35°C liegen. Drücken Sie diese Taste, das weiße Hintergrundlicht blinkt. Drücken Sie die OK-Taste, das weiße Hintergrundlicht blinkt. Es startet den Vorheizzustand, wenn das Vorheizen endet, ertönen zwei Alarmtöne und die Hintergrundbeleuchtung leuchtet immer (es fordert die Verbraucher auf, das Lebensmittel einzulegen). Legen Sie das Essen ein und backen Sie.

















Wenn Sie es für 4 Minuten erhitzt haben, ertönen zwei Alarmtöne,  Das erste weiße Licht ist immer an (50% gekocht). Wenn es 6 ½ Minuten lang erhitzt wird, ertönt drei Alarmsignale, das zweite grüne Licht ist immer an (70% gekocht); Wenn es 9 Minuten lang erhitzt wird, ertönt vier Alarmsignale. Das dritte rote Licht leuchtet immer (100% gekocht), um anzuzeigen, dass das Braten beendet ist. Zu diesem Zeitpunkt führt das Produkt keinen Betrieb aus. Weiter erhitzen, 60 Minuten später geht es in den automatischen Abschaltmodus. Wenn Sie weiter backen möchten, müssen Sie den Vorgang erneut ausführen.








Manuelle Taste ----- Drücken Sie diese Taste und der Anzeigebereich der digitalen Röhre (blauer Bildschirm) leuchtet auf. Verbraucher können je nach Essen und persönlichem Geschmack wählen. Drücken Sie "⏪ ⏩" um unterschiedliche Backtemperaturen und -zeiten einzustellen. (Einstellbarer Temperaturbereich: 150-160-170-180-190-200-210-220-230 Grad, zeitlich einstellbarer Bereich: 1-2-3-4 ---- Zyklische Auswahl im 30-Minuten-Intervall,

z. B. 2 Minuten 28 Sekunden, angezeigt als , die zehn Ziffern sind leer). Die Backfunktion ist die gleiche wie beim normalen Panini-Grill. Sobald Sie es angepasst haben, blinkt es standardmäßig 5 Sekunden lang. Dann hört es auf zu blinken und Sie hören zwei Alarmtöne und es gibt einen automatischen Bestätigungsstart (gleichzeitig , ist die Hintergrundbeleuchtung immer rot). Zu diesem Zeitpunkt tickt die Uhr, die Zeit geht auf Null zurück. Es gibt drei Alarmtöne. "00:00" blinkt. Wenn kein weiterer Betrieb erfolgt und die Heizung fortgesetzt wird, wird nach 60 Minuten der automatische Abschaltmodus aktiviert. Wenn Sie weiter backen möchten, müssen Sie den Vorgang erneut ausführen.

Anmerkung

1. Wenn Sie nach dem , -Menü das Smart-Menü   , aufrufen, werden die Temperatur- und Digitalanzeige ausgeschaltet und,   kann nicht mehr verwendet werden. (Der Digitalanzeigebereich kann nur unter Menü verwendet werden ).
2. Nach der Einstellung können Sie , drücken, zwei Alarmtöne und es beginnt. Warten Sie fünf Sekunden. Nach dem Start , leuchtet die Hintergrundbeleuchtung immer rot..
3. Wenn in diesem Fall die Vorheiztemperatur nicht erreicht ist, drücken Sie , die Zeit blinkt, der Alarm ertönt nicht. Beim Vorheizen auf Temperatur hört es auf zu blinken, zwei Alarmtöne ertönen und der Countdown beginnt.
4. Gleichzeitig blinkt die Anzeige der Digitalröhre langsam.
5. Wenn Sie auf , umschalten, beträgt die Anfangstemperatur und -zeit: . Die Anzeige blinkt.
6. Wenn Sie bestätigen und , drücken, wenn Sie die Zeit und die Temperatur erneut ändern möchten, müssen Sie sie zweimal kurz hintereinander  oder  drücken, um sie zu ändern, und dann erneut  drücken.



Wenn das Produkt zur Verwendung bei 180 Grad geöffnet wird, drücken Sie , das weiße Hintergrundlicht leuchtet immer und das Smart-Menü    kann nicht verwendet werden.  Wenn das weiße Hintergrundlicht immer leuchtet, wird der temperatureinstellbare Bereich auf zyklische Auswahl geändert: 150-160-170-180-190-200. Die höchste Temperatur beträgt 200°C, die Zeit ist dieselbe.

ANDERE VORRAUSSETZUNGEN

1. Der Stromverbrauch des EUP-Standby muss beim Start weniger als 0,5 W betragen
2. Die Vorheizzeit wird nicht berechnet. Die Maschine muss nach 5 Minuten kontinuierlicher Erwärmung für 50 Sekunden abgeschaltet werden, um zu verhindern, dass die Innentemperatur zu hoch steigt.
3. Alle oben genannten Zeitdefinitionen sollten auf den Ergebnissen des Brat- und Backtests des tatsächlichen Produkts basieren.

SCHLÜSSELDEFINITION

1. Ton, Alarm: Die Summerzeit beträgt 0,25 S.
2. Blies: Andauernder Summertone.
3. Blinkzeit: 3 Mal / 2 Sekunden, schnelles Blinken: 2 Mal / Sekunde, Langsames Blinken: 1 Mal / Sekunde.

SICHERHEITSSCHUTZFUNKTION

1. Automatisches Ausschalten nach 60 Minuten, auch nachdem ein Muster abgeschlossen ist. Wenn keine Vorgänge mehr ausgeführt werden, blinkt die Temperatur-Digitalröhre auf der rechten Seite nach 60 Minuten 60 Sekunden lang "AUS" und der Alarm ertönt viermal, bevor die Stromversorgung ausgeschaltet wird.
2. Wenn NTC kurzgeschlossen oder unterbrochen wird, wird das elektrische Wärmerohr getrennt und der Fehlerbildschirm angezeigt. Auf der rechten digitalen Röhre blinkt das Symbol "ERR 1", der Summer ertönt lange und die Taste reagiert erst, wenn die Stromversorgung unterbrochen wird.
3. Bei einem abnormalen Produktfehler 150 ± 10 Sekunden nach dem Starten der Gangeinstellung (wenn das Produkt 2,5 Minuten lang normal arbeitet), wenn die NTC-Temperatur unter 50 ° C liegt, wird das elektrische Wärmerohr getrennt und der Fehlerbildschirm angezeigt. Auf der rechten digitalen Röhre blinkt das Symbol "ERR 2", der Summer ertönt lange und die Taste reagiert erst, wenn die Stromversorgung unterbrochen wird.

4. Hochtemperaturschutzfunktion: Wenn die Temperatur höher als $300\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 15\text{ }^{\circ}\text{C}$ ist, wird das elektrische Wärmerohr getrennt und der Fehlerbildschirm angezeigt. Auf der rechten Zeitröhre blinkt das Symbol "ERR 3", der Summer ertönt lange und die Taste reagiert erst, wenn die Stromversorgung unterbrochen wird.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie ihn vor der Reinigung abkühlen. Das Gerät ist leichter zu reinigen, wenn es leicht warm ist. Der Grilltoaster muss zur Reinigung nicht zerlegt werden. Tauchen Sie den Grill-Toaster niemals in Wasser oder stellen Sie ihn in eine Spülmaschine.
- Wischen Sie die Kochplatten vorsichtig ab, um Speisereste zu entfernen. Für gebackene Speisereste etwas warmes Wasser mit Reinigungsmittel über die Speisereste drücken, dann mit einem nicht scheuernden Kunststoff-Scheuerschwamm reinigen oder nasses Küchenpapier über den Grill legen, um die Speisereste zu befeuchten.
- Verwenden Sie kein Schleifmittel, das die Antihafbeschichtung zerkratzen oder beschädigen könnte.
- Verwenden Sie keine Metallutensilien, um Ihre Lebensmittel zu entfernen, da diese die Antihafoberfläche beschädigen können.
- Wischen Sie die Außenseite des Grilltoasters nur mit einem feuchten Tuch ab. Reinigen Sie die Außenseite nicht mit Scheuermitteln oder Stahlwolle, da dies die Oberfläche beschädigen kann. Tauchen Sie nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Nicht in die Spülmaschine geben.
- Entfernen und leeren Sie die Tropfschale nach jedem Gebrauch und waschen Sie sie in warmem Seifenwasser. Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuerschwämmen oder scharfen Reinigungsmitteln, da diese die Oberfläche beschädigen können. Mit einem sauberen, weichen Tuch gründlich abspülen und trocknen und ersetzen.

LAGERUNG

- Ziehen Sie vor der Lagerung immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Stellen Sie vor dem Aufreihen immer sicher, dass der Grilltoaster kühl und trocken ist.
- Das Netzkabel kann zur Aufbewahrung um die Unterseite der Basis gewickelt werden.

TECHNISCHE DATEN

Spannung: 220-240V~

Frequenz: 50-60Hz

Leistung: 1800-2200W

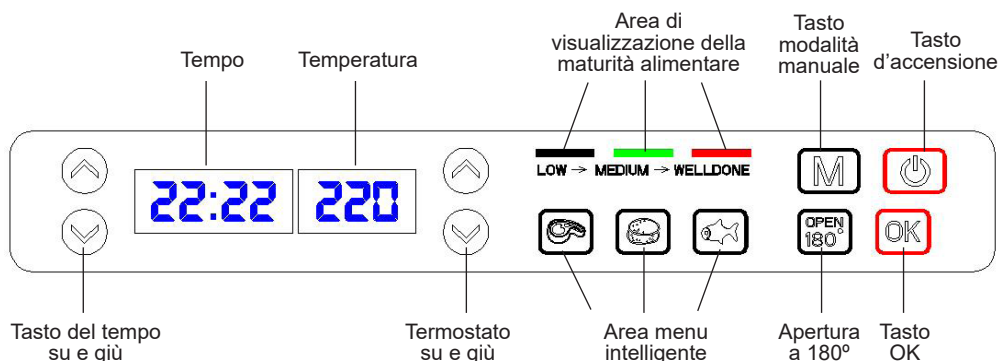
PRECAUZIONI IMPORTANTI

- Questo manuale di istruzioni può anche essere scaricato dalla nostra pagina web **www.sogo.es**
- **LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI**
- Utilizzare solo con alimentazione CA 220-240 Volt, 50-60 Hz. Utilizzare solo per uso domestico.
- Non toccare le superfici calde. Usa le maniglie e la manopola.
- Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'unità di cottura in acqua o altri liquidi.
- È necessaria un'attenta supervisione quando qualsiasi apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini.
- Scollegare dalla presa quando non è in uso e prima della pulizia. Lasciar raffreddare prima di inserire o togliere componenti e prima di pulire l'apparecchio.
- Non mettere in funzione nessun apparecchio danneggiato, malfunzionante o danneggiato in qualsiasi modo. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non tentare mai di riparare da soli la griglia della pressa. Portalo a un centro di assistenza autorizzato per un controllo e una riparazione. Un rimontaggio errato potrebbe presentare il rischio di scosse elettriche quando si utilizza la griglia della pressa.
- L'uso di accessori di fissaggio non consigliati dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o rischio di lesioni alle persone.
- Non utilizzare all'aperto o per scopi commerciali.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o del bancone o

che tocchi superfici calde.

- Non posizionare sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico caldo o un forno riscaldato.
- Scollegare l'unità quando si finisce di usarla.
- È necessario prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio.

INTRODUCCIÓN DE LAS FUNCIONES



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Leggere attentamente tutte le istruzioni e conservarle per riferimento futuro.
- Rimuovere tutti gli imballaggi
- Pulire le piastre di cottura strofinando una spugna o un panno inumidito con acqua tiepida.
NON IMMERGERE L'UNITÀ E NON FAR FUNZIONARE L'ACQUA DIRETTAMENTE SULLE SUPERFICI DI COTTURA.
- Asciugare con un panno o un tovagliolo di carta.
- Per risultati ottimali, ricoprire leggermente le piastre di cottura con un po' di olio da cucina o spray da cucina.

Avviso: quando il tostapane con grill viene riscaldato per la prima volta, potrebbe emettere un leggero fumo o odore. Questo è normale con molti apparecchi di riscaldamento. Ciò non pregiudica la sicurezza del vostro apparecchio.

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LAS FUNCIONES DE CADA TECLA DE FUNCIÓN




Pulsante di accensione: controlla l'accensione e lo spegnimento dell'intera macchina. Dopo aver collegato l'alimentazione, la luce rossa della retroilluminazione lampeggia. Dopo aver premuto il pulsante, la luce rossa della retroilluminazione rimarrà accesa a lungo (il primo impulso del prodotto in qualsiasi menu non deve superare i 260°).



Tasto Ok: le luci rosse sullo sfondo lampeggiano prima della conferma e sono sempre accese dopo la conferma.




Processo di bistecca / pollo alla griglia / salsiccia - Intervallo di temperatura: la temperatura massima del disco è 230 +/- 15 gradi e l'intervallo di temperatura deve essere inferiore a 35°C. Premere questo pulsante, la luce bianca sullo sfondo lampeggerà. Premere il tasto OK, la luce bianca sullo sfondo lampeggia. Avvia lo stato di preriscaldamento, al termine del preriscaldamento ci sono due suoni di allarme e la luce di fondo è sempre accesa (invita i consumatori a mettere il cibo). Metti il cibo e informa,

Quando riscaldato per 4 minuti, due suoni di allarme,  La prima luce bianca è sempre accesa (50% di cottura). Quando viene riscaldato per 6 minuti e mezzo, suonano tre allarmi, la seconda spia verde è sempre accesa (70% di cottura); quando viene riscaldato per 9 minuti, suonano quattro allarmi, la terza luce rossa è sempre accesa (100% di cottura), ad indicare che la frittura è terminata. In questo momento, il prodotto non esegue alcuna operazione. Continua a riscaldare, 60 minuti dopo entra in modalità di spegnimento automatico. Se vuoi continuare a cuocere, devi ri-menu l'operazione.

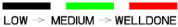


Hamburger arrosto di carne - Intervallo di temperatura: la temperatura massima del disco è 210 +/- 15 gradi e l'intervallo di temperatura deve essere inferiore a 35°C. Premere questo pulsante, la luce bianca sullo sfondo lampeggerà. Premere il tasto OK, la luce bianca sullo sfondo lampeggia. Avvia lo stato di preriscaldamento, al termine del preriscaldamento ci sono due suoni di allarme e la luce di fondo è sempre accesa (invita i consumatori a mettere il cibo). Metti il cibo e informa,




Quando riscaldato per 4 minuti, due suoni di allarme  La prima luce bianca è sempre accesa (50% di cottura). Quando viene riscaldato per 6 minuti e mezzo, suonano tre allarmi, la seconda spia verde è sempre accesa (70% di cottura); quando viene riscaldato per 9 minuti, suonano quattro allarmi, la terza luce rossa è sempre accesa (100% di cottura), ad indicare che la frittura è terminata. In questo momento, il prodotto non esegue alcuna operazione. Continua a riscaldare, 60 minuti dopo entra in modalità di spegnimento automatico. Se vuoi continuare a cuocere, devi ri-menu l'operazione.




Programma di pesce alla griglia -- Intervallo di temperatura: la temperatura massima del disco è 220 +/- 15 gradi e l'intervallo di temperatura deve essere inferiore a 35°C. Premere questo pulsante, la luce bianca sullo sfondo lampeggerà. Premere il tasto OK, la luce bianca sullo sfondo lampeggia. Avvia lo stato di preriscaldamento, al termine del preriscaldamento ci sono due suoni di allarme e la luce di fondo è sempre accesa (invita i consumatori a mettere il cibo). Metti il cibo e informa,














Quando riscaldato per 4 minuti, due suoni di allarme  La prima luce bianca è sempre accesa (50% di cottura). Quando viene riscaldato per 6 minuti e mezzo, suonano tre allarmi, la seconda spia verde è sempre accesa (70% di cottura); quando viene riscaldato per 9 minuti, suonano quattro allarmi, la terza luce rossa è sempre accesa (100% di cottura), ad indicare che la frittura è terminata. In questo momento, il prodotto non esegue alcuna operazione. Continua a riscaldare, 60 minuti dopo entra in modalità di spegnimento automatico. Se vuoi continuare a cuocere, devi ri-menu l'operazione.






Tasto manuale ----- Premere questo tasto e l'area di visualizzazione del tubo digitale (schermo blu) si illumina. I consumatori possono scegliere in base al cibo e al gusto personale diversi, premere “ ” per regolare la temperatura e il tempo di cottura diversi (intervallo di temperatura regolabile: 150-160-170-180-190-200-210-220-230 gradi, intervallo regolabile nel tempo: 1-2-3-4 ---- Selezione ciclica dell'intervallo di 30 minuti, ad esempio 2 minuti e 28 secondi visualizzati come  220, le dieci cifre sono vuote). La funzione di cottura è la

stessa della normale griglia per panini. Dopo averlo regolato, lampeggia per 5 secondi per impostazione predefinita. Quindi smette di lampeggiare e si sentono due suoni di allarme e si avvia una conferma automatica (contemporaneamente  la luce di sfondo è sempre rossa). In questo momento, l'orologio scorre, il tempo torna a zero, ci sono tre suoni di allarme, "00:00" lampeggia. Se non ci sono ulteriori operazioni e continua a riscaldare, entrerà in modalità di spegnimento automatico dopo 60 minuti. Se vuoi continuare a cuocere, devi ri-menu l'operazione.

Nota:

1. Dopo il menu , se si accede al menu intelligente , la temperatura e il display digitale si spengono e  non sarà in grado di funzionare. (L'area del display digitale può essere utilizzata solo nel menu ).
2. Dopo la regolazione, è possibile premere , due suoni di allarme e si avvia. Attendere cinque secondi. Dopo l'avvio , la luce di sfondo è sempre rossa.
3. In questo caso, se la temperatura di preriscaldamento non viene raggiunta, premere , l'ora lampeggia, l'allarme non suona. Si preriscalda per raggiungere la temperatura, smetterà di lampeggiare, suonerà due allarmi e inizierà il conto alla rovescia.
4. Allo stesso tempo, il display del tubo digitale lampeggia lentamente.
5. Quando si passa a , la temperatura e l'ora iniziali sono: , il display lampeggia.
6. Quando confermare e premere , se si desidera modificare nuovamente l'ora e la temperatura, è necessario premerlo due volte in rapida successione  o  per modificare, quindi premere nuovamente .



Quando il prodotto è aperto a 180 gradi per l'utilizzo, premere , la luce bianca di sfondo è sempre accesa e il menu intelligente  non può essere utilizzato.  la luce bianca di sfondo è sempre accesa, la gamma di regolazione della temperatura viene modificata in: 150-160-170-180-190-200°C selezione ciclica. La temperatura più alta è di 200°C, il tempo è lo stesso.

OTHER REQUIREMENTS

1. Il consumo energetico della modalità standby EUP deve essere inferiore a 0,5 W all'avvio
2. Il tempo di preriscaldamento non viene calcolato. La macchina deve essere scollegata per 50 secondi dopo 5 minuti di riscaldamento continuo per evitare che la temperatura interna si alzi troppo.
3. Tutte le definizioni di tempo di cui sopra dovrebbero essere basate sui risultati effettivi dei test di frittura e cottura al forno del prodotto.

DEFINIZIONE CHIAVE

1. Suono, allarme: Il tempo del cicalino è 0,25 secondi
2. Blew: Cicalino continuo.
3. Tempo di lampeggiamento: 3 volte / 2 secondi, Lampeggiamento rapido: 2 volte / secondo, Lampeggiamento lento: 1 volta / secondo.

FUNZIONE DI PROTEZIONE DI SICUREZZA

1. Spegnimento automatico dopo 60 minuti, anche dopo che qualsiasi schema è stato completato. Se non ci sono più operazioni, dopo 60 minuti, il tubo digitale della temperatura sul lato destro lampeggia "OFF" per 60 secondi e l'allarme suona 4 volte prima di spegnere l'alimentazione.
2. Quando l'NTC va in cortocircuito o si rompe, scollega il condotto termico elettrico e visualizza la schermata di guasto. Sulla destra, il tubo digitale dell'ora mostra il simbolo "ERR 1" lampeggiante, il cicalino suona a lungo e non c'è risposta al pulsante finché l'alimentazione non viene rimossa.
3. In caso di guasto anormale del prodotto, 150 ± 10 secondi dopo l'avvio della regolazione della marcia (quando il prodotto funziona normalmente per 2,5 minuti), quando la temperatura NTC è inferiore a 50 °C, scollega il tubo di calore elettrico e visualizza la schermata di guasto. Sulla destra, il tubo digitale dell'ora visualizza il simbolo "ERR 2" lampeggiante, il cicalino suona a lungo e non c'è risposta al pulsante finché l'alimentazione non viene rimossa.
4. Funzione di protezione dalle alte temperature: quando la temperatura è superiore a 300 °C ± 15 °C, scollega il tubo di calore elettrico e visualizza la schermata di guasto. Sulla destra, il tubo digitale dell'ora visualizza il simbolo "ERR 3" lampeggiante, il cicalino suona a lungo e non c'è risposta al pulsante finché l'alimentazione non viene rimossa.

PULIZIA E CURA

- Scollegare sempre il tostapane e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo. L'unità è più facile da pulire quando è leggermente calda. Non è necessario smontare il tostapane grill per la pulizia. Non immergere mai il tostapane con grill in acqua né metterlo in lavastoviglie.
 - Strofinare delicatamente le piastre di cottura per rimuovere i residui di cibo. Per i residui di cibo cotto, spremere un po' di acqua calda mescolata con detersivo sui residui di cibo, quindi pulire con una spugna di plastica non abrasiva o posizionare carta da cucina bagnata sulla griglia per inumidire i residui di cibo.
 - Non utilizzare alcun materiale abrasivo che possa graffiare o danneggiare il rivestimento antiaderente.
 - Non utilizzare utensili in metallo per rimuovere il cibo, possono danneggiare la superficie antiaderente.
 - Pulire l'esterno del tostapane con grill solo con un panno umido. Non pulire la parte esterna con pagliette abrasive o pagliette metalliche, poiché potrebbero danneggiare la finitura. Non immergere in acqua o altri liquidi.
 - Non mettere in lavastoviglie.
 - Rimuovere e svuotare la vaschetta raccogliocce dopo ogni utilizzo e lavare la vaschetta in acqua calda e sapone. Evitare l'uso di spugnette abrasive o detersivi aggressivi poiché potrebbero danneggiare la superficie.
- Risciacquare e asciugare accuratamente con un panno morbido e pulito e sostituire.

CONSERVAZIONE

- Scollegare sempre il tostapane con grill prima di riporlo.
- Accertarsi sempre che il tostapane della griglia sia fresco e asciutto prima di stringere.
- Il cavo di alimentazione può essere avvolto intorno al fondo della base per riporlo.

DATI TECNICI

Voltaggio: 220-240V~

Frequenza: 50-60 Hz

Potenza: 1800-2200 W.

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 y electrónicos y la Directiva 2009/125 CE en los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.



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 2015/863/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 produto relacionados com a energia.



DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with 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 and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on the eco-design requirements applicable to energy-related products.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva sulla Bassa Tensione 2014/35/EC, Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE, Direttiva 2015/863/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.



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



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht die 2014/35/EG Niederspannungs Richtlinie, die 2014/30/EU Elektromagnetische Verträglichkeit Richtlinie, die 2015/863/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

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
Producto 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

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

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: www.sogosat.com /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161





SOGO[®]

Human Technology

ref. SS-7141

