SOGO

Human Technology

manual de instrucciones / instructions for use
mode d'emploi / manual de instruçoes
gebrauchsanweisung / manuale d'instruzioni



Horno eléctrico 35L
Electric Oven 35L
Four electrique 35L
Forno elétrico 35L
Elektrischer Ofen 35L
Forno elettrico 35L

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

ref. SS-10540

Antes de utilizar este horno, lea completamente este manual de instrucciones. Conservar para referencia futura.
Una copia de este manual de instrucciones en varios idiomas está disponible en nuestro sitio web: www.sogo.es.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO IMPORTANTES :

Cuando utilice electrodomésticos, se deben seguir siempre las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

1. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y entienden los peligros involucrados.
2. Los niños nunca deben jugar con el aparato.
3. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y sean supervisados.
4. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
5. ADVERTENCIA: Para garantizar la seguridad de sus niños, mantenga fuera de su alcance todo el paquete (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.).
6. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o persona cualificada para evitar riesgos
7. Nunca tire del cable cuando lo desconecte, tire del enchufe en su lugar.
8. No utilice la unidad con un cable o enchufe dañado, o si no funciona correctamente.

9. No manipule el aparato con las manos mojadas.
10. Asegúrese de que el aparato esté desconectado antes de la limpieza.
11. Este aparato debe instalarse siguiendo las normativas nacionales de instalaciones eléctricas.
12. Este aparato es solo para uso doméstico.
13.  **Cuando se utiliza este símbolo, significa "PRECAUCIÓN: Superficies Calientes! "Las superficies pueden calentarse durante el uso".**
14. No opere el dispositivo conectado a un temporizador externo o a un sistema de control remoto separado.
15. La parte posterior del aparato debe estar contra la pared.
16. El horno emite calor. Por lo tanto, no debe colocarlo cerca de materiales combustibles como cortinas o madera.
17. El espacio libre por encima del horno debe ser de al menos 50 cm y al menos 20 cm en los laterales.
18. Coloque la unidad sobre un tapete resistente al calor.
19. Asegúrese de que el temporizador esté en la posición "0" cuando no esté utilizando la unidad.
20. Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con las secciones calientes del dispositivo.
21. No toque las partes calientes del dispositivo. Utilice una tela de horno o guantes si es necesario.
22. No toque superficies calientes. Utilice siempre asas o pomos.
23. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando un aparato es usado por o cerca de niños.
24. Para protegerse contra descargas eléctricas, no

sumerja el cable, el enchufe o cualquier parte del horno en agua o cualquier otro líquido.

25. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes
26. No utilice el aparato con el cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
27. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar riesgos o lesiones.
28. No lo coloque sobre o cerca de un gas caliente, ni un hornillo eléctrico, ni en un horno caliente.
29. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de ponerlo o quitarle las piezas, y antes de limpiarlo.
30. Para desconectar, gire el control de tiempo a 0, luego retire el enchufe. Sujete siempre el enchufe y nunca tire del cable.
31. Se debe tener extrema precaución al mover una bandeja de goteo que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
32. No cubra ninguna parte del horno con papel metálico. Esto podría hacer que el horno se sobrecaliente.
33. Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja, los estantes o al deshacerse de grasa caliente u otros líquidos calientes.
34. No limpie el interior del horno con almohadillas de fregar metales, las piezas pueden romper la almohadilla y tocar las partes eléctricas, creando un

riesgo de descarga eléctrica.

35. Los alimentos de gran tamaño o los utensilios de metal no se deben insertar en un horno eléctrico ya que pueden crear un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
36. Puede ocurrir un incendio si el horno está cubierto o toca material inflamable, incluyendo las cortinas, tapiceria, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No almacene ningún artículo en la parte superior del aparato cuando esté en funcionamiento.
37. Se deben tomar precauciones extremas al usar recipientes de cocinar o de hornear hechos de cualquier cosa que no sea metal o vidrio resistente al horno.
38. Asegúrese de que nada toque los elementos superiores o inferiores del horno.
39. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: cartón, plástico, papel o cualquier cosa similar.
40. No almacene materiales que no sean los recomendados por el fabricante en este horno cuando no esté en uso.
41. Siempre use guantes protectores aislados del horno al insertar o quitar artículos del horno caliente.
42. Este aparato tiene una puerta de vidrio templado y de seguridad. El vidrio es más fuerte que el vidrio ordinario y más resistente a la rotura. El vidrio templado todavía puede romperse alrededor de los bordes. Evite rascar la superficie de la puerta o cortar los bordes.
43. Este aparato está apagado cuando el botón de control del temporizador está en la posición “0”.

44. No utilice en exteriores, sólo para uso en interiores.
45. No utilice el electrodoméstico para otro uso que no sea el previsto.

INSTALACIÓN DE SU APARATO:

Retire el embalaje exterior e interior.
Asegúrese de tener todas las partes siguientes:
1 Bandeja de esmalte de hornear/asar/goteo
1 Soporte de horno cromado
1 Bandeja de goteo
1 Mango de asador rotisserie
2 Tenedores de Carne rotisserie
1 Asador rotisserie
1 Manual de instrucciones y tarjeta de garantía

Seleccione una ubicación para el aparato
La ubicación debe ser en un área abierta en un mostrador plan al alcance de una toma de corriente.
1. Al colocar el aparato, éste debe colocarse sobre una superficie plana y establ
2. No bloquee las rejillas de ventilación. Si se bloquean durante el funcionamiento, el horno puede sobrecalentarse y eventualmente provocar el fallo del aparato.
3. Elija una ubicación alejada del aire caliente, vapor o salpicaduras de líquidos.
4. La luz solar directa puede dañar los elementos de calor y puede aumentar el consumo eléctrico. Cualquier pregunta relacionada con la energía debe ser dirigida a un electricista certificado
5. No guarde nada en la parte superior de la unidad.
6. Mantenga el aparato a una distancia mínima de 20 cm de la pared trasera para garantizar una ventilación adecuada. Mantenga una distancia de 50 cm en la parte superior y 20 cm en los dos lados

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

Cuatro botones de función.
1. Control de temperatura: de 90ºC a 230ºC
2. Control del temporizador: de 0 a 60 minutos
3. Selector de funciones y temperatura 2 (para elementos de calefacción de acero inoxidable de 4 piezas en el interior):
Aplicable para funciones de horneado, asado, tostado y convección

OFF (Apagado)

Habilitar los elementos calefactores superior e inferior (para tostar) y el ventilador (para la función de convección)

Habilitar el elemento calefactor superior (para asar) y el ventilador (para la función de convección)

Habilitar los elementos calefactores superior e inferior (para tostar)

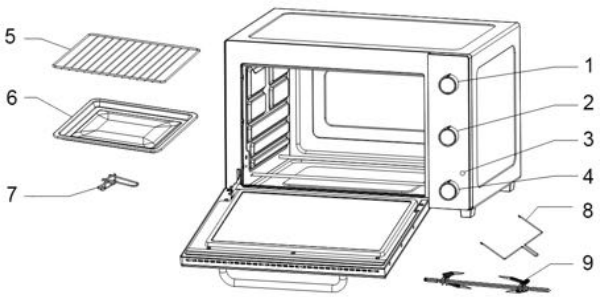
Habilitar el elemento calefactor superior y el asador (para la función asador)

Habilitar los elementos calefactores superior e inferior (para tostar) y activa el ventilador y el asador (para las funciones de convección y asador combinadas)

4. Lámpara interior: Este horno tiene una lámpara en el interior que se ilumina cuando el horno se enciende con el temporizador en posición ON y se apaga cuando el temporizador se apague.

DIAGRAMA DE PIEZAS Y NOMBRES:

1. Control de temperatura
2. Interruptor selector de funciones
3. Lámpara indicadora
4. Temporizador
5. Rejilla cromada
6. Bandeja de hornear de esmalte
7. Asa cromada de la bandeja
8. Mango Rotisería
9. Tenedor Rotisería



PARÁMETROS TÉCNICOS:

Modelo: SS-10540
Voltaje /Frecuencia: 220-240V~ 50/60Hz
Consumo de energía: 1500W
Capacidad de la cavidad: 35 Litros
Dimensión Externa: 511x406x333mm(LxWxH)
Dimensión Interna: 363x330x268mm(LxWxH)

Peso neto: 8,4 kg

Nota: Las ilustraciones pueden diferir del producto actual.
Lea todas las secciones de este folleto y siga todas las instrucciones cuidadosamente.

ANTES DE USAR SU NUEVO HORNO ELÉCTRICO:

Antes de usar el horno tostador por primera vez, asegúrese de:

1. Lea todas las instrucciones incluidas en este manual.
2. Asegúrese de que el horno está desenchufado y de que el temporizador está en posición “OFF”.
3. Lave todos los accesorios en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas.
4. Secar completamente todos los accesorios (rejilla y bandeja de hornear, asa de la bandeja, barra del asador y tornillos) y volver a montarlos en el horno, (según el uso aplicable), enchufe el horno en la toma de corriente y ya está listo para volver a usar su nuevo horno tostador.
5. Tras volver a montar el horno, le recomendamos que lo haga funcionar a la temperatura más alta (230°C) en la función tostada durante aproximadamente 15 minutos para eliminar cualquier residuo de embalaje que pueda quedar después del envío. Esto también eliminará todos los rastros de olor inicialmente presentes.

Nota: La puesta en marcha inicial puede resultar en un mínimo olor y humo (unos 15 minutos). Esto es normal e inofensivo. Se debe a la quema de la sustancia protectora aplicada a los elementos de calefacción en la fábrica.

ADVERTENCIA: PARA EVITAR RIESGOS DE LESIONES O QUEMADURAS, NO TOQUE LAS SUPERFICIES CALIENTES CUANDO EL HORNO ESTA EN USO. SIEMPRE USE MITONES DEL HORNO.

OPERATIVA DEL HORNO:

1. Introduzca la parrilla en la guía de soporte de la unidad.
2. Coloque los alimentos sobre la parrilla o en la bandeja de hornear.
3. Pinte los alimentos con salsas o aceite, según se desee.
4. Coloque el alimento en la bandeja de comida por encima de la rejilla de la parrilla y, a continuación, cierre la puerta de cristal. Recomendamos que se envuelva la bandeja de alimentos con papel de aluminio por debajo de los alimentos para permitir una fácil limpieza.
5. **Selector de función:** Elija las opciones de calentamiento de los elementos de calefacción de la parte superior, inferior, convección o rotisería, el que sea más adecuado para sus alimentos.
6. **Selector de temperatura:** Elija la temperatura deseada de 90ºC a 230ºC para tostar..
7. **Temporizador:** A continuación, gire el botón del temporizador a la temperatura deseada. Favor tenga en cuenta que los elementos de calefacción sólo se activan después de que el temporizador ha sido activado.
8. Gire los alimentos a la mitad del tiempo de cocción prescrito.
9. Cuando la comida está lista, el temporizador automáticamente hará una señal acústica y el proceso de cocción se detendrá (los elementos calentadores se apagan).
10. En el caso que desee interrumpir el proceso de cocción, gire el temporizador a la posición OFF y luego abra la puerta. **TENGA CUIDADO CON EL AIRE CALIENTE QUE FLUYE HACIA FUERA.**

PRECAUCIÓN: Tenga siempre mucho cuidado cuando retire una bandeja de hornear, una rejilla o cualquier recipiente caliente de un horno caliente. Utilice siempre el asa o un guante de horno cuando retire los artículos calientes del horno.

NOTA: Debe ajustar los tres mandos antes de que el horno funcione.

Luz de Encendido: Se encenderá durante el uso. Señal de Campana: Al finalizar el tiempo de cocción sonará una señal de campana y el horno se apagará automáticamente.

Precalentamiento- El horno se calienta rápidamente, por lo que el precalentamiento normalmente no es necesario o deseable. Si desea precalentar, simplemente seleccione la temperatura deseada, la función de cocción y el tiempo. Recuerde, usted debe fijar el contador de tiempo; El horno no se encenderá sin los 3 ajustes

seleccionados.

a) **Tostar**, **Hornear, Asar:** Para usar el horno, primero coloque los alimentos en la rejilla o en la bandeja de goteo/horneado. A continuación, seleccione en el mando selector de funciones. Ajuste la temperatura deseada utilizando el mando de temperatura. Por último, debe configurar el temporizador.

NOTA: Tenga en cuenta que ninguna de las funciones del HORNO (ASADO, HORNEADO, TOSTADO) funcionará sin que el botón TEMPORIZADOR esté ajustado al tiempo de cocción deseado.

b) **Convección**- Para utilizar la función de convección, en primer lugar coloque los alimentos en la rejilla o en la bandeja de goteo/horneado, seleccione o desde el mando selector de funciones, ajustar la temperatura deseada con el mando de temperatura y luego debe configurar el temporizador. Activar la función de convección. Los elementos calefactores se encenderán y apagarán para mantener la temperatura seleccionada; Al mismo tiempo el motor del ventilador funcionará circulando el aire caliente alrededor del alimento lo que hace que el alimento cocido al horno suba rápida y uniformemente. Cuando termine la cocción por convección, gire el selector de función, el mando de temperatura y el selector del temporizador a la posición “OFF / 0” y abra la puerta completamente y retire la comida con cuidado, usando los guantes de cocina o el asa de la rejilla proporcionadas.

c) **Asador**- Para utilizar el horno para asar coloque los alimentos en el asador (vea las instrucciones a continuación) y coloque la bandeja de goteo/horneado en la posición inferior. Primero, seleccione o en el selector de función.
Tenga en cuenta que el horno no se encenderá sin que se hayan seleccionado los 3 ajustes.

Pautas para montar el asador y colocar apropiadamente los alimentos:

Después de asegurarse de que el horno está desconectado, coloque los alimentos de la siguiente manera:

- Coloque un tenedor de carne en el extremo de la barra del asador opuesto al punto, con los extremos afilados de la horquilla hacia el centro y apriete ligeramente el tornillo.
- Deslice el otro extremo de la barra del asador directamente a través del centro de la carne.
- Coloque el otro tenedor de carne en el otro extremo de la barra. Asegúrese de que la horquilla asegure los alimentos en el asador y apriete los tornillos.
- Asegúrese de que las horquillas no estén demasiado cerca de las paredes laterales del horno, ya que esto podría interferir con la rotación.
- Al cocinar aves de corral, las patas y las alas deben asegurarse al cuerpo con la cuerda de cocinar para hacer el alimento tan compacto como sea posible. Esto es necesario para el movimiento suave del asador y para evitar el arrastre.
- Sazone o mezcle la comida como desee.
- Coloque la bandeja de goteo/horneado directamente en la parte inferior del horno.
- Inserte el extremo grueso de la barra en el soporte de la unidad en la pared interior derecha del horno y coloque el otro extremo de la barra en el soporte en la pared interior izquierda. Tenga en cuenta que el enganche de la unidad es extensible, es posible que deba deslizarlo hacia afuera para sujetar la barra de forma segura.
- Con todos los mandos selectores en la posición “OFF/0”, enchufe el horno.
- Siga las instrucciones de funcionamiento de la función “Asador” en la parte superior de esta sección.

El asado es una forma saludable de cocinar carnes porque la velocidad de giro lenta proporciona el drenado natural de las carnes mientras las grasas se escurren. El asador se puede utilizar para asar carnes de hasta 4 libras.

PRECAUCIÓN: ¡El asador, los tenedores de carne y los tornillos estarán calientes! Tenga cuidado al intentar sacar los alimentos cocidos del horno. Utilice el asa del asador y las manoplas del horno para estar a salvo de altas temperaturas.

CONSEJOS PARA COCINAR:

1. Antes de poner los alimentos en el horno, añada el estante de la parrilla.
2. Coloque la bandeja de goteo debajo del estante de la parrilla para evitar que el aceite caiga dentro del horno.

3. Si el alimento es aceitoso, como el pollo asado, etc., use dos trozos de papel de aluminio, ponga un trozo en la bandeja de goteo y use otro para cubrir los alimentos. Esto evita salpicaduras de aceite durante el funcionamiento.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

Advertencia: Asegúrese de desenchufar el horno y dejar que se enfríe antes de limpiar.
Precaución: Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, nunca intente reparar la unidad usted mismo. Llévela a una estación de servicio autorizada para su examen y reparación.

NO UTILICE ESTROPAJOS DE LANA DE ACERO, LIMPIADORES ABRASIVOS O RASPAR LAS PAREDES CON UN UTENSILIO DE METAL, YA QUE TODOS ESTOS MÉTODOS PUEDEN DAÑAR EL REVESTIMIENTO DE LIMPIEZA CONTINUA.

Todos los accesorios desmontables deben ser lavadas con agua caliente y jabón o se pueden limpiar en el lavavajillas.
La puerta se puede limpiar con una esponja húmeda y secar con un paño o una toalla de papel. Limpiar el exterior con una esponja húmeda y secarla con una toalla de tela suave.
NO USE UN LIMPIADOR ABRASIVO, PUEDE DAÑAR EL ACABADO EXTERIOR.

NO UTILICE UN LIMPIADOR ABRASIVO NI UNA ESPONJA DE LANA DE ACERO EN LA TAPA DE GOTEO, PUEDE DAÑAR EL ACABADO DE ESMALTE DE PORCELANA
Asegurar que todos los materiales ácidos (o aceite o limón) se limpian de inmediato.

DEJE QUE TODAS LAS PARTES Y LAS SUPERFICIES SE SEQUEN BIEN ANTES DE CONECTAR EL HORNO Y USARLO.

GUÍA PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS:

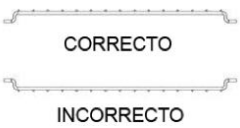
Usted puede resolver muchos problemas comunes del aparato usted mismo. Pruebe las sugerencias siguientes para ver si puede resolver el problema antes de buscar ayuda profesional

PROBLEMAS	POSIBLES CAUSAS Y SOLUCIONES
El aparato no funciona.	La unidad no está enchufada. Enchufe la unidad en una toma de corriente CA 220-240V ~ 50/60 Hz. El disruptor de su hogar está disparado o tiene un fusible quemado. Asegúrese de que los selectores de función, temperatura y temporizador están ajustados.
Sólo se calienta un elemento calefactor	La selección del ajuste de función determina qué elemento de calefacción funcionará. Al tostar, asegúrese de que el horno no esté ajustado en ASADO u otros ajustes.
Los elementos calefactores no se están calentando.	Los elementos calefactores cambiarán de ON a OFF para mantener el calor adecuado. Asegúrese de que el selector de temperatura esté colocado en el ajuste de cocción deseado.
Comida sobre cocida / poco cocida	Ajuste incorrecto de la temperatura. Es posible que tenga que ajustar la temperatura a la posición deseada. Colocación del estante. Puede ser necesario ajustar el estante para adaptarlo a la posición deseada.
Olor a quemado	Acumulación de alimentos en el interior del aparato, en los elementos calefactores o en la bandeja de goteo / horneado. Consulte “Limpieza del aparato”.

CONDICIÓN ANORMAL:

Si se produce una condición anormal, desenchufe y envíe este aparato a cualquier centro de servicio autorizado para reparación y / o ajustes eléctricos y mecánicos.

POSICIONAMIENTO DE REJILLA:



ALMACENAMIENTO DE SU APARATO:

1. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo.
2. Si se almacena el aparato durante largos períodos de tiempo, asegúrese de que el aparato esté limpio y sin partículas de alimentos.
3. Guárdelo en un lugar seco, como en una mesa o en una encimera o en un estante de armario.

Before using this oven, please read this instruction manual completely.
Preserve it for future reference.
A copy of this instruction manual in various languages is available on our website: www.sogo.es.

IMPORTANT USER SAFETY INSTRUCTIONS:

When using electrical appliances, basic precautions should always be followed, including the following:

1. 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.
2. Children must never play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and the cable cord out of the reach of children less than 8 years.
5. WARNING: In order to ensure your children's safety, please keep all package (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer its service agent or similarly qualifie person in order to avoid a hazard.
7. Never pull on the cord when unplugging, pull the plug instead.
8. Do not use the unit with a damaged cord or plug, or if it is not working properly.
9. Do not handle the appliance with wet hands.
10. Make sure the appliance has been unplugged before cleaning.

11. This appliance must be installed following the national regulations for electrical installations.
12. This appliance is for household use only.
13.  **When this symbol is used it means "CAUTION: Hot Surfaces ! "The surfaces are liable to get hot during use.**
14. Do not operate the device connected to an external timer or a separate remote control system.
15. The rear of the appliance should be against the wall.
16. The oven gives off heat. You should therefore not place it close to combustible materials such as curtains or wood.
17. The clearance above the oven should be at least 50 cm and at least 20 cm at the sides.
18. Put the unit down on to a heat-resistant mat.
19. Ensure that the timer is in the "0"position when you are not using the unit.
20. Please ensure that the mains cord does not come into contact with the hot sections of the device.
21. Do not touch the hot parts of the device. Use an oven cloth or gloves if necessary.
22. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
23. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
24. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the oven in water or any other liquids.
25. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
26. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damage

in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

27. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
28. Do not place on or near a hot gas, or electric burner, or in a heated oven.
29. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
30. To disconnect, turn the time control to 0, then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord.
31. Extreme caution must be used when moving a drip pan containing hot oil or other hot liquids.
32. Do not cover any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.
33. Use extreme caution when removing the tray, racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
34. Do not clean the inside of the oven with metal scouring pads, pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
35. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a electric oven as they may create a fire or risk of electric risk.
36. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including the curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
37. Extreme cautions should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.

38. Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven.
39. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
40. Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
41. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
42. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass in stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can still break around edges. Avoid scratching door surface or nicking edges.
43. This appliance is OFF when the Timer Control button is in the "0" position.
44. Do not use outdoors, Indoor use only.
45. Do not use appliance for other than intended use.

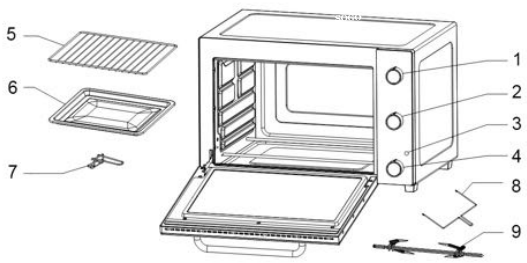
INSTALLATION OF YOUR APPLIANCE:

Before Using Your Appliance
Remove the exterior and interior packing.
Check to be sure you have all of the following parts:
1 Bake/Broil/Drip Enamel Tray
1 Chrome Oven Wire Rack
1 Drip Tray Handle
1 Rotisserie Spit Handle
2 Rotisserie Meat Forks
1 Rotisserie Spit
1 Instruction Manual and warranty Card

Select a location for the appliance.
The location should be in an open area on a flat counter within reach of an outlet.
1. When positioning the appliance, it should be set on a flat, steady surface
2. Do not block air vents. If they are blocked during operation, the oven may overheat and eventually cause the appliance to fail.
3. Choose a location away from hot air, steam or splashing liquids.
4. Direct sunlight can damage the heat elements and may increase electrical consumption. Any questions concerning power should be directed toward a certified electrician
5. Do not store anything on the top of the unit.
6. Keep the appliance at least 20 CM away from rear wall to ensure proper ventilation. Keep a distance of 50 CM on top side and 20CM on the two sides.

PARTS DIAGRAM AND NAMES:

1. Temperature Control
2. Function selector switch
3. Pilot lamp
4. Timer
5. Bake rack
6. Bake tray
7. Chromed Tray handle
8. Rotisserie Handle
9. Rotisserie Fork



OPERATING INSTRUCTIONS FOR THE OVEN:

Four Knobs operation.
1.Temperature control: from 90ºC a 230ºC
2.Timer control: from 0 to 60 minutes
3. Function & Temperature Selector 2 (for 4 pcs stainless steel heating elements inside):
Applicable for Baking, Broiling, Toasting, Convection and Rotisserie functions.

OFF

Enable both the upper and the lower heating elements (to toast) and the fan (for Convection Function)

Enable the upper heating element (to broil) and the fan (for Convection Function)

Enable both the upper and the lower heating elements (to toast)

Enable the upper heating element (to broil) and the rotisserie (for Rotisserie Function)

Enable both the upper and the lower heating elements (to toast) and enable the fan and the rotisserie (for Convection and Rotisserie functions combined)

4. Inner Lamp: This oven has a lamp inside which lights up when the oven is turned on with the timer set in ON position and it will go into OFF when the timer turns OFF.

TECHNICAL PARAMETERS:

Model: SS-10540
Voltage / Frequency: 220-240V~ 50/60Hz
Power Consumption: 1500W
Cavity Capacity: 35 Litres
External dimensions: 511x406x333mm(LxWxH)
Internal Dimension: 363x330x268mm(LxWxH)
Net Weight: 8.4 kg

Note: Illustrations may differ from actual product. Read all the sections of this booklet and follow all the instructions carefully.

BEFORE USING YOUR NEW ELECTRIC OVEN:

Before using your toaster oven for the first time, be sure to:
1. Read all of the instructions included in this manual.
2. Make sure that the oven is unplugged and the Time control is in the “OFF” position.
3. Wash all the accessories in hot, soapy water or in the dishwasher.

4. Thoroughly dry all accessories (wire rack and bake tray, tray handle, rotisserie rod and screws) and re-assemble in oven (as per usage applicable) , plug oven into outlet and you are ready to use your new toaster oven.
5. After re–assembling your oven, we recommend that you run it at the highest temperature (230ºC) on the toast function for approximately 15 minutes to eliminate any packing residue that may remain after shipping. This will also remove all traces of odor initially present.

Please Note: Initial start-up operation may result in minimal smell and smoke (about 15 minutes). This is normal and harmless. It is due to burning of the protective substance applied to the heating elements in the factory.

WARNING: TO AVOID RISK OF INJURY OR BURNS, DO NOT TOUCH HOT SURFACES WHEN OVEN IS IN USE. ALWAYS USE OVEN MITTS.

OVEN OPERATION:

1. Place the wire rack on the unit support guide.
2. Place food on the wire rack or in the bake tray.
3. Brush food with sauces or oil, as desired.
4. Place food item(s) on the food tray above the grill rack and then close the glass door. We recommend you wrap the food tray with tinfoil under the food item(s) to enable easy cleaning.
5. **Function Selecto:** Choose the options of heating the upper, lower convection or rotisería, whichever is more suitable for your food
6. T**emperature Selector:** Choose the desired temperature from 90ºC to 230ºC for toasting.
7. **Timer:** Then turn the timer knob to the desired temperature. Kindly note that the heating elements will only be switched on after the timer has been activated.
8. Turn food over midway through the prescribed cooking time.
9. When the food is ready, the timer will automatically give an acoustic signal and the cooking stops (the heating elements are switched off).
10. In the event that you have to interrupt the cooking process, turn the timer switch first to OFF position and then open the door. BEWARE OF HOT AIR FLOWING OUT.

CAUTION: Always use extreme care when removing bake tray, wire rack or any hot container from a hot oven. Always use the rack handle, or an oven mitt when removing hot items from the oven.

NOTE: You must set all three knobs before oven will operate.

Power Light: It will be lit up during the use.
Bell Signal: At the end of the cooking time a bell signal sounds and the oven will turn off automatically.

Preheating-The oven heats up quickly, so preheating is normally not necessary or desirable. If you wish to preheat, simply select the desired temperature, cooking function and time. Remember, you must set the timer; the oven will not turn on without all 3 settings selected.

a) **Toast, Bake, Roast:** To use the oven, first arrange food on the wire rack or in the drip/baking tray. Next, select from the function selector knob. Next set the desired temperature using the temperature knob. Finally, you must set the timer.

NOTE: Please note that none of the OVEN functions (BROIL, BAKE, TOAST) will operate without the TIMER knob turned to desired cooking time.

b)**Convection -** To use the convection function, first arrange food on the wire rack or in the drip/baking tray, select or from the function selector knob, set the desired temperature using the temperature knob and must set the timer.
The heating elements will cycle ON and OFF to maintain the selected temperature; at the same time the fan motor will operate circulating hot air around the food making baked food rise quickly and evenly. When convection baking is completed, turn the function selector, temperature control and timer selector knobs to the “OFF/0” position and open door fully and remove food carefully, using oven mitts or the rack handles provided.

c)**Rotisserie -** To use the oven for rotisserie, baking arrange food on the spit (see instructions below) and place the drip/baking tray at the bottom position. First select or from the function selector. Please note that the oven will not turn on without all 3 settings selected.

Guidelines to assemble the rotisserie spit and properly attach food:
After making sure the oven is unplugged, arrange food as follows:

- Place one meat fork on the end of the rotisserie spit opposite the point, with the forks sharp ends facing the center and tighten the screw slightly.
- Slide the other end of the rotisserie spit directly through the center of the meat.
- Place the other meat fork on the other end of the spit. Make sure the fork is securing the food on the spit and tighten the screws.
- Make sure the forks are not too close to the sidewalls of the oven as this could interfere with the rotation.
- When cooking poultry, legs and wings should be secured to the body with cooking string making the food as compact as possible. This is necessary for smooth movement of the rotisserie and to prevent dragging.
- Season or baste the food as desired.
- Place the drip/baking tray directly on the bottom of the oven.
- Insert the thick end of the spit in the drive socket on the right interior wall of the oven and put the other end of the spit in the bracket on the left interior wall. Note that the drive socket is extendable – you may need to slide it outward to hold the spit safely.
- With all selector knobs in the “OFF/0” position, plug the oven in.
- Follow “Rotisserie” function operation instructions at top of this section.

Rotisserie roasting is a healthy way to cook meats because the slow turning spit provides natural basting of meats while fats drip away. The rotisserie can be used to roast meats up to 4 pounds.

CAUTION: The rotisserie spit, meat forks and screws will be hot! Be careful when you try to take out the cooked food out of the oven. Use the rotisserie handle and oven mitts to be safe from high heat.

COOKING TIPS:

1. Before putting food in the oven oil the grill shelf.
2. Place the drip tray under the grill shelf to avoid oil dropping inside the oven.
3. If the food is oily such as roast chicken etc, use two pieces of aluminium foils, put one piece on the drip tray and use another one to cover the food. This avoids oil splashing during operation.

CLEANING & MAINTENANCE:

Warning: Be sure to unplug the oven and allow it to cool before cleaning.
Caution: In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the unit yourself. Take it to an authorized service station for examination and repair.

DO NOT USE STEEL WOOL SCOURING PADS, ABRASIVE CLEANERS OR SCRAPE THE WALLS WITH A METAL UTENSIL, AS ALL OF THESE METHODS MAY DAMAGE THE CONTINUOUS CLEAN COATING.
All detachable accessories should be washed in hot soapy water or can be cleaned in a dishwasher. The door can be wiped with a damp sponge and wiped dry with a paper or cloth towel. Clean the outside with a damp sponge and dry it with a soft cloth towel.
DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER AS IT MAY DAMAGE THE EXTERIOR FINISH.

DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER OR STEEL WOOL SCOURING PAD ON THE DRIP PAN AS IT MAY DAMAGE THE PORCELAIN ENAMEL FINISH.
Ensure that all acidic materials (lemon or oil) are cleaned immediately.

LET ALL PARTS AND SURFACES DRY THOROUGHLY PRIOR TO PLUGGING OVEN IN AND USING.

TROUBLESHOOTING GUIDE:

You can solve many common appliance problems by yourself. Try the suggestions below to see if you can solve the problem before seeking professional assistance.

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES AND SOLUTIONS
Appliance does not operate.	Unit not plugged in. Plug the unit into a AC 220-240V ~ 50/60Hz electrical outlet. Your home’s circuit breaker tripped or a blown fuse. Be sure that the function, temperature and timer selectors are set.
Only one heating element is heating up.	Function setting selection determines which heating element will operate. When toasting, make sure the oven is not set to BROIL and other settings.
Heating elements are not heating up.	Heating elements will cycle ON and OFF to maintain proper heat. Make sure temperature selector is positioned to the desired cooking setting.
Overcooked/undercooked Food	Incorrect temperature setting. You may have to adjust the temperature to desired position. Rack placement. Rack may need to be adjusted to accommodate to desired position.
Burnt Smell	Food build-up inside appliance, on heating elements or in drip/baking pan. Refer to “Cleaning Your Appliance”.

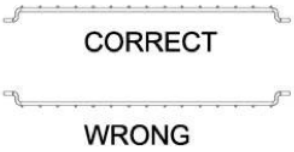
ABNORMAL CONDITION:

If abnormal condition occurs, unplug and send this appliance to the any authorized service facility for repair and/or electrical & mechanical adjustments.

STORING YOUR APPLIANCE:

1. Allow the appliance to cool completely before storing.
2. If storing the appliance for long periods of time, make sure that the appliance is clean and free of food particles.
3. Store it in a dry location such as on a table or countertop or in a cupboard shelf.

POSITIONING OF THE WIRE RACKS



Avant d'utiliser ce four, veuillez lire ce manuel d'complètement. Le conserver pour référence future.
Une copie de ce manuel d'utilisation en plusieurs langues est disponible sur notre site web : www.sogo.es.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES :

L'utilisation des appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être suivies, dont les suivantes:

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu des instructions quant à l'utilisation ou la supervision de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers encourus.
2. Les enfants ne doivent jamais jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être faites par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et surveillé.
4. Tenez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Avertissement : afin d'assurer la sécurité de vos enfants, veuillez conserver tous les emballages (sacs en plastique, boîtes en polystyrène, etc.) hors de leur portée.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou de même personne qualifiée afin d'éviter tout acciden
7. Ne tirez jamais sur le cordon pour le débrancher, retirer le bouchon à la place.
8. N'utilisez pas l'appareil avec un cordon ou sa fiche sont endommagés, ou s'il ne fonctionne pas correctement.
9. Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.

10. Assurez-vous que l'appareil a été débranché avant de le nettoyer.
11. Cet appareil doit être installé à la suite de la réglementation nationale sur les installations électriques.
12. Cet appareil est pour usage domestique seulement.
13.  **Lorsque ce symbole est utilisé, il signifie "ATTENTION : Surfaces chaudes ! "Les surfaces sont susceptibles de devenir chaud pendant l'utilisation .**
14. Ne pas faire fonctionner l'appareil connecté à un minuteur externe ou un autre système de commande à distance.
15. L'arrière de l'appareil doit être contre le mur.
16. Le four dégage de la chaleur. Vous ne devez donc pas le placer près de matériaux combustibles tels que les rideaux ou de bois.
17. La hauteur libre au-dessus du four devrait être d'au moins 50 cm et d'au moins 20 cm sur les côtés.
18. Mettre l'appareil sur un tapis résistant à la chaleur.
19. S'assurer que l'horloge n'est dans la position "0" lorsque vous n'utilisez pas l'unité.
20. Veuillez vous assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les petites sections de l'appareil.
21. Ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil. Utiliser un four ou des gants si nécessaire.
22. Ne touchez pas les surfaces chaudes . Utilisez toujours des poignées ou boutons .
23. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
24 Pour protéger contre les chocs électriques, ne pas

immerger le cordon, la fiche ou la partie du four dans l'eau ou tout autre liquide.

25. Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
26. N' utilisez pas l'appareil avec le cordon ou la fich est endommagé ou après qu'il a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque manière. Appareil de retour au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
27. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures ou de danger.
28. Ne placez pas sur ou près d'un gaz chaud, ou des plaques électriques, ou dans un four chaud.
29. Débrancher l'appareil après utilisation et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre ou d'en enlever des pièces et avant le nettoyage.
30. Pour déconnecter, tourner le bouton de commande de à 0, puis retirez le bouchon. Tenez toujours le bouchon, et ne tirez jamais sur le cordon.
31. Une extrême prudence doit être utilisé lors du déplacement d'une cuvette contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
32. Ne couvre aucune partie du four avec une feuille métallique. Cela peut provoquer une surchauffe du four.
33. Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le bac, racks ou disposition de la graisse chaude ou autres liquides chauds.
34. Ne pas nettoyer l'intérieur du four avec des tampons à récurer en métal, des morceaux peut casser le touchpad et les pièces électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.
35. Aliments surdimensionnés ou d'ustensiles métalliques

ne doit pas être inséré dans un four électrique car ils peuvent créer un risque d'incendie ou de risque électrique.

36. Un incendie peut se produire si le four est couvert ou au contact de matériaux inflammables, y compris les rideaux, draperies, murs, et autres, lorsqu'il est en fonctionnement. Ne pas stocker tout article sur l'appareil en fonctionnement.
37. Précautions extrêmes doivent être prises lors de l'utilisation des récipients de cuisson ou cuisson construit de quoi que ce soit d'autres qu'en métal ou en verre allant au four.
38. Assurez-vous que rien ne touche le haut ou bas des éléments du four.
39. Ne placez pas l'une des matières suivantes dans le four : carton, plastique, papier, ou quelque chose de semblable.
40. Ne pas stocker d'autres matériaux que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
41. Toujours porter des gants isolants, lors de l'insertion ou la suppression d'éléments de la four chaud.
42. Cet appareil est muni d'une porte de sécurité en verre trempé. La vitre en verre plus fort que d'ordinaire et plus résistantes à la rupture. Le verre trempé peut tout briser autour de bords. Éviter de rayer la surface de la porte ou entaille les bords.
43. Cet appareil est hors tension lorsque le bouton de commande de temporisation est dans la position "0".
44. Ne pas utiliser à l'extérieur, l'intérieur seulement.
45. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que l'utilisation prévue.

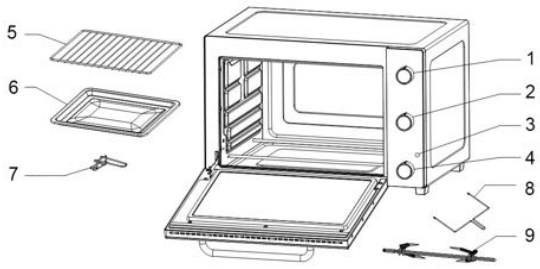
L'INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL :

Avant d'utiliser votre appareil
Déposer l'extérieur et l'intérieur de l'emballage.
Vérifier our s 'assurer q ue v ous a vez t outes les pièces suivantes :
1 Bake/griller/Drip Tray Émail
1 Four Chrome Grille
1 Poignée d'égouttage
1 Broche Gérer
2 Fourches viande rôti
1 Broche
1 Manuel d'utilisation et carte de garantie

Sélectionnez un emplacement de l'appareil.
L'emplacement doit être dans une zone ouverte sur une lutte à la portée d'une prise.
1. Lors du positionnement de l'appareil, il doit être réglé sur une surface stable.
2. Ne pas bloquer les évents d'air. S'ils sont bloqués pendant l'utilisation, le four peut surchauffer et causer éventuellement l'appareil à l'échec.
3. Choisissez un emplacement à l'écart de l'air chaud, vapeur ou aux éclaboussures de liquides.
4. La lumière directe du soleil peut endommager les éléments et la chaleur peut augmenter la consommation d'électricité. Des questions concernant le pouvoir devrait être dirigé vers un électricien certifié
5. Ne placez rien sur le dessus de l'unité.
6. Gardez l'appareil au moins 20 cm du mur arrière pour assurer une ventilation correcte. Gardez une distance de 50 cm sur le côté supérieur et 20 cm sur les deux côtés.

Schéma DES PIÈCES ET LES NOMS :

1. Contrôle de température
2. Le sélecteur de fonction
3. Lampe pilote
4. Minuteur
5. Grille chromée
6. Plaque de cuisson émaillée
7. Poignée chromée
8. Poignée de Rôtisserie
9. Tige de Rôtisserie



INSTRUCTIONS D'EXPLOITATION

Pour le four :
Quatre boutons l'opération.
1. le contrôle de la température : à partir de 90ºC a 230ºC
2. contrôle Timer : de 0 à 60 minutes
3. Fonction & le sélecteur de température (2 à 4 pc à l'intérieur d'éléments de chauffage en acier inoxydable) :
   Il y a lieu pour la cuisson, griller, grillage, convection et rôtisserie fonctions

OFF

Permettre à la fois la partie supérieure et la partie inférieure (à toast) et activer la fonction ventilateur (convection)

Permettre à l'élément chauffant supérieur (à broil) et activer la fonction ventilateur (convection)

Permettre à la fois la partie supérieure et la partie inférieure (à toast)

Permettre à l'élément chauffant supérieur (à broil) et activer la fonction Rôtisserie rôtisserie (pour)

Permettre à la fois la partie supérieure et la partie inférieure (à toast) et activer le ventilateur et la rotisserie (convection et rôtisserie fonctions combinées)

4. Lampe intérieure : Ce four a une lampe à l'intérieur qui s'allume lorsque le four est allumé avec l'ensemble de l'horloge en position marche et il passe en OFF lorsque la minuterie s'éteint.

Paramètres techniques :

Modèle : SS-10540
Tension / Fréquence: 220-240V~ 50/60Hz
Consommation de courant : 1500W
La capacité de la cavité : 35 litres
Dim. extérieures: 511x406x333mm(LxWxH)
Dim. Interne: 363x330x268mm(LxWxH)
Poids net : 8,4 kg

Remarque : Les illustrations peuvent différer du produit réel.
Lire tous les articles de la présente brochure et suivez toutes les instructions attentivement.

Avant d'utiliser votre nouveau four électrique :

Avant d'utiliser votre four grille-pain pour la première fois, veillez à :
1. Lire toutes les instructions fournies dans ce manuel.

2. Assurez-vous que le four est débranché et le contrôle en temps réel est en position “ARRÊT”.
3. Lavez tous les accessoires dans de l’eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
4. Séchez bien tous les accessoires (grille et cuire bac, poignée du plateau, à la rôtisserie rod et vis) et remontez le tout dans l’ utilisation de four (selon le cas) , four plug en courant et vous êtes prêt à utiliser votre nouveau four grille-pain.
5. Après la ré-assemblage de votre four, nous vous recommandons de le faire tourner à la température la plus élevée (230ºC) sur la fonction toast pendant environ 15 minutes pour éliminer tout résidu d’emballage qui peuvent subsister après l’expédition. Ceci permettra également d’éliminer toute trace d’odeur initialement présentes.

Veuillez noter : le démarrage initial peut résulter en un minimum d’odeur et de la fumée (environ 15 minutes). C’est normal et sans danger. Elle est due à la combustion de la substance protectrice appliquée sur les éléments de chauffage dans l’usine.

Avertissement : POUR ÉVITER LES RISQUES DE BLESSURES OU DE BRÛLURES, NE PAS TOUCHER LES SURFACES CHAUDES LORSQUE LE FOUR EST EN COURS D’UTILISATION. Utilisez toujours des gants de cuisine.

LE FONCTIONNEMENT DU FOUR :

1. Placez la grille sur l’unité guide de support.
2. Placez les aliments sur la grille ou dans le bac de cuisson
3. Badigeonner d’huile alimentaire avec des sauces ou, comme vous le souhaitez.
4. Placer la nourriture article(s) sur le plateau de nourriture au-dessus du gril, puis fermer la porte en verre. Nous vous recommandons de vous emballez les aliments avec bac d’étain dans le cadre de l’article alimentaire(s) pour permettre un nettoyage facile.
5. **Sélecteur de fonction:** Choisissez les options de chauffage le coin supérieur, descente, convection ou rotisería selon ce qui est le plus approprié pour vos aliments.
6. **Le sélecteur de température:** choisir la température désirée de 90ºC à 230ºC pour griller.
7. **Timer:** Puis réglez la minuterie à la température désirée. Veuillez noter que les éléments de chauffage ne sera allumé après l’horloge a été activé.
8. Mettez plus de nourriture à la mi-temps de cuisson prescrits.
9. Lorsque la nourriture est prête, l’horloge vous donne automatiquement un signal acoustique et la cuisson s’arrête (les éléments de chauffage sont désactivés).
10. Dans le cas où vous avez d’interrompre le processus de cuisson, tournez le bouton minuterie première position d’arrêt, puis ouvrez la porte. Méfiez-vous de l’air chaud qui s’écoule.

Attention : toujours utiliser extrême lors du retrait du bac au four, grille ou tout récipient chaud à partir d’un four chaud. Toujours utiliser la poignée de rack, ou un four points chauds du four.

Remarque : Vous devez définir tous les trois boutons avant le four fonctionne.
Voyant d’alimentation : il sera allumé pendant l’utilisation.

Signal Bell : À la fin de la cuisson une cloche retentit et le four s’éteint automatiquement.

Le four- préchauffage chauffe rapidement, de sorte que le préchauffage n’est normalement pas nécessaire ou souhaitable. Si vous souhaitez préchauffer, il vous suffit de sélectionner la température désirée, fonction de cuisson et l’heure. Rappelez-vous, vous devez régler la minuterie ; le four ne s’allume pas sans tous les 3 paramètres sélectionnés.

a) **La cuisson, griller, grillage**: D’utiliser le four pour la cuisson, d’abord disposer les aliments sur la grille ou dans la perfusion/plaque de cuisson pour cuire ensuite, sélectionnez ⊟ À partir de la fonction du bouton sélecteur. Jeu suivant la température désirée en utilisant le bouton de température. Enfin, vous devez régler le programmateur.

Remarque : Veuillez noter qu’aucune des fonctions du four (BROIL, cuire, TOAST) fonctionnera sans la minuterie se tourna vers Temps de cuisson souhaité.

b) **Convection** - d’utiliser la fonction convection, d’abord disposer les aliments sur la grille ou dans la perfusion/plaque de cuisson, sélectionnez ⊟ ou ⊟ À partir de la fonction sélecteur, réglez la température désirée en utilisant le bouton de température et doit régler la minuterie. Les éléments de chauffage se met en marche et s’arrête pour maintenir la température choisie; en même temps le moteur de ventilateur fonctionne à air chaud circulant autour de l’alimentation aliments cuits augmenter rapidement et uniformément.
Lorsque la cuisson par convection est terminé, mettre le sélecteur de fonction, contrôle de température et sélecteur de temporisation boutons pour le “OFF/0” et ouvrir complètement la porte et retirez les aliments avec soin, en utilisant des gants de cuisine ou des poignées du rack fourni.

c) **Griller:** d'utiliser le four pour la cuisson au four, disposer les aliments rôtis à la broche (voir les instructions ci-dessous) et placer la perfusion/ plaque de cuisson à la position inférieure. Sélectionnez ou dans le sélecteur de fonction. Veuillez noter que le four ne s'allume pas sans tous les 3 paramètres sélectionnés.

Lignes directrices à l'assemblage de la broche et fixer correctement l'alimentation :
Après avoir vérifié que le four est débranché, disposer les aliments comme suit :

- Placer une fourchette à viande sur la fin de la broche en face du stade, à fourche, les extrémités pointues face au centre et serrer la vis légèrement.
- Faites glisser l'autre extrémité de la broche directement à travers le centre de la viande.
- Placer la fourchette à viande autres sur l'autre extrémité de la flèche. Assurez-vous que la fourche est l'obtention de la nourriture sur la spit et serrer les vis.
- Assurez-vous que les fourches ne sont pas trop près de la paroi latérale du four car cela pourrait interférer avec la rotation.
- Lors de la cuisson de la volaille, des jambes et des ailes doit être fixé sur le corps de la chaîne food aussi compact que possible. Cela est nécessaire au bon déroulement de la circulation de la rôtisserie et à éviter de les faire glisser.
- Saison ou badigeonner les aliments que vous le souhaitez.
- Placez la perfusion/cuisson directement sur le bas du four.
- Insérez le bout épais de la flèche dans la prise d'entraînement sur le mur intérieur du four et placer l'autre extrémité de la flèche dans le support sur le mur intérieur gauche. Notez que la prise d'entraînement est extensible - vous pouvez avoir besoin de le glisser vers l'extérieur pour maintenir le spit en toute sécurité.
- Avec toutes les manettes dans le "OFF/0", branchez le four à.
- Suivre "rôtisserie" instructions d'utilisation de fonction en haut de cette section.

Torréfaction Rotisserie est une bonne façon de cuire la viande parce que le tournant lentement en arrosant de spit fournit des viandes naturelles tandis que les matières grasses. goutte à goutte La rotisserie peut être utilisé pour les viandes rôties jusqu'à 4 livres.
Attention : La broche, de la viande et des vis fourche sera chaud ! Soyez prudent lorsque vous essayez de retirer les aliments du four. Utiliser la poignée de rôtisserie et mitaines de four à l'abri de la chaleur élevée.

Conseils de cuisson :

1. Avant de mettre des aliments dans le four huiler la grille étagère.
2. Placez le bac de récupération sous le plateau grill pour éviter que l'huile tomber à l'intérieur du four.
3. Si la nourriture est grasse comme le poulet rôti, etc., utiliser deux morceaux de feuilles d'aluminium, mettre une pièce sur le plateau d'égouttage et d'en utiliser un autre pour couvrir les aliments. Cela évite les éclaboussures d'huile pendant le fonctionnement.

Nettoyage et entretien :

Avertissement : Assurez-vous de débrancher le four et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
Attention : pour éviter le risque de choc électrique, n'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. L'apporter à un centre de service autorisé aux fins d'examen et de la station de réparation.

Ne pas utiliser de la laine d'acier de tampons à récurer, de nettoyants abrasifs ou gratter les murs avec un ustensile en métal, comme **l'ENSEMBLE DE CES MÉTHODES PEUVENT ENDOMMAGER LE REVÊTEMENT NETTOYAGE CONTINU.**
Tous les accessoires amovibles doivent être lavés à l'eau chaude savonneuse ou peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
La porte peut être nettoyé avec une éponge humide et essuyée avec un chiffon ou du papier absorbant. Nettoyer l'extérieur avec une éponge humide et sécher avec un chiffon doux absorbant.
N'utilisez pas de nettoyant abrasif, **CAR IL POURRAIT ENDOMMAGER LE FINI EXTÉRIEUR.**

N'UTILISEZ PAS de NETTOYANT ABRASIF OU UN TAMPON À RÉCURER en laine d'ACIER SUR LA GATTE CAR CELA POURRAIT ENDOMMAGER LA FINITION ÉMAILLÉE porcelaine.
S'assurer que toutes les matières acides (citron ou d'huile) sont nettoyées immédiatement.

Laissez toutes les pièces et surfaces sécher complètement avant de le brancher dans un four et à l'aide.

GUIDE DE DÉPANNAGE :

Vous pouvez résoudre de nombreux problèmes de l'appareil par vous-même. Essayez les suggestions ci-dessous pour voir si vous pouvez résoudre le problème avant de chercher de l'aide professionnelle.

Problèmes	CAUSES POSSIBLES ET SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas.	L'unité n'est pas branché. Branchez l'appareil à un AC 220-240V ~ 50/60 Hz prise électrique. Votre disjoncteur saute ou un fusible fondu. Assurez-vous que la fonction, la température et la minuterie sélecteurs sont fixés
Qu'un élément de chauffage est en train de chauffer.	Sélection des paramètres de fonction qui détermine l'élément de chauffage fonctionne. Lorsque le grillage, assurez-vous que le four n'est pas configuré pour griller et d'autres paramètres.
Éléments de chauffage sont pas de chauffe.	Éléments de chauffage se met en marche et s'arrête pour maintenir la chaleur. Assurez-vous que le sélecteur de température est positionné à l'établissement de cuisson désirée.
Trop cuite/aliments insuffisamment cuit	Le réglage de température. Vous devrez peut-être ajuster la température à la position désirée. Positionnement des racks. Rack peut avoir besoin d'être ajustés pour répondre à la position désirée.
Odeur de brûlé	L'accumulation de nourriture, l'appareil à l'intérieur des éléments de chauffage ou en perfusion/moule. Voir "Nettoyage de votre appareil".

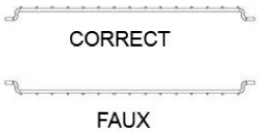
CONDITION ANORMALE :

Si une situation anormale se produit, débranchez l'appareil et l'envoyer à l'établissement de service autorisé pour la réparation et/ou électriques et réglages mécaniques.

Stockage de votre appareil :

1. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de les ranger.
2. Si le stockage de l'appareil pendant de longues périodes de temps, assurez-vous que l'appareil est propre et exempt de particules d'aliments.
3. Stocker dans un endroit sec comme sur une table ou un comptoir ou dans un meuble étagère.

Positionnement du gril



Antes de usar este forno, leia este manual de instruções completamente.
Preservar para referência futura.
Uma cópia deste manual de instruções em várias línguas está disponível em nosso site: www.sogo.es.

Instruções de segurança IMPORTANTES DO USUÁRIO:

Quando utilizar aparelhos elétricos, precauções básicas devem ser seguidas sempre, incluindo o seguinte:

1. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade a partir de 8 anos e acima e pessoas com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou pouca experiência e conhecimento se que lhes tenha sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreender os riscos envolvidos.
2. As crianças nunca devem brincar com o aparelho.
3. Limpeza e manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que eles são mais velhos do que 8 e supervisionado.
4. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças menores de 8 anos.
5. Aviso: a fim de garantir a segurança dos seus filhos guarde todos os pacote (sacos de plástico, caixas de poliestireno etc.) fora do seu alcance.
6. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou agente de serviço a sua pessoa qualificada a fim de evitar um perig
7. Nunca puxe o cabo quando desligar, puxe a ficha em vez.
8. Não use a unidade com um cabo ou plugue danificad ou se o mesmo não estiver funcionando corretamente.

9. Não manuseie o aparelho com as mãos molhadas.
10. Certifique-se de que o aparelho foi desligado antes da limpeza.
11. Este aparelho deve ser instalado de acordo com a regulamentação nacional em vigor para instalações elétricas.
12. Este aparelho é apenas para uso doméstico.
13.  **Quando este símbolo é usado significa «CUIDADO: Superfícies quentes ! «As superfícies são susceptíveis de ficar quente durante a utilização.**
14. Não opere o dispositivo conectado a um temporizador externo ou com um sistema de controle remoto separado.
15. A parte traseira do aparelho deve ser contra a parede.
16. O forno dá calor. Você deve portanto não coloque perto de materiais combustíveis tais como cortinas ou madeira.
17. O espaço acima do forno deve ser de pelo menos 50 cm e pelo menos 20 cm em ambos os lados.
18. Coloque a unidade sobre um tapete resistente ao calor.
19. Certifique-se de que o temporizador está no «0» posição quando você não estiver usando a unidade.
20. Certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com o hot seções do dispositivo.
21. Não toque as partes quentes do aparelho. Use um pano ou luvas de forno se necessário.
22. Não toque nas superfícies quentes. Sempre use as alças ou os botões.
23. Feche a supervisão é necessário quando qualquer aparelho é utilizado por crianças ou próximo.

24. Para se proteger contra choques eléctricos, não mergulhe alimentação, o plugue ou quaisquer peças do forno em água ou qualquer outro líquido.
25. Não deixe o fio pendurado sobre a borda da mesa ou do contador, ou toque em superfícies quentes.
26. Não opere o aparelho com a ficha ou o cabo danificado ou depois que o aparelho anomalias ou danos tem sido de qualquer forma. Voltar aparelho à facilidade de serviço autorizado mais próximo para exame, reparação ou ajustamento.
27. A utilização de acessórios os acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar perigo ou prejuízo.
28. Não o coloque sobre ou perto de um gás quente, ou eléctrico queimador, ou num forno aquecido.
29. Desconecte da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar peças e antes da limpeza.
30. Para desligar, gire o controle de tempo 0, em seguida retire o bujão. Sempre segure o plugue e nunca puxe o cabo.
31. Extremo cuidado deve ser usado quando se movendo uma bandeja de gotejamento contendo óleo quente ou outros líquidos quentes.
32. Não cobrir qualquer parte do forno com as folhas e tiras delgadas de metal. Isso pode causar o superaquecimento do forno.
33. Tome muito cuidado ao remover a bandeja, racks ou eliminação de lubrificante quente ou outros líquidos quentes.
34. Não limpe o interior do forno com metal esfregões, pedaços pode romper a almofada e toque em peças

eléctricas, criando um risco de choque eléctrico.

35. Alimentos muito grandes ou utensílios de metal não deve ser inserido em um forno eléctrico como eles podem criar um risco de incêndio ou de risco eléctrico.
36. Um incêndio poderá ocorrer se o forno está coberto ou tocar um material inflamável, incluindo as cortinas, cortinados, paredes e similares, quando em operação. Não armazenar qualquer item na parte de cima do aparelho quando em operação.
37. Extremo cuidado deve ser exercido quando usando recipientes para cozinhar ou assar construídos de algo diferente de metal ou vidro unte.
38. Certifique-se de que nada toca a parte superior ou inferior do forno. elementos
39. Não coloque qualquer dos seguintes materiais no forno: papelão, plástico, papel, ou algo de semelhante.
40. Não guarde quaisquer outros materiais que não sejam recomendados pelo fabricante de acessórios na este forno quando não estiver em uso.
41. Sempre use proteção, isolada luvas de forno quando inserir ou remover itens do forno quente.
42. Este aparelho tem uma porta de vidro temperado, segurança. O vidro em mais forte do que o vidro normal e mais resistente a quebra. O vidro temperado ainda pode quebrar ao redor das bordas. Evitar arranhar a superfície da porta ou entalhes bordas.
43. Este aparelho é desligado quando o Temporizador botão de controlo está na posição «0».
44. Não use ao ar livre, apenas para utilização em interiores.
45. Não use o aparelho para outro fim que não a utilização a que se destina

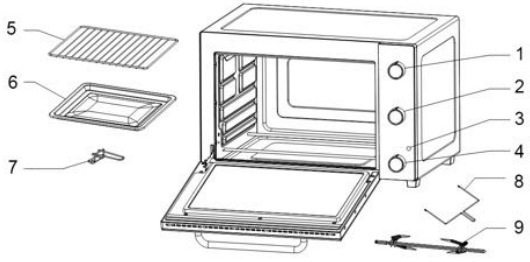
Instalação do seu aparelho:

Antes de usar o seu aparelho
Remova a embalagem exterior e interior.
Verifique ara ter certeza de que você tem todas as seguintes peças:
1 Asse/pensarem/Bandeja de esmalte pingos
1 Forno cromado Grelha
1 Puxador da bandeja de pingos
1 Rotisserie Pega spit
2 Rotisserie Carne Garfos
1 Rotisserie spit
1 Manual de instruções e Cartão de garantia

Selecione um local para o aparelho.
O local deve ser em uma área aberta em um contador de plano dentro do alcance de uma tomada.
1. Quando o posicionamento do aparelho, que deve ser definido em uma superfície plana e firm
2. Não bloqueie as saídas de ar. Se estiverem bloqueados durante a operação, o forno pode superaquecer e eventualmente causar a falha do aparelho.
3. Escolha um local longe de ar quente, vapor ou respingos de líquidos.
4. a luz solar directa podem danificar os elementos de aquecimento e podem aumentar o consumo eléctrico. Quaisquer questões relativas a energia deve ser direcionada para um eletricista qualificado
5. Não guardar nada na parte superior da unidade.
6. Mantenha o aparelho pelo menos 20 cm de distância da parede traseira para garantir uma ventilação adequada. Mantenha uma distância de 50 cm no lado superior e 20cm nos dois lados.

Diagrama de peças e nomes:

1. Controle de temperatura
2. Interruptor de selecção da função
3. Lâmpada piloto
4. Temporizador
5. Grelha cromada
6. Esmalte asse a bandeja
7. Puxador da bandeja cromada
8. Rotisserie alça
9. Haste Rotisserie



Instruções de funcionamento

Para o forno:
Quatro botões operação.
1. Ocontrole de temperatura: a partir de 90ºC a 230ºC
2. Controlo do temporizador: de 0 a 60 minutos
3. A função e o Selector de temperatura 2 (para 4 pcs dentro de elementos de aquecimento de aço inoxidável):

Aplicável para cozimiento, assar, tostagem convecção e rotisserie funções.

Desligado

Ativar tanto a parte superior como a inferior para elementos de aquecimento (torradas) e activar a função de convecção ventilador (para função de convecção)

Ativar o elemento de aquecimento superior (para assar) e activar a função de convecção ventilador (para função de convecção)

Ativar tanto a parte superior como a inferior para elementos de aquecimento (torradas)

Ativar o elemento de aquecimento superior (para assar) e activar a função Rotisserie

Ativar tanto a parte superior como a inferior para elementos de aquecimento (torradas) e ative o ventilador e o rotisserie (por convecção e Rotisserie funções combinadas)

4. Lâmpada Interna: Este forno tem uma lâmpada dentro que se acende quando o forno está ligado com o timer set na posição LIGADO e ele entrará em OFF quando o temporizador desliga.

Parâmetros técnicos:

Modelo: SS-10540
Tensão /frequência: 220-240V~ 50/60Hz
Consumo de energia: 1500W
Capacidade de cavidade: 35 litros
Dimenses externas: 511x406x333mm(LxWxH)
Dimenso Interna: 363x330x268mm(LxWxH)
Peso líquido: 8,4 kg

Nota: ilustrações podem diferir do produto real. Leia todos os capítulos deste livro e siga todas as instruções cuidadosamente.

Antes de usar seu novo forno eléctrico:

Antes de utilizar o seu forno tostador pela primeira vez, certifique-se de que
1. Leia todas as instruções incluídas neste manual.

2. Certifique-se de que o forno está desconectado e o controle do tempo está na posição “OFF”.
3. Lave todos os acessórios na banheira de água com sabão ou na máquina de lavar loiça.
4. Seque cuidadosamente todos os acessórios (fio rack e coza bandeja, puxador da bandeja, rotisserie haste e parafusos) e monte novamente no forno (como por utilização aplicável) , bujão de saída do forno e você está pronto para usar o seu novo forno tostador.
5. Depois de montar novamente o seu forno, recomendamos que você execute a ti na temperatura mais alta (230ºC) sobre a função de torradas para cerca de quinze minutos para eliminar qualquer resíduo de embalagem que podem permanecer após a expedição. Isto também irá remover todos os vestígios de odor inicialmente presente.

Por favor note: arranque inicial operação pode resultar em um mínimo de cheiro e fumo (cerca de quinze minutos). Este é um fenómeno normal e inofensivo. É devido à queima da substância de protecção aplicados para os elementos de aquecimento na fábrica.

Aviso: Para evitar o risco de queimaduras ou ferimentos, NÃO TOQUE superfícies quentes quando o forno está em uso. Sempre use luvas de forno.

O FUNCIONAMENTO DO FORNO:

1. Coloque a grelha no guia de suporte da unidade.
2. Coloca os alimentos na grelha ou na bandeja de assar
3. Escova com molhos ou óleo alimentar, conforme desejado.
4. Coloque o item alimentar(s) sobre o alimento bandeja acima do rack grill e depois feche a porta de vidro. Recomendamos que você finalizar a comida bandeja com tinfoil sob o item alimentar(s) para permitir uma fácil limpeza.
5. **Selector de função:** Escolha as opções de aquecimento a parte superior, inferior, convecção ou rotisería, o que for mais adequado para o seu comida.
6. **Seletor de temperatura:** Escolha o ajuste de temperatura desejado de 90ºC a 230ºC para torrar.
7. **Temporizador:** e depois rode o botão do temporizador para a temperatura desejada. Por favor note que os elementos de aquecimento só será ligado após o temporizador tiver sido activado.
8. Gire o alimentar durante a meio do tempo de cozedura prescrito.
9. Quando o alimento estiver pronto, o temporizador será automaticamente dar um sinal acústico e os batentes de cozinha (os elementos de aquecimento são desligados).
10. No caso de você ter de interromper o processo de cozimento, gire o interruptor de temporizador primeiro para a posição OFF e então abra a porta. Cuidado com o fluxo de ar quente para fora

Aviso: Sempre use extremo cuidado ao remover coza bandeja, grelha ou qualquer recipiente quente de um forno quente. Sempre use a alça de rack ou um forno mitt quando remover itens quentes do forno.

Nota: Você deve definir todos os três botões antes de forno irá operar.

Luz de alimentação: será iluminada durante a utilização.
Sinal de Bell: No final do tempo de cozimento de um sinal de campainha soa e o forno será desligado automaticamente.

O pré-aquecimento-o forno aquece rapidamente, para o pré-aquecimento não é normalmente necessário ou desejável. Se desejar pré-aquecer, basta selecionar a temperatura desejada, função de cozedura e tempo. Lembre-se de que você deve definir o temporizador; o forno não liga sem todas as 3 definições seleccionadas.

a) **Cozedura, assando, tostagem** -Para utilizar o forno para assar, primeiro providenciar alimentos na grelha ou no tabuleiro de pingos/bandeja para assar próxima, selecione a partir do botão seletor de função. Próxima defina a temperatura pretendida utilizando o botão de temperatura. Por último, você deve definir o temporizado .

Nota: observe que nenhuma das funções do forno (PENSAREM, Asse, torradas) irá operar sem o botão do temporizador ligado ao tempo de cozedura desejado.

b)**A convecção** -Para usar a função de convecção, primeiro providenciar alimentos na grelha ou no tabuleiro de gotejamento/, selecione ou A partir do botão seletor de função , defin a temperatura pretendida utilizando o botão de temperatura e deve definir o temporizador. Ligar a função convecção. Switch usando o interruptor de selecção da função para iniciar o ventilador. Os elementos de aquecimento liga e desliga para manter a temperatura selecionada; ao mesmo tempo o motor do ventilador funciona com ar quente circulando ao redor do alimento fazendo cozer alimentos subir rapidamente e uniformemente. Quando a convecção assar é concluída, rode o selector de função, controle de temperaturae o seletor de temporizadorbotões para o “OFF/0” posição e abra totalmente a porta e retire os alimentos cuidadosamente, utilizando luvas de forno ou as alças do rack fornecidas.

c) **Rotisserie -** para usar o forno para assar, rotisserie providenciar alimentos sobre a cuspir (veja as instruções abaixo) e coloque o sistema antipingos/ tabuleiro na posição inferior. Primeiro selecione ou A partir o selector de função.

Por favor note que o forno não liga sem todas as 3 definição seleccionadas.

Orientações para montar o rotisserie spit e conecte corretamente alimentos:
Depois de se certificar de que o forno está desconectado, providenciar alimentos como segue:

- Coloque um garfo de carne na extremidade da rotisserie cuspir em frente ao ponto, com os garfos extremidades afiadas voltadas para o centro e aperte o parafuso levemente.
- Deslize a outra extremidade da rotisserie spit directamente através do centro da carne.
- Coloque o garfo de outras carnes na outra extremidade da spit Certifique-se de que o garfo está protegendo o alimento sobre a cuspir e aperte os parafusos.
- Certifique-se de que os garfos não estão demasiado perto de paredes laterais do forno como isto poderia interferir com a rotação.
- Quando o cozimento de capoeira, pernas e asas devem ser garantidos para o corpo com a culinária string tornando o alimento mais compacta possível. Isto é necessário para um movimento suave da rotisserie e para evitar arrastando.
- Temporada ou alinhavar a comida como desejado.
- Coloque o tabuleiro de gotejamento/diretamente na parte inferior do forno.
- Insira a extremidade grossa do cuspir no soquete de acionamento no lado direito da parede interior do forno e coloque a outra extremidade da spit no suporte no interior da esquerda na parede. Observe que o soquete de acionamento é extensível - você pode precisar fazer deslizar para fora para segurar a cuspir com segurança.
- Com todos os botões do seletor no “OFF/0”, conecte o forno.
- Siga “Rotisserie” instruções de operação de função na parte superior desta seção.

Rotisserie a torração é uma forma saudável para cozinhar carnes pois a lenta rodando cuspir fornece regando de carnes enquanto natural das matérias gordas pingar de distância. O rotisserie pode ser usado para carnes assadas até 4 libras.

Cuidado: o rotisserie spit, garfos de carne e parafusos será quente! Tenha cuidado quando você tentar retirar o alimento cozido do forno. Use rotisserie pega e luvas de forno para ser segura a partir de calor elevado.

Dicas de preparo:

1. Antes de colocar o alimento no forno de óleo no grill prateleira.
2. Coloque a bandeja de pingos sob o grill prateleira para evitar que o óleo caia dentro do forno.
3. Se o alimento é oleoso como frango assado etc, use dois pedaços de folhas de alumínio, coloque um pedaço sobre a bandeja de pingos e use outro para cobrir a comida. Isto evita respingo de óleo durante a operação.

Limpeza & Manutenção:

Aviso: certifique-se de que desligue o forno e deixe que ela esfrie antes de limpeza.
Cuidado: para evitar o risco de choque eléctrico, nunca tente reparar a unidade sozinho. Levará a uma estação de serviço autorizada para análise e reparação.

Não use lã de aço ESFREGÕES, limpadores abrasivos ou raspar as paredes com um utensílio de metal, como todos esses métodos podem danificar o revestimento contínuo de limpar.
Todos os acessórios amovíveis devem ser lavadas em água quente com sabão ou podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
A porta pode ser limpo com uma esponja úmida e limpa seque com um pano ou toalha de papel. Limpe a parte externa com uma esponja úmida e seca com um pano macio toalha.
NÃO UTILIZE PRODUTOS DE LIMPEZA ABRASIVOS QUE PODEM DANIFICAR O ACABAMENTO EXTERIOR.

NÃO UTILIZE PRODUTOS DE LIMPEZA ABRASIVOS OU LÃ DE AÇO ESFREGÕES NA BANDEJA DE GOTEJAMENTO DE COMO ELE PODE DANIFICAR O ACABAMENTO DE ESMALTE DE PORCELANA.
Garantir que todos os materiais ácidos (limão ou óleo) são limpos imediatamente.

DEIXE TODAS AS PEÇAS E SUPERFÍCIES SEQUE COMPLETAMENTE ANTES DE ENTUPIMENTO NO FORNO E USANDO.

Guia de solução de problemas:

Você pode resolver muitos problemas comuns de aparelho sozinho. Tente as sugestões abaixo para ver se você pode resolver o problema antes de procurar assistência profissional

Problemas	Possíveis causas e soluções
O aparelho não funciona.	A unidade não está conectado. Ligue a unidade a uma tomada CA 220-240 V ~ 50/60Hz tomada elétrica. O dijuntor da casa ou um fusível queimado. Certifique-se de que a função, temperatura e temporizador de se etores de estão definidos
Apenas um elemento de aquecimento está a aquecer.	Definição de função de seleção determina que o elemento de aque imento funciona. Quando a tostagem, certifique-se de que o forno não está defini para pensarem e outras configurações
Elementos de aquecimento não estão a aquecer.	Elementos de aquecimento liga e desliga para manter um nível adequado de calor. Certifique-se de que o selector de temperatura está posiciona o para a definição de cozedura desejado
Cozinhado demais/Comida malpassada	Configuração incorrecta da temperatura. ocê pode ter que ajustar a temperatura para a posição desejada. Colocação de racks. Rack pode precisar ser ajustado para acomodar até a posição desejada.
Cheiro de queimado	O acúmulo de alimentos dentro do aparelho, em elementos de aquecimento ou no tabuleiro de gotejamento/. Consulte “Limpeza do seu aparelho”.

Condição anormal:

Se ocorrer uma condição anormal, desconecte e enviar este aparelho a qualquer serviço autorizado para reparação e/ou ajustes elétricos e mecânicos.

Armazenar o aparelho:

1. Permitir que o aparelho arrefeça completamente antes de o guardar.
2. Se for armazenar o aparelho durante longos períodos de tempo, certifique-se de que o aparelho está limpo e livre de partículas de alimento.
3. Armazenar em um local seco como em cima de uma mesa ou bancada ou num armário prateleira.

Posicionamento do Grill



Bevor Sie diesen Ofen benutzen, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung vollständig durch.
Bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.
Eine Kopie dieser Bedienungsanleitung in verschiedenen Sprachen finden Sie auf unserer ebsite: www.sogo.es.

WICHTIGER BENUTZER SICHERHEITSHINWEISE:

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten grundsätzliche Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

1. Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie in einer sicheren Art und Weise in Bezug auf gegeben worden sind und, die damit verbundenen Gefahren verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und Wartung des Benutzers dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie älter als 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel nicht in Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. WARNUNG: Um die Sicherheit Ihrer Kinder sicherzustellen, halten Sie bitte alle Verpackung (Plastiktüten, Kartons, Styropor usw.) außerhalb ihrer Reichweite.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

7. Ziehen Sie niemals am Kabel, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie statt dessen den Stecker.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert.
9. Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
10. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor der Reinigung ausgesteckt wurde.
11. Dieses Gerät muss gemäß den nationalen Vorschriften für elektrische Anlagen installiert werden.
12. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
13.  **Wenn dieses Symbol verwendet wird, bedeutet dies «VORSICHT: Heiße Oberflächen! Die Oberflächen neigen während des Gebrauchs heiß zu werden”.**
14. Betreiben Sie das Gerät nicht an einen externen Timer oder eine separate Fernbedienung.
15. Die Rückseite des Gerätes sollte an der Wand anliegen.
16. Der Ofen gibt Wärme ab. Sie sollten daher nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie Vorhängen oder Holz stellen.
17. Der Abstand des Ofens sollte mindestens 50 cm oberhalb und mindestens 20 cm an den Seiten sein.
18. Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Matte.
19. Stellen Sie sicher, dass sich der Timer in der Position «0» befindet, wenn Sie das Gerät nicht

verwenden.

20. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Berührung kommt.
21. Berühren Sie nicht die heißen Teile des Geräts. Verwenden Sie bei Bedarf ein Herdtuch oder Handschuhe.
22. Berühren Sie keine heiße Oberflächen. Verwenden Sie immer Griffe oder Knöpfe.
23. Eine geschlossene Überwachung ist erforderlich, wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird.
24. Zum Schutz vor elektrischem Schlag darf das Kabel, der Stecker oder ein Teil des Ofens nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
25. Lassen Sie sich das Kabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte hängen oder heiße Oberfläche berühren.
26. Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät gestört oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung zur nächsten autorisierten Kundendienststelle zurück.
27. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen oder Gefahren führen.
28. Nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gases oder eines elektrischen Brenners oder in einen beheizten Ofen stellen.
29. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn er nicht in Gebrauch ist und vor der Reinigung. Lassen Sie es abkühlen, bevor Teilen auf oder

Abnehmen und vor der Reinigung.

30. Um die Verbindung zu trennen, drehen Sie den Zeitregler auf 0, und entfernen Sie dann den Stecker. Halten Sie den Stecker immer fest und ziehen Sie niemals am Kabel.
31. Beim Bewegen einer Tropfschale mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist extreme Vorsicht geboten.
32. Decken Sie keinen Teil des Ofens mit Metallfolie ab. Dies kann dazu führen, dass der Ofen überhitzt.
33. Verwenden Sie beim Entfernen des Fachs, der Racks oder bei der Entsorgung von heißem Fett oder anderen heißen Flüssigkeiten äußerste Vorsicht.
34. Reinigen Sie das Innere des Ofens nicht mit Metallscheiben, die Teile können das Pad abbrechen und die elektrischen Teile berühren, wodurch die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht.
35. Übergroße Nahrungsmittel oder Metallgegenstände dürfen nicht in einen elektrischen Ofen eingesetzt werden, da sie einen Brand oder die Gefahr eines elektrischen Schlags verursachen können.
36. Ein Feuer kann auftreten, wenn der Ofen abgedeckt ist oder brennbares Material, einschließlich der Vorhänge, Gardinen, Wände und dergleichen, im Betrieb berührt. Lagern Sie keine Gegenstände auf der Oberseite des Gerätes, wenn es in Betrieb ist.
37. Bei der Verwendung von Koch- oder Backbehältern, die aus anderem als metallischem oder ofenfestem Glas bestehen, sollten extreme

Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden.

38. Stellen Sie sicher, dass nichts die oberen oder unteren Elemente des Ofens berührt.
39. Legen Sie keine der folgenden Materialien in den Ofen: Karton, Plastik, Papier oder ähnliches.
40. Bewahren Sie keine anderen Materialien als das vom Hersteller empfohlene Zubehör in diesem Backofen auf, wenn es nicht in Gebrauch ist.
41. Beim Einsetzen oder Entfernen von Gegenständen aus dem heißen Backofen immer schützende, isolierte Ofenhandschuhe tragen.
42. Dieses Gerät hat eine gehärtete Schutzglastür. Das Glas ist stärker als gewöhnliches Glas und widerstandsfähiger gegen Bruch. Gehärtetes Glas kann noch an den Kanten brechen. Vermeiden Sie es, die Türfläche zu verkratzen oder die Kanten zu nicken.
43. Dieses Gerät ist ausgeschaltet, wenn sich der Timer-Schalter in der Position «0» befindet
44. Nicht im Freien verwenden.
45. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als den vorgesehenen Gebrauch.

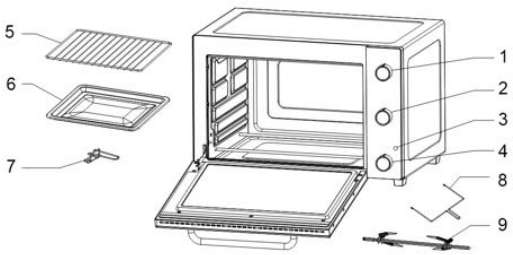
INSTALLATION IHRES GERÄTS:

Vor dem Gebrauch des Geräts
Entfernen Sie die äußere und innere Verpackung.
Überprüfen Sie, ob alle folgenden Teile vorhanden sind:
1 Backen/Grillen/Tropfen Schmelztablett
1 Chromofen-Draht-Zahnstange
1 Tropfenfänger-Behälter-Handgriff
1 Rotisserie Spießgriff
2 Rotisserie Fleischgabel
1 Rotisserie Spieß
1 Bedienungsanleitung und Garantiekarte

Wählen Sie einen Speicherort für die Appliance aus
Der Standort sollte in der Nähe einer Steckdose auf einem flachen Zähler in einem o fenen Bereich sein.
1. Setzen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Oberfläche
2. Blockieren Sie die Lüftungsschlitze nicht. Wenn sie während des Betriebs blockiert werden, kann der Ofen überhitzen und schließlich den Ausfall des Geräts verursachen.
3. Wählen Sie einen Standort abseits von heißer Luft, Dampf oder Spritzwasser.
4. Direkte Sonneneinstrahlung kann die Heizkörper beschädigen und den elektrischen Verbrauch erhöhen. Bei Fragen wenden Sie sich an einen zertifizierten Elektrike .
5. Lagern Sie nichts auf der Oberseite des Gerätes.
6. Halten Sie das Gerät mindestens 20 cm von der Rückwand entfernt, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten. Halten Sie einen Abstand von 50 cm auf der Oberseite und 20 cm auf beiden Seiten

TEILE DIAGRAMM UND NAMEN:

1. Temperaturkontrolle
2. Funktionswahlschalter
3. Kontrolllampe
4. Zeitschaltuhr
5. Verchromtes Drahtgestell
6. Emaille-Bakenschale
7. Verchromter Schalengriff
8. Drehspießgriff
9. Rotisserie-Stange



BETRIEBSANLEITUNG FÜR DEN OFEN:

Vier Betrieb Knöpfe.
1. **Temperaturregelung**: von 90ºC a 230ºC
2. **Zeitsteuerung**: von 0 bis 60 Minuten
3. **Funktion & Temperaturwahlschalter** 2 (für 4 Stück Heizelemente aus Edelstahl):
Anwendbar für Backen, Grillen, Toasten, Konvektions und Rotisserie Funktionen

OFF (Aus)

Aktivieren Sie sowohl das obere als auch das untere Heizelement (zum Toasten) und Ventilator aktivieren (für Konvektionsfunktion)

Aktivieren Sie das obere Heizelement (zum Braten) und Ventilator aktivieren (für Konvektionsfunktion)

Aktivieren Sie sowohl das obere als auch das untere Heizelement (zum Toasten)

Aktivieren Sie das obere Heizelement (zum Braten) Rotisserie aktivieren (für Rotisserie-Funktion)

Aktivieren Sie sowohl das obere als auch das untere Heizelement (zum Toasten) und Ventilator und die Rotisserie aktivieren (für Konvektions- und Rotisserie-Funktionen kombiniert)

4. **Innenlampe**: Dieser Ofen hat eine Lampe, die leuchtet, wenn der Ofen eingeschaltet ist und die Zeitschaltuhr auf ON gestellt ist, und er schaltet aus, wenn die Zeitschaltuhr ausgeschaltet wird.

TECHNISCHE PARAMETER:

Modell: SS-10540
Spannung / Frequenz: 220-240V~ 50/60Hz
Energieverbrauch: 1500W
Hohlraumkapazität: 35 Liter
Außenmaße: 511x406x333mm(LxWxH)
Interne Dimension: 363x330x268mm(LxWxH)
Nettogewicht: 8,4 kg

Hinweis: Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen.
Lesen Sie alle Abschnitte dieser Broschüre und befolgen Sie alle Anweisungen sorgfältig.
VOR DEM VERWENDEN DES NEUEN ELEKTRISCHEN OFENS:

Bevor Sie den Ofen zum ersten Mal benutzen,

1. Lesen Sie alle Anweisungen in diesem Handbuch.

2. Vergewissern Sie sich, dass der Ofen ausgeschaltet ist und sich die Zeitsteuerung in der Position “AUS” befindet
3. Waschen Sie alle Zubehörteile in heißem, seifige Wasser oder in der Spülmaschine.
4. Alle Zubehörteile (Gitterrost und Backblech, Schalengriff, Rotisserie Stange und Schrauben) sorgfältig trocknen und im Ofen wieder zusammenbauen, (je nach Nutzung), den Ofen in die Steckdose stecken und den neuen Toasterofen verwenden.
5. Nach dem Wiederaufbau des Ofens empfehlen wir, dass Sie es bei höchster Temperatur (230°C) auf der Toastfunktion für ca. 15 Minuten laufen lassen, um eventuell vorhandene Verpackungsrückstände zu beseitigen. Dies wird auch alle Spuren von Geruch anfänglich vorhanden entfernen.

Hinweis: Die Inbetriebnahme kann zu geringem Geruch und Rauch führen (ca. 15 Minuten). Das ist normal und harmlos. Es ist durch das Brennen der Schutzsubstanz auf die Heizelemente in der Fabrik angewendet.

WARNUNG: ZUR VERMEIDUNG VON RISIKO VON VERLETZUNGEN ODER VERBRENNUNGEN BERÜHREN SIE HEISSE OBERFLÄCHEN NICHT, WENN DER BACKOFEN IN BETRIEB IST. BENUTZEN SIE IMMER OFENHANDSCHUHE.

OFENBETRIEB:

1. Legen Sie die Drahtgestell auf dem Gerät Stützführung.
2. Legen Sie die Lebensmittel auf dem Rost oder in der Backschale.
3. Das Essen mit Soßen oder Öl bestreichen, je nach Wunsch.
4. Die Lebensmittel Artikel auf der Nahrungsmittelschale über dem Grillrost legen und dann die Glastür schließen. Wir empfehlen Ihnen, das Essen Tablett mit Stanniol unter das Lebensmittel zu verpacken, einfache Reinigung zu ermöglichen.
5. **Funktionsauswahl:** Wählen Sie die Optionen des oberen, niedriger, Konvektions und Rotisserie Funktionen je nachdem, was für Ihr Essen am besten geeignet ist.
6. **Temperaturwähler:** Wählen Sie die gewünschte Temperatur von 90ºC bis 230ºC zum Toasten.
7. **Zeitschaltuhr:** Then turn the timer knob to the desired temperature. Kindly note that the heating elements will only be switched on after the timer has been activated.
8. Drehen Sie das Essen in der Mitte durch die vorgeschriebene Garzeit.
9. Wenn das Essen fertig ist, wird der Zeitschaltuhr ein akustisches Signal automatisch machen und der Garvorgang wird (die Heizelemente ausgeschaltet) stoppen.
10. Für den Fall, dass Sie den Kochprozess unterbrechen möchte, schalten Sie den Zeitschaltuhr zuerst auf OFF und dann die Tür Öffnen. ACHTUNG HEISSER LUFT AUSSTRÖMT.

ACHTUNG: Verwenden Sie beim Entfernen des Backblechs, des Drahtgestells oder eines heißen Behälters aus einem heißen Backofen immer größte Vorsicht. Benutzen Sie immer den Zahnstangengriff oder einen Ofenhandschuh, wenn Sie heiße Einzelteile vom Ofen entfernen.

HINWEIS: Sie müssen alle drei Regler einstellen, bevor der Ofen arbeitet.
Macht Licht: Sie leuchtet während des Gebrauchs auf.

Glockensignal: Am Ende der Garzeit ertönt ein Signalton und der Ofen schaltet sich automatisch aus.

Vorwärmung- Der Ofen erwärmt sich schnell, so dass die Vorwärmung normalerweise nicht notwendig oder wünschenswert ist. Wenn Sie vorwärmen möchten, wählen Sie einfach die gewünschte Temperatur, Kochfunktion und Zeit. Denken Sie daran, Sie müssen den Zeitschaltuhr einstellen; Schaltet sich der Ofen nicht ein, wenn nicht alle 3 Einstellungen ausgewählt sind.

a) **Backen, braten, toasten** - Um den Ofen zu verwenden, ordnen Sie zuerst das Essen auf dem Drahtgestell oder im Tropf-/Backblech. Als nächstes wählen Sie aus dem Funktionswahlschalter. Stellen Sie anschließend mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur ein. Schließlich müssen Sie den Zeitschaltuhr einstellen.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass keine der OFEN-Funktionen (BRATEN, BACKEN, TOASTEN) funktioniert, ohne dass der TIMER-Regler auf die gewünschte Garzeit eingestellt ist.

b) **Konvektion**- Um die Konvektion Funktion zu verwenden, ordnen Sie zuerst das Essen auf dem Drahtgestell oder in der Tropf-/Backblech , wählen Sie oder aus dem Funktionswahlschalter die gewünschte Temperatur einstellen. Temperaturwähler verwenden und dann müssen Sie der Zeitgeber stellen. Schalten Sie die Convection Funktion. Mit dem Funktionswahlschalter schalten Sie den Ventilator ein. Die Heizkörper werden ein-und ausgeschaltet, um die gewählte Temperatur zu halten. Gleichzeitig wird der Ventilatormotor umlaufende Heißluft um das Nahrungsmittel herum betreiben, wodurch das gebackene Nahrungsmittel schnell und gleichmäßig ansteigt.

Nach Beendigung des Konvektionsbackens den Funktionswahlschalter, die Temperaturregelung und die Zeitschaltuhr auf “OFF/0” und öffnen Sie die Tür vollständig und entfernen Sie das Essen sorgfältig, mit den Ofenhandschuhen oder die Rack Griffe zur Verfügung gestellt.

e) **Rotisserie** - Um den Ofen für das Backen von Rotisserien zu verwenden, verteilen Sie das Essen am Spieß (siehe Anleitung unten) und legen Sie der Tropf-/Backblech in die unterste Position. Wählen Sie zuerst oder vom Funktionswahlschalter.
Bitte beachten Sie, dass sich der Ofen nicht einschalten lässt, ohne dass alle 3 Einstellungen ausgewählt wurden.

Richtlinien für die Montage der Rotisserie Spieß und ordnungsgemäß das Essen befestigen:
Nachdem Sie sichergestellt haben, dass der Ofen nicht angeschlossen ist, ordnen Sie das Essen wie folgt:

- Legen Sie eine Fleischgabel am Ende des Rotisserie-Spießes gegenüber dem Punkt, wobei die scharfen Enden der Gabel zur Mitte weisen und ziehen Sie die Schraube etwas an.
- Schieben Sie das andere Ende des Rotisserie-Spieß direkt durch die Mitte des Fleisches.
- Legen Sie die andere Fleischgabel auf das andere Ende des Spießes. Stellen Sie sicher, dass die Gabel das Essen am Spieß sichert und ziehen Sie die Schrauben an.
- Stellen Sie sicher, dass sich die Gabeln nicht zu nahe an den Seitenwänden des Ofens befinden, da dies die Drehung stören könnte.
- Beim Kochen von Geflügel, Beinen und Flügeln sollte an der Körper mit Kochstrang befestigt werden zum das Essen so kompakt wie möglich machen. Dies ist notwendig für eine gleichmäßige Bewegung der Rotisserie und um ein Ziehen zu verhindern.
- Das Essen wie gewünscht würzen oder heften.
- Stellen Sie das Tropf- / Backblech direkt auf die Unterseite des Ofens.
- Setzen Sie das dicke Ende des Spießes in die Antriebsbuchse auf der rechten Innenwand des Ofens und stecken Sie das andere Ende des Spießes in die Halterung auf der linken Innenwand. Beachten Sie, dass die Laufwerksbuchse ausziehbar ist - müssen Sie sie nach außen schieben, um den Spieß sicher zu halten.
- Mit allen Wählknöpfen in der Stellung “OFF/0” den Ofen einschalten.
- Folgen Sie der Betriebsanleitung “Rotisserie” oben in diesem Abschnitt.

Rotisserie Braten ist ein gesunder Weg, um Fleisch zu kochen, weil die langsame Drehgeschwindigkeit natürliche Begießen von Fleisch liefert, während Fette tropfte weg fallen. Die Rotisserie kann zum Braten von Fleisch bis zu 4 Pfund verwendet werden.

ACHTUNG: Der Spieß, die Fleischgabel und die Schrauben sind heiß! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie versuchen, die gekochten Speisen aus dem Ofen herausnehmen. Verwenden Sie die rotisserie Griff und Ofenhandschuhe sicher vor hoher Hitze.

KOCHTIPPS:

1. Bevor Sie Nahrungsmittel in den Ofen stellen, setzen Sie etwas Öl auf das Grillregal.
2. Setzen Sie die Tropfschale unter den Grillboden, damit kein Öl im Backofen fällt.
3. Wenn die Nahrung ölig ist, wie Brathähnchen usw., verwenden Sie zwei Stücke Aluminiumfolien, setzen Sie ein Stück auf die Tropfschale und verwenden Sie ein anderes, um die Nahrung zu bedecken. Dies vermeidet Ölspritzer im Betrieb.

REINIGUNG UND PFLEGE:

Warnung: Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es vor dem Reinigen abkühlen.
Achtung: Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu vermeiden, versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Zur Prüfung und Reparatur an eine autorisierte Kundendienststelle bringen.

VERWENDEN SIE KEINE STAHLWOLLROSTEN, ABRASIVE REINIGUNGSMITTEL ODER DIE WÄNDE MIT EINER METALLENSILLE SCHRANIEREN, ALS ALLE DIESE METHODEN DIE KONTINUIERLICHE SAUBERE BESCHICHTUNG SCHÄDEN KÖNNEN.
Alle abnehmbaren Zubehör Sollte in heißem Seifenwasser gewaschen werden oder können in der Spülmaschine gereinigt werden.
Die Tür kann mit einem Blatt Papier oder Stoff Handtuch mit einem feuchten Schwamm und trocken gewischt abgewischt werden. Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch oder Handtuch.

BENUTZEN SIE KEINEN ABRASIVE REINIGER, WENN ES DEN AUSSENBERATER BESCHÄDIGT WIRD.
VERWENDEN SIE KEINE ABRASIVE REINIGER ODER STAHL WOLLE REIBSCHWAMM AUF DER TROPFENANLAGE, WENN ES DAS PORZELLAN EMAIL BESCHÄDIGEN KANN.

Stellen Sie sicher, dass alle sauren Materialien (oder Zitrone oder Öl) sofort gereinigt werden.

LASSEN SIE ALLE TEILE UND OBERFLÄCHEN SORGFÄLTIG ABTROCKNEN VOR AUFSTECKEN DES OFENS UND DESSEN VERWENDUNG.

FEHLERBEHEBUNG:

Sie können viele gemeinsame Geräte Probleme selbst zu lösen. Versuchen Sie die Vorschläge unten, um zu sehen, wenn Sie das Problem lösen können, bevor Sie professionelle Hilfe suchen.

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES AND SOLUTIONS
Nur ein Heizelement erwärmt sich.	Das Gerät ist nicht eingesteckt. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose AC 220-240V ~ 50 / 60Hz an. Der Schutzschalter Ihres Hauses ist ausgelöst oder hat eine durchgebrannte Sicherung. Stellen Sie sicher, dass die Funktion, Temperatur und Zeitschaltuhr eingestellt sind.
Nur ein Heizelement erwärmt sich.	Die Funktionseinstellung bestimmt, welches Heizelement arbeitet. Achten Sie beim Toasten darauf, dass der ofen nicht auf BRATEN oder andere Einstellungen eingestellt ist.
Heizelemente heizen nicht auf .	Heizelemente schalten ein und aus, um korrekte Hitze beizubehalten. Stellen Sie sicher, dass der Temperaturwähler auf die gewünschte Kochstufe eingestellt ist.
Überkochte / unterkochte Nahrung	Falsche Temperatureinstellung. Möglicherweise müssen Sie die Temperatur auf die gewünschte Position einstellen. Rackplatzierung. Rack muss eventuell an die gewünschte Position angepasst werden.
Verbrannter Geruch	Nahrungsmittelanbau im Gerät, an den Heizelementen oder in der Tropf-/ Backform. Siehe “Reinigen des Geräts”.

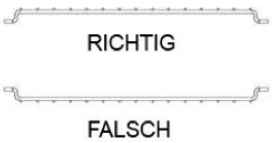
ABNORMALER ZUSTAND:

Wenn ein ungewöhnlicher Zustand auftritt, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und schicken Sie ihn an eine autorisierte Kundendienststelle für Reparaturen und / oder elektrische und mechanische Einstellungen.

SPEICHERN IHRES GERÄTS:

1. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es aufbewahren.
2. Wenn das Gerät längere Zeit gelagert wird, stellen Sie sicher, dass das Gerät sauber und frei von Lebensmittelpartikeln ist.
3. Stecken Sie es in einem trockenen Ort wie auf einem Tisch oder Arbeitsplatte oder in einem Schrank Regal.

Positionierung des Grills



Prima di usare questo forno, si prega di leggere completamente questo manuale di istruzioni.
Conservarlo per riferimenti futuri.
Una copia di questo manuale di istruzioni in varie lingue è disponibile sul nostro sito web: www.sogo.es.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI PER L'UTENTE:

Quando si usano apparecchi elettrici, le precauzioni di base dovrebbero sempre essere seguite, tra cui le seguenti:

1. Questo apparecchio pot essere usato per bambini de 8 anni e piú e per personi con attitudini mentale, sensoriale oppure fisiche redotte o che mancano esperienza e conoscimento, sempre che hanno rebuto prescizioni oppure supervisione con riferenza al uso dell'apparecchio de forma sicura e dei pericoli possibili.
2. I bambini non devono mai giocare con l›apparecchio.
3. Pulizia e manutenzione utente non devono essere effettuate da parte dei bambini a meno che siano di età superiore a 8 anni e controllati.
4. Mantenere l›apparecchio e il cavo del cavo fuori dalla portata dei bambini sotto 8 anni.
5. ATTENZIONE: Al fine di garantire la sicurezza dei vostri bambini, si prega di tenere tutto il pacchetto (sacchetti di plastica, scatole, polistirolo, ecc) fuori dalla loro portata.
6. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o persona qualificata al fine di evitare rischi.
7. Mai tirare il cavo quando si scollega, staccare la spina invece.

8. Non utilizzare l›apparecchio con un cavo o la spina danneggiati, o se non funziona correttamente.
9. Non maneggiare l›apparecchio con le mani bagnate.
10. Assicurarsi che l›apparecchio è stato scollegato prima di pulizia.
11. Questo apparecchio deve essere installato secondo le norme nazionali per gli impianti elettrici.
12. Questo apparecchio è solo per uso domestico.
13.  **Quando si utilizza questo simbolo significa «ATTENZIONE: Superfici calde! «Le superfici sono passibili a fare caldo durante l›uso"**
14. Non utilizzare il dispositivo collegato ad un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
15. La parte posteriore dell›apparecchio dovrebbe essere contro il muro.
16. Il forno emana calore. Non si dovrebbe quindi posizionarlo vicino a materiali combustibili, come tende o in legno.
17. Lo spazio sopra il forno deve essere di almeno 50 cm e almeno 20 cm di lato.
18. Mettere l›apparecchio verso il basso su una stuoia termoresistente.
19. Assicurarsi che il timer è in posizione «0» quando non si utilizza l›unità.
20. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con le sezioni calde del dispositivo.
21. Non toccare le parti calde del dispositivo. Usare un panno di forno o guanti se necessario.
22. Non toccare le superfici calde. Usare sempre le maniglie o manopole.
23. È necessaria un›attenta supervisione quando un

qualsiasi apparecchio viene utilizzato in presenza di bambini.

24. Per la protezione contro le scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o qualsiasi parte del forno in acqua o altri liquidi.
25. Non lasciare il cavo penda dal tavolo o del banco, o contatto con superfici calde
26. Non utilizzare apparecchi con cavo o spina danneggiati o dopo il cattivo funzionamento o danni è stato in alcun modo. Rientro apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per un controllo, riparazione o regolazione.
27. L›uso di accessori non consigliati dal produttore dell›apparecchio può causare pericoli o lesioni.
28. Non posizionare sopra o vicino un gas caldo, o un bruciatore elettrico, o in un forno caldo.
29. Staccare la spina dalla presa di corrente quando non è in uso e prima della pulizia. Lasciarla raffreddare prima di metterlo o togliere parti, e prima della pulizia.
30. Per spegnerla, il controllo del tempo a 0, poi togliere il tappo. Tenere sempre la spina e non tirare mai il cavo.
31. Estrema cautela deve essere usata quando si spostano di una ghiotta contenente olio caldo o altri liquidi caldi.
32. Non coprire nessuna parte del forno con fogli di metallo. Ciò può causare il forno a surriscaldarsi.
33. Usare la massima cautela quando si estrae la vaschetta, i cestelli o lo smaltimento di grasso caldo o altri liquidi caldi.
34. Non pulire l›interno del forno con pagliette di metallo, pezzi possono rompere il pad e toccare le parti elettriche, creando un rischio di scosse elettriche.

35. Li alimenti di grandi dimensioni o utensili metallici non devono essere inseriti in un forno elettrico in quanto potrebbero creare un incendio o rischio di scosse elettriche.
36. Un fuoco può verificare se il forno è coperto o toccando materiali infiammabili, comprese le tende, tendaggi, pareti e simili, quando è in funzione. Non memorizzare qualsiasi elemento in alto dell›apparecchio quando è in funzione.
37. Precauzioni estreme deve essere esercitata quando si utilizza la cottura o contenitori di cuocere costruiti con qualcosa di diverso metallo o vetro da forno.
38. Assicurarsi che nulla tocchi gli elementi superiore o inferiore del forno.
39. Non posizionare uno dei seguenti materiali nel forno: cartone, plastica, carta, o qualcosa di simile.
40. Non riporre materiali diversi gli accessori raccomandati dal produttore in questo forno quando non è in uso.
41. Indossare sempre guanti da forno, protettivi isolati durante l›inserimento o la rimozione di elementi dal forno caldo.
42. Questo apparecchio è dotato di uno sportello in vetro temperato di sicurezza. Il vetro è più forte di vetro ordinario e più resistente alla rottura. Il vetro temperato può ancora rompere intorno ai bordi. Evitare di graffiar la superficie della porta o intaccare i bordi
43. Questo apparecchio è spento quando il pulsante di controllo del timer è in posizione «0».
44. Non utilizzare all›esterno, solo per uso interno.
45. Non usare apparecchio per altro che la sua destinazione d›uso.

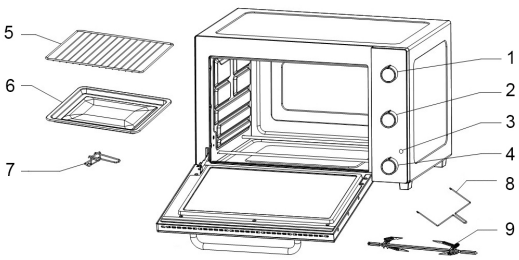
INSTALLAZIONE DEL VOSTRO APPARECCHIO:

Prima di utilizzare l'apparecchio
Rimuovere l'imballaggio esterno e interno.
Controllare per essere sicuri di avere tutti i seguenti componenti:
1 vassoio smaltato per cuocere/griglia/gocciolamento
1 Rastrelliera de filo di Chrome del forno
1 Maniglia del vassoio di gocciolamento
1 Maniglia Girarrosto
2 Forcelle di carne girarrosto
1 Girarrosto
1 Manuale di istruzioni e certificato di garanzi

Selezionare una posizione per l'apparecchio
L'ubicazione dovrebbe essere in un'area aperta su un contatore piatto alla portata di una presa di corrente.
1. Quando posizionare l'apparecchio dovrebbe essere impostato su una superficie piana e stabile.
2. Non bloccare le prese d'aria. Se sono bloccate durante l'operazione, il forno può surriscaldarsi e causare il fallimento dell'apparecchio.
3. Scegliere una posizione lontana da aria, vapore o spruzzi di liquidi caldi.
4. La luce solare diretta può danneggiare gli elementi di calore e può aumentare il consumo elettrico. Qualsiasi domanda relativa alla potenza devono essere indirizzate verso un elettricista certificato
5. Non conservare niente sulla parte superiore dell'unità.
6. Mantenere l'apparecchio di almeno 20 cm di distanza dalla parete posteriore per garantire una corretta ventilazione. Mantenere una distanza di 50 cm sul lato superiore e 20 cm sui due lati.

SCHEMA DI PARTI E NOMI:

1. Controllo della temperatura
2. Interruttore di selezione di funzione
3. Lampada spia
4. Timer
5. Griglia cromata
6. Vassoio smaltato per cuocere
7. Maniglia cromata del vassoio
8. Maniglia girarrosto
9. Asta del girarrosto



ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO:

Quattro manopole di funzionamento.
1. **Controllo della temperatura**: da 90ºC a 230ºC
2. **Controllo del timer**: da 0 a 60 minuti
3. **Selettore di funzione e temperatura** 2 (per 4 pz di elementi riscaldanti in acciaio inossidabile all'interno):
   Applicabile per le funzioni forno, griglia, tostatura convenzione e girarrosto.

OFF (Spento)

Attivare sia gli elementi riscaldanti superiori e inferiori (per tostare) e attivare il ventilatore (per la funzione di convezione)

Attivare gli elementi riscaldante superiori (per arrostire) e attivare il ventilatore (per la funzione di convezione)

Attivare sia gli elementi riscaldanti superiori e inferiori (per tostare)

Attivare gli elementi riscaldante superiori (per arrostire) e a ttivare il girarrosto (per funzione girarrosto)

Attivare sia gli elementi riscaldanti superiori e inferiori (per tostare) e attivare il ventilatore e il girarrosto (per funzioni combinati convezione e girarrosto)

4. **Lampada interiore**: Questo forno ha una lampada all'interno che si accende quando il forno è acceso con il timer impostato in posizione ON e andrà in OFF quando il timer si spegne.

PARAMETRI TECNICI:

Modello: SS-10540
Voltaggio /Frequenza: 220-240V~ 50/60Hz
Consumo di energia: 1500W
Capacità di cavità: 35 Litri
Dimensioni esterne: 511x406x333mm(LxWxH)
Dimensione Interna: 363x330x268mm(LxWxH)
Peso netto: 8,4 kg

Nota: Le illustrazioni possono differire dal prodotto reale.
Leggi tutte le sezioni di questo libretto e seguire attentamente tutte le istruzioni.

PRIMA DI UTILIZZARE IL NUOVO FORNO ELETTRICO:

Prima di utilizzare il forno tostapane per la prima volta, assicurarsi di:

1. Leggere tutte le istruzioni contenute in questo manuale.
2. Assicurarsi che il forno è scollegato e il timer è in posizione “OFF”.
3. Lavare tutti gli accessori in acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
4. Asciugare accuratamente tutti gli accessori (griglia e vassoio di cuocere, maniglia del vassoio, girarrosto e viti) e ri-assemblare nell forno (come per l’uso del caso), collegare il forno alla presa e si è pronti per utilizzare il nuovo forno tostapane.
5. Dopo ri-montare il forno, si consiglia di eseguire alla temperatura più alta (230ºC) sulla funzione tostare per circa di 15 minuti per eliminare eventuali residui di imballaggio che possono rimanere dopo la spedizione. Questo farà anche eliminare ogni traccia di odore inizialmente presenti.

Nota: Il funzionamento iniziale di avvio può causare un odore minimo e fumo (circa 15 minuti). Questo è normale e innocuo. Ciò è dovuto alla combustione della sostanza protettiva applicata agli elementi riscaldanti in fabbrica.

AVVERTENZA: PER EVITARE RISCHIO DI LESIONI O USTIONI, NON TOCCARE LE SUPERFICI CALDE QUANDO IL FORNO È IN USO. UTILIZZARE SEMPRE GUANTI DA FORNO.

OPERATIVA DEL FORNO:

1. Inserire la griglia sulla guida di supporto dell’unità.
2. Posizionare il cibo sulla griglia o nel vassoio di cuocere in forno.
3. Spennellare il cibo con salse o olio, come desiderato.
4. Posizionare il prodotto alimentare sul vassoio di cibo al di sopra della griglia in e poi chiudere la porta a vetri. Si consiglia di avvolgere il cibo vassoio con carta stagnola sotto il prodotto alimentare per consentire una facile pulizia.
5. **Selettore Funzione:** Scegliere le opzioni di riscaldamento superiore, inferiori, convenzione o girarrosto. Qualunque sia il più adatto al tuo cibo
6. **Selettore di temperatura:** Scegliere la temperatura desiderata da 90ºC a 230ºC per la tostatura.
7. **Temporizzatore:** Poi girare la manopola del timer alla temperatura desiderata. Si prega di notare che le resistenze saranno attivati solo dopo che il timer è-stato attivato.
8. Girare il cibo oltre a metà del tempo di cottura prescritto.
9. Quando il cibo è pronto, il timer darà un segnale acustico e automaticamente il processo di cottura si ferma (gli elementi riscaldanti sono spente).
10. Nel caso in cui si ‘necessario interrompere il processo di cottura, ruotare il timer in posizione OFF e poi aprire la porta. ATTENZIONE ALLE ARIA CALDA CHE SCORRE FUORI.

ATTENZIONE: Usare sempre la massima attenzione quando si rimuove un vassoio di cuocere, una griglia o qualsiasi contenitore caldo dal forno caldo. Usare sempre il manico o un guanto da forno quando si rimuovono elementi caldi dal forno.

NOTA: È necessario impostare tutte e tre le manopole prima che il forno funziona.
Luce di alimentazione: Sarà illuminata durante l’uso.
Segnale di campana: Al termine della cottura un segnale di campana suona e il forno si spegne automaticamente.

Preriscaldamento- Il forno si riscalda rapidamente, quindi preriscaldamento, non è necessario o auspicabile. Se si desidera preriscaldare, è sufficiente selezionare la temperatura, la funzione di cottura desiderata e il tempo. Ricordate, è necessario impostare il timer; il forno non si accende senza tutte le 3 impostazioni selezionate.

a) **Cottura, Arrostire, Tostatura**: Per utilizzare il forno per la cottura, prima arrangiare il cibo sulla griglia o nella vaschetta raccogligocce/cottura. Successivamente,selezionare dalla manopola del selettore funzione. Prossimo impostare la temperatura desiderata con la manopola della temperatura. Infine, è necessario impostare il timer.

NOTA: Si prega di notare che nessuna delle funzioni del FORNO (ARROSTIRE, CUOCERE, TOSTARE) opererà senza la manopola TIMER rivolta al tempo di cottura desiderato.

b) **Convezione-** Per utilizzare la funzione di convezione, prima arrangiare il cibo sulla griglia o nella vaschetta raccogligocce/cottura selezionare o dalla manopola del selettore di funzione, impostare la temperatura desiderata con la manopola della temperatura e quindi è necessario impostare il timer. Attivare la funzione di convezione. Connettiti con il selettore di funzione per avviare la ventola. Gli elementi riscaldanti si accendono e si spengono per mantenere la temperatura selezionata; Allo stesso tempo, il motore della ventola funzionerà per circolare aria calda intorno al cibo che rende cotto in forno rapidamente e in modo uniforme. Quando la cottura a convezione è completata, ruotare le manopole de selettore di funzione, il controllo della temperatura e il selettore del timer in posizione “OFF/0” e conant ec oznic lzboeticbt,it t nabuzstnt con attenzione il cibo, usando i guanti da forno o le maniglie del vassoio fornite.

c) **Girarrosto**- Per utilizzare il forno per la cottura girarrosto, disporre il cibo sullo spiedo (vedi istruzioni riportate di seguito) e posizionare la vaschetta di raccogligocce/cottura in la posizione inferiore. Per prima cosa selezionare o dalla manopola del selettore di funzione. Si prega di notare che il forno non si accende senza tutte e 3 le impostazioni selezionate.

Linee direttrici per assemblare il spiedo e correttamente attaccare il cibo:
Dopo aver verificato che il forno è scollegato, disporre il cibo come segue:

- Mettere una forchetta di carne sulla estremità del girarrosto opposto al punto, con l'estremità appuntite della forcella di fronte al centro e serrare leggermente la vite.
- Infilare l'altra estremità del girarrosto direttamente attraverso il centro della carne.
- Posizionare l'altra forcella di carne sull'altra estremità dello spiedo. Assicurarsi che la forcella sta assicurando il cibo allo spiedo e stringere le viti.
- Assicurarsi che le forche non sono troppo vicino alle pareti laterali del forno poiché potrebbe interferire con la rotazione.
- Durante la cottura di pollame, le gambe e le ali devono essere fissati al corpo con spago da cucina rendendo il cibo il più compatto possibile. Ciò è necessario per regolare il movimento del girarrosto e per evitare il trascinamento.
- Condimentare o imbastire il cibo, se lo desideri.
- Posizionare la vaschetta di raccogligocce/cottura direttamente sul fondo del forno.
- Inserire l'estremità spessa dello spiedo nella presa dell'unità sulla parete interna destra del forno e mettere l'altra estremità dello spiedo nella staffa sulla parete interna sinistra. Si noti che la presa di unità è estensibile - potrebbe essere necessario farlo scorrere verso l'esterno per tenere lo spiedo in modo sicuro.
- Con tutti i selettori in posizione "OFF/0", collegare il forno.
- Seguire le istruzioni per l'uso di funzione"Girarrosto" in cima a questa sezione.

L'arrostimento girarrosto è un modo sano per cuocere carni, perché la velocità di rotazione lenta fornisce imbastitura naturale di carni mentre i grassi gocciolare via. Il girarrosto può essere utilizzato per arrosti fino a 4 libbre

ATTENZIONE: Il girarrosto, le forchette di carne e le viti saranno caldo! Fare attenzione quando si tenta di estrarre il cibo cotto dal forno. Utilizzare la maniglia di rosticceria e guanti di forno per essere al sicuro da calore elevato.

CONSIGLI PER LA COTTURA:

1. Prima di mettere il cibo nel forno, mettere un po 'di olio sullo scaffale dalla griglia.
2. Posizionare la vaschetta di raccolta sotto il ripiano dalla griglia per evitare di far cadere l'olio all'interno del forno.
3. Se il cibo è grassa, come il pollo arrosto, ecc, usare due pezzi di stagnola, mettere un pezzo nella bacinella e utilizzare l'altro per coprire il cibo. Questo impedisce schizzi d'olio durante il funzionamento.

PULIZIA E MANUTENZIONE:

Attenzione: Assicuratevi di scollegare il forno e lasciarlo raffreddare prima della pulizia.
Attenzione: Al fine di evitare il rischio di una scossa elettrica, non provare a riparare l'unità da soli. Portala a un centro di assistenza autorizzato per l'esame e la riparazione.

NON USARE PAGLIETTE METALLICHE, DETERGENTI ABRASIVI O RASCHIARE LE PARETI CON UN RECIPIENTE IN METALLO, COME TUTTI QUESTI METODI POSSONO DANNEGGIARE IL RIVESTIMENTO DI PULITO CONTINUO.
Tutti gli accessori staccabili devono essere lavati in acqua calda e sapone o possono essere lavati in lavastoviglie.
La porta può essere pulita con una spugna umida e asciugata con un tovagliolo di carta o di stoffa. Pulire l'esterno con una spugna umida e asciugare con un panno morbido.
NON UTILIZZARE DETERGENTI ABRASIVI, POSSONO DANNEGGIARE LA FINITURA ESTERNA.

NON UTILIZZARE UN DETERGENTE ABRASIVO O UNA SPUGNA DI LANA D'ACCIAIO A LA VASCHETTA DI RACCOLTA, PUÒ DANNEGGIARE LA FINITURA DI PORCELLANA DI SMALTI.
Assicurarsi che tutte le sostanze acide (o olio o limone) vengono puliti immediatamente.

LASCIARE TUTTE LE PARTI E SUPERFICI ASCIUGARE COMPLETAMENTE PRIMA DI COLLEGARE IL FORNO E UTILIZZARLO.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI:

È possibile risolvere molti problemi comuni di elettrodomestici da soli. Provate i suggerimenti qui sotto per vedere se è possibile risolvere il problema prima di cercare assistenza professionale.

PROBLEMI	POSSIBILI CAUSE E SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona.	L'unità non è collegato. Collegare l'unità in una presa di corrente 220-240V ~ 50/60 Hz. Il disgregatore della vostra casa è scattato o ha un fusibile bruciato. Assicurarsi che i selettori di funzione, la temperatura e il timer sono impostati.
Solo un elemento riscaldante si riscalda.	La selezione impostazione delle funzioni determina quale elemento di riscaldamento funzionerà. Quando tostatura, assicurarsi che il forno non sia impostato su ARROSTIRE o altre impostazioni.
Gli elementi riscaldanti non stanno scaldando.	Gli elementi riscaldanti viene in ciclo da ON a OFF per mantenere il calore corretto. Assicurarsi che il selettore della temperatura è posizionato al livello di cottura desiderato.
Cibo stracotto / poco cotto	Impostazione della temperatura non corretta. Potrebbe essere necessario regolare la temperatura nella posizione desiderata. Posizionamento del rack. Potrebbe essere necessario regolare il rack per ospitare nella posizione desiderata.
Odore di bruciato	Accumulo di cibo all'interno dell'apparecchio, sugli elementi riscaldanti o alla vaschetta raccogligocce/cottura. Fare riferimento a "Pulizia dell'apparecchio".

CASO DI ANOMALIA:

Se si verifica una condizione anomala, staccare la spina e inviare questo apparecchio al centro di assistenza autorizzato per qualsiasi riparazione e / o regolazioni elettriche e meccaniche.

CONSERVARE IL VOSTRO APPARECCHIO:

1. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di riporlo.
2. Se riporre l'apparecchio per lunghi periodi di tempo, assicurarsi che l'apparecchio sia pulito e privo di particelle di cibo.

Posizionamento della griglia



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/EU, 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 i Elektro- und Elektronikgeräten und die 2009/125/CE Richtlinie auf die die Ökodesign-Anforderungen für energieverbrauchsrelevante Produkte.

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



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

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 prender ad un agente autorizzato di rifiuti per l 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 souhaite vous défaire du produit, une fois que celuici 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-10540