

SOGO®

Human Technology

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



ROBOT MULTIFUNCIÓN
MULTIFUNCTION COOKER
CUISEUR MULTIFONCTION
FOGÃO MULTIFUNÇÕES
MULTIFUNKTION SKÖCHER
CUFFIA MULTIFUNZIONE

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

ref. SS-14555



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Este manual de instrucciones también se puede descargar desde nuestra página web www.sogo.es
- Lea estas instrucciones antes de usar el aparato y mantenga este manual a mano para futuras referencias. Cuando sea adquirido por un nuevo propietario, el manual debe acompañar al aparato.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; Casas rurales; Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; Ambientes de tipo de alojamiento y desayuno.
- Apague el aparato y desconéctelo de la alimentación antes de cambiar el accesorio o acercarse a las piezas móviles.
- Se debe tener cuidado al manipular las cuchillas de corte afiladas y vaciar el recipiente durante la limpieza.
- Desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación si lo deja desatendido, antes de montar, desmontar o limpiar sus partes móviles.
- Se debe advertir a sobre posibles lesiones al usuario de este aparato debido a un uso incorrecto.
- Tenga en cuenta que la superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual después de su uso.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales

reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y si comprenden los peligros involucrados.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Por favor, no sumerja la máquina en el agua directamente, esto causará un cortocircuito. Cualquier daño al producto de esta manera no será cubierto por la garantía.
- No se permite operar la máquina sin ningún material, como agua, hielo o fruta, esto hará que la cuchilla se rompa y acortará la vida útil de la máquina.
- No use este aparato con un programador, contador, control remoto u otro dispositivo que pueda encenderlo automáticamente porque si el aparato está cubierto o colocado incorrectamente, existe el riesgo de incendio o lesiones graves.
- Nunca transporte la unidad por el cable de alimentación.
- Este producto pertenece al dispositivo Class1, use un enchufe bien conectado a tierra durante la operación.
- Asegúrese de que la máquina esté en estado "OFF" (apagado) antes de colocar el frasco en el cuerpo de la máquina. Espere hasta que el motor se detenga por completo antes de sacar la jarra.
- Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en el procesador de alimentos o en la licuadora, ya que se puede expulsar del aparato debido a un vapor repentino.

ADVERTENCIAS:

Esté alerta de cualquier riesgo de causar lesiones personales graves, grandes pérdidas de propiedad o similares.

1. Asegúrese de que la copa gire a su lugar ante de trabajar.
2. NO abra la tapa de la taza durante el proceso de trabajo.
3. Tenga cuidado con el vapor y con el cuerpo de la copa que podría estar hirviendo.
4. NO sumerja la taza agitadora de acero inoxidable en agua durante mucho tiempo.
5. Asegúrese de secar la parte inferior de la copa de acero después de limpiar.
6. NO toque la cuchilla con la mano.

PRECAUCIONES:

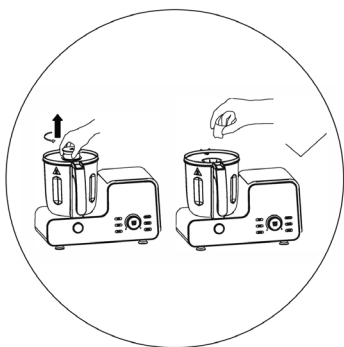


Fig.1

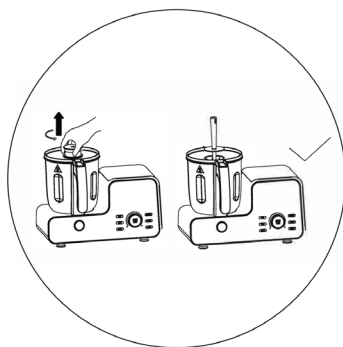


Fig.2

Esté alerta a cualquier riesgo potencial de lesiones personales o daños a la propiedad.

1. En el proceso de trabajo, NO levante el cuerpo de la copa para no interrumpir el trabajo

normal.

2. En el proceso de alimentación y funcionamiento, NO toque la cuchilla, el motor o cualquier pieza móvil para evitar lesiones personales o daños al producto.
3. En el proceso de trabajo, NO abra la tapa de la taza para agregar ningún ingrediente; de lo contrario, podrían producirse salpicaduras y causar lesiones o accidentes, y el método adecuado es abrir la taza de medición en el centro de la tapa de la taza y luego introducir el ingrediente a través del orificio de la taza. (ver Figura 1)
4. NO haga que el rastrillo para alimentos se estire en el vaso de mezcla; de lo contrario, el rastrillo dañaría la cuchilla y el motor, y si se produjeron salpicaduras o un cortocircuito podría ocasionar lesiones o pérdidas de propiedad, y el método adecuado es abrir el vaso de medición en el centro de la tapa de la taza y luego haga que el rastrillo se estire en la taza de mezcla a través del orificio de la taza. (Ver Figura 2)
5. NO utilice ningún accesorio y componente que no sea este producto para evitar incendios o lesiones personales.
6. NO retire ni reconstruya este producto sin autorización.
7. No se permite el ralenti (es decir, ningún alimento en la taza) o el servicio de sobrecarga.
8. Una vez procesada la comida, este producto producirá cinco tonos de advertencia de "Click"; luego, NO retire el cuerpo de la copa, la tapa de la copa y el componente

desmontable similar hasta que la cuchilla haya dejado de girar y la alimentación se desconecte para evitar peligros.

9. Agregue la dosis especificada de ingrediente de acuerdo con las instrucciones o la receta, una adición excesiva podría dañar el motor y provocar salpicaduras o fallas en la cocción.
10. NO toque la cuchilla, especialmente cuando este producto está encendido, la cuchilla estará muy afilada.
11. Cuando vierte líquido caliente en la mezcladora, el gas caliente repentino producido podría causar salpicaduras de líquido.

PRECAUCIONES PARA LA OPERACIÓN DIARIA.

1. Este producto solo es adecuado para uso doméstico y debe utilizarse de acuerdo con las pautas de este manual y no debe utilizarse para ningún otro propósito.
2. Este producto no debe utilizarse en ninguna región a 2.000 m sobre el nivel del mar.
3. Antes de conectar este producto, asegúrese de que el cuerpo de la copa y otras partes se hayan instalado para evitar peligros.
4. Este producto utilizará una fuente de alimentación de 220-240V ~ 50-60Hz, así que asegúrese de que sea correcto antes de su uso.
5. NO inserte / tire del enchufe con las manos mojadas y evite provocar descargas eléctricas.
6. NO use ningún otro dispositivo para calentar directamente cada componente de este producto.

7. NO coloque este producto cerca de ningún campo magnético fuerte, de alta temperatura o de cualquier material inflamable y explosivo (como gas natural, metano, etc.) para evitar daños, fallas o incendios.
8. Utilice este producto sobre una mesa horizontal, no sobre una plataforma inclinada o inestable o sobre la alfombra, una toalla y similares, y manténgalos alejados del borde de la mesa para evitar lesiones o dañar el producto.
9. Si la cuchilla está atascada, para evitar rayar o dañar este producto, desenchufe el cable de alimentación y retire el ingrediente que bloquea la cuchilla.
10. Este producto tiene la función disponible para ajustar la velocidad y el tiempo de trabajo, que es aplicable para hacer cualquier dieta especial.
11. Tiempo de agitación: opere la máquina en estricto cumplimiento de la calificación de tiempo de trabajo, el tiempo de agitación continua no excederá de 6 minutos; la máquina debe hacer una pausa de 1 minuto después de trabajar durante 6 minutos, lo que debe considerarse como un ciclo; y deberá hacer una pausa de 15 minutos después de trabajar durante 3 ciclos hasta que el motor se enfríe. Para conocer el tiempo específico disponible para cada paso, consulte la descripción de la receta y las instrucciones en pantalla.
12. Tiempo de molienda: opere la máquina en estricto cumplimiento con la calificación de tiempo de trabajo, el tiempo de trabajo continuo no excederá de 90 segundos; la

máquina debe hacer una pausa de 1 minuto después de trabajar durante 90 segundos como máximo, lo que debe considerarse como un ciclo; y deberá hacer una pausa de 30 minutos después de trabajar durante 2 ciclos hasta que el motor se enfríe. Para conocer el tiempo específico disponible para cada paso, consulte la descripción de la receta y las instrucciones en pantalla.

13. Tiempo de calentamiento: opere la máquina en estricto cumplimiento con la calificación de tiempo de trabajo y el tiempo de trabajo continuo no excederá 40 min.
14. En el proceso de trabajo, NO mueva este producto para evitar que la comida se derrame y cause escaldaduras o descargas eléctricas.
15. La falla de funcionamiento de este producto durante el proceso de trabajo puede deberse a la protección del control de temperatura del motor, desconecte la corriente y deje que se enfríe durante 20 ~ 30 minutos antes de volver a operar.
16. Si se interrumpe la alimentación de este producto en el proceso de elaboración de bebidas calientes, reemplace el ingrediente para hacerlo nuevamente antes de volver a encenderlo, NO presione el botón para seguir trabajando, de lo contrario, los alimentos se volverían pegajosos.
17. Este producto se controla con un chip inteligente y es normal que produzca un sonido intermitente que se acelere o desacelere repentinamente en el proceso de mezcla.
18. Desconecte la alimentación antes de retirar, instalar o calibrar cualquier parte de este

producto.

19. Cualquier cable de alimentación, si está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su departamento de mantenimiento o un profesional similar para evitar peligros.
20. Antes de usar este producto, revise el cable de alimentación, el enchufe y cualquier otro componente para detectar daños; Si encuentra algún daño, deje de usar este producto y póngase en contacto con el departamento de atención al cliente sin demora, y NO lo desmonte ni repare sin autorización para evitar peligros.
21. NO deje la taza de agitación de acero inoxidable sumergida en agua ni ningún otro líquido, ni lave el mango y la base de la taza de agitación de acero inoxidable para evitar que el agua inunde el mango y la placa de calentamiento de la base y para evitar un cortocircuito y cualquier peligro.
22. Si este producto no se utiliza durante mucho tiempo, desenchufe el cable de alimentación a tiempo para evitar cortocircuitos o lesiones.
23. NO lave ni desinfecte ninguna parte de este producto en un lavaplatos, horno de microondas o gabinete de desinfección para evitar daños.
24. El material de cualquier parte de este producto en contacto con alimentos debe ser certificado por FG, limpio, higiénico y confiable.
25. Este producto debe almacenarse en cualquier lugar donde no sea de fácil acceso para los niños. NO permita que ninguna persona (incluidos los niños) con capacidades físicas,

sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de experiencia y conocimiento use o juegue con este producto.

26. Cuando deseche este producto o su paquete, comuníquese con agencias calificadas para el reciclaje; Cuando deseche este producto, corte el cable de alimentación.

PIEZAS Y COMPONENTES

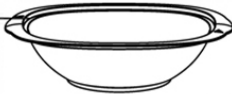
Cubierta vaporera de comida



Bandeja de comida



Vaporera



Taza de medir (100ml)



Tapa de la taza



Anillo de sellado de la tapa



Taza de acero



Base de taza de acero



Rastrillo de comida



Cuchilla de agitación



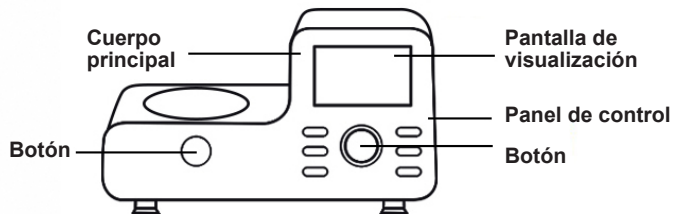
Anillo de sellado de la cabeza de la cuchilla (se adjunta uno extra)



Cuchara revolvedora
Nota: la tercera marcha superior para amasar masa

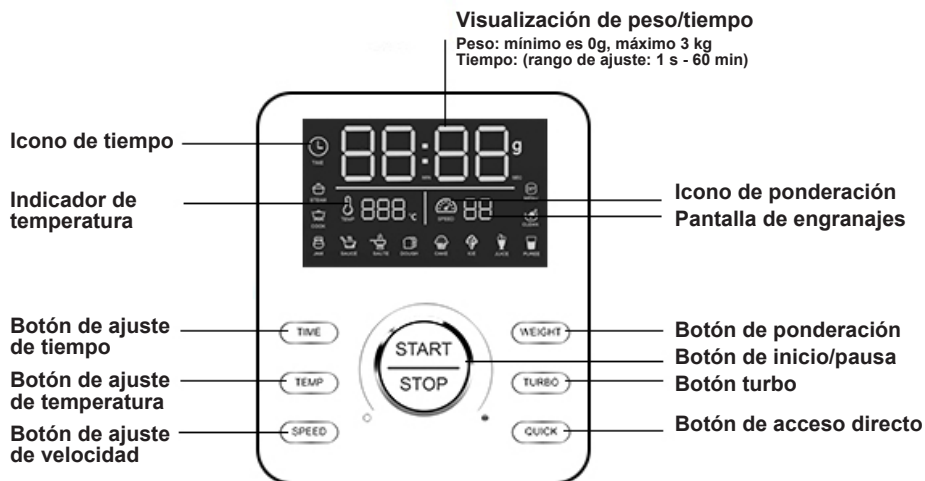


Vara de mariposa
La cuarta marcha superior para la limpieza.



Nota: ¡Esta imagen del producto es solo para su referencia, sujeta al objeto físico en el paquete!

INTERFAZ DE FUNCIONAMIENTO E INTRODUCCIÓN DE FUNCIONES



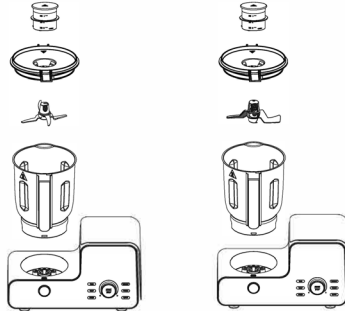
- Pantalla LED:** muestra el tiempo de cocción y mezcla, el pesaje y el icono de estado.
- Hora (TIME):** tecla de configuración de la hora, toque la tecla de configuración de la hora para acceder a la función de sincronización, gire la perilla para ajustar los minutos (en el sentido de las agujas del reloj para aumentar; en contra de las agujas del reloj para disminuir), y el rango establecido es de 0 a 60 minutos), después de ajustar el valor de los minutos, toque el botón de configuración de la hora para confirmar la configuración de los minutos, luego acceda automáticamente a la segunda configuración, después de que se complete el ajuste del valor de la hora, toque cualquier otra tecla de función para confirmar. Si necesita restablecer la hora, retoque la tecla de configuración de la hora para el ajuste y luego repita el proceso como se mencionó anteriormente. En el proceso de configuración, al tocar cualquier otra tecla de función se guardarán automáticamente todas las configuraciones previas, y el intervalo de aumento o disminución establecido es de 1 minuto y 1 segundo.
- Temperatura (TEMP):** tecla de ajuste de temperatura, toque la tecla de ajuste de temperatura para acceder a la función de ajuste de temperatura, gire la perilla para ajustar la temperatura (en el sentido de las agujas del reloj para aumentar; en contra de las agujas del reloj para disminuir), y el rango establecido es de 0 a 120 °C), después de ajustar el valor de la temperatura, toque cualquier otra tecla de función para confirmar. Si necesita restablecer la temperatura, retoque la tecla de ajuste de la temperatura para ajustarla y luego repita el proceso como se mencionó anteriormente. La temperatura mínima inicial predeterminada es de 30 °C, y luego se tomarán 5 °C por ajuste para aumentar o disminuir.
- Velocidad (SPEED):** tecla de configuración de velocidad, toque la tecla de configuración de velocidad para acceder a la función de configuración de velocidad, gire la perilla para ajustar la velocidad (en el sentido de las agujas del reloj para aumentar; en contra de las agujas del reloj para disminuir), después de ajustar el valor de la velocidad, toque cualquier otra tecla de función para confirmar, si necesita restablecer el valor de velocidad, retoque la tecla de ajuste de velocidad para el ajuste y luego repita el proceso como se mencionó anteriormente. El aumento o la disminución se establecerán con un engranaje en la unidad, es decir, desde el engranaje L al engranaje 10, hay un total de 11 engranajes. Hay dos modos (1) bajo el modo de calefacción, la velocidad solo se puede configurar en las marchas L ~ 4, no se pueden configurar otras marchas de alta velocidad, y luego, una vez que se establece el valor de calefacción, se debe configurar el tiempo; de lo contrario, los engranajes de velocidad establecidos no podían funcionar; (2) en el modo sin calefacción, la velocidad se puede ajustar en los engranajes L ~ 10. **Nota:** el engranaje L es para agitación a baja velocidad y se usa comúnmente para freír y cocer a fuego lento.
- Peso (WEIGHT):** en el estado de espera, toque la tecla de la balanza electrónica para acceder a la función de pesaje, lo que se muestra en el dominio de tiempo es 0000 y el signo G, y el rango es de 0 ~ 3,000 g. Una vez completado el pesaje, retoque la tecla de pesaje para salir de la función de balance electrónico y volver a la pantalla de tiempo. Si necesita reutilizar la función de pesaje, vuelva a tocar la tecla de pesaje y toque la tecla durante 3 segundos para acceder a la función de eliminación de cero.
- Pulso (PULSE):** toque la tecla PULSE para trabajar a la velocidad del engranaje 10; esta función solo podrá habilitarse si no se calienta y la temperatura detectada no es superior a 60 °C. El tiempo para tocar y mantener dicha tecla no debe ser superior a 30 s. En el proceso de agitación en engranajes L ~ 9; tocar o mantener presionada la tecla PULSE para hacer funcionar el engranaje 10; después de soltar la tecla PULSE, la máquina se restaurará al estado de velocidad anterior.

7. **Tecla de acceso directo (QUICK):** después de tocar la tecla de acceso directo, el primer menú del modo de acceso directo comenzará a parpadear; girando la perilla se puede realizar el cambio de menú de acceso directo a su vez; al hacer clic en la tecla Iniciar / Detener, se habilitará el modo de configuración y se iniciará el proceso de cuenta regresiva, y una vez que finalice el trabajo, el zumbador producirá 3 sonidos a la frecuencia de 1 s, y luego la pantalla volverá al inicio.
8. **Botón Iniciar / Detener:** al tocar la tecla puede controlar el inicio, la pausa o la detención de la máquina.

PROCEDIMIENTOS DE INSTALACIÓN Y MÉTODO DE USO

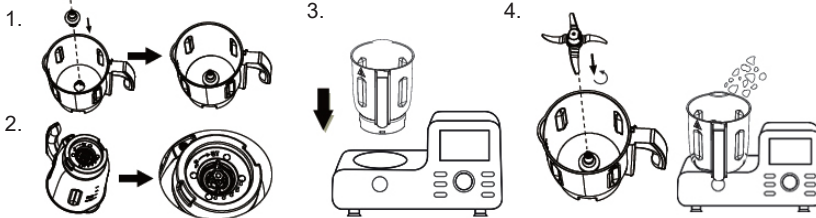
1. Introducción a la combinación de funciones.

(Antes del uso inicial de este producto, limpie a fondo cualquier parte o componente en contacto con los ingredientes).

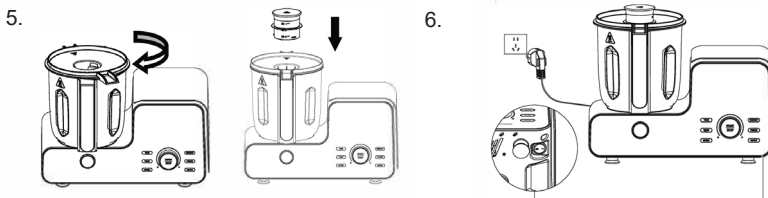


Revolver / Aplastar / Moler Amasar masa / Saltear / Revolver

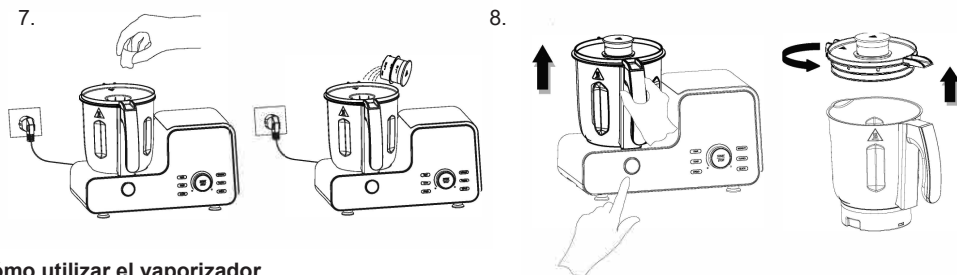
2. Pasos de operación (tomando la función de agitación / mezcla como ejemplo):



1. Alinee la unión a presión del soporte de la cuchilla con la muesca inferior de la copa de acero e inserte el soporte de la cuchilla en el orificio del círculo inferior (Nota: la tuerca del soporte debe estar desbloqueada).
2. Gire la tuerca hacia la derecha para atornillar y para alinear con la posición de bloqueo.
3. Como se muestra arriba, coloque la taza de acero verticalmente en el cuerpo principal, presione hacia abajo con fuerza, y cuando escuche un "clic" significa que la taza de acero se ha instalado.
4. Como se muestra arriba, coloque la hoja de agitación en la taza de acero y gírela ligeramente hacia la izquierda para fijar la hoja en la parte inferior de la taza para terminar la instalación, y coloque el ingrediente con el tamaño adecuado en la taza de acero. Retire la cuchilla de agitación: monte la copa de acero en el cuerpo principal, gire la cuchilla para desmontarla. **NO** toque la cuchilla con la mano.
5. Como se muestra abajo, coloque la tapa de la taza con el anillo de sellado instalado en la taza y luego gire a la derecha hacia la ranura de la maneta de la taza para asegurarla firmemente, y luego coloque la taza de medición en la tapa de la taza.
6. Encienda la máquina, seleccione la función y presione START / STOP.

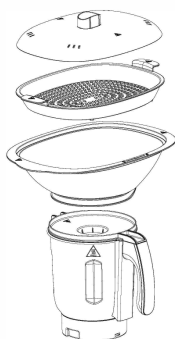


7. Si necesita agregar algún ingrediente a la máquina mientras está en funcionamiento, presione la tecla de Inicio / Parada, saque el vaso medidor, añada el ingrediente desde la posición donde se coloca el vaso medidor, si necesita agregar líquido, por favor use el vaso medidor y luego, después de presionar la tecla de inicio / parar, la máquina continuará trabajando.
8. Una vez que se procesa el ingrediente, la máquina dejará de funcionar automáticamente y producirá 5 tonos de "tick", lo que indicará que el procesamiento del ingrediente finaliza, luego se desconecta la alimentación, use una mano para mantener presionado el botón de desensamblaje a la izquierda de la máquina y la otra mano para sostener el asa de la taza de acero y levantar hacia arriba para sacar la taza. Luego gire en sentido contrario a las agujas del reloj para abrir la tapa de la copa y verter el ingrediente.



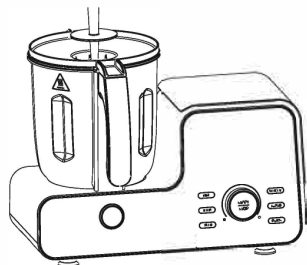
3. Cómo utilizar el vaporizador.

Quando la taza de acero se usa para cocinar alimentos, un vaporizador y una bandeja de alimentos se pueden usar para cocinar alimentos como pescado, carne, panecillos rellenos al vapor, salchichas, etc., y el vaporizador y la bandeja de alimentos también se pueden usar para cocinar al vapor. diferentes tipos de alimentos, es decir, una máquina puede servir para varios propósitos. (Nota: para vaporizar durante 30 minutos, debe haber al menos 500 ml de agua en la taza de acero y para vaporizar los ingredientes, la temperatura debe establecerse a 105 °C o más).



1. Coloque el vaporizador en una taza de acero con una tapa para cocinar al vapor
2. Cubra la tapa de la taza de acero, luego coloque el vaporizador de alimentos en la ranura de la tapa de la taza de acero, colóquelo de manera estable y luego cocine

4. Cómo utilizar el rastrillo de comida.



Quando la máquina esté funcionando, baje el vaso medidor y estire el rastrillo para alimentos en el vaso de acero y raspe los alimentos en la pared del vaso

5. Como usar la varilla mariposa



Coloque la varilla de mariposa directamente en el soporte de la cuchilla de la copa de acero, luego la varilla de la mariposa girará rápidamente con la máquina para batir los huevos. También se puede utilizar para hacer mantequilla, salsa de soja, etc. de manera fácil y práctica. Puede utilizarse para la limpieza automática después de instalar el paño de limpieza. La velocidad no debe ser más alta que la marcha 4.

ADVERTENCIA:

- (1) Esta máquina no debe arrancarse hasta que la varilla de mariposa esté completamente instalada.
- (2) NO cocine ningún alimento que pueda dañar o estrangular la varilla de la mariposa mientras gira.

TABLA DE REFERENCIA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS













		Tiempo	Peso	Marcha (velocidad)
	 Cebolla	5 x 1s	500g	10
	 Raíz de la cúrcuma	5 x 1s	500g	5
	 Apio	30s	50g	10
	 Nuez	60s	250g	10
	 Bloque de hielo	45s	250g	10
	 Nuez moscada	30s	200g	10
	  Pastelería  China	180s	300g 155ML	2

MANTENIMIENTO Y SERVICIO

1. Antes de limpiar este producto, asegúrese de apagar el interruptor y desenchufar la alimentación;
2. Por favor, lave este producto a tiempo después de su uso.
3. Use un paño húmedo para limpiar la superficie exterior del cuerpo principal; NO ponga el cuerpo en agua o cualquier otro líquido, ni lo enjuague con agua ni con ningún otro líquido para evitar fugas eléctricas o daños al dispositivo.
4. En el proceso de limpieza, lave el cuerpo de la taza y los accesorios con agua limpia y séquelos; la hoja está muy afilada, así que tenga cuidado de no cortarse con la hoja afilada y use guantes protectores.
5. Antes de almacenar este producto, asegúrese de que esté limpio y seco.
6. Este producto debe almacenarse en un lugar seco y no expuesto directamente a los rayos ultravioleta.

Tabla de contrastes de porciones de limpieza.

(Lavable: indicado con V; no lavable: indicado con X)

Componente				Componente			
	V	V	X		Inter V/Outer X	Inter V/Outer X	
	V	V	V		V	V	V
	V	V	V		X	X	V

Indicadores de seguridad del producto

Voltage nominal	220-240V ~ 50-60Hz
Potencia	Potencia de calefacción 1000W
	Potencia de batir 500W (Max 1100W)
Capacidad de la taza de acero	MAX: 2.0L
Capacidad del vaso medidor	100ml
ANEXO	Manual de instrucciones

ANÁLISIS DE FALLOS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. Código de error

Código	Significado
E01	La taza de cocción al vapor y estofado no está instalada correctamente.
E02	La protección contra sobrecalentamiento del motor / falla en la placa principal control de velocidad
E03	La tapa de la taza no está apretada.
E04	Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con el centro de servicio de mantenimiento autorizado.

2. Categorías de fallos y métodos de solución de problemas

Este capítulo resume los problemas que probablemente se encuentren en el uso de este producto. Si no puede resolver el problema de acuerdo con la información que se detalla a continuación, comuníquese con el centro de servicio al cliente.

Problemas	Métodos de resolución de problemas
El motor no funciona o de repente deja de funcionar.	Se recomienda verificar si este producto ha sido encendido
	Compruebe si la tapa de la copa de acero y la tapa transparente se han sellado bien o si la copa de agitación se ha conectado.
	Si su problema no se puede resolver con el método mencionado anteriormente, comuníquese con el centro de servicio más cercano.
¿Qué debo hacer si alguna parte de la cuchilla o el motor se bloquean en el proceso de mezcla?	Cierre este producto y raspe la comida que bloquea el componente de la cuchilla con una espátula
	Además, se recomienda reducir el peso de los alimentos y cortar los alimentos duros en trozos.
Cuando uso el procesador de alimentos por primera vez, el motor comenzó a humear y oler.	En el primer uso, un nuevo motor emitirá una pequeña cantidad de humo y producirá olor. Este es un fenómeno normal. Después de usarlo varias veces, este fenómeno desaparecerá.
	Además, utilice este producto dentro del límite de tiempo recomendado: Amasamiento de la masa: 30-180s; Picar y mezclar: 30-60s.
	Después de un ciclo de trabajo, no se debe continuar con el trabajo hasta que la máquina se enfríe a temperatura ambiente.
Cuando la pantalla no se muestra?	Verifique si el interruptor está encendido.

Nota:

Lo anterior es solo un método común de análisis de fallos y solución de problemas, para cualquier otra falla, comuníquese con el departamento de servicio al cliente de esta compañía o envíe la máquina al punto de servicio designado por la compañía. NO desarme y repare sin autorización. comuníquese con el centro de servicio al cliente.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- This instruction manual can also be downloaded from our web page www.sogo.es
- Read these instructions before using the appliance and keep this manual at hand for future reference. When acquired by a new owner the manual should accompany the appliance.
- 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.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessory or approaching movable parts.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades and emptying jar during cleaning.
- Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended, before assembling, disassembling or cleaning of its moving parts.
- Pls be warned of potential injury to user of this appliance due to any misuse.
- Pls be warned of that the heating element surface is subject to residual heat after use.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children
- Appliances can be used by 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 if they understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Please do not immerse the machine into water directly, this will cause short circuit. Any damage to product this way will not be covered by the warranty.
- It is not allowed to operate the machine without any material such as water, ice or fruit, this will cause the knife to break, and shorten the machine life
- Do not use this appliance with a programmer, counter, remote control or another device which can automatically turn it on because if the appliance is covered or incorrectly positioned there is a danger of fire or serious injury.
- Never carry the unit by its power cord.
- This product belongs to Class1 appliance, please use well earthed connect plug during operation.
- Please make sure the machine is on “OFF” status before you place the jar on the body of the machine. Please wait till the motor completely stops before taking out the jar.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

WARNINGS:

Be alert of any risk of causing serious personal injury, heavy property loss or the like.

1. Make sure the cup is rotated to place before working.
2. DO NOT open the cup lid in the process of working.
3. Please be cautious of steam and cup body which would be scalding.
4. DO NOT immerse the stainless-steel stirring cup in water for a long time.
5. Be sure to wipe dry the bottom of steel cup after cleaning.
6. DO NOT touch the blade with your hand.

CAUTIONS:

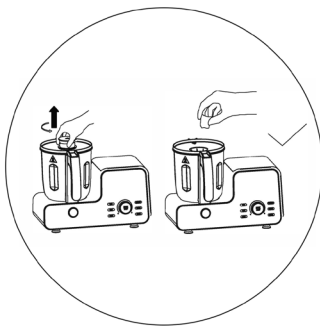


Fig.1

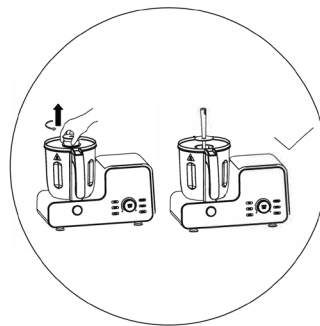


Fig.2

Be alert to any potential risk of personal injury or property damage.

1. In the process of working, DO NOT lift up the cup body so as not to interrupt the normal work.

2. In the process of being powered and working, DO NOT contact the blade, motor or any movable part so as to avoid personal injury or product damage.
3. In the process of working, DO NOT open the cup lid to add any ingredient, otherwise, splashing would occur to cause injury accident or property loss, and the proper method is to open the measuring cup in the middle of the cup lid and then feed the ingredient through the cup hole. (see Figure 1)
4. DO NOT have the food rake stretch into the mixing cup, otherwise, the rake would damage the blade and motor and the splashing or short circuit occurred would cause injury accident or property loss, and the proper method is to open the measuring cup in the middle of the cup lid and then have the rake stretch into the mixing cup through the cup hole. (See Figure 2)
5. DO NOT use any attachment and component other than this Product so as to avoid causing fire or personal injury.
6. DO NOT remove or reconstruct this Product without authorization.
7. No idling (i.e. no food in the cup) or overload service is allowed.
8. After the food is processed, this Product will produce five warning tones of "Click"; then please DO NOT remove the cup body, cup lid and the like detachable component until the blade has stopped rotating and the power is disconnected so as to avoid danger.
9. Please add the specified dosage of ingredient in accordance with the instructions or recipe,

- excessive addition might damage the motor and cause splashing or failure in cooking.
10. DO NOT touch the blade, especially when this Product is powered on, the blade will be very sharp.
 11. When you pour hot liquid into the mixer, sudden hot gas produced would cause the liquid splashing.

PRECAUTIONS FOR DAILY OPERATIONS

1. This product is only suitable for domestic use and needs to be used in accordance with the guideline of this Manual and may not be used for any other purpose.
2. This Product should not be used in any region 2,000m above sea level.
3. Before this Product is connected, please make sure the cup body and other parts have been installed to avoid danger.
4. This Product shall use power supply of 220-240V ~ 50-60Hz, so please make sure it is correct before your use.
5. DO NOT insert/pull out the power plug with a wet hand and avoid causing electric shock.
6. DO NOT use any other device for direct heating each component of this Product.
7. DO NOT make this Product close to any high-temperature, strong magnetic field or anything inflammable and explosive (such as natural gas, methane, etc.) so as to avoid damage, failure or fire.
8. Please use this Product on a horizontal table, not on any tilt or unstable platform or on the carpet, towel and the like, and keep away from

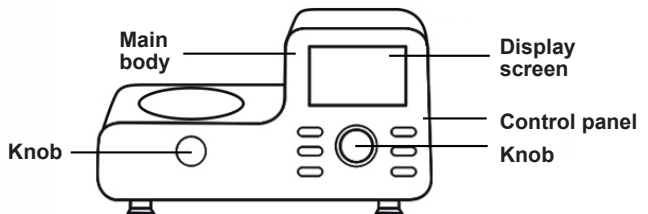
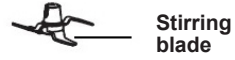
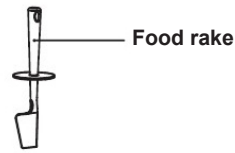
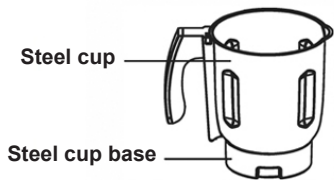
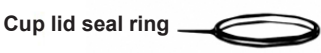
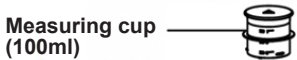
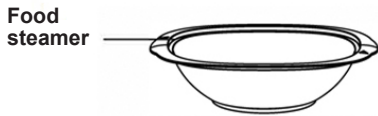
the edge of table so as to avoid any injury accident or damage this Product.

9. If the blade is stuck, in order to avoid scratching or damaging this Product, please pull out the power plug and clear away the ingredient blocking the blade.
10. This product has the function available for adjusting the working speed and time, which is only applicable to making any special dietary.
11. Stirring Time: please operate the machine in strict compliance with the working time rating, the continuous stirring time will not exceed 6 min; the machine shall pause for 1 min after working for 6 min, which should be deemed as one cycle; and shall shall pause for 15 min after working for 3 cycles for the motor is cooled down. For the specific time available for each step, please refer to the recipe description and the instruction on display.
12. Grinding Time: please operate the machine in strict compliance with the working time rating, the continuous working time will not exceed 90s; the machine shall pause for 1 min after working for 90s at most, which should be deemed as one cycle; and shall shall pause for 30 min after working for 2 cycles till the motor is cooled down. For the specific time available for each step, please refer to the recipe description and the instruction on display.
13. Heating Time: please operate the machine in strict compliance with the working time rating and the continuous working time will not exceed 40min.
14. In the work process, DO NOT move this

- Product so as to avoid food spillover and causing scald or electric shock.
15. This Product's failure to work in the process of operation may be caused by the temperature control protection of motor, please disconnect the power and keep cooling for 20~30min before re-operation.
 16. If power for this Product is interrupted in the process of making hot drink, please replace the ingredient for remaking before re-energizing, DO NOT press the button to keep working, otherwise, the food would become sticky.
 17. This Product shall be controlled with intelligent chip and it is normal for this Product to produce intermittent sound which would become fast or slow suddenly in the process of mixing.
 18. Please disconnect the power before removing, installing or calibrating any part of this Product.
 19. Any power cord, if damaged, should be replaced by the manufacturer or his maintenance department or similar professional so as to avoid danger.
 20. Before using this Product, please check the power cord, plug and any other component for damage; if found damage, please stop using this Product, contact the customer service department without delay, and DO NOT disassemble or repair without authorization so as to avoid danger.
 21. DO NOT have the stainless steel stirring cup immersed in water or any other liquid, nor flush the handle and base of such stainless steel stirring cup so as to prevent water from flooding the handle and base heating plate and avoid short-circuit and resulting in danger.

22. If this Product is left unused for a long time, please unplug the power plug in time so as to avoid short circuit or causing the like injury.
23. DO NOT wash and disinfect any part of this Product in a dishwasher, microwave oven and a disinfectant cabinet so as to avoid damage.
24. The material of any part of this Product in contact with food should be FG-certified, clean, hygienic and reliable.
25. this Product should be stored to in any place where it is not easily accessible for children. DO NOT let any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lacking of experience and knowledge use or play with this Product.
26. When you discard this Product or this Product package, please contact qualified agencies for recycling; when you discard this Product, please cut off the power cord.

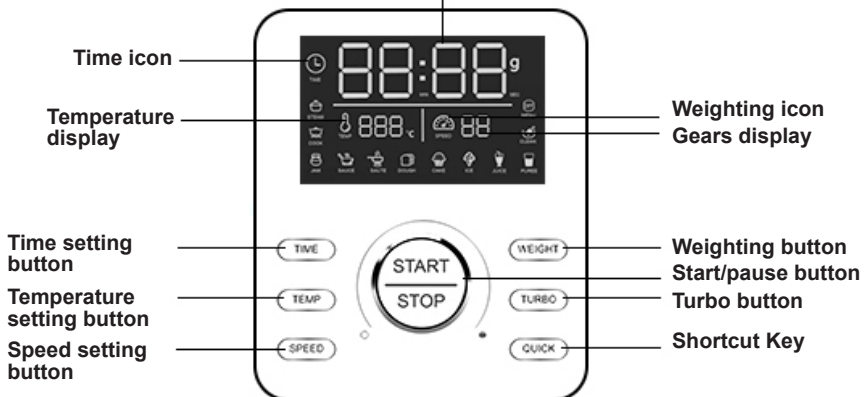
PARTS AND COMPONENTS



Note: This Product picture is only for your reference, please subject to the physical object in the package!

OPERATING INTERFACE AND FUNCTION INTRODUCTION

Weight/time display
 Weight: minimum is 0g, maximum 3kg
 Time: (setting range: 1s-60min)

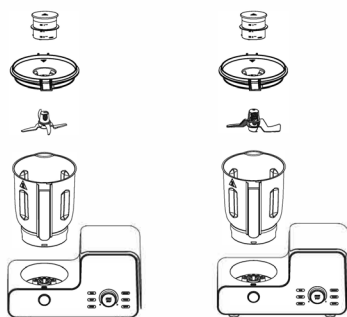


1. **LED screen:** display the cooking and mixing time, weighing and status icon.
2. **Time (TIME):** the time setting key, touch the time setting key for access to the timing function, turn the knob to adjust the minute (clockwise for increasing; counter clockwise for decreasing, and the set range is 0~60 min), after the minute value is adjusted, touch the time setting button to confirm the minute setting, then automatically access to the second setting, after the time value adjustment is completed, touch any other function key to confirm. If you need to reset the time, retouch the time setting key for adjustment and then repeat the process as mentioned above. in the process of setting, touching any other function key will have all previous settings automatically stored, and the set increasing or decreasing interval is 1 min and 1 second.
3. **Temperature (TEMP):** the temperature setting key, touch the temperature setting key for access to the temperature setting function, turn the knob to adjust the temperature (clockwise for increasing; counter clockwise for decreasing, and the set range is 0~120°C), after the temperature value is adjusted, touch any other function key to confirm, If you need to reset the temperature, retouch the temperature setting key for adjustment and then repeat the process as mentioned above. The default initial minimum temperature is 30°C, and then 5°C will be taken as one gear for increasing or decreasing.
4. **Speed (SPEED):** the speed setting key, touch the speed setting key for access to the speed setting function, turn the knob to adjust the speed (clockwise for increasing; counter clockwise for decreasing), after the speed value is adjusted, touch any other function key to confirm, If you need to reset the speed value, retouch the speed setting key for adjustment and then repeat the process as mentioned above. Increasing or decreasing will be set with one gear at the unit, i.e. from Gear L to Gear 10, there are 11 gears in total. There are two modes: (1) under the heating mode, the speed can only be set on Gears L~4, other high-speed gears cannot be set, and then after the heating value is set, the time must be set, otherwise, the set speed gears could not work; (2) under the non-heating mode, the speed can be set on Gears L~10. Note: Gear L is for low-speed stirring and commonly used to stir-fry and simmer.
5. **Weight (WEIGHT):** under the standby status, touch the electronic balance key for access to the weighing function, what is displayed on the time domain is 0000 and Sign G, and the range is 0~3,000g. Once the weighing is completed, retouch the weighing key to exit the electronic balance function and return to the time display. If you need to reuse the weighing function, retouch the weighing key, and touching the key for 3s can access to the zero-clearing function.
6. **Pulse (PULSE):** Touch the PULSE key for working at the speed of Gear 10; this function could only be enabled if not heated and the temperature detected is not higher than 60°C. The time for touching and holding such key should not be longer than 30s. In the process of stirring on Gears L~9; touching or holding the PULSE key can work on Gear 10; after releasing the PULSE key, the machine will restore to the previous speed status.
7. **Shortcut Key (QUICK):** After touching the shortcut key, the first shortcut mode menu will start flickering; turning the knob can realize switching of shortcut menu in turn; clicking the Start/Stop key will enable the setup mode and start the process of countdown, and after the work is over, the buzzer will produce 3 sounds at the frequency of 1s, and then the screen will return to home.
8. **Start/Stop Button:** touching the key can control the machine's start-up, pause or stop.

INSTALLATION PROCEDURES AND USE METHOD

1. Introduction to the combination of functions

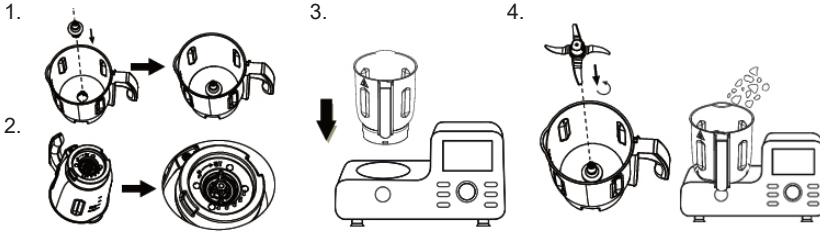
(Prior to initial use of this Product, please thoroughly clean any part or component in contact with ingredient).



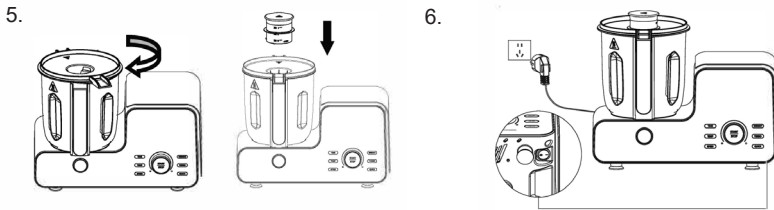
Stirring/smashing/grinding

Knead dough/stir-fry/stirring

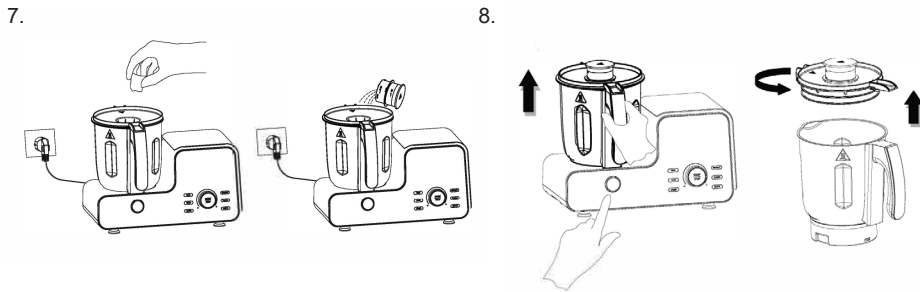
2. Operation Steps (taking the stirring/mixing function as an example):



1. Align the snap joint of blade holder with the bottom notch of steel cup and insert the blade holder into the bottom circle hole (Note: the nut of holder should be unlocked).
2. Turn the nut rightward for screwing down and fastening to be aligned with the locking position.
3. As shown above, put the steel cup vertically on the main body, press down with force, and hearing a sound of "click" means that the steel cup has been installed.
4. As shown above, put the stirring blade into the steel cup and rotate slightly to the left to fix the blade on the bottom of cup to finish the installation, and put the ingredient with appropriate size into the steel cup. Remove the stirring blade: mount the steel cup on the main body, turn the blade for dismantling. **DO NOT** touch the blade with your hand.
5. As shown below, place the cup lid with the seal ring installed on the cup and then clockwise turn to the slot of cup handle for firmly securing, and then put the measuring cup on the cup lid.
6. Turn machine on, select function and press START/STOP.



7. If you need to add any ingredient to the machine in operation, press down the Start/Stop Key, take down the measuring cup, feed the ingredient from the position where the measuring cup is placed, if you need to add liquid, please use the measuring cup, and then after pressing down the Start/Stop Key, the machine will continue to work.
8. After the ingredient is processed, the machine will automatically stop working and produce 5 tons of "tick", prompting that the ingredient processing is finished, then unplug the power, use one hand to hold down the disassembling button on the left of the machine and the other hand to hold the handle of steel cup and lift upward to take the cup out. Then counter clockwise turn to open the cup lid to pour out the ingredient.



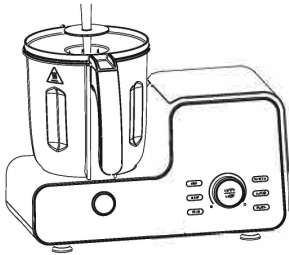
3. How to use the steamer

When the steel cup is used for cooking food, a steamer and a food tray can be used for cooking food such as fish, meat, steamed stuffed bun, sausage, etc., and the steamer and the food tray can also be used for steaming different kinds of food, i.e. one machine can serve several purposes. (Note: for 30-min steaming there should be at least 500ML water in the steel cup and for steaming ingredient the temperature should be set to 105°C or above.)



1. Position the steamer on a steel cup with lid for steaming
2. Cover the steel cup cover, then place the food steamer in the slot of the steel cup cover, place it stably, and then to do the cooking

4. How to use the food rake



When the machine is working, you take down the measuring cup and stretch the food rake into the steel cup and scrape the food on the cup wall.

5. How to use the butterfly rod










Put the butterfly rod directly on the blade holder of the steel cup, then the butterfly rod will twirl rapidly with the machine quickly to beaten eggs. It can also be used to make butter, soy sauce and so on easily and practically. It can be used for automatic cleaning after the cleaning cloth is installed.

Then the speed should not be higher than Gear 4.

WARNING:

- (1) This machine could not be started until the butterfly rod is fully installed.
- (2) DO NOT cook any food which would damage or choke the butterfly rod while twirling.













TABLE OF FOOD PROCESSING REFERENCE

		Time	Weight	Gear (Speed)
	 Onion	5 x 1s	500g	10
	 Tumeric root	5 x 1s	500g	5
	 Celery	30s	50g	10
	 Nut	60s	250g	10
	 Ice block	45s	250g	10
	 Nutmeg	30s	200g	10
	 Chinese Pastry	180s	300g 155ML	2

MAINTENANCE AND SERVICE

1. Before cleaning this Product, please be sure to turn off the switch and unplug the power;
2. Please wash this Product in time after use.
3. Use wet cloth to wipe the outer surface of main body; DO NOT put the body into water or any other fluid nor rinse it under water or another fluid so as to avoid electric leakage or device damage.
4. In the process of cleaning, wash the cup body and accessories with clear water and wipe them dry; the blade is very sharp, so please be cautious to avoid being cut by the sharp blade and wear protective gloves.
5. Before storing this Product, make sure this Product is clean and dry.
6. This Product should be stored in a dry place not directly exposed to ultraviolet ray.

Table of Contrasts of Cleaning Portions
(washable: indicated with V; unwashable: indicated with X)

Component				Component			
	V	V	X		Inter V/Outer X	Inter V/Outer X	
	V	V	V		V	V	V
	V	V	V		X	X	V

Product Safety Indicators

Rated Voltage	220-240V ~ 50-60Hz
Power	Heating power 1000W
	Blending Power 500W (Max 1100W)
Steel cup capacity	MAX: 2.0L
Measuring cup capacity	100ml
ANNEX	Instruction Manual

FAILURE ANALYSIS AND TROUBLESHOOTING

1. Error code

Code	Meaning
E01	The steaming & stewing mug is not properly installed.
E02	The Motor's Overheat Protection/Control Speed Main board Fault
E03	The cup lid is not tightened.
E04	For any other question, please contact the authorized maintenance service center.

2. Fault Categories and Troubleshooting Methods

This Chapter summarizes problems which are most likely encountered in the use of this Product. If you cannot solve the problem according to information listed below, please contact the customer service center.

Problems	Troubleshooting Methods.
The motor does not work or suddenly stops working.	You are recommended to check whether this Product has been powered on.
	Check whether the steel cup lid and the transparent lid have been sealed well or whether the stirring cup has been connected.
	If your problem could not be solved with the above-mentioned method, please contact the nearest service center.
What should I do if any blade part or the motor was blocked in the process of blending?	Close this Product and scrape off the food blocking the blade component with a spatula.
	In addition, you are recommended to reduce the weight of food and cut the hard food into pieces.
When I use the food processor for the first time, the motor started smoking and smelled.	In the first use, a new motor will emit a small amount of smog and produce odor. This is a normal phenomenon. After use for several times, this phenomenon will disappear.
	In addition, please use this Product within the recommended time limit: Dough kneading: 30-180s; Chopping and mixing: 30-60s.
	After one working cycle, no next work should proceed until the machine is cooled down to room temperature.
When the screen does not display?	Verify whether the switch is turned on.

Note:

The aforesaid is only common fault analysis and troubleshooting method, for any other fault, please contact the customer service department of this Company or send the machine to the service outlet designated by the Company. DO NOT disassemble and repair without authorization.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Ce manuel d'instructions peut également être téléchargé à partir de notre page Web www.sogo.es
- Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez ce manuel à portée de la main pour pouvoir vous y reporter ultérieurement. Lorsqu'il est acquis par un nouveau propriétaire, le manuel doit accompagner l'appareil.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que: les cuisines des employés dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail; Fermes; Par clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel; environnements de type Bed and Breakfast.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation avant de changer d'accessoire ou d'approcher des pièces mobiles.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames tranchantes et du bol de vidange pendant le nettoyage.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant s'il est laissé sans surveillance avant d'assembler, de désassembler ou de nettoyer ses pièces mobiles.
- Soyez averti des blessures potentielles de l'utilisateur de cet appareil suite à une mauvaise utilisation.
- Sachez que la surface de l'élément chauffant est sujette à la chaleur résiduelle après utilisation.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques,

sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et si elles comprennent les risques encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne plongez pas la machine directement dans l'eau, cela provoquerait un court-circuit. Tout dommage au produit de cette manière ne sera pas couvert par la garantie.
- Il est interdit de faire fonctionner la machine sans aucun matériau tel que de l'eau, de la glace ou des fruits, le couteau risquerait de se casser et de raccourcir la durée de vie de la machine.
- N'utilisez pas cet appareil avec un programmateur, un compteur, une télécommande ou un autre appareil capable de l'allumer automatiquement, car si l'appareil est couvert ou mal positionné, il existe un risque d'incendie ou de blessure grave.
- Ne transportez jamais l'appareil par son cordon d'alimentation.
- Ce produit appartient à l'appareil Class1, veuillez utiliser une fiche de connexion correctement mise à la terre pendant le fonctionnement.
- Assurez-vous que la machine est à l'état «OFF» avant de placer le pot sur le corps de la machine. Veuillez attendre que le moteur s'arrête complètement avant de sortir le pot.
- Faites attention si du liquide chaud est versé dans le robot culinaire ou le mixeur, car il peut être éjecté de l'appareil à la suite d'une cuisson à la vapeur soudaine.

AVERTISSEMENTS:

Soyez attentif aux risques de blessures corporelles graves, de perte matérielle grave, etc.

1. Assurez-vous que la tasse est tournée à sa place avant de travailler.
2. **NE PAS** ouvrir le couvercle du gobelet en cours de travail.
3. Faites attention à la vapeur et au corps de la tasse qui pourraient être brûlants.
4. **NE PAS** plonger le bol mélangeur en acier inoxydable dans l'eau pendant une longue période.
5. Assurez-vous de bien essuyer le fond de la coupelle en acier après le nettoyage.
6. **NE** touchez **PAS** la lame avec votre main.

PRÉCAUTIONS:

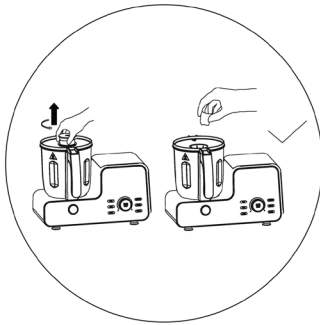


Fig.1

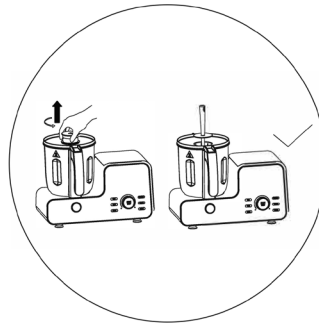


Fig.2

Soyez attentif à tout risque potentiel de blessure ou de dégât matériel;

1. En cours de travail, **NE** soulevez **PAS** le corps de la tasse pour ne pas interrompre le travail

normal.

2. En cours de fonctionnement et sous tension, **NE PAS** toucher la lame, le moteur ou toute pièce mobile afin d'éviter des blessures corporelles ou des dommages au produit.
3. En cours de travail, **NE PAS** ouvrir le couvercle du gobelet pour ajouter un ingrédient, sans quoi des éclaboussures se produiraient pour causer un accident corporel ou une perte matérielle, et la méthode appropriée consiste à ouvrir le gobelet doseur au milieu du couvercle et puis nourrir l'ingrédient à travers le trou de la tasse. (voir figure 1)
4. **NE PAS** étirer le râteau à nourriture dans le godet mélangeur, sinon le râteau endommagerait la lame et le moteur et les éclaboussures ou les courts-circuits provoqueraient des blessures ou des pertes matérielles, et la méthode appropriée consiste à ouvrir le gobelet gradué puis placez le râteau dans le gobelet à travers le trou du gobelet. (Voir la figure 2)
5. **N'UTILISEZ** aucun accessoire ni composant autre que ce produit afin d'éviter tout risque d'incendie ou de blessure.
6. **NE PAS** enlever ou reconstruire ce produitsans autorisation.
7. Aucun service au ralenti (c'est-à-dire qu'il n'ya pas de nourriture dans la tasse) ou un service de surcharge est autorisé.
8. Une fois l'aliment traité, ce produit émet cinq tonalités d'avertissement «Clic»; alors s'il vous plaît **NE** retirez **PAS** le corps de la tasse, le couvercle de la tasse et le composant détachable similaire jusqu'à ce que la lame

ait cessé de tourner et que l'alimentation soit déconnectée afin d'éviter tout danger.

9. Veuillez ajouter la dose d'ingrédient spécifiée conformément aux instructions ou à la recette, une addition excessive pourrait endommager le moteur et provoquer des éclaboussures ou une défaillance de la cuisson.
10. NE touchez PAS la lame, en particulier lorsque ce produit est sous tension, la lame sera très coupante.
11. Lorsque vous versez du liquide chaud dans le mélangeur, des gaz chauds soudains peuvent provoquer des éclaboussures.

PRÉCAUTIONS POUR LES OPÉRATIONS QUOTIDIENNES

1. Ce produit ne convient que pour un usage domestique et doit être utilisé conformément aux directives de ce manuel et ne peut être utilisé à aucune autre fin.
2. Ce produit ne doit pas être utilisé dans une région située à 2 000 m d'altitude.
3. Avant de connecter ce produit, veuillez vous assurer que le corps du gobelet et les autres pièces ont été installés pour éviter tout danger.
4. Ce produit doit utiliser une alimentation de 220-240V ~ 50-60Hz. Assurez-vous donc qu'il est correct avant de l'utiliser.
5. NE PAS insérer / débrancher la fiche d'alimentation avec les mains mouillées et éviter de provoquer un choc électrique.
6. N'UTILISEZ AUCUN autre appareil pour chauffer directement chaque composant de ce produit.
7. NE placez PAS ce produit à proximité d'un champ magnétique intense, d'une température

- élevée ou de tout objet inflammable et explosif (tel que le gaz naturel, le méthane, etc.) afin d'éviter tout dommage, défaillance ou incendie.
8. Veuillez utiliser ce produit sur une table horizontale et non sur une plateforme inclinée ou instable, ni sur le tapis, une serviette, etc., et tenez-le à l'écart du bord de la table afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage du produit.
 9. Si la lame est bloquée, pour éviter de rayer ou d'endommager ce produit, veuillez débrancher le cordon d'alimentation et retirer le composant bloquant la lame.
 10. Ce produit a la fonction disponible pour ajuster la vitesse de travail et le temps, qui est applicable à la fabrication de tout régime alimentaire spécial.
 11. Temps d'agitation: veuillez utiliser la machine dans le strict respect du temps de travail nominal, le temps d'agitation continu ne doit pas dépasser 6 minutes; la machine doit faire une pause d'une minute après avoir travaillé pendant 6 minutes, ce qui devrait être considéré comme un cycle; et doit faire une pause de 15 minutes après avoir travaillé pendant 3 cycles jusqu'à ce que le moteur soit refroidi. Pour la durée spécifique disponible pour chaque étape, veuillez vous reporter à la description de la recette et aux instructions affichées.
 12. Temps de broyage: veuillez utiliser la machine dans le strict respect du temps de travail nominal, le temps de travail continu ne dépassant pas 90 secondes; la machine doit faire une pause d'au moins 1 minute après avoir travaillé pendant 90 secondes, ce qui

devrait être considéré comme un cycle; et doit s'interrompre pendant 30 minutes après avoir travaillé pendant 2 cycles jusqu'à ce que le moteur soit refroidi. Pour la durée spécifique disponible pour chaque étape, veuillez vous reporter à la description de la recette et aux instructions affichées.

13. Temps de chauffage: veuillez faire fonctionner la machine en respectant scrupuleusement le temps de travail nominal et le temps de travail continu ne dépassera pas 40 minutes.
14. Pendant le processus de travail, NE déplacez PAS ce produit afin d'éviter que les aliments ne débordent et ne provoquent des brûlures ou une décharge électrique.
15. L'incapacité de ce produit à fonctionner pendant le fonctionnement peut être causée par la protection du moteur contre le contrôle de la température. Veuillez débrancher l'alimentation et laisser refroidir pendant 20 à 30 minutes avant de remettre en marche.
16. Si l'alimentation de ce produit est interrompue pendant le processus de préparation de boissons chaudes, veuillez remplacer l'ingrédient pour le préparer à nouveau avant de le rallumer. NE PAS appuyer sur le bouton pour continuer à travailler, sinon les aliments deviendraient collants.
17. Ce produit doit être contrôlé avec une puce intelligente et il est normal qu'il produise un son intermittent qui deviendrait brusquement rapide ou lent au cours du processus de mixage.
18. Veuillez débrancher l'alimentation avant de retirer, d'installer ou de calibrer une partie

- quelconque de ce produit.
19. Tout cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par le fabricant, son service de maintenance ou un professionnel similaire, afin d'éviter tout danger.
 20. Avant d'utiliser ce produit, veuillez vérifier si le cordon d'alimentation, la fiche et tout autre composant sont endommagés; en cas de dommage, arrêtez d'utiliser ce produit et contactez immédiatement le service clientèle. NE PAS démonter ni réparer sans autorisation afin d'éviter tout danger.
 21. NE PAS immerger la coupelle d'agitation en acier inoxydable dans de l'eau ou tout autre liquide, ni rincer la poignée et la base de la coupelle d'agitation en acier inoxydable afin d'empêcher l'eau de noyer sur la poignée et la plaque chauffante de la base et d'éviter les courts-circuits. et le danger.
 22. Si ce produit n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez débrancher le cordon d'alimentation de manière à éviter tout court-circuit ou toute blessure similaire.
 23. NE lavez et ne désinfectez aucune partie de ce produit dans un lave-vaisselle, un four à micro-ondes ou une armoire de désinfecteur afin d'éviter tout dommage.
 24. Le matériau de toute partie de ce produit en contact avec les aliments doit être certifié FG, propre, hygiénique et fiable.
 25. Ce produit doit être stocké dans tout endroit où il n'est pas facilement accessible pour les enfants. NE laissez PAS une personne (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant

d'expérience et de connaissances, ni utiliser ni jouer avec ce produit.

26. Lorsque vous jetez ce produit ou son emballage, veuillez contacter des agences qualifiées pour le recyclage. lorsque vous jetez ce produit, veuillez couper le cordon d'alimentation.

PIÈCES ET COMPOSANTS

Couvercle de cuiseur vapeur



Plateau de nourriture



Cuiseur vapeur



Tasse à mesurer (100 ml)



Couvercle de la tasse



Bague d'étanchéité de couvercle de la tasse



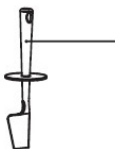
Tasse en acier



Base de tasse en acier



Râteau de nourriture



Lame d'agitation



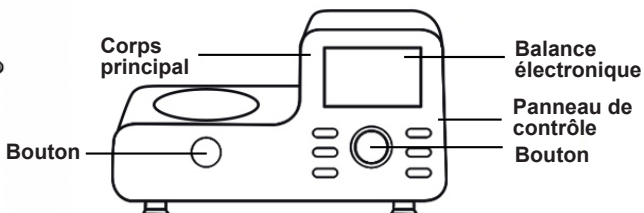
Joint d'étanchéité de la tête de lame (ci-joint un supplémentaire)



Cuillère en remuant
Remarque: la 3ème vitesse supérieure pour le pétrissage

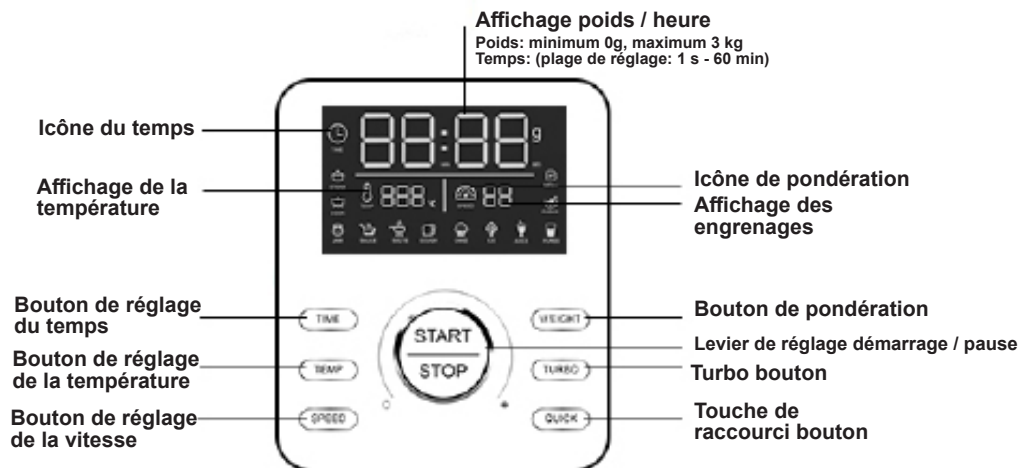


Tige de papillon
La 4ème vitesse supérieure pour le nettoyage



Remarque: Cette photo du produit est uniquement pour votre référence, s'il vous plaît soumettre à l'objet physique dans l'emballage!

INTERFACE D'EXPLOITATION ET INTRODUCTION FONCTIONNELLE



1. **Écran LED:** affiche le temps de cuisson et de mélange, l'icône de pesée et d'état.
2. **Heure (TIME):** touche de réglage de l'heure, appuyez sur la touche de réglage de l'heure pour accéder à la fonction de chronométrage, tournez le bouton pour régler les minutes (dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter; dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour diminuer, la plage de réglage est comprise entre 0 et 60 min), après avoir réglé la valeur des minutes, appuyez sur le bouton de réglage de l'heure pour confirmer le réglage des minutes, puis accédez automatiquement au second réglage. Une fois le réglage de la valeur terminé, appuyez sur une autre touche de fonction pour confirmer. Si vous devez réinitialiser l'heure, retouchez la touche de réglage de l'heure pour effectuer le réglage, puis répétez la procédure comme indiqué ci-dessus. Lors du réglage, si vous appuyez sur une autre touche de fonction, tous les réglages précédents seront automatiquement enregistrés et l'intervalle d'augmentation ou de diminution défini sera de 1 min à 1 seconde.
3. **Température (TEMP):** touche de réglage de la température, appuyez sur la touche de réglage de la température pour accéder à la fonction de réglage de la température, tournez le bouton pour régler la température (dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter; dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour diminuer, la plage de réglage est comprise entre 0 et 120 °C). Une fois la valeur de température réglée, appuyez sur une autre touche de fonction pour confirmer. Si vous devez réinitialiser la température, retouchez la touche de réglage de la température pour effectuer le réglage, puis répétez la procédure comme indiqué ci-dessus. La température minimale initiale par défaut est de 30 °C, puis 5 °C seront pris par vitesse pour augmenter ou diminuer.
4. **Vitesse (SPEED):** touche de réglage de la vitesse, appuyez sur la touche de réglage de la vitesse pour accéder à la fonction de réglage de la vitesse, tournez le bouton rotatif pour régler la vitesse (dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter; dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour diminuer), appuyez sur n'importe quelle autre touche de fonction pour confirmer. Si vous devez réinitialiser la valeur de la vitesse, retouchez la touche de réglage de la vitesse pour effectuer le réglage, puis répétez la procédure comme indiqué ci-dessus. L'augmentation ou la diminution est définie avec une vitesse sur l'unité, c'est-à-dire d'une vitesse L à une vitesse 10, il y a 11 vitesses au total. Il existe deux modes: (1) sous le mode chauffage, la vitesse ne peut être réglée que sur les engrenages L ~ 4, les autres engrenages à grande vitesse ne peuvent pas être réglés, puis après avoir réglé la valeur de chauffage, le temps doit être réglé, sinon, les vitesses réglées ne pouvaient pas fonctionner; (2) en mode non chauffant, la vitesse peut être réglée sur engrenages L ~ 10. Remarque: La vitesse L est utilisée pour brasser à basse vitesse et est généralement utilisée pour faire sauter et mijoter.
5. **Poids (WEIGHT):** en mode veille, appuyez sur la touche de la balance électronique pour accéder à la fonction de pesage. Ce qui est affiché dans le domaine temporel est 0000 et le signe G, et la plage est comprise entre 0 et 3 000 g. Une fois la pesée terminée, retouchez la touche de pesée pour quitter la fonction de balance électronique et revenir à l'affichage de l'heure. Si vous devez réutiliser la fonction de pesage, retouchez la touche de pesage et appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour accéder à la fonction de mise à zéro.
6. **Impulsion (PULSE):** Appuyez sur la touche PULSE pour travailler à la vitesse du rapport 10; cette fonction ne peut être activée que si elle n'est pas chauffée et si la température détectée n'est pas supérieure à 60 °C. Le temps nécessaire pour appuyer sur cette touche et la maintenir enfoncée ne devrait pas dépasser 30 secondes. En cours d'agitation sur les engrenages L ~ 9; le fait de toucher ou

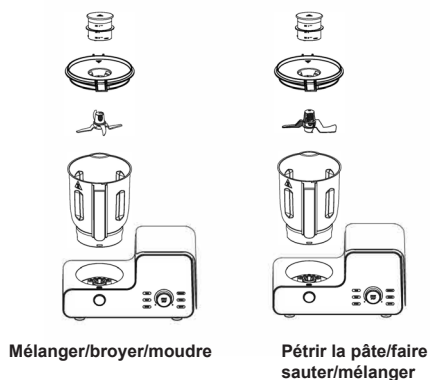
de maintenir la touche PULSE permet d'utiliser l'engrenage 10; après avoir relâché la touche PULSE, la machine sera restaurée sur l'état de vitesse précédent.

7. **Touche de raccourci (QUICK):** Après avoir appuyé sur la touche de raccourci, le premier menu en mode de raccourci commencera à scintiller; tourner le bouton permet de changer de menu de raccourci à tour de rôle; En cliquant sur la touche Démarrer / Arrêter, vous activez le mode de configuration et lancerez le compte à rebours. Une fois le travail terminé, le signal sonore émettra 3 sons à une fréquence de 1 seconde, puis l'écran reviendra à la maison.
8. **Bouton Marche / Arrêt:** appuyez sur la touche pour contrôler le démarrage, la pause ou l'arrêt de la machine.

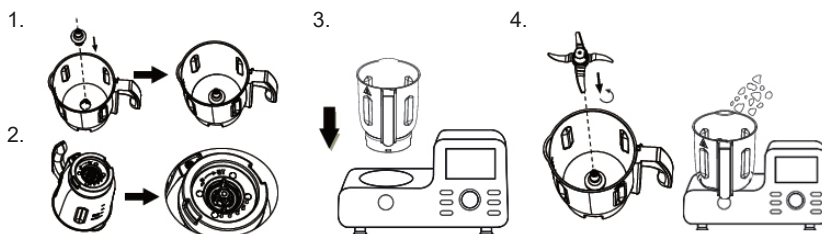
PROCÉDURES D'INSTALLATION ET MÉTHODE D'UTILISATION

1. Introduction à la combinaison de fonctions

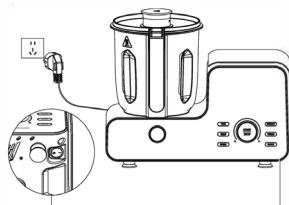
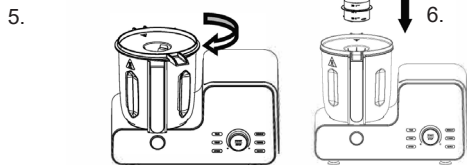
(Avant la première utilisation de ce produit, veuillez nettoyer soigneusement toute partie ou composant en contact avec les ingrédients).



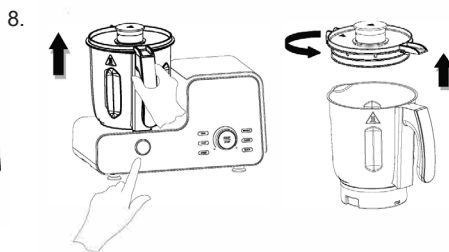
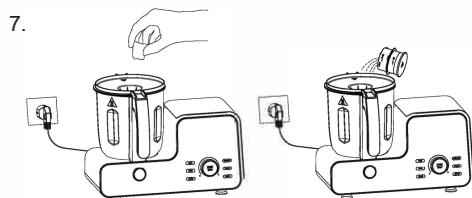
2. Étapes de fonctionnement (en prenant comme exemple la fonction d'agitation / mélange):



1. Alignez le joint à pression du porte-lame sur l'encoche inférieure de la coupelle en acier et insérez le porte-lame dans le trou du cercle inférieur (remarque: l'écrou du porte-outil doit être déverrouillé).
2. Tournez l'écrou vers la droite pour visser et fixer la fixation en alignement avec la position de verrouillage.
3. Comme indiqué ci-dessus, placez la coupelle en acier à la verticale sur le corps principal, appuyez fermement, et lorsque vous entendez un déclic, cela signifie que la coupelle en acier a été installée.
4. Comme indiqué ci-dessus, placez la lame d'agitation dans la coupelle en acier et faites-la pivoter légèrement vers la gauche pour fixer la lame sur le fond de la coupelle afin de terminer l'installation, puis placez l'ingrédient de taille appropriée dans la coupelle en acier. Retirez la lame à agiter: montez la coupelle en acier sur le corps principal, tournez la lame pour la démonter. NE touchez PAS la lame avec votre main.
5. Comme indiqué ci-dessus, placez le couvercle du gobelet avec la bague d'étanchéité installée sur le gobelet, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'insérer fermement dans la fente de la poignée du gobelet, puis placez le gobelet doseur sur le couvercle du gobelet.
6. Mettez la machine en marche, sélectionnez une fonction et appuyez sur START / STOP.



7. Si vous devez ajouter un ingrédient à la machine en cours de fonctionnement, appuyez sur la touche Marche / Arrêt, retirez le gobelet gradué, alimentez-le à partir de la position où le gobelet gradué est placé. Si vous devez ajouter du liquide, veuillez utiliser la tasse à mesurer, puis après avoir appuyé sur la touche Marche / Arrêt, la machine continuera à fonctionner.
8. Une fois l'ingrédient traité, la machine cesse automatiquement de fonctionner et produit 5 tonalités de "tick", indiquant que la transformation de l'ingrédient est terminée, puis débranchez l'alimentation électrique, utilisez une main pour maintenir le bouton de démontage situé à gauche de la machine. et l'autre main pour tenir la poignée de la tasse en acier et le soulever pour sortir la tasse. Tournez ensuite dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour ouvrir le couvercle du gobelet afin de verser l'ingrédient.



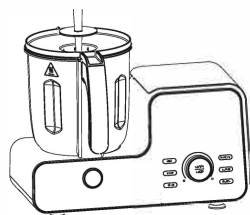
3. Comment utiliser le steamer

Lorsque le gobelet en acier est utilisé pour la cuisson des aliments, vous pouvez utiliser un cuiseur vapeur et un plateau pour aliments, comme du poisson, de la viande, des petits pains à la vapeur cuits à la vapeur, des saucisses, etc., ainsi que le défroisseur et le plateau pour aliments. différents types d'aliments, c'est-à-dire qu'une machine peut servir à plusieurs fins. (Remarque: pour une cuisson à la vapeur de 30 minutes, la tasse en acier doit contenir au moins 500 ml d'eau et la température des ingrédients doit être réglée à 105 °C ou plus.)



1. Placez le cuiseur vapeur sur un récipient en acier muni d'un couvercle pour la cuisson à la vapeur
2. Couvrez le couvercle du gobelet en acier, puis placez le cuiseur vapeur dans la fente du couvercle du gobelet en acier, placez-le de manière stable, puis faites la cuisson

4. Comment utiliser le râteau à nourriture



Lorsque la machine fonctionne, retirez la tasse à mesurer, étirez le râteau à nourriture dans la tasse en acier et raclez les aliments sur le mur de la tasse.

5. How to use the butterfly rod



Placez la tige du papillon directement sur le porte-lame de la tasse en acier, puis la tige du papillon tournera rapidement avec la machine pour obtenir des œufs battus. Il peut également être utilisé pour la fabrication de beurre, de sauce de soja, etc., de manière simple et pratique. Il peut être utilisé pour le nettoyage automatique une fois le chiffon nettoyé installé.

Ensuite, la vitesse ne doit pas être supérieure à la vitesse 4.

ATTENTION:

(1) Cette machine n'a pas pu être démarrée tant que la tige papillon n'est pas complètement installée.

(2) **NE PAS** faire cuire des aliments qui pourraient endommager ou étouffer la tige du papillon en tournant.













TABLEAU DE RÉFÉRENCE DU TRAITEMENT ALIMENTAIRE

		Temps	Poids	Engrenage (vitesse)
	Oignon	5 x 1s	500g	10
	Racine de curcuma	5 x 1s	500g	5
	Céleri	30s	50g	10
	Écrou	60s	250g	10
	Bloc de glace	45s	250g	10
	Noix de muscade	30s	200g	10
	Pâtisserie chinoise	180s	300g 155ML	2

MAINTENANCE ET SERVICE

1. Avant de nettoyer ce produit, veillez à éteindre l'interrupteur et à débrancher le cordon d'alimentation.
2. S'il vous plaît laver ce produit à temps après utilisation.
3. Utilisez un chiffon humide pour essuyer la surface extérieure du corps principal; NE PAS plonger le corps dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le rincer sous l'eau ou dans un autre liquide afin d'éviter les fuites électriques ou d'endommager le dispositif.
4. Pendant le nettoyage, nettoyez le corps et les accessoires avec de l'eau claire et essuyez-les; la lame est très tranchante, évitez donc de vous faire couper par la lame tranchante et portez des gants de protection.
5. Avant de ranger ce produit, assurez-vous qu'il est propre et sec.
6. Ce produit doit être stocké dans un endroit sec non directement exposé aux rayons ultraviolets.

Tableau des contrastes de portions nettoyantes (lavable: indiqué avec V; non lavable: indiqué avec X)

Composant				Composant			
	V	V	X		Inter V/Outer X	Inter V/Outer X	
	V	V	V		V	V	V
	V	V	V		X	X	V

Indicateurs de sécurité du produit

Tension nominale	220-240V ~ 50-60Hz
Puissance	Heating power 1000W
	Puissance de mélange 500W (Max 1100W)
Capacité de la tasse en acier	MAX: 2.0L
Capacité de la tasse à mesurer	100ml
ANNEXE	Manuel d'instructions

ANALYSE DES PANNES ET DÉPANNAGE

1. Code d'erreur

Code	Signification
E01	La tasse à vapeur et à ragoût n'est pas correctement installée.
E02	Défaut de la carte principale de protection contre la surchauffe du moteur / vitesse de contrôle
E03	Le couvercle de la tasse n'est pas serré.
E04	Pour toute autre question, veuillez contacter le centre de service de maintenance agréé.

2. Catégories d'erreur et méthodes de dépannage

Ce chapitre résume les problèmes les plus probables rencontrés lors de l'utilisation de ce produit. Si vous ne pouvez pas résoudre le problème conformément aux informations répertoriées ci-dessous, veuillez contacter le service clientèle.

Problèmes	Méthodes de dépannage.
Le moteur ne fonctionne pas ou cesse soudainement de fonctionner.	Il est recommandé de vérifier si ce produit a été allumé.
	Vérifiez si le couvercle de la coupelle en acier et le couvercle transparent ont été bien scellés ou si la coupelle d'agitation a été connectée.
	Si votre problème ne peut pas être résolu avec la méthode susmentionnée, veuillez contacter le centre de service le plus proche.
Que dois-je faire si une partie de la lame ou le moteur était bloqué pendant le processus de mélange?	Fermez ce produit et grattez les aliments en bloquant le composant de la lame avec une spatule.
	En outre, il est recommandé de réduire le poids des aliments et de couper les aliments durs en morceaux.
Lorsque j'utilise le robot culinaire pour la première fois, le moteur a commencé à fumer et à sentir.	Lors de la première utilisation, un nouveau moteur émettra une petite quantité de fumée et produira des odeurs. C'est un phénomène normal. Après utilisation à plusieurs reprises, ce phénomène disparaîtra.
	En outre, veuillez utiliser ce produit dans les délais recommandés: Pétrir la pâte: 30-180s; Couper et mélanger: 30-60s.
	Après un cycle de travail, aucun autre travail ne doit être effectué tant que la machine n'a pas refroidi à la température ambiante.
Quand l'écran ne s'affiche pas?	Vérifiez si le commutateur est activé.

Note:

Ce qui précède n'est qu'une méthode courante d'analyse et de dépannage des erreurs. Pour toute autre erreur, veuillez contacter le service clientèle de cette société ou envoyer la machine au centre de service désigné par la société. NE PAS démonter et réparer sans autorisation.

IMPORTANTES SALVAGUARDAS

- Este manual de instruções também pode ser baixado da nossa página web www.sogo.es
- Leia estas instruções antes de usar o aparelho e mantenha este manual à mão para referência futura. Quando adquirido por um novo proprietário, o manual deve acompanhar o aparelho.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como: Áreas de cozinha de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; Casas de fazenda; Por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais; Ambientes do tipo Cama e Café da manhã.
- Desligue o aparelho e desconecte-o da alimentação antes de trocar acessórios ou aproximar peças móveis.
- Deve-se tomar cuidado ao manusear as lâminas de corte afiadas e esvaziar a jarra durante a limpeza.
- Desligue sempre o aparelho da corrente se não for utilizado antes de montar, desmontar ou limpar as peças móveis.
- Pls seja advertido de dano potencial ao usuário deste dispositivo devido a todo o uso impróprio.
- Pls seja advertido de que a superfície do elemento de aquecimento está sujeita ao calor residual após o uso.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças
- Os aparelhos podem ser usados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou

mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de maneira segura e se entenderem os riscos envolvidos.

- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- Por favor, não mergulhe a máquina diretamente na água, isso causará um curto-circuito. Qualquer dano ao produto desta forma não será coberto pela garantia.
- Não é permitido operar a máquina sem qualquer material, como água, gelo ou frutas, isso fará com que a faca se quebre e encurte a vida útil da máquina.
- Não utilize este aparelho com um programador, contador, telecomando ou outro dispositivo que possa ligá-lo automaticamente, porque, se o aparelho estiver coberto ou posicionado incorrectamente, existe o risco de incêndio ou ferimentos graves.
- Nunca transporte a unidade pelo cabo de alimentação.
- Este produto pertence ao aparelho Class1, por favor, use um plugue de conexão bem aterrado durante a operação.
- Por favor, certifique-se que a máquina está no estado “OFF” antes de colocar o jar no corpo da máquina. Por favor, espere até que o motor pare completamente antes de retirar o frasco.
- Tenha cuidado se derramar líquido quente no processador de alimentos ou liquidificador, pois ele pode ser ejetado para fora do aparelho devido a uma súbita vaporização.

ADVERTÊNCIAS:

Fique atento a qualquer risco de causar ferimentos graves, perda de propriedade pesada ou algo parecido.

1. Certifique-se de que a taça é rodada para o seu lugar antes de trabalhar.
2. NÃO abra a tampa do copo durante o processo de trabalho.
3. Por favor seja cauteloso de vapor e do corpo de xícara que poderiam estar esaldando.
4. NÃO mergulhe o copo de agitação de aço inoxidável em água durante um longo período de tempo.
5. Certifique-se de secar o fundo do copo de aço após a limpeza.
6. NÃO toque na lâmina com a mão.

CAUTELA:

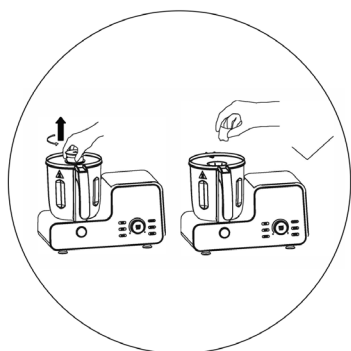


Fig.1

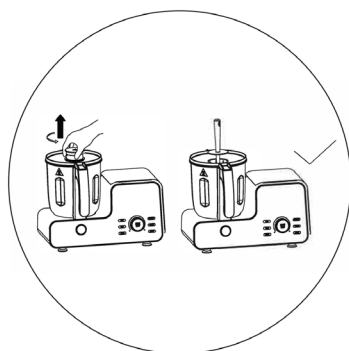


Fig.2

Fique atento a qualquer risco de causar ferimentos graves, perda de propriedade pesada ou algo parecido.

1. No processo de trabalho, NÃO levante o corpo do copo para não interromper o trabalho normal.
2. No processo de ser alimentado e funcionando, NÃO ENTRE em contato com a lâmina, o motor ou qualquer peça móvel de modo a evitar ferimentos ou danos ao produto.
3. No processo de trabalho, NÃO abra a tampa do copo para adicionar qualquer ingrediente, caso contrário, ocorrerá respingos para causar ferimentos ou perda de propriedade, e o método adequado é abrir o copo de medição no meio da tampa do copo e em seguida, alimente o ingrediente através do orifício do copo. (veja a figura 1)
4. NÃO ter o equipamento de alimentação esticado no copo de mistura, caso contrário, o ancinho danificaria a lâmina e o motor e o respingo ou curto-circuito ocorrido causaria ferimentos ou perda de propriedade, e o método apropriado é abrir o copo de medição o meio da tampa do copo e, em seguida, fazer com que o ancinho estique no copo de mistura através do orifício do copo. (Veja a figura 2)
5. NÃO utilize qualquer acessório e componente que não seja este produto, para evitar causar incêndio ou ferimentos pessoais.
6. NÃO remova ou reconstrua este produto sem autorização.
7. Nenhuma marcha lenta (ou seja, nenhum alimento no copo) ou serviço de sobrecarga é permitido.
8. Após o processamento do alimento, este produto produzirá cinco tons de aviso de

- “Clique”; então NÃO remova o corpo do copo, a tampa do copo e o componente destacável similar até que a lâmina pare de girar e a energia seja desconectada para evitar perigo.
9. Por favor, adicione a dosagem especificada do ingrediente de acordo com as instruções ou receita, além disso excessiva pode danificar o motor e causar salpicos ou falha na cozedura.
 10. NÃO toque na lâmina, especialmente quando este produto estiver ligado, a lâmina será muito afiada.
 11. Quando você derramar líquido quente no misturador, o gás quente repentino produzido pode causar salpicos no líquido.

PRECAUÇÕES PARA OPERAÇÕES DIÁRIAS

1. Este produto é adequado apenas para uso doméstico e precisa ser usado de acordo com as diretrizes deste manual e não pode ser usado para qualquer outra finalidade.
2. Este produto não deve ser usado em nenhuma região a 2.000m acima do nível do mar.
3. Antes que este produto seja conectado, certifique-se de que o corpo do copo e outras peças tenham sido instalados para evitar perigo.
4. Este produto deve usar fonte de alimentação de 220-240V ~ 50-60Hz, por isso, verifique se ele está correto antes de seu uso.
5. NÃO insira / retire o plugue com as mãos molhadas e evite causar choque elétrico.
6. NÃO use nenhum outro dispositivo para aquecer diretamente cada componente deste produto.

7. NÃO coloque este produto perto de qualquer campo magnético forte, de alta temperatura ou qualquer coisa inflamável e explosiva (como gás natural, metano, etc.), de modo a evitar danos, falhas ou incêndio.
8. Por favor use este produto em uma mesa horizontal, não em qualquer plataforma inclinada ou instável ou no carpete, uma toalha e afins, e mantenha-se afastado da borda da mesa para evitar qualquer acidente de ferimento ou dano ao produto.
9. Se a lâmina estiver presa, para evitar riscar ou danificar este produto, retire o plugue e remova o ingrediente que está bloqueando a lâmina.
10. Este produto tem a função disponível para ajustar a velocidade e o tempo de trabalho, que é aplicável para fazer qualquer dieta especial.
11. Tempo de agitação: por favor, operar a máquina em estrita conformidade com a classificação do tempo de trabalho, o tempo de agitação contínua não será superior a 6 min; a máquina deve fazer uma pausa por 1 min depois de trabalhar por 6 min, o que deve ser considerado como um ciclo; e deve pausar por 15 min após trabalhar por 3 ciclos até que o motor seja resfriado. Para o tempo específico disponível para cada etapa, consulte a descrição da receita e as instruções exibidas.
12. Tempo de moagem: por favor, operar a máquina em estrita conformidade com a classificação do tempo de trabalho, o tempo de trabalho contínuo não será superior a 90 seg; a máquina deve fazer uma pausa de 1 min

após trabalhar por 90 segundos no máximo, o que deve ser considerado como um ciclo; e deve pausar por 30 min após trabalhar por 2 ciclos até que o motor seja resfriado. Para o tempo específico disponível para cada etapa, consulte a descrição da receita e as instruções exibidas.

13. Tempo de aquecimento: por favor, opere a máquina em estrita conformidade com a classificação do tempo de trabalho e o tempo de trabalho contínuo não excederá 40 min.
14. No processo de trabalho, NÃO mova este produto para evitar que o alimento transborde e cause queimaduras ou choque elétrico.
15. A falha deste produto em trabalhar durante o processo de operação pode ser causada pela proteção de controle de temperatura do motor, por favor desconecte a energia e deixe resfriamento por 20 ~ 30 minutos antes da reoperação.
16. Se a energia para este produto for interrompida no processo de fazer bebidas quentes, por favor, substitua o ingrediente para fazer novamente antes de voltar a fornecer energia, NÃO pressione o botão para continuar trabalhando, caso contrário, a comida ficará pegajosa.
17. Este Produto deve ser controlado com chip inteligente e é normal que ele produza som intermitente que se tornaria rápido ou lento de repente no processo de mixagem.
18. Por favor desconecte a energia antes de remover, instalar ou calibrar qualquer parte deste produto.
19. Qualquer cabo de alimentação, se danificado,

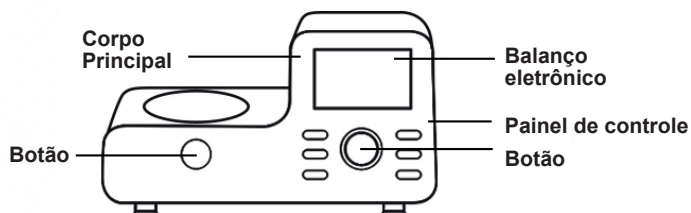
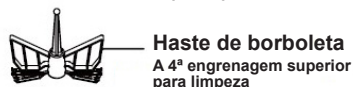
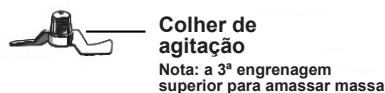
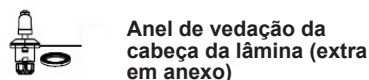
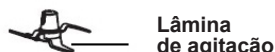
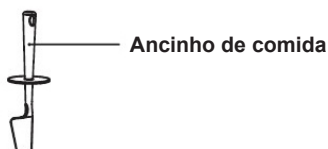
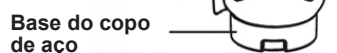
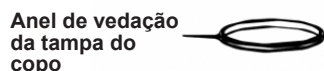
deve ser substituído pelo fabricante ou seu departamento de manutenção ou profissional similar, para evitar perigo.

20. Antes de usar este produto, verifique o cabo de alimentação, o plugue e qualquer outro componente quanto a danos; Se algum dano for encontrado, por favor, pare de usar este produto e entre em contato com o departamento de atendimento ao cliente sem demora, e não desmonte ou repare sem autorização, a fim de evitar o perigo.
21. NÃO coloque o copo de agitação de aço inoxidável imerso em água ou qualquer outro líquido, nem lave o cabo e a base do copo de agitação de aço inoxidável para evitar que a água enche o cabo e a placa de base e evite curto-circuito. e perigo.
22. Se este produto for deixado sem uso por um longo tempo, por favor desconecte o plugue de energia a tempo de modo a evitar curto-circuito ou causar a mesma lesão.
23. NÃO lave e desinfete qualquer parte deste produto em uma máquina de lavar louça, forno de microondas ou um gabinete de desinfecção para evitar danos.
24. O material de qualquer parte deste produto em contato com alimentos deve ser certificado pela FG, limpo, higiênico e confiável.
25. Este produto deve ser armazenado em qualquer lugar onde não seja facilmente acessível para crianças. NÃO permita que qualquer pessoa (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento use ou brinque com este

produto.

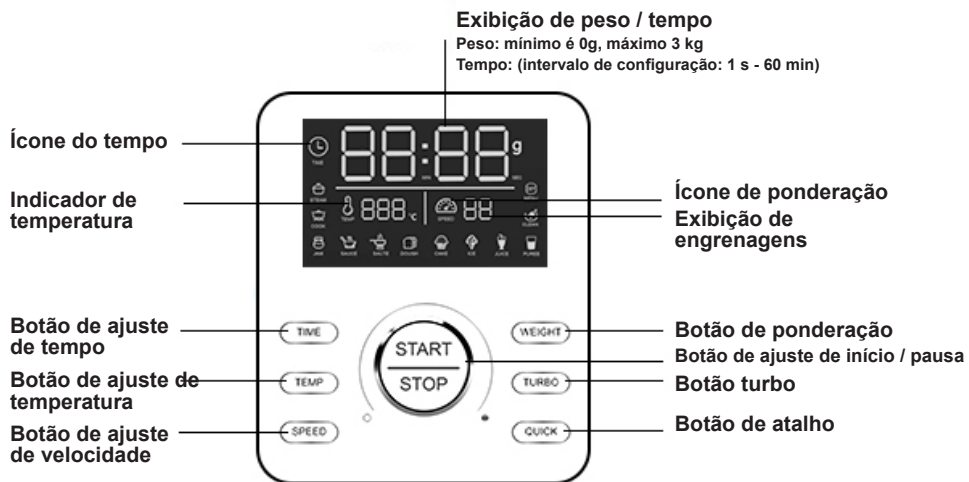
26. Quando você descartar este produto ou sua embalagem, entre em contato com agências qualificadas para reciclagem; quando você descartar este produto, por favor, desligue o cabo de alimentação.

PEÇAS E COMPONENTES



Nota: esta imagem do produto é apenas para sua referência, por favor, sujeito ao objeto físico no pacote!

INTERFACE DE OPERAÇÃO E FUNÇÃO INTRODUÇÃO



- Ecrã LED:** exibe o tempo de cozedura e mistura, pesagem e ícone de estado.
- Tempo (TIME):** tecla de ajuste da hora, toque na tecla de ajuste da hora para acessar a função de temporização, gire o botão para ajustar os minutos (no sentido horário para aumentar; no sentido anti-horário para diminuir, e a faixa ajustada é 0 ~ 60 min), após o ajuste do valor do minuto, toque no botão de ajuste da hora para confirmar a configuração dos minutos, depois acesse automaticamente a segunda configuração, após o ajuste do valor de tempo estar concluído, toque em qualquer outra tecla de função para confirmar. Se você precisar redefinir a hora, retouch a tecla de ajuste de tempo para ajuste e repita o processo como mencionado acima. No processo de configuração, tocar em qualquer outra tecla de função terá todas as configurações anteriores armazenadas automaticamente e o intervalo crescente ou decrescente definido é de 1 min e 1 segundo.
- Temperatura (TEMP):** tecla de ajuste de temperatura, toque na tecla de ajuste de temperatura para acessar a função de ajuste de temperatura, gire o botão para ajustar a temperatura (no sentido horário para aumentar; no sentido anti-horário para diminuir e o intervalo ajustado é de 0 a 120 °C) Depois que o valor da temperatura for ajustado, toque em qualquer outra tecla de função para confirmar. Se precisar redefinir a temperatura, retocar a tecla de ajuste de temperatura para ajuste e repita o processo conforme mencionado acima. A temperatura mínima inicial padrão é 30 °C e, em seguida, 5 °C serão tomadas por marcha para aumentar ou diminuir.
- Velocidade (SPEED):** tecla de ajuste de velocidade, toque na tecla de ajuste de velocidade para acessar a função de ajuste de velocidade, gire o botão para ajustar a velocidade (no sentido horário para aumentar; no sentido anti-horário para diminuir), após o valor da velocidade ser ajustado, toque em qualquer outra tecla de função para confirmar. Se você precisar redefinir o valor de velocidade, retocar a tecla de ajuste de velocidade para ajuste e repita o processo como mencionado acima. Aumentar ou diminuir será definido com uma engrenagem na unidade, ou seja, da engrenagem L para a engrenagem 10, há 11 marchas no total. Existem dois modos: (1) sob o modo de aquecimento, a velocidade só pode ser ajustada nas engrenagens L ~ 4, outras engrenagens de alta velocidade não podem ser ajustadas, e depois que o valor de aquecimento é ajustado, o tempo deve ser ajustado, caso contrário, as engrenagens ajustadas da velocidade não poderiam trabalhar; (2) sob o modo não-aquecimento, a velocidade pode ser definida em engrenagens L ~ 10.
 Nota: A engrenagem L é para agitação de baixa velocidade e comumente usada para fritar e ferver,
- Peso (PESO):** sob o status de espera, toque na tecla de balança eletrônica para acessar a função de pesagem, o que é exibido no domínio do tempo é 0000 e o sinal G, e o intervalo é de 0 a 3.000 g. Quando a pesagem estiver completa, retocar a tecla de pesagem para sair da função de balança eletrônica e retornar à exibição da hora. Se você precisar reutilizar a função de pesagem, retocar a tecla de pesagem e tocar a tecla por 3s pode acessar a função de limpeza zero.
- Pulso (PULSE):** Toque na tecla PULSE para trabalhar na velocidade da engrenagem 10; esta função só pode ser ativada se não for aquecida e a temperatura detectada não for superior a 60 °C. O tempo para tocar e segurar essa chave não deve ser maior que 30s. No processo de agitação nas engrenagens L ~ 9; tocar ou segurar a tecla PULSE pode funcionar na engrenagem 10; depois de soltar a tecla PULSE, a máquina restaurará para o status de velocidade anterior.
- Tecla de atalho (QUICK):** Depois de tocar na tecla de atalho, o primeiro menu de modo de atalho começará a piscar; girando o botão pode realizar a comutação do menu de atalho por sua vez; clicar

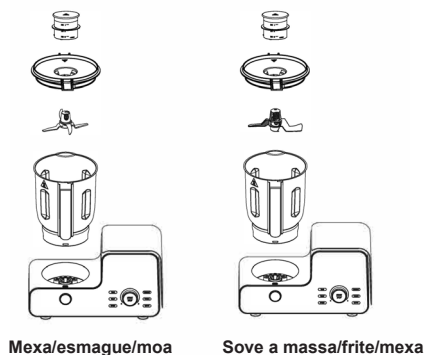
na tecla Iniciar / Parar ativará o modo de configuração e iniciará o processo de contagem regressiva e, após o término do trabalho, a campainha produzirá 3 sons na frequência de 1s e, em seguida, a tela retornará para o primeiro menu.

8. **Botão Iniciar / Parar:** tocar na tecla pode controlar a inicialização, pausa ou parada da máquina.

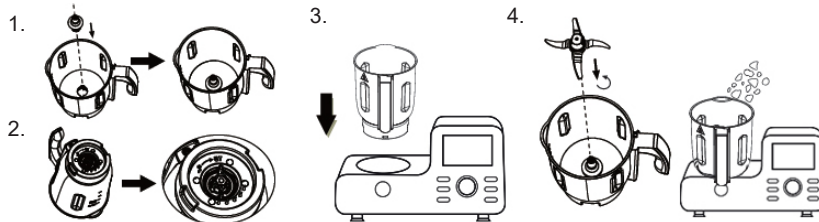
PROCEDIMENTOS DE INSTALAÇÃO E MÉTODO DE USO

1. Introdução à combinação de funções

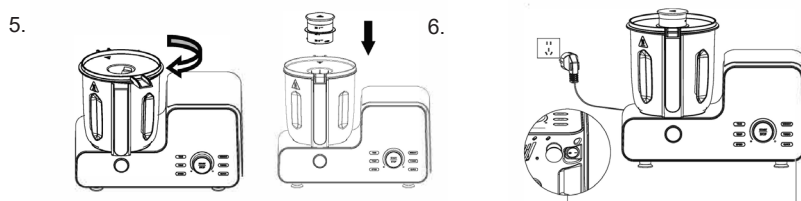
(Antes do uso inicial deste produto, limpe por completo qualquer peça ou componente em contato com os ingredientes).



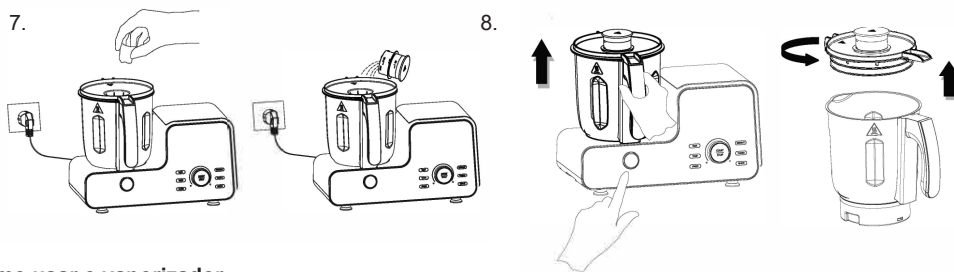
2. Passos da Operação (tomando como exemplo a função de mexer / misturar):



1. Alinhe a junta de encaixe do suporte da lâmina com o entalhe inferior do copo de aço e insira o suporte da lâmina no orifício inferior do círculo (Nota: a porca do suporte deve ser destravada).
2. Rode a porca para a direita para aparafusar e apertar para ficar alinhada com a posição de bloqueio.
3. Como mostrado acima, coloque o copo de aço verticalmente no corpo principal, pressione para baixo com força, e quando você ouvir um som de "clique" significa que o copo de aço foi instalado.
4. Como mostrado acima, coloque a lâmina de agitação no copo de aço e gire ligeiramente para a esquerda para fixar a lâmina na parte inferior do copo para concluir a instalação e coloque o ingrediente com o tamanho apropriado no copo de aço. Retire a lâmina de agitação: monte o copo de aço no corpo principal, rode a lâmina para desmontar. NÃO toque na lâmina com a mão.
5. Como mostrado abaixo, coloque a tampa do copo com o anel de vedação instalado no copo e, em seguida, gire no sentido horário para o slot da alça do copo para firmeza de fixação e coloque o copo de medição na tampa do copo.
6. Ligue a máquina, selecione a função e pressione START / STOP.

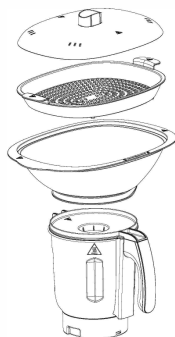


7. Se você precisar adicionar qualquer ingrediente à máquina durante a operação, pressione a tecla Iniciar / Parar, retire o copo de medição, alimente o ingrediente da posição onde o copo de medição é colocado, se precisar adicionar líquido, por favor use o copo medidor e, depois de pressionar a tecla Start / Stop, a máquina continuará funcionando.
8. Depois que o ingrediente é processado, a máquina automaticamente irá parar de funcionar e produzirá 5 tons de "tick", solicitando que o processamento do ingrediente seja concluído, então desconecte a energia, use uma mão para segurar o botão de desmontagem à esquerda da máquina, e a outra mão para segurar a alça do copo de aço e levante para retirar o copo. Em seguida, gire no sentido anti-horário para abrir a tampa do copo para derramar o ingrediente.



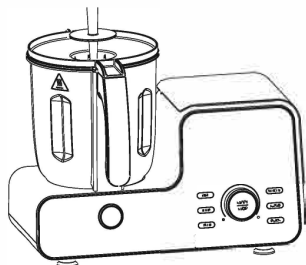
3. Como usar o vaporizador

Quando o copo de aço é usado para cozinhar alimentos, um vaporizador e uma bandeja de alimentos podem ser usados para cozinhar alimentos como peixe, carne, pão recheado, salsichas, etc., e o vapor e a bandeja de alimentos também podem ser usados para cozinhar. diferentes tipos de alimentos, ou seja, uma máquina pode servir vários propósitos. (Nota: para 30 min de vapor, deve haver pelo menos 500 mL de água no copo de aço e para os ingredientes do vapor, a temperatura deve ser definida para 105 °C ou acima).



1. Posicione o vaporizador em um copo de aço com uma tampa para vapor
2. Cubra a tampa do copo de aço, depois coloque o vaporizador de alimentos na fenda da tampa do copo de aço, coloque-o de forma estável e depois faça o cozimento

4. Como usar o ancinho de comida



Quando a máquina estiver funcionando, retire o copo medidor e estique o alimentador de alimentos no copo de aço e raspe a comida na parede do copo.

5. Como usar a haste de borboleta



Coloque a haste de borboleta diretamente no porta-lâmina do copo de aço e, em seguida, a haste de borboleta girará rapidamente com a máquina para bater os ovos. Ele também pode ser usado para fazer manteiga, molho de soja e assim por diante facilmente e praticamente. Pode ser utilizado para limpeza automática após a instalação do pano de limpeza.

Então a velocidade não deve ser maior que a marcha 4.

AVISO:

(1) Esta máquina não pode ser ligada até que a haste borboleta esteja totalmente instalada.

(2) NÃO cozinhe qualquer alimento que possa danificar ou engasgar a haste borboleta enquanto gira.













Tabela de referência de processamento de alimentos

		Tempo	Peso	Engranagem (velocidade)
	 Cebola	5 x 1s	500g	10
	 Raiz de cúrcuma	5 x 1s	500g	5
	 Apio	30s	50g	10
	 Noz	60s	250g	10
	 Bloco de gelo	45s	250g	10
	 Noz-moscada	30s	200g	10
	 Pastelaria  Chinesa	180s	300g 155ML	2

MANUTENÇÃO E SERVIÇO

1. Antes de limpar este produto, por favor, certifique-se de desligar o interruptor e desligue a energia;
2. Por favor, lave este produto a tempo após o uso.
3. Use um pano úmido para limpar a superfície externa do corpo principal; NÃO coloque o corpo em água ou qualquer outro fluido nem o lave debaixo de água ou qualquer outro fluido, de modo a evitar vazamento elétrico ou danos ao dispositivo.
4. No processo de limpeza, lave o corpo do copo e os acessórios com água limpa e limpe-os; a lâmina é muito afiada, por isso, tenha cuidado para não ser cortado pela lâmina afiada e use luvas de proteção.
5. Antes de armazenar este produto, certifique-se de que este produto esteja limpo e seco.
6. Este produto deve ser armazenado em local seco e não diretamente exposto ao raio ultravioleta.

Tabela de contrastes de porções de limpeza
(lavável: indicado com V; não lavável: indicado com X)

Componente				Componente			
	V	V	X		Inter V/Outer X	Inter V/Outer X	
	V	V	V		V	V	V
	V	V	V		X	X	V

Indicadores de segurança do produto

Tensão nominal	220-240V ~ 50-60Hz
Potência	Potência de aquecimento 1000W
	Poder de mistura 500W (Max 1100W)
Capacidade copo de aço	MAX: 2.0L
Capacidade do copo de medição	100ml
ANEXO	Manual de instruções

ANÁLISE DE FALHA E SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

1. Código de erro

Código	Significado
E01	A caneca de cozinhar e cozinhar não está devidamente instalada.
E02	A falha da proteção principal do superaquecimento do motor / velocidade de controle
E03	A tampa do copo não está apertada.
E04	Para qualquer outra questão, entre em contato com o centro de serviços de manutenção autorizado.

2. Categorias de falhas e métodos de solução de problemas

Este capítulo resume os problemas que são mais prováveis de serem encontrados no uso deste produto.

Problemas	Métodos de resolução de problemas
O motor não funciona ou de repente pára de funcionar.	Recomenda-se verificar se este produto foi ligado.
	Verifique se a tampa do copo de aço e a tampa transparente foram bem fechadas ou se o copo de agitação foi ligado.
	Se o seu problema não puder ser resolvido com o método mencionado acima, entre em contato com a central de atendimento mais próxima.
O que devo fazer se alguma parte da lâmina ou o motor estiver bloqueado no processo de mistura?	Feche este Produto e raspe a comida bloqueando o componente da lâmina com uma espátula.
	Além disso, recomenda-se reduzir o peso da comida e cortar o alimento duro em pedaços.
Quando uso o processador de alimentos pela primeira vez, o motor começou a fumar e a cheirar.	No primeiro uso, um novo motor emitirá uma pequena quantidade de fumaça e produzirá odor. Este é um fenômeno normal. Após o uso por várias vezes, esse fenômeno desaparecerá.
	Além disso, use este produto dentro do prazo recomendado: Massa amassando: 30-180s; Picar e misturar: 30-60s
	Após um ciclo de trabalho, nenhum próximo trabalho deverá prosseguir até que a máquina seja resfriada à temperatura ambiente.
Quando a tela não é exibida?	Verifique se o computador está ativado.

Nota:

O supramencionado é apenas um método comum de análise de falhas e solução de problemas, para qualquer outra falha, entre em contato com o departamento de atendimento ao cliente desta empresa ou envie a máquina para a tomada de serviço designada pela empresa. NÃO desmonte e repare sem autorização.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Diese Bedienungsanleitung kann auch von unserer Webseite www.sogo.es heruntergeladen werden
- Lesen Sie diese Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf. Bei Erwerb durch einen neuen Besitzer sollte das Handbuch dem Gerät beiliegen.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, z. B. : Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhäuser; Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohngebieten; Bed & Breakfast-Umgebungen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich beweglichen Teilen nähern.
- Gehen Sie beim Reinigen mit den scharfen Schneidklingen und dem Entleerungsglas vorsichtig um.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen, bevor Sie es montieren, demontieren oder von beweglichen Teilen reinigen.
- Bitte seien Sie gewarnt vor möglichen Verletzungen des Benutzers dieses Geräts aufgrund von Missbrauch.
- Bitte beachten Sie, dass die Oberfläche des Heizelements nach dem Gebrauch Restwärme ausgesetzt ist.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf
- Geräte können von Personen mit eingeschränkten

körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen verwendet werden, wenn sie in Bezug auf den sicheren Gebrauch des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Tauchen Sie das Gerät nicht direkt in Wasser, da dies zu einem Kurzschluss führen kann. Schäden am Produkt auf diese Weise werden nicht von der Garantie abgedeckt.
- Die Maschine darf nicht ohne Wasser, Eis oder Obst betrieben werden, da sonst das Messer zerbricht und die Lebensdauer der Maschine verkürzt wird
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht mit einem Programmiergerät, einem Zähler, einer Fernbedienung oder einem anderen Gerät, das es automatisch einschalten kann, da die Gefahr eines Brandes oder schwerer Verletzungen besteht, wenn das Gerät abgedeckt oder falsch positioniert ist.
- Tragen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.
- Dieses Produkt gehört zum Gerät der Klasse 1, bitte verwenden Sie während des Betriebs einen gut geerdeten Anschlussstecker.
- Vergewissern Sie sich, dass die Maschine ausgeschaltet ist, bevor Sie das Gefäß auf den Körper der Maschine stellen. Bitte warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie das Gefäß herausnehmen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeit in die Küchenmaschine oder den Mixer gegossen wird, da sie durch plötzliches Dämpfen aus dem Gerät ausgestoßen werden kann.

WARNUNGEN:

Seien Sie auf das Risiko von schweren Körperverletzungen, schweren Sachschäden oder dergleichen aufmerksam.

1. Stellen Sie sicher, dass die Tasse vor dem Arbeiten an ihrem Platz gedreht ist.
2. Öffnen Sie während des Arbeitsprozesses NICHT den Becherdeckel.
3. Seien Sie vorsichtig mit Dampf und mit dem Tassenkörper, der Verbrühungen verursachen kann.
4. Tauchen Sie den Edelstahl-Rührbecher NICHT für längere Zeit in Wasser.
5. Wischen Sie nach dem Reinigen unbedingt den Boden des Stahlbechers ab.
6. Berühren Sie die Klinge NICHT mit der Hand.

VORSICHTSMASSNAHMEN:

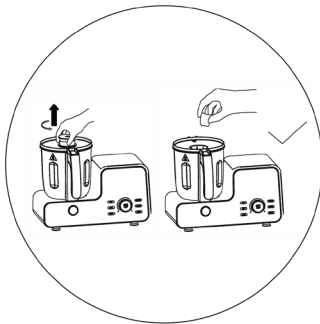


Fig.1

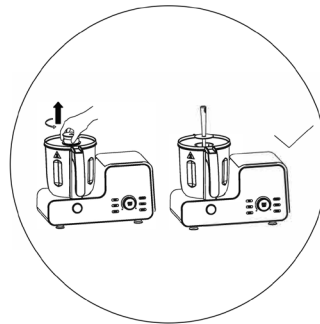


Fig.2

Achten Sie auf mögliche Gefahren für Personen- und Sachschäden.

1. Heben Sie den Becherkörper NICHT während

des Arbeitens an, um die normale Arbeit nicht zu unterbrechen.

2. Berühren Sie während des Betriebs und der Arbeit NICHT das Messer, den Motor oder ein bewegliches Teil, um Verletzungen oder Produktschäden zu vermeiden.
3. Öffnen Sie während des Arbeitsprozesses NICHT den Becherdeckel, um Zutaten hinzuzufügen. Andernfalls würden Spritzer entstehen, die einen Unfall oder einen Sachschaden verursachen könnten. Die richtige Methode ist das Öffnen des Messbechers in der Mitte des Becherdeckels und füttern Sie dann die Zutat durch das Becherloch. (siehe Abbildung 1)
4. Lassen Sie den Futterhaken NICHT in den Mischbecher strecken. Andernfalls würde der Rechen das Messer und den Motor beschädigen. Das Spritzen oder der Kurzschluss verursachen Verletzungen oder Sachschaden. Die richtige Methode ist das Öffnen des Messbechers die Mitte des Becherdeckels und lassen Sie dann den Rechen durch das Becherloch in den Mischbecher strecken. (Siehe Abbildung 2)
5. Verwenden Sie KEINE anderen Anbauteile und Komponenten als dieses Produkt, um Feuer oder Verletzungen zu vermeiden.
6. Dieses Produkt NICHT ohne Genehmigung entfernen oder rekonstruieren.
7. Kein Leerlauf (d.h. keine Lebensmittel in der Schale) oder Überlast-Service erlaubt.
8. Nach der Verarbeitung des Lebensmittels erzeugt dieses Produkt fünf Warntöne "Klick"; Nehmen Sie dann den Becherkörper, den

Becherdeckel und ähnliche abnehmbare Komponenten NICHT heraus, bis sich das Messer nicht mehr dreht und die Stromversorgung unterbrochen wird, um Gefahren zu vermeiden.

9. Bitte fügen Sie die angegebene Dosierung des Inhaltsstoffs gemäß den Anweisungen oder dem Rezept hinzu. Andernfalls kann der Motor beschädigt werden und Spritzer oder Kochfehler verursachen.
10. Berühren Sie die Klinge NICHT, besonders wenn dieses Produkt eingeschaltet ist. Die Klinge ist sehr scharf.
11. Wenn Sie heiße Flüssigkeit in den Mischer füllen, kann plötzliches heißes Gas dazu führen, dass die Flüssigkeit spritzt.

VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DEN TÄGLICHEN BETRIEB

1. Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch geeignet und muss gemäß den Richtlinien dieses Handbuchs verwendet werden und darf nicht für andere Zwecke verwendet werden.
2. Dieses Produkt darf nicht in einer Region auf einer Höhe von 2.000 m über dem Meeresspiegel verwendet werden.
3. Bevor Sie dieses Produkt anschließen, stellen Sie sicher, dass das Körbchengehäuse und andere Teile installiert sind, um Gefahren zu vermeiden.
4. Dieses Produkt muss mit einer Spannungsversorgung von 220-240V ~ 50-60Hz betrieben werden. Vergewissern Sie sich daher vor dem Einsatz, dass es korrekt ist.
5. NICHT den Netzstecker mit nassen Händen

einsetzen / herausziehen und Vermeidung von Stromschlag verursachen.

6. Verwenden Sie KEINE anderen Geräte zum direkten Erwärmen der einzelnen Komponenten dieses Produkts.
7. Stellen Sie dieses Produkt NICHT in der Nähe von Hochtemperaturen, starken Magnetfeldern oder entflammaren oder explosiven Stoffen (wie Erdgas, Methan usw.) auf, um Schäden, Ausfälle oder Feuer zu vermeiden.
8. Bitte verwenden Sie dieses Produkt auf einem horizontalen Tisch, nicht auf einer kippbaren oder instabilen Plattform oder auf dem Teppich, einem Handtuch oder Ähnlichem und halten Sie sich von der Tischkante fern, um Verletzungen oder Beschädigungen des Produkts zu vermeiden.
9. Wenn die Klinge feststeckt, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und entfernen Sie die Zutat, die die Klinge blockiert, um Kratzer oder Beschädigungen dieses Produkts zu vermeiden.
10. Dieses Produkt verfügt über die Funktion zur Einstellung der Arbeitsgeschwindigkeit und -zeit, die für die Herstellung von speziellen Diäten gilt.
11. Rührzeit: Bitte betreiben Sie die Maschine unter strikter Einhaltung der Arbeitszeit. Die ununterbrochene Rührzeit wird 6 min nicht überschreiten. Die Maschine muss nach dem Arbeiten für 6 Minuten für 1 Minute anhalten, was als ein Zyklus zu betrachten ist. und hält nach 3 Zyklen für 15 Minuten an, bis der Motor abgekühlt ist. Die für jeden Schritt verfügbare Zeit entnehmen Sie bitte der

Rezeptbeschreibung und der angezeigten Anweisung.

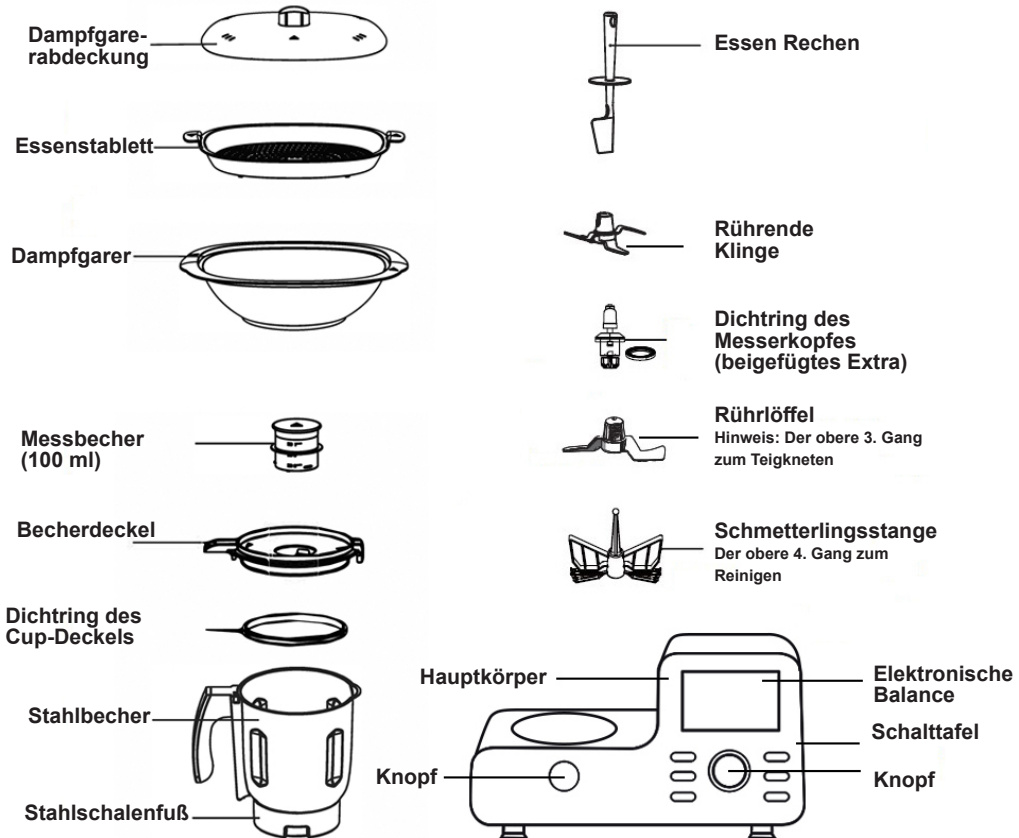
12. Schleifzeit: Bitte betreiben Sie die Maschine in strikter Übereinstimmung mit der Arbeitszeitbewertung, die kontinuierliche Arbeitszeit wird 90 Sekunden nicht überschreiten. Die Maschine muss nach dem Arbeiten für höchstens 90 Sekunden für 1 Minute anhalten, was als ein Zyklus angesehen werden sollte. und hält nach zwei Zyklen 30 Minuten an, bis der Motor abgekühlt ist. Die für jeden Schritt verfügbare Zeit entnehmen Sie bitte der Rezeptbeschreibung und der angezeigten Anweisung.
13. Heizzeit: Bitte betreiben Sie die Maschine unter strikter Einhaltung der Arbeitszeit und die ununterbrochene Arbeitszeit überschreitet nicht 40 Minuten.
14. Bewegen Sie dieses Produkt NICHT während des Arbeitsprozesses, um zu vermeiden, dass die Lebensmittel überlaufen und Verbrühungen oder Stromschläge verursachen.
15. Die Funktionsstörung dieses Produkts während des Betriebs kann durch den Temperatursteuerungsschutz des Motors verursacht werden. Bitte trennen Sie die Stromzufuhr und lassen Sie das Gerät vor dem erneuten Betrieb für 20-30 Minuten abkühlen.
16. Wenn die Stromzufuhr für dieses Produkt während der Zubereitung heißer Getränke unterbrochen wird, ersetzen Sie die Zutat, bevor Sie sie wieder einschalten.
17. Dieses Produkt muss mit einem intelligenten Chip gesteuert werden, und es ist normal, dass es intermittierenden Ton erzeugt, der beim

- Mischen plötzlich schnell oder langsam wird.
18. Trennen Sie die Stromversorgung, bevor Sie Teile dieses Produkts entfernen, installieren oder kalibrieren.
 19. Ein beschädigtes Netzkabel sollte vom Hersteller oder seiner Wartungsabteilung oder einem ähnlichen Fachmann ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
 20. Bevor Sie dieses Produkt verwenden, überprüfen Sie bitte das Netzkabel, den Stecker und andere Komponenten auf Beschädigungen. Wenn Sie Beschädigungen feststellen, setzen Sie das Produkt nicht weiter ein und wenden Sie sich unverzüglich an den Kundendienst. Nehmen Sie das Gerät NICHT unbefugt auseinander und reparieren Sie es nicht, um Gefahren zu vermeiden.
 21. Den Edelstahl-Rührbecher NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder den Griff und den Boden des Edelstahl-Rührbechers spülen, um zu verhindern, dass Wasser den Griff und die Bodenheizplatte überflutet und einen Kurzschluss und Gefahr vermeiden.
 22. Wenn dieses Produkt längere Zeit nicht verwendet wird, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, um einen Kurzschluss oder ähnliche Verletzungen zu vermeiden.
 23. Waschen und desinfizieren Sie KEINEN Teil dieses Produkts in einem Geschirrspüler, einer Mikrowelle oder einem Desinfektionsschrank, um Beschädigungen zu vermeiden.
 24. Das Material eines Teils dieses Produkts, der mit Lebensmitteln in Berührung kommt, sollte FG-zertifiziert, sauber, hygienisch und zuverlässig sein.
 25. Dieses Produkt sollte an einem Ort aufbewahrt

werden, an dem es für Kinder nicht leicht zugänglich ist. Lassen Sie KEINE Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen mit diesem Produkt spielen oder spielen.

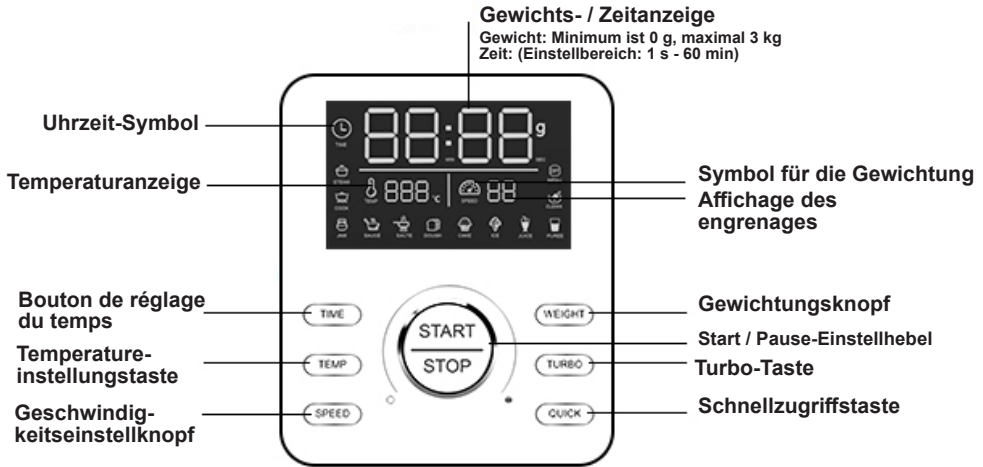
26. Wenn Sie dieses Produkt oder seine Verpackung wegwerfen, wenden Sie sich bitte an ein qualifiziertes Recyclingbüro. Wenn Sie dieses Produkt entsorgen, schneiden Sie bitte das Netzkabel ab.

TEILE UND KOMPONENTEN



Hinweis: Dieses Produktbild dient nur zu Ihrer Information. Bitte beachten Sie den physischen Gegenstand in der Verpackung!

BEDIENOBERFLÄCHE UND FUNKTION EINFÜHRUNG



- LED-Bildschirm:** Zeigt die Gar- und Mischzeit, das Wiege- und Statussymbol an.
- Zeit (TIME):** Mit der Zeiteinstellungstaste berühren Sie die Zeiteinstellungstaste, um auf die Zeitfunktion zuzugreifen. Drehen Sie den Knopf, um die Minuten einzustellen (im Uhrzeigersinn zum Erhöhen; gegen den Uhrzeigersinn zum Senken, und der Einstellbereich ist 0 bis 60 Minuten), nachdem Sie den Minutenwert eingestellt haben, berühren Sie die Zeiteinstellungstaste, um die Minuteneinstellung zu bestätigen, und greifen dann automatisch auf die zweite Einstellung zu. Berühren Sie nach dem Einstellen des Zeitwerts eine beliebige andere Funktionstaste, um zu bestätigen. Wenn Sie die Zeit zurücksetzen müssen, retuschieren Sie die Zeiteinstellungstaste für die Einstellung und wiederholen Sie den Vorgang wie oben beschrieben. Bei der Einstellung werden durch Berühren einer anderen Funktionstaste alle vorherigen Einstellungen automatisch gespeichert. Das eingestellte Erhöhungs- oder Verringerungsintervall beträgt 1 Minute und 1 Sekunde.
- Temperatur (TEMP):** Temperatureinstellstaste. Berühren Sie die Temperatureinstellstaste, um die Temperatureinstellungsfunktion aufzurufen. Drehen Sie den Knopf, um die Temperatur einzustellen (im Uhrzeigersinn zum Erhöhen; gegen den Uhrzeigersinn zum Senken, und der Einstellbereich ist 0 ~ 120 °C). Berühren Sie nach dem Anpassen des Temperaturwerts eine andere Funktionstaste zur Bestätigung. Wenn Sie die Temperatur zurücksetzen müssen, retuschieren Sie die Temperatureinstellungstaste für die Einstellung und wiederholen Sie den Vorgang wie oben beschrieben. Die voreingestellte anfängliche Minimaltemperatur beträgt 30 °C. Anschließend werden pro Gang 5 °C zur Erhöhung oder Verringerung verwendet.
- Geschwindigkeit (SPEED):** Geschwindigkeitseinstellstaste, berühren Sie die Geschwindigkeitseinstellstaste, um auf die Geschwindigkeitseinstellungsfunktion zuzugreifen. Drehen Sie den Knopf, um die Geschwindigkeit einzustellen (zum Erhöhen im Uhrzeigersinn; zum Verringern im Uhrzeigersinn). Berühren Sie nach dem Einstellen des Geschwindigkeitswerts einen anderen Funktionstaste zur Bestätigung. Wenn Sie den Geschwindigkeitswert zurücksetzen müssen, retuschieren Sie die Geschwindigkeitseinstellungstaste zur Einstellung und wiederholen Sie den Vorgang wie oben beschrieben. Das Erhöhen oder Verringern wird mit einem Zahnrad an der Einheit eingestellt, d. H. Von Zahnrad L bis Zahnrad 10 gibt es insgesamt 11 Zahnräder. Es gibt zwei Modi: (1) Im Heizmodus kann die Geschwindigkeit nur in den Gängen L ~ 4 eingestellt werden, andere Schnellgänge können nicht eingestellt werden. Nachdem der Heizwert eingestellt wurde, muss die Zeit eingestellt werden, andernfalls die eingestellten Geschwindigkeitsstufen konnten nicht funktionieren. (2) Im Nicht-Heizmodus kann die Geschwindigkeit in den Gängen L ~ 10 eingestellt werden. Hinweis: Gear L ist für das Rühren bei niedriger Geschwindigkeit und wird üblicherweise zum Braten und Braten verwendet.
- Gewicht (WEIGHT):** Berühren Sie im Standby-Modus die elektronische Wauchentaste, um auf die Wägefunktion zuzugreifen. In der Zeitdomäne werden 0000 und Sign G angezeigt. Der Bereich liegt zwischen 0 und 3.000 g. Sobald das Wägen abgeschlossen ist, retuschieren Sie die Wiegetaste, um die elektronische Waagenfunktion zu beenden und zur Zeitanzeige zurückzukehren. Wenn Sie die Wägefunktion wiederverwenden möchten, retuschieren Sie die Wiegetaste und berühren Sie die Taste für 3 Sekunden, um auf die Nulllöschfunktion zuzugreifen.
- Puls (PULSE):** Berühren Sie die PULSE-Taste, um mit der Geschwindigkeit von Gang 10 zu arbeiten. Diese Funktion kann nur aktiviert werden, wenn nicht geheizt wird und die erkannte Temperatur nicht höher als 60 °C ist. Die Zeit zum Berühren und Halten dieser Taste sollte nicht länger als 30 Sekunden

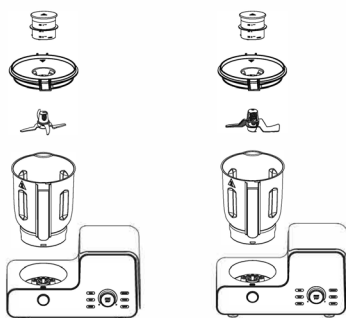
sein. Während des Rührens auf den Zahnrädern L ~ 9; Das Berühren oder Halten der PULSE-Taste kann in Gang 10 arbeiten. Nach dem Loslassen der PULSE-Taste kehrt die Maschine zum vorherigen Geschwindigkeitsstatus zurück.

7. **Schnellzugriffstaste (QUICK):** Nachdem Sie die Schnellzugriffstaste berührt haben, flackert das erste Kontextmenü. Durch Drehen des Knopfes können Sie wiederum das Umschalten des Kontextmenüs realisieren. Durch Klicken auf die Start / Stopp-Taste wird der Setup-Modus aktiviert und der Countdown-Vorgang gestartet. Nach Beendigung der Arbeit erzeugt der Summer 3 Töne mit einer Frequenz von 1s, und der Bildschirm kehrt nach Hause zurück.
8. **Start / Stopp-Taste:** Durch Antippen der Taste können Sie den Start, die Pause oder den Stopp der Maschine steuern.

INSTALLATIONSVERFAHREN UND VERWENDUNGSMETHODE

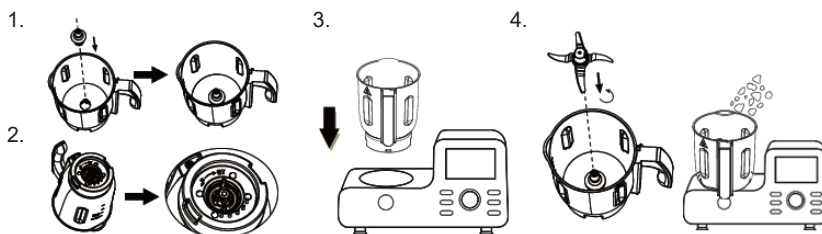
1. Einführung in die Funktionskombination

(Bitte reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch dieses Produkts alle Teile oder Komponenten, die mit den Bestandteilen in Berührung kommen) gründlich.

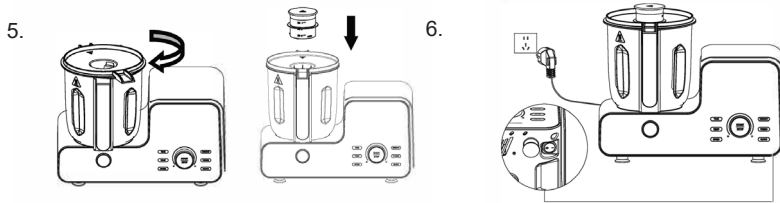


Rühren / Zertrümmern / Schleifen Teig kneten / braten / rühren

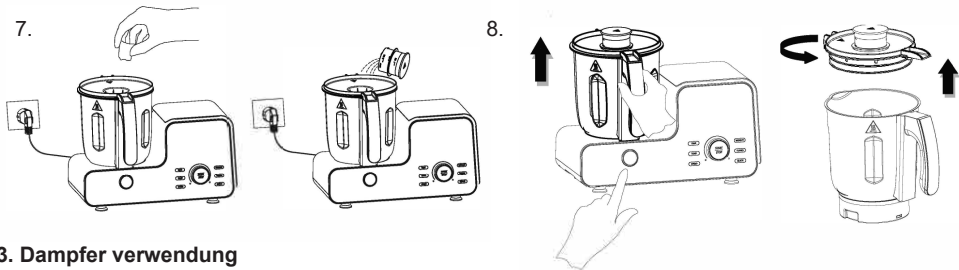
2. Arbeitsschritte (am Beispiel der Rühr- / Mischfunktion):



1. Richten Sie die Schnappverbindung des Klingenhalters an der unteren Kerbe des Stahlbechers aus und führen Sie den Klingenhalter in das untere Loch des Kreises ein (Hinweis: Die Mutter des Halters sollte entriegelt sein).
2. Drehen Sie die Mutter zum Anschrauben und Befestigen nach rechts, um sie an der Verriegelungsposition auszurichten.
3. Setzen Sie den Stahlbecher wie oben gezeigt senkrecht auf das Hauptgehäuse, drücken Sie mit Gewalt nach unten, und wenn Sie ein "Klicken" hören, bedeutet das, dass der Stahlbecher installiert wurde.
4. Setzen Sie das Rührblatt wie oben gezeigt in den Stahlbecher und drehen Sie es leicht nach links, um das Messer am Boden des Bechers zu befestigen, um die Installation abzuschließen, und geben Sie die Zutat mit der entsprechenden Größe in den Stahlbecher. Entfernen Sie das Rührblatt: Bringen Sie den Stahlbecher am Hauptgehäuse an, drehen Sie das Messer zur Demontage. Berühren Sie die Klinge NICHT mit der Hand.
5. Setzen Sie, wie nachfolgend dargestellt, den Becherdeckel mit dem auf dem Becher angebrachten Dichtungsring ein, drehen Sie ihn dann im Uhrzeigersinn zum Griff des Bechergriffs, um ihn fest zu befestigen, und setzen Sie den Messbecher auf den Becherdeckel.
6. Schalten Sie das Gerät ein, wählen Sie die Funktion aus und drücken Sie START / STOP.



7. Wenn Sie der Maschine während des Betriebs eine Zutat hinzufügen müssen, drücken Sie die Start / Stopp-Taste, nehmen Sie den Messbecher herunter und füttern Sie die Zutat von der Position aus, an der der Messbecher platziert wird. Verwenden Sie den Messbecher, und nachdem Sie die Start / Stopp-Taste gedrückt haben, arbeitet die Maschine weiter.
8. Nachdem die Zutat verarbeitet wurde, hört die Maschine automatisch auf zu arbeiten und erzeugt 5 Töne "tick", woraufhin die Zutatverarbeitung beendet wird. Dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Halten Sie den Demontageknopf links von der Maschine mit einer Hand gedrückt und die andere Hand, um den Griff des Stahlbechers zu halten und nach oben zu heben, um den Becher herauszunehmen. Drehen Sie dann gegen den Uhrzeigersinn, um den Becherdeckel zu öffnen und die Zutat auszufüllen.



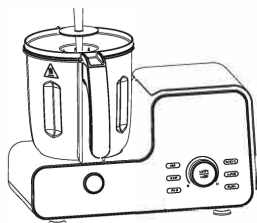
3. Dampfer verwendung

Wenn der Stahlbecher zum Garen von Speisen verwendet wird, können ein Dampfgarer und eine Speiseschale zum Kochen von Speisen wie Fisch, Fleisch, gedämpftes Brötchen, Wurst usw. verwendet werden, und der Dampfgarer und die Speiseschale können auch zum Dämpfen verwendet werden. Verschiedene Arten von Lebensmitteln, dh eine Maschine kann verschiedene Zwecke erfüllen. (Hinweis: Für 30-minütiges Dämpfen sollte sich mindestens 500 ml Wasser im Stahlbecher befinden, und für das Dämpfen von Zutaten sollte die Temperatur auf mindestens 105 ° C eingestellt werden.)



1. Stellen Sie den Dampfgarer auf einen Stahlbecher mit einem Deckel zum Dämpfen
2. Decken Sie den Stahlbecherdeckel ab, setzen Sie den Dampfgarer in den Schlitz des Stahlbecherdeckels ein, stellen Sie ihn stabil auf und kochen Sie dann

4. Den Futterrechen benutzen



Wenn die Maschine in Betrieb ist, nehmen Sie den Messbecher ab, strecken Sie den Rechen in den Stahlbecher und kratzen Sie die Lebensmittel an der Becherwand ab.

5. Wie benutze ich die Schmetterlingsstange?



Setzen Sie die Schmetterlingsstange direkt auf den Klingenhalter des Stahlbeckers. Dann wird die Schmetterlingsstange schnell mit der Maschine gedreht, um die Eier zu schlagen. Es kann auch verwendet werden, um Butter, Sojasauce usw. einfach und praktisch herzustellen. Es kann für die automatische Reinigung verwendet werden, nachdem das Reinigungstuch installiert wurde.

Dann sollte die Geschwindigkeit nicht höher als der 4. Gang sein. **WARNUNG:**

- (1) Diese Maschine konnte erst gestartet werden, wenn die Schmetterlingsstange vollständig installiert ist.
- (2) Kochen Sie KEINE Lebensmittel, die die Schmetterlingsstange beim Drehen beschädigen oder verschlucken könnten.













TABELLE DER LEBENSMITTELVERARBEITUNGSREFERENZ

		Zeit	Gewicht	Gang (Geschwindigkeit)
	 Zwiebel	5 x 1s	500g	10
	 Kurkuma-Wurzel	5 x 1s	500g	5
	 Sellerie	30s	50g	10
	 Nuss	60s	250g	10
	 Eisblock	45s	250g	10
	 Muskatnuss	30s	200g	10
	  Teig Chinesisch	180s	300g 155ML	2

WARTUNG UND SERVICE

- Schalten Sie vor dem Reinigen dieses Produkts den Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Waschen Sie dieses Produkt bitte rechtzeitig nach Gebrauch.
- Wischen Sie die Außenfläche des Hauptkörpers mit einem feuchten Tuch ab. Legen Sie den Körper NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie ihn nicht unter Wasser oder anderen Flüssigkeiten ab, um ein Auslaufen der elektrischen Geräte oder Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Waschen Sie während des Reinigungsvorgangs den Becherkörper und das Zubehör mit klarem Wasser und wischen Sie sie trocken. Die Klinge ist sehr scharf. Seien Sie also vorsichtig, um nicht durch die scharfe Klinge geschnitten zu werden, und tragen Sie Schutzhandschuhe.
- Vergewissern Sie sich vor der Lagerung dieses Produkts, dass dieses Produkt sauber und trocken ist.
- Dieses Produkt sollte an einem trockenen Ort gelagert werden, der nicht direkt ultravioletten Strahlen ausgesetzt ist.

Tabelle der Kontraste der Reinigungsteile
(waschbar: mit V gekennzeichnet; nicht waschbar: mit X gekennzeichnet)

Komponente				Komponente			
	V	V	X		Inter V/Outer X	Inter V/Outer X	
	V	V	V		V	V	V
	V	V	V		X	X	V

Produktsicherheitsanzeigen

Nennspannung	220-240V ~ 50-60Hz
Leistung	Heizleistung 1000W
	Mischkraft 500W (Max 1100W)
Stahlbecherkapazität	MAX: 2.0L
Messbecherkapazität	100ml
ANNEKTIEREN	Bedienungsanleitung

FEHLERANALYSE UND FEHLERBEHEBUNG

1. Fehlercode

Code	Bedeutung
E01	Der Dampfbecher ist nicht richtig installiert.
E02	Fehler der Hauptplatine des Überhitzungsschutzes / der Steuerezahl des Motors
E03	Der Becherdeckel ist nicht festgezogen.
E04	Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an den autorisierten Wartungsservice.

2. Fehlerkategorien und Methoden zur Fehlerbehebung

Dieses Kapitel fasst die Probleme zusammen, die bei der Verwendung dieses Produkts am wahrscheinlichsten auftreten. Wenn Sie das Problem gemäß den unten aufgeführten Informationen nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an das Kundendienstzentrum.

Probleme	Methoden zur Fehlerbehebung
Der Motor funktioniert nicht oder hört plötzlich auf zu arbeiten.	Es wird empfohlen zu prüfen, ob dieses Produkt eingeschaltet ist.
	Prüfen Sie, ob der Stahlbecherdeckel und der transparente Deckel gut verschlossen sind oder ob der Rührbecher angeschlossen ist.
	Wenn Ihr Problem mit der oben genannten Methode nicht gelöst werden konnte, wenden Sie sich bitte an das nächstgelegene Servicecenter.
Was kann ich tun, wenn ein Blade-Teil oder der Motor während des Mischvorgangs blockiert wurde?	Schließen Sie dieses Produkt und kratzen Sie die Lebensmittel mit einem Spatel ab, der die Klingskomponente blockiert.
	Darüber hinaus wird empfohlen, das Gewicht der Lebensmittel zu reduzieren und die harten Lebensmittel in Stücke zu schneiden.
Wenn ich die Küchenmaschine zum ersten Mal benutze, fing der Motor an zu rauchen und roch.	Bei der ersten Verwendung gibt ein neuer Motor eine geringe Menge Rauch ab und erzeugt Geruch. Dies ist ein normales Phänomen. Nach mehrmaligem Gebrauch verschwindet dieses Phänomen.
	Verwenden Sie dieses Produkt außerdem innerhalb der empfohlenen Zeit: Teigkneten: 30-180 s; Hacken und Mischen: 30-60s.
	Nach einem Arbeitszyklus sollten keine weiteren Arbeiten ausgeführt werden, bis die Maschine auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
Wenn der Bildschirm nicht angezeigt wird?	Überprüfen Sie, ob der Schalter eingeschaltet ist.

Hinweis:

Das oben genannte ist nur eine gängige Fehleranalyse und Fehlerbehebungsmethode. Bei anderen Fehlern wenden Sie sich bitte an den Kundendienst des Unternehmens oder senden Sie die Maschine an die vom Unternehmen angegebene Servicestelle. NICHT zerlegen und ohne Genehmigung reparieren.

MISURE DE SICUREZZA IMPORTANTI

- Questo manuale di istruzioni può anche essere scaricato dalla nostra pagina web www.sogo.es
- Leggere queste istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e conservare questo manuale a portata di mano per riferimenti futuri. Se acquistato da un nuovo proprietario, il manuale deve accompagnare l'apparecchio.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come: aree di cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; Case coloniche; Per clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale; Ambienti di tipo bed and breakfast.
- Spegner e l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare l'accessorio o avvicinarsi alle parti mobili.
- Prestare attenzione quando si maneggiano le lame affilate e si svuota il barattolo durante la pulizia.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito, prima di montare, smontare o pulire le parti mobili.
- Si prega di avvisare del potenziale danno all'utente di questo apparecchio a causa di un uso improprio.
- Si tenga presente che la superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati supervisionati o istruiti

sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se comprendono i pericoli coinvolti.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Si prega di non immergere la macchina direttamente nell'acqua, ciò provocherebbe un cortocircuito. Eventuali danni al prodotto in questo modo non saranno coperti dalla garanzia.
- Non è consentito il funzionamento della macchina senza materiale come acqua, ghiaccio o frutta, questo potrebbe causare la rottura del coltello e ridurre la durata della macchina
- Non utilizzare questo apparecchio con un programmatore, un contatore, un telecomando o un altro dispositivo che può accendersi automaticamente perché se l'apparecchio è coperto o posizionato in modo errato sussiste il pericolo di incendio o lesioni gravi.
- Non trasportare mai l'unità con il cavo di alimentazione.
- Questo prodotto appartiene all'apparecchio Class1, si prega di utilizzare una spina di collegamento ben collegata a terra durante il funzionamento.
- Assicurarsi che la macchina sia nello stato "OFF" prima di posizionare il barattolo sul corpo della macchina. Si prega di attendere fino a quando il motore si ferma completamente prima di estrarre il barattolo.
- Fare attenzione se il liquido caldo viene versato nel robot da cucina o nel frullatore in quanto può essere espulso dall'apparecchio a causa di un improvviso vapore.

AVVERTENZE:

Prestare attenzione a qualsiasi rischio di causare gravi lesioni personali, gravi perdite di proprietà o simili.

1. Assicurarsi che la tazza sia ruotata nella sua posizione prima di lavorare.
2. **NON** aprire il coperchio della tazza durante il processo di lavoro.
3. Prestare attenzione al vapore e al corpo della tazza che potrebbe scottarsi.
4. **NON** immergere la tazza di agitazione in acciaio inossidabile per lungo tempo.
5. Assicurarsi di asciugare il fondo della tazza di acciaio dopo la pulizia.
6. **NON** toccare la lama con la mano.

PRECAUCIONES:

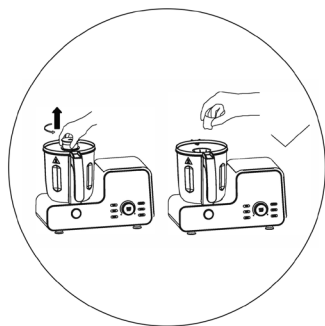


Fig.1

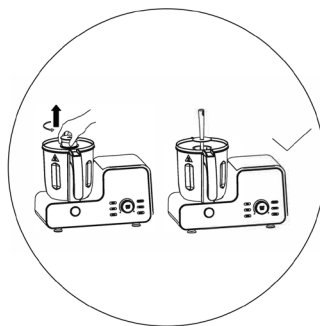


Fig.2

Fare attenzione a qualsiasi potenziale rischio di lesioni personali o danni alla proprietà.

1. Durante il lavoro, **NON** sollevare il corpo della tazza per non interrompere il normale lavoro.

2. Durante il processo di alimentazione e funzionamento, NON toccare la lama, il motore o qualsiasi parte mobile in modo da evitare lesioni personali o danni al prodotto.
3. Nel processo di lavoro, NON aprire il coperchio della tazza per aggiungere alcun ingrediente, altrimenti, si verifichino spruzzi per causare incidenti o perdita di proprietà, e il metodo corretto è quello di aprire il misurino nel mezzo del coperchio della tazza e quindi alimentare l'ingrediente attraverso il foro della tazza. (vedi Figura 1)
4. NON mettere il rastrello del cibo nella tazza di miscelazione, altrimenti il rastrello danneggerebbe la lama e il motore e lo schizzi o il cortocircuito si verificherebbero causando incidenti o perdita di proprietà, e il metodo corretto è di aprire il misurino in al centro del coperchio della tazza e poi allungare il rastrello nella tazza di miscelazione attraverso il foro della tazza. (Vedi figura 2)
5. NON utilizzare accessori e componenti diversi da questo prodotto in modo da evitare incendi o lesioni personali.
6. NON rimuovere o ricostruire questo prodotto senza autorizzazione.
7. Non è consentito il minimo (ovvero nessun cibo nella tazza) o il servizio di sovraccarico.
8. Una volta elaborato il cibo, questo prodotto produrrà cinque toni di avviso di "Clic"; quindi NON rimuovere il corpo della tazza, il coperchio della tazza e il componente rimovibile simile finché la lama non smette di ruotare e l'alimentazione viene scollegata in modo da evitare il pericolo.

9. Si prega di aggiungere il dosaggio specificato di ingrediente in conformità con le istruzioni o la ricetta, un'aggiunta eccessiva potrebbe danneggiare il motore e causare spruzzi o guasti nella cottura.
10. **NON** toccare la lama, specialmente quando questo prodotto è acceso, la lama sarà molto affilata.
11. Quando si versa del liquido caldo nel miscelatore, l'improvviso gas caldo prodotto potrebbe causare spruzzi di liquido.

PRECAUZIONI PER LE OPERAZIONI QUOTIDIANE

1. Questo prodotto è adatto solo per uso domestico e deve essere utilizzato in conformità con le linee guida di questo manuale e non può essere utilizzato per altri scopi.
2. Questo prodotto non deve essere utilizzato in nessuna regione a 2.000 m sul livello del mare.
3. Prima di collegare questo prodotto, assicurarsi che il corpo della tazza e le altre parti siano stati installati per evitare il pericolo.
4. Questo prodotto deve utilizzare un'alimentazione di 220-240V ~ 50-60Hz, quindi assicurarsi che sia corretto prima dell'uso.
5. **NON** inserire / estrarre la spina di alimentazione con le mani bagnate ed evitare di provocare scosse elettriche.
6. **NON** utilizzare nessun altro dispositivo per il riscaldamento diretto di ciascun componente di questo prodotto.
7. **NON** posizionare questo prodotto vicino a temperature elevate, forti campi magnetici o qualsiasi cosa infiammabile ed esplosiva

(come gas naturale, metano, ecc.) In modo da evitare danni, guasti o incendi.

8. Utilizzare questo prodotto su un tavolo orizzontale, non su un'inclinazione o su una piattaforma instabile o sul tappeto, un asciugamano e simili, e tenere lontano dal bordo del tavolo in modo da evitare incidenti o danni al prodotto.
9. Se la lama è bloccata, per evitare di graffiare o danneggiare questo prodotto, si prega di estrarre la spina di alimentazione e rimuovere l'ingrediente che blocca la lama.
10. Questo prodotto ha la funzione disponibile per regolare la velocità e il tempo di lavoro, che è applicabile a qualsiasi dieta speciale.
11. Tempo di agitazione: si prega di far funzionare la macchina nel rigoroso rispetto del tempo di lavoro nominale, il tempo di agitazione continua non superi i 6 minuti; la macchina deve fermarsi per 1 minuto dopo aver lavorato per 6 minuti, il che dovrebbe essere considerato come un ciclo; e deve fermarsi per 15 minuti dopo aver lavorato per 3 cicli fino a quando il motore si è raffreddato. Per il tempo specifico disponibile per ogni fase, fare riferimento alla descrizione della ricetta e alle istruzioni sul display.
12. Tempo di macinazione: si prega di utilizzare la macchina nel rigoroso rispetto della valutazione del tempo di lavoro, il tempo di lavoro continuo non sarà superiore a 90 secondi; la macchina deve fermarsi per 1 minuto dopo aver lavorato per 90 secondi al massimo, il che dovrebbe essere considerato come un ciclo; e deve fermarsi per 30 minuti

dopo aver lavorato per 2 cicli fino a quando il motore si è raffreddato. Per il tempo specifico disponibile per ogni fase, fare riferimento alla descrizione della ricetta e alle istruzioni sul display.

13. Tempo di riscaldamento: si prega di utilizzare la macchina nel rigoroso rispetto del tempo di lavoro e il tempo di lavoro continuo non supererà i 40 minuti.
14. Nel processo di lavoro, NON spostare questo prodotto in modo da evitare che il cibo si rovesci e causi scottature o scosse elettriche.
15. Il mancato funzionamento di questo prodotto durante il processo di funzionamento può essere causato dalla protezione del controllo della temperatura del motore, scollegare l'alimentazione e lasciare raffreddare per 20 ~ 30 minuti prima di riutilizzarla.
16. Se il potere di questo prodotto viene interrotto nel processo di preparazione di bevande calde, sostituire l'ingrediente per farlo di nuovo prima di riavviarlo, NON premere il pulsante per continuare a lavorare, altrimenti il cibo diventerebbe appiccicoso.
17. Questo prodotto deve essere controllato con un chip intelligente ed è normale che produca un suono intermittente che diventerebbe improvvisamente veloce o lento nel processo di miscelazione.
18. Si prega di scollegare l'alimentazione prima di rimuovere, installare o calibrare qualsiasi parte di questo prodotto.
19. Qualsiasi cavo di alimentazione, se danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo reparto di manutenzione o

da un professionista simile in modo da evitare il pericolo.

20. Prima di utilizzare questo prodotto, verificare che il cavo di alimentazione, la spina e qualsiasi altro componente non siano danneggiati; se si riscontrano danni, si prega di smettere di usare questo prodotto e contattare immediatamente il servizio clienti, e NON smontare o riparare senza autorizzazione in modo da evitare pericoli.
21. NON tenere la tazza di agitazione in acciaio inossidabile immersa nell'acqua o in altri liquidi, né sciacquare la maniglia e la base della tazza di agitazione in acciaio inossidabile in modo da evitare che l'acqua possa allagare la maniglia e la piastra di riscaldamento della base ed evitare il cortocircuito e pericolo.
22. Se questo prodotto viene lasciato inutilizzato per un lungo periodo di tempo, scollegare la spina di alimentazione in tempo per evitare cortocircuiti o lesioni simili.
23. NON lavare e disinfettare qualsiasi parte di questo prodotto in una lavastoviglie, un forno a microonde o un armadio disinfettante in modo da evitare danni.
24. Il materiale di qualsiasi parte di questo prodotto a contatto con gli alimenti deve essere certificato FG, pulito, igienico e affidabile.
25. Questo prodotto deve essere conservato in luoghi dove non è facilmente accessibile per i bambini. NON permettere a nessuna persona (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza di usare o giocare con questo prodotto.

26. Quando si scarta questo prodotto o il suo pacco, si prega di contattare agenzie qualificate per il riciclaggio; quando si scarta questo prodotto, si prega di tagliare il cavo di alimentazione.

PARTI E COMPONENTI

Copertura vaporiera per alimenti



Vassoio di cibo



Vaporiera per alimenti



Misurino (100 ml)



Coperchio della tazza



Anello di tenuta del coperchio della tazza



Tazza in acciaio



Fondo della tazza d'acciaio



Rastrello



Lama di agitazione



Anello di tenuta della testa della lama (allegato extra)



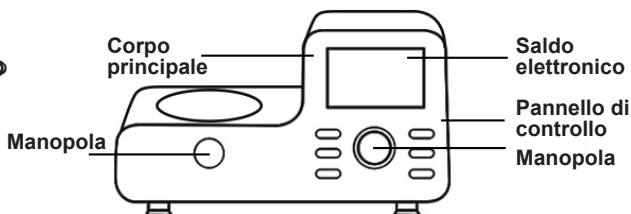
Cucchiaino di agitazione

Nota: la 3a marcia in alto per impastare



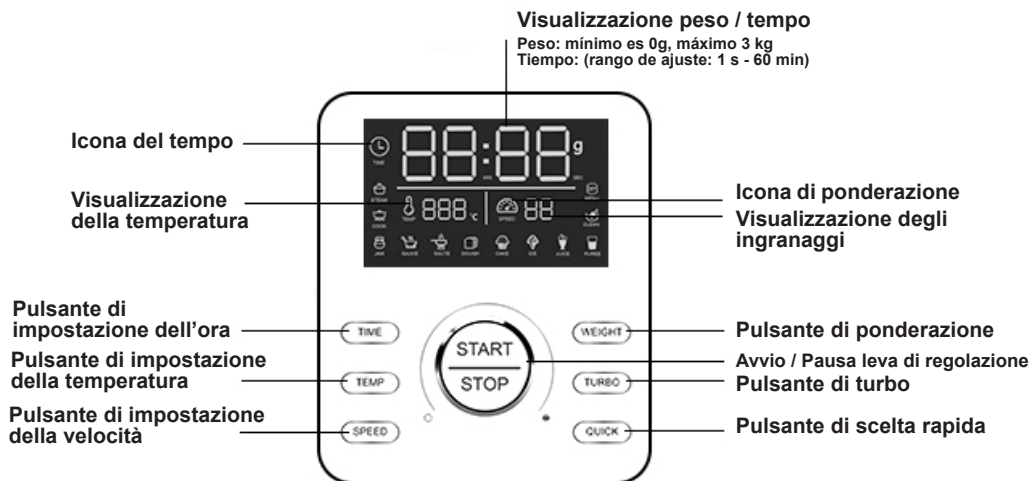
Asta di farfalla

La quarta marcia in più per la pulizia



Nota: questa immagine del prodotto è solo per riferimento, si prega di soggetto all'oggetto fisico nel pacchetto!

INTERFACCIA OPERATIVA E INTRODUZIONE ALLA FUNZIONE



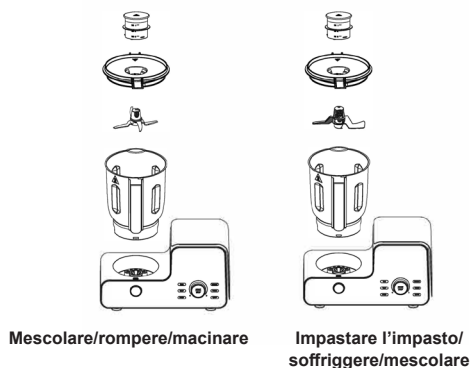
- Schermo LED:** visualizza il tempo di cottura e miscelazione, l'icona di pesatura e lo stato.
- Tempo (TIME):** il tasto di impostazione dell'ora, toccare il tasto di impostazione dell'ora per accedere alla funzione di cronometrando, ruotare la manopola per regolare i minuti (in senso orario per aumentare, in senso antiorario per diminuire e l'intervallo impostato è 0 ~ 60 min), dopo aver regolato il valore dei minuti, toccare il pulsante di impostazione dell'ora per confermare le impostazioni dei minuti, quindi accedere automaticamente alla seconda impostazione, al termine della regolazione del valore del tempo, toccare qualsiasi altro tasto funzione per confermare. Se è necessario reimpostare l'ora, ritoccare il tasto di impostazione dell'ora per la regolazione, quindi ripetere il processo come menzionato sopra. Durante il processo di impostazione, toccando qualsiasi altro tasto funzione verranno automaticamente memorizzate tutte le impostazioni precedenti e l'intervallo di incremento o decremento impostato è di 1 minuto e 1 secondo.
- Temperatura (TEMP):** tasto di impostazione della temperatura, toccare il tasto di impostazione della temperatura per accedere alla funzione di impostazione della temperatura, ruotare la manopola per regolare la temperatura (in senso orario per aumentare, in senso antiorario per diminuire e l'intervallo impostato è 0 ~ 120 °C), dopo aver regolato il valore della temperatura, toccare qualsiasi altro tasto funzione per confermare. Se è necessario ripristinare la temperatura, ritoccare il tasto di impostazione della temperatura per la regolazione e quindi ripetere il processo come menzionato sopra. La temperatura iniziale iniziale predefinita è 30 °C, quindi verranno prelevati 5 °C per marcia per aumentare o diminuire.
- Velocità (SPEED):** tasto di impostazione della velocità, toccare il tasto di impostazione della velocità per accedere alla funzione di impostazione della velocità, ruotare la manopola per regolare la velocità (in senso orario per aumentare, in senso antiorario per diminuire), dopo aver regolato il valore della velocità, toccare qualsiasi altro tasto funzione per confermare. Se è necessario ripristinare il valore della velocità, ritoccare il tasto di impostazione della velocità per la regolazione, quindi ripetere il processo come sopra indicato. Aumentando o diminuendo sarà impostato con una marcia all'unità, cioè da marcia L a marcia 10, ci sono 11 marce in totale. Ci sono due modalità: (1) in modalità riscaldamento, la velocità può essere impostata solo su marce L ~ 4, non è possibile impostare altre marce ad alta velocità, e dopo aver impostato il valore di riscaldamento, è necessario impostare il tempo, altrimenti, gli ingranaggi della velocità impostati non potevano funzionare; (2) sotto la modalità di non riscaldamento, la velocità può essere impostata su marce L ~ 10.
 Nota: l'ingranaggio L è per l'agitazione a bassa velocità e comunemente usato per saltare in padella e cuocere a fuoco lento.
- Peso (WEIGHT):** sotto lo stato di standby, toccare il tasto di bilanciamento elettronico per accedere alla funzione di pesatura, ciò che viene visualizzato nel dominio del tempo è 0000 e Sign G, e l'intervallo è 0 ~ 3.000 g. Al termine della pesatura, ritoccare il tasto di pesatura per uscire dalla funzione di bilancia elettronica e tornare alla visualizzazione dell'ora. Se è necessario riutilizzare la funzione di pesatura, ritoccare il tasto di pesata e toccare il tasto per 3 secondi per accedere alla funzione di azzeramento.
- Pulse (PULSE):** toccare il tasto PULSE per lavorare alla velocità della marcia 10; questa funzione può essere abilitata solo se non riscaldata e la temperatura rilevata non è superiore a 60 °C. Il tempo per toccare e tenere premuto tale tasto non dovrebbe essere più lungo di 30 secondi. Nel processo di agitazione sugli ingranaggi L ~ 9; toccare o tenere premuto il tasto PULSE può funzionare su Gear 10; dopo aver rilasciato il tasto PULSE, la macchina verrà ripristinata solo stato di velocità precedente.

7. **Tasto di scelta rapida (QUICK):** dopo aver toccato il tasto di scelta rapida, il primo menu di scelta rapida inizierà a lampeggiare; girando la manopola si può realizzare la commutazione del menu di scelta rapida a turno; facendo clic sul tasto Start / Stop si abilita la modalità di impostazione e si avvia il processo di conto alla rovescia, e una volta terminato il lavoro, il cicalino produrrà 3 suoni alla frequenza di 1 secondo, e quindi lo schermo tornerà al primo menu.
8. **Pulsante Start / Stop:** toccando il tasto è possibile controllare l'avvio, la pausa o l'arresto della macchina.

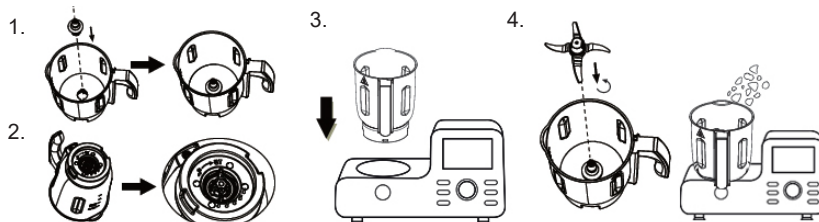
PROCEDURE DI INSTALLAZIONE E METODO DI UTILIZZO

1. Introduzione alla combinazione di funzioni

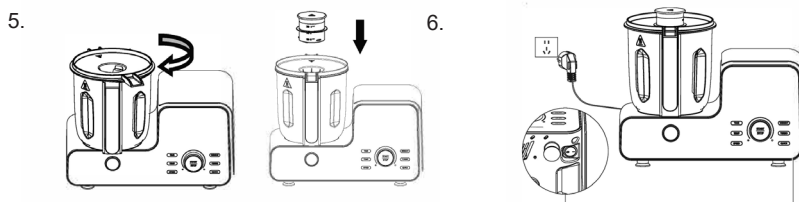
(Prima dell'uso iniziale di questo prodotto, pulire accuratamente qualsiasi parte o componente a contatto con gli ingredienti).



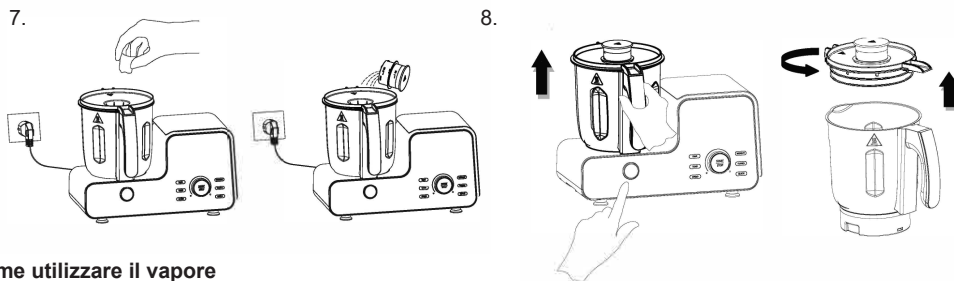
2. Fasi operative (prendendo come esempio la funzione agitazione / miscelazione):



1. Allineare il giunto a scatto del portalama con la tacca inferiore della tazza di acciaio e inserire il portalama nel foro del cerchio inferiore (Nota: il dado del supporto deve essere sbloccato).
2. Ruotare il dado verso destra per avvitarlo e il fissaggio deve essere allineato con la posizione di blocco.
3. Come mostrato sopra, mettere il bicchiere d'acciaio verticalmente sul corpo principale, premere con forza verso il basso e quando si sente un suono di "clic" significa che il bicchiere d'acciaio è stato installato.
4. Come mostrato sopra, mettere la lama di agitazione nella tazza di acciaio e ruotare leggermente verso sinistra per fissare la lama sul fondo della tazza per completare l'installazione e inserire l'ingrediente di dimensioni appropriate nella tazza di acciaio. Rimuovere la lama di agitazione: montare la tazza di acciaio sul corpo principale, girare la lama per lo smontaggio. **NON** toccare la lama con la mano.
5. Come mostrato sotto, posizionare il coperchio della tazza con l'anello di tenuta installato sulla tazza, quindi ruotare in senso orario verso la fessura della maniglia della tazza per fissarla saldamente, quindi posizionare il misurino sul coperchio della tazza.
6. Accendere la macchina, selezionare la funzione e premere START / STOP.



7. Se è necessario aggiungere qualsiasi ingrediente alla macchina mentre è in funzione, premere il tasto Start / Stop, abbassare il misurino, inserire l'ingrediente dalla posizione in cui è posizionato il misurino, se è necessario aggiungere del liquido, si prega di utilizzare il misurino e dopo aver premuto il tasto Start / Stop, la macchina continuerà a funzionare.
8. Dopo l'elaborazione dell'ingrediente, la macchina smetterà automaticamente di funzionare e produrrà 5 toni di "spunta", suggerendo che l'elaborazione degli ingredienti è terminata, quindi scollega la corrente, usa una mano per tenere premuto il pulsante di smontaggio sulla sinistra della macchina e l'altra mano per tenere la maniglia della tazza di acciaio e sollevare verso l'alto per togliere la tazza. Quindi girare in senso antiorario per aprire il coperchio della tazza per versare l'ingrediente.



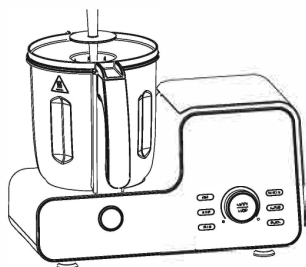
3. Come utilizzare il vapore

Quando la coppa in acciaio viene utilizzata per la cottura dei cibi, è possibile utilizzare un piroscavo e un vassoio per alimenti per cucinare alimenti quali pesce, carne, panini farciti al vapore, salsicce, ecc., E il piroscavo e il vassoio per alimenti possono essere utilizzati anche per la cottura a vapore diversi tipi di cibo, cioè una macchina può servire a diversi scopi. (Nota: per la cottura a vapore di 30 minuti ci dovrebbe essere almeno 500 ml di acqua nella tazza di acciaio e per gli ingredienti di cottura a vapore la temperatura deve essere impostata a 105 °C o superiore.)



1. Posizionare il vaporizzatore su una tazza di acciaio con un coperchio per la cottura a vapore
2. Coprire il coperchio della tazza in acciaio, quindi posizionare il piroscavo per alimenti nella fessura del coperchio della tazza in acciaio, posizionarlo stabilmente, quindi eseguire la cottura

4. Come utilizzare il rastrello del cibo



Quando la macchina è in funzione, abbassare il misurino e allungare il rastrello del cibo nella tazza di acciaio e grattare il cibo sulla parete della tazza.

5. Come utilizzare l'asta farfalla



Mettere l'asta della farfalla direttamente sul portalama del bicchiere d'acciaio, quindi l'asta della farfalla ruota rapidamente con la macchina per sbattere le uova. Può anche essere usato per fare burro, salsa di soia e così via facilmente e praticamente. Può essere utilizzato per la pulizia automatica dopo l'installazione del panno per la pulizia.

Quindi la velocità non dovrebbe essere superiore alla marcia 4.

AVVERTIMENTO:

(1) Questa macchina non può essere avviata fino a quando l'asta della farfalla non è completamente installata.

(2) **NON** cuocere alcun cibo che danneggi o strozzerebbe l'asta della farfalla durante la rotazione.













TABELLA DI RIFERIMENTO PER L'ELABORAZIONE DEGLI ALIMENTI

		Tempo	Peso	Marcia (velocità)
	 Cipolla	5 x 1s	500g	10
	 Radice curcuma	5 x 1s	500g	5
	 Sedano	30s	50g	10
	 Noce	60s	250g	10
	 Blocco di ghiaccio	45s	250g	10
	 Noce moscata	30s	200g	10
	 Pasticceria cinese	180s	300g 155ML	2

MANUTENZIONE E ASSISTENZA

1. Prima di pulire questo prodotto, assicurarsi di spegnere l'interruttore e scollegare l'alimentazione;
2. Si prega di lavare questo prodotto in tempo dopo l'uso.
3. Utilizzare un panno umido per pulire la superficie esterna del corpo principale; NON mettere il corpo in acqua o altri liquidi, né risciacquarlo sotto l'acqua o altri liquidi in modo da evitare perdite di corrente o danni al dispositivo.
4. Durante la pulizia, lavare il corpo della tazza e gli accessori con acqua pulita e asciugarli; la lama è molto affilata, quindi si prega di essere cauti per evitare di essere tagliati dalla lama affilata e indossare guanti protettivi.
5. Prima di conservare questo prodotto, assicurarsi che questo prodotto sia pulito e asciutto.
6. Questo prodotto deve essere conservato in un luogo asciutto non esposto direttamente ai raggi ultravioletti.

Tabella dei contrasti delle porzioni di pulizia
(lavabile: indicato con V; non lavabile: indicato con X)

Componente				Componente			
	V	V	X		Inter V/Outer X	Inter V/Outer X	
	V	V	V		V	V	V
	V	V	V		X	X	V

Indicatori di sicurezza del prodotto

Tensione nominale	220-240V ~ 50-60Hz
Potenza	Potenza di riscaldamento 1000W
	Potenza smash 500W
Capacità della tazza di acciaio	MAX: 2.0L
Capacità della tazza di misurazione	100ml
ALLEGATO	Potenza di fusione 500W (Max 1100W)

Analisi dei guasti e risoluzione dei problemi

1. Codice di errore

Codice	Significato
E01	La tazza di cottura a vapore e stufatura non è installata correttamente.
E02	Guasto alla scheda principale di protezione da surriscaldamento / controllo velocità motore
E03	Il coperchio della tazza non è serrato.
E04	Per qualsiasi altra domanda, contattare il centro di assistenza autorizzato.

2. Categorie di errori e metodi di risoluzione dei problemi

Questo capitolo riassume i problemi che sono più probabili nell'uso di questo prodotto. Se non è possibile risolvere il problema in base alle informazioni elencate di seguito, contattare il centro di assistenza clienti.

Problemi	Metodi di risoluzione dei problemi.
Il motore non funziona o smette improvvisamente di funzionare.	Si consiglia di verificare se questo prodotto è stato acceso.
	Controllare se il coperchio della tazza in acciaio e il coperchio trasparente sono stati ben sigillati o se è stata collegata la tazza di agitazione.
	Se il problema non può essere risolto con il metodo sopra indicato, contattare il centro di assistenza più vicino.
Cosa devo fare se una parte della lama o il motore sono stati bloccati nel processo di fusione?	Chiudere questo prodotto e raschiare via il cibo bloccando il componente della lama con una spatola.
	Inoltre, si consiglia di ridurre il peso del cibo e tagliare a pezzi il cibo duro.
Quando uso il robot da cucina per la prima volta, il motore inizia a fumare e ad annusare.	Nel primo utilizzo, un nuovo motore emette una piccola quantità di fumo e produce odore. Questo è un fenomeno normale. Dopo l'uso per diverse volte, questo fenomeno scomparirà.
	Inoltre, si prega di utilizzare questo prodotto entro il limite di tempo consigliato: Impastatura: 30-180s; Tagliare e mescolare: 30-60 secondi.
	Dopo un ciclo di lavoro, nessun lavoro successivo dovrebbe continuare fino a quando la macchina non si è raffreddata a temperatura ambiente.
Quando lo schermo non viene visualizzato?	Verificare se l'interruttore è acceso.

Nota:

Il suddetto è solo un comune metodo di analisi dei guasti e risoluzione dei problemi, per qualsiasi altro difetto, si prega di contattare il servizio clienti di questa azienda o di inviare la macchina al punto di servizio designato dalla società. NON smontare e riparare senza autorizzazione.



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.



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 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 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.



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.



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.



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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



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



Importado por:

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

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



Importado por:

Sanyan 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).

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).



Imported by:

Sanyan 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



Importato da:

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

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

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



Importé par:

Sanyan 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



Importiert durch:

Sanyan 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-14555

