

# SOGO®

Human Technology

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



PICADORA DE CARNE  
MEAT GRINDER  
HACHOIR À VIANDE  
MOEDOR DE CARNE  
FLEISCHWOLF  
TRITACARNE

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

ref. SS-5815



## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

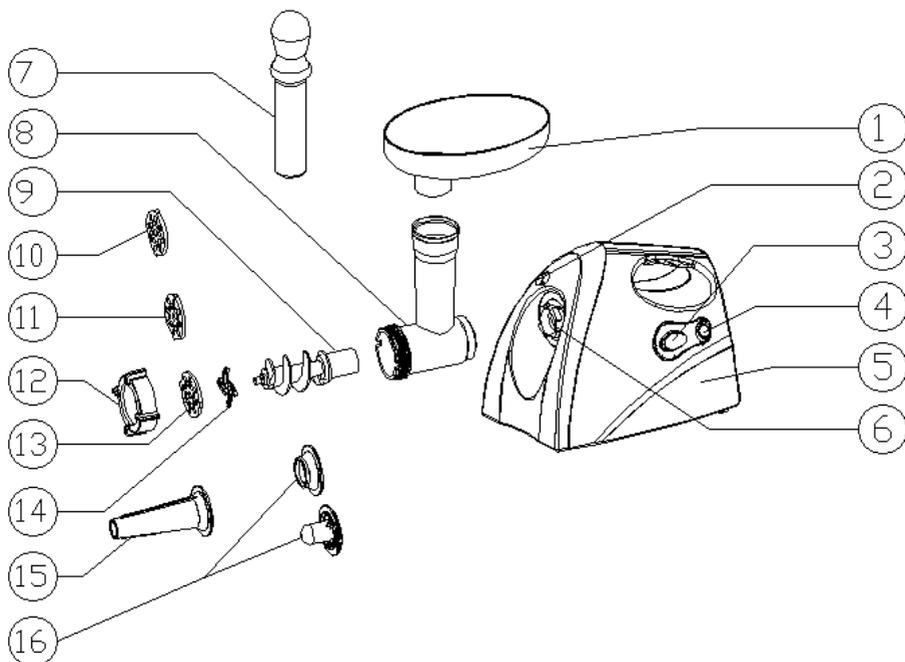
Se puede descargar una copia de este manual desde nuestro sitio web: [www.sogo.es](http://www.sogo.es)

- Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones de seguridad básicas:
- Lea estas instrucciones detenidamente antes de usar.
- Solo uso doméstico. No lo use para fines industriales.
- Antes de la primera conexión del electrodoméstico, verifique que el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación se corresponde con la tensión de la red eléctrica de su hogar.
- Para proteger contra incendios, descargas eléctricas y lesiones, no sumerja el cable o el aparato en agua u otro líquido.
- Mantener alejado de los niños.
- Desenchufe el molinillo de la toma cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados o si se ha producido un mal funcionamiento.
- No lo use al aire libre.
- No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o que toque superficies calientes.
- No toque ninguna parte móvil.
- Para desconectar la unidad de la fuente de alimentación, no tire nunca del cable, use el enchufe.
- Para evitar el sobrecalentamiento del motor, no utilice el molinillo más de 30 segundos.

- Devuelva los artefactos defectuosos al centro de servicio más cercano. Hacer reparar el aparato sólo por personal cualificado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas similarmente cualificadas para evitar un peligro.
- Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisadas o instruidas sobre el uso del artefacto por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- NO se permite agregar agua u otro líquido en la taza del molinillo o en la taza de la picadora.
- Nunca sumerja el cable y la base del producto en agua u otro líquido y no lo lave en el lavavajillas.
- Al lavar la cuchilla, no toque la cuchilla afilada, evite dañarse el dedo.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, si han recibido la supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de manera segura y entienden los riesgos relacionados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños.
- Desconecte siempre el aparato de la red si se deja desatendido y antes del montaje, desmontaje o limpieza.

- Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- No use este dispositivo con un programador, contador u otro dispositivo que pueda encenderlo automáticamente ya que si el electrodoméstico está cubierto o colocado incorrectamente, existe peligro de incendio.
- No use el aparato cuando esté vacío.
- El aparato debe ser usado solo por un adulto.
- Es necesario tener cuidado al manipular las cuchillas, en particular al vaciar el recipiente y durante la limpieza.

## DESCRIPCIÓN



- |  |                              |
|--|------------------------------|
| 1. Placa de la tolva                               | 9. Eje espiral               |
| 2. Botón de fijación                               | 10. Placa de corte (fina)    |
| 3. ON / 0 / R (Encendido / Apagado / Marcha atrás) | 11. Placa de corte (mediana) |
| 4. I / II Cambiar accesorio                        | 12. Anillo de fijación       |
| 5. Cuerpo  | 13. Placa de corte (grande)  |
| 6. Cabeza de caja ondulada                         | 14. Cuchilla de corte        |
| 7. Empujador de alimentos                          | 15. Accesorio de salchicha   |
| 8. Cabeza  | 16. accesorio Kubbe          |

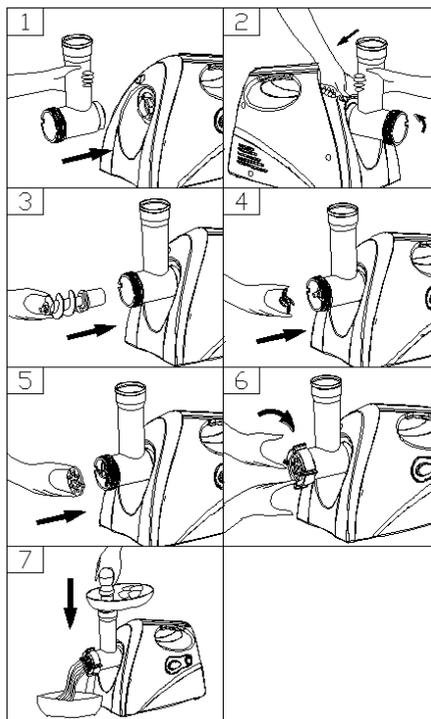
## LA PRIMERA VEZ

- Compruebe que el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación corresponde al voltaje de la red eléctrica en su hogar.
- Lave todas las partes (excepto el cuerpo) en agua jabonosa tibia.
- Antes de enchufar, asegúrese de que el interruptor ON / 0 / R esté en la posición "0".

## INSTRUCCIONES DE USO

### MONTAJE

- Presione el botón de fijación, sostenga la cabeza e insértela en la entrada (cuando inserte, preste atención, la cabeza debe estar inclinada según la flecha indicada en la parte superior, vea la figura 1), luego mueva la cabeza en sentido antihorario para que la cabeza esté bien apretada (fig.2).
- Coloque el eje en espiral en la cabeza, primero el extremo largo, y gírelo ligeramente hasta que encaje en la carcasa del motor (fig. 3).
- Coloque la cuchilla de corte en el eje espiral con la cuchilla hacia el frente, como se ilustra (fig. 4). Si no se ajusta correctamente, la carne no se picará.
- Coloque la placa de corte deseada al lado de la cuchilla de corte, colocando salientes en la ranura (fig. 5).
- Apoye o presione el centro de la placa de corte con un dedo y luego atornille el anillo de fijación con la otra mano (fig. 6). No apriete demasiado.
- Coloque la placa de la tolva en la cabeza y fíjela en su posición.
- Ubique la unidad en un lugar firme.
- El paso de aire en la parte inferior y lateral de la carcasa del motor debe mantenerse libre y no bloqueado.



### PICAR CARNE

- Corte todos los alimentos en trozos (se recomienda carne deshuesada y sin grasa, tamaño aproximado: 20 mm x 20 mm x 60 mm) para que quepan fácilmente en la abertura de la tolva.
- Enchufe la unidad y cambie la perilla a la posición "ON". (ON / 0 / R)
- Introducir la comida en el plato de la tolva. Use el empujador de alimentos para empujar la carne dentro. (nunca use sus dedos. (fig.7).
- Después del uso, apague la unidad y desconéctela de la fuente de alimentación.

### FUNCIÓN INVERSA

- En caso de atasco, apague el aparato presionando el interruptor ON / 0 / R a la posición "R".
- El eje espiral girará en la dirección opuesta, y la cabeza se vaciará.
- Si no funciona, apague la unidad y límpiela.

### HACIENDO KIBBE

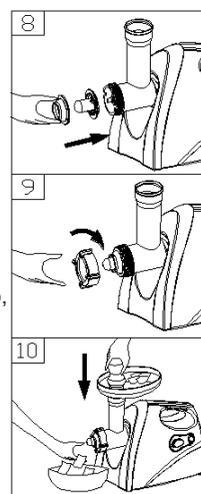
#### RECETA RELLENO

Cordero: 100g  
Aceite de oliva: 1 / cucharadas  
Cebolla (cortada finamente): 1 / cucharadas  
Especias a su gusto  
Sal a su gusto  
Harina: 1 / cucharadas

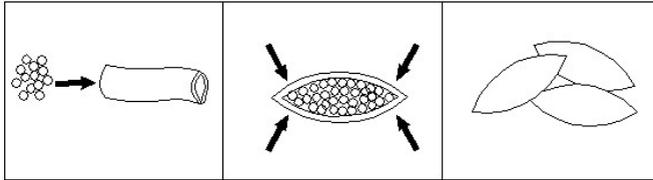
- Pique el cordero una o dos veces.
- Freír la cebolla hasta que esté marrón y añadir los picadillos de carne de cordero, todas las especias, sal y harina.

#### CUBIERTA DE SALIDA

Carne magra: 450g  
Harina: 150-200g  
Especias a tu gusto  
Nuez moscada (cortada finamente): 1  
Pimiento rojo en polvo al gusto  
Pimienta al gusto

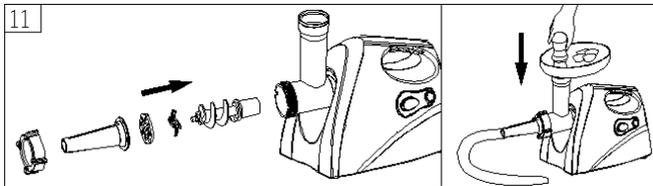


- Pique la carne tres veces y mezcle todos los ingredientes en un tazón. Más carne y menos harina crean una mejor consistencia y sabor.
- Moler la mezcla tres veces.
- Desmontar invirtiendo los pasos de 5-3 para quitar la placa de corte y la cuchilla de corte.
- Coloque los accesorios kibbe A y B en el eje del tornillo de alimentación juntos, ajustando las protuberancias en las ranuras (fig.8).
- Atornille la tapa en su lugar hasta que quede apretada. No apriete demasiado (fig. 9).
- Utilice la tapa de salida cilíndrica (fig.10).
- Forme kibbe como se ilustra a continuación y fría.



### HACER SALCHICHA

- Antes de comenzar, ensamble el accesorio para salchichas según lo siguiente (fig.11)



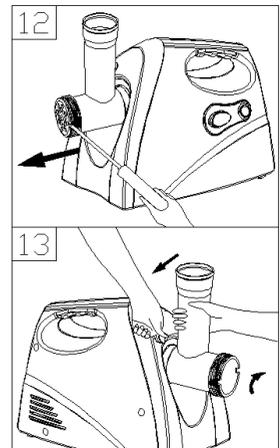
### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

#### DESMONTAJE

- Asegúrese de que el motor se haya detenido por completo.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Desmontar invirtiendo los pasos de las imágenes 1-6
- Para quitar la placa de corte fácilmente, coloque un destornillador entre la placa de corte y la cabeza, como se ilustra, y levántela (fig. 12).
- Presione la perilla de fijación, mueva la cabeza según la dirección ilustrada en (fig. 13), luego puede sacar la cabeza.

#### LIMPIEZA

- Retire la carne, etc. Lave cada parte con agua tibia y jabón.
- Cualquier solución blanqueadora que contenga cloro decolorará las superficies de aluminio.
- No sumerja la carcasa del motor en agua, solo límpiela con un paño húmedo.
- Los diluyentes y la gasolina agrietarán o cambiarán el color de la unidad.
- Limpie todas las piezas de corte con un paño húmedo con aceite vegetal.



### ESPECIFICACIONES

Fuente de alimentación	AC 220-240V, 50/60Hz - 550W
Max. Motor bloqueado aprox. potencia	1200W
Peso neto / bruto	2.5Kg/3.56Kg
Dimensión total (L x D x H)	446x256x195 mm

## IMPORTANT SAFEGUARDS

A copy of this manual can also be downloaded from our website: [www.sogo.es](http://www.sogo.es)

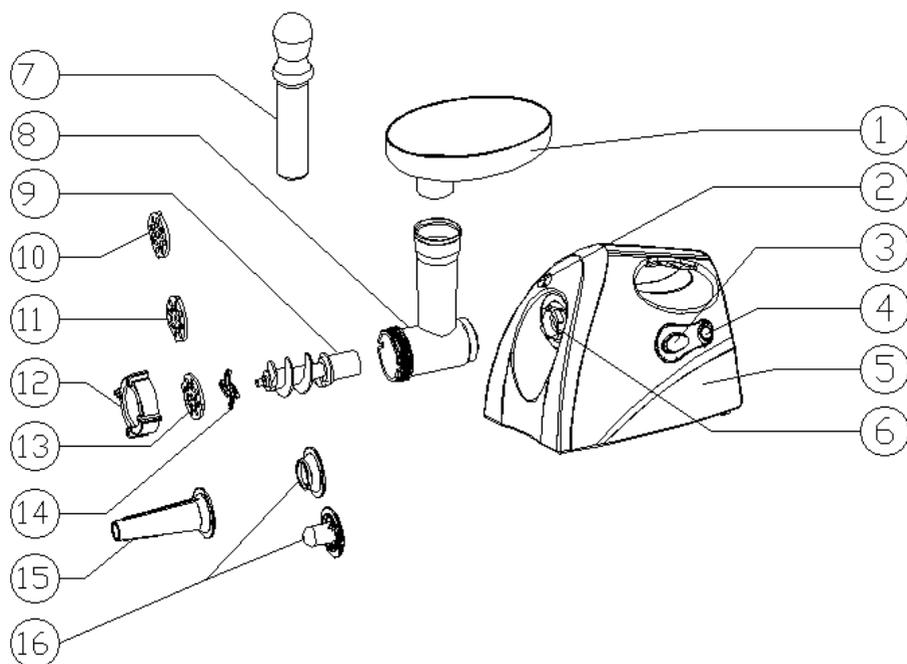
- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed:
- Please read these instructions carefully before use.
- Home use only. Do not use for industrial purposes.
- Before the first connecting of the appliance check that voltage indicated on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
- To protect against fire, electrical shock and injury do not immerse the cord or the appliance into water or other liquid.
- Keep away from children.
- Unplug grinder from outlet when not in use and before cleaning.
- Do not operate the appliance if the cord or the plug is damaged or if any malfunctions have happened.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not touch any moving parts.

- To disconnect the unit from the power supply never pull the cord, use the plug.
- To avoid overheating the motor, do not use the grinder more than 30 seconds.
- Return malfunctioning appliances to repair to the nearest service centre. Repair the device only by qualified persons.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is NOT allowed to add water or other liquid into grinder cup or chopper cup.
- Never immerse plug cord and the base of product into water or other liquid and do not wash the appliance in dishwasher.

- When washing blade, do not contact the sharp blade, prevent to hurt your finger.
- This appliance 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 understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- This appliance shall not be used by children  
Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Do not use this appliance with a programmer, counter or another device which can automatically turn it on because if the appliance is covered or incorrectly positioned there is a danger of fire.
- Do not use the appliance when it is empty.

- The appliance should be used only by an adult.
- It is necessary to be careful when handling blades, in particular while emptying the bowl and during cleaning.

## DESCRIPTION



- |                                    |                            |
|------------------------------------|----------------------------|
| 1. Hopper plate                    | 9. Spiral shaft            |
| 2. Fasten button                   | 10. Cutting plate (fine)   |
| 3. ON / 0 / R (ON / OFF / Reverse) | 11. Cutting plate (medium) |
| 4. I / II switch attachment        | 12. Fixing ring            |
| 5. Body                            | 13. Cutting plate (large)  |
| 6. Wave box head                   | 14. Cutting blade          |
| 7. Food pusher                     | 15. Sausage attachment     |
| 8. Head                            | 16. Kubbe attachment       |

## FOR THE FIRST TIME

- Check that voltage indicated on the rating label corresponds the mains voltage in your home.
- Wash all parts (except body) in warm soapy water.
- Before plug in, ensure the ON/0/R switch is in "0" position.

## INSTRUCTION FOR USE ASSEMBLING

- Press the fasten button, hold the head and insert it into the inlet (when inserting pls pay attention the head must be slanted as per arrow indicated on the top, see fig.1), then move the head anticlockwise so that the head is fastened tightly (fig.2).
- Place the spiral shaft into the head, long end first, and turn slightly until it is set into the motor housing (fig.3).
- Place the cutting blade onto the spiral shaft with the blade facing the front as illustrated (fig.4). If it is not fitted properly, meat will not be grinded.
- Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot (fig.5).
- Support or press the centre of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring tight with another hand (fig.6). Do not over tighten.
- Place the hopper plate on the head and fix it into position.
- Locate the unit on a firm place.
- The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.

## MINCING MEAT

- Cut all foods into pieces (Sinew less, boneless and fatless meat is recommended, approximate size :20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the hopper opening.
- Plug the unit on and switch the knob to "ON" position. (ON/O/R)
- Feed foods into the hopper plate. Use food pusher to push the meat inside. (never use your fingers. (fig.7).
- After use switch the unit off and unplug it from the power supply.

## REVERSE FUNCTION

- In case of jamming switch off the appliance by pressing the ON/O/R switch to "R" position.
- Spiral shaft will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.
- If it doesn't work, switch off the unit and clean it.

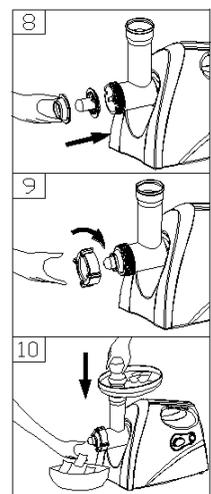
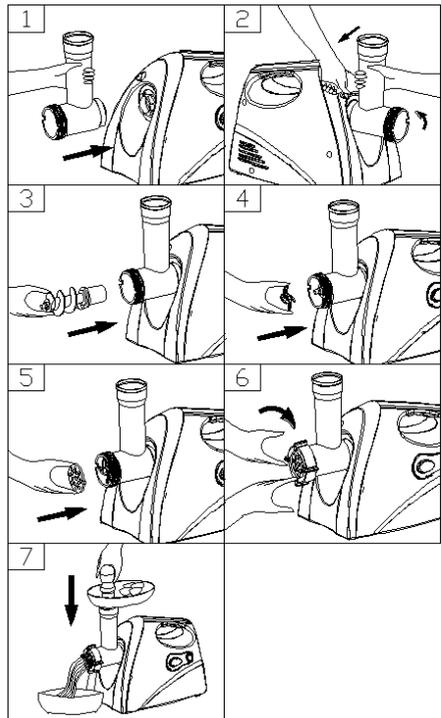
## MAKING KIBBE

### RECIPE STUFFING

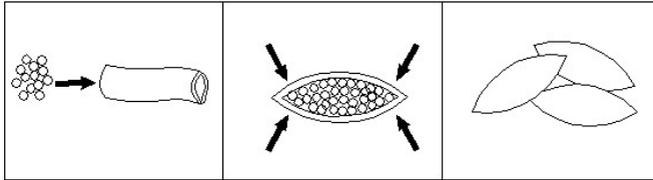
- Mutton: 100g  
 Olive oil: 1/tablespoons  
 Onion (cut finely): 1/tablespoons  
 Spices to your taste  
 Salt to your taste  
 Flour: 1/tablespoons
- Mince mutton once or twice.
  - Fry onion until brown and add minces mutton, all spice, salt and flour.

### OUTLET COVER

- Lean meat: 450g  
 Flour: 150-200g  
 Spices to your taste  
 Nutmeg (cut finely): 1  
 Powdered red pepper to your taste  
 Pepper to your taste

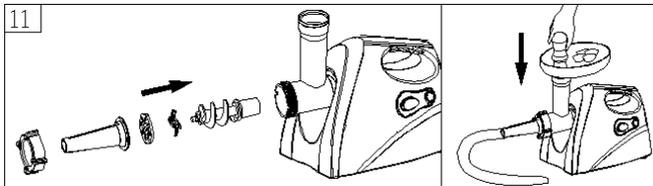


- Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outlet cover create better consistency and taste.
- Grind the mixture three times.
- Disassemble by reversing the steps from 5-3 to remove the cutting plate and cutting blade.
- Place kibbe attachments A and B onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots (fig.8).
- Screw cap into place until tight. Do not over tighten (fig.9).
- Make the cylindrical outlet cover (fig.10).
- Form kibbe as illustrated below and deep fry.



## MAKING SAUSAGE

- Before starting please assemble sausage attachment as per following (fig.11)



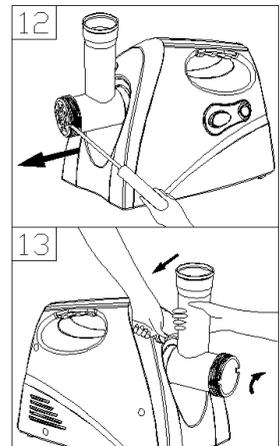
## CLEANING AND MAINTENANCE

### DISASSEMBLING

- Make sure that the motor has stopped completely.
- Disconnect the plug from the power outlet.
- Disassemble by reversing the steps from 1-6 pictures
- To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head as illustrated and lift it up (fig.12).
- Press the fasten knob → move the head as per direction illustrated on (fig.13), then you can take out the head.

### CLEANING

- Remove meat, etc. Wash each part in warm soapy water.
- A bleaching solution containing chlorine will discolor aluminum surfaces.
- Do not immerse the motor housing in water, but only wipe it with a damp cloth.
- Thinners and petrol will crack or change the color of the unit.
- Wipe all the cutting parts by vegetable oil -wet cloth.



## SPECIFICATION

Power supply	AC 220-240V, 50/60Hz - 550W
Max. Locked motor approx. wattage	1200W
Net/Gross weight	2.5Kg/3.56Kg
Overall dimension(L×D×H)	446x256x195 mm

## PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Une copie de ce manuel peut également être téléchargée sur notre site Web: [www.sogo.es](http://www.sogo.es)

- L'utilisation des appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies :
- Veuillez lire ces instructions attentivement avant d'utiliser.
- Accueil uniquement. Ne pas utiliser à des fins industrielles.
- Avant la première connexion de l'appareil vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension secteur locale.
- Pour protéger contre les incendies, les chocs électriques et les blessures n'immergez pas le cordon d'alimentation ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Tenir à l'écart des enfants.
- Meuleuse débrancher l'appareil après utilisation et avant de le nettoyer.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé ou si des dysfonctionnements ont eu lieu.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes. Ne pas toucher les pièces en mouvement.
- À débrancher l'appareil de l'alimentation ne tirez jamais sur le cordon, utiliser le bouchon.
- Pour éviter la surchauffe du moteur, n'utilisez pas la meuleuse plus de 30 secondes.

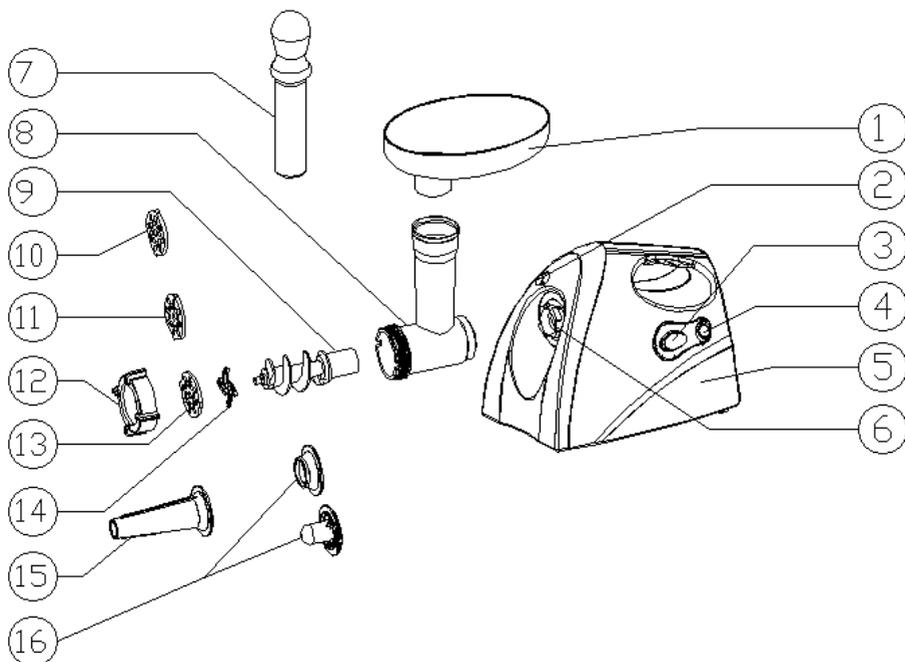
- Retour à réparer les appareils défectueux au centre de service le plus proche.  
Réparer le périphérique uniquement par des personnes qualifiées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ont été compte tenu de la surveillance ou l'instruction concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il n'est pas permis d'ajouter de l'eau ou autre liquide en coupe broyeur broyeur ou cup.
- N'immergez jamais le cordon d'alimentation secteur et la base du produit dans l'eau ou autre liquide et ne lavez pas l'appareil dans un lave-vaisselle.
- Lors du nettoyage de la lame, ne pas contacter la lame tranchante, empêcher de nuire à votre doigt.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou manque d'expérience et de connaissances s'ils ont été donné.

La surveillance ou l'instruction concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être mis à par les enfants.

- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant d'assembler, de désassembler ou de nettoyage.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- N'utilisez pas cet appareil avec un programmeur, compteur ou un autre appareil qui peut automatiquement l'activer car si l'appareil est couvert ou mal placé il y a risque d'incendie.
- N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il est vide.
- L'appareil doit être utilisé uniquement par un adulte.
- Il est nécessaire d'être prudent lors de la manipulation des lames, en particulier tout en vidant le bol et lors du nettoyage.

## DESCRIPTION



1. Plaque de trémie
2. Bouton de fixation
3. ON / 0 / R (ON / OFF / marche arrière)
4. I / II Fixation du commutateur
5. Corps
6. Tête de boîte à vagues
7. Pousseur de nourriture
8. Tête

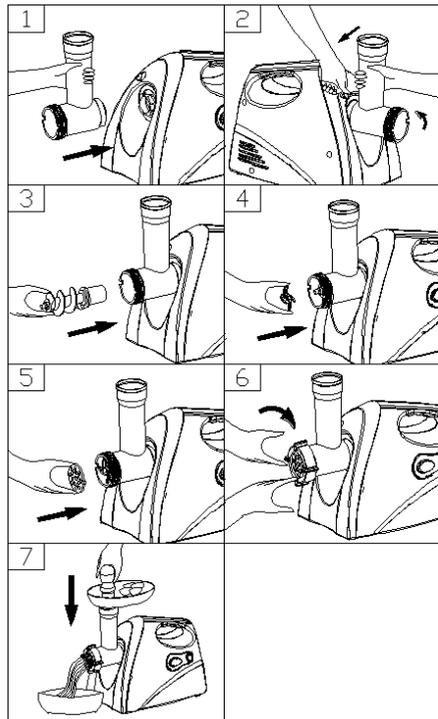
9. Arbre en spirale
10. Plaque de coupe (fine)
11. Plaque de coupe (moyenne)
12. Anneau de fixation
13. Plaque de coupe (grande)
14. Lame de coupe
15. Fixation de saucisse
16. Attachement Kubbe

## LA PREMIÈRE FOIS

- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension secteur de votre maison.
- Lavez toutes les parties (sauf le corps) dans de l'eau chaude savonneuse.
- Avant de brancher, assurez-vous que l'interrupteur ON / 0 / R est en position "0"

## MODE D'EMPLOI ASSEMBLAGE

- Appuyez sur le bouton de fixation, maintenez la tête et insérez-la dans l'entrée (lors de l'insertion, faites attention à ce que la tête soit inclinée selon la flèche indiquée en haut, voir fig.1), puis déplacez la tête dans le sens antihoraire pour que la tête est solidement fixé (fig.2).
- Placer l'arbre en spirale dans la tête, l'extrémité longue en premier, et tourner légèrement jusqu'à ce qu'il soit inséré dans le carter du moteur (fig.3).
- Placer la lame de coupe sur l'arbre en spirale avec la lame tournée vers l'avant, comme illustré (fig.4). S'il n'est pas installé correctement, la viande ne sera pas hachée.
- Placez la plaque de coupe souhaitée à côté de la lame de coupe, en insérant des saillies dans la fente (fig.5).
- Soutenez ou appuyez sur le centre de la plaque de coupe avec un doigt, puis vissez fermement la bague de fixation de l'autre main (fig.6). Ne pas trop serrer.
- Placer la plaque de trémie sur la tête et la fixer en position.
- Placez l'unité sur un endroit ferme.
- Le passage d'air en bas et sur le côté du carter du moteur doit être libre et non obstrué.



## HACHER LA VIANDE

- Coupez tous les aliments en morceaux (la viande désossée et sans gras est recommandée, taille approximative: 20 mm x 20 mm x 60 mm) afin qu'ils s'insèrent facilement dans l'ouverture de la trémie.
- Branchez l'appareil et mettez le bouton en position "ON". (ON / 0 / R)
- Introduisez les aliments dans l'assiette de la trémie. Utilisez un poussoir pour pousser la viande à l'intérieur. (n'utilisez jamais vos doigts. (fig.7).
- Après utilisation, éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique.

## FONCTION INVERSE

- En cas de blocage, éteignez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur ON / 0 / R en position "R".
- L'arbre en spirale tournera dans la direction opposée et la tête se videra.
- Si cela ne fonctionne pas, éteignez l'appareil et nettoyez-le.

## FAIRE KIBBE

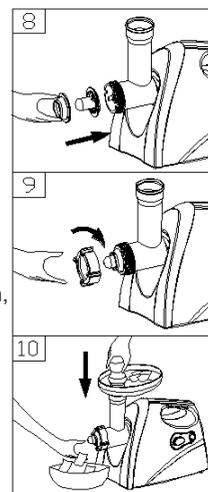
### RECETTE FARCE

Mouton: 100g  
Huile d'olive: 1 / cuillères à soupe  
Oignon (coupé finement): 1 / cuillères à soupe  
Des épices à votre goût  
Du sel à votre goût  
Farine: 1 / cuillères à soupe

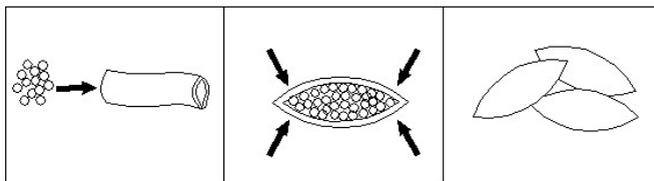
- Emincer le mouton une ou deux fois.
- Faites frire l'oignon jusqu'à ce qu'il soit brun et ajoutez les émincés de mouton, toutes les épices, le sel et la farine.

### COUVERCLE DE SORTIE

Viande maigre: 450g  
Farine: 150-200g  
Des épices à votre goût  
Noix de muscade (coupée finement): 1  
Poivron rouge en poudre à votre goût  
Du poivre à votre goût

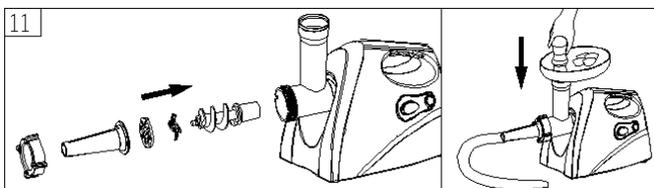


- Hacher la viande trois fois et mélanger tous les ingrédients dans un bol. Plus de viande et moins de farine créent une meilleure consistance et un meilleur goût.
- Broyez le mélange trois fois.
- Démontez en inversant les étapes de 5 à 3 pour retirer la plaque de coupe et la lame de coupe.
- Placer ensemble les fixations A et B sur la tige de la vis d'alimentation, en insérant les saillies dans les fentes (fig.8).
- Vissez le capuchon en place jusqu'à ce qu'il soit serré. Ne serrez pas trop (fig.9).
- Utilisez le couvercle de sortie cylindrique (fig.10).
- Former un kibbe comme illustré ci-dessous et faire frire.



## FAIRE SAUCISSES

- Avant de commencer, veuillez assembler l'accessoire à saucisses comme suit (fig.11)



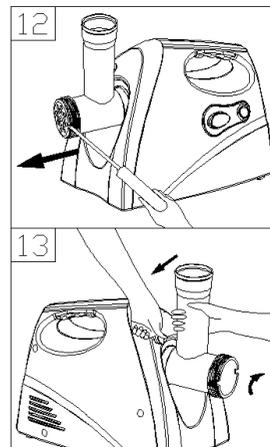
## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### DEMONTAGE

- Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté.
- Débranchez la fiche de la prise de courant.
- Démontez en inversant les étapes des images 1-6
- Pour retirer facilement la plaque de coupe, placez un tournevis entre la plaque de coupe et la tête, comme illustré, et soulevez-le (fig.12).
- Appuyez sur le bouton de fixation, déplacez la tête selon la direction illustrée sur (fig. 13), puis vous pouvez retirer la tête.

### NETTOYAGE

- Retirez la viande, etc. Lavez chaque partie dans de l'eau chaude savonneuse.
- Toute solution de blanchiment contenant du chlore décolore les surfaces en aluminium.
- N'immergez pas le boîtier du moteur dans l'eau, mais essuyez-le uniquement avec un chiffon humide.
- Les diluants et l'essence se fissureront ou changeront la couleur de l'unité.
- Essuyez toutes les pièces coupantes avec un chiffon humide à l'huile végétale.



## SPÉCIFICATIONS

Source de courant	AC 220-240V, 50/60Hz - 550W
Max. Moteur verrouillé env. puissance	1200W
Poids net / brut	2.5Kg/3.56Kg
Dimension globale (L x D x H)	446x256x195 mm

## PRECAUÇÕES DE SEGURIDADE

Uma cópia deste manual também pode ser baixada do nosso site: [www.sogo.es](http://www.sogo.es)

- Ao usar aparelhos eléctricos, precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidos:
- Por favor leia estas instruções cuidadosamente antes de usar.
- Início use only. Não use para fins industriais.
- Antes da primeira conexão do aparelho verifique se a voltagem indicada no rótulo de classificação corresponde à voltagem eléctrica da sua casa.
- Para protecção contra incêndio, choque eléctrico e ferimentos não mergulhe o fio ou o aparelho em água ou outro líquido.
- Mantenha longe das crianças.
- Desconecte esmeril da tomada quando não estiver em uso e antes da limpeza.
- Não utilize o aparelho se o fio ou o plugue danificado ou se quaisquer anomalias ter acontecido.
- Não usar ao ar livre.
- Não deixe o fio pendurado sobre a borda da mesa ou balcão ou toque em superfícies quentes.
- Não toque em partes móveis.
- Para desligar a unidade da fonte de alimentação nunca puxe o cabo, use o bujão.
- Para evitar o superaquecimento do motor, não use o moinho mais do que 30 segundos.
- Retorno para reparação de aparelhos com defeito para o centro de assistência mais próximo.

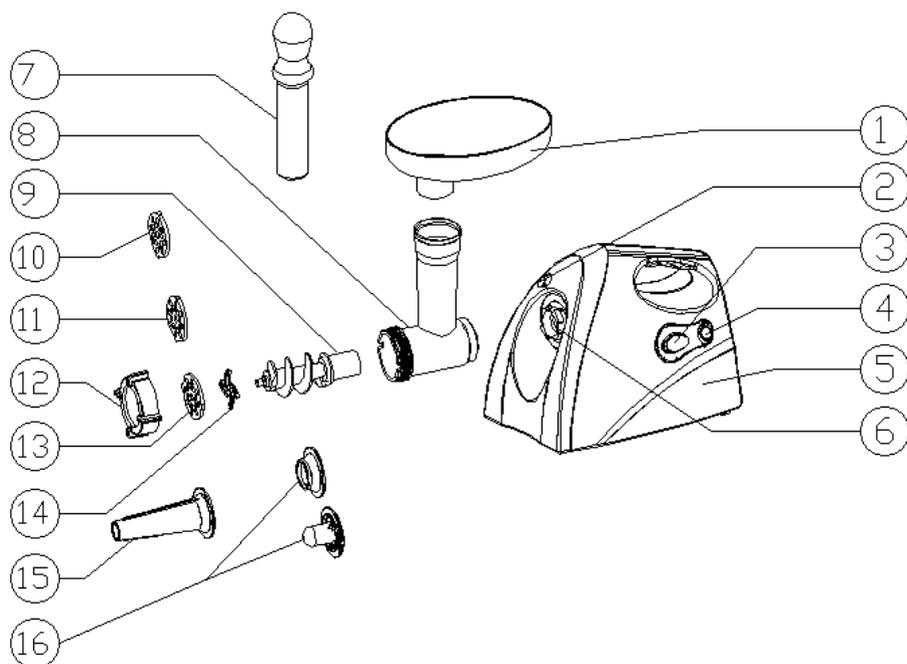
Reparar o dispositivo apenas por pessoas qualificadas.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou por pessoal devidamente qualificado para evitar situações de risco. Este aparelho não se destina à utilização por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham sido dada supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Não é permitido adicionar água ou outro líquido em moedor picador de copo ou xícara.
- Nunca mergulhe o cabo da ficha e a base do produto em água ou outro líquido e não lave o aparelho na máquina de lavar louça.
- Quando lavar lâmina, não entre em contato com a lâmina afiada, evitar de machucar o dedo. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento se eles têm sido dada supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de uma forma segura e entender os riscos envolvidos. As crianças não brincam com o aparelho. Limpeza e manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças.
- Sempre desligar o aparelho da alimentação, se é abandonada e antes de montar, desmontar ou limpeza. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças.

Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças.

- Não utilize este aparelho com um programador, contador ou outro dispositivo que pode ligá-lo automaticamente, pois se o aparelho está coberto ou incorretamente posicionados há um perigo de incêndio.
- Não use o aparelho quando ele estiver vazio.
- O aparelho deve ser usado apenas por um adulto.
- É necessário ter cuidado ao manusear as lâminas, em particular, ao esvaziar a taça e durante a limpeza

## DESCRIÇÃO



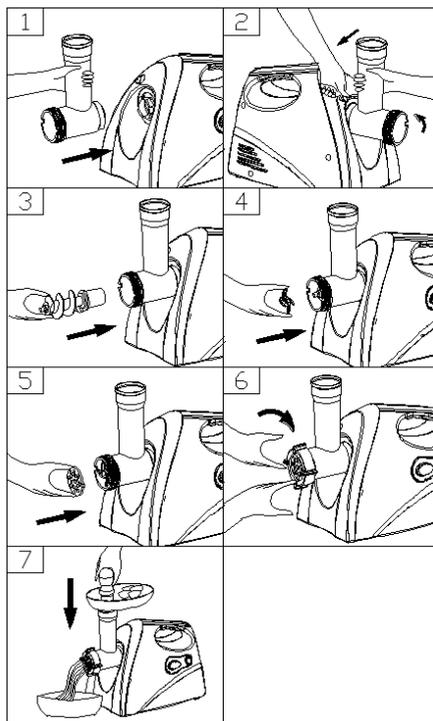
- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| 1. Placa de tremonha                            | 9. Eixo espiral             |
| 2. Botão Fixe                                   | 10. Placa de corte (fina)   |
| 3. ON / 0 / R (LIGADO /<br>DESLIGADO / Reverso) | 11. laca de corte (média)   |
| 4. I / II Alternar acessório                    | 12. Anel de fixação         |
| 5. Corpo  | 13. Placa de corte (grande) |
| 6. Cabeça da caixa de ondas                     | 14. Lâmina de corte         |
| 7. Empurrador de alimentos                      | 15. Acessório de salsicha   |
| 8. Cabeça                                       | 16. Acessório Kubbe         |

## A PRIMEIRA VEZ

- Verifique se a voltagem indicada na etiqueta de classificação corresponde à voltagem da rede elétrica em sua casa.
- Lave todas as partes (exceto o corpo) em água morna e sabão.
- Antes de conectar, verifique se a chave ON / 0 / R está na posição "0".

## INSTRUÇÕES DE USO MONTAGEM

- Pressione o botão de prender, segure a cabeça e insira-a na entrada (ao inserir, preste atenção, a cabeça deve estar inclinada conforme a seta indicada na parte superior, veja a fig.1), depois mova a cabeça no sentido anti-horário para que a cabeça está bem apertado (fig.2).
- Coloque o eixo espiral na cabeça, a extremidade mais longa primeiro e gire levemente até que ela esteja ajustada no alojamento do motor (fig.3).
- Coloque a lâmina de corte no eixo espiral com a lâmina voltada para a frente, conforme ilustrado (fig.4). Se não estiver montado corretamente, a carne não será moída.
- Coloque a placa de corte desejada ao lado da lâmina de corte, encaixando saliências na ranhura (fig.5).
- Apoie ou pressione o centro da placa de corte com um dedo e aperte firmemente o anel de fixação com a outra mão (fig.6). Não apertar demais.
- Coloque a placa da tremonha na cabeça e fixe-a na posição.
- Localize a unidade em um local firme.
- A passagem de ar na parte inferior e lateral da carcaça do motor deve ser mantida livre e não bloqueada.



## PICANDO A CARNE

- Corte todos os alimentos em pedaços (recomenda-se carne desossada e sem gordura, tamanho aproximado: 20 mm x 20 mm x 60 mm) para que eles se encaixem facilmente na abertura da caçamba.
- Ligue a unidade e coloque o botão rotativo na posição "ON". (ON / 0 / R)
- Introduza os alimentos no prato da tremonha. Use o empurrador de alimentos para empurrar a carne para dentro. (nunca use seus dedos, (fig.7).
- Após o uso, desligue a unidade e desconecte-a da fonte de alimentação.

## FUNÇÃO REVERSA

- Em caso de obstrução, desligue o aparelho pressionando o interruptor ON / 0 / R na posição "R".
- O eixo espiral estará girando na direção oposta e a cabeça ficará vazia.
- Se não funcionar, desligue a unidade e limpe-a.

## FAZENDO KIBBE

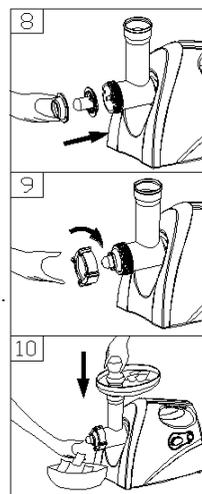
### RECEITA ESTOFAMENTO

Carne de carneiro: 100g  
Azeite: 1 / colheres de sopa  
Cebola (corte fino): 1 / colheres de sopa  
Especiarias ao seu gosto  
Sal ao seu gosto  
Farinha: 1 / colheres de sopa

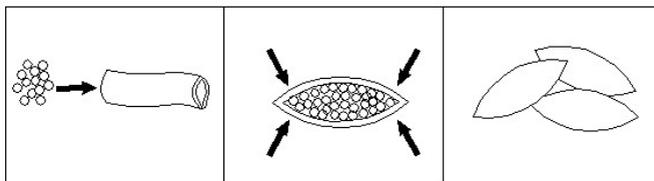
- Pique a carne de carneiro uma ou duas vezes.
- Frite a cebola até dourar e adicione a carne moída, todos os temperos, sal e farinha.

### TAMPA DA TOMADA

Carne magra: 450g  
Farinha: 150-200g  
Especiarias ao seu gosto  
Noz-moscada (corte fino): 1  
Pimenta vermelha em pó ao seu gosto  
Pimenta ao seu gosto

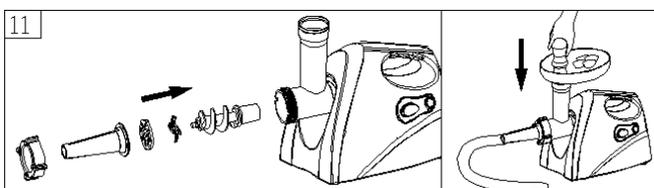


- Pique a carne três vezes e misture todos os ingredientes em uma tigela. Mais carne e menos farinha criam melhor consistência e sabor.
- Moer a mistura três vezes.
- Desmonte revertendo as etapas de 5-3 para remover a placa de corte e a lâmina de corte.
- Coloque os acessórios de quibe A e B no eixo do parafuso de alimentação juntos, encaixando as saliências nas fendas (fig.8).
- Aparafuse a tampa no lugar até que ela fique firme. Não aperte demais (fig.9).
- Use a tampa de saída cilíndrica (fig.10).
- Forme o kibbe como ilustrado abaixo e frite.



## FAZENDO SALSICHA

- Antes de começar, monte o acessório de salsicha conforme a seguir (fig.11)



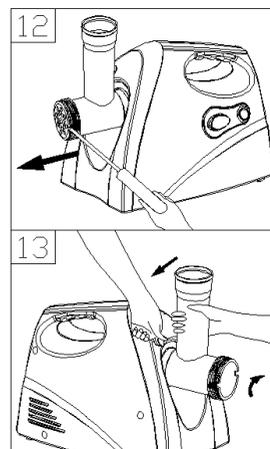
## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### DESMONTAGEM

- Verifique se o motor parou completamente.
- Desconecte o plugue da tomada.
- Desmonte invertendo os passos das figuras 1-6
- Para remover a placa de corte facilmente, coloque uma chave de fenda entre a placa de corte e a cabeça, conforme ilustrado, e levante-a (fig.12).
- Pressione o botão de fixação, mova a cabeça conforme a direção ilustrada na (fig. 13) e, em seguida, retire a cabeça.

### LIMPEZA

- Remova a carne, etc. Lave cada parte em água morna e sabão.
- Qualquer solução de branqueamento contendo cloro irá descolorir as superfícies de alumínio.
- Não mergulhe a carcaça do motor em água, mas limpe-a apenas com um pano úmido.
- Diluentes e gasolina racharão ou mudarão a cor da unidade.
- Limpe todas as peças de corte com pano úmido de óleo vegetal.



## ESPECIFICAÇÕES

Fonte de alimentação	AC 220-240V, 50/60Hz - 550W
Máx. Motor bloqueado aprox. potência	1200W
Peso líquido / bruto	2.5Kg/3.56Kg
Dimensão geral (L x D x H)	446x256x195 mm

## **WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN**

Eine Kopie dieses Handbuchs kann auch von unserer Website [www.sogo.es](http://www.sogo.es) heruntergeladen werden

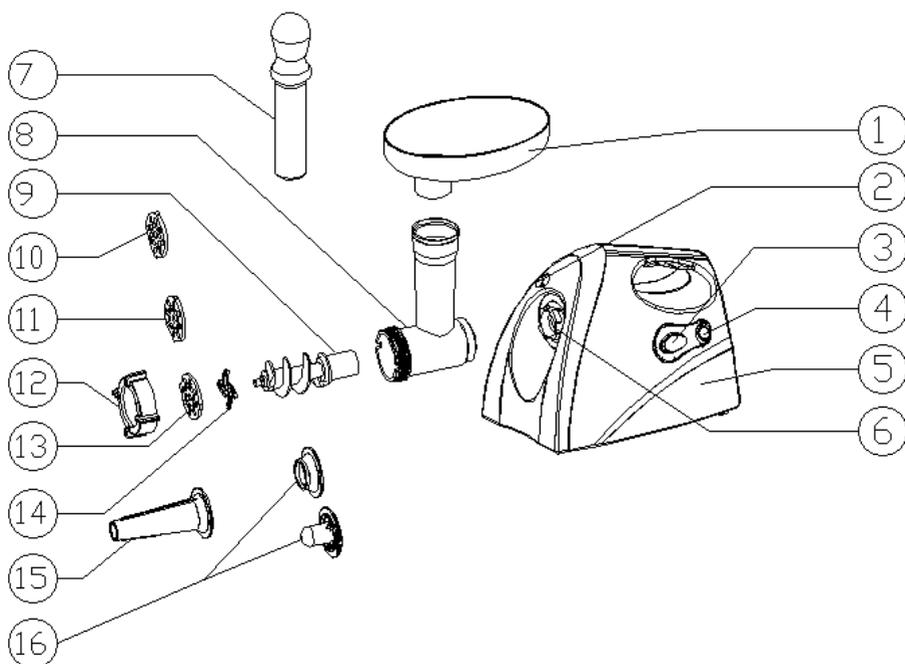
- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten grundsätzlich folgende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden:
- Bitte lesen Sie diese Anleitung vor dem Gebrauch sorgfältig durch.
- Hausgebrauch nur. Nicht für industrielle Zwecke verwenden.
- Überprüfen Sie vor dem ersten Anschluss des Geräts, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmt.
- Zum Schutz vor Feuer, Stromschlag und Verletzungen tauchen Sie das Kabel oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Von Kindern fernhalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen und bevor Sie es reinigen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn Fehlfunktionen aufgetreten sind.
- Nicht im Freien verwenden.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen oder berühren Sie heiße Oberflächen.
- Berühren Sie keine beweglichen Teile.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie niemals am Kabel, benutzen Sie den Stecker.

- Verwenden Sie das Mahlwerk nicht länger als 30 Sekunden, um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden.
- Defekte Geräte zur Reparatur an das nächstgelegene Servicecenter zurücksenden. Reparieren Sie das Gerät nur durch qualifiziertes Personal.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder instruiert.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Es ist NICHT erlaubt, Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Mahlbecher oder den Zerkleinererbecher zu geben.
- Tauchen Sie niemals das Netzkabel und die Unterseite des Produkts in Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie das Gerät nicht in der Spülmaschine.
- Wenn Sie die Klinge waschen, berühren Sie nicht die scharfe Klinge und vermeiden Sie, Ihren Finger zu verletzen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden,

wenn sie auf sichere Weise beaufsichtigt oder instruiert wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden.

- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und bevor es montiert, demontiert oder gereinigt wird.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht mit einem Programmiergerät, einem Zähler oder einem anderen Gerät, das es automatisch einschalten kann denn wenn das Gerät abgedeckt oder falsch positioniert ist, besteht Brandgefahr.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es leer ist.
- Das Gerät sollte nur von einem Erwachsenen benutzt werden.
- Beim Umgang mit Messern, insbesondere beim Entleeren der Schüssel und während der Reinigung, ist Vorsicht geboten.

## BESCHREIBUNG



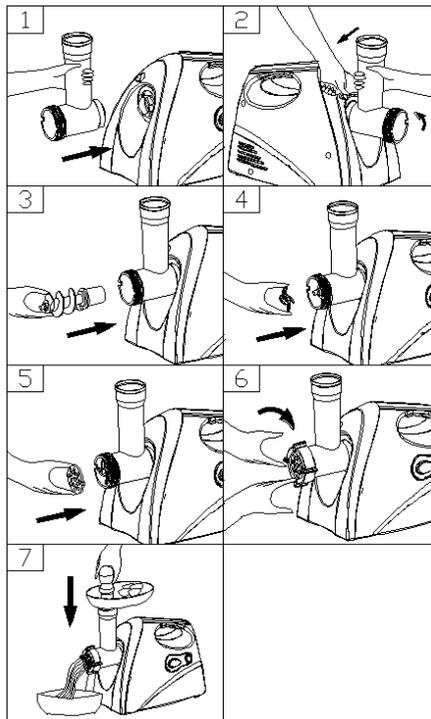
- |                                       |                            |
|---------------------------------------|----------------------------|
| 1. Trichterplatte                     | 9. Spiralwelle             |
| 2. Befestigen Taste                   | 10. Schneidplatte (fein)   |
| 3. ON / 0 / R (EIN / AUS / Rückwärts) | 11. Schneidplatte (mittel) |
| 4. I / II Schalter Befestigung        | 12. Befestigungsring       |
| 5. Körper                             | 13. Schneidplatte (groß)   |
| 6. Wellenauflauf                      | 14. Schneidmesser          |
| 7. Essenschieber                      | 15. Wurstaufsatz           |
| 8. Kopf                               | 16. Kubbe-Aufsatz          |

## DAS ERSTE MAL

- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung in Ihrem Haushalt übereinstimmt.
- Waschen Sie alle Teile (außer dem Körper) in warmem Seifenwasser.
- Stellen Sie vor dem Einstecken sicher, dass der ON / 0 / R-Schalter auf "0" steht

## GEBRAUCHSANWEISUNG MONTAGE

- Drücken Sie den Verschlussknopf, halten Sie den Kopf und setzen Sie ihn in den Einlass ein (beim Einsetzen muss der Kopf gemäß dem oben angezeigten Pfeil geneigt sein, siehe Abb. 1). Bewegen Sie dann den Kopf gegen den Uhrzeigersinn, so dass der Kopf fest angezogen (Abb.2).
- Setzen Sie die Spiralwelle mit dem langen Ende voran in den Kopf und drehen Sie sie leicht, bis sie im Motorgehäuse sitzt (Abb. 3).
- Setzen Sie das Schneidmesser wie abgebildet mit dem Messer nach vorne auf die Spiralwelle (Abb. 4). Wenn es nicht richtig sitzt, wird das Fleisch nicht gemahlen.
- Platzieren Sie die gewünschte Schneidplatte neben dem Schneidmesser und setzen Sie die Vorsprünge in den Schlitz ein (Abb. 5).
- Stützen oder drücken Sie mit einem Finger auf die Mitte der Schneidplatte und schrauben Sie dann den Befestigungsring mit der anderen Hand fest (Abb.6). Nicht überdrehen.
- Setzen Sie die Trichterplatte auf den Kopf und fixieren Sie sie.
- Stellen Sie das Gerät an einem festen Ort auf.
- Der Luftkanal am Boden und an der Seite des Motorgehäuses sollte frei und nicht blockiert sein.



## HACKFLEISCH

- Schneiden Sie alle Lebensmittel in Stücke (Fleisch ohne Knochen und ohne Fett wird empfohlen, ungefähre Größe: 20 mm x 20 mm x 60 mm), damit sie leicht in die Behälteröffnung passen.
- Stecken Sie das Gerät auf und stellen Sie den Knopf auf "ON". (ON / 0 / R)
- Führen Sie die Lebensmittel in den Trichter ein. Schieben Sie das Fleisch mit einem Stopfer hinein. (Verwenden Sie niemals Ihre Finger. (Abb.7).
- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

## RÜCKWÄRTSFUNKTION

- Im Falle eines Papierstaus schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den ON / 0 / R-Schalter auf "R" stellen.
- Die Spiralwelle dreht sich in die entgegengesetzte Richtung und der Kopf wird leer.
- Wenn es nicht funktioniert, schalten Sie das Gerät aus und reinigen Sie es

## KIBBE HERSTELLEN

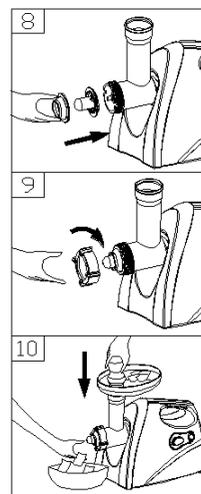
### REZEPT FÜLLUNG

Hammel: 100g  
 Olivenöl: 1 / Esslöffel  
 Zwiebel (fein schneiden): 1 / Esslöffel  
 Gewürze nach Ihrem Geschmack  
 Salz nach Ihrem Geschmack  
 Mehl: 1 / Esslöffel

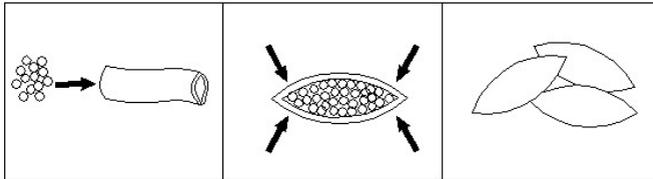
- Das Hammel ein- oder zweimal hacken.
- Braten Sie die Zwiebel bis sie braun ist und fügen Sie die Hammelstücke, alle Gewürze, Salz und Mehl hinzu.

### STECKDOSENABDECKUNG

Mageres Fleisch: 450g  
 Mehl: 150-200 g  
 Gewürze nach Ihrem Geschmack  
 Muskatnuss (fein geschnitten): 1  
 Pulverisierter roter Pfeffer nach Ihrem Geschmack  
 Pfeffer nach Ihrem Geschmack

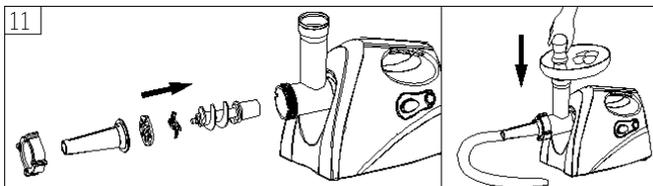


- Fleisch dreimal hacken und alle Zutaten in einer Schüssel vermengen. Mehr Fleisch und weniger Mehl für eine bessere Konsistenz und einen besseren Geschmack.
- Mahlen Sie die Mischung dreimal.
- Demontieren Sie das Gerät, indem Sie die Schritte von 5-3 in umgekehrter Reihenfolge ausführen, um die Schneidplatte und das Schneidmesser zu entfernen.
- Setzen Sie die Kibbe-Aufsätze A und B zusammen auf die Vorschubspindel, und setzen Sie die Vorsprünge in die Schlitz ein (Abb. 8).
- Schrauben Sie die Kappe fest. Nicht zu fest anziehen (Abb.9).
- Verwenden Sie den zylindrischen Auslassdeckel (Abb.10).
- Kibbe wie unten abgebildet formen und frittieren.



## WURST MACHEN

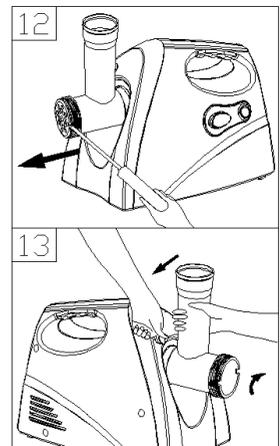
- Vor dem Start montieren Sie bitte den Wurstaufsatz wie folgt (Abb.11)



## REINIGUNG UND WARTUNG

### DEMONTAGE

- Stellen Sie sicher, dass der Motor vollständig gestoppt ist.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Zerlegen Sie das Gerät, indem Sie die Schritte von Bild 1-6 in umgekehrter Reihenfolge ausführen
- Um die Schneidplatte leicht zu entfernen, setzen Sie einen Schraubendreher wie abgebildet zwischen die Schneidplatte und den Kopf und heben Sie ihn an (Abb. 12).
- Drücken Sie auf den Feststellknopf, bewegen Sie den Kopf gemäß der Abbildung (Abb. 13), und nehmen Sie den Kopf heraus.



### REINIGUNG

- Entfernen Sie das Fleisch usw. Waschen Sie jeden Teil in warmem Seifenwasser.
- Jede chlorhaltige Bleichlösung verfärbt Aluminiumoberflächen.
- Tauchen Sie das Motorgehäuse nicht in Wasser, sondern wischen Sie es nur mit einem feuchten Tuch ab.
- Verdüner und Benzin können Risse verursachen oder die Farbe des Geräts verändern.
- Wischen Sie alle Schneideteile mit einem mit Pflanzenöl angefeuchteten Tuch ab.

## SPEZIFIKATIONEN

Energieversorgung	AC 220-240V, 50/60Hz - 550W
Max. Gesperrter Motor ca. Leistung	1200W
Netto- / Bruttogewicht	2.5Kg/3.56Kg
Gesamtabmessung (L x T x H)	446x256x195 mm

## MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

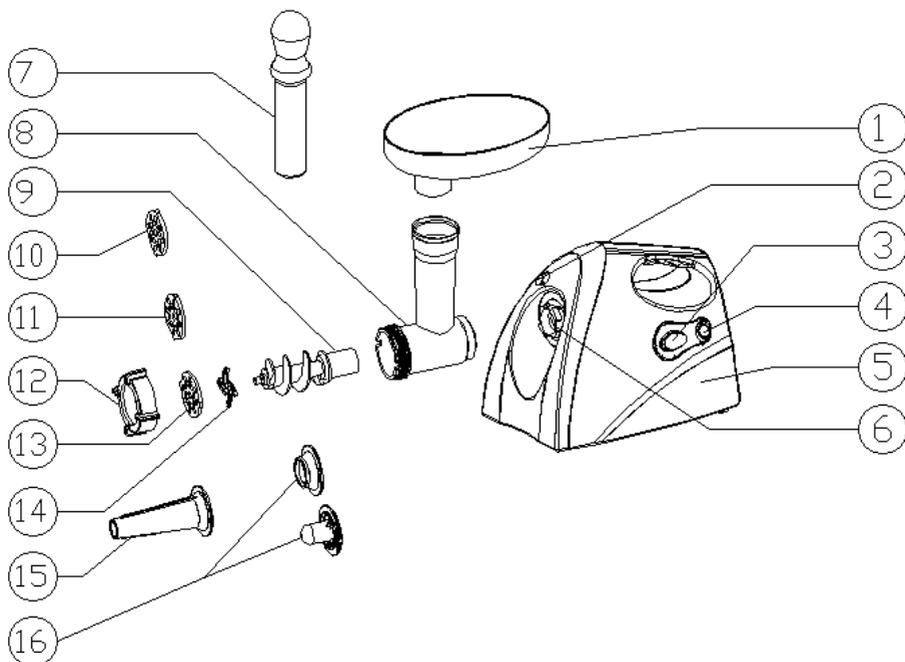
Eine Kopie dieses Handbuchs kann auch von unserer Website [www.sogo.es](http://www.sogo.es) heruntergeladen werden

- Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base:
- Si prega di leggere attentamente queste istruzioni prima dell'uso.
- Solo per uso domestico. Non usare per scopi industriali.
- Prima della prima connessione dell'apparecchio, verificare che la tensione indicata sulla targhetta di identificazione corrisponda alla tensione di rete nella vostra casa.
- Per proteggersi da incendi, scosse elettriche e lesioni, non immergere il cavo o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Scollegare la macina dalla presa quando non è in uso e prima di pulirla.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati o se si sono verificati malfunzionamenti.
- Non usare all'aperto.
- Non lasciare che il cavo penda sul bordo di un tavolo o sul bancone o tocchi superfici calde.
- Non toccare nessuna parte in movimento.
- Per scollegare l'unità dall'alimentazione non tirare mai il cavo, utilizzare la spina.
- Per evitare il surriscaldamento del motore, non utilizzare la smerigliatrice più di 30 secondi.

- Restituire gli apparecchi malfunzionanti per la riparazione al centro di assistenza più vicino. Riparare il dispositivo solo da personale qualificato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che siano stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini dovrebbero essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- NON è permesso aggiungere acqua o altri liquidi nella tazza della smerigliatrice o nella tazza chopper.
- Non immergere mai il cavo di alimentazione e la base del prodotto in acqua o altri liquidi e non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.
- Quando si lava la lama, non toccare la lama affilata, evitare di ferirsi il dito.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite dai bambini.

- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete se lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio o pulizia.
- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare questo apparecchio con un programmatore, un contatore o un altro dispositivo che possa accenderlo automaticamente perché se l'apparecchio è pericolo di incendio.
- Non usare l'apparecchio quando è vuoto.
- L'apparecchio deve essere utilizzato solo da un adulto.
- È necessario fare attenzione quando si maneggiano le lame, in particolare durante lo svuotamento della tazza e durante la pulizia.

## DESCRIZIONE



1. Piastra tramoggia
2. Pulsante di fissaggio
3. ON / 0 / R (ON / OFF / Indietro)
4. I / II attacco interruttore
5. Corpo
6. Testa ondulata della scatola
7. Spintore per alimenti
8. Capo

9. Albero a spirale
10. Piatto di taglio (fine)
11. Piatto da taglio (medio)
12. Anello di fissaggio
13. Piatto da taglio (grande)
14. Lama da taglio
15. Allegato salsiccia
16. Allegato Kubbe

## LA PRIMA VOLTA

- Verificare che la tensione indicata sull'etichetta nominale corrisponda alla tensione di rete domestica.
- Lavare tutte le parti (tranne il corpo) in acqua calda e sapone.
- Prima di collegare, assicurarsi che l'interruttore ON / 0 / R sia in posizione "0".

## ISTRUZIONI PER L'USO MONTAGGIO

- Premere il pulsante di fissaggio, tenere la testa e inserirla nell'ingresso (quando si inserisce si prega di fare attenzione che la testa deve essere inclinata secondo la freccia indicata in alto, vedere fig.1), quindi spostare la testa in senso antiorario in modo che la testa è fissato saldamente (fig.2).
- Posizionare l'albero a spirale nella testa, l'estremità lunga per prima, e ruotare leggermente fino a quando non viene inserito nell'alloggiamento del motore (fig.3).
- Posizionare la lama di taglio sull'albero a spirale con la lama rivolta verso la parte anteriore, come illustrato (fig.4). Se non è montato correttamente, la carne non verrà macinata.
- Posizionare la piastra di taglio desiderata accanto alla lama, inserendo le sporgenze nella fessura (fig.5).
- Sostenere o premere il centro della piastra di taglio con un dito, quindi avvitarlo l'anello di fissaggio con l'altra mano (fig.6). Non stringere eccessivamente.
- Posizionare la piastra della tramoggia sulla testa e fissarla in posizione.
- Posizionare l'unità in un luogo stabile.
- Il passaggio dell'aria nella parte inferiore e laterale dell'alloggiamento del motore deve essere libero e non bloccato.

## TRITARE LA CARNE

- Tagliare tutti gli alimenti in pezzi (si consiglia carne dissossata e senza grasso, dimensioni approssimative: 20 mm x 20 mm x 60 mm) in modo che si adattino facilmente all'apertura della tramoggia.
- Collegare l'unità e portare la manopola in posizione "ON". (ON / 0 / R).
- Introdurre il cibo nella piastra della tramoggia. Usa lo spingi cibo per spingere dentro la carne. (non usare mai le dita. (fig.7).
- Dopo l'uso, spegnere l'unità e scollegarla dall'alimentazione.

## FUNZIONE INVERSA

- In caso di inceppamento, spegnere l'apparecchio premendo l'interruttore ON / 0 / R in posizione "R".
- L'albero a spirale ruoterà nella direzione opposta e la testa si svuoterà.
- Se non funziona, spegnere l'unità e pulirla.

## FARE KIBBE

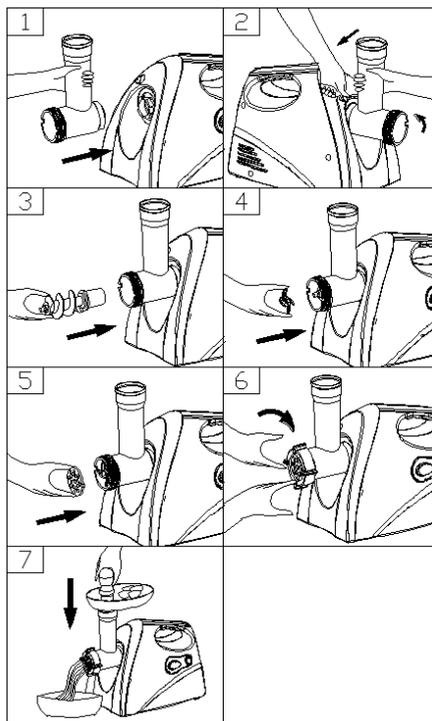
### RICETTA RIPIENO

Montone: 100g  
Olio d'oliva: 1 / cucchiari  
Cipolla (tagliata finemente): 1 / cucchiari  
Spezie a piacere  
Sale a piacere  
Farina: 1 / cucchiari

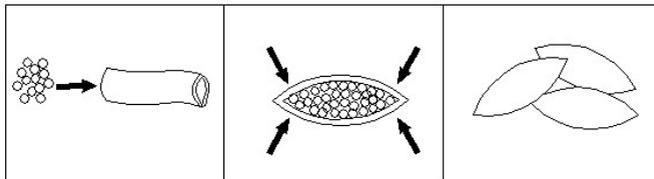
- Tritate il montone una o due volte.
- Friggere la cipolla fino a quando non diventa marrone e aggiungere le carni di montone, tutte le spezie, il sale e la farina.

### COPERCHIO DI USCITA

Carne magra: 450g  
Farina: 150-200g  
Spezie di tuo gusto  
Noce moscata (tagliata finemente): 1  
Peperoncino in polvere a piacere  
Pepe a piacere

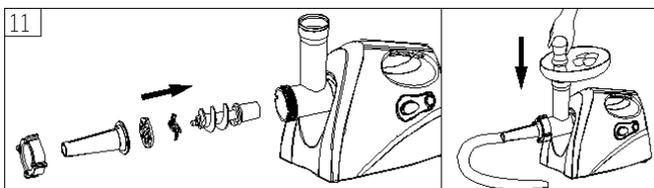


- Tritare la carne tre volte e mescola tutti gli ingredienti in una ciotola. Più carne e meno farina creano consistenza e gusto migliori.
- Macinare la miscela tre volte.
- Smontare invertendo i passaggi da 5-3 per rimuovere la piastra di taglio e la lama di taglio.
- Posizionare insieme gli attacchi Kibbe A e B sull'albero della vite di alimentazione, inserendo le sporgenze nelle fessure (fig.8).
- Avvitare il cappuccio in posizione fino a quando non è stretto. Non stringere eccessivamente (fig.9).
- Utilizzare il coperchio di uscita cilindrico (fig.10).
- Formare il kibbe come illustrato di seguito e friggere.



## FARE SALSICCIA

- Prima di iniziare si prega di montare l'allegato di salsiccia come segue (fig.11)



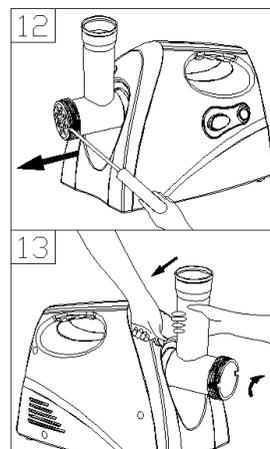
## PULIZIA E MANUTENZIONE

### SMONTAGGIO

- Accertarsi che il motore si sia arrestato completamente.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Smontare invertendo i passaggi dalle figure 1-6
- Per rimuovere facilmente il piatto di taglio, posizionare un cacciavite tra il piatto di taglio e la testa, come illustrato, e sollevarlo (fig.12).
- Premere la manopola di fissaggio, spostare la testa secondo la direzione illustrata in (fig. 13), quindi è possibile estrarre la testa.

### PULIZIA

- Rimuovere la carne, ecc. Lavare ogni parte in acqua calda e sapone.
- Qualsiasi soluzione sbiancante contenente cloro scolorisce le superfici in alluminio.
- Non immergere l'alloggiamento del motore in acqua, ma pulirlo solo con un panno umido.
- Diluenti e benzina crepa o cambiare il colore del gruppo.
- Pulire tutte le parti di taglio con un panno inumidito con olio vegetale.



## SPECIFICHE

Alimentazione elettrica	AC 220-240V, 50/60Hz - 550W
Max. Motore bloccato ca. wattaggio	1200W
Peso netto / lordo	2.5Kg/3.56Kg
Dimensione complessiva (L x P x A)	446x256x195 mm

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este dispositivo cumple con la Directiva de baja tensión 2014/35/CE, la Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE, la Directiva 2015/863 UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y la Directiva 2009/125 CE en los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.



## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este dispositivo está em conformidade com a Directiva de Baixa Tensão 2014/35/CE, a Directiva de Compatibilidade Electromagnética 2014/30/UE, a Directiva 2015/863/UE relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos e da Directiva 2009/125/CE sobre os requisitos de concepção ecológica aplicáveis aos produto relacionados com a energia.



## DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with Low Voltage Directive 2014/35/EC, Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU, Directive 2015/863/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on the eco-design requirements applicable to energy-related products.



## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva sulla Bassa Tensione 2014/35/EC, Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/EU, Direttiva 2015/863/EU sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle Apparecchi elettrici ed elettronici e la Direttiva 2009/125/CE relativa ai requisiti di progettazione ecocompatibile applicabili ai prodotti connessi all'energia.



## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme à la Directive Basse Tension 2014/35/CE, la directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/UE, la directive 2015/863/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements et la directive 2009/125/CE électriques et électroniques sur les exigences en matière d'éco conception applicables aux produits liés à l'énergie.



## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht die 2014/35/EG Niederspannungs Richtlinie, die 2014/30/EU Elektromagnetische Verträglichkeit Richtlinie, die 2015/863/EU Richtlinie auf die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und die 2009/125/CE Richtlinie auf die die Ökodesign-Anforderungen für energieverbrauchsrelevante Produkte.



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



**Importado por:**

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

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



**Importado por:**

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

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



**Imported by:**

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,  
C/ Barcas 2, 2  
46002 Valencia, Spain  
Product made in P.R.C. – Designed by  
SOGO based on the European Quality  
Standards  
Customer Service: [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) /  
[sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161

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



**Importato da:**

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

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



**Importé par:**

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,  
C/ Barcas 2, 2  
46002 Valencia, Espagne  
Produit fabriqué en P.R.C - Conçu par  
SOGO sur la base des normes de qualité  
européennes.  
Service après-vente: [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) /  
[sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161

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



**Importiert durch:**

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



# SOGO<sup>®</sup>

Human Technology

ref. SS-5815

