

# SOGO

Human Technology

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



Robot de Cocina Automático  
Automatic Multifunction Cooker  
Multifonction Cuiseur Automatique  
Automatic Cozinha Robot  
Fornello automatico multifunzione  
Automatische Multifunktions Herd

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

ref. SS-10765



## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

- Lea todas las instrucciones contenidas en este manual antes de utilizar el aparato.
- Este producto no está destinado para su uso comercial o al aire libre; es sólo para uso doméstico y de interior.
- No toque las superficies calientes. Use las agarraderas o las asas.
- No haga funcionar la unidad si el cable eléctrico o el enchufe están dañados. Si el aparato no funciona correctamente, se ha caído o dañado, ha estado a la intemperie o sumergido en agua, deje de usarlo inmediatamente y póngase en contacto con nuestro servicio al cliente.
- No permita que el cable eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador.
- No permita que el cable eléctrico esté en contacto con superficies calientes.
- Se proporciona un cable de suministro eléctrico más corto (o conjunto de cables) para reducir el riesgo de incendio o el peligro causado por enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- Si se utiliza un alargador para conectar el aparato para cocer multiusos, tenga en cuenta que un cable de extensión dañado puede provocar fallos de funcionamiento.

Compruebe siempre que el alargó no tiene daños y asegurarse de que es compatible con el voltaje requerido. Asegúrese de no colocar el cable donde alguien pueda tropezar.

- Es necesaria una atenta supervisión cuando un electrodoméstico sea utilizado por o cerca de niños.
- Los niños precisan de la supervisión de un adulto en todo momento cuando están en o alrededor de la cocina. Mantenga este aparato fuera del alcance de los niños.
- No coloque el aparato para cocer cerca de dispositivos emisores de calor como calentadores, estufas de gas o quemadores eléctricos.
- Utilice siempre el aparato para cocer en un área bien ventilada.
- El uso de accesorios o piezas de repuesto que no estén recomendados por el fabricante puede causar daños al aparato para cocer o lesiones personales.
- Durante el funcionamiento, no cubra el aparato o ni coloque el aparato cerca de materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapicería, paredes y muebles tapizados con tela.
- Utilice siempre la olla de cocción extraíble del aparato multiusos para cocinar. Cocinar sin la olla de cocción extraíble puede causar una descarga eléctrica.
- No cubra o bloquee la válvula de vapor con nada.
- Mientras está cocinando, la tapa y la

superficie exterior de la olla puedan calentarse. Manipular con cuidado y transportar o mover la olla utilizando sólo las asas. Tenga mucho cuidado al mover cualquier aparato que contenga alimentos o líquidos calientes.

- Tras de la cocción, tenga mucho cuidado al abrir la tapa. El vapor de escape residual del interior de la unidad puede causar quemaduras graves. Levante la tapa apartando la cara y permita que las gotas de agua goteen de la tapa al interior de la olla.
- Conecte siempre el enchufe al aparato en primer lugar, después conecte al cable a la toma de corriente.
- Asegúrese de que el aparato para cocer multiusos está apagado antes de desconectarlo del enchufe
- Siempre desconecte y deje enfriar antes del lavado o de la extracción de elementos. No intente desconectar la unidad estirando del cable. Mantener desconectado cuando no se utilice.
- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el enchufe, el cable eléctrico o el aparato en agua ni en ningún otro líquido. Tan sólo la olla interior puede ser introducida en el lavavajillas.
- Sólo expertos cualificados pueden reparar y realizar trabajos de mantenimiento en el aparato para cocer multiuso utilizando recambios y elementos accesorios originales. Nunca trate de desarmar y

reparar el aparato para cocer multiuso por sí mismo.

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, si poseen la supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser hechos por niños sin supervisión.
- Desconecte siempre el aparato de la toma de corriente si queda desatendido y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
- No utilice este electrodoméstico con un programador, contador u otro aparato que pueda encenderlo automáticamente ya que si el electrodoméstico está cubierto o posicionado incorrectamente hay peligro de incendio.

Instrucciones sobre el cable de alimentación:

- a) Para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable de alimentación más largo, se suministra un cable eléctrico corto (o cable de alimentación desmontable).
- b) Cables de alimentación más largos desmontables o cables de extensión están disponibles y se pueden usar si se tiene cuidado al hacerlo.

## c) En caso de utilizar un cable de alimentación más largo desmontable o de extensión

- 1) La clasificación eléctrica marcada del cable eléctrico o de extensión debería ser por lo menos de la misma potencia eléctrica que la del aparato; y
- 2) El cable debe colocarse de manera que no cuelgue de la mesa o mostrador donde puede ser estirado por niños o causar tropiezos accidentales.

### INSTRUCCIONES GENERALES

- 1) El APARATO PARA COCER MULTIUSOS tiene 11 programas: Arroz / Pilaf, hervir, pasta, sopa, recalentamiento, vapor, pastel / pan, freír, estofado, gachas y esterilización.
- 2) Sea cual sea el modo de cocer escogido, una vez finalizado obtendrá su alimento hecho al punto. Por lo tanto, la señal de sonido del APARATO PARA COCER MULTIUSOS entrará en modo de calentamiento de mantenimiento de forma automática, la pantalla muestra "BB" 24 horas mientras se mantiene el modo de calentamiento.
- 3) Presione el botón "Cancel" para abortar cualquier error de operación.

### MANTENIMIENTO DE LA OLLA INTERIOR

- Utilícela solamente para cocinar, utilizarla en otros electrodomésticos puede dañarla.
- No lave la olla interior en el lavavajillas
- No utilice nunca cepillos duros al fregar la olla interior para prevenir daños en el revestimiento.
- Coja la olla con guantes de cocina o con una manopla o espere a que se enfríe antes de extraerla.
- Antes de cocinar, asegúrese de que la olla interior está en completo contacto con el plato calefactor, gírela para su encaje. Para el programa de esterilización no se puede ajustar el tiempo del vapor por seguridad. Para el resto de programas, pulse el botón "Timer". Añadirá cinco minutos cada vez y la pantalla muestra: "00: 10,

00:15. ... 2:30", y luego vuelve al 00: 10. Pulse el botón "Start" para confirmar. Se iniciará la cocción.

### PAPEL DEL PRE-AJUSTE

Pulse el botón "Menu" para seleccionar el programa deseado. La pantalla muestra el tiempo de cocción en defecto. Pulse el botón "preset" para seleccionar el tiempo que desee retrasarla cocción. La pantalla mostrará "00:00" y parpadeará. Por ejemplo, a las 14:00, si desea que se cocine a las 18:00, puede pulsar el botón "Timer" para ajustar el retraso a 04:00. Finalmente presione el botón "Start" para confirmar. Los dos puntos de la pantalla parpadearán y el tiempo de retraso empezará su cuenta atrás. El intervalo de retraso es de 00:30 a 24:00. Pulse el botón "Timer" y con cada pulsación añadirá 30 minutos, la pantalla muestra "00:30, 01:00, 01:30 ... 24:00"

### AJUSTE DE LA HORA PROGRAMADA DOBLE

Si quiere establecer la hora programada y la hora de cocción:

- 1) Pulse el botón "Menu" para seleccionar el programa que necesite. La pantalla muestra el tiempo de cocción en defecto. Presione el botón "Timer" para ajustar el tiempo de cocción.
- 2) Pulse el botón "preset" para seleccionar el tiempo que desea retrasar la cocción. La pantalla mostrará "00:00" y seguirá parpadeando. Por ejemplo, a las 14:00, si

desea la cocina de su casa para cocinar a las 18:00, puede pulsar el botón "Timer" para ajustar el tiempo de retraso a 04:00. Finalmente, pulse el botón "Start" para confirmar. Los dos puntos de la pantalla parpadearán y el tiempo de retraso empezará su cuenta atrás.

### PREPARACIÓN DE LA OLLA

- Haga lo siguiente antes de utilizarla:  
La parte exterior de la olla interior debe ser limpiada, especialmente la base.

Asegúrese de que no hay nada entre la olla interior y el plato caliente.

- Introduzca la olla interior en el conjunto y ajústelo correctamente.
- Respecto a la olla interior, asegúrese de que la parte inferior de la olla interior, el plato calentador y los sensores tienen buen contacto.
- Cierre la cubierta superior.
- Conecte a la red eléctrica.
- No conecte el electrodoméstico si no ha completado los pasos anteriores.

### TABLA DE COCCIÓN

Menú	Tiempo de cocción	Temperatura de cocción	Rango de tiempo de cocción para el ajuste	Intervalo de tiempo preestablecido
Arroz Pilaf	55 minutos	105 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Hervir	40 minutos	110 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Pasta	25 minutos	120 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Sopa	50 minutos	115 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Recalentar	30 minutos	95 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Vapor	40 minutos	100 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Pasteles/pan	40 minutos	140 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Freír	30 minutos	145 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Estofar	2 horas	125 °C	1:00 ~ 10:00 (fase 1 hora)	00:00 ~ 24:00
Gachas	60 minutos	95 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Esterilización	15 minutos	135 °C	/	00:00 ~ 24:00

### FUNCIONAMIENTO

1. **Funcionamiento Standard**  
Pulse el botón "Menu" para seleccionar el programa que necesita. La pantalla muestra el tiempo de cocción en defecto. Pulse hasta que se ilumine el indicador correspondiente al campo del programa escogido, entonces pulse "Start" para confirmar. Se inicia el proceso de cocción. El tiempo de cocción iniciará la cuenta atrás. Una vez finalizada la cocción, se emitirá la señal sonora y la olla entrará en modo calentamiento de mantenimiento

automáticamente, la pantalla muestra "BB".

2. **Ajuste del tiempo de cocción**  
Pulse el botón "Menu" para seleccionar el programa que necesite. La pantalla muestra el tiempo de cocción en defecto. Pulse el botón "Timer" para ajustar el tiempo de cocción. Para el programa de estofar, pulse el botón "Timer" cada vez que vaya a añadir, como mínimo, 1 hora. La pantalla muestra "01:00, 02:00, 03:00 10:00 ...", y luego vuelve al 01:00.

## FIGURA



1. Válvula de vapor
2. Cubierta
3. Tapa de aluminio
4. Aro superior
5. Colector de goteo
6. Olla interior

7. Panel de control
8. Fuente de alimentación
9. Taza medidora
10. Cuchara para arroz
11. Cuchara sopera

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**Tensión / Frecuencia:** 220-240V~ 50-60Hz

**Potencia:** 860W



## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all of the instructions contained in this manual before using the appliance.
- This product is not intended for commercial or outdoor use; it is only for household and indoor use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Do not operate the unit if the electric cord or plug is damaged. If the appliance is not working properly, has been dropped or damaged, left outdoors or submerged in water, discontinue use immediately and contact our customer service.
- Do not let the electric cord hang over the edge of the table or counter.
- Do not let the electric cord touch hot surfaces.
- A shorter power supply cord (or cord set) is to be provided to reduce the risk of fire or danger resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- If using an extension cord to connect the multi-cooker, please note that a damaged extension cord can cause the unit to malfunction. Always check your extension cord for damage and be sure it is compliant with the required voltage. Be sure not to place the cord where someone

- can trip over it.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
  - Children need close adult supervision at all times when they are in or around the kitchen. Keep this appliance out of the reach of children.
  - Do not place the multi-cooker near heat-emitting devices such as heaters, gas cooktops or electric burners.
  - Always use the multi-cooker in a well-ventilated area.
  - Using accessories or replacement parts that are not recommended or sold by the manufacturer may cause damage to the Multi-cooker or personal injury.
  - While in operation, do not cover the appliance or position it near flammable materials including curtains, draperies, walls, and fabric upholstered furniture.
  - Always cook in the removable cooking pot of the multi-cooker. Cooking without the removable cooking pot may cause an electric shock.
  - Never cover or block the steam valve with anything.
  - While you're cooking, the lid and the outer surface of the cooker might get hot. Handle with care and carry or move the cooker using only the handles. Be very cautious when moving any appliance containing hot food or liquids.
  - After cooking, use extreme caution when opening the lid. Serious burns can result

from residual steam escaping from inside the unit. Lift the lid facing away from you and allow the drops of water to trickle back from the lid into the cooker.

- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet.
- Make sure the multi-cooker is turned off before unplugging it from the outlet.
- Always unplug and let cool before cleaning and removing parts. Never attempt to unplug the unit by pulling on the power cable. Keep unplugged when not in use.
- To reduce the risk of an electric shock, never immerse the plug, power cable or housing in water or any other liquid. Only the inner cooking pot can be placed in the dishwasher.
- Only qualified experts may repair and perform maintenance work on the electric Multi-cooker using authentic replacement and accessory parts. Never attempt to disassemble and repair the Multi-cooker yourself.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Do not use this appliance with a programmer, counter or another device which can automatically turn it on because if the appliance is covered or incorrectly positioned there is a danger of fire.

### Power Cord Instruction:

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used
  - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and
  - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

#### GENERAL INSTRUCTIONS

- 1) MULTIFUNCTION COOKER has 11 programs: Rice / Pilaf, boil, pasta, soup, reheating, steam, pastel / bread, frying, stew, porridge and sterilization.
- 2) Whatever the choice of modes of cooking After finished will have their food to point. Thus, here to the sound signal the MULTIFUNCTION COOKER shall enter in the heating mode of maintenance of

- 3) automatically, the display shows "BB". 24 hours while maintaining the heating mode. Press the "Cancel" button to abort any operational error.

#### THE MAINTENANCE OF THE INNER POT

- Use the interior only for cooking, do not use other appliances can cause damage.

- Do not wash the inner pot in the dishwasher.
- Never use hard brushes, scrub to clean the inner pot to prevent damage to the lining.
- Take the pot with kitchen gloves or a handhold or allow it to cool before removing.
- Before Cooking Make sure the inner pot is in full contact with the heating plate, turning to fit.  
For the sterilization program, the steaming time cannot be adjusted to security.  
For the rest of the programs, press the button "Timer" each time you add 5 minutes, the display shows: "00: 10, 00:15. The ... 2:30", and then returns to 00: 10.  
Then press the "Start" button to confirm. Cooking will start.

### ROLE OF PRE-ADJUSTMENT

Press the "Menu" button to select the program that you need. The screen shows the cooking time in default. Press the button "preset" to select the time that you want to delay the cooking. The display will show "00:00" and will continue to flash. For example, at 14:00, if you want the home cook is at 18:00, you can press the button "Timer" to adjust the delay time to 04:00. And finally, press the "Start" button to confirm. The two points in the display will flash and the delay time is countdown. The range of the delay time is from 00:30 to 24:00. Press the button "Timer" each time you will add 30 minutes, the screen displays "00:30, 01:00, 01:30 ... 24:00"

### SET THE PRESET TIME DOUBLE

If you want to adjust the preset time and the cooking time:

- 1) Press the "Menu" button to select the program that you need. The screen shows the cooking time in default. Press the button "Timer" to adjust the cooking time.
- 2) Press the button "preset" to select the time that you want to delay cooking. The display will show "00:00" and will continue to flash. For example, at 14:00, if you want the home kitchen for cooking at 18:00, you can press the button "Timer" to adjust the delay time to 04:00. And finally, press the "Start" button to confirm. The two points in the display will flash and the delay time is countdown.

### PREPARATION OF THE POT

- Do this before use:
- The outside of the inner pot must be clean, especially the base, make sure that there is nothing between the inner pot and the hotplate
  - Put the inner pot in the body and to adjust correctly
  - In regard to pot interior, ensure the bottom of the inner pot and the heating plate and that the sensors have good contacts.
  - Close the top cover.
  - Connect to the mains
  - Do not connect the appliance if you have not completed the steps above.

### TABLE OF COOKING

Menu	Cooking Time	Cooking temperature	Range of cooking time for adjustment	Preset time range
Rice / Pulaw	55 minutes	105 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Boil	40 minutes	110 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Pasta	25 minutes	120 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Soup	50 minutes	115 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Reheat	30 minutes	95 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Steam	40 minutes	100 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Cake / Bread	40 minutes	140 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00

Menu	Cooking Time	Cooking temperature	Range of cooking time for adjustment	Preset time range
Fry	30 minutes	145 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Stew	2 hours	125 °C	1:00 ~ 10:00 (step 1 hour)	00:00 ~ 24:00
Porridge	60 minutes	95 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Sterilization	15 minutes	135 °C	/	00:00 ~ 24:00

### OPERATION

- Standard Operation**

Press the "Menu" button to select the program that you need. The screen shows the cooking time in default. Until the corresponding indicator of the field program that wanted illuminates, press the "Start" button to confirm, the cooking process has been initiated. The cooking time will countdown. Once the cooking, it shall deliver sound signal and the pot shall enter in the heating mode of maintenance of automatically, the display shows "BB".
- Adjust the cooking time**

Press the "Menu" button to select the program that you need. The screen shows the cooking time in default. Press the button "Timer" to adjust the cooking time. For the program of stews, press the button "Timer" each time you are going to add at least 1 hour, the screen displays "01:00, 02:00, 03:00 10:00 ...", and then back to 01:00.

FIGURE



### TECHNICAL SPECIFICATION

**Voltage / Frequency:** 220-240V~ 50-60Hz  
**Power:** 860W

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTS

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

Veillez lire les instructions suivantes avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

- Lire toutes les instructions contenues dans ce manuel avant d'utiliser l'appareil.
- Ce produit n'est pas conçu pour utilisation commerciale ou à l'air libre; c'est seulement à usage domestique et utilisation à l'intérieur.
- Ne touchez les surfaces chaudes. Utiliser les leviers ou boutons.
- N'utilisez pas l'unité si le câble électrique ou la prise est endommagé. N'utilisez le appareil si ne fonctionne pas correctement, est tombé ou a été endommagé, est en plein air ou est immergé dans l'eau, cesse d'utiliser immédiatement et contacter avec notre service clientèle.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation raccrochez du bord du bureau.
- Ne laissez pas le câble électrique touchez les surfaces chaudes.
- N'utilisez rallonges de câbles ou ensemble de fiches, réduira les risques d'incendie ou risque de se rencontrer ou avec un câble plus long.
- Si vous utilisez un câble de vulgarisation pour relier la multi-cuisine, veuillez tenir compte qu'un câble de vulgarisation

endommagé peut causer mauvais fonctionnement de l'unité. Vérifiez toujours que le câble de vulgarisation n'ait dommages et assurez-vous que est compatible avec la tension nécessaire. Assurez-vous de ne pas placer le câble où une personne puisse rencontrer avec lui.

- Il est nécessaire une stricte surveillance lorsque l'appareil soit utilisé par des enfants ou près d'entre eux.
- Les enfants ont besoin d'une étroite surveillance d'un adulte à tout moment lorsqu'ils sont près ou autour de l'appareil en fonctionnement. Garde toujours l'appareil hors de la portée des enfants et assurez-vous que ne jouent avec lui.
- Ne placez pas la multi-cuisine près de dispositifs émetteurs de chaleur tels que les chauffe-gaz, électrique ou brûleurs.
- Utilisez toujours la multi-cuisine dans un domaine bien ventilée.
- Utilisation d'accessoires ou pièces de rechange autres que ceux recommandés ou vendus par le constructeur peuvent causer des dommages à la multi-cuisine ou de blessure.
- Alors qu'il soit utilisant, ne couvrant l'appareil ou placer près de matériaux inflammables comme rideaux, murs, tissus et meubles capitonnés.
- DOIT toujours être cuisson dans le bol de cuisson amovible de la multi-cuisine. Cuisson sans la marmite extractible peut provoquer une décharge électrique.
- Ne couvre pas gêner la soupape de



- vapeur avec toute chose.
- Alors cuisson des aliments, du couvercle et la surface extérieure de la cuisine peut être chaud. Gérer avec soin et transport ou déplacez la cuisine utilisant uniquement les poignées. Doit être très prudente en évinçant tout appareil qui contient aliments ou liquides chaudes.
  - Après la cuisson, veillez à ouvrir le couvercle. Brûlures graves peuvent être le résultat d'un échappement de vapeur résiduelle dans le cadre de l'unité. Enlever le couvercle vers l'extérieur de vous et avoir soin avec les gouttes d'eau de la vapeur à filtrés du couvercle à la cuisine.
  - Toujours placez le couvercle dans l'appareil en premier lieu, ci-après le cordon de raccordement à la prise de la paroi.
  - Assurez-vous que la multi-cuisine est éteint avant de se déconnecter de la prise.
  - Débranchez toujours et laisser refroidir avant de procéder à la nettoyage et retrait de pièces. N'essayez déconnecter l'unité tirant sur le câble d'alimentation. Maintenir déconnecté lorsqu'il n'est en cours d'utilisation.
  - Pour réduire le risque d'un choc électrique, ne bascule jamais le branchement, le câble d'alimentation ou le corps de l'appareil dans l'eau ou pour autres liquides. Seulement le bol de cuisson intérieur peut être placer dans le lave-vaisselle.
  - Seuls des experts qualifiés peuvent

réparer et réaliser des travaux d'entretien électrique de la multi-cuisine et utiliser changements de accessoires autorisés. N'essayez jamais de réparer la multi-cuisine vous-même expire sa garantie.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience et de connaissances si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers impliqué. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Nettoyage et entretien utilisateur ne sont pas fabriqués par des enfants sans surveillance.
- Toujours débrancher l'appareil du réseau si elle est laissée sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- Ne pas utiliser cet appareil avec un programmeur, comptoir ou un autre dispositif qui peut automatiquement mettre en marche parce que si l'appareil est couvert ou mal positionné il ya un danger d'incendie

Câble d'alimentation:

- A) Utiliser un câble d'alimentation court pour réduire le risque de se rencontrer ou avec un câble plus long.
- B) Si l'on utilise un câble d'extension de l'alimentation doit s'acquitter des réglementations en vigueur.

## C) Si le câble d'alimentation de vulgarisation sont nécessaires;

1) La puissance électrique du câble d'extension doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil.

2) Le câble doit être reflété de manière à ne pas raccrochez du comptoir ou du bureau, pour éviter que les enfants puissent être tiré que ou rencontrer accidentellement.

### INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

- 1) MULTIFONCTION CUISEUR A 11 programmes: Riz / Pilaf, faire bouillir, des pâtes, soupe, recaler, de vapeur, de la tarte / pain, Freír, Guiso, gachas d'avoine et de stérilisation.
- 2) Quel que soit le choix de modes de cuisson après la fin a son repas à point. Ainsi, ici à la signal sonore la Multifonction Cuiseur passe en mode de chauffage de maintien de façon automatique, l'écran affiche "BB". 24 heures tout en maintenant le mode de chauffage.
- 3) Appuyez sur le bouton "Annuler" pour annuler toute erreur de fonctionnement.

### LE MAINTIEN DE LA OLLA INTÉRIEUR

- Utilisez l'intérieur seulement pour faire la cuisine, ne pas utiliser d'autres appareils peuvent causer des dommages.
- Ne jamais rincer le bol intérieur dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais brosses durs, exfoliantes pour nettoyer le récipient intérieur pour éviter le dommage du revêtement.
- Prendre le bol avec des gants de cuisine ou une agarradera ou laisser refroidir avant de lui-même.
- Avant de faire la cuisine vérifiez que le récipient intérieur est en plein contact avec la plaque de chauffage en tournant pour que s'encliquète.  
Pour le programme de stérilisation, le temps de cuisson ne peut être ajustée pour la sécurité.  
Pour le reste des programmes, appuyez sur le bouton "Timer" à chaque fois que vous ajoutez 5 minutes, l'écran affiche : "00: 10, 00:15. Les ... 2:30", puis il retourne à 00: 10.  
Appuyez sur le bouton "Début" pour confirmer. La cuisson commencera.

### RÔLE DE PRE-AJUSTEMENT

Appuyez sur le bouton "Menu" pour sélectionner le programme dont il a besoin. L'écran affiche le temps de cuisson dans défaut. Appuyer sur le bouton "preset" pour sélectionner le temps que vous voulez retarder la cuisson. L'écran affiche "00:00" et continuera de clignoter. Par exemple, 14:00 Si vous voulez que l'ouverture à la cuisson soit à 18:00, vous pouvez cliquer sur le bouton "Timer" pour régler le temps de retard aux 04:00. Et enfin, appuyez sur le bouton "Début" pour confirmer. Les deux points dans le Display continueront à clignoter et le temps de retard est Compte à rebours.  
La plage de temps de retard est de 00:30 à 24:00. Appuyez sur le bouton "Timer" chaque fois qu'ajoutera 30 minutes, l'écran affiche "00:30, 01:00, 01:30 ... 24:00"

### ÉTABLIR LE DOUBLE DE TEMPS PRÉDÉFINI

Si vous voulez régler le temps prédéfini et le temps de cuisson:

- 1) Appuyez sur le bouton "Menu" pour sélectionner le programme dont il a besoin. L'écran affiche le temps de cuisson dans défaut. Appuyer sur le bouton "Timer" pour régler le temps de cuisson.
- 2) Appuyer sur le bouton "preset" pour sélectionner le temps que vous voulez retarder la cuisine. L'écran affiche "00:00" et continuera de clignoter. Par exemple, 14:00 Si vous voulez que le début de cuisine pour la cuisson à 18:00, vous pouvez cliquer sur le bouton "Timer" pour régler le temps de retard aux 04:00. Et

enfin, appuyez sur le bouton “Début” pour confirmer. Les deux points à l’écran continueront à clignoter et le temps de retard est Compte à rebours.

### PRÉPARATION DE LA OLLA

- Faire cela avant d'utiliser :
  - La partie extérieure du récipient intérieur doit être propre, en particulier la base, vérifiez que rien entre le récipient intérieur et la plaque chauffante

- Placez le bol intérieur dans le corps et ajustement correctement
- En ce qui concerne olla intérieur, assurer la partie inférieure de la olla intérieur et la plaque de chauffage et que les capteurs ont de bons contacts.
- Fermer le couvercle supérieur.
- Raccorder au réseau électrique
- Ne branchez l'appareil si n'a terminé les étapes précédentes.

### TABLEAU DE CUISSON

Menu	Temps de cuisson	Température de cuisson	Plage de temps de cuisson à l'ajustement	Plage de temps prédéfini
Riz	55 minutes	105 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Ébullition	40 minutes	110 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Pâtes	25 minutes	120 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Soupe	50 minutes	115 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Réchauffer	30 minutes	95 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Vapeur	40 minutes	100 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Gâteau / Pain	40 minutes	140 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Frir	30 minutes	145 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Ragoût	2 heures	125 °C	1:00 ~ 10:00 (step 1 hour)	00:00 ~ 24:00
Bouillie	60 minutes	95 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Stérilisation	15 minutes	135 °C	/	00:00 ~ 24:00

### OPÉRATION

- Opération standard  
Appuyez sur le bouton “Menu” pour sélectionner le programme dont il a besoin. L’écran affiche le temps de cuisson dans default. Jusqu’à l’indicateur du champ du programme qu’il voulait s’allume, appuyez sur le bouton “Début” pour confirmer le processus de cuisson a commencé. Le temps de cuisson est Compte à rebours. Une fois la cuisson, est émis signal sonore et la olla entrera en mode de chauffage de maintien de

façon automatique, l’écran affiche “BB”.

- Régler le temps de cuisson  
Appuyez sur le bouton “Menu” pour sélectionner le programme dont il a besoin. L’écran affiche le temps de cuisson dans default. Appuyer sur le bouton “Timer” pour régler le temps de cuisson.  
Pour le programme de guisados, appuyez sur le bouton “Minuterie” chaque fois qu’il va ajouter au moins 1 heure, l’écran affiche “01:00, 02:00, 03:00 à 10:00 ...”, puis de nouveau de nouveau à 01:00.

## FIGURE



1. Vanne à vapeur
2. Couverture
3. Couvercle de l'aluminium
4. Anneau supérieur
5. Collecteur de rosée
6. Pot intérieur
7. Panneau de controle
8. Approvisionnement en énergie
9. Tasse de mesure
10. Cuillère pour le riz
11. Cuillère à soupe

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

**Puissance:** 860W

## SALVAGUARDAS IMPORTANTES

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

**POR FAVOR, LEIA AS INSTRUÇÕES ABAIXO ANTES DE UTILIZAR O APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ.**

- Leia todas as instruções contidas neste manual antes de utilizar o aparelho.
- Este produto não é destinado para comercial ou utilização no exterior; é apenas para uso doméstico e uso no interior.
- Não toque em superfícies quentes. Use as alças e botões.
- Não opere a unidade se o cabo eléctrico ou o plugue está danificado. Se o aparelho não está funcionando corretamente, caiu ou foi danificado, deixada ao ar livre ou submersos em água, interrompa o uso imediatamente e entre em contato com o nosso serviço de atendimento ao cliente.
- Não deixe o cabo eléctrico pendurado na borda da mesa ou no balcão.
- Não deixe o cabo eléctrico em superfícies quentes.
- Um curto cabo de alimentação (ou o conjunto de cabo) está a ser fornecida para reduzir o risco de incêndio ou perigo resultante de tornar-se enroscados em ou tropeçar em um cabo mais longo.
- Se estiver usando um cabo de extensão

para ligar o fogão, por favor, note que um cabo extensão danificados podem causar o mau funcionamento da unidade. Verifique sempre se o cabo da extensão dos danos e ter certeza de que ele é compatível com a tensão necessária. Lembre-se de não colocar o cabo onde alguém pode tropeçar nela.

- Supervisão cuidadosa é necessária quando o aparelho é utilizado por crianças ou perto dela.
- As crianças precisam ter uma estreita supervisão de um adulto durante todo o tempo em que eles estão em ou ao redor da cozinha. Mantenha-o fora do alcance das crianças.
- Não coloque o multi-fogão perto de calor-emitting devices como aquecedores, fogões gás eléctrico ou os queimadores.
- Sempre use o fogão em uma área bem ventilada.
- Uso de acessórios ou peças de substituição que não sejam recomendados ou vendido pelo fabricante podem causar danos para o Multi-fogão ou lesões pessoais.
- Durante a operação, não cobrir o aparelho ou posição perto materiais inflamáveis incluindo cortinados, tapeçarias, paredes e tecidos móveis estofados.
- Sempre cozinhe na panela de cozimento removível multi-fogão. O cozimento sem cozimento removível pote pode causar um choque eléctrico.

- Nunca cubra ou bloquear a válvula de vapor com qualquer coisa.
- Enquanto estiver cozinhando, a tampa e a superfície externa do fogão pode tornar-se quente. Manuseie com cuidado e transportar ou mover a panela usando apenas as alças. Seja muito cauteloso ao mover qualquer aparelho que contenha alimentos quentes ou de líquidos.
- Depois de cozinhar, tome muito cuidado ao abrir a tampa. Queimaduras graves podem resultar do vapor residual escapar de dentro da unidade. Levante a tampa voltada para longe de você e permitir que as gotas de água a gotejar da tampa para o fogão.
- Sempre conecte o plugue de aparelho em primeiro lugar, em seguida, conecte o fio na tomada da parede.
- Assegure-se que o fogão está desligado antes de desligá-lo da tomada.
- Sempre desligue e deixe esfriar antes de se proceder à limpeza e remoção das peças. Nunca tente desligar a unidade, puxando o cabo de alimentação. Mantenha desligado quando não estiver em uso.
- Para reduzir o risco de choque elétrico, nunca mergulhe o plug, o cabo de alimentação ou alojamento na água ou em qualquer outro líquido. Apenas a cozinha interior pot pode ser colocada na máquina de lavar louça.
- Apenas peritos qualificados podem reparar e realizar trabalho de manutenção



no Multi-fogão eléctrico com autêntica substituição e peças do acessório. Nunca tente a desmontagem e reparação do Multi-fogão-te.

- Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos ou mais e pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreender os perigos envolvido. As crianças não devem brincar com o aparelho. Limpeza e manutenção do usuário não deve ser feito por crianças sem supervisão.
- Sempre desligue o aparelho da corrente, se for deixado sem vigilância e antes de montar, desmontar ou de limpeza.
- Não usar este dispositivo com um dispositivo programador, contador ou outro que pode colocar a unidade automaticamente porque se o aparelho é coberto ou mal posicionados há um perigo de incêndio.

Cabo de Alimentação instrução.

A) Um curto cabo de alimentação (ou desmontáveis cabo de alimentação) devem ser utilizados para reduzir o risco decorrente do fiquem presos ou tropeçar em um cabo mais longo.

B) Mais energia destacável cabos de alimentação ou cabos de extensão estão disponíveis e podem ser usados se houver

cuidado exercido na sua utilização.

C) Se o mais destacável ou o cabo de alimentação cabo de extensão é usado

1) O marcado classificação elétrica do fio ou cabo de extensão deverá ser, pelo menos, tão Grande como a classificação elétrica do aparelho; e

2) O cabo deve ser organizado de modo que não enrole sobre a bancada ou mesa Onde ela pode ser puxada por crianças ou tropeçar acidentalmente.

#### **INSTRUÇÕES GERAIS**

- 1) AUTOMATIC COZINHA tem 11 programas: Arroz / Arroz Pilau, ferver, massas, sopa, reaquecimento, vapor, pastel / pão, fritura, guisados, Mingau e esterilização.
- 2) Independentemente da escolha de modos de cozinhar após terminar terá sua comida a ponto. Assim, aqui para o sinal de som AUTOMATIC COZINHA entra no modo de aquecimento de manutenção de automaticamente, o visor mostra "BB". 24 horas mantendo o modo aquecimento.
- 3) Pressione o botão "Cancelar" para cancelar qualquer erro operacional.

#### **A MANUTENÇÃO DA PAINEL INTERIOR**

- Use o interior apenas para cozinhar, não utilize outros aparelhos pode causar danos.
- Não lave a painela interior na lava-louças.
- Nunca use escovas de disco, esfoliação para limpar a painela interior para evitar danos ao forro.
- Tomar o pote com luvas de cozinha ou um pega ou deixe que ela esfrie antes de remover.
- Antes de cozinhar Verifique se a painela interior fica em contacto com a placa de aquecimento, rodando a aplicar. Para o programa de esterilização, o tempo de cozedura não podem ser ajustados para a segurança. Para o resto dos programas, pressione o botão "Timer" cada vez que você adicionar 5 minutos, o visor mostra: "00: 10, 00:15. O ... 2:30", e então retorna ao 00: 10.

Pressione o botão "Iniciar" para confirmar. Cozinhar vai começar.

#### **PAPEL DO PRÉ-AJUSTE**

Pressione o botão "Menu" para seleccionar o programa que você precisa. O ecrã mostra o tempo de cozimento em padrão. Pressione o botão "Preset" para seleccionar o tempo que você quiser atrasar a cozedura. O mostrador exibirá "00:00" e continuará a piscar. Por exemplo, 14:00, se você deseja que o home cook é às 18:00, você pode pressionar o botão "Timer" para ajustar o tempo de atraso para 04:00. E finalmente, pressione o botão "Iniciar" para confirmar. Os dois pontos no visor piscará e o tempo de atraso é contagem regressiva. O intervalo de tempo de atraso é de 00:30 a 24:00. Pressione o botão "Timer" cada vez que você adiciona 30 minutos, a tela exibe "00:30, 01:00, 01:30 ... 24:00"

#### **DEFINA O TEMPO DE COZIMENTO PREDEFINIDO DUPLO**

Se você quiser ajustar o tempo predefinido e o tempo de cozedura:

- 1) Pressione o botão "Menu" para seleccionar o programa que você precisa. O ecrã mostra o tempo de cozimento em padrão. Pressione o botão "Timer" para ajustar o tempo de cozedura.
- 2) Pressione o botão "preset" para seleccionar a hora em que você deseja que a demora de cozinhar. O mostrador exibirá "00:00" e continuará a piscar. Por exemplo, 14:00, se você deseja que o

home cozinha para cozinhar no 18:00, você pode pressionar o botão "Timer" para ajustar o tempo de atraso para 04:00. E finalmente, pressione o botão "Iniciar" para confirmar. Os dois pontos no visor piscará e o tempo de atraso é contagem regressiva.

### PREPARAÇÃO DO POT

Fazer isso antes de usar:

- A parte exterior da panela interior deve ser limpo, especialmente a base, certifique-se de que não haja nada entre

- a panela interior e a placa aquecedora
- Coloque a panela interior do corpo e para ajustar corretamente
- No que se refere a panela interior, verifique se a parte inferior da panela interior e a placa de aquecimento e que os sensores têm bons contatos.
- Feche a tampa superior.
- Ligar à corrente
- Não ligue o aparelho se você não tiver concluído as etapas acima.

### TABELA DE COZIMENTO

Menu	O tempo de cozimento	Temperatura de cozedura	Intervalo de tempo de cozimento para ajuste	O intervalo de tempo predefinido
Pilaf de arroz	55 minutos	105 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Ferver	40 minutos	110 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Massas alimentícias	25 minutos	120 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Sopa	50 minutos	115 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Reaquecimento	30 minutos	95 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Vapor	40 minutos	100 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Bolos/pão	40 minutos	140 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
A fritura	30 minutos	145 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Cozido	2 horas	125 °C	1:00 ~ 10:00 (passo 1 hora)	00:00 ~ 24:00
Mingau	60 minutos	95 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Esterilização	15 minutos	135 °C	/	00:00 ~ 24:00

### OPERAÇÃO

1. **Operação padrão**  
Pressione o botão "Menu" para selecionar o programa que você precisa. O ecrã mostra o tempo de cozimento em padrão. Até o indicador correspondente do campo programa que quis acender, pressione o botão "Iniciar" para confirmar que o processo de cozimento foi iniciado. O tempo de cozimento fará a contagem regressiva. Uma vez que o cozimento, ele emitirá um sinal sonoro e o potenciômetro entra no modo de aquecimento de manutenção de automaticamente, o visor mostra "BB".
2. **Ajuste o tempo de cozimento**  
Pressione o botão "Menu" para selecionar o programa que você precisa. O ecrã mostra o tempo de cozimento em padrão. Pressione o botão "Timer" para ajustar o tempo de cozedura. Para o programa de guisados, pressione o botão "Timer" cada vez que você vai adicionar pelo menos 1 hora, a tela exibe "01:00, 02:00, 03:00 10:00 ...", e depois de volta para 01:00.

## FIGURA



1. Válvula de vapor
2. Tampa
3. Tampa de alumínio
4. Anel superior
5. O colector de pingos
6. Panela interior

7. Camada intermédia
8. Painel de controle
9. Fonte de Alimentação
10. Copo medidor
11. Colher para Arroz
12. Colher de sopa

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

**Tensão / Freqüência:** 220-240V~ 50-60Hz

**Poder:** 860W

## IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Questo manuale può anche essere scaricato dal nostro sito web [www.sogo.es](http://www.sogo.es)

- Leggere tutte l'istruzioni contenute in questo manuale prima d'usare l'apparecchio.
- Questo prodotto non é pensato per l'uso commerciale o all'estero, é soltanto per uso domestico ed interno.
- Non toccare le superficie calde. Usare sempre maniche oppure anse.
- Non usare l'apparecchio si l'incavo oppure i conduttori sono avariati. Si l'apparecchio non lavora correttamente, é caduto oppure storpio, ha stato all'estero oppure ha sofferto sommergimento in acqua, lasciare immediatamente da fare uso e contattare con il nostro servizio a clienti.
- Non lasciare il cavo de tensione spenzolare su il bordo della tavola.
- Non lasciare il cavo de tensione toccare le superficie calde.
- Si dovrà somministrare un cavo de tensione piú corto per ridurre il rischio da fuoco o pericolo resultanti d'essere attaccato oppure capitare tra i piedi con un cavo troppo lungo.
- Si fatte servire un cavo de estensione per connetare la pentola multi cucina, prendere nota che un cavo avvariato pó causare che l'unita non funzioni

correttamente. Controllare sempre il cavo de estensione, facendo sicuro che sia d'accordo con il voltaggio corretto.

Assecurarsi che nessuno pó capitare con un cavo che non sia nel posto corretto.

- Si precisa d'una supervisione prossima quando qualsiasi apparecchio sia usata por oppure accosto de bambini.
- I bambini precisano una supervisione attenta dei adulti continuamente quando sono dintro o circa della cucina. Guardare questo apparecchio lontano de bambini.
- Non lasciare la pentola multi cucina circa de dispositivi emmetendo calore, come calefattori di gas oppure elettriche.
- Usare sempre la pentola multi cucina in un aria che sia ventilata abbastanza.
- Fare servire gli accessori o pezzi di ricambio che non siano raccomandate o vendute pel fabbricante pó essere causa de danni all'apparecchio o alle persone.
- Quando sia in uso, non coprire l'apparecchio e non possarlo circa de materiali infiammabili, comme cortine ed di altri materiali combustibili.
- Cucinare sempre nel serbatoio strappabile de la pentola multi cucina. Cucinare senza il serbatoio elettrico poteva essere causa d'un elettro-shock.
- Non coprire o bloccare mai la valvola di vapore.
- Quando cocinate, il coperchio e la superficie esterna del apparecchio potevano doventare calde. Attuare con

precauzione e muovere o trasportate l'apparecchio soltanto facendo uso delle ase. Avete molta cura quando muovete qualsiasi cosa contenendo liquido o di alimenti calde.

- Doppo cucinare, avete molta cura al aprire il coperchio. Brucchiature serieose possano essere causate pel vapore residuale scapando della unit . Mettere il coperchio lontano da Voi e lasciate che le gote d'acqua piombano un'altra volta del coperchio all'apparecchio.
- Connettere sempre la spina prima al serbatoio multifunzione e dopo questo al racordo della parete.
- Se assecurarsi sempre de sconettare l'apparecchio prima di sconectarlo del racordo.
- Sconettare e lasciare refredare prima da fare la polizia e de togliere parti. Non disconnettere l'unit  tirando del cavo elettrico. Mantenere sconnettato quando non si fa servire.
- Per ridurre il rischio d'un shock elettrico, non sommergere l'apparecchio o gli incavi in acqua oppure qualsiasi di altri liquidi. Soltanto l'apparecchio interno da cucinare p  essere usato nel lavapiatti.
- Soltanto technicci qualificate possano riparare e fare mantenimento su pentola multi cucina, facendo uso de pezzi autentiche de ricanvio. Non intentare mai de smontare e riparare l'apparecchio.
- Questo apparecchio pot essere usato

per bambini de 8 anni e piú e per personi con attitudini mentale, sensoriale oppure fisiche redote o che mancano d'esperienza e conoscimento, sempre che hanno rebuto prescrizioni oppure supervisione con riferenza a l'uso del apparecchio de forma sicura e dei pericolo possibili. Bambini non dovevano giocare con l'apparecchio. Polizia e mantenimento non dovevano essere fatte per bambini sensi supervisione.

- Sconettare sempre l'apparecchio si se lascia senza supervisione e prima da montare, smontare o pulire.
- Non fare servire con questo apparecchio un programmatore, contatore o qualsiasi altro apparecchio che posa posarlo in marcia automaticamente, perche, si l'apparecchio é coperto o collocato incorrettamente, c'e pericolo di fuoco.

Istruzioni supra il cavo d'alimentazione:

- a) Si dovrà usare un cavo d'alimentazione corto per redure il rischio resultante di capitare tra i piedi con un cavo troppo lungo.
- b) Sono disponibile cavi d'alimentazione o d'estensione piú longhi e possono essere usate si avete cura ne l'uso.
- c) Nel caso che facete uso d'un cavo de alimentazione o d'estensione piú longo
  - 1) La classificazione elettrica del cavo elettrico o d'estensione doveva essere



come minimo della stessa potenza elettrica da quella dell'apparecchio, e  
 2) il cavo dovrà essere posato da forma che non possa spenzolare su il bordo della tavola o banchetto dove poteva essere stirato per bambini oppure essere causa d'inciampatori accidentali.

#### ISTRUZIONI GENERALI

- 1) La PENTOLA MULTI CUCINA a 11 programme: Riso/Pilaf, Bollire, Pasta, Z, Riscalfare, Vapore, Pastici/Pane, Friggere, Stufato, Pappolata, Sterilizzazione.
- 2) Sia qual sia il moto scelto per cucinare, quando sia finito, il vostro pranzo sarà fatto al punto. Per questo, la segnale de só de la PENTOLA MULTI CUCINA, sartà in forma di scalfamento per mantenere d'una modalità automatica. Le schermo mostra "BB" 24 ore allora che il modo di scalfamento rimane.
- 3) Premere il bottone "CANCEL" ad abortire qualsia errore d'operazione.

#### MANTENIMENTO DELLA PENTOLA INTERIORE

- Ad usare soltanto per cucinare, si la facete servire in d'altri elettrodomestici poteva essere causa de danni.
- Non lavate la pentola interiore nel lavapiatti.
- Non fare mai servire spazzole duri al sfregare la pentola interiore, ad evitare danni nel rivestimento.
- Prenete la pentola con guanti de cucina oppure con una manopola o aspettare fino che sia fredda prima de l'estrarre.
- Prima da cucinare, assicurarsi de che la pentola interiore é in pieno contatto con il piatto calefattore, facendola girare per incassarla.  
 Per il programma di sterilizzazione, non si pó aggiustare il tempo del vapore per securetà.  
 Per la resta de programme, premere il botone "Timer". Cinque minuti serano aggregati ogni volta e lo schermo mostrará "00: 10, 00:15. ... 2:30" ed allora torna a 00: 10.  
 Premere il bottone "Start" per confirmare. Comincia la cucione.

#### RAGIONE DEL PRE-AGGIUSTAMENTO

Premere il botone "Menu" per scegliere il programma desiderato. Lo schermo mostrará il tempo de cucione per difetto. Premere il botone "Preset" per selezionare il tempo che desiderate. Lo schermo mostra "00:00" e continuarà con il flash. Ad esempio, alle 14:00 si volete che la cucione sia alle 18:00, premere il botone "Timer" per aggiustare il ritardo a 04:00. E finalmente, premere il botone "Start" per confirmare. Le due punte nel schermo palpebreranno e il tempo di ritardo comença a contare. Il tempo di ritardo va da 00:30 a 24:00. Premere il botone "Timer" ogni volta che volete aggiungere 30 minuti. Lo schermo mostrará "00:30, 01:00, 01:30 ... 24:00".

#### AGGIUSTARE IL TEMPO PREFISSATO DOPPIO

Si desiderate aggiustare il tempo prefissato e il tempo de cucione:

- 1) Premere il botone "Menu" per selezionare il programma desiderato. Lo schermo mostra il tempo de cocione in flash. Premere il botone "Timer" per aggiustare il tempo de cocione.
- 2) Premere il botone "Preset" per selezionare il tempo en che volete ritardare la cucione. Lo schermo mostra "00:00" ed allora flash. Ad esempio, a 14:00, si volete che la cucina domestica fa la cocione alle 18.00, potete premere il botone "Timer" per aggiustare il tempo di ritardo da 4:00. Finalmente, premere il botone "Start" per confirmare. I due punte nel schermo farano flash e comincia il tempo di ritardo.

## PREPARAZIONE DELLA PENTOLA

- Fare questo prima d'usare:
- La parte sterna della pentola interiore dovrà essere polita, specialmente la base. Assicurarsi che non c'è niente fra la pentola interiore e la piastra d'escalfamento.
- Mettere la pentola nel corpo ed aggiustare correttamente.
- Con relazione alla pentola, assicurarsi

che il fondo della pentola e la piastra d'escalfamento e i sensori hanno un buono contatto.

- Fermate il coperchio superiore.
- Connettere alla rete.
- No connetere l'apparecchio se non avete fatto i passi precedenti.

## TAVOLA DI COTTURA

Menu	Tempo di cottura	Temperatura di cottura	Intervallo di tempo di cottura per la regolazione	Intervallo di tempo prestabilito
Riso Pilaf	55 minuti	105 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Bollire	40 minuti	110 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Pasta	25 minuti	120 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Zuppa	50 minuti	115 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Riscalfare	30 minuti	95 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Vapore	40 minuti	100 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Pastici/pane	40 minuti	140 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Friggere	30 minuti	145 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Stufato	2 ore	125 °C	1:00 ~ 10:00 (passo 1 ora)	00:00 ~ 24:00
Pappolata	60 minuti	95 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Sterilizzazione	15 minuti	135 °C	/	00:00 ~ 24:00

## OPERAZIONE

- Operazione Standard**  
Premere il botone "Menu" per selezionare il programma desiderato. Lo schermo mostra il tempo di cottura. Fino che splende l'indicatore del programma che volete, premere il botone "Start" per confermare. Ha cominciato il processo da cucinare. Il tempo di cottura conterà. Una volta pre-setto, si sentirà un segnale e la pentola entrerà nel modo di riscaldamento di mantenimento e automaticamente lo schermo mostra "BB".
- Aggiustare il tempo di cottura  
Premere il botone "Menu" per selezionare il programma desiderato. Lo schermo mostra il tempo di cottura. Premere il botone "Timer" per aggiustare il tempo di cottura. Per il programma di stufato, premere il botone "Timer" ogni volta che volete aggiungere al meno 1 ora, lo schermo mostrerà " 01:00, 02:00, 03:00 10:00..." e di volta a 01:00.

## FIGURA



1. Valvola de vapore
2. Coperchio
3. Coperchio d'alluminio
4. Anello superiore
5. Collettore di gocciolatura
6. Pentola interiore

7. Pannello di controllo
8. Fonte d'alimentazione
9. Tassa per medire
10. Cuchiaio per riso
11. Cuchiaio zuppiera

## SPECIFICHE TECNICHE

**Tensione / frequenza:** 220-240V~ 50-60Hz

**Potenza:** 860W

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Handbuch kann auch von unserer Website heruntergeladen werden: [www.sogo.es](http://www.sogo.es)

- Lesen Sie alle Anweisungen in diesem Handbuch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Dieses Produkt ist für den gewerblichen Gebrauch oder im Freien nicht beabsichtigt,; es ist nur für den häuslichen Gebrauch und Interieur.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Haltegriffe oder Griffe.
- Das Gerät nicht betätigen, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Das Gerät nicht verwenden wenn es nicht richtig funktioniert, fallen gelassen oder beschädigt wurde, oder war es im Freien oder in Wasser eingetaucht, stellen Sie sofort mit unserem Kundendienst auf.
- Das Netzkabel nicht über den Rand des Tisches oder hängen lassen.
- Lassen Sie das Netzkabel in Kontakt mit heißen Oberflächen nicht.
- Ein kürzeres Stromversorgungskabel (oder Kabel-Set ) ist vorgesehen, um die Brandgefahr oder Gefahr durch Verheddern oder Stolpern über einen längeren Kabel zu reduzieren.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels die Multi-Kocher anschließen, beachten Sie bitte, dass eine beschädigte Verlängerungskabel das Gerät zu Fehlfunktionen führen kann. Überprüfen

Sie immer Ihre Verlängerungskabel auf Beschädigungen und stellen Sie sicher, dass es kompatibel mit der erforderlichen Spannung ist. Achten Sie darauf, das Kabel nicht zu platzieren, wo jemand darüber stolpern kann.

- Eine enge Überwachung ist notwendig, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- Kinder brauchen unmittelbarer Aufsicht von Erwachsenen jederzeit, wenn sie in der Küche sind. Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Stellen Sie das Multi-Kocher in der Nähe von wärmeabgebenden Geräten wie Heizungen, Gas-Kochfelder oder elektrische Brenner, nicht.
- Verwenden Sie immer den Multi-Kocher in einem gut belüfteten Raum.
- Verwenden Zubehör oder Ersatzteile, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, können Schäden an der Multi-Kocher oder Verletzungen verursachen.
- Während des Betriebs das Gerät nicht decken oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Gardinen, Vorhänge, Wände und Gewebe Polstermöbel positionieren.
- Immer in der abnehmbaren Kochtopf des Multi-Kocherkochen. Kochen ohne die abnehmbare Kochtopf kann einen elektrischen Schlag verursachen.
- Das Dampfventil Nie abdecken oder mit irgendetwas blocken .
- Während Sie kochen, könnte der Deckel und die Außenfläche des Herdes heiß werden.

Vorsichtig handhaben und tragen oder den Herd nur mit den Griffen bewegen. Seien Sie sehr vorsichtig, am jedes Gerät warme Speisen oder Flüssigkeiten enthält zu bewegen.

- Sie sollen sehr Vorsicht Sein beim Öffnen des Deckels nach dem Kochen. Schwere Verbrennungen können aus Restdampf aus Inneren des Gerätes resultieren. Heben Sie den Deckel von Ihnen weg und lassen die Wassertropfen wieder aus dem Deckel in den Kocher rieseln.
- Bringen Sie immer zuerst der Stecker zu Gerät, und dann stecken Sie das Kabel in die Steckdose.
- Stellen Sie sicher, dass die Multi-Kocher ausgeschaltet ist, bevor es aus der Steckdose ziehen.
- Immer abschalten und abkühlen lassen vor dem Reinigen oder von Teilen entfernung. Versuchen Sie niemals, das Gerät durch Ziehen am Netzkabel abschalten. Halten Sie getrennt, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden, darf der Stecker, Netzkabel oder Gehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Nur der innere Kochtopf kann in der Spülmaschine gestellt werden.
- Nur qualifizierte Experten Reparatur- und Wartungsarbeiten dürfen an der elektrischen Multi-Kocher mit authentischen Ersatz und Zubehörteilen ausgeführt. Versuchen Sie niemals, das

Multi-Kocher selbst zu verstellen und zu reparieren.

- Dieses Gerät kann bei Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen im Alter verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in der Benutzung des Gerätes in einer sicheren Weise gegeben worden und die Gefahren beteiligt verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Trennen Sie das Gerät vom Netz, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird und vor der Montage, Demontage oder Reinigung.
- Verwenden Sie dieses Gerät mit einem Programmierer, Zähler oder ein anderes Gerät die es automatisch, einschalten können, nicht. Wenn das Gerät abgedeckt oder falsch positioniert ist besteht die Gefahr von Feuer.

Netzkabel Anleitung:

- a) Eine kurze Stromkabel (oder abnehmbare Netzkabel ) Sollte das Risiko über ein längeres Kabel reduzieren, die sich aus ein Verheddern oder Stolpern.
- b) Längere abnehmbare Netzkabel oder Verlängerungskabel stehen zur Verfügung und knnen verwendet werden, wenn man bei der Verwendung vorsichtig wird.
- c) Wenn eine längere abnehmbare

Netzkabel oder ein Verlängerungskabel verwendet wird:

1) Der markierte elektrische Nennleistung des Netzkabel oder Verlängerungskabel sollte mindestens so groß wie die elektrische Nennleistung des Gerätes; und  
2) Das Kabel soll so angeordnet sein, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder auf einem Tisch drapiert wird wo es von Kindern gezogen sein kann oder unbeabsichtigt darüber stolpern kann.

#### ALLGEMEINE ANWEISUNGEN

- 1) Das MULTIFUNKTIONS KOCHER hat 11 Programme: Reis / Pilaw, Kochen, Pasta, Suppe, Überhitzung, Dampf, Kuchen/ Brot, Braten, Eintopf, Brei und Sterilisation.
- 2) Was auch immer Kochmodus gewählt, einmal fertig gestellt wird Ihr Essen den Punkt gekocht. Daher das Tonsignal an den MULTIFUNKTIONS KOCHER wird es in automatisch Heizung Wartungsmodus und das Display zeigt "BB" 24 Stunden, während der Heizbetrieb beibehalten wird.
- 3) Drücken Sie die Taste "Cancel" für einen Verfahrensfehler abzubrechen.

#### AUFRECHTERHALTUNG DES INNENTOPFES

- Verwenden Sie das Innere nur zum Kochen, an anderen Geräte verwenden kann Schäden verursachen.
- Den inneren Topf in der Spülmaschine nicht waschen.
- Verwenden Sie niemals harte Bürsten, schrubben Sie den inneren Topf am reinigen zum Schäden an der Auskleidung zu verhindern.
- Nehmen Sie den Topf mit Küchenhandschuhen oder einem Handheld oder lassen Sie es vor dem Ausbau abkühlen lassen.
- Vor dem kochen stellen Sie sicher, der Innentopf in vollem Kontakt mit der Heizplatte ist, drehen zu passen. Für das Sterilisationsprogramm kann die Garzeit, auf Sicherheit, nicht eingestellt werden. Für den Rest der Programme, drücken Sie die Taste "Timer" jedes Mal, wenn Sie 5 Minuten hinzufügen, zeigt das Display: "00.10, 00.15 Die ... 02.30" und kehrt

dann in 00:10. Dann drücken Sie die Schaltfläche "Start", um zu bestätigen. Kochen beginnt.

#### DIE ROLLE DER VOREINSTELLUNG

Drücken Sie die Taste "Menu" das Programm die Sie brauchen, auszuwählen. Der Bildschirm zeigt die Kochzeit in Verzug. Drücken Sie die Taste "Preset", um die Zeit Sie das Kochen zu verzögern wollen, zu wählen. Auf dem Display erscheint "00:00" und es wird auch blinken. Zum Beispiel, um 14:00 Uhr, wenn Sie die zu Hause um 18.00 Uhr kochen wollen, können Sie die Taste "Timer" drücken für die Verzögerungszeit bis 04.00 Uhr einzustellen. Und schließlich, drücken Sie die Schaltfläche "Start", um zu bestätigen. Die beiden Punkte im Display blinkt, und der Countdown die Verzögerungszeit beginnt. Der Bereich der Verzögerungszeit ist von 0.30 bis 24.00 Uhr. Drücken Sie die Taste "Timer" jedes Mal, wenn 30 Minuten hinzufügen werden, zeigt das Display "00.30, 01.00, 01.30 ... 24:00"

#### STELLEN SIE DIE DOPPEL GEPLANTEN ZEIT

Wenn Sie die vorgegebene Zeit und die Kochzeit einzustellen möchten:

- 1) Drücken Sie die Taste "Menu", das Programm auszuwählen, dem Sie benötigen. Der Bildschirm zeigt die Kochzeit in Verzug. Drücken Sie die Taste "Timer", um die Garzeit einzustellen.
- 2) Drücken Sie die Taste "Preset", um die Zeit zu wählen, dem Sie zu Kochen verzögern wollen. Auf dem Display erscheint "00:00" und wird auch weiterhin



blinken. Zum Beispiel, um 14:00 Uhr, wenn Sie die Küche zu Hause um 18:00 Uhr kochen wollen können Sie die Taste "Timer" drücken zu die Verzögerungszeit bis 04.00 Uhr einzustellen. Und schließlich, drücken Sie die Schaltfläche "Start", um zu bestätigen. Die beiden Punkte im Display blinkt, und der Countdown die Verzögerungszeit beginnt.

- Sie sicher, das es zwischen dem inneren Topf und die heiße Platte nichts gibt.
- Setzen Sie den inneren Topf in der Menge und stellen Sie es richtig zu.
- Im Hinblick auf den Innentopf, stellen Sie sicher das der Boden des Innentopfes, der Heizplatte und die Sensoren guten Kontakte haben.
- Schließen Sie die obere Abdeckung.
- Am Stromnetz einschalten.
- Das Gerät nicht an machen, wenn Sie die oben genannten Schritte nicht abgeschlossen haben.

### VORBEREITUNG DES TOPFES

- Tun Sie dies vor der Verwendung: Die Außenseite des Innentopf muss sauber sein, vor allem die Basis. Stellen

### TABELLE DER KOCH

Menü	Kochzeit	Gartemperatur	Zeitbereich für die Kochen Einstellung	Voreingestellte Zeitbereich
Reis Pilaw	55 Minuten	105 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Kochen	40 Minuten	110 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Pasta	25 Minuten	120 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Suppe	50 Minuten	115 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Überhitzung	30 Minuten	95 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Dampf	40 Minuten	100 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Kichen/Brot	40 Minuten	140 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Braten	30 Minuten	145 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Eintopf	2 Stunden	125 °C	1:00 ~ 10:00 (Stufe 1 Stunde)	00:00 ~ 24:00
Brei	60 Minuten	95 °C	00:10 ~ 2:30	00:00 ~ 24:00
Sterilisation	15 Minuten	135 °C	/	00:00 ~ 24:00

### BETRIEB

1. Standard Betrieb  
Drücken Sie die Taste "Menu", das Programm auszuwählen, dem Sie benötigen. Der Bildschirm zeigt die Kochzeit in Verzug. Bis die entsprechende Anzeige des Feldprogramm Sie wollen, leuchtet, drücken Sie die Schaltfläche "Start", um zu bestätigen. Der Kochvorgang beginnt. Die Kochzeit wird Countdown. Sobald das Kochen endet, ertönt ein Tonsignal und der Topf wird in den Heizbetrieb der

2. Aufrechterhaltung der automatisch eingeben. Das Display zeigt "BB".  
Stellen Sie die Garzeit  
Drücken Sie die Taste "Menu", das Programm auszuwählen, dem Sie benötigen. Der Bildschirm zeigt die Kochzeit in Verzug. Drücken Sie die Taste "Timer", um die Garzeit einzustellen. Für das Eintöpfen Programm, wenn Sie die Taste "Timer" jedes Mal drücken, fügen Sie mindestens 1 Stunde. Das display zeigt "01.00, 02.00, 03.00 10.00 ...", und dann bis 01.00 zurück

## ABBILDUNG



1. Dampfventil
2. Abdeckung
3. Aluminiumdeckel
4. Oberring
5. Tropfenfänger
6. Innentopf

7. Control Panel
8. Stromversorgung
9. Messbecher
10. Für Reislöffel
11. Suppenlöffel

## TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

**Spannung / Frequenz:** 220-240V~ 50-60Hz  
**Leistung:** 860W

## 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/UE 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](http://www.sogosat.com)  
[sogosat@sogosat.com](mailto: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](http://www.sogosat.com) /  
[sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161

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



**Imported by:**

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](http://www.sogosat.com) /  
[sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161

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



**Importato da:**

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](http://www.sogosat.com) /  
[sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161

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



**Importé par:**

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](http://www.sogosat.com) /  
[sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161

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



**Importiert durch:**

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](http://www.sogosat.com) /  
[sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161







# SOGO<sup>®</sup>

Human Technology

ref. SS-10765

