

SOGO®

Human Technology

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



Batidora de mano eléctrica
Electric Hand Blender
Mixeur plongeant électrique
Misturador da Mão poderosa
Batidora de mano eléctrica
Electric Hand Blender

ref. SS-14305



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

Usted debe respetar las siguientes advertencias de seguridad

1. Lea todas las instrucciones en este manual del usuario antes de usar el aparato y guardarlo para futuras referencias. Una copia de este manual se puede también encontrar en nuestra página web: www.sogo.es.

2. Antes de enchufarlo a una toma, compruebe si su tensión corresponde a la etiqueta de clasificación si el aparato.

3. Las cuchillas son muy afiladas! Manejar con cuidado. Habrá que tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas, vaciar el recipiente y durante su limpieza.

4. No toque las cuchillas cuando el aparato está enchufado.

5. Si las cuchillas se bloquean, desenchufe el aparato antes de retirar

los ingredientes que bloquean las cuchillas.

6. No deje nunca el aparato en funcionamiento desatendido.

5. Si el cable del enchufe o de alimentación está dañado, o el aparato se avería, no intente reparar, por favor, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

6. El uso de accesorios accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.

7. Tenga cuidado al mezclar los ingredientes calientes o sopas calientes. Tales líquidos pueden ser expulsados repentinamente fuera del contenedor debido a la vaporización súbita arriba.

8. El aparato está construido para procesar cantidades normales del hogar.

9. No exceda cantidades

y los tiempos indicados en las tablas.

10. Nunca utilice un dispositivo dañado. Si se ha dañado, póngase al centro de servicio autorizado, comprobar o reparar.

11. No deje que el cordón eléctrico cuelgue del borde de la mesa o en el mostrador, o toque cualquier superficie caliente incluida la estufa.

12. No enchufe el aparato a la fuente de alimentación hasta que esté completamente montada y desenchufe siempre el aparato antes de desmontar o al manipular la hoja.

13. No deje que la unidad, el cable o el enchufe se mojen.

14. Uso de corta duración: Utilice el aparato durante no más de 1 minuto, y no opere con alimentos duros durante no más de 10 segundos. Utilice el aparato de acuerdo con la tabla de la guía de procesamiento.

15. Si desea utilizar la unidad durante más de un ciclo, debe esperar por lo menos 5 minutos antes de volver operar de nuevo. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de continuar procesando.

17. El aparato no está diseñado para su uso por cualquier persona (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les haya dado supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

18: Es necesaria una estricta supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado cerca de los niños.

19. Este dispositivo no podrá ser utilizado por los niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.

20. No utilice el aparato al aire libre.

21. Siempre desconecte la batidora de la toma eléctrica si se deja sin ser atendido, y antes de montar, desmontar y antes de limpiarlo.

22. Apagar el aparato y desconectarla de la red antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas que se mueven.

23. Para proteger contra los riesgos de incendio, descarga eléctrica y lesiones personales, no sumerja la batidora, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.

24. Este aparato está diseñado para ser utilizado en el hogar y aplicaciones similares, tales como:

- zona de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
- granjas;
- por clientes de hoteles, moteles y entornos residenciales de otro tipo; y dentro de este tipo de entornos.

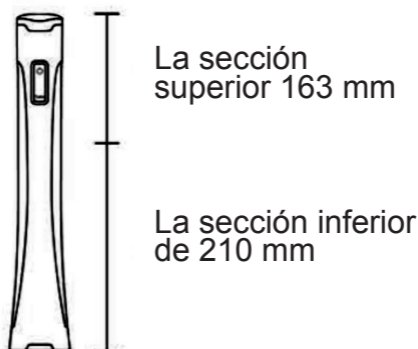
25. El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo o control remoto individual.

26. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de una manera segura físicas, sensoriales o mentales y comprender los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. Limpieza y mantenimiento de usuarios no serán hechos por niños de menos de 8 años y sin supervisión.

27. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños de menos de 8 años.

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

Figura 1



Definición sección superior del aparato y la sección inferior del aparato

Figura 2

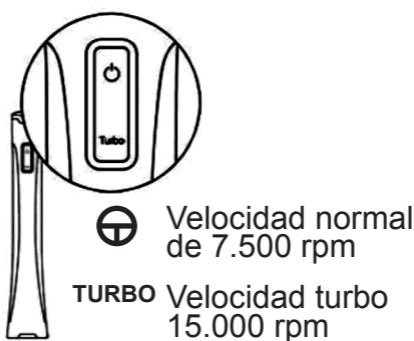


Figura 3

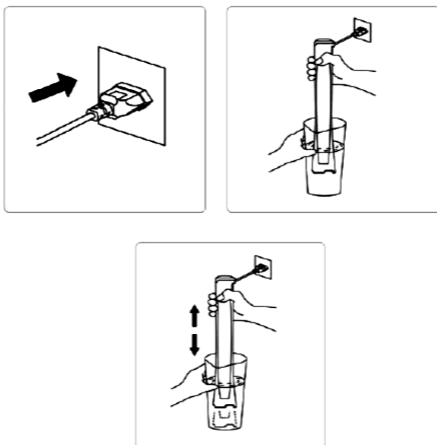
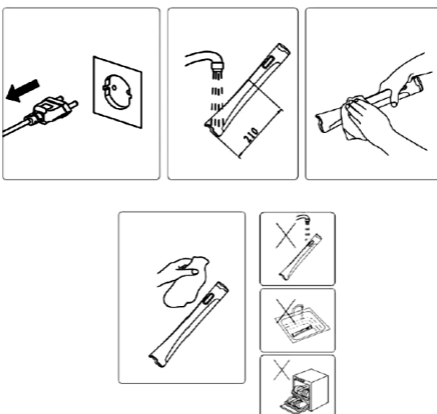


Figura 4



INSTRUCCIONES DE USO

A. Comprobaciones preliminares:

1. Después de quitar el embalaje, asegúrese de que el producto esté completo y en perfecto estado y que todos los accesorios estén completos. No utilice el aparato si está visiblemente dañado. En tal caso, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado.

2. Conexión del aparato
Compruebe que el cable de voltaje de alimentación se corresponde con el valor indicado en la etiqueta de clasificación.

Si la toma de corriente no coincide con el enchufe del aparato, sustituir la toma con un tipo adecuado, o cambiar el enchufe por un profesional cualificado.

B. Uso de la batidora La batidora de mano

está indicado para:

A. Licuar líquidos, por ejemplo, productos lácteos, salsas, sopas, mayonesas, jugos de frutas, bebidas mezcladas y batidos.

B. Hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo para la fabricación de alimentos para bebés.

1. Ponga los ingredientes en el recipiente de mezcla. (Ver tabla de cantidades recomendadas y tiempos de procesamiento).

2. Enchufe el aparato a la toma de corriente.

3. Sumergir el protector de la hoja completamente en los ingredientes. (Figura 3).

4. Pulse el botón de velocidad normal o el botón de velocidad turbo para encender el aparato (Figura 2).

a. Cuando se utiliza el botón normal, el aparato funciona a una velocidad más lenta.

b. Cuando se utiliza el

botón de velocidad turbo, el aparato funciona a la máxima velocidad.

Nota: Cuanto mayor sea la velocidad, más corto será el tiempo de procesamiento requerido.

5. Mueva el aparato lentamente hacia arriba y hacia abajo y en círculos para mezclar los ingredientes (Fig. 3).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de la limpieza, desconecte el aparato de la toma de corriente eléctrica.

2. Nunca sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido ni lo enjuague bajo el grifo. Sólo utilice un paño húmedo para limpiar la parte superior (Figura 1).

3. Limpiar la parte superior del aparato sólo con un paño húmedo. Sólo la parte inferior se puede limpiar con agua corriente (Figura 4).

Advertencia: Asegúrese

de evitar el agua corriendo hacia la marco del botón y la tapa superior.

Advertencia: NO sumerja la unidad batidora directamente o totalmente en el agua o cualquier líquido y no se debe limpiar en un lavavajillas.

4. Cuando se procesan los alimentos con un alto contenido de pigmento (por ejemplo zanahorias), las piezas de plástico del aparato pueden decolorarse.

Limpie estas posiciones con aceite vegetal antes de limpiarlas.

5. Si los alimentos no se pueden quitar fácilmente de la hoja, colocar una gota de detergente para lavaplatos en el recipiente de mezcla con agua. Enchufar a la alimentación de corriente eléctrica . Sumerja la parte del extremo de la hoja y hacer funcionar la unidad durante unos 10 segundos. Desenchufe, lavar con agua corriente

y secar a continuación.
6. Cuando no se usa durante un largo período de tiempo, mantenga este aparato bien ventilado para evitar que el motor del aparato quede afectado por la humedad.

Precaución:
Los bordes de las cuchillas están muy afilados, mientras que se realice la limpieza se debe tener especial cuidado para evitar que se corte la mano o los dedos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo No: SS-14305

Tensión nominal:
220~240V, 50/60 Hz

Potencia nominal:
300W

GUÍA DE PROCESAMIENTO

Nota: Esta guía de elaboración de alimentos es sólo para su referencia.. El tiempo de procesamiento real

puede variar en función de la dureza de cada ingrediente, la cantidad utilizada y la finura de los alimentos resultantes requeridas por el usuario.

ALIMENTOS	MÁXIMO (g / ml)	OPERACIÓN (tiempo)
Carne	150g	1 min
Hierbas	50g	1 min
Nueces, almendras	150g	1 min
Queso	100g	1 min
Pan	80g	1 min
Cebolla	200g	1 min
Galletas	150g	1 min
Frutas y vegetales blandas	100 – 200ml	1 min
Alimentos para bebés y sopas	100- 400ml	1 min
Pastas	100- 500ml	1 min
Batidos y bebidas mezcladas	100 – 600ml	1 min

USER SAFETY INSTRUCTIONS

You should respect the following safety warnings:

1. Read all instructions in this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference. A copy of this manual can also be found on our website: www.sogo.es.
2. Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the rating label if the appliance.
3. Blades are very sharp! Handle carefully. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
4. Do not touch the blades especially when the appliance is plugged in.
5. If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the

blades.

6. Never let the appliance run unattended.

7. If the plug or power cable is damaged, or the appliance is faulty, do not attempt to repair, please contact our technical assistance service.

8. The use of accessory attachments not recommended or not sold by the manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.

9. Be careful when blending hot ingredients or hot soups as such liquids can be suddenly ejected out of the appliances due to a sudden steaming.

10. The appliance is constructed to process normal household quantities.

11. Do not exceed quantities and processing times indicated in the tables.

12. Never use a damaged appliance. If it has been damaged, please get it to approved service center, checked

or repaired.

13. Do not let the electric cord hang over the edge of the table or over the counter, or touch any hot surface including the stove.

14. Do not plug the appliance into the power supply until it is fully assembled and always unplug before disassembling the appliance or when handling the blade.

15. Don't let the motor unit, cord, or plug get wet.

16. Short time operating. Use the appliance for no longer than 1 minute, and do not operate with hard foods for no longer than 10 seconds. Use the appliance according to the table of Processing Guide.

17. If you want to operate the unit for more than one cycle, you should wait at least 5 minutes before operating it again. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

18. The appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.

19. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.

20. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

21. Do not use outdoors.

22. Always disconnect the blender from the electric outlet if it left unattended, and before assembling, disassembling and before cleaning.

23. Switch off the appliance and disconnect from power supply before changing accessories or

approaching parts that move.

24. To protect against fire, electric shock and personal injury, do not immerse blender, its cord or plug, in water or any other liquid.

25. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

26. The appliance should not be worked by external timer or individual remote control

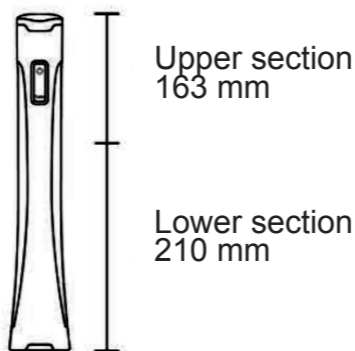
27. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.

28. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 year.

DESCRIPTION OF PARTS

Figure 1



Definition upper section of the appliance and lower section of the appliance

Figure 2

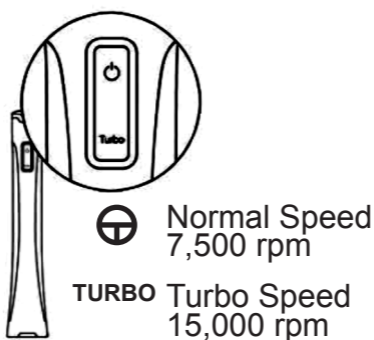


Figure 3

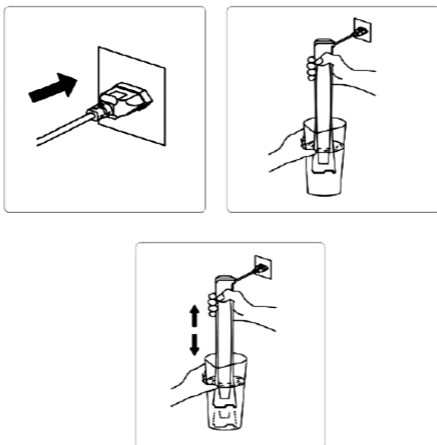
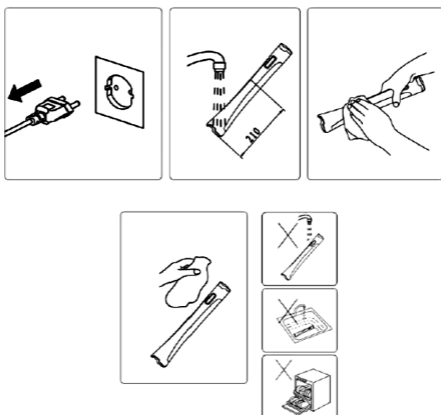


Figure 4



OPERATING INSTRUCTIONS

A, PRELIMINARY CHECKS:

1. After removing the packaging, make sure the product is complete and undamaged and that all accessories are present. Do not use the appliance if it is visibly damaged. In such cases contact the authorized technical assistance service.

2. Connecting the appliance

Check that the mains power supply voltage corresponds to the value indicated on the rating label.

If the power socket does not match the plug on the appliance, have the socket replaced with a suitable type, or change the plug by a qualified professional.

B USING THE BLENDER

The hand blender is intended for:

- A. Blending liquids, e.g. dairy products, dips sauces, soup, mayonnaise, fruit juices, mixed drinks and shakes.
- B. Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

1. Put the ingredients in the blending bowl or container. (See table for recommended quantities and processing times).
2. Put the plug in the wall socket.
3. Immerse the blade guard completely in the ingredients. (Figure 3).
4. Press the normal speed button or the turbo speed button to switch on the appliance (Figure 2).
 - a. When you use the normal button, the appliance operates at slower speed.
 - b. When you use the turbo speed button, the appliance operates at

maximum speed.

Note: The higher the speed, the shorter the processing time required.

5. Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredients (Fig. 3).

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning, unplug the appliance from the electric outlet.

2. Never immerse the appliance in water or any other liquid nor rinse it under the tap. Only use a moist cloth to clean the upper section (Figure 1).

3. Clean the upper section of the appliance with a moist cloth only.

The lower section only can be cleaned under running water (Figure 4).

Warning: Ensure to avoid the running water into the housing from the button and the upper cape.

Warning: DO NOT not immerse the blender unit directly or fully in the water or any liquid and

DO NOT not clean it in a dish washer.

4. When processing foods with a high pigment content (e.g carrots), the plastic parts of the appliance may become discolored.

Wipe these positions with vegetable oil before cleaning them.

5. If food is not easily rinsed off the blade, place a drop of dishwasher detergent in the mixing container with water. Plug cord into electric outlet. Immerse the blade end portion and operate the unit for about 10 seconds.

Unplug, rinse under running water, and then dry.

6. When you will not use it for a long time, keep this appliance well ventilated to prevent the motor of appliance is affected with dampness or humidity.

CAUTION:

The cutting edges of the blades are very

sharp, while cleaning it extra care must be taken to avoid cutting your hand or fingers.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model No.: SS-14305

Rated voltage:

220~240V, 50/60 Hz

Rated power:

300W

FOOD PROCESSING GUIDE

Note: This food processing guide is for indication only. Actual processing time may vary based on hardness of each ingredient, the quantity used and the fineness of resulting foods required by the user.

FOOD	MAXIMUM (g / ml)	Operation (time)
Meat	150g	1 min
Herbs	50g	1 min
Nuts, almonds	150g	1 min
Cheese	100g	1 min
Bread	80g	1 min
Onions	200g	1 min
Biscuits	150g	1 min
Soft fruits and vegetables	100 – 200ml	1 min
Baby food and soups	100- 400ml	1 min
Batters	100- 500ml	1 min
Shakes and mixed drinks	100 – 600ml	1 min

CONSIGNES DE SECURITE POUR L'UTILISATEUR

Vous devez respecter les consignes de sécurité

AVERTISSEMENTS

1. Lire toutes les instructions contenues dans ce manuel d'utilisation attentivement avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour référence ultérieure.

Une copie de ce manuel peuvent également être consultées sur notre site web: www.sogo.es.

2. Avant de brancher dans une prise de courant, vérifiez si votre tension correspond à l'étiquette apposée si l'appareil.

3. Les lames sont très coupantes ! Manipulez-le avec précaution. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation de la Sharp lames tranchantes, vider le bol et pendant le nettoyage.

4. Ne touchez pas les lames surtout lorsque l'appareil est branché.

5. Si les lames se

bloque, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients qui bloquent les lames.

6. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.

7. Si le connecteur ou le câble d'alimentation est endommagé, ou l'appareil est défectueux, n'essayez pas de réparer, veuillez contacter notre service d'assistance technique.

8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut entraîner un incendie, une électrocution ou des blessures.

9. Être prudent lors du mélange des ingrédients très chauds ou des potages chauds comme telles les liquides peuvent être soudainement éjectés des appareils en raison d'un coup à la vapeur.

10. L'appareil est construit pour traiter les quantités ménagères normales.

11. Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation indiqués dans les tableaux.

12. Ne jamais utiliser un appareil endommagé. Si elle a été endommagée, veuillez l'inscrire au centre de service approuvé, vérifié ou réparé.

13. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou sur le comptoir, ou touchez une surface chaude y compris le poêle.

14. Ne branchez pas l'appareil dans l'alimentation jusqu'à ce qu'il est complètement assemblé et débranchez toujours avant de démonter l'appareil ou lors de la manipulation de la lame.

15. Ne laissez pas le bloc moteur, cordon, ou le bouchon mouillé.

16. Peu de temps de fonctionnement. Utiliser l'appareil pendant plus de 1 minute, et ne fonctionnent pas avec les aliments durs pour pas plus de dix secondes.

Utilisez l'appareil conformément à la table de traitement Guide.

17. Si vous voulez faire fonctionner l'appareil pendant plus d'un cycle, vous devez attendre au moins 5 minutes avant de l'utiliser de nouveau. Laissez l'appareil refroidir à température ambiante avant de poursuivre le traitement.

18. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par toute personne (y compris les enfants) avec toutes leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience ou de connaissances, à moins qu'ils ont été surveillés ou instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

19. Une surveillance attentive est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé à proximité d'enfants.

20. Cet appareil ne doit pas être utilisé par

des enfants. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

21. Ne pas utiliser à l'extérieur.

22. Débranchez toujours le blender de la prise électrique s'il laissés sans surveillance, et avant le montage et le démontage et avant de le nettoyer.

23. Éteignez l'appareil et couper la tension d'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les éléments qui bougent.

24. Pour protéger contre l'incendie, de choc électrique et de blessure, ne pas immerger blender, son cordon d'alimentation ou la fiche, dans l'eau ou tout autre liquide.

25. Cet appareil est destiné à être utilisé dans le ménage et autres applications similaires tels que:

- cuisine destinée aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements

de travail ;

- les maisons de ferme;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
- les environnements de type bed and breakfast.

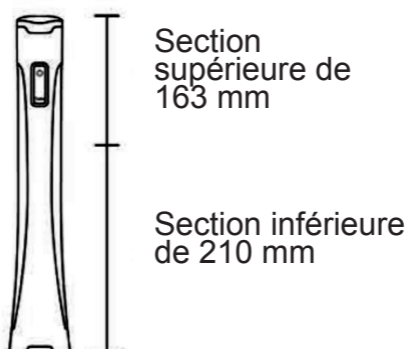
26. L'appareil ne doit pas être travaillé par horloge externe ou télécommande individuelle

27. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience et de connaissances si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Nettoyage et entretien de l'utilisateur ne sont pas fabriqués par des enfants, sauf si ils sont âgés de plus de 8 ans et supervisés.

28. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

Figure 1



Définition de l'appareil en partie supérieure et la partie inférieure de l'appareil

Figure 2

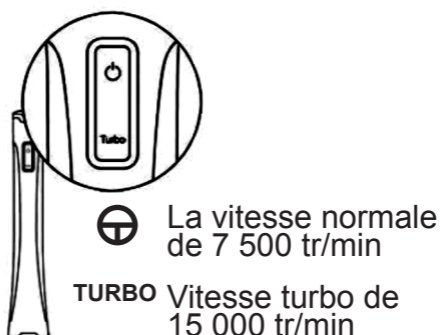


Figure 3

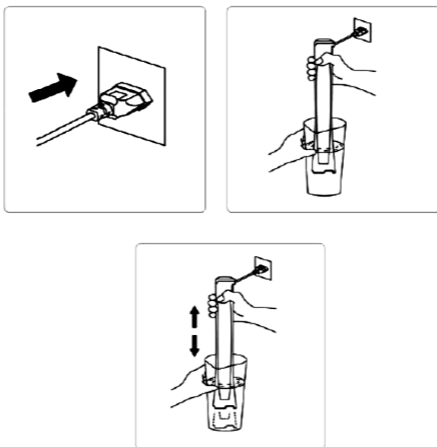
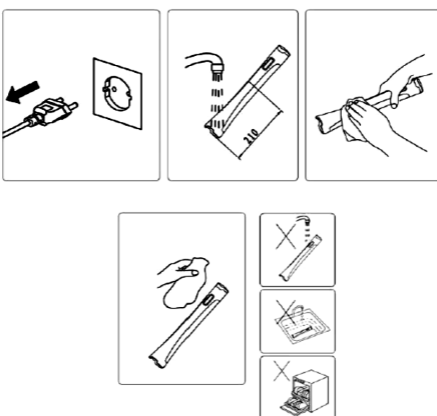


Figure 4



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

A. les vérifications préliminaires

1. Après le retrait de l'emballage, assurez-vous que le produit est complet et intact et que tous les accessoires sont présents. N'utilisez pas l'appareil s'il est visiblement endommagé. Dans de tels cas, contactez le service d'assistance technique agréé.

2. Branchement de l'appareil

Vérifier que la tension d'alimentation secteur correspond à la valeur indiquée sur l'étiquette signalétique.

Si la prise de courant ne correspond pas à la fiche sur l'appareil, ont la socket remplacé par un type approprié, ou changer le bouchon par un professionnel qualifié.

B, à l'aide du blender
Le mixeur est destiné à:

A. Le mélange de liquides, p.ex. produits laitiers, sauces sauces, soupes, la mayonnaise, les jus de fruits, cocktails et milk-shakes.

B. Réduire en purée des aliments cuits, pour préparer des repas pour bébés par exemple.

1. Placez les ingrédients dans le bol de mélange ou conteneur. (Voir le tableau pour connaître les quantités recommandées et les temps de traitement).

2. Insérez la fiche dans la prise murale.

3. Plongez le mixeur dans les ingrédients. (Figure 3).

4. Appuyez sur le bouton de vitesse normale ou le bouton de vitesse turbo pour mettre l'appareil sous tension (Figure 2).

A. Lorsque vous utilisez le bouton normal, l'appareil fonctionne à vitesse plus lente.

B. Lorsque vous utilisez le bouton de vitesse turbo, l'appareil

fonctionne à la vitesse maximale.

Remarque: plus la vitesse est élevée, plus le temps de préparation requis est court.

5. Déplacez l'appareil lentement vers le haut et vers le bas et en cercles de mélanger les ingrédients (Fig. 3).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant le nettoyage, débranchez l'appareil de la prise électrique.

2. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide et ne le rincez pas sous le robinet. Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer la partie supérieure (Figure 1).

3. Nettoyer la partie supérieure de l'appareil avec un chiffon humide uniquement. La section inférieure seulement peuvent être nettoyés sous l'eau (Figure 4).

Avertissement : s'assurer d'éviter les cours d'eau dans le carter à partir du bouton et l'upper cape.

Avertissement : Ne pas immerger le blender unité directement ou entièrement dans l'eau ou tout autre liquide et ne le nettoyez pas dans un lave-vaisselle.

4. Lors du traitement d'aliments à forte teneur en pigments (par exemple les carottes), les pièces en plastique de l'appareil peut devenir décolorés. Essuyez ces postes avec de l'huile végétale avant de les nettoyer.

5. Si l'aliment n'est pas facilement rincé la lame hors tension, placez une goutte de détergent pour lave-vaisselle dans le récipient à mélange avec de l'eau. Brancher la rallonge dans prise électrique. Plonger la lame fin partie et faire fonctionner la machine pendant environ 10 secondes. Débranchez, rincer sous l'eau

courante, et puis les sécher.

6. Lorsque vous ne l'utilisez pas pendant une longue période, garder cet appareil bien ventilées afin d'empêcher le moteur de l'appareil est affecté avec l'humidité ou l'humidité.

Attention :

Les lames sont très coupantes, tout en la nettoyant de soins supplémentaires doivent être prises pour éviter de couper votre main ou des doigts.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle n°. SS-14305

Tension nominale

220~240V, 50/60 Hz

Puissance nominale

300W

GUIDE DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

Remarque : Ce guide de transformation des aliments est pour information uniquement.

Temps de traitement réel peut varier en fonction de la dureté de chaque ingrédient, la quantité utilisée et la finesse des aliments résultant requis par l'utilisateur.

NOURRITURE	MÁXIMO (g / ml)	OPERACIÓN (tiempo)
La viande	150g	1 min
Les herbes	50g	1 min
Les noix, les amandes	150g	1 min
Le fromage	100g	1 min
Le pain	80g	1 min
Oignons	200g	1 min
Biscuits	150g	1 min
Fruits et légumes	100 – 200ml	1 min
Les aliments pour bébés et les soupes	100- 400ml	1 min
Batters	100- 500ml	1 min
Bardeau et boissons mélangées	100 – 600ml	1 min

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PARA O UTILIZADOR

Você deve respeitar os seguintes avisos de segurança

1. Leia todas as instruções neste manual do utilizador com atenção antes de utilizar o aparelho e guarde-o para referência futura. Uma cópia deste manual também podem ser encontrados no nosso site: www.sogo.es.

2. Antes de conectar o dispositivo a uma tomada, verifique se a sua tensão corresponde ao rótulo de classificação se o aparelho.

3. As lâminas são muito afiadas! Manipular cuidadosamente. Cuidado deve ser tomado quando manipular o gumes afiados, esvaziar a taça e durante a limpeza.

4. Não toque nas lâminas especialmente quando o aparelho está

conectado.

5. Se as lâminas ficarem presas, desligue o aparelho da tomada antes de remover os ingredientes que estão a bloquear as lâminas.

6. Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

7. Se a ficha ou o cabo de alimentação está danificado ou o aparelho está com defeito, não tente reparar, contacte o nosso serviço de assistência técnica.

8. O uso de acessórios não recomendados ou acessório não vendidos pelo fabricante podem resultar em incêndios, choques eléctricos ou lesões pessoais.

9. Tenha cuidado ao misturar ingredientes quentes ou sopas quentes como esses líquidos pode ser de repente ejetado dos aparelhos devido a um súbito de vaporização.

10. O aparelho é construído para processar quantidades doméstico normal.

11. Não exceda as quantidades e tempos de processamento indicados nas tabelas.
12. Nunca utilize um aparelho danificado. Se tiver sido danificado, obtenha a centro de assistência autorizado, verificado ou reparado.
13. Não deixe o cabo eléctrico pendurado na borda da mesa ou sobre o contador ou toque em qualquer superfície quente incluindo o fogão.
14. Não conecte o aparelho à fonte de alimentação até que esteja completamente montada e desligue sempre o aparelho antes de desmontar ou quando manusear a lâmina.
15. Não deixe a unidade do motor, cabo, ou plug molhado.
16. Curto período de tempo em funcionamento. Utilize o aparelho por mais de 1 minuto e não opere com o disco alimentos para não mais que dez segundos. Use o aparelho de acordo

com a tabela de guia de processamento.

17. Se desejar operar a unidade para mais de um ciclo, você deverá aguardar pelo menos 5 minutos antes de utilizar novamente. Deixe o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente antes de continuar o processamento.

18. O aparelho não se destina a utilização por qualquer pessoa (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que lhes tenha sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

19. Feche a supervisão é necessário quando qualquer aparelho for usado próximo a crianças.

20. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o fio fora do

alcance das crianças.

21. Não use ao ar livre.

22. Sempre desconecte a liquidificadora da tomada elétrica se deixada sem supervisão e antes de montar, desmontar e antes de proceder à limpeza.

23. Desligue o aparelho e desconecte da fonte de alimentação antes de mudar os acessórios ou aproximar peças que se movem.

24. Para proteger contra incêndio, choque elétrico e ferimentos pessoais, não mergulhe liquidificador, seu cabo ou plugue em água ou qualquer outro líquido.

25. Este aparelho é destinado a ser utilizado em aplicações domésticas e análogas tais como:

- cozinhas para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- casas de campo;
- por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
- ambientes de tipos de

acomodação e pequeno-almoço.

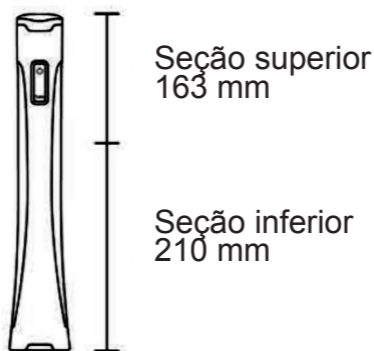
26. O aparelho não devem ser trabalhados por temporizador externo ou controle remoto individual

27. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade a partir de 8 anos e acima se que lhes tenha sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreender os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Limpeza e manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que sejam mais de 8 anos e supervisionado.

28. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 ano.

DESIGNAÇÃO DAS PEÇAS

Figura 1



Definição da parte superior do aparelho e a parte inferior do aparelho

Figura 2

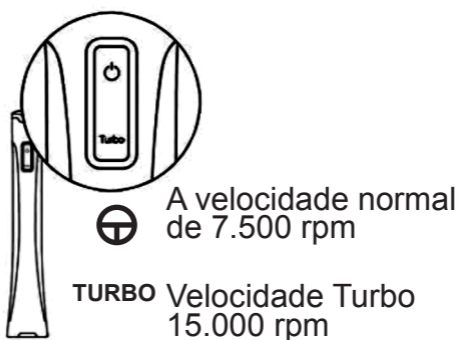


Figura 3

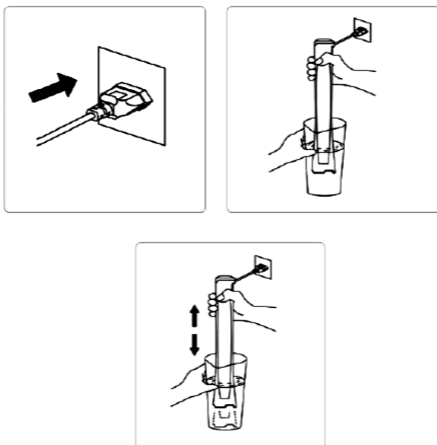
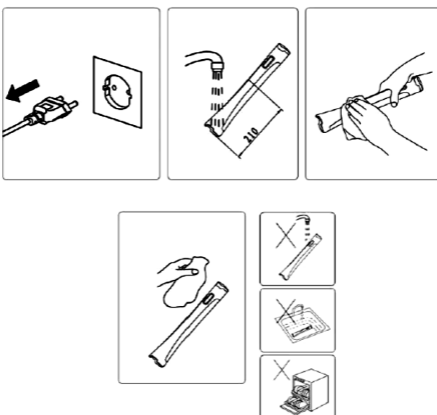


Figura 4



INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

A. VERIFICAÇÕES PRELIMINARES

1. Após a remoção da embalagem, certifique-se de que o produto está concluída e íntegras e de que todos os acessórios estão presentes. Não utilize o aparelho se estiver visivelmente danificado. Em tais casos entre em contato com o serviço de assistência técnica autorizado.

2. Ligar o aparelho
Verifique se o cabo de tensão da fonte de alimentação corresponde ao valor indicado na etiqueta de classificação. Se a tomada de alimentação não coincide com o plugue no aparelho, o soquete substituído com um tipo adequado, ou alterar a ficha por um profissional qualificado.

B usando o liquidificador

O mix é usado para:

A. Misturar líquidos como laticínios, molhos molhos, sopa, maionese, sumos de frutas, bebidas e batidos.

B. Fazer purê de ingredientes cozidos, como papinhas de bebês.

1. Coloque os ingredientes na tigela ou recipiente de mistura. (Consulte a tabela para obter quantidades e tempos de processamento recomendados).

2. Coloque a ficha na tomada de parede.

3. Mergulhe completamente a protecção da lâmina nos ingredientes. (Figura 3).

4. Pressione o botão de velocidade normal ou o botão de velocidade turbo para ligar o aparelho (Figura 2).

A. Quando você usar o botão normal, o aparelho funciona na velocidade mais lenta.

B. Quando você usar o botão de velocidade

turbo, o aparelho funciona na velocidade máxima.

Nota: quanto maior a velocidade, menor o tempo de processamento necessário.

5. mova lentamente o aparelho para cima e para baixo e em círculos para misturar os ingredientes (Fig. 3).

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Antes da limpeza, desconecte o aparelho da tomada elétrica.

2. Nunca mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido, nem os enxagúe debaixo da torneira. Utilize apenas um pano húmido para limpar a parte superior (Figura 1).

3. Limpe a parte superior do aparelho com um pano húmido. A secção inferior só pode ser limpo sob água corrente (Figura 4).

Aviso: Certifique-se de que para evitar a água

a correr no alojamento a partir do botão e o cabo superior.

Aviso: NÃO mergulhe o copo unidade directamente ou totalmente na água ou qualquer líquido e não limpar em uma lava-louças.

4. Quando o processamento de alimentos com um elevado teor de pigmentos (por exemplo cenouras), as peças de plástico do aparelho podem ficar sem cor. Limpe estas posições com óleo vegetal antes de limpá-las.

5. Se a comida não é facilmente enxaguado a lâmina, coloque uma gota de detergente de lavar louça no recipiente de mistura com água. Conecte o fio em tomada elétrica. Mergulhe a porção da extremidade da lâmina e opere a unidade durante cerca de dez segundos. Desconecte e lave em água corrente e depois

seco.

6. Quando não a utiliza durante um longo período de tempo, mantenha o aparelho bem ventilada para evitar que o motor do aparelho é afetado com humidade ou umidade.

Cuidado:

Os rebordos das lâminas são muito afiados, enquanto a limpeza cuidado extra deve ser tomado para evitar cortar as mãos ou os dedos.

ESPECIFICAÇÕES TECNICAS

Modelo n.º.: SS-14305

Tensão nominal:

220~240V, 50/60 Hz

Potência nominal:

300W

GUIA DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

Nota: Este guia de processamento de alimentos é para apenas indicação. O tempo de processamento de reais

podem variar com base sobre a dureza de cada ingrediente, a quantidade utilizada e a finura de alimentos resultantes requerido pelo utilizador.

ALIMENTOS	MÁXIMO (g / ml)	OPERACIÓN (tiempo)
Carne	150g	1 min
Ervas Aromáticas	50g	1 min
Porcas, amêndoas	150g	1 min
Queijo	100g	1 min
Pão	80g	1 min
As cebolas	200g	1 min
Biscoitos	150g	1 min
Frutas e vegetais macios	100 – 200ml	1 min
Comida de bebé e sopas	100- 400ml	1 min
Massas	100- 500ml	1 min
Batidos e bebidas mistas	100 – 600ml	1 min

ISTRUZIONE DI SECURETTÀ PER L'USO

Dovrete da rispettare il consigli seguenti da securetá

1. Leggere tutti gli istruzioni nel manuale dell'utente prima da fare servire l'apparecchio e guardarle per future riferenze. Una copia da questo manuale pó essere anche trovato in nostro

web:www.sogo.es.

2. Prima da collegare in una chiavetta, assecurarsi che il suo voltaggio si corrispondo con quello dell'etichetta dell'apparecchio..

3. Le coltelle sonno molto tagliente! Trattare con cura. Dovrete avere cura quando toccate le coltelle che tagliano molto, al vuotare il serbatoio e nella pulizia.

4. Non toccare le coltelle specialmente quando l'apparecchio é collegato.

5. Si le coltelle si arrufano, disgiungete l'apparecchio prima da

togliere gli ingrediente che bloccano le coltelle.

6. Non lasciate mai l'apparecchio lavorare senza controllo.

7. Si la chiavetta oppure il cavo d'energia é guasto oppure l'apparecchio é deffetuosso, non intentare la riparazione, prego contattare il nostro servizio d'assistenza tecnica.

8. L'usanza d'accessori che non siete raccomandate o non sono state vendute per il fabbricante possano essere risultato da fuoco, shock elettrico o danni personali.

9. Avete cura nel mescolare ingrediente calde o zuppe calde, perche questi liquidi possano essere spediti fuori dell'apparecchio dovuto ad una vaporizzazione súbita.

10. L'apparecchio ha stato fatto per processare quantitate normale in uso domestico..

11. Non sobrepasare

le quantità e tempi de processamento che l'indicate nelle tabelle.

12. Non usate mai un apparecchio guasto. Si é storpio, prego portarlo al servizio tecnico per comprovazione e riparazione.

13. Non lasciare il cavo di tensione spenzolare su il bordo della tavola o toccare le superficie calde.

14. Non collegate l'apparecchio nella chiavetta de potenza fino che sia completamente montato e sempre disgiungere prima de smontare l'apparecchio o quando tocate la coltella.

15. Non lasciate inumidire l'unita de motore, cavo oppure spine.

16. Funzionamento corto. Non facete servire l'apparecchio piú da 1 minuto e non farlo servire con pranzo duro durante piú de 10 secondi. Fare servire l'apparecchio secondo la tavola della Guida da Processamento.

17. Se volete fare servire l'unità per piú d'un ciclo, dovrete aspettare un mínimo di 5 minuti prima de farla operare un'altra volta. Lasciare refredarsi l'apparecchio a temperatura ambientale prima de continuare procesando.

18. L'apparecchio no stá pensato per usarlo persone (bambini inclosi) con attitudini mentale, sensoriale oppure fisiche redotte oppure chi mancano esperienza e conoscimento, a meno che hanno rebuto prescrizioni oppure supervisioni con riferenza al uso dell'apparecchio de forma sicura e dei pericoli possibili a traverso d'una persona responsabile de loro securetá.

19. Supervisione accurata é precisa quando qualsiasi apparecchio si fá servire accosto dei bambini.

20. Questo apparecchio non dovrera essere usato per bambini.

Guardare l'apparecchio ed il cavo lontano de bambini.

21. Non farlo servire all'esteriore.

22. Sconnettare sempre il frullatore della chiavetta elettrica se resta senza cura da nessuno e prima da montare, smontare e de fare la pulizia.

23. Togliette l'apparecchio e disgiungere della rete prima de canviare accessori o di accostarse a parti movibili.

24. Comme protezione contro fuoco, shock elettrico e danni personale, non mettere il frullatore, il suo cavo o chiavetta, in acqua o qualsiasi d'altri liquidi.

25. Questo apparecchio stá pensato per farlo servire in applicazzioni domestiche e parecchie, comme:

– Aree de cantine comme in botteghini, uffizi ed altre aree di lavoro;

– case rustiche;

– per clienti in alberghi, motel et altri

aree residenziale;

– Aree tipo “bed and breakfast”.

26. L'apparecchio non dovrà essere fatto funzionare per mezzo un timer stereo oppure controllo remoto individuale

27. Questo apparecchio pot essere usato per bambini de 8 anni e piú sempre che hanno rebuto supervisione oppure prescrizione con riferenza a l'uso del apparecchio de forma sicura e capiscono i pericoli possibili. Bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.

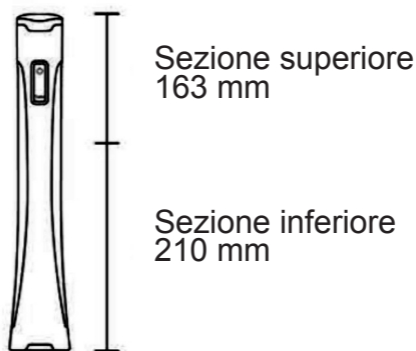
Pulizia e mantenimento non dovrebbero essere fatte per bambini si non sonno piú grandi che 8 anni e con supervisione.

28. Questo apparecchio non dovrera essere usato per bambini.

Guardare l'apparecchio ed il cavo lontano de bambini di meno di 8 anni

DESCRIZIONE DE PARTI

Figura 1



Definizione della sezione superiore dell'apparecchio e sezione inferiore dell'apparecchio

Figura 2

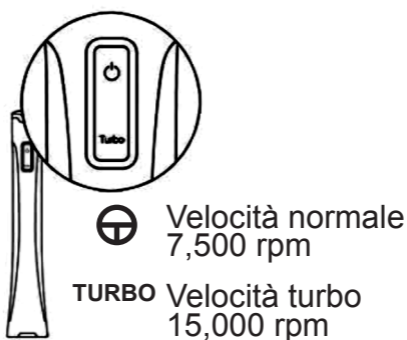


Figura 3

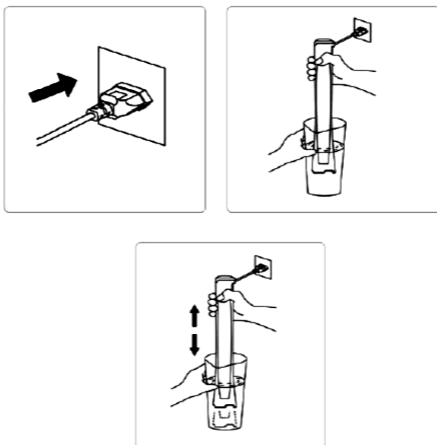
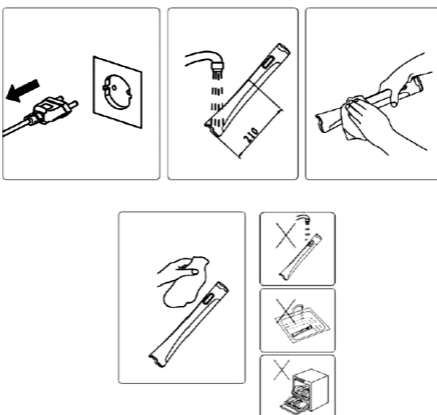


Figura 4



ISTRUZIONI DA FUNZIONAMENTO

A. PROVE PRELIMINARI

1. Dopo aprire l'imballo, assicurarsi che il prodotto é completo e senza danni e che tutti gli accessori sono presenti. Non fate servire l'apparecchio se é visibilmente guasto. In questo caso, contattare il servizio autorizzato d'assistenza tecnica.

2. Collegando l'apparecchio Comprovare che il voltaggio si corrisponde con il valore indicato nel cartellino di potenza.

Se la chiavetta non si corrisponde con il raccordo dell'apparecchio, cambiate la chiavetta con un modello adeguato, o lasciate cambiare il raccordo per un professionista qualificato.

B, FACENDO USO D'IL FRULLATORE

Il frullatore manuale stá

pensato per:

A. Mescolare liquidi, ad esempio, prodotti lattiche, salse, zuppe, mahionesa, succo di frutta, bevraggi mescolate e frullati.

B. Facere puré d'ingredienti cuccinate comme ad essempro, pranzo per bimbe.

1. Mettere gli ingredienti nella scodella o contenitore per mescolare (vedere piastrina per quantitate ricommandate e tempi di processo).

2. Mettere la chiavetta nel raccordo della parete.

3. Sommergire il protettore della coltella completamente negli ingredienti. (Figura 3)

4. Polsare il bottone de velocità normale oppure il de velocità turbo per collegare l'apparecchio. (Figura 2)

a. Quando facete uso del bottone normale, l'apparecchio funziona a una velocità piú bassa.

b. Quando fate servire il

bottonone de velocità turbo, l'apparecchio funziona alla velocità mássima.

Nota: Quanto piú alta sia la velocità, tanto piú breve sará il tempo de procesamento requisto.

5. Muove l'apparecchio lentamente arriba e abasso e in circoli per miscolare gli ingredienti (fig. 3).

PULIZIA E MANTENIMENTO

1. Prima da fare la pulizia, sconettare la spina della chiavetta elettrica.

2. Non summergere mai l'apparecchio in acqua o qualsiasi d'altri liquidi e non lavarło sotto il rubinetto. Fare soltanto servire un panno umido per polire la parte superiore. (Figura 1)

3. Pulire la parte superiore dell'apparecchio soltanto con un panno umido. Soltanto la parte inferiore si puó lavare sotto acqua

corrente. (Figura 4)
Attenzione: Assicurarsi che non entra acqua corrente del serbatoio desde il bottone fin'ò la cappa superiore.

Attenzione: NON sommergere il frullatore direttamente o completamente in l'acqua o qualsiasi liquidi e NON polire in un lavapiatti.

4. Quando processato alimenti con un contenuto alto di pigmenti (ad esempio carota), le parti di plastica dell'apparecchio si potrà tornare scolorita. Fregate questi posti con olio vegetale prima de polirle.

5. Si gli alimenti non si toglieteno facilmente della coltella, mettete una goccia di detersivo lavapiatti nel frullatore con acqua. Connettare la spina nel raccordo elettrico. Sommergere la parte finale della coltella ed operate l'unità per circa de 10 secondi. Sconnettare, lavare su l'acqua corrente ed

assecare.

6. Quando non si fá servire per un tempo prolungato, mantenere l'apparecchio ventilato bene ad evvitare che il motore dell'apparecchio sia affettato con umiditá e vapore.

PRECAUZIONE:

Le coltelle sono molto tagliente, quando le volete polire prego prendere una precauzione molto accurata ad evvitare si tagliarsi la mano o diti.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello No.: SS-14305

Voltaggio:

220~240V, 50/60 Hz

Potenza:

300W

GUIDA PER PROCESSARE GLI ALIMENTI

Nota: La guida per processare gli alimenti é soltanto indicativa.

Il tempo reale di processamento pó

variare basandosi nella durezza d'ogni ingrediente, la quantità che si fá servire e la finezza del pranzo risultante che precisa ogni usuario.

ALIMENTO	MÁXIMO (g / ml)	OPERACIÓN (tiempo)
Carne	150g	1 min
Erbaggi	50g	1 min
Noci, mandorle	150g	1 min
Formaggio	100g	1 min
Pane	80g	1 min
Cipolle	200g	1 min
Biscotti	150g	1 min
Frutta e verdure suave	100 – 200ml	1 min
Pranzo per bambini e zuppe	100- 400ml	1 min
Paniccio	100- 500ml	1 min
Frullati e bevande miste	100 – 600ml	1 min

ANWENDER SICHERHEITSHINWEISE

Sie sollen die folgenden Sicherheitshinweise beachten:

1. Lesen Sie alle Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden und speichern Sie sie für zukünftige Referenz. Sie können auch eine Kopie dieses Handbuchs auf unserer Website finden: www.sogo.es

2. Bevor an eine Steckdose verbinden, prüfen Sie ob Ihre Spannung, auf dem Typenschild das Gerät entspricht.

3. Die Klingen sind sehr scharf! Gehen Sie vorsichtig. Es sollte darauf geachtet werden, wenn der Handhabung der scharfen Schneidklingen, während die Schüssel entleerung und Reinigung.

4. Berühren Sie die Klingen nicht vor allem, wenn das Gerät eingesteckt ist.

5. Wenn die Klingen stecken bleiben, ziehen Sie das Gerät aus bevor Sie die Zutaten die die Messer blockieren, entfernen.

6. Wenn der Stecker oder Netzkabel beschädigt ist oder das Gerät fehlerhaft ist, versuchen Sie nicht selbst zu reparieren, wenden Sie sich bitte an unseren technischen Kundendienst.

7. Die Verwendung von nicht empfohlenen oder nicht vom Hersteller verkauft Zubehörteilen, kann in Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.

8. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Zutaten oder heiße Suppen mischen als solche Flüssigkeiten können plötzlich aus das Gerät geworfen werden wegen eines schlagartiges Dampfblaskasten.

9. Das Gerät ist für haushaltsüblichen Mengen zu verarbeiten, aufgebaut.

10. Überschreiten

Sie Mengen und Bearbeitungszeiten in den Tabellen angegeben, nicht.

11. Sie sollen niemals ein beschädigtes Gerät verwenden. Wenn es beschädigt wurde, bitte zu unserer Service Center erhalten, für geprüfung oder Reparatur.

12. Das elektrische Kabel über den Rand des Tisches oder den Zähler nicht hängen lassen oder heiße Oberfläche einschließlich dem Herd berühren.

13. Das Gerät nicht in die Stromversorgung stecken, bis es vollständig zusammengebaut ist und immer, bevor Sie das Gerät demontieren oder beim Umgang mit den Klingen, trennen.

14. Der Motor, Kabel oder Stecker dürfen nicht nass werden.

15. Kurz in Betrieb gehen. Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 1 Minute, und arbeiten Sie mit harten

Lebensmitteln für länger als 10 Sekunden, nicht. Verwenden Sie das Gerät nach der Tabelle der Verarbeitungsführung.

16. Wenn Sie das Gerät für mehr als einen Zyklus zu betreiben möchten, sollten Sie mindestens 5 Minuten warten, bevor sie wieder in Betrieb nehmen.

Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie die Verarbeitung fortsetzen.

17. Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch eine Person (auch Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen, außer wenn sie wurden Aufsicht von Anweisungen für die Verwendung des Geräts durch eine Person für ihre Sicherheit verantwortlich.

18. Eine enge Überwachung ist

erforderlich, wenn ein Gerät bei Kindern verwendet wird.

19. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.

20. Nicht im Freien verwenden..

21. Ziehen Sie immer den Mixer aus der Steckdose, wenn es unbeaufsichtigt gelassen ist und vor der Montage, Demontage und Reinigung, raus.

22. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie vom Netz, bevor Zubehör oder nähern Teilen die sich bewegen, zu ändern.

23. Dieses Gerät soll in den Haushalt eingesetzt werden und in ähnliche Anwendungen wie zum Beispiel:

- Küchenbereich Personal in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen ;
- Bauernhäuser;
- von Kunden in Hotels, Motels und

anderen Wohntyp
Umgebungen;

– Übernachtung
mit Frühstück Typ
Umgebungen.

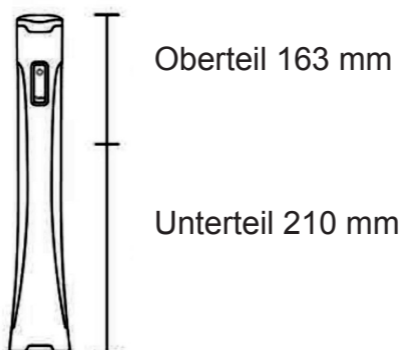
24. Das Gerät darf
nicht von externen
Zeitgeber oder einzelne
Fernbedienung
bearbeitet werden

25. Dieses Gerät kann
bei Kinder ab 8 Jahren
verwendet werden,
wenn sie Aufsicht oder
Anweisungen in der
Benutzung des Gerätes
in einer sicheren Weise
gegeben worden
sind und die damit
verbundenen Gefahren
verstehen. Kinder sollen
nicht mit dem Gerät
spielen. Reinigung
und Wartung durch
den Benutzer soll nicht
von Kindern unter 8
Jahren ohne Aufsicht
durchgeführt werden.

26. Dieses Gerät darf
nicht von Kindern
benutzt werden. Halten
Sie das Gerät und seine
Kabel außerhalb der
Reichweite von Kindern
unter 8 Jahre.

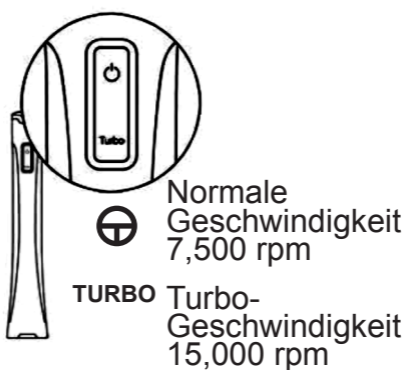
BESCHREIBUNG DER TEILE

Figur 1

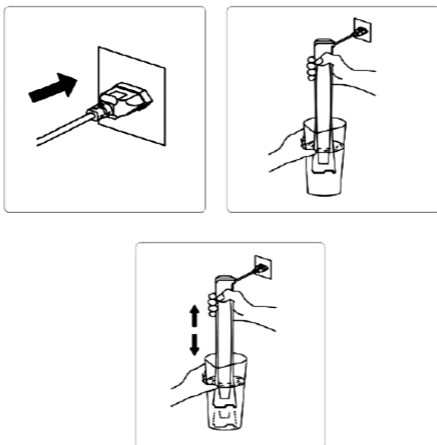


Definition oberen Teil des Gerätes und unteren Teil des Gerätes

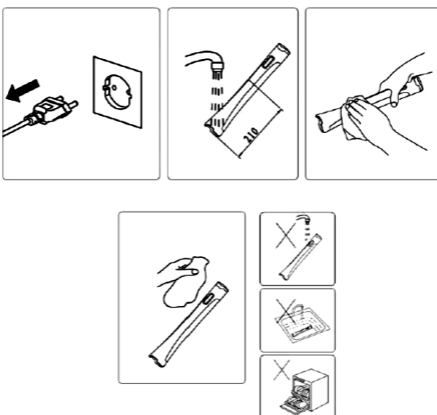
Figur 2



Figur 3



Figur 4



BEDIENUNGSANWEISUNGEN

A. VORPRÜFUNGEN:

1. Nach Entfernen der Verpackung, stellen Sie sicher, dass das Produkt vollständig und unversehrt ist, und dass alle Zubehörteile vorhanden sind.

Das Gerät nicht verwenden, wenn es sichtbar beschädigt ist. In solchen Fällen kontaktieren Sie den autorisierten technischen Kundendienst.

2. Anschließen des Gerätes

Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit dem Wert auf dem Etikett angegebenen entspricht..

Wenn die Steckdose den Stecker nicht am Gerät passt, ersetzen Sie die Buchse mit einem geeigneten Typ, oder ändern Sie den Stecker von einem qualifizierten Fachmann.

B. VERWENDUNG DER MIXER

Der Stabmixer ist für:

A. Das Mischen von

Flüssigkeiten, z.B.
Milchprodukte, eintaucht
Soßen, Suppen,
Mayonnaise, Fruchtsäfte,
Mixgetränke und Shakes.
B. B. Pürieren
gegarte Zutaten, z.B.
für die Herstellung von
Babynahrung.

1. Geben Sie die Zutaten
in die Schüssel oder
die Mischungbehälter.
(Sehen Sie die Tabelle
für empfohlenen Mengen
und Verarbeitungszeiten
).

2. Stecken Sie den
Stecker in die Steckdose.

3. Tauchen Sie den
Klingenschutz vollständig
in den Zutaten.

(Abbildung 3).

4. Drücken Sie die
normale Geschwindigkeit
Taste oder die Turbo-
Geschwindigkeit Taste,
um das Gerät zu
wechseln (Abbildung 2).

a. Wenn Sie die
Standard-Taste
verwenden, arbeitet das
Gerät bei langsamer
Geschwindigkeit.

b. Wenn Sie die Turbo-
Geschwindigkeit Taste

verwenden, arbeitet das Gerät mit maximaler Geschwindigkeit.

Note: Wenn Sie die Turbo-Geschwindigkeit Taste verwenden, das Gerät arbeitet mit maximaler Geschwindigkeit

5. Führen Sie das Gerät langsam nach oben und unten und im Kreis um die Zutaten zu mischen. (Abbildung 3).

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Vor der Reinigung des Geräts aus der Steckdose ziehen.

2. Tauchen Sie das Gerät in Wasser oder eine andere Flüssigkeit, nicht und spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser. Den oberen Abschnitt nur mit einem feuchten Tuch reinigen (Abbildung 1).

3. Reinigen Sie den oberen Teil des Gerätes mit einem feuchten Tuch. Der untere Abschnitt kann nur unter fließendem Wasser gereinigt werden

(Abbildung 4).

Warnung: Stellen Sie sicher, das Wasser nicht in das Gehäuse von dem Knopf und dem oberen Kap läuft zu vermeiden.

Warnung: Die Mixer-Einheit NICHT direkt oder vollständig im Wasser oder Flüssigkeiten tauchen und NICHT in einer Spülmaschine reinigen.

4. Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln mit einem hohen Pigmentgehalt (z.B. Karotten), die Kunststoffteile des Gerätes können verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Pflanzenöl bevor zu reinigen.

5. Wenn das Essen aus der Klingel nicht einfach gespült wird, geben Sie einen Tropfen Geschirrspülmittel in den Mischbehälter mit Wasser rein. Stecken Sie das Kabel in die Steckdose. Tauchen Sie die Klinge Endteil und betreiben Sie das Gerät für etwa 10 Sekunden. Den Stecker

herausziehen, gründlich unter fließendem Wasser spülen, und dann trocknen.

6. Wenn Sie es nicht für eine lange Zeit benutzen werden, halten Sie das Gerät gut belüftet, der Motor des Gerätes zu verhindern, mit Feuchtigkeit und Nässe beeinflusst wird.

VORSICHT:

Die Schneidkanten der Klingen sind sehr scharf, während der Reinigung müssen Sie zusätzlich geachten, um Ihre Hand oder Fingern Schneiden zu vermeiden.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Model No.: SS-14305

Nennspannung:

220~240V, 50/60 Hz

Nennleistung: 300W

GUÍA DE PROCESAMIENTO

Note: Dieser Nahrungsmittel Guide ist nur für die Anzeige der Lebensmittelverarbeitung. Aktuelle Bearbeitungszeit kann

variieren je auf die Härte der einzelnen Inhaltsstoffe, die verwendet Menge und die Feinheit von Lebensmitteln durch den Benutzer erforderlich ergibt.

Lebensmittel	Maximum (g / ml)	Betriebszeit (sec)
Fleish	150g	1 min
Kräuter	50g	1 min
Nüsse, Mandeln	150g	1 min
Käse	100g	1 min
Brot	80g	1 min
Zwiebeln	200g	1 min
Gebäck	150g	1 min
Weiches Obst und Gemüse	100 – 200ml	1 min
Babynahrung und Suppen	100- 400ml	1 min
Teig	100- 500ml	1 min
Shakes und Mixgetränke	100 – 600ml	1 min

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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



DECLARATION OF CONFORMITY

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



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

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



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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



KONFORMITÄTSEKLRÄRUNG

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



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



Importado por:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2

46002 Valencia, España

Producto fabricado en P.R.C - Diseñado por
SOGO basada en las normas de calidad
europeas

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

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



Imported by:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2

46002 Valencia, Spain

Product made in P.R.C. – Designed by SOGO
based on the European Quality Standards

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

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



Importé par:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/
Barcas 2, 2

46002 Valencia, Espagne

Produit fabriqué en P.R.C - Conçu par
SOGO sur la base des normes de qualité
européennes.

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

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



Importado por:

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

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



Importato da:

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

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



Importiert durch:

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

ref. SS-14305

